REGULAMENTUL (UE) NR. 401/2010 AL COMISIEI

din 7 mai 2010

de modificare și corectare a Regulamentului (CE) nr. 607/2009 de stabilire a unor norme de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în ceea ce privește denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate, mențiunile tradiționale, etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole („Regulamentul unic OCP") ([1]), în special articolul 121 primul paragraf literele (k), (l) și (m) și articolul 203*b*, coroborat cu articolul 4,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 25 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 ([2]) al Comisiei, controalele anuale asupra vinurilor cu denumire de origine sau indicație geografică protejate se desfășoară prin sondaj, prin eșantionare sau prin control sistematic, ținând cont de faptul că doar controalele prin sondaj pot fi combinate cu eșantionarea. Unele state membre, care până în prezent au privilegiat controalele sistematice, înregistrează progrese și doresc acum să poată combina toate cele trei forme de controale. Prin urmare, statelor membre trebuie să li se ofere mai multă flexibilitate în privința sistemelor de control anual.

(2) După adoptarea Regulamentului (CE) nr. 607/2009, s-a dovedit că acesta conține anumite erori tehnice care ar ebui corectate. De exemplu, denumirea soiului de struguri de vinificație „Montepulciano" a fost menționată în mod eronat în partea B a anexei XV și, prin urmare, trebuie mutată în partea A a anexei respective. Pentru mai multă claritate, trebuie îmbunătățită, de asemenea, ortografierea anumitor dispoziții.

(3) Pentru ca textul Regulamentului (CE) nr. 607/2009 să fie clar și coerent, trebuie reelaborate sau detaliate anumite dispoziții. Este, mai precis, cazul dispozițiilor aplicabile țărilor terțe, cărora trebuie să li se permită utilizarea anumitor indicații opționale, dacă îndeplinesc condiții echivalente celor impuse statelor membre. De asemenea, este cazul anexei XII, a cărei terminologie trebuie armonizată cu cea din lista denumirilor de origine protejată, așa cum apare aceasta în registru. Pentru mai multă precizie în materie de etichetare și prezentare, trebuie introduse noi dispoziții.

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

(4) Australia a solicitat includerea unor noi denumiri de soiuri de struguri de vinificație în partea B a anexei XV la Regulamentul (CE) nr. 607/2009. În urma examinării amănunțite a solicitării privind condițiile stabilite la articolul 62 alineatul (1) litera (b) și la articolul 62 alineatul (4) din regulamentul menționat, Comisia trebuie să includă Australia în anexa respectivă, în coloana corespunzătoare denumirilor respectivelor soiuri de struguri de vinificație.

(5) Acordul între Comunitatea Europeană și Statele Unite ale Americii privind comerțul cu vin ([3]) conține o listă a denumirilor soiurilor de vin care pot fi utilizate ca indicații la etichetare. Astfel, Statele Unite ale Americii trebuie incluse în partea B a anexei XV la Regulamentul (CE) nr. 607/2009, în coloana corespunzătoare denumirilor respectivelor soiuri de struguri de vinificație.

(6) Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 607/2009 trebuie modificat în consecință.

(7) Pentru a evita poverile administrative legate de costurile de certificare, precum și dificultățile comerciale, modificările propuse prin prezentul regulament trebuie să se aplice de la aceeași dată ca Regulamentul (CE) nr. 607/2009, adică de la 1 august 2009.

(8) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a organizării comune a piețelor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Regulamentul (CE) nr. 607/2009 se modifică după cum urmează:

(1) La articolul 18, alineatul (1) se înlocuiește cu următorul text:

„(1) «Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate», ținut la zi de Comisie în conformitate cu articolul 118n din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului (*), denumit în continuare «registrul», este inclus în baza de date electronice «E-Bacchus».

(*) JO L 299, 16.11.2007, p. 1.".

([3]) JO L 87, 24.3.2006, p. 2.

(2) Articolul 24 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 24*

Notificarea operatorilor

Toți operatorii care doresc să participe la întregul proces de producție sau ambalare a unui produs cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată ori la o parte din acesta trebuie declarați la autoritatea de control competentă menționată la articolul 118o din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.";

(3) Articolul 25 se modifică după cum urmează:

(a) la alineatul (1),

(i) paragraful al doilea se înlocuiește cu următorul text:

„Controlul anual se desfășoară în statul membru în care a avut loc producția în conformitate cu caietul de sarcini al produsului și se efectuează:

(a) prin controale prin sondaj pe baza unei analize a riscurilor sau

(b) prin eșantionare sau

(c) în mod sistematic sau

(d) printr-o combinație a oricărora dintre metodele menționate.";

(ii) al cincilea paragraf se elimină;

(b) la alineatul (4), litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) rezultatele examinărilor menționate la alineatul (1) primul paragraf literele (a) și (b) și la alineatul (2) dovedesc faptul că produsul în cauză îndeplinește condițiile prevăzute în caietul de sarcini și prezintă toate caracteristicile corespunzătoare denumirii de origine sau indicației geografice în cauză;";

(4) La articolul 56, alineatul (1) se modifică după cum urmează:

(a) litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) prin «îmbuteliator» se înțelege o persoană fizică sau juridică sau o asociație de astfel de persoane care sunt stabilite în Uniunea Europeană și care desfășoară activități de îmbuteliere sau dispun îmbutelierea în numele lor.";

(b) litera (f) se înlocuiește cu următorul text:

„(f) prin «adresă» se înțelege indicarea regiunii administrative locale și a statului membru sau a țării terțe în care își are sediul social îmbuteliatorul, producătorul, vânzătorul sau importatorul.";

(5) Articolul 63 se modifică după cum urmează:

(a) la alineatul (2), al patrulea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Costurile certificării sunt suportate de către operatorii care se supun acesteia, cu excepția cazului în care statele membre decid altfel.";

(b) la alineatul (7), se adaugă următorul paragraf:

„În cazul Regatului Unit, numele statului membru poate fi înlocuit cu numele unei anumite țări care face parte din Regatul Unit.";

(6) La articolul 64, alineatul (4) se înlocuiește cu următorul text:

„(4) Alineatul (1) nu se aplică produselor menționate la punctele 3, 8 și 9 din anexa XIb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 dacă condițiile de utilizare a indicației privind conținutul de zahăr sunt reglementate de statul membru sau stabilite prin normele aplicabile țării terțe în cauză, inclusiv, în cazul țărilor terțe, prin normele create de organizațiile profesionale reprezentative.";

(7) La articolul 67 alineatul (2), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Pentru utilizarea denumirii unei unități geografice mai mici decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice, trebuie bine stabilită aria unității geografice în cauză. Statele membre pot stabili norme în ceea ce privește utilizarea acestor unități geografice. Cel puțin 85 % dintre strugurii din care a fost produs vinul trebuie să provină din acea unitate geografică de dimensiuni mai mici. Acest procent nu include:

(a) produsele utilizate pentru îndulcire, «licoarea de expediție» sau «licoarea de tiraj», indiferent de cantitate sau

(b) produsele prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa XIb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, indiferent de cantitate.

Procentul rămas de 15 % trebuie să provină din aria geografică delimitată a denumirii de origine sau a indicației geografice în cauză.";

(8) Anexa XII se înlocuiește cu textul din anexa I la prezentul regulament;

(9) Anexa XV se înlocuiește cu textul din anexa II la prezentul regulament;

(10) La punctul 4 litera (b) din anexa XVII, prima și a doua liniuță se înlocuiesc cu următoarele:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj”.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 august 2009.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 7 mai 2010.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

ANEXA I

„ANEXA XII

LISTA MENȚIUNILOR TRADIȚIONALE PREVAZUTE LA ARTICOLUL 40

Menţiuni tradiţionale	Limba	Vinuri ([1])	Rezumatul definiţiei/condiţiilor de utilizare ([2])	Ţări terţe în cauză
PARTEA A: **Menţiuni tradiţionale prevăzute la articolul 118u alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007**				
BELGIA				
Appellation d'origine contrôlée	franceză	DOP *(1, 4)*	Menţiuni tradiţionale utilizate în locul menţiunii «indicaţie geografică protejată»	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	olandeză	DOP *(1, 4)*		
Landwijn	olandeză	IGP *(1)*	Menţiuni tradiţionale utilizate în locul menţiunii «indicaţie geografică protejată»	
Vin de pays	franceză	IGP *(1)*		
BULGARIA				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(denumire de origine garantată)*	bulgară	DOP *(1, 3, 4)*	Menţiuni tradiţionale utilizate în locul «denumirii de origine protejate» sau al «indicaţiei geografice protejate» 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(denumire de origine garantată şi controlată)*	bulgară	DOP *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(vin dulce nobil)*	bulgară	DOP *(3)*		
Регионално вино *(vin regional)*	bulgară	IGP *(1, 3, 4)*		

REPUBLICA CEHĂ

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	cehă	DOP *(4)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri recoltați dintr-o podgorie determinată situată în aria în cauză; producția de vin utilizată pentru obținerea vinului spumant de calitate fabricat într-o anumită regiune s-a desfășurat în cadrul regiunii viticole respective, în aria determinată; nu s-a depășit producția la hectar; vinul este conform cerințelor de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare.	
Jakostní víno	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri recoltați dintr-o podgorie determinată situată în aria în cauză; nu s-a mărit randamentul la hectar strugurii din care s-a obținut vinul au atins un conținut de zahăr de cel puțin 15° NM; recoltarea și producerea vinului, cu excepția îmbutelierii, s-au desfășurat în regiunea viticolă în cauză; vinul este conform cerințelor de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare.	
Jakostní víno odrůdové	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri, pulpă, must de struguri, vin produs din struguri recoltați dintr-o anumită podgorie sau prin amestecul de vinuri de calitate din cel mult trei soiuri.	
Jakostní víno známkové	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri, pulpă, must de struguri, eventual din vinul produs din struguri recoltați dintr-o anumită podgorie.	
Jakostní víno s přívlastkem, *completat cu*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri, pulpă sau must de struguri, eventual din vinul produs din strugurii recoltați dintr-o podgorie determinată, situată în zona sau sub-zona în cauză; unde nu s-a depășit randamentul la hectar; vinul a fost produs din struguri ale căror origine, conținut de zahăr și greutate, dacă este cazul, soiul sau amestecul de soiuri sau infectarea cu putregai cenușiu Botrytis cinerea P. sub formă de putregai nobil au fost verificate de către Autoritatea de inspecție și îndeplinesc cerințele unui anumit tip de vin de calitate cu proprietăți sau prin amestecarea mai multor vinuri de calitate cu proprietăți; vinul este conform cu cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare, vinul a fost clasificat de către Autoritatea de inspecție drept vin de calitate cu una dintre următoarele proprietăți: — «Kabinetní víno» se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 19° NM, — «Pozdní sběr» se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 21° NM, — «Výběr z hroznů» se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 24° NM, — «Výběr z bobulí» poate fi obținut numai din boabe selecționate cu conținut de zahăr de cel puțin 27° NM, — «Výběr z cibéb» poate fi obținut numai din boabe selecționate, afectate de putregai nobil sau din boabe supramaturate, care au atins un conținut de zahăr de cel puțin 32° NM, — «Ledové víno» poate fi obținut numai din struguri recoltați la temperaturi scăzute de maximum −7 °C care, pe parcursul recoltării și prelucrării, au fost lăsați înghețați și din care s-a obținut must cu un conținut de zahăr de cel puțin 27° NM, — «Slámové víno» poate fi obținut numai din struguri depozitați, înainte de prelucrare, pe paie sau stuf, dacă este cazul atârnați, într-o încăpere ventilată, timp de cel puțin trei luni, din care s-a obținut must cu un conținut de zahăr de cel puțin 27° NM.	

Pozdní sběr	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri recoltați dintr-o podgorie determinată situată în aria în cauză; nu s-a mărit randamentul la hectar; strugurii din care s-a obținut vinul au atins un conținut de zahăr de cel puțin 21° NM; recoltarea și producerea vinului, cu excepția îmbutelierii, s-au desfășurat în regiunea viticolă în cauză; vinul este conform cu cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare.	
Víno s přívlastkem, *completat cu:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri, pulpă sau must de struguri, eventual din vinul produs din strugurii recoltați dintr-o podgorie determinată, situată în zona sau sub-zona în cauză, unde randamentul la hectar nu a fost depășit; vinul a fost produs din struguri ale căror origine, conținut de zahăr și greutate, dacă este cazul, soiul sau amestecul de soiuri sau infectarea cu putregai cenușiu Botrytis cinerea P. sub formă de putregai nobil au fost verificate de către Autoritatea de inspecție și îndeplinesc cerințele unui anumit tip de vin de calitate cu proprietăți sau prin amestecarea mai multor vinuri de calitate cu proprietăți; vinul este conform cu cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare, vinul a fost clasificat de către Autoritatea de inspecție drept vin de calitate cu una dintre următoarele proprietăți: — «Kabinetní víno» se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 19° NM, — «Pozdní sběr» se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 21° NM, — «Výběr z hroznů» se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 24° NM, — «Výběr z bobulí» poate fi obținut numai din boabe selecționate cu conținut de zahăr de cel puțin 27° NM, — «Výběr z cibéb» poate fi obținut numai din boabe selecționate, afectate de putregai nobil sau din boabe supramaturate, care au atins un conținut de zahăr de cel puțin 32° NM, — «Ledové víno» poate fi obținut numai din struguri recoltați la temperaturi scăzute de maximum −7° C care, pe parcursul recoltării și prelucrării, au fost lăsați înghețați și din care s-a obținut must cu un conținut de zahăr de cel puțin 27° NM, — «Slámové víno» poate fi obținut numai din struguri depozitați, înainte de prelucrare, pe paie sau stuf, dacă este cazul atârnați, într-o încăpere ventilată, timp de cel puțin trei luni, din care s-a obținut must cu un conținut de zahăr de cel puțin 27° NM.	
Jakostní likérové víno	cehă	DOP *(3)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară produs din struguri recoltați din podgoria în cauză, situată în regiunea specifică; nu s-a depășit randamentul la hectar; producția s-a desfășurat în regiunea viticolă în cauză de unde au fost recoltați strugurii; vinul este conform cu cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare.	
Zemské víno	cehă	IGP *(1)*	Vin produs din struguri recoltați pe teritoriul Republicii Cehe din care se poate obține vin de calitate în regiunea respectivă sau din soiurile introduse pe lista soiurilor din cadrul normelor juridice de punere în aplicare; vinul poate fi etichetat numai cu indicația geografică prevăzută de normele juridice de punere în aplicare; pentru obținerea vinului de masă cu indicație geografică se pot utiliza numai strugurii al căror conținut de zahăr este de cel puțin 14° NM și care au fost recoltați în cadrul unității geografice care poartă indicația geografică în conformitate cu prezentul alineat și îndeplinește cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare; utilizarea denumirii altei unități geografice decât cea menționată în cadrul normelor juridice de punere în aplicare este interzisă.	

Víno originální certifikace (VOC sau V.O.C.)	cehă	DOP *(1)*	Vinul trebuie produs pe o suprafață egală cu sau mai restrânsă decât regiunea viticolă; producătorul trebuie să fie membru al unei asociații autorizate să atribuie denumirea unui vin cu certificarea originii, conform prezentului document; vinul îndeplinește cel puțin cerințele de calitate aplicabile vinului de calitate, conform prezentului document; vinul este conform cu condițiile stabilite în decizia privind capacitatea de a atribui denumirea vinului cu certificare de origine; în rest, vinul trebuie să îndeplinească cerințele stabilite în prezentul document pentru tipuri specifice de vin.	

DANEMARCA

Regional vin	daneză	IGP *(1, 3, 4)*	Vin sau vin spumant produs în Danemarca în conformitate cu normele stabilite în legislația națională. «Vinul regional» este supus unei evaluări organoleptice și analitice. Natura și caracterul său se datorează parțial zonei de producție, strugurilor utilizați și măiestriei producătorului și vinificatorului.	

GERMANIA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *completat cu:* — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	germană	DOP *(1)*	Categorie globală de vinuri cu proprietăți speciale, care au ajuns la o anumită densitate minimă de must și care nu sunt îmbogățite (nici îndulcite, nici îmbogățite cu must de struguri concentrat), completate cu una dintre următoarele mențiuni: — (Kabinett): Primul nivel de calitate al vinurilor de calitate cu proprietăți speciale (Prädikatsweine); vinurile Kabinett sunt ușoare și rafinate, ajungând la 67-85 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri și de regiune; — (Spätlese): Vin de calitate cu proprietăți speciale, cu o densitate a mustului cuprinsă între 76 și 95 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri și de regiune; strugurii trebuie recoltați târziu și trebuie să fie la maturitate deplină; vinurile Spätlese au un buchet puternic (nu neapărat dulce); — (Auslese): Obținut din struguri individuali, selecționați și la maturitate deplină, care pot fi concentrați cu botrytis cinerea, cu o densitate a mustului cuprinsă între 85 și 100 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri și de regiune; — (Beerenauslese): Obținut din boabe special selecționate și la maturitate deplină, cu concentrație ridicată de zahăr datorită botrytis cinerea (putregaiul nobil); cel mai adesea recoltate la câtva timp după recoltarea obișnuită. Densitatea mustului trebuie să fie cuprinsă între 110 și 125 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri sau de regiune: vinuri foarte dulci și cu capacitate mare de conservare; — (Trockenbeerenauslese): Nivelul cel mai înalt al vinurilor de calitate cu proprietăți speciale (Prädikatswein), cu o densitate a mustului care depășește 150 de grade Öchsle. Vinurile din această categorie se obțin din struguri atent selecționați, supramaturați, al căror suc a fost concentrat cu botrytis cinerea (putregai nobil). Boabele sunt zbârcite ca stafidele. Vinurile obținute sunt o dulce încântare și conțin alcool puțin; — (Eiswein): Pentru a obține Eiswein este nevoie de struguri recoltați pe timp geros, la temperaturi sub – 7 grade Celsius, presați înghețați; vin unic de calitate superioară, cu concentrații extrem de ridicate de dulceață și aciditate	
Qualitätswein, *completat sau nu cu* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	germană	DOP *(1)*	Vin de calitate din ariile determinate, care a fost supus unei examinări analitice și organoleptice și care a îndeplinit condițiile referitoare la gradul de coacere a strugurilor (densitatea mustului din vin/grade Öchsle)	
Qualitätslikörwein, *completat cu* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	germană	DOP *(3)*	Vin licoros de calitate din ariile determinate, care a fost supus unei examinări analitice și organoleptice și care a îndeplinit condițiile referitoare la gradul de coacere a strugurilor (densitatea mustului din vin/grade Öchsle)	

Qualitätsperlwein, *completat cu* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	germană	DOP *(8)*	Vin petiant de calitate din ariile determinate, care a fost supus unei examinări analitice și organoleptice și care a îndeplinit condițiile referitoare la gradul de coacere a strugurilor (densitatea mustului din vin/grade Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	germană	DOP *(4)*	Vin spumant de calitate din ariile determinate	
Landwein	germană	IGP *(1)*	Vin superior datorită densității ușor mai ridicate a mustului	
Winzersekt (**)	germană	DOP *(1)*	Vin spumant de calitate produs în zone viticole determinate, obținut din struguri recoltați în cadrul aceleiași exploatații viticole în care producătorul prelucrează strugurii în vin, din care se obțin vinurile spumante de calitate produse într-o zonă viticolă determinată; se aplică și grupurilor de producători.	

(*) Mențiunea «Qualitätswein mit Prädikat» este permisă pe parcursul unei perioade de tranziție care expiră la data de 31.12.2010.
(**) Pentru termenii «Sekt», «Likörwein» și «Perlwein» nu se revendică protecție.

GRECIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	greacă	DOP *(1, 3, 4, 15, 16)*	Denumirea unei regiuni sau a unui loc anume, recunoscută din punct de vedere administrativ, folosită pentru a descrie vinurile conforme cu următoarele cerințe: — sunt produse din struguri proveniți din soiuri de viță de vie de primă calitate din specia Vitis vinifera, care provin exclusiv din această arie geografică și sunt produse în cadrul acesteia, — sunt produse din struguri provenind din podgorii cu randament scăzut la hectar, — calitatea și caracteristicile lor se datorează în principal sau exclusiv mediului geografic special și factorilor naturali și umani proprii. [L.D. 243/1969 și L.D. 427/76 privind îmbunătățirea și protejarea producției viticole]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	greacă	DOP *(3, 15)*	În plus față de cerințele indispensabile ale vinurilor cu «appellation d'origine de qualité supérieure», vinurile care fac parte din această categorie trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: — sunt produse din struguri provenind din podgorii de primă calitate, cu randament scăzut la hectar, cultivate pe soluri corespunzătoare producției de vinuri de calitate, — se conformează anumitor cerințe privind sistemul de tăiere a viilor și conținutul minim de zahăr din must. [L.D. 243/1969 și L.D. 427/76 privind îmbunătățirea și protejarea producției viticole]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	greacă	DOP *(3)*	Vinuri care fac parte din categoria vinurilor cu «appellation d'origine contrôlée» sau «appellation d'origine de qualité supérieure» și care îndeplinesc, în plus, următoarele cerințe: — provin din must de struguri cu o tărie alcoolică naturală inițială de cel puțin 12 % vol., — au o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 15 % vol., dar care nu depășește 22 % vol., — au o tărie alcoolică totală de cel puțin 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 privind înregistrarea vinurilor cu denumire de origine «Samos»]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	greacă	DOP *(3, 15, 16)*	Vinuri care fac parte din categoria vinurilor cu «appellation d'origine contrôlée» sau «appellation d'origine de qualité supérieure» și care îndeplinesc, în plus, următoarele cerințe: — sunt produse din struguri lăsați la soare sau la umbră, — sunt produse fără îmbogățire, — au o tărie alcoolică naturală de cel puțin 17 % vol. (sau 300 grame de zahăr la litru). [L.D. 212/1982 privind înregistrarea vinurilor cu denumire de origine «Samos»]	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	greacă	IGP *(1)*	Vinuri produse exclusiv pe teritoriul Greciei și care în plus: — în ceea ce privește vinurile cu mențiunea tradițională Retsina, se obțin din must de struguri tratat cu rășină de pin de Alep și — în ceea ce privește vinurile cu mențiunea tradițională Verntea, se obțin din struguri proveniți din podgoriile din Insula Zakynthos și îndeplinesc anumite condiții referitoare la soiurile de struguri utilizate, randamentele la hectar ale podgoriilor și conținutul de zahăr din must. [P.D. 514/1979 privind producția, controlul și protecția vinurilor rășinoase și M.D. 397779/92 privind stabilirea cerințelor pentru utilizarea «Mențiunii tradiționale Verntea din Zakynthos»]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	greacă	IGP *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Indicația face referire la o regiune sau o locație specifică recunoscută din punct de vedere administrativ, pentru a descrie vinurile care se conformează următoarelor cerințe: — posedă o anumită calitate, un anumit prestigiu sau alte caracteristici legate de originea lor, — cel puțin 85 % din strugurii utilizați pentru obținerea lor provin exclusiv din aria geografică respectivă, iar procesul de producție se desfășoară, de asemenea, în această arie geografică, — se obțin din soiuri de viță de vie clasificate din respectiva regiune, — se obțin din struguri proveniți din podgorii plantate pe soluri prielnice viticulturii cu randament scăzut la hectar, — pentru fiecare, sunt stabilite tăria alcoolică naturală și dobândită [C.M.D. 392169/1999 Norme generale privind utilizarea mențiunii «Vin regional» pentru a descrie vinul de masă, modificat prin C.M.D. 321813/2007]	

SPANIA

Denominación de origen (DO)	spaniolă	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Denumirea unei regiuni, zone, localități sau arii determinate care a fost recunoscută din punct de vedere administrativ pentru a descrie vinurile care îndeplinesc următoarele condiții: — sunt produse în regiunea, zona, localitatea sau aria determinată din struguri locali, — se bucură de mare prestigiu în comerț datorită originii sale și — își datorează, calitățile și caracteristicile în principal sau exclusiv trăsăturilor geografice care includ factorii naturali și umani. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legislația menționată anterior și în alte legislații)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	spaniolă	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	În plus față de cerințele indispensabile pentru «denominación de origen», mențiunea «denominación de origen calificada» trebuie să îndeplinească și următoarele condiții: — au trecut cel puțin 10 ani de la recunoașterea sa drept «denominación de origen», — produsele protejate sunt comercializate numai îmbuteliate de la întreprinderile de vinificare înregistrate și situate în aria geografică determinată și — aria considerată aptă de a produce vinuri care pot purta respectiva denumire de origine este delimitată din punct de vedere cartografic de fiecare municipalitate. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte acte legislative)	

Vino de calidad con indicación geográfica	spaniolă	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vin produs într-o regiune, zonă, localitate sau arie determinată din struguri provenind din acel teritoriu, a cărui calitate, prestigiu sau caracteristici se datorează factorului geografic sau factorului uman sau ambilor, în ceea ce privește producerea strugurilor, în procesul de producție sau în cel de învechire. Aceste vinuri sunt identificate prin intermediul mențiunilor «vino de calidad de», urmate de denumirea regiunii, zonei, localității sau ariei determinate în care sunt produse. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte legislații)	
Vino de pago	spaniolă	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Indică locația sau regiunea rurală care prezintă anumite caracteristici ale solului și un microclimat care o diferențiază și care o deosebesc de alte locații sau regiuni învecinate, al cărei nume este recunoscut și tradițional legat de cultura viței de vie din care se obțin vinuri cu caracteristici și calități unice și a cărei extindere maximă este limitată prin reglementări stabilite de administrația competentă, în conformitate cu caracteristicile proprii fiecărei regiuni. Extinderea nu poate fi egală și nici superioară niciuneia dintre mențiunile publice pe al căror teritoriu sau pe ale căror teritorii, în cazul în care sunt mai multe, aceasta este situată. Se înțelege că există o legătură cunoscută cu viticultura, atunci când denumirea acelui «pago» a fost utilizată în mod normal în comerț pentru identificarea vinurilor obținute acolo pe parcursul unei perioade de minimum 5 ani. Toți strugurii destinați producției de «vino de pago» trebuie să provină din podgoriile situate pe acel «pago», iar vinul obținut este depozitat și, dacă este cazul, învechit separat de alte vinuri. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte cerințe sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte legislații)	
Vino de pago calificado	spaniolă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	În cazul în care totalitatea unui «pago» este inclusă în sfera teritorială de aplicare a unei denumiri de origine calificată, vinul poate fi denumit «vin de pago calificado» și va fi întotdeauna denumit «de pago calificado», în cazul în care îndeplinește cerințele impuse vinurilor cu denumire de origine calificată și este înregistrat în acesta. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte legislații)	
Vino de la tierra	spaniolă	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Cerințe privind utilizarea mențiunii tradiționale «vino de la tierra» însoțită de o indicație geografică: 1. În regulamentul privind indicațiile geografice, pentru produsele la care se face referire la articolul 1 trebuie luate în considerare cel puțin, următoarele aspecte: (a) categoria sau categoriile de vinuri pentru care se aplică mențiunea, (b) denumirea indicației geografice care urmează a fi utilizată, (c) limita exactă a ariei geografice, (d) indicarea soiurilor de struguri care urmează a fi utilizate, (e) valoarea minimă a gradației alcoolice volumice naturale a diferitelor tipuri de vin care pot purta mențiunea, (f) evaluarea sau indicarea caracteristicilor organoleptice, (g) sistemul de control aplicabil vinurilor, efectuat de un organism public sau privat. 2. Utilizarea unei indicații geografice pentru a desemna vinul obținut în urma unui amestec de vinuri provenind din struguri recoltați din diferite zone de producție este admisă în cazul în care cel puțin 85 % din cantitatea de vin provine din zona de producție care dă numele vinului. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; Decretul 1126/2003)	

Vino dulce natural	spaniolă	DOP *(3)*	[Anexa III partea B punctul 6 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei]	
Vino Generoso	spaniolă	DOP *(3)*	[Anexa III partea B punctul 8 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei]	Chile
Vino Generoso de licor	spaniolă	DOP *(3)*	[Anexa III partea B punctul 10 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei]	

FRANȚA

Appellation d'origine contrôlée	franceză	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Denumirea unui loc utilizată pentru a descrie un produs care provine din locul respectiv și ale cărui calități sau caracteristici se datorează, în principal sau exclusiv, unui anumit mediu geografic cu factori naturali și umani proprii, produs care are o notorietate dovedită și a cărui producție face obiectul unor proceduri de control care includ identificarea persoanelor interesate, controlul condițiilor de producție și controlul produselor.	Algeria Elveția Tunisia
Appellation […] contrôlée	franceză			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	franceză			
Vin doux naturel	franceză	DOP *(3)*	Vin modificat, și anume vinul a cărui fermentație alcoolică este sistată prin adaosul de alcool neutru din vin. Acest proces vizează sporirea gradului de alcool al vinului, în același timp păstrând mare parte din zaharurile naturale din struguri. În funcție de tipul de Vin dulce natural produs, alb, roșu sau rozé, modificarea se efectuează într-o anumită etapă a procesului de fermentație alcoolică, cu sau fără macerare.	
Vin de pays	franceză	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vinuri cu indicații geografice, care îndeplinesc condițiile stricte de producție stabilite prin decret («arrêté»), cum ar fi producția maximă, gradul minim de alcool, soiurile de struguri și normele analitice stricte.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	italiană	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Denumirea de origine a vinurilor înseamnă denumirea geografică a unei zone viticole caracterizată prin producții specifice și este utilizată pentru a descrie un produs de calitate renumit, ale cărui caracteristici se datorează mediului geografic și factorului uman. Legea menționată anterior prevede, pentru denumirile italiene, mențiunea tradițională specifică «D.O.C.» pentru a clarifica noțiunea de mai sus de denumire de origine tradițională și de înaltă calitate. [Legea nr. 164 din 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	germană			
Kontrolirano poreklo	slovenă			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	italiană	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Se aseamănă cu definiția D.O.C., însă conține și termenul «garantată» și, astfel, este atribuită vinurilor cu o anumită valoare, care au fost recunoscute drept vinuri cu DOC cu cel puțin 5 ani în urmă. Acestea se comercializează în recipiente cu capacitate de 5 litri și poartă un marcaj de identificare al guvernului pentru a oferi o mai mare garanție consumatorilor. [Legea nr. 164 din 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	germană			
Kontrolirano in garantirano poreklo	slovenă			
Vino dolce naturale	italiană	DOP *(1, 3, 11, 15)*	Mențiunea tradițională utilizată pentru a descrie și califica anumite vinuri obținute din struguri stafidiți care conțin un anumit nivel de zaharuri reziduale produse de struguri, fără procese de îmbogățire. Utilizarea este autorizată prin decrete specifice privind diferite vinuri	
Indicazione geografica tipica (IGT)	italiană	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	O mențiune exclusiv italiană prevăzută în Legea nr. 164 din 10 februarie 1992 pentru a descrie vinurile italiene cu indicație geografică, al căror caracter specific și nivel de calitate se datorează zonei geografice de producție de struguri.	
Landwein	germană			
Vin de pays	franceză			
Deželna oznaka	slovenă			

CIPRU

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Denumire de origine controlată)*	greacă	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Desemnează vinuri cu 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 *(Vin regional)*	greacă	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Desemnează vinuri cu IGP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)	

LUXEMBURG

Crémant de Luxembourg	franceză	DOP *(4)*	[Regulamentul guvernului din 4 ianuarie 1991] Principalele standarde care trebuie respectate în ceea ce privește producția sunt următoarele: — strugurii trebuie recoltați manual și selecționați special pentru producerea de Crémant; — producția de vinuri de bază trebuie să fie conformă cu standardele de calitate aplicabile vinurilor de calitate; — vinul este obținut din must rezultat în urma presării strugurilor întregi, pentru vinurile spumante albe sau «rozé», cantitatea de must obținută fiind mai mică de 100 de litri la 150 kg de struguri; — vinul este fermentat în sticle prin metoda tradițională; — conținutul de dioxid de sulf nu depășește 150 mg/l; — presiunea minimă de dioxid de carbon este de cel puțin 4 atmosfere la 20 °C; — conținutul de zahăr este sub 50 g/l.	

Marque nationale, *completată cu:* — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	franceză	DOP *(1, 4)*	(W): Mențiunea «Marque nationale» (certificarea națională) pentru vinurile cu denumirea de «Moselle luxembourgeoise» a fost stabilită prin regulamentul guvernului din 12 martie 1935. Indicația «Marque nationale – appellation contrôlée» pe eticheta dreptunghiulară aplicată pe partea din spate a sticlei certifică producția și calitatea vinului controlate de stat. Aceasta este emisă de Oficiul Marque nationale. Numai vinurile de origine luxemburgheză care nu au fost amestecate cu vinuri străine și care îndeplinesc cerințele naționale și europene pot revendica această denumire. De asemenea, este obligatoriu ca vinurile care afișează această etichetă să fie comercializate în sticle, iar strugurii să fi fost recoltați și transformați în vin în cadrul zonei naționale de producție. Vinurile sunt analizate sistematic prin teste analitice și organoleptice. (SW): Mențiunea «Marque nationale» a vinurilor spumante luxemburgheze a fost stabilită prin regulamentul guvernului din 18 martie 1988 și garantează că: — vinul spumant este produs exclusiv din vinurile potrivite pentru obținerea de vinuri de calitate de pe valea luxemburgheză a Mosellei; — vinul corespunde criteriilor de calitate stipulate prin regulamentele naționale și ale Comunității Europene; — este supus controlului statului.	

UNGARIA

Minőségi bor	maghiară	DOP *(1)*	Înseamnă «vin de calitate» și desemnează vinurile cu DOP	
Védett eredetű bor	maghiară	DOP *(1)*	Desemnează vinurile cu origine protejată	
Tájbor	maghiară	IGP *(1)*	Înseamnă «vin regional» și desemnează vinurile cu IGP	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	malteză	DOP *(1)*	[Jurnalul Oficial al Maltei nr. 17965 din 5 septembrie 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	malteză	IGP *(1)*	[Jurnalul Oficial al Maltei nr. 17965 din 5 septembrie 2006]	

ȚĂRILE DE JOS

Landwijn	olandeză	IGP *(1)*	Acest vin este produs pe teritoriul Olandei și este obținut din struguri recoltați de pe același teritoriu. Pe etichetă se poate menționa denumirea provinciei din care sunt recoltați strugurii. Volumul minim de alcool natural din acest vin trebuie să fie de cel puțin 6,5 % vol. În Țările de Jos, pentru a produce acest vin, se utilizează numai soiuri de struguri care figurează pe o listă națională.	

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latină	DOP *(1)*	Condițiile pentru aceste vinuri de calitate (de exemplu, soiuri, gust, conținut de alcool) sunt stabilite de un comitet regional	
Prädikatswein, completat sau nu cu: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	germană	DOP *(1)*	Aceste vinuri sunt vinuri de calitate și sunt definite, în principal, în funcție de conținutul natural de zahăr al strugurilor și de condițiile de recoltare. Nu se permite îmbogățirea și nici îndulcirea acestora. Ausbruch/Ausbruchwein: Din struguri supramaturați și atacați de botrytis cu conținut natural de zahăr de cel puțin 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); pentru o mai bună extracție, se poate adăuga must sau vin proaspăt. Auslese/Auslesewein: Din struguri atent selecționați cu conținut natural de zahăr de cel puțin 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Din struguri selecționați supramaturați și/sau atacați de botrytis cu conținut natural de zahăr de cel puțin 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Din struguri supramaturați cu conținut natural de zahăr de cel puțin 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Strugurii trebuie depozitați și uscați în mod natural pe stuf sau paie timp de cel puțin 3 luni înainte de presare; conținutul de zahăr este de cel puțin 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Din struguri la maturitate deplină cu conținut natural de zahăr de cel puțin 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Strugurii sunt în mare parte atacați de botrytis și stafidiți în mod natural cu conținut minim de zahăr de 30° KMW. Eiswein: Strugurii trebuie să fie înghețați natural pe parcursul recoltării și presării și trebuie să aibă un conținut minim de zahăr de 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *completat sau nu cu:* — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*germană*	DOP *(1)*	Din struguri la maturitate deplină și anumite soiuri cu conținut natural de zahăr de cel puțin 15° KMW și o producție maximă de 6 750 l/ha. Vinul poate fi comercializat numai cu un număr de control pentru vinurile de calitate.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	germană	IGP *(1)*	Din struguri la maturitate deplină și anumite soiuri cu conținut natural de zahăr de cel puțin 14° KMW și o producție maximă de 6 750 l/ha.	

PORTUGALIA

Denominação de origem (D.O.)	portugheză	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Denumirea geografică a unei regiuni sau a unei anumite zone sau o denumire tradițională asociată sau nu unei origini geografice, utilizată pentru a descrie sau pentru a identifica un produs obținut din struguri din regiunea respectivă sau din acea zonă, a cărui calitate sau ale cărui proprietăți se datorează în principal sau exclusiv caracteristicilor geografice, cu factorii naturali și umani specifici, și a cărui producție are loc în respectiva arie sau regiune geografică determinată. [Decreto-Lei n.º 212/2004 din 23.8.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugheză	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Eticheta produselor vinicole care au dreptul la o denumire de origine poate cuprinde următoarele mențiuni: «Denominação de Origem Controlada» sau «DOC». [Decreto-Lei nº 212/2004 din 23 august]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugheză	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Numele țării, al regiunii sau al unei anumite zone sau o denumire tradițională asociată sau nu unei origini geografice, utilizată pentru a descrie sau pentru a identifica un produs vinicol obținut, în proporție de cel puțin 85 %, din struguri recoltați din aria respectivă în cazul unei zone sau regiuni determinate, al cărui prestigiu, a cărui calitate specifică sau alte caracteristici pot fi atribuite acelei origini geografice și a cărui producție are loc în cadrul acelei arii geografice determinate sau în cadrul acelei regiuni. [Decreto-Lei nº 212/2004 din 23.8.2004]	
Vinho doce natural	portugheză	DOP *(3)*	Vin bogat în zahăr produs din struguri recoltați târziu sau afectați de putregai nobil. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho generoso	portugheză	DOP *(3)*	Vinuri licoroase produse tradițional în ariile determinate Douro, Madeira, Setúbal și Carcavelos, denumite vin de porto sau Porto, și traducerea acestuia în alte limbi, vin de Madeira sau Madeira, și traducerea acestuia în alte limbi, și Moscatel de Setúbal sau Setúbal și Carcavelos. [Decreto-Lei nº 166/1986 din 26.6.1986]	
Vinho regional	portugheză	IGP *(1)*	Eticheta produselor vinicole care au dreptul la o indicație geografică poate include următoarele mențiuni: «Vinho Regional» sau «Vinho da Região de». [Decreto-Lei nº 212/2004 din 23.8.2004]	

ROMÂNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *completat cu:* — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	română	DOP *(1, 3, 8, 15, 16)*	Vinurile cu denumire de origine sunt vinuri obținute din struguri provenind din arii determinate, caracterizate de un climat, sol și condiții de expunere prielnice calității recoltei, și îndeplinesc următoarele cerințe: (a) strugurii din care se obține vinul provin exclusiv din aria determinată respectivă; (b) producția are loc în aria geografică respectivă; (c) calitatea și caracteristicile vinului se datorează în principal sau exclusiv unui anumit mediu geografic cu factori naturali și umani proprii; (d) vinurile sunt obținute din soiuri de viță-de-vie din specia Vitis vinifera. În funcție de etapa de coacere a strugurilor și de caracteristicile de calitate ale acestora la momentul recoltării, vinurile cu denumire de origine sunt clasificate după cum urmează: (a) DOC – CMD – vin cu denumire de origine, obținut din struguri recoltați la maturitate deplină; (b) DOC – CT – vin cu denumire de origine, obținut din struguri recoltați târziu; DOC – CIB – vin cu denumire de origine, obținut în momentul recoltării când strugurii sunt înnobilați.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	română	DOP *(5, 6)*	Vinurile spumante cu denumire de origine protejată se obțin din soiuri recomandate pentru acest tip de producție, cultivate în podgorii determinate, în care vinul este produs ca materie primă, și integral prelucrate, până în momentul comercializării, numai în cadrul ariei autorizate.	

Vin cu indicație geografică	română	IGP *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vinurile cu indicație geografică se obțin din struguri recoltați din anumite podgorii situate în arii determinate și îndeplinesc următoarele condiții: (a) dețin o anumită calitate, un anumit prestigiu sau anumite caracteristici datorită originii geografice respective; (b) cel puțin 85 % din strugurii utilizați la producerea vinului provin exclusiv din această arie geografică; (c) producția are loc în această arie geografică; (d) vinurile sunt obținute din soiuri de viță-de-vie din specia Vitis vinifera sau rezultă din încrucișarea speciei Vitis vinifera cu o altă specie din genul Vitis. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9,5 % în volume în cazul vinurilor produse în zona viticolă B și de cel puțin 10,0 % în volume pentru zona viticolă CI și CII. Tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 15 % în volume.	

SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *completat sau nu cu* Mlado vino	slovenă	DOP *(1)*	Vin din struguri la maturitate deplină cu conținut natural de alcool de cel puțin 8,5 % vol. (9,5 % vol. în zona CII) și o producție maximă de 8 000 l/ha. Evaluarea analitică și cea organoleptică sunt obligatorii.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovenă	DOP *(1)*	Vin obținut prin prima și a doua fermentație alcoolică, cu tărie alcoolică dobândită de cel puțin 10 % vol., tăria alcoolică totală a producției fiind de cel puțin 9 % vol.	
Penina	slovenă			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	slovenă	DOP *(1)*	Condițiile pentru aceste vinuri de calitate sunt prevăzute prin norme ministeriale, pe baza rapoartelor detaliate ale specialiștilor (de exemplu, soiuri, conținut de alcool, producție etc.)	
Renome	slovenă			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *completat sau nu cu:* — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	slovenă	DOP *(1)*	Vin din struguri la maturitate deplină cu conținut natural de zahăr de cel puțin 83° Oechsle și o producție maximă de 8 000 l/ha. Îmbogățirea, îndulcirea, acidificarea și dezacidificarea nu sunt permise. Evaluarea analitică și cea organoleptică sunt obligatorii. Pozna trgatev: din struguri supramaturați și/sau afectați de botrytis cu conținut natural de zahăr de cel puțin 92° Oechsle; Izbor: din struguri supramaturați și afectați de botrytis cu conținut natural de zahăr de cel puțin 108° Oechsle; Jagodni izbor: din struguri selecționați, supramaturați și afectați de botrytis, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 128° Oechsle; Suhi jagodni izbor: din struguri selecționați, supramaturați și afectați de botrytis, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 154° Oechsle; Ledeno vino: strugurii trebuie să fie înghețați natural pe parcursul recoltării și presării și trebuie să aibă un conținut de zahăr de cel puțin 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vin învechit din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): strugurii trebuie păstrați și uscați natural pe stuf sau paie înainte de presare.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	slovenă	DOP *(1)*	Vin obținut prin prima și a doua fermentație alcoolică, cu o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 10,5 % vol., tăria alcoolică totală a producției fiind de cel puțin 9,5 % vol.	
Penina	slovenă			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *completat sau nu cu* Mlado vino	slovenă	IGP *(1)*	Vin din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de alcool de cel puțin 8,5 % vol. și o producție maximă de 12 000 l/ha. Evaluarea analitică și cea organoleptică sunt obligatorii.	

SLOVACIA

Akostné víno	slovacă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Institutul de control drept vin din soiuri de calitate sau vin de marcă de calitate, obținut din struguri cu conținut natural de zahăr de cel puțin 16° NM, fără depășirea producției maxime la hectar, vinul fiind conform cu cerințele de calitate stabilite prin regulamente speciale.	
Akostné víno s prívlastkom, *completat cu:* — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	slovacă	DOP *(1)*	Vin clasificat de către Institutul de control drept vin de calitate cu proprietăți; este conform cu cerințele de calitate stabilite prin regulamente speciale; producția maximă la hectar nu este depășită; soiul de viță-de-vie, originea strugurilor, conținutul natural de zahăr, greutatea și gradul de sănătate sunt certificate înainte de prelucrare de către un angajat al Institutului de control; se respectă interdicția cu privire la creșterea tăriei alcoolice naturale în volume și ajustarea zahărului rezidual. Akostné víno s prívlastkom este împărțit în: — kabinetné víno obținut din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 19° NM, — neskorý zber obținut din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 21° NM, — výber z hrozna obținut din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 23° NM, din ciorchini atent selecționați, — bobuľový výber obținut din ciorchini de struguri supramaturați, selecționați manual, de pe care au fost înlăturate manual boabele necoapte și stricate, care are un conținut natural de zahăr de cel puțin 26° NM, — hrozienkový výber obținut exclusiv din boabe de struguri naturale supramaturate, selecționate manual, cu un conținut de zahăr de cel puțin 28° NM, — cibébový výber obținut exclusiv din boabe de struguri supramaturate, selecționate manual îmbunătățite prin efectul Botrytis cinerea Persoon, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 28° NM, — ľadové víno obținut din struguri recoltați la temperaturi de -7° C sau mai scăzute, strugurii rămânând înghețați pe parcursul recoltării și prelucrării, iar mustul obținut având un conținut natural de zahăr de cel puțin 27° NM, — slamové víno obținut din struguri bine copți, depozitați înainte de prelucrare pe paie sau stuf, eventual atârnați de sfori timp de cel puțin trei luni, mustul obținut din aceștia având un conținut natural de zahăr de cel puțin 27° NM.	
Esencia	slovacă	DOP *(1)*	Vin produs prin fermentarea lentă a vinului înainte de presare obținut din boabe stafidite, cibeba, selecționate separat din podgoria «vinohradnícka oblasť Tokaj». Extractul concentrat conține cel puțin 450 g/l de zahăr natural și 50 g/l de extract fără zahăr. Acesta se maturează timp de cel puțin 3 ani, dintre care cel puțin doi ani în butoi de lemn.	
Forditáš	slovacă	DOP *(1)*	Vin produs prin fermentația alcoolică a mustului sau a vinului din aceeași recoltă a podgoriei «vinohradnícka oblasť Tokaj» turnat peste tescovina provenită de la cibeba. Acesta se maturează timp de cel puțin 2 ani, dintre care cel puțin un an în butoi de lemn.	

Mášláš	slovacă	DOP *(1)*	Vin produs prin fermentația alcoolică a mustului sau a vinului din aceeași recoltă a podgoriei «vinohradnícka oblasť Tokaj» turnat peste drojdia de fermentație a Samorodné sau a Výber. Acesta se maturează timp de cel puțin doi ani, dintre care cel puțin un an în butoi de lemn.	
Pestovateľský sekt (*)	slovacă	DOP *(4)*	Sunt îndeplinite condițiile de bază ale producției de vinuri spumante de calitate, ultima fază a procesului de obținere a vinului spumant fiind efectuată de către viticultorul podgoriei din care provin strugurii utilizați în cadrul producției. Componentele individuale ale producției de pestovateľský sekt provin din aceeași zonă viticolă.	
Samorodné	slovacă	DOP *(1)*	Vin produs prin fermentație alcoolică din soiuri de struguri Tokaj în zona viticolă «vinohradnícka oblasť Tokaj» din podgoria respectivă, în cazul în care condițiile nu sunt favorabile pentru producția de masă de cibeba. Acesta nu poate fi pus în circulație decât după cel puțin doi ani de maturare, dintre care cel puțin un an în butoaie de lemn.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovacă	DOP *(4)*	Vin spumant obținut prin fermentația primară sau secundară a vinului de calitate din struguri cultivați pe suprafețele viticole din regiunile viticole și exclusiv în aria viticolă în care sunt cultivați strugurii pentru obținerea acestuia sau în aria imediat învecinată și în care sunt îndeplinite condițiile de bază pentru producția de vinuri spumante de calitate.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovacă	DOP *(1)*	Vin produs prin fermentația alcoolică după adăugarea boabelor cibeba, mustul având un conținut de zahăr de cel puțin 21° NM, din podgoria «vinohradnícka oblasť Tokaj» sau din vin având aceeași calitate și provenind din aceeași recoltă a podgoriei «vinohradnícka oblasť Tokaj». În funcție de cantitatea de cibeba adăugată, vinul Tokajský výber se împarte în 3 până la 6 putňový. Výber se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi în butoaie de lemn.	
Výberová esencia	slovacă	DOP *(1)*	Vinul produs prin fermentația alcoolică a boabelor cibeba. Pe parcursul recoltării, boabele de struguri sunt selecționate separat și sunt adăugate imediat după prelucrarea mustului din podgoria «vinohradnícka oblasť Tokaj» sau a vinului din aceeași recoltă care conține cel puțin 180 g/l zahăr natural și 45 g/l de extract fără zahăr. Acesta se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi ani în butoi de lemn.	

(*) Protejarea mențiunii «sekt» nu a fost revendicată.

REGATUL UNIT

quality (sparkling) wine	engleză	DOP *(1, 4)*	Vin sau vin spumant produs în Anglia și Țara Galilor în conformitate cu normele stabilite în legislația națională a acestor țări. Vinurile comercializate drept «vin de calitate» au fost supuse unei evaluări organoleptice și analitice. Natura și caracterul specific vor decurge parțial din zona de producție, calitatea strugurilor utilizați și măiestria producătorului și vinificatorului.	
Regional (sparkling) wine	engleză	IGP *(1, 4)*	Vin sau vin spumant produs în Anglia și Țara Galilor în conformitate cu normele stabilite în legislația națională a acestor țări. «Vinul regional» a fost supus unei evaluări organoleptice și analitice. Natura și caracterul vor decurge parțial din zona de producție, strugurii utilizați și măiestria producătorului și vinificatorului.	

PARTEA B: **Menţiuni tradiţionale prevăzute la articolul 118u alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007**

BULGARIA

Колекционно *(colecţie)*	bulgară	DOP *(1)*	Vin care îndeplineşte condiţiile de «rezervă specială» şi care este maturat în sticle cel puţin un an, a cărui cantitate nu depăşeşte 50 % din lotul «rezervă specială».	
Ново *(tânăr)*	bulgară	DOP / IGP *(1)*	Vin produs în totalitate din struguri obţinuţi dintr-o singură recoltă, îmbuteliat până la sfârşitul anului. Acesta poate fi comercializat cu menţiunea «nou» până la data de 1 martie a anului următor. În acest caz, pe etichete se menţionează obligatoriu şi «termen de vânzare – 1 martie … ». Ulterior termenului indicat mai sus, vinul nu mai poate fi marcat şi prezentat ca fiind «nou», cantitatea de vin rămasă în comerţ fiind obligatoriu re-etichetată după data de 31 martie a anului respectiv, în conformitate cu cerinţele ordonanţei.	
Премиум *(premium)*	bulgară	IGP *(1)*	Vin produs din soiul de struguri de cea mai bună calitate din întreaga recoltă. Cantitatea produsă nu depăşeşte 1/10 din întreaga recoltă.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(stejar premium)*	bulgară	DOP *(1)*	Vin maturat în butoaie noi de stejar cu capacitate de până la 500 l.	
Премиум резерва *(rezervă premium)*	bulgară	IGP *(1)*	Vin produs dintr-un singur soi de struguri; reprezintă o cantitate rezervată din cel mai bun lot al producţiei.	
Резерва *(rezervă)*	bulgară	DOP / IGP *(1)*	Vin produs dintr-un singur soi de struguri, maturat timp de cel puţin un an începând din luna noiembrie a anului de recoltă.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	bulgară	DOP *(1)*	Vin produs din soiurile de struguri recomandate, cu conţinut de zahăr de cel puţin 22 de procente din greutate. Vinul are o tărie alcoolică de cel puţin 11°. Proprietăţile sale se datorează în mare măsură adaosului de must de struguri sau must de struguri concentrat cu cel puţin 30 de zile înainte de expediţie.	
Специална селекция *(selecţie specială)*	bulgară	DOP *(1)*	Vin produs dintr-un singur soi de struguri sau dintr-un amestec, maturat timp de cel puţin 2 ani ulterior datei de expirare stabilite în specificaţiile produsului.	
Специална резерва *(rezervă specială)*	bulgară	DOP *(1)*	Vin produs dintr-un singur soi de struguri sau dintr-un amestec, maturat timp de cel puţin un an în butoaie de stejar ulterior datei de expirare stabilite în specificaţiile produsului.	

REPUBLICA CEHĂ

Archivní víno	cehă	DOP *(1)*	Vin pus în circulaţie după cel puţin trei ani de la recoltare.	

Burčák	cehă	DOP *(1)*	Must de struguri parțial fermentat, în care conținutul de alcool dobândit este de peste un procent de volum și de sub trei cincimi din conținutul de alcool total.	
Klaret	cehă	DOP *(1)*	Vin produs din struguri negri fără fermentarea cu pieliță.	
Košer, Košer víno	cehă	DOP *(1)*	Vin care a fost produs după metoda liturgică în sensul normelor Congregației evreiești.	
Labín	cehă	IGP *(1)*	Vin din struguri negri, produs fără fermentare cu pieliță în regiunea viticolă cehă.	
Mladé víno	cehă	DOP *(1)*	Vin destinat consumului de către consumatorul final cel mai târziu până la sfârșitul anului calendaristic în care a avut loc recoltarea strugurilor utilizați pentru producerea sa.	
Mešní víno	cehă	DOP *(1)*	Vin produs după metoda liturgică și care îndeplinește condițiile de utilizare pe parcursul actelor liturgice din cadrul sărbătorilor Bisericii Catolice.	
Panenské víno	cehă	DOP *(1)*	Vin obținut din prima recoltă a viei; prima recoltă a viei este considerată recolta din cel de-al treilea an de la plantarea acesteia.	
Panenská sklizeň	cehă			
Pěstitelský sekt (*)	cehă	DOP *(4)*	Vin spumant clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară care îndeplinește cerințele reglementărilor Comunității Europene privind vinul spumant de calitate produs într-o regiune specifică din strugurii proveniți din via viticultorului.	
Pozdní sběr	cehă	DOP *(1)*	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din strugurii recoltați dintr-o anumită podgorie situată în aria în cauză; producția la hectar nu a fost depășită; strugurii din care a fost produs vinul au atins un conținut de zahăr de cel puțin 21° NM; recoltarea și producerea vinului, cu excepția îmbutelierii, s-au desfășurat în regiunea viticolă în cauză; vinul îndeplinește cerințele de calitate stabilite în normele juridice de punere în aplicare.	
Premium	cehă	DOP *(1)*	Vin cu proprietăți legate de selecția strugurilor, selecția boabelor sau selecția boabelor stafidite, produs din struguri afectați de putregai nobil Botrytis cinerea P. în proporție de cel puțin 30 %	
Rezerva	cehă	DOP *(1)*	Vin învechit timp de cel puțin 24 de luni într-un butoi de lemn și, ulterior, în sticlă, sau timp de cel puțin 12 luni în cazul vinului roșu și timp de cel puțin 6 luni pentru vinul alb sau rozé în butoi.	
Růžák	cehă	DOP *(1)*	Vin obținut din amestec de struguri sau must de struguri din struguri albi sau, dacă este cazul, din struguri roșii sau negri.	
Ryšák	cehă			

Zrálo na kvasnicích,	cehă	DOP *(1)*	Vin lăsat în prezența drojdiei timp de cel puțin 6 luni pe parcursul producerii acestuia.	
Krášleno na kvasnicích	cehă			
Školeno na kvasnicích	cehă			

(*) Protejarea mențiunii «sekt» nu a fost revendicată.

GERMANIA

Affentaler	germană	DOP *(1)*	Mențiune de origine pentru vinul roșu de calitate și Prädikatswein din soiul de struguri de vinificație Blauer Spätburgunder din zonele Altschweier, Bühl, Eisental și Neusatz ale orașelor Bühl și Bühlertal, precum și din zona Neuweier din Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	germană	DOP *(1)*	Vin obținut prin amestecul (combinarea) strugurilor albi de vinificație, de asemenea zdrobiți, cu struguri roșii de vinificație provenind din regiunea viticolă Baden.	
Classic	germană	DOP *(1)*	Vin roșu sau vin alb de calitate, obținut exclusiv din struguri din soiuri clasice de struguri de vinificație tipice regiunii; mustul utilizat are o tărie alcoolică naturală de cel puțin 1 % în volume mai mare decât tăria alcoolică naturală minimă prevăzută pentru zona viticolă în care strugurii au fost recoltați; tăria alcoolică totală este de cel puțin 11,5 % în volume; conținutul de zahăr rezidual nu depășește 15 g/l și nu depășește dublul aciditații totale; se indică utilizarea unui singur soi de struguri de vinificație, se indică producția, dar nu și gustul.	
Ehrentrudis	germană	DOP *(1)*	Declarație de origine pentru vinul de calitate și de calitate superioară a tipului de vin rozé obținut din soiul de struguri de vinificație Blauer Spätburgunder din regiunea Tuniberg.	
Federweisser	germană	IGP *(1)*	Must de struguri parțial fermentat cu indicație geografică din Germania sau alte state membre; indicații geografice împrumutate din regiunea viticolă «vin de pays»; «Federweißer»: cea mai cunoscută denumire pentru mustul de struguri parțial fermentat, având în vedere diversitatea regională a denumirilor.	
Hock	germană	IGP *(1)*	Vin alb de masă din regiunea viticolă Rin, al cărui conținut de zahăr rezidual îl clasifică drept «dulceag»; etimologia termenului: Tradițional, Hock este denumirea anglo-americană a vinului de Rin și provine de la locul numit «Hochheim» (pe Main, zona viticolă Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	germană	DOP *(1)*	Denumirea tradițională a unui vin alb de calitate din Germania, alcătuit în proporție de cel puțin 70 % dintr-un amestec de Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau sau Kerner din regiunea Nahe, Rheingau, Rheinhessen sau Pfalz. Conținutul de zahăr rezidual îl clasifică drept «dulceag». Destinat aproape exclusiv exportului.	
Riesling-Hochgewächs (*)	germană	DOP *(1)*	Vin alb de calitate, produs exclusiv din struguri din soiul de struguri de vinificație Riesling; mustul utilizat la producerea acestuia prezintă o tărie alcoolică naturală cu cel puțin 1,5 % în volume mai mare decât tăria alcoolică naturală minimă prevăzută pentru zona viticolă respectivă sau partea acesteia din care au fost recoltați strugurii și care a obținut un număr de calitate de cel puțin 3,0 la testul de calitate.	

Schillerwein	germană	DOP *(1)*	Vin din zona viticolă Württemberg; vin de calitate, a cărui culoare variază între roșu deschis și roșu strălucitor, produs prin amestecul (combinarea) strugurilor albi de vinificație zdrobiți cu struguri roșii de vinificație, de asemenea zdrobiți. Denumirile «Schillersekt b.A.» sau «Schillerperlwein b.A.» sunt permise în cazul în care Schillerwein este vinul de bază.	
Weissherbst	germană	DOP *(1)*	Vin de calitate produs într-o anumită zonă viticolă sau Prädikatswein (vin cu proprietăți speciale) produs dintr-un singur soi de struguri roșii de vinificație și cel puțin 95 % din must presat ușor; soiul de struguri de vinificație trebuie indicat cu caractere de același tip, mărime și culoare ca și denumirea Weißherbst; poate fi, de asemenea, utilizată pentru vinul spumant de calitate de casă obținut din vin care poate primi denumirea de «Weißherbst».	

(*) Protejarea mențiunilor «Riesling» și «Sekt» nu a fost revendicată.

GRECIA

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere, acolo unde există o construcție considerată drept «Agrepavlis», procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse exclusiv din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse exclusiv din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere, acolo unde există o construcție considerată drept «archontiko», procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.	
Κάβα *(Cava)*	greacă	IGP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri care se învechesc în condiții controlate.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	greacă	DOP *(3, 15, 16)*	Vinuri produse exclusiv din struguri provenind din podgorii selecționate, cu randamente speciale scăzute la hectar.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	greacă	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vinuri selecționate care se învechesc pe parcursul unei anumite perioade în condiții controlate.	
Κάστρο *(Kastro)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri obținute din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere, acolo unde există construcția sau ruinele unui castel istoric, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.	

Κτήμα *(Ktima)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri obținute din struguri recoltați din viile exploatate de o întreprindere situată în aria viticolă protejată relevantă.	
Λιαστός *(Liastos)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Vinuri produse din struguri lăsați la soare sau la umbră pentru deshidratare parțială.	
Μετόχι *(Metochi)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere situată în afara ariei mănăstirii de care aparține exploatația.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile care aparțin unei mănăstiri.	
Νάμα *(Nama)*	greacă	DOP / IGP *(1)*	Vinuri dulci pentru Sfânta Împărtășanie	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	greacă	DOP *(1)*	Vinuri cu DOP «Santorini» produse exclusiv în insulele «Thira» și «Thiresia», care se învechesc în butoaie timp de cel puțin trei luni	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatate de o întreprindere situată la o altitudine de peste 500 m	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse exclusiv din struguri cultivați în vii situate la o altitudine de peste 500 m	
Πύργος *(Pyrgos)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinuri produse din struguri recoltați din viile exploatate de o întreprindere, acolo unde există o construcție considerată drept «Pyrgos», procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	greacă	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vinuri selecționate care se învechesc pe parcursul unei anumite perioade în condiții controlate	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	greacă	DOP *(3, 15, 16)*	Vinuri licoroase selecționate care se învechesc pe parcursul unei anumite perioade în condiții controlate	
Βερντέα *(Verntea)*	greacă	IGP *(1)*	Vin cu denumire tradițională produs din struguri recoltați din viile situate în insula Zakynthos, acolo unde are loc și procesul de producție a vinului	
Vinsanto	latină	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vin cu DOP «Santorini» produs în complexul Santo Erini-Santorini din insulele «Thira» și «Thirasia» din struguri lăsați la soare.	

SPANIA

Amontillado	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (Vino generoso) cu DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», sec, cu aromă puternică și intensă, fin și plin la gust, de culoarea chihlimbarului sau de culoare aurie, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22°, învechit timp de cel puțin doi ani, prin sistemul «criaderas y soleras», în recipiente din stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Añejo	spaniolă	DOP / IGP *(1)*	Vinuri învechite timp de cel puțin 24 de luni în total, în recipiente din lemn de stejar cu capacitate maximă de 600 l sau în sticle.	
	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros cu DOP «Malaga» învechit timp de 3-5 ani.	
Chacolí-Txakolina	spaniolă	DOP *(1)*	Vin cu DOP «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» și «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» produs în principal din soiurile Ondarrabi Zuri și Ondarrabi Beltza. Vin cu tărie alcoolică dobândită de cel puțin 9,5 % vol. (11 % vol. pentru vinul alb fermentat în butoi), cu aciditate volatilă de cel mult 0,8 mg/l și cantitate maximă de sulf de 180 mg/l (140 mg/l pentru vinurile roșii)	
Clásico	spaniolă	DOP *(3, 16)*	Vinuri cu mai mult de 45 g/l de zahăr rezidual.	Chile
Cream	engleză	DOP *(3)*	Vin licoros de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» și «Condado de Huelva» cu cel puțin 60 g/l de materii de reducție, de culoare de la chihlimbar la mahon. Învechit timp de cel puțin doi ani, prin sistemele «criaderas y soleras» sau «añadas» în recipiente din lemn.	
Criadera	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» și «Condado de Huelva», învechit prin sistemul «criaderas y soleras», tradițional în zonă	
Criaderas y Soleras	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» și «Condado de Huelva», care utilizează, în general, metoda așezării butoaielor de stejar în straturi suprapuse, denumite «criaderas», vinul din anul respectiv ocupând nivelul superior al sistemului, coborând la celelalte niveluri sau «criaderas» prin transferuri parțiale, succesive pe parcursul unei perioade îndelungate, până ajunge la cel mai jos nivel sau «solera», unde se definitivează procesul de învechire.	
Crianza	spaniolă	DOP *(1)*	Vinuri, altele decât vinurile spumante, petiante și licoroase, care îndeplinesc următoarele condiții: — vinurile roșii trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 24 de luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 330 l. — vinurile albe și rozé trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 18 luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu aceeași capacitate maximă.	

Dorado	spaniolă	DOP *(3)*	Vinuri licoroase cu DOP «Rueda» și «Malaga» cu proces de învechire.	
Fino	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (vino generoso) cu DOP «Jerez-Xérès-Sherry» și «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», «Montilla Moriles», având următoarele proprietăți: culoare galben-pai, sec, ușor amar, slab și cu buchet dulceag. Învechit în «flor» timp de cel puțin doi ani prin sistemul «criaderas y soleras», în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Fondillón	spaniolă	DOP *(16)*	Vin cu DOP «Alicante» obținut din struguri din soiul Monastrell, supramaturat în stoc și cu condiții excepționale de calitate și sănătate. În procesul de fermentație se utilizează numai drojdii naturale și tăria alcoolică dobândită (minim 16 % vol.) este în întregime naturală. Se învechește timp de cel puțin 10 ani, în recipiente de stejar.	
Gran reserva	spaniolă	DOP *(1)*	Vinuri, altele decât vinurile spumante, petiante și licoroase, care îndeplinesc următoarele condiții: — vinurile roșii trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 60 de luni, dintre care cel puțin 18 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 330 l, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase. — vinurile albe și rozé trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 48 luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu aceeași capacitate maximă, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase.	Chile
	spaniolă	DOP *(4)*	Perioada minimă de învechire pentru vinurile spumante cu DOP «Cava» este de 30 de luni, de la «tiraje» la «degüelle».	
Lágrima	spaniolă	DOP *(3)*	Vin dulce cu DOP «Málaga» în producția căruia mustul se scurge după zdrobirea strugurilor fără presiune mecanică. Învechirea se desfășoară timp de cel puțin doi ani prin sistemul «criaderas y soleras» sau prin cel al anilor de producție, în vase de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Noble	spaniolă	DOP / IGP *(1)*	Vinuri învechite timp de cel puțin 18 luni în total, în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 600 l sau în sticle.	
	spaniolă	DOP *(3)*	Vinuri licoroase cu DOP «Málaga» învechit timp de 2-3 ani.	
Oloroso	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry» și «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», «Montilla Moriles» care deține următoarele proprietăți: corpolent, bogat și onctuos, aromat, energic, sec sau dulceag, de culoare asemănătoare mahonului, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22°. A fost învechit timp de cel puțin 2 ani prin sistemul«criaderas y soleras», în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Pajarete	spaniolă	DOP *(3)*	Vinuri dulci sau demi-dulci cu DOP «Málaga» învechite cel puțin 2 ani prin sistemul «criaderas y soleras» sau prin sistemul «añadas» în vase din stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	

Pálido	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (vino generoso) de «Condado de Huelva» învechit peste 3 ani printr-un proces biologic de învechire, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 15-17 % vol.	
	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros cu DOP «Rueda» învechit cel puțin 4 ani, dintre care ultimii 3 ani în vase de stejar.	
	spaniolă	DOP *(3)*	Vin cu DOP «Málaga» obținut din soiurile Pedro Ximenez și/sau Moscatel, fără adaos de «arrope» (must fiert), fără proces de învechire.	
Palo Cortado	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry» și «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», «Montilla Moriles», ale cărui caracteristici organoleptice constau în aroma de amontillado și gustul și culoarea asemănătoare celor ale vinului oloroso, cu o tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22 %. Se învechește în două etape: prima, biologică, sub o pelicură de «flor», și a doua, oxidantă.	
Primero de Cosecha	spaniolă	DOP *(1)*	Vin cu DOP «Valencia» recoltat în primele 10 zile ale perioadei de recoltare și îmbuteliat în următoarele 30 de zile, indicarea recoltei pe etichetă fiind obligatorie.	
Rancio	spaniolă	DOP *(1, 3)*	Vinuri supuse unui proces de învechire vizibil ruginie, cu modificări bruște de temperatură în prezența aerului sau în vase de lemn sau de cristal.	
Raya	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (vino generoso) de «Montilla Moriles» cu caracteristici similare celor ale vinurilor «Oloroso», dar cu gust și buchet mai șterse. Învechite timp de cel puțin 2 ani prin sistemul «criaderas y soleras» în recipiente de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l	
Reserva	spaniolă	DOP *(1)*	Vinuri, altele decât vinurile spumante, petiante și licoroase, care îndeplinesc următoarele condiții: — vinurile roșii trebuie lăsate să se învecheasc timp de cel puțin 36 de luni, dintre care cel puțin 12 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 330 l, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase. — vinurile albe și rozé trebuie lăsate să se învecheasc timp de cel puțin 24 de luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu aceeași capacitate maximă, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase.	Chile
Sobremadre	spaniolă	DOP *(1)*	Vinuri albe de «Vinos de Madrid» care, drept consecință a procesului special de producție, conțin dioxid de carbon înainte de propria fermentație a musturilor cu ale lor «madres» (struguri decojiți și zdrobiți)	
Solera	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros de «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» și «Condado de Huelva», învechit prin sistemul «criaderas y soleras».	
Superior	spaniolă	DOP *(1)*	Vinuri obținute în proporție de 85 % din soiuri preferate din ariile determinate respective.	Chile Africa de Sud

Trasañejo	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros cu DOP «Málaga» învechit timp de peste 5 ani.	
Vino Maestro	spaniolă	DOP *(3)*	Vin cu DOP «Málaga» care se obține dintr-o fermentație incompletă deoarece, înainte de începerea acesteia, mustului i se adaugă 7 % alcool de vin. Astfel, fermentația este foarte lentă și se oprește atunci când tăria alcoolului este de 15-16°, rămânând la un conținut de aproximativ 160-200 g/l de zaharuri fără fermentație. Se învechește timp de cel puțin 2 ani prin sistemul «criaderas y soleras» sau prin sistemul «añadas» în recipiente de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Vendimia Inicial	spaniolă	DOP *(1)*	Vin de «Utiel–Requena» obținut din struguri recoltați în primele 10 zile ale perioadei de recoltare, cu o gradație alcoolică cuprinsă între 10 și 11,5 % în volume, vârsta sa fragedă fiind responsabilă pentru proprietățile sale speciale, cum ar fi o ușoară eliberare de dioxid de carbon.	
Viejo	spaniolă	DOP / IGP *(1)*	Vin învechit cel puțin 36 de luni, cu un aspect ruginit în special datorită acțiunii luminii, oxigenului, căldurii sau a tuturor acestora la un loc.	
	spaniolă	DOP *(3)*	Vin licoros (vino generoso) cu DOP Condado de Huelva, care posedă următoarele calități: corpolent, bogat și onctuos, aromat, energic, sec sau dulceag, de culoare asemănătoare mahonului, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 15 și 22°. A fost învechit timp de cel puțin 2 ani prin sistemul «criaderas y soleras» în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Vino de Tea	spaniolă	DOP *(1)*	Vin din sub-regiunea nordică a DOP «La Palma», învechit în vase de Pinus canariensis (pin din Insulele Canare, «Tea») timp de maximum 6 luni. Tăria alcoolică dobândită este, pentru vinurile albe, cuprinsă între 11 și 14,5 % vol., pentru vinurile «rozé», între 11 și 13 % vol., iar pentru vinurile roșii, între 12 și 14 % vol.	

FRANȚA

Ambré	franceză	DOP *(3)*	Articolul 7 din Decretul din 29 decembrie 1997: DOP «Rivesaltes»: pentru a avea dreptul să poarte denumirea de origine controlată «Rivesaltes», completată cu mențiunea «ambré», vinurile albe trebuie să fi fost păstrate pe proprietate, într-un mediu oxidant, până la data de 1 septembrie din cel de-al doilea an după anul recoltării.	

Clairet	franceză	DOP *(1)*	DOP «Bourgogne», «Bordeaux»: vin roșu-deschis sau vin rozé.	
Claret	franceză	DOP (1)	DOP «Bordeaux»: expresie utilizată pentru a desemna un vin roșu-deschis	
Tuilé	franceză	DOP *(3)*	Articolul 7 din Decretul din 29 decembrie 1997: Pentru a avea dreptul să poarte denumirea de origine controlată «Rivesaltes» completată cu mențiunea «tuilé», vinurile roșii trebuie să fi fost păstrate pe proprietate, într-un mediu oxidant, până la data de 1 septembrie din cel de-al doilea an după anul recoltării.	
Vin jaune	franceză	DOP *(1)*	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Château-Châlon»: produs vinicol obținut exclusiv din soiuri de struguri prevăzute în reglementările naționale: fermentație lentă, învechire în butoi de stejar fără capac timp de cel puțin 6 ani.	
Château	franceză	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Expresie istorică referitoare la un tip de zonă și la un tip de vin, rezervată vinurilor care provin de pe o proprietate care există în realitate sau care este denumită prin acest termen.	Chile
Clos	franceză	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Chile
Cru artisan	franceză	DOP *(1)*	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac», «St Estèphe»: Expresii referitoare la calitatea unui vin, la istoria sa, precum și la un tip de zonă care evocă o ierarhie valorică a vinurilor care provin de pe o anumită proprietate.	
Cru bourgeois	franceză	DOP *(1)*	DOP «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac», «Saint-Estèphe»: Expresii referitoare la calitatea unui vin, la istoria sa, precum și la un tip de zonă care evocă o ierarhie valorică a vinurilor care provin de pe o anumită proprietate.	Chile
Cru classé, *completat sau nu cu* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	franceză	DOP *(1)*	DOP «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Leognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe», «Sauternes». Expresii referitoare la calitatea unui vin, la istoria sa, precum și la un tip de zonă care evocă o ierarhie valorică a vinurilor care provin de pe o anumită proprietate.	
Edelzwicker	germană	DOP *(1)*	Vinurile cu DOP «Alsace» care se obțin dintr-unul sau mai multe soiuri de struguri astfel cum se prevede în caietul de sarcini.	
Grand cru	franceză	DOP *(1, 3, 4)*	Expresie referitoare la calitatea unui vin, rezervată vinurilor cu denumiri de origine protejate, stabilită prin decret și atunci când aceasta este utilizată în mod colectiv prin încorporare la o denumire de origine.	Chile Elveția Tunisia

Hors d'âge	franceză	DOP *(3)*	DOP «Rivesaltes», «Banyuls», «Rasteau» și «Maury»: pot fi utilizate pentru vinurile care au fost supuse unei maturări de cel puțin 5 ani ulterior producerii.	
Passe-tout-grains	franceză	DOP *(1)*	DOP «Bourgogne» obținut din două soiuri de struguri astfel cum se prevede în caietul de sarcini.	
Premier Cru	franceză	DOP *(1, 4)*	Expresie referitoare la calitatea unui vin, rezervată vinurilor cu denumiri de origine protejate, stabilită prin decret și atunci când aceasta este utilizată în mod colectiv prin încorporare la o denumire de origine.	Tunisia
Primeur	franceză	DOP *(1)*	Vinuri a căror dată de comercializare este stabilită în cea de-a treia zi de joi din luna noiembrie a anului recoltării.	
	franceză	IGP *(1)*	Vinuri a căror dată de comercializare este stabilită în cea de-a treia zi de joi din luna octombrie a anului recoltării.	
Rancio	franceză	DOP *(1, 3)*	DOP «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maury», «Clairette du Languedoc»: expresie referitoare la un tip de vin și la o anumită metodă de producție a vinului, rezervată anumitor vinuri de calitate ca urmare a vârstei lor și a condițiilor în ceea ce privește locul de producție.	
Sélection de grains nobles	franceză	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», «Cadillac»: vin produs obligatoriu din boabe culese manual prin selecții succesive. Scopul este acela de a căuta boabele supramaturate, afectate de putregai nobil sau care și-au îmbogățit concentrația pe viță.	
Sur lie	franceză	DOP *(1)*	DOP «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine», «Gros Plant du Pays Nantais»: vin cu specificații speciale (cum ar fi producția, tăria alcoolică), care rămâne pe drojdie până la data de 1 martie a anului următor anului recoltării.	
	franceză	IGP *(1)*	IGP «Vin de pays d'Oc», «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: vin cu specificații speciale, păstrat mai puțin de o iarnă în butoi sau în baric și lăsat pe drojdie până la îmbuteliere.	
Vendanges tardives	franceză	DOP *(1)*	DOP «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Jurançon»: expresie referitoare la un tip de vin și la o anumită metodă de producție, rezervată vinurilor produse din recolte supramaturate care îndeplinesc condițiile stabilite legate de densitate și tărie alcoolmetrică.	
Villages	franceză	DOP *(1)*	DOP «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côtes du Roussillon», «Mâcon»: expresie referitoare la calitatea unui vin, rezervată vinurilor cu denumire de origine stabilită prin decret și atunci când aceasta este utilizată în mod colectiv prin încorporare într-o denumire de origine.	
Vin de paille	franceză	DOP *(1)*	DOP «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Hermitage»: expresie referitoare la o metodă de producție care constă în selecția strugurilor din soiurile prevăzute în legislația națională, lăsați la uscat timp de cel puțin 6 săptămâni pe așternut de paie, pe grătare sau atârnați. Vinul se învechește timp de cel puțin 3 ani de la data presării, din care cel puțin 18 luni maturare sub lemn.	

ITALIA

Alberata	italiană	DOP *(1)*	Mențiune specială referitoare la tipul de vinuri «Aversa». Aceasta se referă la străvechea tradiție de cultivare a viței-de-vie din care se obține produsul.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	italiană	DOP *(1)*	Mențiune istorică exclusivă, referitoare la metoda de producție a tipului de vinuri «Valpolicella». Aceasta este utilizată din antichitate pentru a identifica locul de origine a vinului produs după o metodă specifică de producție, prin utilizarea de struguri stafidiți, bazată pe fermentația totală a zaharurilor. Aceasta explică originea denumirii de «Amarone». Este o mențiune destul de specială și bine cunoscută, suficientă pentru identificarea produsului.	
Ambra	italiană	DOP *(3)*	Mențiune referitoare la metoda de producție și la culoarea galben-chihlimbarie deosebită, mai mult sau mai puțin intensă, a vinurilor de tip «Marsala». Culoarea sa deosebită este determinată de metoda îndelungată de producție, care include învechire și rafinare, procese care presupun oxido-reduceri semnificative ale polifenolilor și substanțelor colorante.	
Ambrato	italiană	DOP *(1, 3)*	Mențiunea se referă la metoda de producție și la culoarea specifică de chihlimbar, mai mult sau mai puțin intensă, caracteristică vinurilor de tip «Malvasia din Lipari» și «Vernaccia din Oristano». Culoarea deosebită este determinată de perioada îndelungată de producție, care include învechire și rafinare, metode care presupun oxido-reduceri semnificative ale polifenolilor și substanțelor colorante.	
Annoso	italiană	DOP *(1)*	Mențiunea, legată de vinurile de tip «Controguerra», face referire la metoda specială de producție care presupune struguri stafidiți și o perioadă obligatorie de învechire în recipiente de lemn timp de cel puțin 30 de luni, înainte de comercializarea și consumul produsului final.	
Apianum	latină	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă atribuită vinului «Fiano di Avellino». Această mențiune are origini clasice și face referire la bunătatea strugurilor care sunt foarte apreciați de «albine» («api» în limba italiană).	
Auslese	germană	DOP *(1)*	A se vedea mențiunea tradițională «scelto». Mențiune exclusivă atribuită vinurilor «Caldaro» și «Caldaro Classico – Alto Adige».	
Buttafuoco	italiană	DOP *(1, 6)*	Mențiune exclusivă strict legată de tipul special de vin care provine dintr-o sub-regiune a vinurilor «Oltrepò Pavese». Aceasta este utilizată de mult timp pentru a descrie un produs realmente aparte care, conform semnificației termenului, poate produce o «căldură deosebită».	
Cannellino	italiană	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă referitoare la un vin de tip «Frascati» și la metoda de producție a acestuia. A fost utilizată timp îndelungat pentru identificarea tipului de vin susmențional, produs prin aplicarea unui anumit proces de producție care permite obținerea unui vin numit «abboccato», ușor dulceag și bogat.	

Cerasuolo	italiană	DOP *(1)*	Mențiune tradițională și istorică strict legată de vinurile «Cerasuolo di Vittoria». Aceasta face parte integrantă din denumirea DOCG și constituie aspectul său negeografic. Mențiunea se referă la producerea acestuia, precum și la culoarea sa deosebită. Este utilizată în mod tradițional și pentru a descrie un alt tip de vinuri «Montepulciano d'Abruzzo», de care este foarte strâns legată.	
Chiaretto	italiană	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6)*	Mențiune legată de metoda de producție și de culoarea deosebită a tipului de vin respectiv, extras din struguri negri.	
Ciaret	italiană	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă legată de vinurile «Monferrato» și de culoarea specială a produsului; în mod tradițional, înseamnă «roșu deschis».	
Château	franceză	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Mențiune legată de denumirea întreprinderii producătoare a vinului, în cazul în care strugurii provin exclusiv de la aceasta, iar producerea vinului se desfășoară în cadrul aceleiași întreprinderi.	Chile
Classico	italiană	DOP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Mențiune prevăzută în Legea nr. 164/1992. Aceasta este rezervată vinurilor nespumante din cea mai străveche zonă de origine căreia i se poate atribui o reglementare autonomă privind DOP.	Chile
Dunkel	germană	DOP *(1)*	Mențiune legată de metoda de producție și de culoarea închisă caracteristică a categoriei corespunzătoare de vinuri «Trentino».	
Fine	italiană	DOP *(3)*	Mențiune strict legată de una dintre categoriile «Marsala». Aceasta se referă la metoda specifică de producție care presupune o perioadă de învechire de cel puțin un an, din care minimum 8 luni în butoaie de lemn.	
Fior d'Arancio	italiană	DOP *(1, 6)*	Mențiune legată de cele două categorii de vinuri «Colli Euganei»: vinuri spumante și vinuri «passito» (și anume, extrase din struguri stafidiți). Aceasta se referă la metoda de producție și la caracteristicile aromatice ale produsului, extras din struguri din soiul Muscat și obținut printr-o metodă atentă de producție.	
Flétri	franceză	DOP *(1)*	Mențiune referitoare la categoriile specifice de vinuri cu DOP «Valle d'Aosta» sau «Vallée d'Aoste». Aceasta se referă la metoda de producție și la caracteristicile produsului, care rezultă dintr-o metodă atentă de producție a strugurilor parțial uscați.	
Garibaldi Dolce	*italiană*	DOP *(3)*	Mențiune istorică exclusivă legată de o categorie specifică superioară cu DOP «Marsala». La început, aceasta a fost utilizată în cinstea lui Garibaldi care a gustat din acest vin atunci când a debarcat la Marsala. El a apreciat vinul pentru caracteristicile sale datorate procesului special de producere care presupune o perioadă minimă de învechire de cel puțin 2 ani în butoaie de lemn.	
GD				
Governo all'uso toscano	italiană	DOP / IGP *(1)*	Inițial, mențiunea era legată de vinurile cu DOP «Chianti» și «Chianti Classico». Ulterior, utilizarea acesteia s-a extins la vinul cu IGP «Colli della Toscana Centrale», produs în cadrul aceleiași arii de producție. Aceasta se referă la procesul special de producție utilizat în Toscana care presupune, la sfârșitul iernii, un adaos de struguri uscați, care determină o nouă fermentație.	

Gutturnio	italiană	DOP *(1, 8)*	Mențiune istorică exclusivă referitoare la un tip de vin care provine dintr-o sub-regiune a vinurilor «Colli Piacentini». Aceasta se referă la metoda de producție a vinului roșu amintit, un vin tipic de înaltă calitate, care era servit în cupe de argint de origine romană, denumite «Gutturnium».	
Italia Particolare IP	italiană	DOP *(3)*	Mențiune istorică exclusivă legată de vinurile «Marsala fine». Inițial, «Marsala» era produs numai pentru piața națională.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	germană	DOP *(1)*	Zonă tradițională de producție pentru «Caldaro» «Alto Adige» (cu denumirea Santa Maddalena și «Terlano»). (A se vedea definiția la «Classico»).	
Kretzer	germană	DOP *(1)*	Mențiune care se referă la metoda de producție și la culoarea tipică rozé. Mențiunea este utilizată pentru categoriile de vinuri «Alto Adige», «Trentino» și «Teroldego rotaliano» corespunzătoare.	
Lacrima	italiană	DOP *(1)*	Mențiune strict legată de denumirea vinului «Lacrima di Morro d'Alba», parte integrantă a denumirii acestui vin. Aceasta se referă la metoda specială de producție prin care, în urma presării ușoare a strugurilor, se obține un produs de înaltă calitate.	
Lacryma Christi	italiană	DOP *(1, 3, 4, 5)*	Mențiune istorică exclusivă, strict legată de vinurile «Vesuvio». În mod tradițional, era legată de câteva dintre tipurile de vinuri susmenționate (atât normale, cât și licoroase/spumante), produse printr-o metodă specială de producție care presupune presarea ușoară a strugurilor, astfel obținându-se un produs de înaltă calitate cu conotații religioase.	
Lambiccato	italiană	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă referitoare la una dintre categoriile de vinuri «Castel San Lorenzo». Aceasta se referă la tipul de produs și la metoda specială de producție, care utilizează struguri din soiul Muscat și care presupune macerarea strugurilor la temperatură controlată în interiorul unor recipiente specifice, denumite tradițional «Lambicchi».	
London Particolar LP Inghilterra	italiană	DOP *(3)*	Mențiune istorică exclusivă referitoare la categoria de vinuri «Marsala Superiore». Aceasta sau inițialele acesteia sunt utilizate tradițional pentru a descrie un produs destinat pieței engleze. Utilizarea limbii engleze este, de asemenea, tradițională și este prevăzută în caietul de sarcini al produsului și de normele stabilite pentru vinurile «Marsala». Într-adevăr, este cunoscut faptul că importanța și prestigiul acestei denumiri de vin licoros se datorează activității atât a producătorilor, cât și a distribuitorilor englezi care, în 1773, au descoperit, produs și comercializat Marsala, acest vin extraordinar, pe care l-au făcut renumit în toată lumea, în special în Anglia.	
Occhio di Pernice	italiană	DOP *(1)*	Mențiune referitoare la anumite categorii de vinuri «Vin Santo». Aceasta se referă la metoda de producție și la culoarea deosebită. Într-adevăr, metoda specială de producție, bazată pe utilizarea strugurilor roșii, permite producerea unui produs tipic cu o culoare extraordinară, care poate varia de la roz aprins la roz pal. Acesta este un detaliu legat de culoarea ochilor de potârniche (în italiană, «pernice»), pasărea care dă numele acestui vin.	

Oro	italiană	DOP *(3)*	Mențiune referitoare la vinurile specifice «Marsala». Aceasta se referă la culoarea specială și la metoda de producție care interzice utilizarea mustului copt și permite obținerea unui produs cu o valoare specială, de culoare aurie, mai mult sau mai puțin intensă.	
Passito	italiană	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Mențiune referitoare la tipul de produs și la metoda de producție corespunzătoare. Mențiunile «passito» sau «vino passito» și «vino passito liquoroso» sunt rezervate vinurilor normale sau licoroase, obținute în urma fermentării strugurilor prin uscare naturală sau în locuri climatizate, conform prevederilor din caietul de sarcini al produsului. Legea nr. 82/2006 a extins această mențiune la vinurile din struguri supramaturați.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	italiană	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă legată de una dintre categoriile de vinuri «Pinerolese». Aceasta face referire la tipul de produs și la metoda de producție corespunzătoare, bazată pe struguri parțial uscați.	
Rebola	italiană	DOP *(1, 15)*	Mențiune exclusivă, legată de una dintre categoriile de vinuri «Colli di Rimini». Aceasta face referire la metoda de producție și la tipul de produs, a cărui culoare variază între auriu și galben chihlimbar și care se obține din struguri parțial uscați.	
Recioto	italiană	DOP *(1, 4, 5)*	Mențiune istorică tradițională, strâns legată de numele a trei vinuri cu denumire de origine, produse în Veneto: DOP «Valpolicella», «Gambellara» și «Recioto di Soave», denumiri care aparțin astfel unor zone de producție foarte apropiate între ele și care au tradiții similare, în special în provinciile Verona și Vicenza. Originea numelui datează din secolul al V-lea. La vremea aceea, scriitorii bucolici defineau ca fiind deosebit de valoros și renumit acest vin, a cărui producție se limita la provincia Verona și a cărui nume venea de la «Retia», regiunea deluros-muntoasă care, în vremuri străvechi, cuprindea zona Veronese-Trentino până la limitele Comasco-Valtellinese. Această mențiune a fost astfel utilizată din timpuri străvechi și încă se mai utilizează pentru a denumi vinuri obținute după o metodă specială de producție care presupune uscarea strugurilor.	
Riserva	italiană	DOP *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Vinuri supuse unei perioade de învechire de cel puțin doi ani pentru vinurile roșii și de un an pentru vinurile albe, cu învechire ulterioară în butoaie, special prevăzute de caietul de sarcini al produsului. În plus față de metodele obișnuite, caietul de sarcini al produsului trebuie să stabilească obligația înscrierii anului producției pe etichetă, precum și normele legate de păstrare în cazul amestecului de vinuri din ani diferiți. Denumirea de origine protejată a categoriilor de vinuri spumante și licoroase poate utiliza această mențiune în conformitate cu condițiile stabilite de caietul de sarcini al produsului și conform legislației comunitare.	
Rubino	italiană	DOP *(1)*	Mențiune legată de DOP «Cantavenna». Aceasta face referire la întregul proces și la culoarea deosebită. Mențiunea «Rubino» este legată și de categoria specifică a vinurilor cu DOC «Teroldego Rotaliano», «Trentino» și «Garda Colli Mantovani» și se referă la culoarea deosebită pe care o capătă produsul.	
	italiană	DOP *(3)*	Mențiune legată de categoria specifică de vinuri «Marsala». Aceasta face referire la procesul special care interzice utilizarea mustului fiert. De asemenea, acest vin are o culoare specifică roșie-rubinie care, după învechire, capătă reflexe de chihlimbar.	

Sangue di Giuda	italiană	DOP *(4, 5, 8)*	Mențiune istorică tradițională exclusivă, legată de o categorie de vinuri produse în regiunea Oltrepò Pavese. Aceasta a fost utilizată timp îndelungat pentru a denumi un produs specific de culoare roșie, dulce, spumant sau exuberant, savuros, adică are un gust atât de plăcut încât cu cât bei mai mult, cu atât riști să te înșele, precum celebrul apostol!	
Scelto	italiană	DOP *(1)*	Mențiune legată de vinurile «Caldaro», «Caldaro Classico - Alto Adige» și «Colli del Trasimeno». Aceasta face referire la produsul specific și la metoda sa de producție, pornind de la selecția strugurilor (de aceea se numește «alesul»).	
Sciacchetrà	italiană	DOP *(1)*	Mențiune istorico-tradițională, strâns legată de «Cinque Terre». Aceasta face referire la metoda utilizată pentru obținerea produsului, inclusiv la presarea și depozitarea strugurilor. Într-adevăr, mențiunea se traduce prin «presează și păstrează intact», o metodologie utilizată pentru produsele de înaltă calitate.	
Sciac-trà	italiană	DOP *(1)*	La fel ca mai sus (Schiacchetrà). În acest caz, diferența poate fi pusă pe seama mențiunii atribuite unei categorii specifice.	
Spätlese	germană	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	A se vedea mențiunea «Recoltă târzie a strugurilor», utilizată în provincia autonomă Bolzano.	
Soleras	italiană	DOP *(3)*	Mențiune legată de o anumită categorie de vinuri licoroase denumită «Marsala». Aceasta face referire la produs și la metoda specifică de producție care presupune o perioadă de învechire de cel puțin 5 ani în butoaie de lemn. Îmbogățirea mustului fiert sau a mustului concentrat este interzisă. Rezultatul este un produs pur, natural, care nu conține aditivi nici măcar de origine vinicolă, cu excepția alcoolului, desigur, pentru că este un vin licoros.	
Stravecchio	italiană	DOP *(3)*	Mențiune legată exclusiv de categoria unică «Virgin» și/sau «Soleras» de vin «Marsala». Aceasta face referire la metoda specială de producție care presupune o perioadă minimă de învechire de 10 ani în butoaie de lemn.	
Strohwein	germană	DOP / IGP *(1, 3, 11, 15, 16)*	A se vedea mențiunea tradițională «Passito». Înseamnă «vin din paie». Se referă la vinul specific produs în provincia Bolzano și corespunde unei metode de producție care presupune uscarea strugurilor, ulterior recoltării, pe un așternut de paie, conform metodei de uscare prevăzute de diferitele caiete de sarcini ale produsului.	
Superiore	italiană	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vinuri cu caracteristici de calitate mai ridicată, ale căror norme de producție sunt mult mai stricte decât altele. Într-adevăr, caietul de sarcini al produsului stabilește următoarele diferențe: (a) o tărie alcoolică naturală minimă a strugurilor mai mare de 0,5° vol.; (b) o tărie alcoolică totală la consum mai mare de 0,5° vol.;	San Marino
Superiore Old Marsala	italiană	DOP *(3)*	Mențiune referitoare la categoria «Marsala Superiore». Aceasta face referire la produsul specific și la metoda specială de producție care presupune o perioadă de învechire de cel puțin 2 ani în butoaie de lemn. Conține o mențiune în limba engleză, tradițională pentru vinul licoros și confirmată atât de caietul de sarcini al produsului, cât și de legislația privind vinurile Marsala. Importanța și prestigiul acestei denumiri se datorează activității atât a producătorilor, cât și a distribuitorilor englezi care, în 1773, au descoperit, produs și comercializat acest vin, făcându-l cunoscut în întreaga lume, în special în Anglia.	

Torchiato	italiană	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă legată de vinurile «Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona». Aceasta se referă la caracteristicile produsului care se obține printr-un proces minuțios de producție, implicând presarea ușoară a strugurilor sub propria greutate.	
Torcolato	italiană	DOP *(1)*	Mențiune exclusivă referitoare la o anumită categorie de vinuri denumită «Breganze». Se referă la caracteristicile produsului care se obține printr-o metodă atentă de producție, implicând utilizarea strugurilor parțial uscați. Aceștia, odată recoltați, sunt atârnați de grătare împletite și ulterior atârnați din nou. În acest fel, strugurii sunt supuși procesului de uscare.	
Vecchio	italiană	DOP *(1, 3)*	Mențiune privind vinurile «Rosso Barletta», «Aglianico del Vuture», «Marsala» și «Falerno del Massico». Aceasta se referă la condițiile de învechire și la învechirea și rafinarea ulterioară a produsului.	
Vendemmia Tardiva	italiană	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Mențiune referitoare la categoria specială a produsului, care presupune recoltarea târzie a strugurilor. În continuare, starea de învechire a strugurilor pe viță și uscarea strugurilor în diferitele condiții de mediu și climatice au drept rezultat un produs extraordinar, în special în ceea ce privește conținutul de zahăr și buchetul. Vinul rezultat este minunat. Aceste vinuri sunt, de asemenea, clasificate drept vinuri de desert sau vinuri de «meditație».	
Verdolino	italiană	DOP / IGP *(1)*	Mențiune privind metoda de producție și culoarea verde specifică.	
Vergine	italiană	DOP *(1, 3)*	Mențiune referitoare la vinurile «Marsala». Se referă la produsul specific și la metoda specială de producție care presupune o perioadă minimă de învechire de cel puțin 5 ani în butoaie de lemn, precum și interdicția de a adăuga must fiert sau concentrat. Prin aceasta se înțelege că produsul estre pur, natural, fără aditivi, nici măcar de origine vinicolă, cu excepția procentului de alcool, normal pentru un vin licoros. Mențiunea se referă, de asemenea, la vinurile «Bianco Vergine Valdichiana», fiind legată de metoda tradițională de producție care presupune fermentația fără pieliță, în urma căreia se obține un produs final pur și natural.	
Vermiglio	italiană	DOP *(1)*	Privește vinurile «Colli dell'Etruria Centrale». Această mențiune se referă atât la caracteristicile de calitate, cât și la culoarea specifică.	
Vino Fiore	italiană	DOP *(1)*	Mențiune legată de metoda specială de producție a anumitor vinuri albe și rozé. Metoda presupune presarea ușoară a strugurilor, astfel încât să se obțină un produs cu un gust deosebit de delicat care pune în valoare cea mai prețioasă caracteristică a vinului, și anume, «buchetul».	
Vino Novello	italiană	DOP / IGP *(1, 8)*	Mențiunea face referire la metoda specifică de producție și la perioada de producție, data de comercializare și punere în consum fiind ziua de 6 noiembrie a fiecărui an de recoltare a strugurilor.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	italiană	DOP *(1)*	Mențiune istorico-tradițională referitoare la anumite vinuri produse în regiunile Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto și Trentino Alto Adige. Aceasta se referă la categoria specifică de vinuri și la metoda de producție complexă corespunzătoare, care presupune păstrarea și uscarea strugurilor de vinificație în locuri potrivite și aerisite pe parcursul unei perioade îndelungate de învechire în recipiente tradiționale de lemn. În ceea ce privește origine termenului, s-au formulat numeroase ipoteze, majoritatea fiind legate de Evul Mediu. Cea mai veridică este strict legată de semnificația religioasă a vinului. Acest vin a fost considerat un vin extraordinar, cu calități miraculoase. Era utilizat în mod obișnuit cu ocazia săvârșirii Sfintei Liturghii și astfel se explică denumirea de «vin sfânt» (vinsanto). Mențiunea este încă în circulație și este prezentată în detaliu în caietul de sarcini al DOP-ului, o categorie binecunoscută și apreciată în întreaga lume.	
Vivace	italiană	DOP / IGP *(1, 8)*	Mențiune legată de metoda de producție și de produsul corespunzător obținut. Acest vin este spumant datorită conținutului de dioxid de carbon, care este rezultatul unui proces exclusiv și natural de fermentație.	

CIPRU

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Podgorie (podgorii))*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin obținut din struguri recoltați din podgorii cu suprafața de cel puțin 1 hectar care aparțin unei exploatații. Producerea vinului se desfășoară integral în cadrul exploatației din zona respectivă. WPC – Documentul Consiliului 6/2006 (CE382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domeniu)*	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin obținut din struguri recoltați din podgorii cu suprafața de cel puțin 1 hectar care aparțin unei exploatații. Producerea vinului se desfășoară integral în cadrul exploatației. WPC – Documentul Consiliului 6/2006 (CE382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Mănăstire)	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin obținut din struguri recoltați din podgorii cu suprafața de cel puțin 1 hectar care aparțin unei exploatații. În aceeași zonă agricolă este situată o mănăstire. Producerea vinului se desfășoară integral în cadrul exploatației. WPC – Documentul Consiliului 6/2006 (CE382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Mănăstire)	greacă	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUXEMBURG

Château	franceză	DOP *(1)*	Mențiune referitoare la denumirea exploatației cu condiția ca strugurii să provină exclusiv de la aceasta, iar vinul să fie produs de exploatația respectivă.	Chile

Grand premier cru Premier cru Vin classé	franceză	DOP *(1)*	Vinurile certificate național ca «Marque nationale» pot purta și una dintre denumirile suplimentare de calitate: «Vin classé», «Premier cru» sau «Grand premier cru», care se utilizează din 1959. Aceste denumiri se acordă vinului individual ulterior degustării de către un comitet oficial care clasifică vinurile pe o scară de 20 de puncte: — vinurilor care înregistrează mai puțin de 12 puncte li se refuză clasificarea oficială și nu pot afișa «Marque nationale – appellation contrôlée», — vinurile care obțin minim 12,0 puncte sunt recunoscute oficial drept «Marque nationale – appellation contrôlée», — vinurilor care înregistrează minim 14,0 puncte li se acordă denumirea «Vin classé» pe lângă «Marque nationale – appellation contrôlée», — vinurilor care înregistrează minim 16,0 puncte li se acordă denumirea «Premier cru» pe lângă «Marque nationale – appellation contrôlée», — vinurilor care înregistrează minim 18,0 puncte li se acordă denumirea «Grand premier cru» pe lângă «Marque nationale – appellation contrôlée».	Tunisia
Vendanges tardives	franceză	DOP *(1)*	Denumește un vin din recolta târzie produs dintr-un singur soi de struguri dintre soiurile Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling sau Gewürztraminer. Strugurii se recoltează manual, iar tăria alcoolică naturală în volume este stabilită la cel puțin 95 de grade Oechsle pentru Riesling și la 105 grade Oechsle pentru celelalte soiuri. (Regulamentul guvernului din 8 ianuarie 2001)	
Vin de glace	franceză	DOP *(1)*	Denumește un vin înghețat produs din struguri recoltați manual în stare înghețată la temperaturi scăzute de până la –7 °C. Numai strugurii din soiurile Pinot blanc, Pinot gris și Riesling pot fi utilizați pentru vinificație, iar mustul trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 120 de grade Oechsle. (Regulamentul guvernului din 8 ianuarie 2001)	
Vin de paille	franceză	DOP *(1)*	Denumește un vin de paie produs din struguri dintr-unul din soiurile Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris sau Gewürztraminer. Strugurii se recoltează manual și se împrăștie pe paie pentru a se usca timp de cel puțin două luni. Paiele pot fi înlocuite cu grătare moderne. Strugurii trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 130 de grade Oechsle. (Regulamentul guvernului din 8 ianuarie 2001)	

UNGARIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	maghiară	DOP *(1)*	Vin obținut prin adăugarea de vin nou, must sau vin nou aflat în fermentație peste boabe de struguri cu putregai nobil (aszú), învechit timp de cel puțin 3 ani (doi ani în butoi). Nivelul de zahăr și conținutul fără zahăr sunt, de asemenea, stabilite. Poate fi utilizat numai cu DOP «Tokaj».	
Aszúeszencia	maghiară	DOP *(1)*		
Bikavér	maghiară	DOP *(1)*	Vin roșu din cel puțin 3 soiuri, învechit în butoaie de lemn timp de cel puțin 12 luni, specificații suplimentare putând fi stabilite prin regulamente locale. Poate fi utilizat numai cu DOP «Eger» și «Szekszárd».	

Eszencia	maghiară	DOP *(1)*	Sucul provenit de la boabele afectate de putregai nobil (aszú) care se scurge natural din cisternele în care sunt colectate pe parcursul recoltării. Conținut de zahăr rezidual: cel puțin 450 g/l. Extract fără zahăr: cel puțin 50 g/l. Poate fi utilizat numai cu DOP «Tokaj».	
Fordítás	maghiară	DOP *(1)*	Vin obținut prin adăugarea de vin peste pulpa de aszú zdrobită din aceeași producție, învechit timp de cel puțin 2 ani (un an în butoi). Poate fi utilizat numai cu DOP «Tokaj».	
Máslás	maghiară	DOP *(1)*	Vin obținut prin adăugarea de vin peste drojdia de vin Tokaj Aszú din aceeași producție, învechit timp de cel puțin 2 ani (un an în butoi). Poate fi utilizat numai cu DOP «Tokaj».	
Késői szüretelésű bor	maghiară	DOP / IGP *(1)*	Recoltă târzie. Conținutul de zahăr al mustului este de cel puțin 204,5 g/l	
Válogatott szüretelésű bor	maghiară	DOP / IGP *(1)*	Vin obținut din boabe selecționate. Conținutul de zahăr al mustului este de cel puțin 204,5 g/l	
Muzeális bor	maghiară	DOP / IGP *(1)*	Vin învechit în sticlă timp de cel puțin 5 ani.	
Siller	maghiară	DOP / IGP *(1)*	Vin roșu, foarte aprins la culoare datorită perioadei scurte de macerare	
Szamorodni	maghiară	DOP *(1)*	Vin obținut atât din boabe afectate de putregai nobil (aszú), cât și din boabe sănătoase, învechit timp de cel puțin 2 ani (un an în butoi). Mustul conține cel puțin 230,2 de grame de zahăr per litru. Poate fi utilizat numai cu DOP «Tokaj».	

AUSTRIA

Ausstich	germană	DOP / IGP *(1)*	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.	
Auswahl	germană	DOP / IGP *(1)*	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.	
Bergwein	germană	DOP / IGP *(1)*	Vinul este obținut din struguri cultivați în vii terasate sau situate pe pante abrupte cu o înclinare mai mare de 26 %.	
Klassik	germană	DOP *(1)*	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.	
Classic				

Heuriger	germană	DOP / IGP *(1)*	După recoltarea strugurilor, vinul trebuie vândut comerciantului cu amănuntul până la sfârșitul lunii decembrie, iar consumatorului, până la sfârșitul lunii martie a anului următor.	
Gemischter Satz	germană	DOP / IGP *(1)*	Vinul trebuie să fie un amestec de soiuri diferite de vin alb sau roșu.	
Jubiläumswein	germană	DOP / IGP *(1)*	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.	
Reserve	germană	DOP *(1)*	Vinul trebuie să aibă un conținut de alcool de cel puțin 13 % vol. În cazul vinurilor roșii, numărul de verificare pentru vinuri de calitate nu poate fi aplicat anterior datei de 1 noiembrie, ulterior anului recoltării; în ceea ce privește vinurile albe, nu anterior datei de 15 martie ulterior anului recoltării.	
Schilcher	germană	DOP / IGP *(1)*	Vinul trebuie produs în Steiermark numai din struguri din soiul «Blauer Wildbacher» crescuți în regiunea viticolă Steirerland.	
Sturm	germană	IGP *(1)*	Must de struguri parțial fermentat cu conținut de alcool de cel puțin 1 % vol. Sturm trebuie vândut în perioada august-decembrie din anul recoltării și trebuie să fie în proces de fermentație în momentul vânzării.	

PORTUGALIA

Canteiro	portugheză	DOP *(3)*	Mențiune rezervată vinului cu DOP «Madeira» întărit după fermentație, depozitat în butoaie și învechit timp de cel puțin 2 ani; trebuie să figureze într-o evidență specifică și nu poate fi îmbuteliat după mai puțin de 3 ani. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	portugheză	DOP / IGP *(1)*	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică sau denumire de origine, îmbuteliat în sticle de sticlă, cu caracteristici organoleptice specifice, cu o tărie alcoolică dobândită mai mare cu cel puțin 1 % vol. decât valoarea minimă prevăzută legal, trebuie să apară într-o evidență specifică, iar indicarea anului de recoltă este obligatorie. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Crusted	engleză	DOP *(3)*	Vin «de Porto» cu caracteristici organoleptice excepționale, roșu și corpolent la momentul îmbutelierii, cu buchet și gust rafinat, obținut prin amestecarea unor vinuri din ani diferiți pentru a desăvârși caracteristicile organoleptice, care va determina formarea unei depuneri (crustă) pe peretele sticlei în care se produce o parte a procesului, și recunoscut de Institutul vinului de Porto și Douro pentru a purta denumirea. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	portugheză	DOP / IGP *(1)*	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică sau denumire de origine, îmbuteliat în sticle de sticlă, cu caracteristici organoleptice distinctive,care trebuie să apară într-o evidență specifică. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	

Escuro	portugheză	DOP *(3)*	Mențiune rezervată vinului cu DOP «Madeira» deosebit de aromat, care prezintă un echilibru de nuanțe portocalii și maronii, cele din urmă fiind predominante, datorită oxidării substanței colorante din vin și a migrării de substanță extrasă din butoi. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Fino	portugheză	DOP *(3)*	Vin cu DOP «Madeira», de calitate, elegant, care echilibrează perfect prospețimea efervescenței, maturitatea și buchetul dezvoltat pe parcursul învechirii în butoi. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
			Vin «de Porto» de bună calitate, cu aromă și gust complexe care formează caracteristici organoleptice deosebite, utilizat doar în asociere cu expresiile tradiționale referitoare la vinul de Porto, «Tawny», «Ruby» și «White». [Portaria nº 1484/2002 de 22.11.2002]	
Frasqueira	portugheză	DOP *(3)*	Vin cu DOP «Madeira» a cărui denumire este asociată anului de recoltă, produsul fiind obținut din soiuri tradiționale, învechit cel puțin 20 de ani înainte de îmbuteliere, de o calitate deosebită, și care trebuie să figureze într-o evidență specifică, înainte și după îmbuteliere. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Garrafeira	portugheză	DOP / IGP *(1, 3)*	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică sau denumire de origine, asociată anului de recoltă, care prezintă caracteristici organoleptice speciale; de exemplu, vinul roșu are o perioadă de învechire de cel puțin 30 de luni, dintre care cel puțin 12 în sticle de sticlă, iar cel alb sau rozé are o perioadă de învechire de cel puțin 12 luni, dintre care cel puțin 6 în sticle de sticlă; aceasta trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
		DOP *(3)*	Vin cu DOP «de Porto» care, după o perioadă petrecută în butoi de lemn, este păstrat în recipiente de sticlă timp de cel puțin 8 ani, după care este îmbuteliat. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
		DOP *(3)*	Vin cu DOP «Madeira» asociat anului de recoltă, produsul fiind obținut din soiuri tradiționale, învechit cel puțin 20 de ani înainte de îmbuteliere, de o calitate deosebită, și care trebuie să figureze într-o evidență specifică, înainte și după îmbuteliere. [Portaria nº 40/82, de 15.4.1982]	
Lágrima	portugheză	DOP *(3)*	Vin de Porto al cărui conținut de zahăr trebuie să corespundă unei densități cuprinse între 1 034 și 1 084 la 20° C. [Decreto-Lei nº 166/86 din 26.6.1986]	

Leve	*portugheză*	DOP / IGP *(1, 3)*	Mențiune rezervată vinului cu IGP «Lisboa» care prezintă tăria alcoolică naturală minimă prevăzută pentru zona viticolă în cauză, o tărie alcoolică dobândită de maxim 10 % vol., o aciditate fixă exprimată ca acid tartric egală cu sau mai mare de 4,5 g/l, o presiune maximă de 1 bar, ceilalți parametri analitici fiind în conformitate cu valorile prevăzute, în general, pentru vinul cu indicație geografică. [Portaria nº 426/2009, 23.4.2009]	
			Mențiune rezervată vinului cu IGP «Tejo» care prezintă tăria alcoolică naturală minimă prevăzută pentru zona viticolă în cauză, o tărie alcoolică dobândită de maxim 10,5 % vol., o aciditate fixă exprimată ca acid tartric egală cu sau mai mare de 4 g/l, o presiune maximă de 1 bar, ceilalți parametri analitici fiind în conformitate cu valorile prevăzute, în general, pentru vinul cu indicație geografică. [Portaria nº 445/2009, de 27.4.2009]	
			Vin alb cu DOP «Porto» cu o tărie alcoolică de cel puțin 16,5 % vol. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			Vin cu DOP «Madeira» puțin corpolent, dar cu o consistență echilibrată. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Nobre	portugheză	DOP *(1)*	Mențiune rezervată denumirii de origine «Dão» care îndeplinește condițiile stabilite în statutul regiunii viticole «Dão». [Decreto-Lei nº 376/93 din 5.11.1993]	
Reserva	portugheză	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5)*	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică și denumire de origine, ambalat în sticle de sticlă, asociată anului de recoltă, care prezintă caracteristici organoleptice deosebite, cu o tărie alcoolică dobândită mai mare decât valoarea minimă stabilită legal cu cel puțin 0,5 % vol., care trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Mențiune rezervată vinului spumant de calitate, vinului spumant cu indicație geografică și denumire de origine, păstrat în sticle timp de 12-24 luni înainte de decantare, evacuare sau înainte de îndepărtarea drojdiei de vin. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Mențiune asociată anului de recoltă, rezervată vinului licoros cu indicație geografică și denumire de origine, ambalat în sticle de sticlă, care nu poate fi comercializat decât după cel puțin de 3 ani și care trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
		DOP *(1, 3, 4, 5)*	Vin «de Porto» cu caracteristici organoleptice deosebite, care prezintă un buchet și o aromă complexe, obținut prin amestecul unor vinuri aflate în diferite stadii de maturare, care îi asigură caracteristici organoleptice specifice. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			Vin cu DOP «Madeira» care respectă norma celor 5 ani. [Portaria nº 125/98, de 29.7.1998]	

Reserva velha (ou grande reserva)	portugheză	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5)*	Mențiune rezervată vinului spumant de calitate, vinului spumant cu indicație geografică și denumire de origine, care a fost păstrat în sticle timp de peste 36 de luni înainte de decantare, evacuare sau înainte de îndepărtarea drojdiei de vin. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	engleză	DOP *(3)*	Vin «de Porto» cu aspect roșu sau roșu intens. Sunt vinurile în cazul cărora vinificatorul caută să limiteze evoluția culorii spre roșu închis și să mențină buchetul și tăria unui vin tânăr. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Africa de Sud (*)
Solera	portugheză	DOP *(3)*	Vin cu DOP «Madeira» asociat unei date de recoltare care reprezintă baza lotului, care este supus îmbutelierii în fiecare an în cantități ce nu depășesc 10 % din stoc, cantitate care este înlocuită de un alt vin de calitate. Se pot efectua maxim 10 adăugări, după care întreaga cantitate existentă la acel moment poate fi îmbuteliată deodată. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Super reserva	portugheză	DOP / IGP *(4, 5)*	Mențiune rezervată vinului spumant de calitate, vinului spumant cu indicație geografică și denumire de origine care a fost păstrat în sticle timp de 24-36 de luni înainte de decantare, evacuare sau înainte de îndepărtarea drojdiei de vin. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Superior	portugheză	DOP / IGP *(1, 3)*	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică și denumire de origine îmbuteliat în sticle de sticlă, cu caracteristici organoleptice deosebite, tărie alcoolică dobândită mai mare decât valoarea minimă stabilită legal cu cel puțin 1 % vol., care trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Mențiune rezervată vinului licoros cu indicație geografică și denumire de origine, îmbuteliat în sticle de sticlă, care nu poate fi comercializat în mai puțin de 5 ani de la producție și care trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	engleză	DOP *(3)*	Vin «de Porto» roșu păstrat în butoaie de lemn timp de cel puțin șapte ani. Se obține din loturi diferite de vinuri, cu timpuri diferite de învechire în butoaie sau în cisterne. Cu timpul, culoarea vinurilor se transformă ușor în maro-roșcat, arămiu sau arămiu deschis, cu buchet de fructe și lemn uscat; cu cât vinul este mai vechi, cu atât aromele sunt mai puternice. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Africa de Sud (*)
Vintage, *completat sau nu cu* Late Bottle (LBV) *sau* Character	engleză	DOP *(3)*	Vin «de Porto» cu caracteristici organoleptice de înaltă calitate, provenit dintr-o singură recoltă, roșu și corpolent la momentul aprobării, cu aromă și gust rafinate, recunoscut de Institutul vinului de Porto și Douro ca fiind în măsură să poarte denumirea. Mențiunea «Late Bottled Vintage» sau «LBV» este adoptată în cel de-al patrulea an după anul recoltării, iar ultima îmbuteliere se poate efectua până la data de 31 decembrie a celui de-al șaselea an după anul recoltării. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	

Vintage	engleză	DOP *(3)*	Vin «de Porto» cu caracteristici organoleptice excepționale, obținut dintr-o singură producție, roșu și corpolent la momentul aprobării, cu aromă și gust rafinate, recunoscut de Institutul vinului de Porto și Douro ca fiind în măsură să utilizeze denumirea și data corespunzătoare. Mențiunea «Vintage» este adoptată în al doilea an după anul recoltării, iar ultima îmbuteliere trebuie efectuată până la data de 30 iulie a celui de-al treilea an de la recoltare. Comercializarea se poate desfășura numai începând cu data de 1 mai a celui de-a doilea an de la recoltare. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Africa de Sud (*)

(*) Mențiunile «Ruby», «Tawny» și «Vintage» se folosesc în combinație cu indicația geografică sud-africană «CAPE».

ROMÂNIA

Rezervă	română	DOP / IGP *(1)*	Vin maturat minimum 6 luni în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 6 luni.	
Vin de vinotecă	română	DOP *(1, 15, 16)*	Vin maturat minimum un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani.	
Vin tânăr	română	DOP / IGP *(1)*	Vin introdus pe piață înainte de sfârșitul anului în care a fost aprobat.	

SLOVACIA

Mladé víno	slovacă	DOP *(1)*	Vinul trebuie îmbuteliat înainte de încheierea anului calendaristic în care a avut lor recoltarea strugurilor utilizați pentru producerea lui. Punerea în circulație a vinului este permisă din prima zi de luni a lunii noiembrie din anul de recoltare.	
Archívne víno	slovacă	DOP *(1)*	Vin maturat timp de cel puțin 3 ani de la recoltarea strugurilor utilizați pentru producerea lui.	
Panenská úroda	slovacă	DOP *(1)*	Strugurii utilizați în procesul de producție au provenit din prima recoltă a viei. Prima recoltă este cea din al treilea sau cel mult al patrulea an de la plantare.	

SLOVENIA

Mlado vino	slovenă	IGP/PGO *(1)*	Vin care nu poate fi pus pe piață mai devreme de 30 de zile de la producție și numai până la data de 31 ianuarie.	

Note explicative:

(1) DOP (denumire de origine protejată) sau IGP (indicație geografică protejată), completată cu trimiterea la categoriile de produse vitivinicole prevăzute la anexa XIb a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007.
(2) Mențiunile scrise cu caractere cursive au numai scop informativ și/sau explicativ și nu fac obiectul dispozițiilor articolului 3 din prezentul regulament. Întrucât au caracter orientativ, acestea nu se pot substitui în niciun caz legislațiilor naționale relevante.»

ANEXA II

„ANEXA XV

LISTA SOIURILOR DE STRUGURI DE VINIFICAȚIE ȘI A SINONIMELOR ACESTORA CARE POT APĂREA PE ETICHETELE VINURILOR

PARTEA A: **Lista soiurilor de struguri de vinificație și a sinonimelor acestora care pot apărea pe etichetele vinurilor în conformitate cu articolul 62 alineatul (3)**

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Italia°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grecia°, Italia°, Portugalia°, Algeria°, Tunisia°, Statele Unite ale Americii°, Cipru°,** Africa de Sud *N.B.: Denumirea «Alicante» nu poate fi utilizată singură pentru a denumi un vin.*
3		**Alicante Branco**	**Portugalia°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Franța°, Serbia și Muntenegru** (6)
5		**Alicante**	**Italia°**
6		Alikant Buse	Serbia și Muntenegru (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italia
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**România**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Spania°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (13-**20**-30), Austria (**18**-20), Canada (20-30), Chile (20-30), Italia (20-30), Elveția
11		**Blauer Burgunder**	**Austria** (10-13), Serbia și Muntenegru (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Germania** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Germania** (30), Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (10-**20**-30), Austria (10-**11**), Bulgaria (30), Canada (10-30), Chile (10-30), România (30), Italia (10-30)
14		**Burgund Mare**	**România** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Serbia și Muntenegru** (34)
16		**Burgundac Crni**	Croația°
17		**Burgundac crni**	**Serbia și Muntenegru** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Croația°**, Serbia și Muntenegru°**
19		**Burgundec bel**	**Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei°**
20		**Burgundec crn**	**Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei°**
22		**Early Burgundy**	**Statele Unite ale Americii°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungaria (31)
24		Frühburgunder	Germania (**12**)**, Țările de Jos°**
25		Grauburgunder	Germania, Bulgaria, Ungaria°, România (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, România (25), Germania, **Austria**
27		Grossburgunder	România (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungaria (30)
29		**Nagyburgundi**	Ungaria°
30		Spätburgunder	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (10-13-**20**), Serbia și Muntenegru (11-**17**), Bulgaria (13), Canada (10-13), Chile, Ungaria (29), Republica Moldova°, România (13), Italia (10-13), **Regatul Unit**, Germania (**13**)
31		Weißburgunder	Africa de Sud (33), Canada, Chile (32), Ungaria (23), Germania (**32**, 33), Austria (**32**), Regatul Unit°, Italia
32		**Weißer Burgunder**	**Germania** (31, 33), **Austria** (31), Chile (31), Slovenia, Italia

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia [1]
33		**Weissburgunder**	Africa de Sud (31), Germania (31, **32**), Regatul Unit, Italia, **Elveția°**
34		Weisser Burgunder	Serbia și Muntenegru (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Italia**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**România**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Republica Cehă (**39**), Austria°, Germania, Slovenia (**Modra frankinja**, Frankinja), Ungaria, România (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**România**
39		**Frankovka**	**Republica Cehă** (37), Slovacia (**40**), România (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovacia** (39)
41		**Kékfrankos**	Ungaria, România (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugalia°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgaria**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Italia°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Republica Cehă°**
47		Moravia dulce	**Spania°**
48		Moravia agria	**Spania°**
49		**Muškat moravský**	**Republica Cehă°, Slovacia**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**România**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Italia°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Franța

PARTEA B: **Lista soiurilor de struguri de vinificație și a sinonimelor acestora care pot apărea pe etichetele vinurilor în conformitate cu articolul 62 alineatul (4)**

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia [1]
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grecia°,** Cipru°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Italia°, Grecia°, Malta°, Statele Unite ale Americii**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Italia°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Italia, Australia**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Italia°**
7		**Barbera**	**Africa de Sud°, Argentina°, Australia°, Croația°, Mexic°, Slovenia°, Uruguay°, Statele Unite ale Americii°, Grecia°, Italia°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Italia°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Italia°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Italia, Australia**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Ungaria°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Italia, Australia**

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Ungaria**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovacia**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Italia**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Italia°**
18		**Korinthiaki**	**Grecia°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Italia, Australia**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Italia, Australia**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Ungaria**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Italia, Australia**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Italia**
27		**Lambrusco**	**Italia, Australia [2], Statele Unite ale Americii**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Italia**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Italia, Australia**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Italia**
35		**Pikolit**	**Slovenia**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Italia, Australia**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Ungaria (41)**
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia și Muntenegru (40-41-46)
40		Renski rizling	Serbia și Muntenegru (39-43-**46**), **Slovenia** (45)
41		Rheinriesling	Bulgaria°, Austria, Germania (43), Ungaria (38), Republica Cehă (**49**), Italia (43), Grecia, Portugalia, Slovenia
42		Rhine Riesling	Africa de Sud°, Australia°, Chile (44), Republica Moldova°, Noua Zeelandă°, **Cipru, Ungaria°**
43		Riesling renano	Germania (41), Serbia și Muntenegru (39-40-**46**), **Italia** (41)
44		**Riesling Renano**	Chile (42), **Malta°**
45		Radgonska ranina	**Slovenia**
46		**Rizling rajnski**	**Serbia și Muntenegru** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei°, Croația°**
48		**Rizling rýnsky**	**Slovacia°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Republica Cehă** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Italia, Australia**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovenia**

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia (1)
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Italia, Australia, Statele Unite ale Americii**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Italia°**
55		**Verdeca**	**Italia**
56		**Verdese**	**Italia°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Italia, Australia**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Italia, Australia**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Italia, Australia**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Ungaria**

(*) *LEGENDĂ:*

— mențiuni cu caractere cursive: trimitere la sinonimul soiului de struguri de vinificație
— «°» nu are sinonime
— mențiuni cu caractere aldine: coloana 3: denumirea soiului de struguri de vinificație
coloana 4: țara în care denumirea corespunde unui soi și trimiterea la soi
— mențiuni cu caractere normale: coloana 3: sinonimul unui soi de viță-de-vie
coloana 4: țara care utilizează sinonimul unui soi de viță-de-vie

(1) Pentru statele în cauză, derogările prevăzute în prezenta anexă sunt autorizate numai în cazul vinurilor cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată obținute din soiurile în cauză.

(2) Utilizare autorizată în conformitate du dispozițiile de la articolul 22 alineatul (4) din Acordul din 1 decembrie 2008 între Comunitatea Europeană și Australia privind comerțul cu vin (JO L 28, 30.1.2009, p. 3).”