NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 401/2010

zo 7. mája 2010,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie Komisie (ES) č. 607/2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych výrobkov

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) ([1]), a najmä na jeho článok 121 prvý odsek písm. k), l) a m) a článok 203b v spojení s jeho článkom 4,

keďže:

(1) V súlade s článkom 25 ods. 1 nariadenia Komisie (ES) č. 607/2009 ([2]) sa každoročné overovanie vín s chráneným označením pôvodu alebo so zemepisným označením vykonáva buď prostredníctvom náhodných kontrol, odoberaním vzoriek alebo systematickou kontrolou, pričom sa má pamätať na to, že iba náhodné kontroly sa môžu kombinovať s odoberaním vzoriek. Niektoré členské štáty, ktoré doteraz uprednostňovali systematické kontroly, sa v tejto oblasti rozvíjajú a chcú kombinovať všetky tri druhy kontrol. Preto by sa, pokiaľ ide o systémy každoročného overovania, mala členským štátom poskytnúť väčšia flexibilita.

(2) Po prijatí nariadenia (ES) č. 607/2009 bolo zistené, že nariadenie obsahuje niekoľko technických chýb, ktoré by sa mali opraviť. Konkrétne názov odrody viniča „Montepulciano“ sa nesprávne uvádza v časti B prílohy XV, a preto by sa mal presunúť do časti A uvedenej prílohy. V záujme jasnosti by sa takisto mal vylepšiť pravopis niektorých ustanovení.

(3) V záujme jasnosti a konzistentnosti by sa niektoré ustanovenia nariadenia (ES) č. 607/2009 mali preformulovať alebo špecifikovať. Ide najmä o ustanovenia uplatňované na tretie krajiny, ktoré by mali mať možnosť využívať určité nepovinné údaje za predpokladu, že spĺňajú rovnaké podmienky, ktorých plnenie sa vyžaduje od členských štátov. Uvedené skutočnosti platia aj v prípade prílohy XII, ktorej terminológia by mala byť v súlade s zoznamom chránených označení pôvodu v registri. S cieľom zvýšiť presnosť, pokiaľ ide o označovanie a obchodnú úpravu, by sa takisto mali zaviesť nové ustanovenia.

(4) Austrália požiadala o zahrnutie nových názvov odrôd viniča do časti B prílohy XV k nariadeniu (ES) č. 607/2009. Komisia po uspokojivom preskúmaní žiadosti, pokiaľ ide o podmienky ustanovené v článku 62 ods. 1 písm. b) a článku 62 ods. 4 uvedeného nariadenia, by mala Austráliu zahrnúť do stĺpca, ktorý zodpovedá názvom uvedených odrôd viniča v uvedenej prílohe.

(5) Súčasťou dohody medzi Európskym spoločenstvom a Spojenými štátmi americkými o obchode s vínom ([3]) je zoznam názvov odrôd viniča, ktoré sa môžu využívať ako údaje etikety. Spojené štáty by sa preto mali zahrnúť do časti B prílohy XV k nariadeniu (ES) č. 607/2009, a to do stĺpca, ktorý zodpovedá názvom uvedených odrôd viniča.

(6) Nariadenie (ES) č. 607/2009 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(7) S cieľom predísť administratívnej záťaži spojenej s nákladmi na certifikáciu, ako aj obchodným ťažkostiam by sa zmeny a doplnenia navrhované týmto nariadením mali uplatňovať od toho istého dňa ako nariadenie (ES) č. 607/2009, t. j. od 1. augusta 2009.

(8) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Nariadenie (ES) č. 607/2009 sa mení a dopĺňa takto:

(1) Článok 18 ods. 1 sa nahrádza takto:

„1. ‚Register chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení‘, ktorý spravuje Komisia, ako sa ustanovuje v článku 118n nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 (*), ďalej len ‚register‘, je súčasťou elektronickej databázy ‚E-Bacchus‘.

(*) Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.“

([1]) Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 60.
([3]) Ú. v. EÚ L 87, 24.3.2006, s. 2.

(2) Článok 24 sa nahrádza takto:

„*Článok 24*

Oznamovanie hospodárskych subjektov

Každý hospodársky subjekt, ktorý sa chce podieľať na výrobe alebo balení výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením v plnej miere alebo čiastočne, sa oznámi príslušnému kontrolnému orgánu uvedenému v článku 118o nariadenia (ES) č. 1234/2007.“

(3) Článok 25 sa mení a dopĺňa takto:

a) v odseku 1 sa

i) druhý pododsek nahrádza takto:

„Každoročné overovanie sa realizuje v členskom štáte, v ktorom sa uskutočnila výroba v súlade so špecifikáciou výrobku, a vykonáva sa buď:

a) náhodnými kontrolami na základe analýzy rizika alebo

b) odoberaním vzoriek alebo

c) systematicky alebo

d) kombináciou ktorýchkoľvek uvedených spôsobov.“;

ii) piaty pododsek vypúšťa;

b) v odseku 4 sa písmeno a) nahrádza takto:

„a) sa výsledkami skúšok uvedených v odseku 1 pododseku 1 písm. a) a b) a v odseku 2 nedokáže, že príslušný výrobok spĺňa podmienky v špecifikácii a má všetky náležité vlastnosti príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia;“

(4) V článku 56 sa odsek 1 mení a dopĺňa takto:

a) písmeno a) sa nahrádza takto:

„a) *‚fľašovateľ‘* je fyzická alebo právnická osoba alebo skupina takýchto osôb, so sídlom v Európskej únii a ktoré plnia do fliaš alebo si dávajú plniť do fliaš vo vlastnom mene;“

b) písmeno f) sa nahrádza takto:

„f) *‚adresa‘* je označenie miesta v správnej oblasti a členskom štáte alebo tretej krajine, kde sa nachádza sídlo fľašovateľa, výrobcu, predajcu alebo dovozcu.“

(5) Článok 63 sa mení a dopĺňa takto:

a) v odseku 2 sa štvrtý pododsek nahrádza takto:

„Náklady na certifikáciu znášajú hospodárske subjekty, ktoré sa jej podrobujú, okrem prípadov, v ktorých členské štáty rozhodnú inak.“;

b) v odseku 7 sa dopĺňa tento štvrtý pododsek:

„V prípade Spojeného kráľovstva sa môže názov členského štátu nahradiť názvom samostatnej krajiny, ktorá tvorí súčasť Spojeného kráľovstva.“

(6) V článku 64 sa odsek 4 nahrádza takto:

„4. Odsek 1 sa neuplatňuje v prípade výrobkov uvedených v odsekoch 3, 8 a 9 prílohy XIb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 za predpokladu, že podmienky používania označenia obsahu cukru upravujú členské štáty alebo sa upravujú v pravidlách uplatniteľných v príslušnej tretej krajine vrátane, v prípade tretích krajín, pravidiel zastupiteľských profesijných organizácií.“

(7) V článku 67 ods. 2 sa prvý pododsek nahrádza takto:

„Na účely použitia názvu menšej zemepisnej jednotky ako základná oblasť označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa príslušná oblasť zemepisnej jednotky náležite vymedzí. Členské štáty môžu zaviesť pravidlá týkajúce sa používania týchto zemepisných jednotiek. Najmenej 85 % hrozna, z ktorého sa víno vyrobilo, má pôvod v uvedenej menšej zemepisnej jednotke. Toto pravidlo sa nevzťahuje na:

a) žiadne množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako *‚expedičný likér‘* alebo *‚tirážny likér‘* ani

b) žiadne množstvo výrobku, ako sa uvádza v písmenách e) a f) bodu 3 prílohy XIb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007.

Ostatných 15 % hrozna má pôvod vo vyhradenej zemepisnej oblasti príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia.“

(8) Príloha XII sa nahrádza textom uvedeným v prílohe I k tomuto nariadeniu.

(9) Príloha XV sa nahrádza textom uvedeným v prílohe II k tomuto nariadeniu.

(10) V prílohe XVII bode 4 písm. b) sa prvá a druhá zarážka nahrádzajú takto:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj“.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dňom jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. augusta 2009.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. mája 2010

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

„PRÍLOHA XII

ZOZNAM TRADIČNÝCH POJMOV, AKO SA UVÁDZA V ČLÁNKU 40

Tradičné pojmy	Jazyk	Vína [1]	Zhrnutie vymedzenia / podmienok použitia [2]	Príslušné tretie krajiny
ČASŤ A: **Tradičné pojmy, ako sa uvádza v článku 118u ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 1234/2007**				
BELGICKO				
Appellation d'origine contrôlée	francúzsky	CHOP *(1, 4)*	Tradičné pojmy používané namiesto ‚chráneného označenia pôvodu'	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	holandský	CHOP *(1, 4)*		
Landwijn	holandský	CHZO *(1)*	Tradičné pojmy používané namiesto ‚chráneného zemepisného označenia'	
Vin de pays	francúzsky	CHZO *(1)*		
BULHARSKO				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(zaručené označenie pôvodu)*	bulharský	CHOP *(1, 3, 4)*	Tradičné pojmy používané namiesto ‚chráneného označenia pôvodu' alebo ‚chráneného zemepisného označenia' 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(zaručené a kontrolované označenie pôvodu)*	bulharský	CHOP *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(ušľachtilé sladké víno)*	bulharský	CHOP *(3)*		
Регионално вино *(oblastné víno)*	bulharský	CHZO *(1, 3, 4)*		

ČESKÁ REPUBLIKA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	český	CHOP *(4)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, výroba vína použitého na výrobu akostného šumivého vína vyrobeného v stanovenej oblasti sa uskutočnila vo vinohradníckej oblasti, vo vymedzenej oblasti nebol prekročený povolený hektárový výnos podľa: víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom.	
Jakostní víno	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, nebol prekročený povolený hektárový výnos, hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 15° NM, zber hrozna a výroba vína s výnimkou plnenia do fliaš sa uskutočnilo v príslušnej vinohradníckej oblasti, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom.	
Jakostní víno odrůdové	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou sa vyrába z hrozna, rmutu, hroznového muštu, vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade alebo sceľovaním akostných vín, a to najviac troch odrôd.	
Jakostní víno známkové	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou sa vyrába z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu, prípadne z vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade.	
Jakostní víno s přívlastkem, *doplnené výrazom*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu, prípadne z vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti alebo podoblasti; v prípade ktorého hektárový výnos nebol prekročený; víno je vyrobené z hrozna, ktorého pôvod, cukornatosť a hmotnosť, prípadne odrodu alebo zmes odrôd alebo infikovanosť ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea P. overila štátna inšpekcia a ktoré spĺňa požiadavky ustanovené pre osobitný druh akostného vína s prívlastkom alebo zmes akostných vín s prívlastkom, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom, víno klasifikovala štátna inšpekcia ako akostné víno s jedným z týchto prívlastkov: — ‚Kabinetní víno' sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 19° NM, — ‚Pozdní sběr' sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 21° NM, — ‚Výběr z hroznů' sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 24° NM, — ‚Výběr z bobulí' sa môže vyrábať iba z vybraných bobúľ s cukornatosťou najmenej 27° NM, — ‚Výběr z cibéb' sa môže vyrábať iba z vybraných bobúľ vystavených účinku ušľachtilej plesne alebo z prezretých bobúľ s cukornatosťou najmenej 32° NM, — ‚Ledové víno' sa môže vyrábať iba z hrozna zo zberu pri teplote –7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27° NM, — ‚Slámové víno' sa môže vyrábať iba z hrozna, ktoré sa pred spracovaním najmenej na tri mesiace uskladnilo na slame alebo tŕstí, prípadne vyvesilo vo vetranej miestnosti, a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27° NM.	

Pozdní sběr	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, bez prekročenia povoleného hektárového výnosu, hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 21° NM, zber hrozna a výroba vína s výnimkou plnenia do fliaš sa uskutočnili v príslušnom vinohradníckom regióne, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality stanovené vykonávacím právnym predpisom.	
Víno s přívlastkem, *doplnené výrazom*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu, prípadne z vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti alebo podoblasti; v prípade ktorého hektárový výnos nebol prekročený; víno je vyrobené z hrozna, ktorého pôvod, cukornatosť a hmotnosť, prípadne odrodu alebo zmes odrôd alebo infikovanosť ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea P. overila štátna inšpekcia a ktoré spĺňa požiadavky ustanovené pre osobitný druh akostného vína s prívlastkom alebo zmes akostných vín s prívlastkom, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom, víno klasifikovala štátna inšpekcia ako akostné víno s jedným z týchto prívlastkov: — ‚Kabinetní víno' sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 19° NM, — ‚Pozdní sběr' sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 21° NM, — ‚Výběr z hroznů' sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 24° NM, — ‚Výběr z bobulí' sa môže vyrábať iba z vybraných bobúľ s cukornatosťou najmenej 27° NM, — ‚Výběr z cibéb' sa môže vyrábať iba z vybraných bobúľ vystavených účinku ušľachtilej plesne alebo z prezretých bobúľ s cukornatosťou najmenej 32° NM, — ‚Ledové víno' sa môže vyrábať iba z hrozna zo zberu pri teplote −7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27° NM, — ‚Slámové víno' sa môže vyrábať iba z hrozna, ktoré sa pred spracovaním najmenej na tri mesiace uskladnilo na slame alebo tŕstí, prípadne vyvesilo vo vetranej miestnosti, a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27° NM.	
Jakostní likérové víno	český	CHOP *(3)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu v príslušnom vinohrade v stanovenej oblasti, nebol prekročený povolený hektárový výnos, výroba vína sa uskutočnila v stanovenej vinohradníckej oblasti, v ktorej sa uskutočnil aj zber hrozna, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom.	
Zemské víno	český	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z hrozna zo zberu na území Českej republiky vhodného na výrobu akostného vína v stanovenej oblasti alebo z odrôd uvedených na zozname odrôd vo vykonávacom právnom predpise, môže sa označovať iba zemepisným označením ustanoveným vo vykonávacom právnom predpise; na výrobu vína so zemepisným označením sa môže použiť iba hrozno, ktoré malo cukornatosť najmenej 14° NM a jeho zber sa uskutočnil v zemepisnej jednotke so zemepisným označením podľa tohto odseku, víno spĺňa požiadavky na kvalitu ustanovené vykonávacím právnym predpisom; použitie názvu inej zemepisnej jednotky ako zemepisnej jednotky uvedenej vo vykonávacom právnom predpise sa zakazuje.	

Víno origininální certifikace (VOC alebo V.O.C.)	český	CHOP *(1)*	Víno sa musí vyrábať na rovnakom alebo menšom území, ako je vinohradnícka oblasť; výrobca musí byť členom združenia, ktoré má oprávnenie priznávať označenie vína s originálnou certifikáciou podľa príslušného predpisu; víno spĺňa aspoň požiadavky kvality týkajúce sa akostného vína podľa tohto predpisu, víno spĺňa podmienky ustanovené v rozhodnutí o povolení na udeľovanie označenia vína s originálnou certifikáciou; napokon, víno musí spĺňať požiadavky ustanovené v tomto predpise o osobitných druhoch vína.	

DÁNSKO

Regional vin	dánsky	CHZO *(1, 3, 4)*	Víno alebo šumivé víno vyrobené v Dánsku v súlade s pravidlami ustanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch. ‚Oblastné víno' sa podrobilo organoleptickému a analytickému posúdeniu. Jeho osobitná povaha a vlastnosti čiastočne závisia od oblasti, v ktorej sa víno vyrába, od použitého hrozna a schopností pestovateľa a vinára.	

NEMECKO

Prädikatswein [Qualitätswein mit Prädikat (*)], *doplnené výrazom*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	nemecký	CHOP *(1)*	Všeobecná kategória vín s osobitnými prívlastkami, ktoré majú určitú minimálnu mernú hmotnosť muštu a nie sú obohatené (dosladzované počas kvasenia ani obohacované koncentrovaným hroznovým muštom), doplnená jedným z týchto označení: — (Kabinett): Prvý stupeň kvality akostných vín s osobitnými prívlastkami (Prädikatsweine); vína s označením Kabinett sú ľahké a jemné a v závislosti od odrody viniča a oblasti dosahujú 67 až 85 stupňov na stupnici Öchsle pre meranie obsahu cukru; — (Spätlese): Akostné víno s osobitným prívlastkom a mernou hmotnosťou muštu od 76 do 95 stupňov stupnice Öchsle v závislosti od odrody viniča a oblasti; zber hrozna by mal byť neskorý a hrozno musí byť úplne zrelé; Vína s označením Spätlese majú intenzívny buket (ktorý nemusí byť sladký); — (Auslese): Vyrába sa z jednotlivo vyberaných plne zrelých bobúľ hrozna, ktoré sa zahustili vďaka ušľachtilej plesni Botrytis cinerea a merná hmotnosť muštu ktorých sa pohybuje od 85 do 100 stupňov stupnice Öchsle v závislosti od odrody viniča a oblasti; — (Beerenauslese): Vyrába sa z osobitne vybraných plne zrelých bobúľ s vysokou koncentráciou cukru vďaka ušľachtilej plesni Botrytis cinerea; zber hrozna sa väčšinou uskutočňuje neskôr ako bežný zber. Merná hmotnosť muštu sa pohybuje od 110 do 125 stupňov stupnice Öchsle v závislosti od odrody viniča a oblasti: sú to veľmi sladké a trvanlivé vína; — (Trockenbeerenauslese): Akostné vína najvyššej kvality s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein), ktorých merná hmotnosť muštu je vyššia ako 150 stupňov stupnice Öchsle. Vína tejto kategórie sa vyrábajú zo starostlivo vyberaných prezretých bobúľ hrozna, ktorých šťava sa zahustila vďaka ušľachtilej plesni Botrytis cinerea. Bobule sú vysušené ako hrozienka. Výsledné vína sú veľmi sladké a obsahujú malé množstvo alkoholu; — (Eiswein): Víno s označením Eiswein sa vyrába z hrozna zo zberu počas silných mrazov pri teplote nižšej ako −7 stupňov Celzia, ktoré sa lisuje zmrazené; jedinečné víno najvyššej kvality s extrémne vysokou koncentráciou cukru a kyselín	
Qualitätswein, *prípadne doplnené výrazom* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	nemecký	CHOP *(1)*	Akostné víno z vymedzených oblastí, ktoré bolo úspešne podrobené analytickej a organoleptickej skúške a splnilo podmienky zrelosti hrozna (merná hmotnosť muštu / stupne Öchsle)	
Qualitätslikörwein, *doplnené výrazom* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemecký	CHOP *(3)*	Akostné likérové víno z vymedzených oblastí, ktoré bolo úspešne podrobené analytickej a organoleptickej skúške a splnilo podmienky zrelosti hrozna (merná hmotnosť muštu / stupne Öchsle)	

Qualitätslikörwein, *doplnené výrazom* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemecký	CHOP *(8)*	Akostné perlivé víno z vymedzených oblastí, ktoré bolo úspešne podrobené analytickej a organoleptickej skúške a splnilo podmienky zrelosti hrozna (merná hmotnosť muštu / stupne Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemecký	CHOP *(4)*	Akostné šumivé víno vymedzených regiónov	
Landwein	nemecký	CHZO *(1)*	Víno najvyššej kvality vďaka mierne vyššej mernej hmotnosti muštu	
Winzersekt (**)	nemecký	CHOP *(1)*	Akostné šumivé víno vyrobené v špecifikovaných vinohradníckych oblastiach získané z hrozna zo zberu v tom istom vinohradníckom podniku, v ktorom výrobca spracováva hrozno na víno určené na výrobu akostných šumivých vín vyrobených v špecifikovanej vinohradníckej oblasti; rovnaké pravidlá platia aj pre skupiny výrobcov.	

(*) Používanie pojmu ‚Qualitätswein mit Prädikat' je povolené v prechodnom období, ktoré končí 31.12.2010.
(**) V súvislosti s pojmami ‚Sekt', ‚Likörwein' a ‚Perlwein'sa nepožaduje žiadna ochrana.

GRÉCKO

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	grécky	CHOP *(1, 3, 4, 15, 16)*	Úradne uznaný názov regiónu alebo špecifického miesta, ktorý sa používa na opis vín, ktoré spĺňajú tieto požiadavky: — vyrábajú sa z hrozna prvotriednych odrôd viniča rodu Vitis vinifera, ktoré pochádzajú výlučne z tejto zemepisnej oblasti a ktorých výroba sa uskutočňuje v rámci tej istej oblasti, — vyrábajú sa z hrozna z vinohradov s nízkymi hektárovými výnosmi, — ich kvalita a charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochrane vinárskej výroby]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	grécky	CHOP *(3, 15)*	Okrem nevyhnutných požiadaviek ‚appellation d'origine de qualité supérieure' vína, ktoré patria do tejto kategórie, musia spĺňať aj tieto požiadavky: — musia sa vyrábať z hrozna z prvotriednych vinohradov s nízkymi hektárovými výnosmi, dopestovaného na pôde vhodnej na výrobu akostných vín, — musia spĺňať určité požiadavky týkajúce sa systému orezávania vo vinohradoch a minimálneho obsahu cukru v mušte. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochrane vinárskej výroby]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	grécky	CHOP *(3)*	Vína, ktoré patria do kategórie vín ‚appellation d'origine contrôlée' alebo ‚appellation d'origine de qualité supérieure' a spĺňajú ešte aj tieto požiadavky: — sú získané z hroznového muštu s pôvodným prirodzeným obsahom alkoholu najmenej 12 obj. %, — majú skutočný obsah alkoholu najmenej 15 obj. % a najviac 22 obj. %, — majú celkový obsah alkoholu najmenej 17,5 obj. %. [L.D. 212/1982 o registrácii vín s označením pôvodu ‚Samos']	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	grécky	CHOP *(3, 15, 16)*	Vína, ktoré patria do kategórie vín ‚appellation d'origine contrôlée' alebo ‚appellation d'origine de qualité supérieure' a spĺňajú ešte aj tieto požiadavky: — vyrábajú sa z hrozna ponechaného na slnku alebo v tieni, — vyrábajú sa bez obohacovania, — majú prirodzený obsah alkoholu najmenej 17 obj. % (alebo 300 gramov cukru na liter). [L.D. 212/1982 o registrácii vín s označením pôvodu ‚Samos']	
ονομασία κατά παράδοση (*appellation traditionnelle*)	grécky	CHZO *(1)*	Vína vyrobené výhradne na zemepisnom území Grécka a okrem toho: — v prípade vín s tradičným označením Retsina vyrobené z hroznového muštu upraveného živicou borovice halepskej a — v prípade vín s tradičným označením Verntea vyrobené z hrozna z vinohradov na ostrove Zakynthos a spĺňajúce určité podmienky týkajúce sa použitých odrôd viniča, hektárového výnosu vinohradov a obsahu cukru v mušte. [P.D. 514/1979 o výrobe, kontrole a ochrane živicových vín a M.D. 397779/92 o vymedzení požiadaviek používania označenia ‚Verntea Traditional Designation of Zakynthos']	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	grécky	CHZO *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Úradne uznané označenie označujúce región alebo špecifické miesto, ktoré sa používa na opis vín, ktoré spĺňajú tieto požiadavky: — majú špecifickú kvalitu, dobrú povesť alebo iné charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať ich pôvodu, — najmenej 85 % hrozna použitého na ich výrobu pochádza výhradne z tejto zemepisnej oblasti a ich výroba sa uskutočnila v tej istej zemepisnej oblasti, — boli získané z odrôd viniča klasifikovaných v špecifickej oblasti, — vyrábajú sa z hrozna z vinohradov s nízkymi hektárovými výnosmi, — každé jedno má vymedzený prirodzený a skutočný obsah alkoholu [C.M.D. 392169/1999 Všeobecné pravidlá používania pojmu regionálne víno na opis stolového vína zmenené a doplnené C.M.D. 321813/2007].	

ŠPANIELSKO

Denominación de origen (DO)	španielsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Úradne uznaný názov regiónu, oblasti, lokality alebo vymedzeného miesta, ktorý sa používa na označenie vín, ktoré spĺňajú tieto požiadavky: — vyrábajú sa v regióne, oblasti, lokalite alebo na vymedzenom mieste z hrozna z rovnakého regiónu, oblasti, lokality alebo vymedzeného miesta, — majú veľkú prestíž v obchodovaní vďaka svojmu pôvodu, a — ich kvalita a charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisnými vlastnosťami, ku ktorým patria prírodné a ľudské faktory. (Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom právnom predpise a v ďalších právnych predpisoch.)	Čile
Denominación de origen calificada (DOCa)	španielsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Okrem nevyhnutných požiadaviek ‚denominación de origen', ‚denominacion de origen calificada' musia spĺňať aj tieto podmienky: — od uznania ich označenia ‚denominación de origen' ubehlo aspoň desať rokov, — chránené výrobky sa na trh uvádzajú výhradne plnené do fliaš vo vinárskych podnikoch, ktoré sú registrované a ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a — oblasť považovaná za vhodnú na výrobu vín s oprávnením používať uvedené označenie pôvodu je vymedzená kartograficky, podľa každého obecného pomenovania. (Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)	

Vino de calidad con indicación geográfica	španielsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Víno vyrábané v regióne, oblasti, lokalite alebo na vymedzenom mieste z hrozna s pôvodom na tom istom území, ktorého kvalita, dobrá povesť alebo charakteristické vlastnosti vyplývajú zo zemepisného alebo ľudského faktora alebo obidvoch týchto faktorov, pokiaľ ide o dopestovanie hrozna, výrobu vína alebo jeho dozrievanie. Tieto vína sa identifikujú výrazmi ‚vino de calidad de', za ktorými nasleduje názov regiónu, oblasti, lokality alebo vymedzeného miesta, na ktorom sa vyrábajú a spracovávajú. (Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)	
Vino de pago	španielsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Označuje miesto alebo vidiecku usadlosť s osobitnými vlastnosťami pôdy a mikroklímou, ktorými sa odlišuje od iných miest v okolí, so všeobecne známym menom tradične spájaným s kultúrou vinohradov, z ktorých sa získavajú vína s jedinečnými vlastnosťami a kvalitou a ktorých maximálny rozsah je obmedzený pravidlami stanovenými príslušným úradom podľa vlastných charakteristických vlastností každého regiónu. Rozsah nemôže byť rovnaký ani väčší ako ktorákoľvek samosprávna jednotka, na ktorej území alebo územiach, ak ide o viac takýchto jednotiek, sa oblasť nachádza. Všeobecne známe spojenie s kultúrou vinohradov existuje vtedy, ak sa pri obchodovaní názov ‚pago' bežne používal na identifikáciu vín získaných z tejto oblasti najmenej počas piatich rokov. Každé hrozno určené na výrobu ‚vino de pago' musí pochádzať z vinohradov, ktoré sa nachádzajú v tejto oblasti ‚pago' a víno sa musí vyrábať, uskladňovať v nádobách a vyzrievať oddelene od iných vín. (Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)	
Vino de pago calificado	španielsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	V prípade, že celá oblasť ‚pago' je súčasťou územného rozsahu označenia kvalifikovaného pôvodu, môže sa označovať ako ‚víno pago calificado'; víno vyrobené v tejto oblasti sa vždy označuje ako ‚pago calificado', ak spĺňa požiadavky ustanovené pre vína kvalifikovaného označenia pôvodu a ak je registrované v tejto oblasti. (Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)	
Vino de la tierra	španielsky	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Podmienky používania tradičného pojmu ‚vino de la tierra' doplneného zemepisným označením: 1. V právnej úprave zemepisných označení výrobkov uvedenej v článku 1 sa musia zohľadniť aspoň tieto hľadiská: a) kategória alebo kategórie vína, na ktoré sa označenie vzťahuje, b) názov zemepisného označenia, ktorý sa má používať, c) presné hranice zemepisnej oblasti, d) označenie odrôd viniča, ktoré sa majú použiť, e) minimálny prirodzený objemový stupeň alkoholu pre rôzne typy vína s oprávnením používať toto označenie, f) posúdenie alebo označenie organoleptických vlastností, g) systém kontroly vín, ktoré vyrába verejný alebo súkromný subjekt. 2. Používanie zemepisného označenia na označenie vín vyrobených zo zmesi vín pochádzajúcich z hrozna zo zberu v rôznych oblastiach výroby je povolené, ak najmenej 85 percent týchto vín pochádza z výrobnej oblasti, ktorej názov sa používa. (Zákon 24/2003 o viniči a víne; vyhláška 1126/2003)	

Vino dulce natural	španielsky	CHOP *(3)*	[Odsek 6 časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009]	
Vino Generoso	španielsky	CHOP *(3)*	[Odsek 8 časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009]	Čile
Vino Generoso de licor	španielsky	CHOP *(3)*	[Odsek 10 časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009]	

FRANCÚZSKO

Appellation d'origine contrôlée	francúzsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Názov miesta používaný na opis výrobku s pôvodom na tomto mieste, ktorého kvalita alebo charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi, tento výrobok je všeobecne známy a jeho výroba podlieha postupom kontroly, ktoré zahŕňajú identifikáciu zúčastnených strán, kontrolu podmienok výroby a kontrolu výrobkov.	Alžírsko Švajčiarsko Tunisko
Appellation […] contrôlée	francúzsky			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	francúzsky			
Vin doux naturel	francúzsky	CHOP *(3)*	Mutované víno, t. j. víno, ktorého alkoholové kvasenie sa zastaví pridaním neutrálneho vínneho alkoholu. Cieľom tohto postupu je zvýšiť obsah alkoholu vína a zachovať najväčšiu časť prírodných cukrov hrozna. V závislosti od typu vyrábaného prírodného sladkého vína - bieleho, červeného alebo ružového - sa mutácia vykonáva v určenej fáze alkoholového kvasenia s maceráciou alebo bez.	
Vin de pays	francúzsky	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vína so zemepisným označením, ktoré spĺňajú prísne podmienky výroby ustanovené vyhláškou ako maximálny výnos, minimálny obsah alkoholu, odrody viniča a prísne analytické pravidlá.	

TALIANSKO

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	taliansky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Označenie pôvodu vína je zemepisný názov vinohradníckej oblasti vyznačujúcej sa špecifickou výrobou a používa sa na opis známeho akostného výrobku, ktorého charakteristické vlastnosti sú podmienené zemepisným prostredím a ľudským faktorom. V uvedenom zákone sa ustanovuje pre talianske označenia osobitný tradičný pojem ‚D.O.C.' s cieľom zdôrazniť uvedenú koncepciu vysoko kvalitného a tradičného označenia pôvodu. [Zákon č. 164 z 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	nemecký			
Kontrolirano poreklo	slovinský			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	taliansky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Podobne ako pri vymedzení D.O.C., ale obsahuje aj slovo ‚zaručené', takže sa ním označujú vína s osobitnou hodnotou, ktoré sú uznávané ako vína s označením DOC najmenej päť rokov. Na trh sa uvádzajú v nádobách s objemom najviac 5 litrov, na ktorých je štátna identifikačná známka s cieľom poskytnúť lepšiu záruku spotrebiteľom. [Zákon č. 164 z 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungs-bezeichnung	nemecký			
Kontrolirano in garantirano poreklo	slovinský			
Vino dolce naturale	taliansky	CHOP *(1, 3, 11, 15)*	Tradičný pojem opisujúci a vymedzujúci určité vína získané z hrozienok, ktoré obsahujú určitú hladinu zvyškových cukrov vyprodukovaných hroznom, bez procesu obohacovania. Používanie povoľujú osobitné vyhlášky týkajúce sa rôznych vín	
Indicazione geografica tipica (IGT)	taliansky	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Výhradne taliansky pojem ustanovený v zákone č. 164 z 10. februára 1992 na opis talianskych vín so zemepisným označením, ktorých osobitná povaha a stupeň kvality sú podmienené zemepisnou vinohradníckou oblasťou.	
Landwein	nemecký			
Vin de pays	francúzsky			
Deželna oznaka	slovinský			

CYPRUS

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(kontrolované označenie pôvodu)*	grécky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Označuje vína s CHOP 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 *(oblastné víno)*	grécky	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Označuje vína s CHZP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III (I)	

LUXEMBURSKO

Crémant de Luxembourg	francúzsky	CHOP *(4)*	[Nariadenie vlády zo 4. januára 1991] Základné normy, ktoré je potrebné dodržať pri výrobe, sú tieto: — zber hrozna je manuálny a hrozno sa vyberá osobitne na výrobu Crémant; — cuvée základných vín musí spĺňať normy kvality uplatniteľné na akostné vína; — vyrába sa z muštu získaného vylisovaním celého hrozna v prípade bielych šumivých vín alebo šumivých vín ‚rosé', pričom množstvo muštu získaného zo 150 kg hrozna nie je väčšie ako 100 litrov; — je vykvasené vo fľaši tradičnou metódou; — maximálny obsah oxidu siričitého nepresahuje 150 mg/l; — minimálny tlak oxidu uhličitého pri teplote 20 °C je 4 atmosféry; — obsah cukru je menej ako 50 g/l.	

Marque nationale, *doplnené výrazom*: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	francúzsky	CHOP *(1, 4)*	(W): ‚Marque nationale' (Národné osvedčenie) určené pre vína s označením ‚Moselle luxembourgeoise' bolo ustanovené nariadením vlády z 12. marca 1935. Nápis ‚Marque nationale – appellation contrôlée' na obdĺžnikovej etikete nalepenej na zadnej strane fľaše je potvrdením o štátom kontrolovanej výrobe a kvalite vína. Toto osvedčenie vydáva úrad pre Marque nationale. Iba vína s luxemburským pôvodom, ktoré neboli scelené so zahraničným vínom a ktoré spĺňajú vnútroštátne a európske požiadavky, majú nárok na toto označenie. Povinnosťou je, aby sa vína s touto etiketou uvádzali na trh vo fľašiach a aby hrozno pochádzalo iba zo zberu v rámci národnej výrobnej oblasti, v rámci ktorej sa musí uskutočniť aj výroba tohto vína. Vína sa systematicky skúšajú analytickými a organoleptickými skúškami. (SW): Označenie ‚Marque nationale' luxemburských šumivých vín bolo ustanovené nariadením vlády z 18. marca 1988, a zaručuje: — že šumivé víno bolo získané výlučne z vín vhodných na výrobu akostných vín Luxembourg Moselle; — že zodpovedá kritériám kvality ustanoveným vo vnútroštátnych nariadeniach a v nariadeniach Európskeho spoločenstva; — že bolo podrobené štátnej kontrole.	

MAĎARSKO

Minőségi bor	maďarský	CHOP *(1)*	Znamená ‚akostné víno' a označuje vína s CHOP	
Védett eredetű bor	maďarský	CHOP *(1)*	Označuje víno s chráneným pôvodom	
Tájbor	maďarský	CHZO *(1)*	Znamená ‚regionálne víno' a označuje vína s CHZO.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	maltézsky	CHOP *(1)*	[Vládny vestník č. 17965 z 5. septembra 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	maltézsky	CHZO *(1)*	[Vládny vestník č. 17965 z 5. septembra 2006]	

HOLANDSKO

Landwijn	holandský	CHZO *(1)*	Zber hrozna na výrobu tohto vína a výroba tohto vína sa uskutočňuje na území Holandska. Na etikete sa môže uvádzať názov oblasti, v ktorej sa vykonal zber hrozna. Minimálny prirodzený obsah alkoholu tohto vína by mal byť 6,5 obj. % alebo viac. Na výrobu tohto vína v Holandsku sa môžu používať iba odrody viniča uvedené v národnom zozname.	

RAKÚSKO

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latinský	CHOP *(1)*	Podmienky pre tieto akostné vína (napríklad odrody, chuť, obsah alkoholu) ustanovuje oblastný výbor.	
Prädikatswein, prípadne doplnené výrazom: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	nemecký	CHOP *(1)*	Tieto vína sú akostné vína a určuje ich najmä prirodzená cukornatosť hrozna a podmienky zberu. Nie je dovolené ich obohacovanie ani úprava obsahu zvyškového cukru. Ausbruch / Ausbruchwein: z prezretého hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou Botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); na účel lepšieho výťažku sa môže pridávať čerstvý mušt alebo víno. Auslese / Auslesewein: z prísne vyberaného hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 21° KMW. Beerenauslese / Beerenauslesewein: z prezretého výberového hrozna a/alebo výberového hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou Botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 25° KMW. Kabinett / Kabinettwein: z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: hrozno musí byť uskladnené a prirodzene vysušené na tŕstí alebo slame najmenej 3 mesiace pred lisovaním; minimálna cukornatosť musí byť 25° KMW. Spätlese / Spätlesewein: z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 19° KMW. Trockenbeerenauslese: väčšina hrozna musí byť infikovaná ušľachtilou plesňou Botrytis a prirodzene vysušená s minimálnou cukornatosťou 30° KMW. Eiswein: hrozno musí byť prirodzene zmrazené počas zberu aj lisovania a musí mať minimálnu cukornatosť 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *prípadne doplnené výrazom:* — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	nemecký	CHOP *(1)*	Z plne zrelého hrozna a určitých odrôd s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 15° KMW a maximálnym hektárovým výnosom 6 750 l/ha.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	nemecký	CHZO *(1)*	Z plne zrelého hrozna a z určitých odrôd s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 14° KMW a maximálnym hektárovým výnosom 6 750 l/ha.	

PORTUGALSKO

Denominação de origem (D.O.)	portugalský	CHOP *(1, 3, 4, 8)*	Zemepisný názov regiónu alebo špecifického miesta alebo tradičný názov prípadne spojený so zemepisným pôvodom, ktorý sa používa na opis alebo identifikáciu výrobku pochádzajúceho z hrozna z tohto regiónu alebo špecifického miesta a ktorého kvalita alebo charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne podmienené osobitným zemepisným vlastnostiam s prírodnými a ľudskými faktormi, ktoré sú im vlastné, a ktorého výroba sa uskutočňuje v rámci tejto vymedzenej oblasti alebo zemepisného regiónu. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugalský	CHOP *(1, 3, 4, 8)*	Etikety vínových výrobkov s oprávnením na označenie pôvodu môžu obsahovať tieto pomenovania: ‚Denominação de Origem Controlada' alebo ‚DOC'. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugalský	CHOP *(1, 3, 4, 8)*	Názov krajiny alebo regiónu alebo špecifického miesta alebo tradičný názov prípadne spojený so zemepisným pôvodom, ktorý sa používa na opis alebo identifikáciu vínového výrobku vyrobeného z hrozna, z ktorého najmenej 85 % pochádza zo zberu v rámci tejto oblasti v prípade špecifického miesta alebo regiónu, ktorého dobrá povesť, osobitná kvalita alebo iné charakteristické vlastnosti je možné pripísať tomuto zemepisnému pôvodu a ktorého výroba sa uskutočňuje v rámci tejto vymedzenej zemepisnej oblasti alebo regiónu. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	
Vinho doce natural	portugalský	CHOP *(3)*	Víno s vysokým obsahom cukru vyrobené z hrozna z neskorého zberu alebo infikovaného ušľachtilou plesňou. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho generoso	portugalský	CHOP *(3)*	Likérové vína tradične vyrábané vo vymedzených regiónoch Douro, Madeira, Setúbal a Carcavelos s príslušnými názvami Port Wine alebo Porto a ich prekladom do iných jazykov, Madeira Wine alebo Madeira, a ich prekladom do iných jazykov, Moscatel de Setúbal alebo Setúbal a Carcavelos. [Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho regional	portugalský	CHZO *(1)*	Etikety vínových výrobkov s oprávnením na označenie pôvodu môžu obsahovať tieto pomenovania: ‚Vinho Regional' alebo ‚Vinho da Região de'. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	
RUMUNSKO				
Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *doplnené výrazom:* — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	rumunský	CHOP *(1, 3, 8, 15, 16)*	Vína s označením pôvodu sú vína vyrobené z hrozna získaného vo vymedzených oblastiach, ktoré sa vyznačujú klímou, pôdou a poveternostnými podmienkami, ktoré sú priaznivé pre kvalitu zberu a ktoré spĺňajú tieto požiadavky: a) hrozno, z ktorého sa víno vyrába, pochádza výlučne z príslušnej vymedzenej oblasti; b) výroba sa uskutočňuje v príslušnej zemepisnej oblasti; c) kvalita a charakteristické vlastnosti vína sú v podstatnej miere alebo výlučne podmienené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi; d) vína sa získavajú z odrôd viniča rodu Vitis vinifera. Podľa fázy dozrievania hrozna a jeho kvality pri zbere sa vína s označením pôvodu delia takto: a) DOC – CMD – víno s označením pôvodu získané z hrozna, ktoré bolo pri zbere plne zrelé; b) DOC – CT – víno s označením pôvodu získané z hrozna z neskorého zberu; DOC – CIB – víno s označením pôvodu získané z hrozna, ktoré bolo pri zbere infikované ušľachtilou plesňou.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	rumunský	CHOP *(5, 6)*	Šumivé vína s chráneným označením pôvodu sa vyrábajú z odrôd odporúčaných pre tento druh výroby pestovaných vo vymedzených vinohradoch, kde sa víno vyrába ako surovina, ktorá sa pred uvedením na trh úplne spracuje výhradne v rámci povolenej oblasti.	

Vin cu indicație geografică	rumunský	CHZO *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vína so zemepisným označením sa vyrábajú z hrozna zo zberu v špecifických vinohradoch vo vymedzených oblastiach a podľa týchto podmienok: a) majú špecifickú kvalitu, dobrú povesť alebo iné charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať tomuto príslušnému zemepisnému pôvodu; b) aspoň 85 % hrozna použitého na výrobu vín pochádza výlučne z tejto zemepisnej oblasti; c) vyrába sa v tejto zemepisnej oblasti; d) vína sa získavajú z odrôd viniča druhu Vitis vinifera alebo z odrôd vzniknutých krížením druhu Vitis vinifera s inými druhmi rodu Vitis. Skutočný obsah alkoholu musí byť minimálne 9,5 obj. % v prípade vín vyrobených vo vinohradníckej oblasti B a najmenej 10,0 obj. % vo vinohradníckych oblastiach CI a CII. Celkový obsah alkoholu nesmie byť väčší ako 15 obj. %.	

SLOVINSKO

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *prípadne doplnené výrazom* Mlado vino	slovinský	CHOP *(1)*	Vína z plne zrelého hrozna s minimálnym obsahom alkoholu 8,5 % obj. (9,5 % obj. v oblasti CII) a maximálnym hektárovým výnosom 8 000 l/ha.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovinský	CHOP *(1)*	Víno získané prvým a druhým alkoholovým kvasením s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 10 obj. %, pričom celkový skutočný obsah alkoholu cuvée nie je nižší ako 9 obj. %.	
Penina	slovinský			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	slovinský	CHOP *(1)*	Podmienky týkajúce sa týchto akostných vín sú ustanovené v predpisoch ministra na základe podrobného znaleckého posudku (napríklad odrody, obsah alkoholu, výnos, atď.)	
Renome	slovinský			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *prípadne doplnené výrazom:* — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	slovinský	CHOP *(1)*	Víno z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 83° Oechsle a maximálnym výnosom 8 000 l/ha. Nie je povolené obohacovanie, úprava obsahu zvyškového cukru, zvyšovanie ani znižovanie obsahu kyselín. Analytické a organoleptické hodnotenie je povinné. Pozna trgatev: z prezretého hrozna a/alebo hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou Botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 92° Oechsle; Izbor: z prezretého hrozna a hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou Botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 108° Oechsle; Jagodni izbor: z prezretého hrozna a hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou Botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 128° Oechsle; Suhi jagodni izbor: z prezretého výberového hrozna a výberového hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou Botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 154° Oechsle; Ledeno vino: hrozno musí byť prirodzene zmrazené počas zberu aj lisovania a musí mať minimálnu cukornatosť 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): archívne víno z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): hrozno musí byť pred lisovaním uskladnené a prirodzene vysušené na tŕstí alebo slame.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	slovinský	CHOP *(1)*	Víno získané prvým a druhým alkoholovým kvasením s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 10,5 obj. %, pričom celkový skutočný obsah alkoholu cuvée nie je nižší ako 9,5 obj. %	
Penina	slovinský			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *prípadne doplnené výrazom* Mlado vino	slovinský	CHZO *(1)*	Víno z plne zrelého hrozna s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 8,5 obj. % a maximálnym hektárovým výnosom 12 000 l/ha.	

SLOVENSKO

Akostné víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno zatriedené kontrolným ústavom ako akostné odrodové víno alebo akostné značkové víno, vyrobené z hrozna, ktorého prirodzená cukornatosť je najmenej 16° NM, pričom nebol prekročený maximálny hektárový výnos a víno spĺňa kvalitatívne požiadavky ustanovené osobitným predpisom.	
Akostné víno s prívlastkom, *doplnené výrazom:* — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno zatriedené kontrolným ústavom ako akostné víno s prívlastkom, ktoré spĺňa kvalitatívne požiadavky ustanovené osobitným predpisom, pričom nebol prekročený maximálny hektárový výnos; odroda viniča, pôvod hrozna, jeho prirodzená cukornatosť, hmotnosť a zdravotný stav boli pred spracovaním osvedčené zamestnancom kontrolného ústavu, bol dodržaný zákaz zvyšovania prirodzeného obsahu alkoholu a úpravy zvyškového cukru. Akostné víno s prívlastkom sa člení na: — kabinetné víno – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti s prirodzenou cukornatosťou najmenej 19° NM, — neskorý zber – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s prirodzenou cukornatosťou najmenej 21° NM, — výber z hrozna – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti s prirodzenou cukornatosťou najmenej 23° NM, ktoré sa získalo zo starostlivo vyberaných strapcov, — bobuľový výber – vyrobené z ručne vyberaných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli ručne odstránené nezrelé a poškodené bobule, s prirodzenou cukornatosťou najmenej 26° NM, — hrozienkový výber – vyrobené výhradne z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna s prirodzenou cukornatosťou najmenej 28° NM, — cibébový výber – vyrobené len z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby Botrytis cinerea Persoon, s prirodzenou cukornatosťou najmenej 28° NM, — ľadové víno – vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté a získaný mušt mal prirodzenú cukornatosť najmenej 27° NM, — slamové víno – vyrobené z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z trstiny, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach minimálne tri mesiace a získaný mušt mal prirodzenú cukornatosť najmenej 27° NM.	
Esencia	slovenský	CHOP *(1)*	Víno získané pomalým kvasením samotoku, ktorý sa získa zo zvlášť vyberaných cibéb dopestovaných na tokajských vinohradníckych honoch ‚vinohradníckej oblasti Tokaj'. Esencia obsahuje aspoň 450 g/l prírodného cukru a 50 g/l bezcukorného extraktu. Vyzrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.	
Forditáš	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z vymedzených vinohradníckych honov ‚vinohradníckej oblasti Tokaj' naliateho na matolinové výlisky z cibéb. Vyzrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.	

Mášláš	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z vymedzených vinohradníckych honov ‚vinohradníckej oblasti Tokaj' naliateho na kvasničné kaly tokajského samorodného alebo tokajského výberu. Vyzrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.	
Pestovateľský sekt (*)	slovenský	CHOP *(4)*	Spĺňa základné podmienky výroby spolu s požiadavkami na výrobu akostných šumivých vín a posledné štádium procesu výroby šumivého vína uskutočnil vinohradník vinice, hrozno z ktorej sa použilo na výrobu. Jednotlivé zložky cuvée pestovateľského sektu pochádzajú z jednej vinohradníckej oblasti.	
Samorodné	slovenský	CHOP *(1)*	Víno sa vyrába alkoholovým kvasením z hrozna tokajských odrôd z vymedzených vinohradníckych honov ‚vinohradníckej oblasti Tokaj', ak nie sú priaznivé podmienky na hromadnú tvorbu cibéb. Možno ho uvádzať do obehu najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovenský	CHOP *(4)*	Šumivé víno vyrobené prvotným alebo druhotným kvasením akostného vína z hrozna dopestovaného na vinohradníckych plochách vo vinohradníckych oblastiach, a to len vo vinohradníckej oblasti, v ktorej bolo hrozno na jeho výrobu dopestované alebo bezprostredne susediacej oblasti, pričom spĺňa základné podmienky výroby spolu s požiadavkami na výrobu akostných šumivých vín.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvasením po zaliatí cibéb muštom s cukornatosťou najmenej 21° NM z vymedzených vinohradníckych honov ‚vinohradníckej oblasti Tokaj' alebo vínom rovnakej kvality a rovnakého ročníka pochádzajúceho z vymedzených vinohradníckych honov ‚vinohradníckej oblasti Tokaj'. Podľa množstva pridaných cibéb sa Tokajský výber člení na 3-putňový až 6-putňový. Výber vyzrieva najmenej tri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.	
Výberová esencia	slovenský	CHOP *(1)*	Víno získané alkoholovým kvasením cibéb. Pri zbere sa vyberajú zvlášť bobule hrozna, ktoré sa hneď po spracovaní zalejú muštom pochádzajúcim z vymedzených vinohradníckych honov ‚vinohradníckej oblasti Tokaj' alebo tokajským vínom totožného ročníka, ktoré obsahuje aspoň 180 g/l prírodného cukru a 45 g/l bezcukorného extraktu. Vyzrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.	

(*) V súvislosti s pojmom ‚sekt' sa nenárokuje žiadna ochrana.

SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO

quality (sparkling) wine	anglický	CHOP *(1, 4)*	Víno alebo šumivé víno vyrobené v Anglicku a Walese v súlade s pravidlami ustanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch uvedených krajín. Vína označené ako ‚akostné víno' boli podrobené organoleptickému a analytickému posúdeniu. Jeho osobitná povaha a vlastnosti čiastočne závisia od oblasti, v ktorej sa víno vyrába, kvality použitého hrozna a schopností výrobcu a vinára.	
Regional (sparkling) wine	anglický	CHZO *(1, 4)*	Víno alebo šumivé víno vyrobené v Anglicku a Walese v súlade s pravidlami ustanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch uvedených krajín. ‚Regional wine' bolo podrobené organoleptickému a analytickému posúdeniu. Jeho osobitná povaha a vlastnosti čiastočne závisia od oblasti, v ktorej sa víno vyrába, od použitého hrozna a schopností pestovateľa a vinára.	

ČASŤ B: **Tradičné pojmy, ako sa uvádza v článku 118u ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 1234/2007**

BULHARSKO

Колекционно *(zber)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno, ktoré spĺňa podmienky ‚osobitnej rezervy', vyzrieva vo fľašiach najmenej jeden rok a jeho množstvo predstavuje najviac 1/2 dávky ‚špeciálnej rezervy'.	
Ново *(mladé)*	bulharský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno sa vyrába výlučne z hrozna získaného z jedného zberu a plní sa do fliaš do konca roka. Môže sa predávať s označením ‚mladé' do 1. marca nasledujúceho roka. V takom prípade sa na etiketách povinne uvádza aj označenie ‚lehota predaja – 1. marec …'. Po uplynutí uvedenej lehoty sa toto víno nesmie označovať a ponúkať ako ‚mladé' a množstvá vína ponechané v komerčnej sieti sa povinne musia označiť novými etiketami po 31. marci príslušného roka v súlade s požiadavkami príslušného predpisu.	
Премиум *(premium)*	bulharský	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z jednej odrody viniča najvyššej kvality z celého zberu. Vyrobené množstvo nesmie byť väčšie ako 1/10 celkového zberu.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium dubové)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno vyzrievajúce v nových dubových sudoch s objemom do 500 l.	
Премиум резерва *(premium reservé)*	bulharský	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z jednej odrody viniča, predstavuje uchované množstvo z najlepšieho zberu.	
Резерва *(reservé)*	bulharský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno vyrobené z jednej odrody viniča, ktoré zrelo aspoň jeden rok od novembra v roku zberu.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z odporúčaných odrôd viniča s obsahom cukru najmenej 22 hmotnostných percent. Víno má obsah alkoholu najmenej 11°. Jeho charakteristické vlastnosti sú výrazne podmienené pridaním hroznového muštu alebo koncentrovaného hroznového muštu najmenej 30 dní pred expedíciou.	
Специална селекция *(špeciálny výber)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno, ktoré je vyrobené z jednej odrody viniča alebo je zmesou, ktoré zrelo aspoň dva roky od dátumu uvedeného v špecifikácii výrobku.	
Специална резерва *(špeciálne reservé)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z jednej odrody viniča alebo zmes, ktoré zrelo v dubových sudoch aspoň jeden rok od dátumu expedície uvedeného v špecifikácii výrobku.	

ČESKÁ REPUBLIKA

Archivní víno	český	CHOP *(1)*	Víno umiestnené do obehu najmenej tri roky po roku zberu.	

Burčák	český	CHOP *(1)*	Čiastočne vykvasený hroznový mušt, ktorého skutočný obsah alkoholu je vyšší ako jedno objemové percento a nižší ako tri pätiny celkového obsahu alkoholu.	
Klaret	český	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z modrého hrozna bez kvasenia na rmute.	
Košer, Košer víno	český	CHOP *(1)*	Víno vyrobené liturgickou metódou v zmysle pravidiel Židovskej kongregácie.	
Labín	český	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z modrého hrozna bez kvasenia na rmute v českej vinohradníckej oblasti.	
Mladé víno	český	CHOP *(1)*	Víno, ktoré sa ponúka na spotrebu konečnému spotrebiteľovi najneskôr do konca kalendárneho roka, v ktorom sa vykonal zber hrozna použitého na výrobu tohto vína.	
Mešní víno	český	CHOP *(1)*	Víno vyrobené liturgickou metódou, ktoré spĺňa podmienky používania počas liturgických úkonov v rámci katolíckej omše.	
Panenské víno	český	CHOP *(1)*	Víno pochádzajúce z prvého zberu vinohradu; za prvý zber vinohradu sa považuje zber vykonaný v treťom roku výsadby vinohradu.	
Panenská sklizeň	český			
Pěstitelský sekt (*)	český	CHOP *(4)*	Šumivé víno klasifikované Českou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, ktoré spĺňa požiadavky nariadení Európskeho spoločenstva na akostné šumivé víno vyrobené v špecifickej oblasti z hrozna pochádzajúceho z vinice vinohradníka.	
Pozdní sběr	český	CHOP *(1)*	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, ktorého povolený hektárový výnos nebol prekročený, hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 21° NM, zber hrozna a výroba vína s výnimkou plnenia do fliaš sa uskutočnili v príslušnej vinohradníckej oblasti, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality stanovené vykonávacím právnym predpisom.	
Premium	český	CHOP *(1)*	Víno s prívlastkami druhu – výber z hrozna, bobuľový výber alebo hrozienkový výber, ktoré sa vyrába z hrozna, ktoré bolo aspoň z 30 % infikované ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea P.	
Rezerva	český	CHOP *(1)*	Víno, ktoré vyzrievalo najmenej 24 mesiacov v drevenom sude a následne vo fľaši, a to v sude najmenej 12 mesiacov v prípade červeného vína a 6 mesiacov v prípade bieleho vína alebo vína rosé.	
Růžák	český	CHOP *(1)*	Víno vyrobené zo zmesi hrozna alebo hroznového muštu z bieleho, prípadne červeného alebo modrého hrozna.	
Ryšák	český			

Zrálo na kvasnicích	český	CHOP *(1)*	Víno, ktoré sa pri výrobe ponecháva na kvasničných kaloch najmenej počas šiestich mesiacov.	
Krášleno na kvasnicích	český			
Školeno na kvasnicích	český			

(*) V súvislosti s pojmom ‚sekt' sa nenárokuje žiadna ochrana.

NEMECKO

Affentaler	nemecký	CHOP *(1)*	Pojem pôvodu pre červené akostné víno a Prädikatswein z odrody viniča Blauer Spätburgunder z území Altschweier, Bühl, Eisental a Neusatz obce Bühl, Bühlertal, ako aj územia Neuweier obce Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	nemecký	CHOP *(1)*	Víno vyrobené sceľovaním (zmiešaním) bieleho hrozna, aj drveného, s červeným hroznom s pôvodom v špecifikovanej vinohradníckej zóne Baden.	
Classic	nemecký	CHOP *(1)*	Červené alebo biele akostné víno vyrobené výlučne z hrozna klasických odrôd viniča typických pre túto oblasť; mušt použitý vo výrobe má minimálny prirodzený obsah alkoholu o 1 obj. % vyšší, ako je minimálny prirodzený obsah alkoholu predpísaný pre vinohradnícku oblasť, v ktorej sa uskutočnil zber hrozna; celkový obsah alkoholu najmenej 11,5 obj. %; obsah zvyškového cukru nesmie byť vyšší ako 15 g/l a nesmie prekročiť dvojnásobok celkového obsahu kyselín; označenie jednej odrody viniča, označenie ročníka zberu, ale nie označenie chuti.	
Ehrentrudis	nemecký	CHOP *(1)*	Označenie pôvodu pre akostné a prvotriedne akostné víno typu rosé z odrody viniča Blauer Spätburgunder z oblasti Tuniberg.	
Federweisser	nemecký	CHZO *(1)*	Čiastočne kvasený hroznový mušt z Nemecka so zemepisným označením alebo z iných štátov EÚ; zemepisné označenia prepožičané od vinohradníckej oblasti ‚vin de pays'; ‚Federweißer': v najbežnejšom označení čiastočne nakvaseného hroznového muštu vzhľadom na regionálnu rôznorodosť označení.	
Hock	nemecký	CHZO *(1)*	Biele víno so zemepisným označením s pôvodom v Rýnskej vinohradníckej oblasti a obsah zvyškového cukru v rozsahu ‚polosladké'; história pojmu: Hock je tradičné anglo-americké pomenovanie rýnskeho vína, ktorého pôvod sa spája s názvom miesta ‚Hochheim' (na rieke Mohan, vo vinohradníckej oblasti Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	nemecký	CHOP *(1)*	Tradičný názov nemeckého bieleho akostného vína, ktoré obsahuje najmenej 70 percent zmesi Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau alebo Kerner z oblastí Nahe, Rheingau, Rheinhessen alebo Pfalz. Obsah zvyškového cukru v rozsahu ‚polosladké'. Určené takmer výlučne na vývoz.	
Riesling-Hochgewächs (*)	nemecký	CHOP *(1)*	Biele akostné víno vyrábané výlučne z hrozna odrody viniča Riesling, mušt použitý na výrobu má prirodzený obsah alkoholu najmenej o 1,5 obj. % vyšší ako prirodzený minimálny obsah alkoholu predpísaný pre vymedzenú vinohradnícku oblasť alebo jej časť, v ktorej sa uskutočnil zber hrozna, a ktoré v skúške kvality dosiahlo číslo kvality najmenej 3,0.	

Schillerwein	nemecký	CHOP *(1)*	Víno z vymedzenej vinohradníckej oblasti Württemberg; akostné víno bledočervenej až jasnočervenej farby vyrobené sceľovaním (zmiešaním) bieleho hrozna, aj drveného, s červeným hroznom, aj drveným. Označenie ‚Schillersekt b.A.' alebo ‚Schillerperlwein b.A' je povolené, ak je základným vínom Schillerwein.	
Weissherbst	nemecký	CHOP *(1)*	Akostné víno vyrobené vo vymedzenej vinohradníckej oblasti alebo Prädikatswein (víno s osobitnými prívlastkami), ktoré sa vyrába z jednej červenej odrody viniča a najmenej 95 percent z ľahko lisovaného muštu; v súvislosti s označením Weißherbst sa musí uviesť aj odroda viniča rovnakým písmom, v rovnakej veľkosti a farbe; môže sa používať aj pre domáce akostné šumivé víno vyrobené z vína s označením ‚Weißherbst'.	

(*) V súvislosti s pojmami ‚Riesling' a ‚Sekt' sa nepožaduje žiadna ochrana.

GRÉCKO

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova známa ako ‚Agrepavlis' a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené výlučne z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	
Αμπελώνας(ες) *[Ampelonas (-ès)]*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené výlučne z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova známa ako ‚archontiko' a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	
Κάβα *(Cava)*	grécky	CHZO *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vína zrejúce za kontrolovaných podmienok.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	grécky	CHOP *(3, 15, 16)*	Vína vyrobené výlučne z hrozna vybraných vinohradov s osobitne malými hektárovými výnosmi.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	grécky	CHOP *(1, 3, 15, 16)*	Výberové vína zrejúce stanovený čas za kontrolovaných podmienok.	
Κάστρο *(Kastro)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova alebo zrúcanina historického zámku a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	

Κτήμα *(Ktima)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, ktorý sa nachádza v príslušnej chránenej vinohradníckej oblasti.	
Λιαστός *(Liastos)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna ponechaného na slnku alebo v tieni s cieľom čiastočnej dehydratácie.	
Μετόχι *(Metochi)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, ktorý sa nachádza mimo oblasti kláštora, ku ktorej vinársky podnik patrí.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré patria ku kláštoru.	
Νάμα *(Nama)*	grécky	CHOP / CHZO *(1)*	Sladké vína používané na sväté prijímanie.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	grécky	CHOP *(1)*	Vína CHOP ‚Santorini' výlučne vyrábané na ostrovoch Thira a Thiresia, ktoré vyzrievajú v sudoch aspoň tri mesiace.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, ktorý sa nachádza v nadmorskej výške nad 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené výlučne z hrozna dopestovaného vo vinohradoch, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške nad 500 m.	
Πύργος *(Pyrgos)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova známa ako ‚Pyrgos' a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	grécky	CHOP *(1, 3, 15, 16)*	Výberové vína zrejúce určitý čas za kontrolovaných podmienok.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	grécky	CHOP *(3, 15, 16)*	Výberové likérové vína zrejúce určitý čas za kontrolovaných podmienok.	
Βερντέα *(Verntea)*	grécky	CHZO *(1)*	Víno s tradičným označením vyrábané z hrozna zo zberu vo vinohradoch ostrova Zakynthos, na ktorom sa uskutočňuje aj výroba vína.	
Vinsanto	latinský	CHOP *(1, 3, 15, 16)*	Víno CHOP ‚Santorini' vyrábané v komplexe Santo Erini-Santorini na ostrovoch Thira a Thirasia z hrozna ponechaného na slnku.	

ŠPANIELSKO

Amontillado	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (Vino generoso) s CHOP ‚Jerez-Xérès-Sherry', ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla-Moriles', suché s prenikavým buketom, dlhou koncovkou, jemnej a plnej chuti, jantárovej alebo zlatej farby, so skutočným obsahom alkoholu 16 – 22°. Vyzrieva najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Añejo	španielsky	CHOP / CHZO *(1)*	Vína celkovo vyzrievajúce najmenej dvadsaťštyri mesiacov v drevených dubových nádobách s objemom najviac 600 l alebo vo fľaši.	
	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno CHOP ‚Malaga' vyzrievajúce od troch do piatich rokov.	
Chacolí-Txakolina	španielsky	CHOP *(1)*	Víno s CHOP ‚Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina', ‚Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina' a ‚Chacolí de Álava-Arabako Txakolina' vyrobené zo základných odrôd Ondarrabi Zuri a Ondarrabi Beltza. Víno s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 9,5 obj. % (11 obj. % pre biele víno kvasené v sude), maximálnym obsahom kyselín 0,8 mg/l a celkovým obsahom siričitanov 180 mg/l (140 mg/l v prípade červených vín).	
Clásico	španielsky	CHOP *(3, 16)*	Vína s obsahom zvyškových cukrov viac ako 45 g/l.	Čile
Cream	anglický	CHOP *(3)*	Likérové víno ‚Jerez-Xérès-Sherry', ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla-Moriles', ‚Málaga' a ‚Condado de Huelva' jantárovej až mahagónovej farby s minimálnym obsahom 60 g/l reduktívnych látok. Vyzrieva najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' alebo systémom ‚añadas' v dubovom sude.	
Criadera	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno ‚Jerez-Xérès-Sherry', ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla-Moriles', ‚Málaga' a ‚Condado de Huelva', ktoré vyzrieva systémom ‚criaderas y soleras' a ktoré je tradičné v danej oblasti.	
Criaderas y Soleras	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno ‚Jerez-Xérès-Sherry', ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla-Moriles', ‚Málaga' a ‚Condado de Huelva', pri ktorom sa používa systém, v ktorom sú dubové sudy naskladané na seba v radoch nazývaných ‚criaderas', pričom sa každý rok víno prelieva do vyššieho radu systému a tak prechádza týmito radmi alebo ‚criaderas' čiastočným a postupným prelievaním počas dlhého obdobia, až kým sa nedostane do najvyššieho radu nazývaného ‚solera', v ktorom ukončí proces vyzrievania.	
Crianza	španielsky	CHOP *(1)*	Vína iné ako šumivé, perlivé a likérové, ktoré spĺňajú tieto podmienky: — červené vína musia mať minimálne obdobie dozrievania 24 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 330 l. — biele vína a rosé musia mať minimálne obdobie vyzrievania 18 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s rovnakým maximálnym objemom.	

Dorado	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové vína s CHOP ‚Rueda' a ‚Malaga' s procesom vyzrievania.	
Fino	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s CHOP ‚Jerez-Xérès-Sherry' a ‚Manzanilla Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla Moriles' s týmito vlastnosťami: slamovožlté, suché, jemne horké, jemné a aromatické. Vyzrieva pod vrstvou kvasiniek ‚flor' najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Fondillón	španielsky	CHOP *(16)*	Víno s CHOP ‚Alicante' vyrobené z odrody viniča Monastrell, zrejúce v skladoch, s výnimočnými podmienkami kvality a zdravia. Na kvasenie sa používajú výlučne prírodné kvasnice a skutočný obsah alkoholu (najmenej 16 obj. %) musí byť prirodzený. Vyzrieva najmenej desať rokov v dubových sudoch.	
Gran reserva	španielsky	CHOP *(1)*	Vína iné ako šumivé, perlivé a likérové, ktoré spĺňajú tieto podmienky: — červené vína musia mať minimálne obdobie vyzrievania 60 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 18 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 330 l a zvyšok obdobia vo fľaši. — biele vína a rosé musia mať minimálne obdobie vyzrievania 48 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s rovnakým objemom a zvyšok obdobia vo fľaši.	Čile
	španielsky	CHOP *(4)*	Minimálne obdobie vyzrievania v prípade šumivých vín s CHOP ‚Cava' je 30 mesiacov, od ‚tiraje' po ‚degüelle'.	
Lágrima	španielsky	CHOP *(3)*	Sladké víno s CHOP ‚Málaga' pri ktorého výrobe mušt vyteká z hrozna bez mechanického tlaku. Vyzrievanie trvá najmenej dva roky a uskutočňuje sa systémom ‚criaderas y soleras' alebo systémom ročníkov v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Noble	španielsky	CHOP / CHZO *(1)*	Vína celkovo vyzrievajúce najmenej osemnásť mesiacov v dubových nádobách s objemom najviac 600 l alebo vo fľaši.	
	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové vína s CHOP ‚Málaga' zrejúce od dvoch do troch rokov.	
Oloroso	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s CHOP ‚Jerez-Xérès-Sherry' a ‚Manzanilla Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla Moriles', s týmito vlastnosťami: plné, mohutné a zamatové, aromatické, energické, suché alebo jemne sladšie, mahagónovej farby so skutočným obsahom alkoholu od 16 do 22°. Vyzrieva najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Pajarete	španielsky	CHOP *(3)*	Sladké alebo polosladké vína s CHOP ‚Málaga', ktoré vyzrievajú najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' alebo systémom ‚añadas' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	

Pálido	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) ‚Condado de Huelva' vyzrievajúce viac ako tri roky biologickým procesom starnutia, so skutočným obsahom alkoholu 15 – 17 obj. %	
	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno CHOP ‚Rueda' vyzrievajúce najmenej štyri roky, pričom posledné tri roky v dubovom sude.	
	španielsky	CHOP *(3)*	Víno s CHOP ‚Málaga' z odrôd Pedro Ximenez a/alebo Moscatel, bez pridania ‚arrope' (vareného muštu) a bez procesu vyzrievania.	
Palo Cortado	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) ‚Jerez-Xérès-Sherry' a ‚Manzanilla Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla Moriles', ktorého organoleptické vlastnosti tvorí buket ‚amontillado' a chuť a farba podobná vínu ‚oloroso', so skutočným obsahom alkoholu od 16 do 22 percent. Vyzrieva v dvoch fázach: prvej biologickej pod vrstvou kvasiniek ‚flor' a druhej oxidatívnej.	
Primero de Cosecha	španielsky	CHOP *(1)*	Víno s CHOP ‚Valencia' vyrobené z hrozna zo zberu počas prvých desiatich dní vinobrania a plnené do fliaš počas nasledujúcich tridsiatich dní; povinné je uviesť ročník zberu na etikete.	
Rancio	španielsky	CHOP *(1, 3)*	Vína, ktoré sa podrobili procesu prezrievania s náhlymi zmenami teploty ovzdušia alebo v drevených alebo sklenených obaloch.	
Raya	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s CHOP ‚Montilla Moriles', ktoré má podobné vlastnosti ako vína ‚Oloroso' ale so slabšou chuťou a buketom. Vyzrieva najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Reserva	španielsky	CHOP *(1)*	Vína iné ako šumivé, perlivé a likérové, ktoré spĺňajú tieto podmienky: — červené vína musia mať minimálne obdobie vyzrievania 36 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 12 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 330 l a zvyšok obdobia vo fľaši. — biele vína a rosé musia mať minimálne obdobie vyzrievania 24 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s rovnakým objemom a zvyšok obdobia vo fľaši.	Čile
Sobremadre	španielsky	CHOP *(1)*	Biele vína ‚Vinos de Madrid', ktoré v dôsledku osobitného spracovania obsahujú oxid uhličitý už pred samotným kvasením muštov s ich ‚madres' (obratým a lisovaným hroznom).	
Solera	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno ‚Jerez-Xérès-Sherry', ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', ‚Montilla-Moriles', ‚Málaga' a ‚Condado de Huelva', ktoré vyzrieva systémom ‚criaderas y soleras'.	
Superior	španielsky	CHOP *(1)*	Vína získané najmenej z 85 % vybraných odrôd príslušných vymedzených oblastí.	Čile Južná Afrika

Trasañejo	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno s CHOP ‚Málaga' vyzrievajúce viac ako päť rokov.	
Vino Maestro	španielsky	CHOP *(3)*	Víno s CHOP ‚Málaga', ktoré sa získava neúplným kvasením, pretože pred jeho začatím sa pridáva mušt so 7 % obsahom vínneho alkoholu. Preto je jeho kvasenie veľmi pomalé a zastaví sa pri obsahu alkoholu 15 – 16°, pričom približne 160 – 200 g/l cukrov nevykvasí. Vyzrieva najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' alebo systémom ‚añadas' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Vendimia Inicial	španielsky	CHOP *(1)*	Víno ‚Utiel–Requena' vyrobené z hrozna zo zberu počas prvých desiatich dní vinobrania, s obsahom alkoholu od 10 do 11,5 objemových percent; ich osobitné vlastnosti vyplývajú z toho, že sú mladé, môže sa mierne upravovať oxidom uhličitým.	
Viejo	španielsky	CHOP / CHZO *(1)*	Víno zrejúce najmenej 36 mesiacov, charakteristicky prezreté v dôsledku pôsobenia svetla, kyslíka, tepla alebo kombinácie týchto činiteľov.	
	španielsky	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s CHOP ‚Condado de Huelva' s týmito vlastnosťami: plné, mohutné a zamatové, aromatické, energické, suché alebo jemne sladšie, mahagónovej farby so skutočným obsahom alkoholu od 15 do 22°. Vyzrieva najmenej dva roky systémom ‚criaderas y soleras' v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Vino de Tea	španielsky	CHOP *(1)*	Víno pochádzajúce zo severnej podoblasti CHOP ‚La Palma' vyzrievajúce v drevených obaloch Pinus canariensis (‚čaj') najviac počas šiestich mesiacov. Skutočný obsah alkoholu v prípade bielych vín je 11 – 14,5 obj. %, v prípade rosé 11 – 13 obj. % a v prípade červených vín 12 – 14 obj. %	

FRANCÚZSKO

Ambré	francúzsky	CHOP *(3)*	Článok 7 vyhlášky z 29. decembra 1997: CHOP ‚Rivesaltes': aby mohli byť biele vína oprávnené označovať sa kontrolovaným označením pôvodu ‚Rivesaltes' doplneným pomenovaním ‚ambré', musia vyzrievať v poľnohospodárskom podniku v oxidatívnom prostredí do 1. septembra druhého roku nasledujúceho po roku zberu.	

Clairet	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Bourgogne', ‚Bordeaux': bledočervené víno alebo víno rosé.	
Claret	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Bordeaux': výraz označujúci bledočervené víno	
Tuilé	francúzsky	CHOP *(3)*	Článok 7 vyhlášky z 29. decembra 1997: aby mohli byť červené vína oprávnené označovať sa kontrolovaným označením pôvodu ‚Rivesaltes' doplneným pomenovaním ‚tuilé', musia vyzrievať v poľnohospodárskom podniku v oxidatívnom prostredí do 1. septembra druhého roku nasledujúceho po roku zberu.	
Vin jaune	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Arbois', ‚Côtes du Jura', ‚L'Etoile', ‚Château-Châlon': vínový výrobok vyrobený výlučne z odrôd viniča ustanovených vnútroštátnym predpisom: pomalé kvasenie, vyzrievanie v nezakrytom dubovom sude najmenej šesť rokov.	
Château	francúzsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Historický výraz, ktorý sa vzťahuje na druh oblasti a typ vína vyhradený na označenie vín pochádzajúcich zo skutočne existujúcej usadlosti alebo oblasti s presne týmto názvom.	Čile
Clos	francúzsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Čile
Cru artisan	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Médoc', ‚Haut-Médoc', ‚Margaux', ‚Moulis', ‚Listrac', ‚St Julien', ‚Pauillac', ‚St Estèphe' Výraz, ktorý sa týka kvality vína, jeho histórie ako aj druhu oblasti, ktoré evokujú hierarchiu hodnôt jednotlivých vín pochádzajúcich zo špecifickej usadlosti.	
Cru bourgeois	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Médoc', ‚Haut-Médoc', ‚Margaux', ‚Moulis', ‚Listrac', ‚Saint-Julien', ‚Pauillac', ‚Saint-Estèphe': Výraz, ktorý sa týka kvality vína, jeho histórie ako aj druhu oblasti, ktoré evokujú hierarchiu hodnôt jednotlivých vín pochádzajúcich zo špecifickej usadlosti.	Čile
Cru classé, *prípadne doplnené výrazom* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Barsac', ‚Côtes de Provence', ‚Graves', ‚Saint-Emilion grand cru', ‚Médoc', ‚Haut-Médoc', ‚Margaux', ‚Pessac-Leognan', ‚Saint Julien', ‚Pauillac', ‚Saint Estèphe', ‚Sauternes'. Výraz, ktorý sa týka kvality vína, jeho histórie ako aj druhu oblasti, ktoré evokujú hierarchiu hodnôt jednotlivých vín pochádzajúcich zo špecifickej usadlosti.	
Edelzwicker	nemecký	CHOP *(1)*	CHOP ‚Alsace' vína získané z jednej alebo viacerých odrôd viniča, ako sa ustanovuje v špecifikácii.	
Grand cru	francúzsky	CHOP *(1, 3, 4)*	Výraz, ktorý sa vzťahuje na kvalitu vína, vyhradený pre vína s chráneným označením pôvodu vymedzené vyhláškou, a v prípade, že sa tento výraz používa kolektívne, je zahrnutý v označení pôvodu.	Čile Švajčiarsko Tunisko

Hors d'âge	francúzsky	CHOP *(3)*	CHOP ‚Rivesaltes', ‚Banyuls', ‚Rasteau' a ‚Maury': sa môžu používať na označenie vín, ktoré sa podrobili procesu vyzrievania v dĺžke najmenej päť rokov po dátume výroby.	
Passe-tout-grains	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Bourgogne' pochádza z dvoch odrôd viniča, ako sa ustanovuje v špecifikácii.	
Premier Cru	francúzsky	CHOP *(1, 4)*	Výraz, ktorý sa vzťahuje na kvalitu vína, vyhradený pre vína s chráneným označením pôvodu vymedzené vyhláškou, a v prípade, že sa tento výraz používa kolektívne, je zahrnutý v označení pôvodu.	Tunisko
Primeur	francúzsky	CHOP *(1)*	Vína, ktorých dátum uvedenia na trh pre spotrebiteľov je ustanovený na tretí novembrový štvrtok roku zberu.	
	francúzsky	CHZO *(1)*	Vína, ktorých dátum uvedenia na trh pre spotrebiteľov je ustanovený na tretí októbrový štvrtok roku zberu.	
Rancio	francúzsky	CHOP *(1, 3)*	CHOP ‚Grand Roussillon', ‚Rivesaltes', ‚Rasteau', ‚Banyuls', ‚Maury', ‚Clairette du Languedoc': výraz, ktorý sa týka typu vína a osobitného postupu výroby vína, vyhradený pre niektoré akostné vína pre ich vek a podmienky súvisiace s územím.	
Sélection de grains nobles	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚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': víno vyrobené povinne z hrozna z manuálneho zberu po postupných výberoch zameraných na prezretú úrodu hrozna, hrozno infikované ušľachtilou plesňou alebo hrozno zhrozienkovatené na kre viniča.	
Sur lie	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Muscadet', ‚Muscadet Coteaux de la Loire', ‚Muscadet-Côtes de Grandlieu', ‚Muscadet-Sèvre et Maine', ‚Gros Plant du Pays Nantais': víno s osobitnými špecifikáciami (výnos, obsah alkoholu), ktoré sa ponechá na kvasničných kaloch do 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu.	
	francúzsky	CHZO *(1)*	CHZO ‚Vin de pays d'Oc', ‚Vin de pays des Sables du Golfe du Lion': víno s osobitnými špecifikáciami, ktoré sa na obdobie menej ako jednu zimu ponechá v kadi alebo sude na kvasničných kaloch až do plnenia do fliaš.	
Vendanges tardives	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Alsace', ‚Alsace Grand Cru', ‚Jurançon': výraz vzťahujúci sa na typ vína a osobitný výrobný postup, vyhradený pre vína získané z prezretého hrozna podľa stanovených podmienok hustoty a obsahu alkoholu.	
Villages	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Anjou', ‚Beaujolais', ‚Côte de Beaune', ‚Côtes de Nuits', ‚Côtes du Rhône', ‚Côtes du Roussillon', ‚Mâcon': výraz, ktorý sa vzťahuje na kvalitu vína, vyhradený pre vína s označením pôvodu vymedzené vyhláškou, a v prípade, že sa tento výraz používa kolektívne, je zahrnutý v označení pôvodu.	
Vin de paille	francúzsky	CHOP *(1)*	CHOP ‚Arbois', ‚Côtes du Jura', ‚L'Etoile', ‚Hermitage': výraz, ktorý sa vzťahuje na výrobný postup pozostávajúci z výberu hrozna pochádzajúceho z odrôd viniča ustanovených vnútroštátnym právnym predpisom, pričom sa toto hrozno suší najmenej šesť týždňov na slame, rohožiach z trstia alebo zavesené. Vyzrieva najmenej tri roky od dátumu lisovania, vrátane školenia pod drevom v dĺžke najmenej 18 mesiacov.	

TALIANSKO

Alberata	taliansky	CHOP *(1)*	Osobitný pojem týkajúci sa typológie vína ‚Aversa'. Odkazuje sa ním na pradávnu tradíciu pestovania viniča, z ktorého sa tento výrobok získava.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	taliansky	CHOP *(1)*	Výlučný historický pojem týkajúci sa výrobného postupu typológie vín ‚Valpolicella'. Používa sa oddávna na identifikáciu miesta pôvodu vína vyrobeného podľa osobitného výrobného postupu, v ktorom sa používajú bobule zhrozienkovateného hrozna a ktorý je založený na úplnom skvasení cukrov. Toto vysvetľuje pôvod názvu ‚Amarone'. Je to pomerne osobitý a široko známy pojem, ktorým samotným je možné identifikovať príslušný výrobok.	
Ambra	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem týkajúci sa výrobného postupu a osobitnej, viac-menej hlbokej, jantárovožltej farby typológie vín ‚Marsala'. Osobitná farba vzniká v dôsledku dlhého výrobného postupu, ktorý zahŕňa vyzrievanie a zušľachťovanie, procesy, ktoré znamenajú významné oxidatívno reduktívne zmeny polyfenolov a farbív.	
Ambrato	taliansky	CHOP *(1, 3)*	Pojem týkajúci sa výrobného postupu a osobitnej, viac-menej hlbokej, jantárovožltej farby príznačnej pre typológiu vín ‚Malvasia from Lipari' a ‚Vernaccia from Oristano'. Osobitná farba vzniká v dôsledku dlhého výrobného postupu, ktorý zahŕňa vyzrievanie a zušľachťovanie, procesy, ktoré znamenajú významné oxidatívno reduktívne zmeny polyfenolov a farbív.	
Annoso	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem týkajúci sa typológie vín ‚Controguerra'. Odkazuje na osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa hrozienka a povinné obdobie vyzrievania v drevených nádobách najmenej 30 mesiacov pred uvedením na trh a spotrebou konečného výrobku.	
Apianum	latinský	CHOP *(1)*	Výhradný pojem pre víno ‚Fiano di Avellino'. Tento pojem má klasický pôvod. Znamená kvalitu hrozna, ktorú veľmi oceňujú ‚včely' (po taliansky ‚api').	
Auslese	nemecký	CHOP *(1)*	Pozri tradičný pojem ‚scelto'. Výhradný pojem pre vína ‚Caldaro' a ‚Caldaro Classico – Alto Adige'.	
Buttafuoco	taliansky	CHOP *(1, 6)*	Výhradný pojem týkajúci sa osobitého typu vína s pôvodom v podoblasti vín ‚Oltrepò Pavese'. Oddávna sa používa na opis skutočného konkrétneho výrobku, ktorý podľa významu slov dokáže vydať ‚osobitné teplo'.	
Cannellino	taliansky	CHOP *(1)*	Výhradný pojem týkajúci sa typu vín ‚Frascati' a ich výroby. Oddávna sa používa na pomenovanie uvedeného typu vína, ktoré sa vyrába osobitným výrobným postupom, ktorý umožňuje získať víno nazvané ‚abboccato', čo je víno jemne sladké, plnej chuti.	

Cerasuolo	taliansky	CHOP *(1)*	Tradičný a historický pojem vzťahujúci sa výhradne na vína ‚Cerasuolo di Vittoria'. Je neoddeliteľnou súčasťou názvu DOCG a predstavuje jeho nezemepisné hľadisko. Pojem sa týka výroby vína aj jeho osobitnej farby. Tento pojem sa tradične používa aj na opis ďalšieho typu vín ‚Montepulciano d'Abruzzo', s ktorými je úzko spätý.	
Chiaretto	taliansky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6)*	Pojem spojený s výrobným postupom a osobitnou farbou príslušného typu vína získaného z čierneho hrozna.	
Ciaret	taliansky	CHOP *(1)*	Výhradný pojem spojený s vínami ‚Monferrato' a súvisiaci s osobitnou farbou výrobku; tento názov tradične znamená ‚svetločervené'.	
Château	francúzsky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Výraz týkajúci sa názvu vinohradníckeho podniku, ak hrozno pochádza výlučne z neho a výroba vína sa uskutočňuje v tom istom podniku.	Čile
Classico	taliansky	CHOP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Pojem ustanovený zákonom č. 164/1992. Je vyhradený pre nešumivé vína z najstaršej oblasti pôvodu, ktorej je možné pričleniť osobitné nariadenie o CHOP.	Čile
Dunkel	nemecký	CHOP *(1)*	Pojem spojený s výrobným postupom a príznačnou tmavou farbou príslušného typu vín ‚Trentino'.	
Fine	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem, ktorý sa týka výhradne jednej z typológií ‚Marsala'. Označuje osobitný výrobný postup, ktorého minimálne obdobie vyzrievania je jeden rok, z ktorého najmenej 8 mesiacov prebieha v drevených sudoch.	
Fior d'Arancio	taliansky	CHOP *(1, 6)*	Pojem spojený s dvomi typológiami ‚Colli Euganei': šumivé vína a vína ‚passito' (t. j. získané z hrozienok). Označuje výrobný postup a typické aromatické vlastnosti výrobku, ktorý sa získava z odrody viniča Muscat pomocou dôkladného výrobného postupu.	
Flétri	francúzsky	CHOP *(1)*	Pojem spojený so špecifickými typológiami DOC ‚Valle d'Aosta alebo Vallée d'Aoste'. Označuje výrobný postup a príznačné charakteristické vlastnosti výrobku, ktoré sú výsledkom dôkladného výrobného postupu z čiastočne vysušeného hrozna.	
Garibaldi Dolce	taliansky	CHOP *(3)*	Výhradný historický pojem spojený so špecifickou prvotriednou typológiou DOC ‚Marsala'. Spočiatku sa pojem používal na počesť Garibaldiho, ktorý ochutnal toto víno, keď pristál v Marsale. Pochvaľoval si ho pre jeho charakteristické vlastnosti vďaka osobitnému výrobnému postupu, ktorý zahŕňa obdobie vyzrievania v drevených sudoch najmenej dva roky.	
GD				
Governo all'uso toscano	taliansky	CHOP / CHZO *(1)*	Pôvodne bol tento pojem spojený s vínami s CHOP ‚Chianti' a ‚Chianti Classico'. Neskôr sa začal používať aj pre označenie vína s CHOP ‚Colli della Toscana Centrale', ktoré sa vyrába v rovnakej výrobnej oblasti. Označuje osobitný výrobný postup používaný v Toskánsku, ktorý zahŕňa pridávanie hrozienok do vína na konci zimy; tieto hrozienka vyvolajú ďalšie kvasenie.	

Gutturnio	taliansky	CHOP *(1, 8)*	Výhradný historický pojem spojený s typom vína s pôvodom v podoblasti vín ‚Colli Piacentini'. Označuje výrobný postup uvedeného červeného vína, veľmi typického vína s vysokým stupňom kvality. V skutočnosti sa podávalo v strieborných čašiach rímskeho pôvodu, ktoré sa nazývali ‚Gutturnium'.	
Italia Particolare IP	taliansky	CHOP *(3)*	Výhradný historický pojem spojený s vínami ‚Marsala fine'. Víno ‚Marsala' sa pôvodne vyrábalo výhradne pre domáci trh.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	nemecký	CHOP *(1)*	Tradičná oblasť výroby ‚Caldaro' ‚Alto Adige' (s označením Santa Maddalena a ‚Terlano'). (Pozri vymedzenie ‚Classico').	
Kretzer	nemecký	CHOP *(1)*	Pojem spojený s výrobným postupom a príznačnou farbou ‚rosé'. Pojem sa používa v spojení s typológiami vína ‚Alto Adige', ‚Trentino' a ‚Teroldego rotaliano'.	
Lacrima	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem spojený presne s názvom vína ‚Lacrima di Morro d'Alba', neoddeliteľná súčasť názvu tohto vína. Označuje osobitný výrobný postup, pri ktorom sa jemným lisovaním hrozna získava výrobok vysokého stupňa kvality.	
Lacryma Christi	taliansky	CHOP *(1, 3, 4, 5)*	Výhradný historický pojem spojený presne s vínami ‚Vesuvio'. Tradične sa spájal s niektorými typológiami vyššie uvedených vín (normálnych aj likérových/šumivých), ktoré sa vyrábajú osobitným výrobným postupom zahŕňajúcim jemné lisovanie hrozna, ktorého výsledkom je výrobok vysokého stupňa kvality s náboženskými konotáciami.	
Lambiccato	taliansky	CHOP *(1)*	Výhradný pojem spojený s typológiami vín ‚Castel San Lorenzo'. Označuje typ výrobku a osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa hrozno Muscat a maceráciu hrozna pri regulovanej teplote v špeciálnych nádobách, ktoré sa tradične nazývajú ‚Lambicchi'.	
London Particolar LP Inghilterra	taliansky	CHOP *(3)*	Výhradný historický pojem spojený s typológiou vín ‚Marsala Superiore'. Tento pojem alebo iniciály sa tradične používajú na opísanie výrobku určeného pre anglický trh. Tradičné je aj použitie anglického jazyka a uvádza sa aj v špecifikácii výrobku a pravidlách ustanovených pre vína ‚Marsala'. V skutočnosti je všeobecne známe, že význam a dobrá povesť tohto pomenovania ako likérového vína sa vytvorilo vďaka činnosti anglických výrobcov a obchodníkov, ktorí v roku 1773 objavili Marsalu, a začali vyrábať a predávať toto výnimočné víno, ktoré sa preslávilo po celom svete, najmä v Anglicku.	
Occhio di Pernice	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem spojený s niektorými typológiami vín ‚Vin Santo'. Označuje výrobný postup a osobitnú farbu. V skutočnosti osobitný výrobný postup založený na využití červeného hrozna umožňuje výrobu veľmi typického výrobku s výnimočnou farbou, od jasnej ružovej až po bledoružovú. Ide o odkaz na farbu očí ‚Pernice', vtáka, ktorý prepožičal svoje meno tomuto vínu.	

Oro	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem vzťahujúci sa na osobitné vína ‚Marsala'. Označuje osobitnú farbu a výrobný postup, ktorý zahŕňa zákaz použitia tepelne spracovaného muštu. Vďaka tomu je možné získať výrobok s osobitnou hodnotou a jasnejšou alebo menej jasnou zlatožltou farbou.	
Passito	taliansky	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Pojem označujúci typ výrobku a príslušný výrobný postup. Pojmy ‚passito' alebo ‚vino passito', a ‚vino passito liquoroso' sú vyhradené pre normálne alebo likérové vína získané kvasením hrozna po jeho prirodzenom sušení alebo sušení na mieste s upravenými podmienkami podľa ustanovení špecifikácií výrobku. Zákon č. 82/2006 rozšíril použitie tohto pojmu aj o vína z prezretého hrozna.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	taliansky	CHOP *(1)*	Výhradný pojem spojený s jednou z typológií vín ‚Pinerolese'. Označuje typ výrobku a príslušný výrobný postup založený na čiastočne vysušenom hrozne.	
Rebola	taliansky	CHOP *(1, 15)*	Výhradný pojem spojený s jednou z typológií vín ‚Colli di Rimini'. Označuje výrobný postup a typ výrobku zlatožltej až jantárovej farby, ktorý sa získava z čiastočne vysušeného hrozna.	
Recioto	taliansky	CHOP *(1, 4, 5)*	Historický tradičný pojem úzko spojený s názvom troch vín s označením pôvodu vyrábaných v Benátsku: CHOP ‚Valpolicella', ‚Gambellara' a ‚Recioto di Soave', označenia teda patria oblastiam výroby, ktoré sa nachádzajú blízko seba a majú podobné tradície, najmä provincie Verona a Vicenza. Pôvod názvu siaha do piateho storočia. V tom čase bukolickí básnici opisovali toto víno ako veľmi hodnotné a slávne; jeho výroba bola obmedzená na provinciu Verona a jeho názov bol odvodený od názvu hornatého regiónu ‚Retia', ktorý sa v staroveku rozprestieral v oblastiach Verona a Trentino až po hranice oblastí Como a Valtellina. Tento pojem sa teda používa od dávnych čias dodnes na pomenovanie vín získaných osobitným výrobným postupom, ktorý zahŕňa sušenie hrozna.	
Riserva	taliansky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Vína podrobené určitému obdobiu vyzrievania, najmenej dva roky v prípade červených vín, jeden rok v prípade bielych vín, a ďalšiemu obdobiu vyzrievania v sudoch podľa špecifikácie výrobku. Okrem bežných podmienok sa v špecifikácii výrobku musí ustanoviť povinnosť uvádzať ročník zberu na etikete a pravidlá uskladnenia v prípade zmesi vín z rôznymi ročníkmi zberu. Pri CHOP typológií šumivých a likérových vín sa môže tento pojem používať v súlade s podmienkami ustanovenými v príslušnej špecifikácii výrobku a v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva.	
Rubino	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem spojený s CHOP ‚Cantavenna'. Označuje celý postup a osobitnú farbu. Pojem ‚Rubino' je spojený aj s osobitnou typológiou vína DOC ‚Teroldego Rotaliano', ‚Trentino' a ‚Garda Colli Mantovani', a označuje osobitnú farbu výrobku.	
	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem spojený s osobitnou typológiou vína ‚Marsala'. Označuje konkrétny postup, ktorý zahŕňa zákaz použitia tepelne spracovaného muštu. Toto víno je príznačnej rubínovej farby, ktorá počas vyzrievania získava jantárový odtieň.	

Sangue di Giuda	taliansky	CHOP *(4, 5, 8)*	Výhradný historický pojem spojený s typológiou vína, ktoré sa vyrába na území Oltrepò Pavese. Oddávna sa používa na označenie veľmi charakteristického červeného výťažku, sladkého, šumivého alebo perlivého, veľmi chutného, t. j. skutočne takého lahodného, že čím viac dúškov si z neho dáte, tým väčšmi vás dokáže oklamať, ako slávny apoštol Judáš!!	
Scelto	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem spojený s vínami ‚Caldaro', ‚Caldaro Classico - Alto Adige' a ‚Colli del Trasimeno'. Označuje osobitný výrobok a príslušný výrobný postup, ktorý začína výberom hrozna (preto sa nazýva ‚výberové!')	
Sciacchetrà	taliansky	CHOP *(1)*	Historický tradičný pojem úzko spätý s ‚Cinque Terre'. Označuje použitú metódu získavania výrobku vrátane lisovania a uskladnenia hrozna. Toto slovo vlastne presne znamená ‚stlač a zachovaj neporušené', metóda, ktorá sa používa pri výrobe vysokokvalitných výrobkov.	
Sciac-trà	taliansky	CHOP *(1)*	Podobne ako pri pojme Schiacchetrà. V tomto prípade sa rozdiel pripisuje pojmu, ktorým sa označuje osobitná typológia.	
Spätlese	nemecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Pozri pojem ‚Late grape harvest' (neskorý zber) používaný v autonómnej provincii Bolzano.	
Soleras	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem spojený s osobitnou typológiou likérového vína nazývaného ‚Marsala'. Označuje výrobok a osobitnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania v drevených sudoch aspoň počas piatich rokov. Zakázané je obohacovanie tepelne spracovaným muštom alebo zahusteným muštom. Výsledkom je čistý, prírodný výrobok, ktorý neobsahuje prídavné látky, ani tie, ktoré pochádzajú z vína, samozrejme okrem alkoholu, keďže ide o likérové víno.	
Stravecchio	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem výlučne spojený s jedinečnou typológiou ‚Virgin' a/alebo ‚Soleras' názvu ‚Marsala'. Označuje osobitnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania v drevených sudoch aspoň 10 rokov.	
Strohwein	nemecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 11, 15, 16)*	Pozri tradičný pojem ‚Passito'. Znamená presne ‚slamené víno'. Označuje osobitné víno vyrobené v provincii Bolzano a zodpovedá výrobnej metóde, ktorá zahŕňa sušenie hrozna po zbere na slamenej mreži podľa postupu sušenia ustanoveného v jednotlivých špecifikáciách výrobku.	
Superiore	taliansky	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vína s charakteristickými vlastnosťami vyššej kvality, ktorých pravidlá výroby sú prísnejšie ako pri iných vínach. V skutočnosti špecifikácie výrobkov ustanovujú tieto rozdiely: a) minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna väčší ako 0,5° obj %.; b) celkový spotrebný obsah alkoholu väčší ako 0,5° obj. %;	San Marino
Superiore Old Marsala	taliansky	CHOP *(3)*	Pojem spojený s typológiou ‚Marsala Superiore'. Označuje osobitný výrobok a osobitnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania v drevených sudoch najmenej dva roky. Je to názov, ktorý obsahuje aj anglický pojem, tradičný pre likérové víno, potvrdený v špecifikácii výrobku aj v zákone o vínach Marsala. Význam a dobré meno tohto pomenovania sa vytvorili vďaka činnosti anglických výrobcov a obchodníkov, ktorí v roku 1773 objavili Marsalu, a začali vyrábať a predávať toto výnimočné víno, ktoré sa preslávilo po celom svete, najmä v Anglicku.	

Torchiato	taliansky	CHOP *(1)*	Výhradný pojem spojený s vínami ‚Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona'. Označuje osobitné charakteristické vlastnosti výrobku, ktorý sa získava vďaka dôkladnej výrobnej metóde, ktorá zahŕňa jemné lisovanie samotného hrozna.	
Torcolato	taliansky	CHOP *(1)*	Výhradný pojem súvisiaci s osobitnou typológiou vín nazývaných ‚Breganze'. Označuje osobitné charakteristické vlastnosti výrobku, ktorý sa získava vďaka dôkladnej výrobnej metóde, ktorá zahŕňa použitie čiastočne vysušeného hrozna. Hrozno sa po zbere zavesí na mreže, ktoré sa neskôr zvesia a následne znovu vyvesia. Takýmto spôsobom sa hrozno podrobuje procesu sušenia.	
Vecchio	taliansky	CHOP *(1, 3)*	Pojem spojený s vínami ‚Rosso Barletta', ‚Aglianico del Vuture', ‚Marsala' a ‚Falerno del Massico'. Označuje podmienky vyzrievania a následného vyzrievania a zušľachtenia výrobku.	
Vendemmia Tardiva	taliansky	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Pojem spojený s osobitnou typológiou výrobku, ktorá zahŕňa neskorý zber. Výsledkom následného vyzrievania hrozna na samotnej rastline a súvisiaceho vysúšania hrozna za rôznych ekologických a poveternostných podmienok je výnimočný výrobok najmä vzhľadom na cukornatosť a buket. Výsledkom je veľmi výnimočné víno. Tieto vína sú kvalifikované aj ako dezertné vína alebo ‚meditačné' vína.	
Verdolino	taliansky	CHOP / CHZO *(1)*	Pojem spojený s výrobnou metódou a príznačnou zelenou farbou.	
Vergine	taliansky	CHOP *(1, 3)*	Pojem vzťahujúci sa na vína ‚Marsala'. Označuje osobitný výrobok a osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa minimálne obdobie dozrievania v drevených sudoch aspoň počas piatich rokov, ako aj zákaz pridávania tepelne spracovaného alebo zahusteného muštu. Výsledkom je čistý, prírodný výrobok, ktorý neobsahuje prídavné látky, ani tie, ktoré pochádzajú z vína, samozrejme okrem alkoholu, keďže ide o likérové víno. Tento pojem sa navyše spája aj s vínami ‚Bianco Vergine Valdichiana'. Vzťahuje sa na tradičnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa kvasenie bez šupiek, ktorého výsledkom je čistý a prírodný konečný výrobok.	
Vermiglio	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem spojený s vínami ‚Colli dell'Etruria Centrale'. Označuje osobitné vlastnosti kvality a osobitnú farbu.	
Vino Fiore	taliansky	CHOP *(1)*	Pojem sa vzťahuje na osobitnú výrobnú metódu niektorých bielych vín a vín rosé. Metóda zahŕňa jemné lisovanie hrozna, takže výsledkom je obzvlášť jemná chuť, ktorá zvýrazňuje najlepšie vlastnosti vína, preto sa označuje ako ‚kvet'.	
Vino Novello	taliansky	CHOP / CHZO *(1, 8)*	Pojem je spojený s osobitnou výrobnou metódou a obdobím výroby, ktoré sú v prípade uvedenia na trh a spotreby ustanovené na 6. novembra každého roku zberu hrozna.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	taliansky	CHOP *(1)*	Historický tradičný pojem spojený s niektorými vínami vyrábanými v regiónoch Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto a Trentino Alto Adige. Označuje osobitnú typológiu vín a súvisiacu zložitú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa uskladnenie a sušenie hrozna na vhodných vetraných miestach počas dlhého obdobia vyzrievania v tradičných drevených nádobách. V súvislosti s pôvodom pojmu sa objavilo množstvo hypotéz, z ktorých sa väčšina spája so stredovekom. Najspoľahlivejšia z nich je úzko spojená s náboženskou hodnotou vína. Toto víno sa považovalo za výnimočné a preslávilo sa svojou zázračnou mocou. Bežne sa používalo pri slávení svätej omše, čo vysvetľuje pojem ‚sväté víno' (vinsanto). Pojem sa stále používa a podrobne sa rozvádza v špecifikáciách CHOP, je to typológia všeobecne známa a uznávaná na celom svete.	
Vivace	taliansky	CHOP / CHZO *(1, 8)*	Pojem spojený s výrobnou metódou a výrobkom, ktorý je výsledkom tejto metódy. Toto víno je šumivé vďaka obsahu oxidu uhličitého v dôsledku osobitného prirodzeného procesu kvasenia.	

CYPRUS

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vinohrad(-y))*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Víno vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch s rozlohou najmenej 1 hektár, ktoré patria poľnohospodárskemu podniku. Výroba vína sa uskutočňuje výlučne vo vinárskom podniku v rámci príslušnej oblasti. Uznesenie Rady pre vínové výrobky (WPC – Board act) 6/2006 nariadenie (ES) č. 382/2007, (Ú. v. EÚ L 95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Oblasť)*	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Víno vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch s rozlohou najmenej 1 hektár, ktoré patria poľnohospodárskemu podniku. Výroba vína sa uskutočňuje výlučne v poľnohospodárskom podniku. Uznesenie Rady pre vínové výrobky (WPC – Board act) 6/2006 nariadenie (ES) č. 382/2007, (Ú. v. EÚ L 95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Kláštor)	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Víno vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch s rozlohou najmenej 1 hektár, ktoré patria poľnohospodárskemu podniku. Na rovnakom území sa nachádza kláštor. Výroba vína sa uskutočňuje výlučne v uvedenom poľnohospodárskom podniku. Uznesenie Rady pre vínové výrobky (WPC – Board act) 6/2006 nariadenie (ES) č. 382/2007, (Ú. v. EÚ L 95, 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Kláštor)	grécky	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUXEMBURSKO

Château	francúzsky	CHOP *(1)*	Pojem vzťahujúci sa na názov vinárskeho podniku, pokiaľ hrozno pochádza výhradne z tohto podniku a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	Čile

Grand premier cru	francúzsky	CHOP *(1)*	Vína so štátnou pečaťou ‚Marque nationale' môžu niesť aj niektoré z dodatočných označení akostného vína: ‚Vin classé', ‚Premier cru' alebo ‚Grand premier cru', ktoré sa používajú od roku 1959. Tieto označenia sa prideľujú jednotlivým vínam na základe organoleptickej skúšky úradnou komisiou, ktorá vína hodnotí podľa 20 bodovej stupnice: — vínam, ktoré získali menej ako 12 bodov, sa neprizná úradná klasifikácia a nemôžu mať označenie ‚Marque nationale – appellation contrôlée', — vína, ktoré získali najmenej 12,0 bodov sú úradne označené ako ‚Marque nationale – appellation contrôlée', — na vínach, ktoré získali najmenej 14,0 bodov, sa môže okrem označenia ‚Marque nationale – appellation contrôlée' uvádzať aj označenie ‚Vin classé' — na vínach, ktoré získali najmenej 16,0 bodov, sa môže okrem označenia ‚Marque nationale – appellation contrôlée' uvádzať aj označenie ‚Premier cru', — na vínach, ktoré získali najmenej 18,0 bodov, sa môže okrem označenia ‚Marque nationale – appellation contrôlée' uvádzať aj označenie ‚Grand premier cru'.	
Premier cru				Tunisko
Vin classé				
Vendanges tardives	francúzsky	CHOP *(1)*	Označuje víno z neskorého zberu, získane iba z jednej z týchto odrôd: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling alebo Gewürztraminer. Hrozno sa zbiera ručne a stanovený prirodzený obsah alkoholu je najmenej 95 Oechsle pre Riesling a 105 Oechsle pre iné odrody. (Nariadenie vlády z 8. januára 2001)	
Vin de glace	francúzsky	CHOP *(1)*	Označuje ľadové víno získané z ručne zbieraného zmrazeného hrozna pri teplote –7 °C a nižšej. Na výrobu vína môžu byť použité iba odrody viniča Pinot blanc, Pinot gris a Riesling, pričom mušt musí mať prirodzený obsah alkoholu najmenej 120 Oechsle. (Nariadenie vlády z 8. januára 2001)	
Vin de paille	francúzsky	CHOP *(1)*	Označuje slamové víno získané z jednej z týchto odrôd viniča: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris alebo Gewürztraminer. Hrozno sa zbiera ručne a najmenej dva mesiace sa suší rozložené na slamených rohožiach. Slamu je možné nahradiť modernými roštami. Prirodzený obsah alkoholu hrozna má byť najmenej 130 Oechsle. (Nariadenie vlády z 8. januára 2001)	

MAĎARSKO

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	maďarský	CHOP *(1)*	Víno získané dolievaním mladého vína, muštu alebo mladého kvasiaceho vína na bobule infikované ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea (aszú), ktoré vyzrievalo najmenej tri roky (z toho dva v sude). Úroveň cukru a bezcukornej zložky sú taktiež presne stanovené. Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP ‚Tokaj'.	
Aszúeszencia	maďarský	CHOP *(1)*		
Bikavér	maďarský	CHOP *(1)*	Červené víno získané z najmenej troch odrôd hrozna, vyzrieva v drevených sudoch aspoň 12 mesiacov, ďalšie požiadavky môžu byť ustanovené miestnymi právnymi predpismi. Názov sa môže používať iba spolu s CHOP ‚Eger' a ‚Szekszárd'.	

Eszencia	maďarský	CHOP *(1)*	Šťava z bobúľ infikovaných ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea (aszú), ktorá samotokom vyteká z nádob, do ktorých sa zbierajú počas vinobrania. Obsah zvyškového cukru: najmenej 450 g/l. Bezcukorný extrakt: najmenej 50 g/l. Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP ‚Tokaj'.	
Fordítás	maďarský	CHOP *(1)*	Víno získané dolievaním vína do rmutu z lisovaných bobúľ (aszú) rovnakého ročníka zberu, vyzrieva najmenej dva roky (z ktorých jeden rok v sude). Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP ‚Tokaj'.	
Máslás	maďarský	CHOP *(1)*	Víno získané dolievaním vína na kvasnice vína Tokaj Aszú rovnakého ročníka zberu, vyzrieva najmenej dva roky (z ktorých jeden rok v sude). Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP ‚Tokaj'.	
Késői szüretelésű bor	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Neskorý zber. Cukornatosť muštu je najmenej 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno získané z výberových bobúľ. Cukornatosť v mušte je najmenej 204,5 g/l.	
Muzeális bor	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno, ktoré zrelo vo fľaši najmenej päť rokov.	
Siller	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Červené víno veľmi svetlej farby, ktorú si zachovalo vďaka krátkemu obdobiu macerácie.	
Szamorodni	maďarský	CHOP *(1)*	Víno získané z bobúľ infikovaných ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea (aszú) a zdravých bobúľ hrozna, vyzrieva najmenej dva roky (z ktorých jeden rok v sude). Mušt obsahuje najmenej 230,2 gramov cukru na liter. Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP ‚Tokaj'.	

RAKÚSKO

Ausstich	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.	
Auswahl	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.	
Bergwein	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno získané z hrozna vypestovaného vo vinohradoch situovaných v terasovitých terénoch alebo na strmých svahoch, ktorých sklon presahuje 26 %.	
Klassik	nemecký	CHOP *(1)*	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.	
Classic				

Heuriger	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno sa musí predať maloobchodníkom do konca decembra roku zberu a musí byť predané zákazníkovi do konca marca nasledujúceho roku.	
Gemischter Satz	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí byť zmesou rôznych druhov červeného alebo rôznych druhov bieleho vína.	
Jubiläumswein	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.	
Reserve	nemecký	CHOP *(1)*	Víno musí mať obsah alkoholu najmenej 13 obj. % Kontrolné číslo akostného vína sa pri červenom víne môže uvádzať najskôr od 1. novembra po roku, v ktorom sa uskutočnil zber; pri bielom víne najskôr 15. marca po roku, v ktorom sa uskutočnil zber.	
Schilcher	nemecký	CHOP / CHZO *(1)*	Víno sa musí vyrábať v Steiermarku jedine z odrody hrozna ‚Blauer Wildbacher' dopestovaného vo vinohradníckej oblasti Steirerland.	
Sturm	nemecký	CHZO *(1)*	Čiastočne vykvasený hroznový mušt s obsahom alkoholu najmenej 1 obj. % Sturm má byť predávaný od augusta do decembra v roku zberu hrozna, pričom kvasenie musí prebiehať aj v období predaja.	

PORTUGALSKO

Canteiro	portugalský	CHOP *(3)*	Pojem vyhradený pre víno s CHOP ‚Madeira', ktoré sa po vykvasení obohacuje a uskladňuje v sude, v ktorom vyzrieva najmenej dva roky; musí sa uviesť v osobitnej evidencii a nemôže sa plniť do fliaš, ak má menej ako tri roky. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	portugalský	CHOP / CHZO *(1)*	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením alebo označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, so skutočným obsahom alkoholu aspoň o 1 obj. % vyšším ako je zákonom stanovené minimum, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii a povinne sa musí uvádzať ročník zberu. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Crusted	anglický	CHOP *(3)*	Portské víno s výnimočnými organoleptickými charakteristickými vlastnosťami, červené a plné v čase plnenia do fliaš, s jemným buketom a chuťou, získané sceľovaním vín z rôznych ročníkov zberu s cieľom dosiahnuť doplnkové organoleptické vlastnosti, čo vedie k vytvoreniu usadeniny (kôry) na stene fľaše, v ktorej prebieha jedna fáza procesu výroby; musí mať oprávnenie na používanie tohto označenia priznané Ústavom pre portské víno a víno Douro (Port and Douro Wine Institute). [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	portugalský	CHOP / CHZO *(1)*	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením alebo označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	

Escuro	portugalský	CHOP *(3)*	Pojem vyhradený pre víno s CHOP ‚Madeira' s intenzívnym buketom, s rovnováhou oranžovej a hnedej farby, z ktorých hnedá mierne prevláda vďaka oxidácii farbív vína a presunu vylúhovaných látok zo suda. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Fino	portugalský	CHOP *(3)*	Elegantné akostné víno s CHOP ‚Madeira' s dokonale vyváženou sviežosťou kyselín, zrelosťou a arómou, ktoré získava vďaka vyzrievaniu v sude. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
			Portské víno dobrej akosti s komplexným buketom a chuťou, príznačnými organoleptickými vlastnosťami, ktoré sa používa výhradne v spojení s tradičnými výrazmi spojenými s portským vínom Tawny, Ruby a White. [Portaria nº 1484/2002 de 22.11.2002]	
Frasqueira	portugalský	CHOP *(3)*	Víno s CHOP ‚Madeira', ktorého označenie sa spája s ročníkom zberu, pričom výrobok sa musí získať z tradičných odrôd, minimálne obdobie vyzrievania je 20 rokov pred fľašovaním; musí ponúkať príznačnú kvalitu a uvádzať sa v osobitnej evidencii pred plnením do fliaš aj po ňom. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Garrafeira	portugalský	CHOP / CHZO *(1, 3)*	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením alebo označením pôvodu spájané s ročníkom, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, pričom v prípade červeného vína je minimálne obdobie dozrievania 30 mesiacov, z ktorých najmenej 12 mesiacov v sklenených fľašiach, a v prípade bielych vín alebo rosé je minimálne obdobie dozrievania 12 mesiacov, z ktorých najmenej šesť mesiacov v sklenených fľašiach; musí sa uvádzať v osobitnej aktualizovanej evidencii. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
		CHOP *(3)*	Portské víno s CHOP, ktoré sa po fáze v drevených sudoch uskladňuje v sklenených nádobách najmenej počas obdobia ôsmich rokov, po ktorom sa plní do fliaš. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
		CHOP *(3)*	Víno s CHOP ‚Madeira' spájané s ročníkom zberu, pričom výrobok sa musí získať z tradičných odrôd, minimálne obdobie vyzrievania je 20 rokov pred fľašovaním; musí ponúkať príznačnú kvalitu a uvádzať sa v osobitnej aktualizovanej evidencii pred plnením do fliaš aj po ňom. [Portaria nº 40/82, de 15.4.1982]	
Lágrima	portugalský	CHOP *(3)*	Portské víno, ktorého obsah cukru musí pri teplote 20º C zodpovedať hustote 1034 až 1084. [Decreto-Lei nº 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	portugalský	CHOP / CHZO *(1, 3)*	Pojem vyhradený pre víno s CHOP ‚Lisboa', ktoré má minimálny prirodzený obsah alkoholu vyžadovaný pre príslušnú vinohradnícku oblasť, maximálny skutočný obsah alkoholu 10 obj. %, stanovený obsah kyselín vyjadrený v kyseline vínnej, ktorý sa rovná alebo je vyšší ako 4,5 g/l, maximálny tlak 1 bar a ostatné analytické parametre v súlade so všeobecnými hodnotami stanovenými pre víno so zemepisným označením. [Portaria nº 426/2009, 23.4.2009]	
			Pojem vyhradený pre víno s CHOP ‚Tejo', ktoré má minimálny prirodzený obsah alkoholu vyžadovaný pre príslušnú vinohradnícku oblasť, maximálny skutočný obsah alkoholu 10,5 obj. %, stanovený obsah kyselín vyjadrený v kyseline vínnej, ktorý sa rovná alebo je vyšší ako 4 g/l, maximálny tlak 1 bar a ostatné analytické parametre v súlade so všeobecnými hodnotami stanovenými pre víno so zemepisným označením. [Portaria nº 445/2009, de 27.4.2009]	
			Biele portské víno s CHOP má obsah alkoholu najmenej 16,5 obj. %. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			Víno s CHOP ‚Madeira' nie veľmi plné ale s vyváženým zložením. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Nobre	portugalský	CHOP *(1)*	Pojem vyhradený pre označenie pôvodu Dão pre vína, ktoré spĺňajú požiadavky ustanovené v štatúte vína regiónu ‚Dão'. [Decreto-Lei nº 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	portugalský	CHOP/CHZO *(1, 3, 4, 5)*	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, spojené s ročníkom zberu, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, so skutočným obsahom alkoholu aspoň o 0,5 obj. % vyšším ako je zákonom ustanovené minimum, musí sa uvádzať v osobitnej aktualizovanej evidencii. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Pojem vyhradený pre akostné šumivé víno, šumivé víno so zemepisným označením a označením pôvodu, ktoré sa plní do fliaš 12 až 24 mesiacov pred stáčaním transverznou metódou, degoržovaním alebo odstránením kvasničných kalov. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Pojem vyhradený pre likérové víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, spojené s ročníkom zberu; a nemôže sa uvádzať na trh, ak nemá tri roky, musí sa uvádzať v osobitnej aktualizovanej evidencii. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
		CHOP *(1, 3, 4, 5)*	Portské víno s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, vyznačujúce sa komplexným buketom a chuťou, získané sceľovaním vín v rôznych fázach výroby, vďaka čomu má špecifické organoleptické vlastnosti. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			Víno s CHOP ‚Madeira' v súlade 5 ročným modelom. [Portaria nº 125/98, de 29.7.1998]	

Reserva velha (ou grande reserva)	portugalský	CHOP/CHZO *(1, 3, 4, 5)*	Pojem vyhradený pre akostné šumivé víno, šumivé víno so zemepisným označením a označením pôvodu, ktoré sa plní do fliaš 36 mesiacov pred stáčaním transverznou metódou, degoržovaním alebo odstránením kvasničných kalov. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	anglický	CHOP *(3)*	Portské víno červenej alebo sýtočervenej farby. Sú to vína, pri ktorých sa výrobca vína usiluje obmedziť vývoj ich sýtej červenej farby a zachovať plody a silu mladého vína. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Južná Afrika (*)
Solera	portugalský	CHOP *(3)*	Víno s CHOP ‚Madeira' spojené s dátumom zberu, ktorý je základom dávky, pričom sa každý rok na plnenie do fliaš vyberá množstvo maximálne 10 % zásob, ktoré sa nahradí iným akostným vínom. Povolený maximálny počet pridaní je 10, potom sa celé množstvo vína môže plniť do fliaš naraz. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Super reserva	portugalský	CHOP/CHZO *(4, 5)*	Pojem vyhradený pre akostné šumivé víno, šumivé víno so zemepisným označením a označením pôvodu, ktoré sa plní do fliaš 24 až 36 mesiacov pred stáčaním transverznou metódou, degoržovaním alebo odstránením kvasničných kalov. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Superior	portugalský	CHOP/CHZO *(1, 3)*	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, so skutočným obsahom alkoholu aspoň o 1 obj. % vyšším, ako je zákonom ustanovené minimum; musí sa uvádzať v osobitnej aktualizovanej evidencii. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Pojem vyhradený pre likérové víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, nemôže sa uvádzať na trh, ak nemá päť rokov, musí sa uvádzať v osobitnej aktualizovanej evidencii. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	anglický	CHOP *(3)*	Červené portské víno, ktoré vyzrievalo v drevených sudoch najmenej sedem rokov. Získava sa z viacerých rôznych vín, ktoré vyzrievali rôzne dlho v sudoch alebo kadiach. S vekom sa farba vín pomaly mení na zlatohnedú, stredne zlatohnedú alebo jasnú zlatohnedú, s buketom sušeného ovocia a dreva; čím staršie víno, tým silnejšie sú tieto arómy. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Južná Afrika (*)
Vintage, *prípadne doplnené výrazom* Late Bottle (LBV) *alebo* Character	anglický	CHOP *(3)*	Portské víno s veľmi kvalitnými organoleptickými vlastnosťami, z jedného zberu, červené a plné v čase schválenia, s jemným buketom a chuťou, s povolením Ústavu pre portské víno a víno Douro (Port and Douro Wine Institute) na používanie tohto označenia. Prijatie názvu ‚Late Bottled Vintage' alebo ‚LBV' sa môže uskutočniť vo štvrtom roku po roku zberu a posledné plnenie do fliaš sa môže realizovať do 31. decembra v šiestom roku po roku zberu. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	

Vintage	anglický	CHOP *(3)*	Portské víno s výnimočnými organoleptickými vlastnosťami, z jedného zberu, červené a plné v čase schválenia, s veľmi jemným buketom a chuťou, s povolením Ústavu pre portské víno a víno Douro (Port and Douro Wine Institute) na používanie tohto označenia a príslušného dátumu. Prijatie názvu ‚Vintage' sa môže uskutočniť v druhom roku po roku zberu a posledné plnenie do fliaš sa musí realizovať do 30. júla tretieho roku po roku zberu. Víno sa môže uviesť na trh až od 1. mája druhého roku po roku zberu. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Južná Afrika (*)

(*) Pojmy ‚Ruby', ‚Tawny' a ‚Vintage' sa používajú v kombinácii s juhoafrickým zemepisným označením ‚CAPE'.

RUMUNSKO

Rezervă	rumunský	CHOP/CHZO *(1)*	Víno, ktoré vyzrievalo najmenej 6 mesiacov v dubovom sude a najmenej šesť mesiacov vo fľaši.	
Vin de vinotecă	rumunský	CHOP *(1, 15, 16)*	Víno, ktoré vyzrievalo najmenej jeden rok v dubovom sude a najmenej štyri roky vo fľaši.	
Vin tânăr	rumunský	CHOP/CHZO *(1)*	Víno sa uvádza na trh do konca roku, v ktorom bolo schválené.	

SLOVENSKO

Mladé víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno musí byť plnené do fliaš pred koncom kalendárneho roku, ktorý bol rokom zberu hrozna použitého na získanie vína. Uvedenie vína na trh je povolené od prvého pondelka v novembri roku vinobrania.	
Archívne víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyzrievalo najmenej tri roky po vinobraní hrozna, z ktorého bolo víno získané.	
Panenská úroda	slovenský	CHOP *(1)*	Hrozno použité na výrobu vína pochádza z prvej úrody vinohradu. Za prvú úrodu sa považuje zber hrozna uskutočnený v treťom, najneskôr však v štvrtom roku po výsadbe.	

SLOVINSKO

Mlado vino	slovinský	PGI / PGO *(1)*	Víno, ktoré môže byť uvedené na trh najskôr 30 dní po vinobraní, najneskôr však do 31. januára.	

Vysvetlivky:

([1]) CHOP (chránené označenie pôvodu) alebo CHZO (chránené zemepisné označenie), doplnené odkazom na kategórie vinárskych výrobkov uvedené v prílohe IXb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007.
([2]) Slová vyznačené kurzívou slúžia iba na informačné účely alebo na účely vysvetlenia a nepodliehajú ustanoveniam článku 3 tohto nariadenia. Keďže sú orientačné, za žiadnych okolností nenahrádzajú platné vnútroštátne právne predpisy."

PRÍLOHA II

„PRÍLOHA XV

ZOZNAM ODRÔD VINIČA A ICH SYNONÝM, KTORÉ SA MÔŽU UVÁDZAŤ NA ETIKETÁCH VÍN

ČASŤ A: **Zoznam odrôd viniča a ich synoným, ktoré sa môžu uvádzať na etiketách vín v súlade s článkom 62 ods. 3**

	Názov chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synoným (1)
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Taliansko°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grécko°, Taliansko°, Portugalsko°, Alžírsko°, Tunisko°, Spojené štáty°, Cyprus°**, Južná Afrika *N.B.: Názov ‚Alicante' sa na označenie vína nesmie používať samostatne.*
3		**Alicante Branco**	**Portugalsko°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Francúzsko°, Srbsko a Čierna Hora** (6)
5		**Alicante**	**Taliansko°**
6		Alikant Buse	Srbsko a Čierna Hora (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Taliansko
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Rumunsko**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Španielsko°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (13-**20**-30), Rakúsko (**18**-20), Kanada (20-30), Čile (20-30), Taliansko (20-30), Švajčiarsko
11		**Blauer Burgunder**	**Rakúsko** (10-13), Srbsko a Čierna Hora (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Nemecko** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Nemecko** (30), Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (10-**20**-30), Rakúsko (10-**11**), Bulharsko (30), Kanada (10-30), Čile (10-30), Rumunsko (30), Taliansko (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Rumunsko** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Srbsko a Čierna Hora** (34)
16		Burgundac Crni	Chorvátsko°
17		**Burgundac crni**	**Srbsko a Čierna Hora** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Chorvátsko°, **Srbsko a Čierna Hora°**
19		**Burgundec bel**	**Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko°**
20		**Burgundec crn**	**Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko°**
22		**Early Burgundy**	**Spojené štáty°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Maďarsko (31)
24		Frühburgunder	Nemecko (**12**), **Holandsko°**
25		Grauburgunder	Nemecko, Bulharsko, Maďarsko°, Rumunsko (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumunsko (25), Nemecko, **Rakúsko**
27		Grossburgunder	Rumunsko (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Maďarsko (30)
29		**Nagyburgundi**	Maďarsko°
30		Spätburgunder	Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (10-13-**20**), Srbsko a Čierna Hora (11-**17**), Bulharsko (13), Kanada (10-13), Čile, Maďarsko (29), Moldavsko°, Rumunsko (13), Taliansko (10-13), **Spojené kráľovstvo**, Nemecko (13)
31		Weißburgunder	Južná Afrika (33), Kanada, Čile (32), Maďarsko (23), Nemecko (**32**, 33), Rakúsko (**32**), Spojené kráľovstvo°, Taliansko
32		**Weißer Burgunder**	**Nemecko** (31, 33), **Rakúsko** (31), Čile (31), Slovinsko, Taliansko

	Názov chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synoným (1)
33		**Weissburgunder**	Južná Afrika (31), Nemecko (31, **32**), Spojené kráľovstvo, Taliansko, **Švajčiarsko°**
34		Weisser Burgunder	Srbsko a Čierna Hora (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Taliansko**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Rumunsko**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Česká republika (**39**), Rakúsko°, Nemecko, Slovinsko (**Modra frankinja**, Frankinja), Maďarsko, Rumunsko (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Rumunsko**
39		**Frankovka**	**Česká republika** (37), Slovensko (**40**), Rumunsko (**14,** 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovensko** (39)
41		**Kékfrankos**	Maďarsko, Rumunsko (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Taliansko
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugalsko°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulharsko**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Taliansko°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Česká republika°**
47		Moravia dulce	**Španielsko°**
48		Moravia agria	**Španielsko°**
49		**Muškát moravský**	**Česká republika°, Slovensko**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Rumunsko**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Taliansko°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentína°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Taliansko
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Francúzsko

ČASŤ B: **Zoznam odrôd viniča a ich synoným, ktoré sa môžu uvádzať na etiketách vín v súlade s článkom 62 ods. 4**

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synoným (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grécko°,** Cyprus°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Taliansko°, Grécko°, Malta°, Spojené štáty**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Taliansko°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Taliansko, Austrália**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Taliansko°**
7		**Barbera**	**Južná Afrika°, Argentína°, Austrália°, Chorvátsko°, Mexiko°, Slovinsko°, Uruguaj°, Spojené štáty°, Grécko°, Taliansko°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Taliansko°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Taliansko°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Taliansko, Austrália**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Maďarsko°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Taliansko, Austrália**

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synoným (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Maďarsko**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovensko**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Taliansko**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Taliansko°**
18		**Korinthiaki**	**Grécko°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Taliansko, Austrália**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Taliansko, Austrália**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sárfehér**	**Maďarsko**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Taliansko, Austrália**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Taliansko**
27		**Lambrusco**	**Taliansko, Austrália (2), Spojené štáty**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Taliansko**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Taliansko, Austrália**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Taliansko**
35		**Pikolit**	**Slovinsko**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Taliansko, Austrália**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Maďarsko** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Srbsko a Čierna Hora (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Srbsko a Čierna Hora (39-43-**46**), **Slovinsko°** (45)
41		Rheinriesling	Bulharsko°, Rakúsko, Nemecko (43), Maďarsko (**38**), Česká republika (**49**), Taliansko (43), Grécko, Portugalsko, Slovinsko
42		Rhine Riesling	Južná Afrika°, Austrália°, Čile (44), Moldavsko°, Nový Zéland°, **Cyprus, Maďarsko°**
43		Riesling renano	Nemecko (41), Srbsko a Čierna Hora (39-40-**46**), **Taliansko** (41)
44		**Riesling Renano**	Čile (42), **Malta°**
45		Radgonska ranina	**Slovinsko**
46		**Rizling rajnski**	**Srbsko a Čierna Hora** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko°, Chorvátsko°**
48		**Rizling rýnsky**	**Slovensko°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Česká republika** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Taliansko, Austrália**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovinsko**

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synoným (1)
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Taliansko, Austrália, Spojené štáty**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Taliansko°**
55		**Verdeca**	**Taliansko**
56		**Verdese**	**Taliansko°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Taliansko, Austrália**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Taliansko, Austrália**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Taliansko, Austrália**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Maďarsko**

(*) *VYSVETLIVKY*:
— pojmy vyznačené kurzívou: odkaz na synonymum odrody viniča
— ‚°“ žiadne synonymum
— pojmy vyznačené tučným písmom: stĺpec 3: názov odrody viniča
stĺpec 4: krajina, kde názov zodpovedá odrode a odkazu na odrodu
— pojmy, ktoré nie sú vyznačené tučným písmom: stĺpec 3: názov synonyma odrody viniča
stĺpec 4: názov krajiny, v ktorej sa používa synonymum názvu odrody viniča

(1) Pre príslušné štáty platia odchýlky ustanovené v tejto prílohe len vtedy, ak ide o vína, ktoré majú chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie a vyrábajú sa z príslušných odrôd.
(2) Použitie povolené v súlade s ustanoveniami článku 22 ods. 4 Dohody medzi Európskym spoločenstvom a Austráliou o obchode s vínom z 1. decembra 2008 (Ú. v. L 28, 30.1.2009, s. 3).“