KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 401/2010

av den 7 maj 2010

om ändring och rättelse av förordning (EG) nr 607/2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (”enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden”) ([1]), särskilt artikel 121 första stycket k, l och m och artikel 203b jämförda med artikel 4, och

av följande skäl:

(1) Enligt artikel 25.1 i kommissionens förordning (EG) nr 607/2009 ([2]) ska den årliga kontrollen av viner med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning utföras antingen genom slumpmässiga kontroller, stickprovskontroller eller systematiska kontroller, varvid endast slumpmässiga kontroller kan kombineras med kontroller genom stickprov. Vissa medlemsstater som hittills har föredragit systematiska kontroller har ändrat uppfattning och skulle vilja kombinera alla tre typerna av kontroller. Medlemsstaterna bör därför ha större möjlighet att vara flexibla när det gäller de årliga kontrollerna.

(2) Efter det att förordning (EG) nr 607/2009 hade antagits visade det sig att den innehöll vissa tekniska fel, som bör rättas till. I synnerhet var det namnet på druvsorten ”Montepulciano” som felaktigt tagits upp i del B i bilaga XV och därför bör flyttas till del A i samma bilaga. Stavningen i vissa bestämmelser bör också ändras för att skapa större klarhet.

(3) För ökad tydlighet och konsekvens bör vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 607/2009 omarbetas eller preciseras. Detta gäller framför allt bestämmelser som rör tredjeländer som bör få möjlighet att använda sig av vissa frivilliga uppgifter under förutsättning att de uppfyller villkor som motsvarar dem som medlemsstaterna ska uppfylla. Detta gäller också bilaga XII där terminologin bör överensstämma med förteckningen över skyddade ursprungsbeteckningar i registret. Det bör också införas nya bestämmelser för att uppnå större precision när det gäller märkning och presentation.

(4) Australien har begärt att få föra in nya namn på druvsorter i del B i bilaga XV till förordning (EG) nr 607/2009. Efter att ha prövat denna begäran och försäkrat sig om att villkoren i artikel 62.1 b och 62.4 i den förordningen är uppfyllda bör kommissionen föra in Australien i den kolumn som motsvarar namnen på de berörda druvsorterna i nämnda bilaga.

(5) Avtalet mellan Europeiska gemenskapen och Amerikas förenta stater om handeln med vin ([3]) innehåller en förteckning över namn på druvsorter som får användas som märkningsuppgifter. Förenta staterna bör därför föras in i del B i bilaga XV till förordning (EG) nr 607/2009, i den kolumn som motsvarar namnen på de berörda druvsorterna.

(6) Förordning (EG) nr 607/2009 bör därför ändras i enlighet med detta.

(7) För att undvika både administrativa bördor i samband med certfieringskostnader och problem med handeln bör de ändringar som föreslås i denna förordning tillämpas från och med samma datum som förordning (EG) nr 607/2009, dvs. från och med den 1 augusti 2009.

(8) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från förvaltningskommittén för den samlade marknadsordningen inom jordbruket.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EG) nr 607/2009 ska ändras på följande sätt:

(1) Artikel 18.1 ska ersättas med följande:

”1. Det ’register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar’ som förs av kommisssionen enligt artikel 118n i rådets förordning (EG) nr 1234/2007 (*), nedan kallat *registret*, ska föras in i den elektroniska databasen ’E-Bacchus’.

(*) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.”

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

(2) Artikel 24 ska ersättas med följande:

"Artikel 24

Anmälan av aktörerna

Alla aktörer som vill delta i hela eller delar av produktionen eller förpackningen av en produkt med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska anmälas till den behöriga kontrollmyndighet som avses i artikel 118o i förordning (EG) nr 1234/2007."

(3) Artikel 25 ska ändras på följande sätt:

a) I punkt 1 ska

i) andra stycket ersättas med följande:

"Den årliga kontrollen ska utföras i den medlemsstat där produktionen ägt rum i enlighet med produktspecifikationen och ska utföras antingen genom

a) slumpmässiga kontroller baserade på en riskanalys, eller

b) stickprovskontroller, eller

c) systematiska kontroller, eller

d) en kombination av några av ovanstående kontroller."

ii) femte stycket utgå.

b) Punkt 4 a ska ersättas med följande:

"a) resultatet av den undersökning som avses i punkt 1 första stycket leden a och b och i punkt 2 visar att den berörda produkten uppfyller villkoren i produktspecifikationen och har alla de tillämpliga egenskaperna för den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen,"

(4) Artikel 56.1 ska ändras på följande sätt:

a) Led a ska ersättas med följande:

"a) *tappningsföretag:* den fysiska eller juridiska person, eller sammanslutning av sådana personer, som är etablerad i Europeiska unionen och som tappar eller låter tappa,"

b) Led f ska ersättas med följande:

"f) *adress:* den kommun och medlemsstat eller tredjeland där tappningsföretagets, producentens, försäljarens eller importörens huvudkontor är beläget."

(5) Artikel 63 ska ändras på följande sätt:

a) I punkt 2 ska fjärde stycket ersättas med följande:

"Kostnaderna för certifieringen ska bäras av de aktörer som omfattas av certifieringen, om inte medlemsstaterna beslutar något annat."

b) I punkt 7 ska följande stycke läggas till som fjärde stycke:

"För Förenade kungariket får namnet på medlemsstaten ersättas med namnet på en enskild riksdel som ingår i Förenade kungariket."

(6) Artikel 64.4 ska ersättas med följande:

"4. Punkt 1 ska inte gälla för produkter som avses i punkterna 3,8 och 9 i bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007 förutsatt att användningsvillkoren för uppgifterna om sockerhalten reglerats av medlemsstaterna eller fastställts i regler som gäller i det berörda tredjelandet, däribland, när det gäller tredjeland, regler som härrör från representativa branschorganisationer."

(7) Artikel 67.2 första stycket ska ersättas med följande:

"För att namnet på en mindre geografisk enhet än det underliggande området för ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen ska få användas ska området för den berörda geografiska enheten vara väldefinierat. Medlemsstaterna får anta bestämmelser om användningen av dessa geografiska enheter. Minst 85 procent av de druvor av vilka vinet har framställts ska komma från den mindre geografiska enheten. Detta omfattar inte

a) produktkvantiteter som använts för sötning, 'expeditionslikör' eller 'tiragelikör', eller

b) produktkvantiteter som avses i bilaga XI.3 e och f till förordning (EG) nr 1234/2007.

De resterande 15 procenten av druvorna ska komma från det geografiskt avgränsade området för den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen."

(8) Bilaga XII ska ersättas med texten i bilaga I till denna förordning.

(9) Bilaga XV ska ersättas med texten i bilaga II till denna förordning.

(10) I bilaga XVII ska punkt 4 b ska första och andra strecksatserna ersättas med följande:

”— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj”.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 augusti 2009.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 maj 2010.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

BILAGA I

”BILAGA XII

FÖRTECKNING ÖVER DE TRADITIONELLA UTTRYCK SOM AVSES I ARTIKEL 40

Traditionella uttryck	Språk	Viner [1]	Sammanfattande definition/användningsvillkor [2]	Berörda tredjeländer
DEL A: **Traditionella uttryck som avses i artikel 118u.1 a i förordning (EG) nr 1234/2007**				
BELGIEN				
Appellation d’origine contrôlée	Franska	SUB *(1, 4)*	Traditionella uttryck som används i stället för ’skyddad ursprungsbeteckning’	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Nederländska	SUB *(1, 4)*		
Landwijn	Nederländska	SGB *(1)*	Traditionella uttryck som används i stället för ’skyddad geografisk beteckning’	
Vin de pays	Franska	SGB *(1)*		
BULGARIEN				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	Bulgariska	SUB *(1, 3, 4)*	Traditionella uttryck som används i stället för ’skyddad ursprungsbeteckning’ eller ’skyddad geografisk beteckning’ 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	Bulgariska	SUB *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Bulgariska	SUB *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Bulgariska	SGB *(1, 3, 4)*		

TJECKIEN

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tjeckiska	SUB *(4)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, det vin som har använts för att framställa mousserande kvalitetsvin i den specifika regionen har framställts i vinodlingsområdet. Avkastningen per hektar har inte överskridits i det definierade området. Vinet uppfyller de kvalitetskrav som fastställs i tillämpningsförordningen.	
Jakostní víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, avkastningen per hektar har inte ökats, de druvor som vinet har framställts av har haft en sockerhalt på minst 15°NM (normalised must-weight), vinskörden och vinframställningen har, med undantag för buteljeringen, utförts i den berörda vinregionen, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen.	
Jakostní víno odrůdové	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll och har framställts av druvor, mäsk och vinmust, vinet har framställts av druvor som skördats på den angivna vingården eller av en blandning av kvalitetsviner av högst tre druvsorter.	
Jakostní víno známkové	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll och har framställts av druvor, mäsk och vinmust, eventuellt från vin som har framställts av druvor som skördats på den angivna vingården.	
Jakostní víno s přívlastkem, *kompletterat med:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor, mäsk eller vinmust som eventuellt kommer från vin som har framställts av druvor som har skördats på den angivna vingården i det berörda området eller delområdet; avkastningen per hektar har inte överskridits; vinet har framställts av druvor av en druvsort eller en blandning av druvsorter, vars ursprung, sockerhalt och vikt och angrepp av gråröta Botrytis cinerea P. i form av ädelröta har kontrollerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, vinet uppfyller kraven för en särskild sorts kvalitetsvin med bestämning, vinet kan också ha framställts genom en blandning av kvalitetsviner med bestämning, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen, vinet har klassificerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll som kvalitetsvin med någon av följande bestämningar: — 'Kabinetní víno' får endast framställas av druvor vars sockerhalt uppgår till minst 19° NM, — 'Pozdní sběr' får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 21° NM, — 'Výběr z hroznů' får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 24° NM, — 'Výběr z bobulí' får endast framställas av utvalda övermogna druvor med en sockerhalt på minst 27° NM, — 'Výběr z cibéb' får endast framställas av utvalda övermogna druvor med ädelröta eller från övermogna druvor, med en sockerhalt på minst 32° NM, — 'Ledové víno' får endast framställas av druvor som skördats vid en temperatur på högst -7°C och som under skörden och behandlingen har frusit; den erhållna vinmustens sockerhalt ska uppgå till minst 27° NM, — 'Slámové víno' får endast framställas av druvor som före behandlingen har förvarats på en bädd av halm eller vass eller vid behov hängts i ett ventilerat rum i minst tre månader, och den erhållna mustens sockerhalt ska uppgå till minst 27° NM.	

Pozdní sběr	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, avkastningen per hektar har inte ökats, de druvor som vinet framställts av har haft en lägsta sockerhalt på 21 °NM, vinskörden och vinframställningen har, med undantag för buteljeringen, utförts i den berörda vinregionen, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen.	
Víno s přívlastkem, *kompletterat med:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor, mäsk eller vinmust som eventuellt kommer från vin som har framställts av druvor som har skördats på den angivna vingården i det berörda området eller delområdet; avkastningen per hektar har inte överskridits; vinet har framställts av druvor av en druvsort eller en blandning av druvsorter, vars ursprung, sockerhalt och vikt och angrepp av gråröta Botrytis cinerea P. i form av ädelröta har kontrollerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, vinet uppfyller kraven för en särskild sorts kvalitetsvin med bestämning, vinet kan också ha framställts genom en blandning av kvalitetsviner med bestämning, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen, vinet har klassificerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll som kvalitetsvin med någon av följande bestämningar: — 'Kabinetní víno' får endast framställas av druvor vars sockerhalt uppgår till minst 19° NM, — 'Pozdní sběr' får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 21° NM, — 'Výběr z hroznů' får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 24° NM, — 'Výběr z bobulí' får endast framställas av utvalda övermogna druvor med en sockerhalt på minst 27° NM, — 'Výběr z cibéb' får endast framställas av utvalda övermogna druvor med ädelröta eller från övermogna druvor, med en sockerhalt på minst 32° NM, — 'Ledové víno' får endast framställas av druvor som skördats vid en temperatur på högst -7°C och som under skörden och behandlingen har frusit; den erhållna vinmustens sockerhalt ska uppgå till minst 27° NM, — 'Slámové víno' får endast framställas av druvor som före behandlingen har förvarats på en bädd av halm eller vass eller vid behov hängts i ett ventilerat rum i minst tre månader, och den erhållna mustens sockerhalt ska uppgå till minst 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Tjeckiska	SUB *(3)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor som har skördats på den berörda vingården i den specifika regionen, avkastningen per hektar har inte överskridits, framställningen har skett i den specifika vinregion där druvorna har skördats, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen.	
Zemské víno	Tjeckiska	SGB *(1)*	Vinet har framställts av druvor som skördats i Tjeckien som är lämpliga för framställning av kvalitetsvin i den specifika regionen, eller av druvsorter som uppförts på förteckningen över druvsorter i tillämpningsförordningen, vinet får endast märkas med den geografiska beteckning som fastställs i tillämpningsförordningen; för framställning av bordsvin med geografisk beteckning får endast de druvor användas av vilka vinet framställts, vars sockerhalt uppgår till minst 14 °NM och som skördats i det geografiska området, vinet har en geografisk beteckning i enlighet med denna punkt och uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen; det är förbjudet att använda namnet på andra geografiska områden än de som anges i tillämpningsförordningen.	

Víno originální certifikace (VOC eller V.O.C.)	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet ska framställas inom vinregionen eller i ett mindre område; producenten ska vara medlem i den organisation som får bevilja ett vin en ursprungscertifiering i enlighet med lagen; vinet ska minst uppfylla kvalitetskraven i denna lag, vinet uppfyller kraven i beslutet om tillstånd att bevilja vinet en ursprungscertifiering; dessutom måste vinet uppfylla kraven för särskilda vinsorter i denna lag.	
DANMARK				
Regional vin	Danska	SGB *(1, 3, 4)*	Vin eller mousserande vin som framställs i Danmark i enlighet med bestämmelserna i nationell lagstiftning. Vinet genomgår organoleptisk och analytisk bedömning. Vinets specifika karaktär och egenskaper beror dels på produktionsområdet, dels på de druvor som använts och dels på producentens och vintillverkarens kunskaper.	
TYSKLAND				
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *kompletterat med*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tyska	SUB *(1)*	Övergripande kategori för viner med särskilda bestämningar med en viss lägsta mustvikt och som inte har berikats (vinet har varken chaptaliserats eller berikats med koncentrerad druvmust), och som åtföljs av något av följande uttryck: — (Kabinett): Första kvalitetsnivån för kvalitetsviner med särskilda bestämningar (Prädikatsweine). Kabinettviner är lätta och tunna och uppgår till 67–85 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen. — (Spätlese): Kvalitetsvin med särskild bestämning vars mustvikt uppgår till 76–95 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen. Druvan ska skördas sent och vara fullmogen. Spätlese-viner har en intensiv smak (inte nödvändigtvis söt). — (Auslese): Framställs av individuellt utvalda fullmogna druvor som kan koncentreras med botrytis cinerea och vars mustvikt uppgår till 85–100 grader Oechsle beroende på druvsorten och regionen. — (Beerenauslese): Framställs av särskilt utvalda fullmogna druvor med en hög sockerhalt tack vare botrytis cinerea (ädelröta). Skördas oftast något efter den normala skörden. Mustvikten ska uppgå till 110–125 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen: viner med mycket sötma och lång hållbarhet. — (Trockenbeerenauslese): Viner av mycket hög kvalitet med särskilda bestämningar (Prädikatswein), vars mustvikt överskrider 150 grader Öchsle. Viner inom denna kategori framställs av noga utvalda övermogna druvor vars saft har koncentrerats genom botrytis cinerea (ädelröta). Druvorna har skrumpnat ihop som russin. Dessa viner är mycket söta och har en låg alkoholhalt. — (Eiswein): Eiswein ska framställas av druvor som har skördats under hård frost vid en temperatur på under –7 grader Celsius och som pressats i fruset tillstånd. Detta unika vin av mycket hög kvalitet har en extremt hög koncentration av sötma och syrlighet.	
Qualitätswein, *eventuellt kompletterat med* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Tyska	SUB *(1)*	Kvalitetsvin från bestämda regioner som har genomgått en analytisk och organoleptisk undersökning och som uppfyller krav i fråga om druvornas mognad (vinets mustvikt/grader Öchsle).	
Qualitätslikörwein, *kompletterat med* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tyska	SUB *(3)*	Kvalitetslikörvin från bestämda regioner som har genomgått en analytisk och organoleptisk undersökning och som uppfyller krav i fråga om druvornas mognad (vinets mustvikt/grader Öchsle).	

Qualitätsperlwein, *kompletterat med* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tyska	SUB *(8)*	Pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner som har genomgått en analytisk och organoleptisk undersökning och som uppfyller krav i fråga om druvornas mognad (vinets mustvikt/grader Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tyska	SUB *(4)*	Mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner.	
Landwein	Tyska	SGB *(1)*	Mycket fint vin på grund av dess något högre mustvikt.	
Winzersekt (**)	Tyska	SUB *(1)*	Mousserande kvalitetsvin som framställs i särskilda vinodlingszoner av druvor som skördas av samma vinodlingsföretag, där tillverkaren omvandlar druvorna till vin som är avsett för framställning av de mousserande kvalitetsviner som framställs i en särskild vinodlingszon. Gäller också för producentgrupper.	

(*) Termen 'Qualitätswein mit Prädikat' får användas under en övergångsperiod som upphör att gälla den 31.12.2010.
(**) Inget skydd har begärts för termerna 'Sekt', 'Likörwein' och 'Perlwein'.

GREKLAND

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Grekiska	SUB *(1, 3, 4, 15, 16)*	Namnet på en region eller en specifik administrativt erkänd plats som används som beskrivning för viner som uppfyller följande krav: — Vinerna framställs av druvor av förstklassiga druvsorter av Vitis vinifera som uteslutande kommer från detta geografiska område, vinframställningen sker inom detta område. — Vinerna framställs av druvor från vingårdar med låg avkastning per hektar. — Vinernas kvalitet och egenskaper beror väsentligen eller uteslutande på den särskilda geografiska miljön med dess inneboende naturliga och mänskliga faktorer. [L.D. 243/1969 och L.D. 427/76 om förbättring och skydd av vinproduktion.]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Grekiska	SUB *(3, 15)*	Utöver de oumbärliga kraven för 'appellation d'origine de qualité supérieure' ska viner inom denna kategori uppfylla följande krav: — Vinerna ska framställas av druvor från förstklassiga vingårdar med låg avkastning per hektar som odlats på en jordmån som är lämplig för produktion av kvalitetsviner. — Vinerna ska uppfylla vissa krav beträffande vingårdarnas beskärningssystem och mustens lägsta sockerhalt. [L.D. 243/1969 och L.D. 427/76 om förbättring och skydd av vinproduktion.]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Grekiska	SUB *(3)*	Viner inom vinkategorin 'appellation d'origine contrôlée' eller 'appellation d'origine de qualité supérieure' som dessutom uppfyller följande krav: — Vinerna ska framställas av druvmust med en ursprunglig naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent. — Vinerna ska ha en verklig alkoholhalt på minst 15 volymprocent och högst 22 volymprocent. — Vinerna ska ha en total alkoholhalt på minst 17,5 volymprocent. [L.D. 212/1982 om registrering av viner med ursprungsbeteckningen 'Samos'.]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Grekiska	SUB *(3, 15, 16)*	Viner inom vinkategorin 'appellation d'origine contrôlée' eller 'appellation d'origine de qualité supérieure' som dessutom uppfyller följande krav: — Vinerna framställs av druvor som förvarats i sol eller skugga. — Vinerna framställs utan tillsatser. — Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 17 volymprocent (eller 300 gram socker per liter). [L.D. 212/1982 om registrering av viner med ursprungsbeteckningen 'Samos'.]	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	Grekiska	SGB *(1)*	Viner som uteslutande framställs i Grekland och dessutom — viner med den traditionella benämningen Retsina, som framställs av druvmust som behandlats med kåda från Aleppotall, och — viner med den traditionella benämningen Verntea, som framställs av druvor från vingårdar på ön Zakynthos och som uppfyller vissa villkor angående de använda druvsorterna, vingårdarnas avkastning per hektar och mustens sockerhalt. [P.D. 514/1979 om framställning, kontroll och skydd av kådakryddade viner och M.D. 397779/92 om fastställande av krav för användningen av beteckningen 'Verntea Traditional Designation of Zakynthos'.]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Grekiska	SGB *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Namnet på en region eller en specifik administrativt erkänd plats som används som beskrivning för viner som uppfyller följande krav: — Vinerna har en viss kvalitet, ett visst anseende eller andra egenskaper som kan hänföras till deras ursprung. — Minst 85 procent av de druvor som används kommer uteslutande från och framställs inom detta geografiska område. — Vinerna framställs av druvsorter som har klassificerats i det specifika området. — Vinerna framställs av druvor från vingårdar med en jordmån som lämpar sig för vinodling med låg avkastning per hektar. — För varje vin ska en naturlig och verklig alkoholhalt ha fastställts. [C.M.D. 392169/1999 Allmänna bestämmelser om användningen av termen Regional Wine som beskrivning för bordsvin, ändrad genom C.M.D.321813/2007].	

SPANIEN

Denominación de origen (DO)	Spanska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Namn på en region, ett område, en plats eller ett avgränsat område som har erkänts administrativt och som används som beteckning för viner som uppfyller följande krav: — Vinerna ska framställas i regionen, i området, på platsen eller inom det avgränsade området med druvor som odlats där. — Vinerna ska ha ett mycket gott kommersiellt anseende på grund av sitt ursprung. — Vinernas kvalitet och egenskaper beror väsentligen eller uteslutande på geografiska faktorer, däribland naturliga och mänskliga faktorer. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i ovan nämnda lagstiftning och i andra lagar.)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spanska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Utöver de oumbärliga kraven för 'denominación de origen', ska 'denominacion de origen calificada' uppfylla följande krav: — Vinet ska ha beviljats beteckningen 'denominación de origen' för minst tio år sedan. — De skyddade produkterna saluförs uteslutande på flaska från vinföretag som är registrerade och belägna inom det avgränsade geografiska området. — Det område som anses kunna framställa viner med rätt till den beskrivna ursprungsbeteckningen är kartografiskt avgränsat genom varje kommunområde. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Spanska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vin som framställs i en region, ett område, en plats eller en avgränsad plats med druvor från detta område, vars kvalitet, anseende eller egenskaper beror på den geografiska eller mänskliga faktorn, eller både och, och där produktionen av druvan, framställningen av vinet eller dess lagring sker. Dessa viner kännetecknas av uttrycket 'vino de calidad de' åtföljt av namnet på den region, det område, den plats eller den avgränsade plats där de framställs och tillverkas. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	
Vino de pago	Spanska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Avser en plats eller en jordbruksanläggning med en särskild jordmån och ett mikroklimat som skiljer platsen eller anläggningen från andra platser i omgivningen, vars benämning har ett traditionellt och allmänt känt samband med odlingen på vingårdar som framställer vin med utmärkta egenskaper och av hög kvalitet och vars maximala utsträckning begränsas genom regler som fastställts av den behöriga förvaltningen i enlighet med varje regions särskilda egenskaper. Platsens utsträckning får inte motsvara eller överskrida något av de kommunområden på vars territorium eller territorier, om det finns flera, platsen är belägen. Det är underförstått att det finns ett allmänt känt samband med odlingen på de berörda vingårdarna när 'pagons' benämning normalt har använts i handelsförbindelser för att identifiera viner från området i minst fem år. Alla druvor som används för 'vino de pago' ska komma från vingårdar belägna i detta 'pago' och vinet ska framställas, förvaras, och i tillämpliga fall lagras åtskilt från andra viner. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	
Vino de pago calificado	Spanska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	I de fall då hela 'pagon' omfattas av den territoriella räckvidden för en kvalificerad ursprungsbeteckning får vinet betecknas som ett 'vino de pago calificado', och det vin som framställs där ska alltid märkas med uttrycket 'de pago calificado' om det uppfyller kraven för viner med kvalificerad ursprungsbeteckning och har registrerats i området. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	
Vino de la tierra	Spanska	SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Följande krav gäller användningen av det traditionella uttrycket 'vino de la tierra' som åtföljs av en geografisk beteckning: 1. Vid regleringen av de geografiska beteckningar för produkter som avses i artikel 1 ska minst följande aspekter beaktas: a) Den eller de vinkategorier som beteckningen gäller. b) Namnet på den geografiska beteckning som ska användas. c) Den exakta avgränsningen av det geografiska området. d) Uppgift om vilka druvsorter som ska användas. e) Den lägsta naturliga volymalkoholhalten för de olika vintyper för vilka beteckningen får användas. f) En bedömning av eller uppgift om de organoleptiska egenskaperna. g) Vilka kontroller som gäller för vinerna och som ska utföras av ett offentligt eller privat organ. 2. Användningen av en geografisk beteckning som benämning på viner som framställts av en blandning av viner som framställts av druvor som skördats i olika produktionsområden är tillåten om minst 85 procent av vinet kommer från det produktionsområde vars namn används. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin, dekret 1126/2003)	

Vino dulce natural	Spanska	SUB *(3)*	(Bilaga III, punkt B.6 i kommissionens förordning (EG) nr 606/2009)	
Vino Generoso	Spanska	SUB *(3)*	(Bilaga III, punkt B.8 i kommissionens förordning (EG) nr 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Spanska	SUB *(3)*	(Bilaga III, punkt B.10 i kommissionens förordning (EG) nr 606/2009)	

FRANKRIKE

Appellation d'origine contrôlée	Franska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Namn på en plats som används för att beskriva en produkt från denna plats, vars kvalitet eller egenskaper väsentligen eller uteslutande beror på en särskild geografisk miljö med dess inneboende naturliga eller mänskliga faktorer. Produkten är välkänd och dess produktion är underställd kontrollförfaranden som omfattar identifiering av aktörerna, kontroll av produktionsvillkoren och kontroll av produkterna.	Algeriet Schweiz Tunisien
Appellation […] contrôlée	Franska			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Franska			
Vin doux naturel	Franska	SUB *(3)*	Muterat vin, dvs. vin vars alkoholjäsning avbrutits genom tillsats av neutral vinalkohol. Denna process syftar till att öka vinets alkoholhalt och samtidigt bevara merparten av druvans naturliga socker. Beroende på vilken typ av naturligt söta viner som framställs, dvs. vita, röda eller rosa, sker muteringen under ett bestämt skede av alkoholjäsningen, med eller utan maceration.	
Vin de pays	Franska	SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Viner med geografisk beteckning som ska uppfylla stränga produktionsvillkor som fastställts genom 'arrêté' om till exempel maximal avkastning, lägsta alkoholhalt, druvsort och stränga analytiska bestämmelser.	

ITALIEN

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italienska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Viner med ursprungsbeteckning som avser det geografiska namnet på en vinodlingszon som utmärks av en specifik produktion och som används för att beskriva en renommerad kvalitetsprodukt vars egenskaper beror på den geografiska miljön och den mänskliga faktorn. I nämnda lag anges för de italienska beteckningarna det specifika traditionella uttrycket 'D.O.C.' som tydliggör ovanstående koncept med en högkvalitativ och traditionell ursprungsbeteckning. [Lag nr 164 av den 10 februari 1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tyska			
Kontrolirano poreklo	Slovenska			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	Italienska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Denna beteckning liknar definitionen D.O.C., men innehåller också ordet 'garanterad' och används därför för viner med ett särskilt värde som har varit erkända som DOC-viner i minst fem år. Dessa viner saluförs i behållare på fem liter och märks med en statlig identifikationsmärkning för att ge konsumenterna en bättre garanti. [Lag nr 164 av den 10 februari 1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tyska			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Slovenska			
Vino dolce naturale	Italienska	SUB *(1, 3, 11, 15)*	Ett traditionellt uttryck som används för att beskriva och beteckna vissa viner som framställs av lätt torkade druvor och som innehåller en viss andel restsocker från druvorna och framställs utan tillsatsprocesser. Användningen regleras genom specifika dekret om olika viner.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italienska	SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	En uteslutande italiensk term som fastställs i lag nr 164 av den 10 februari 1992 som beskrivning av viner med en geografisk beteckning vars specifika egenskaper och kvalitetsnivå beror på det geografiska område där druvorna odlas.	
Landwein	Tyska			
Vin de pays	Franska			
Deželna oznaka	Slovenska			

CYPERN

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	Grekiska	SUB *(1,3,4,5,6,8,9, 11,15,16)*	Viner med skyddad ursprungsbeteckning Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.III (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.III (Ι)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	Grekiska	SGB *(1,3,4,5,6,8,9, 11,15,16)*	Viner med skyddad geografisk beteckning Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(Ι)	

LUXEMBURG

Crémant de Luxembourg	Franska	SUB *(4)*	[Regeringsförordning av den 4 januari 1991] De viktigaste produktionsvillkoren är följande: — Druvorna ska skördas för hand och väljas ut särskilt för framställningen av Crémant. — Cuvéen för basviner ska uppfylla de kvalitetsnormer som gäller för kvalitetsviner. — Vinet framställs av must som erhålls genom pressning av hela druvor, och för mousserande vita eller 'roséviner' får mustmängden inte överskrida 100 liter per 150 kilo druvor. — Vinet jäses på flaska enligt en traditionell metod. — Den totala svaveldioxidhalten får inte överskrida 150 mg/liter. — Det lägsta koldioxidtrycket får inte underskrida 4 atmosfär vid 20° C. — Sockerhalten underskrider 50 g/liter.	

Marque nationale, *kompletterat med:* — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Franska	SUB *(1, 4)*	(Viner): Märkningen 'Marque nationale' (nationellt kvalitetsmärke) för viner med beteckningen 'Moselle luxembourgeoise' infördes genom en regeringsförordning av den 12 mars 1935. Märkningen 'Marque nationale – appellation contrôlée' på den rektangulära etikett som fästs på flaskans baksida certifierar den statligt kontrollerade produktionen och vinets kvalitet. Märkningen beviljas av byrån för 'Marque nationale'. Endast viner från Luxemburg som inte har blandats med utländska viner och som uppfyller de nationella kraven och EU-kraven får beviljas denna märkning. Viner med denna märkning ska också saluföras på flaska och druvorna ska uteslutande ha odlats och behandlats inom det nationella produktionsområdet. Vinerna granskas systematiskt genom analytiska och organoleptiska prover. (Mousserande viner): Märkningen 'Marque nationale' för mousserande viner från Luxemburg infördes genom en regeringsförordning av den 18 mars 1988, och utgör en garanti för att — det mousserande vinet uteslutande framställs av viner som är lämpliga för framställning av kvalitetsviner från Luxembourg Moselle, — vinet uppfyller de kvalitetskriterier som fastställts i de nationella förordningarna och i EG-förordningarna, — vinet genomgår statliga kontroller.	

UNGERN

Minőségi bor	Ungerska	SUB *(1)*	Betyder 'kvalitetsvin' och betecknar viner med skyddad ursprungsbeteckning.	
Védett eredetű bor	Ungerska	SUB *(1)*	Betecknar vin med skyddat ursprung.	
Tájbor	Ungerska	SGB *(1)*	Betyder 'lantvin' och betecknar viner med skyddad geografisk beteckning.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltesiska	SUB *(1)*	[Government Gazette nr. 17965 av den 5 september 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesiska	SGB *(1)*	[Government Gazette nr. 17965 av den 5 september 2006]	

NEDERLÄNDERNA

Landwijn	Nederländska	SGB *(1)*	Detta vin skördas och framställs på nederländskt territorium. Namnet på den provins där druvorna är skördade får anges på etiketten. Vinets alkoholhalt ska vara minst 6,5 volymprocent. För att detta vin ska få framställas i Nederländerna får endast druvsorter som finns upptagna i den nationella förteckningen användas.	

ÖSTERRIKE

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latin	SUB *(1)*	Villkoren för dessa kvalitetsviner (till exempel sorter, smak, alkoholhalt) fastställs av en regional kommitté.	
Prädikatswein, eventuellt kompletterat med: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*Tyska*	SUB *(1)*	Dessa viner är kvalitetsviner och definieras huvudsakligen genom druvornas naturliga sockerhalt och skördeförhållandena. Tillsatser eller sötning är förbjudet. Ausbruch/Ausbruchwein: Framställs av övermogna druvor med angrepp av botrytis med en naturlig sockerhalt på minst 27°Klosterneuburger Mostwaage (KMW). För högre utvinning kan färsk must eller vin tillsättas. Auslese/Auslesewein: Framställs av mycket noggrant utvalda druvor med en naturlig sockerhalt på minst 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Framställs av övermogna utvalda druvor och/eller druvor med angrepp av botrytis med en naturlig sockerhalt på minst 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Druvorna ska förvaras och torkas naturligt på en bädd av vass eller halm i minst tre månader före pressningen och sockerhalten ska uppgå till minst 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Ska huvudsakligen framställas av druvor med angrepp av botrytis och av naturligt skrumpna druvor med en sockerhalt på minst 30° KMW. Eiswein: Druvorna ska ha frusit naturligt under skörden och pressningen och ska ha en sockerhalt på minst 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *eventuellt kompletterat med*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*Tyska*	SUB *(1)*	Framställs av fullmogna druvor och vissa druvsorter med en naturlig sockerhalt på minst 15° KMW och en maximal avkastning på 6 750 liter/hektar. Vinet får endast säljas med ett kontrollnummer för kvalitetsvin.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Tyska	SGB *(1)*	Framställs av fullmogna druvor och vissa druvsorter med en naturlig sockerhalt på minst 14° KMW och en maximal avkastning på 6 750 liter/hektar.	

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugisiska	SUB *(1, 3, 4, 8)*	Ett geografiskt namn på en region eller en särskild plats, eller ett traditionellt uttryck som förknippas med ett geografiskt ursprung eller inte, som används för att beskriva eller identifiera en produkt som framställs av druvor från denna region eller specifika plats och vars kvalitet eller egenskaper väsentligen eller uteslutande beror på särskilda geografiska egenskaper och deras inneboende naturliga och mänskliga faktorer, och vars produktion sker inom detta avgränsade område eller denna geografiska region. [Decreto-Lei nr 212/2004, av den 23 augusti 2004.]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugisiska	SUB *(1, 3, 4, 8)*	Märkningen av vinprodukter som har rätt till en ursprungsbeteckning kan inkludera följande beteckningar: 'Denominação de Origem Controlada' eller 'DOC'. [Decreto-Lei nr 212/2004, av den 23 de Agosto]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugisiska	SUB *(1, 3, 4, 8)*	Namn på ett land, en region eller en specifik plats, eller ett traditionellt uttryck, som förknippas med ett geografiskt ursprung eller inte, som används för att beskriva eller identifiera en vinprodukt som till minst 85 procent består av druvor som skördats inom detta område när det gäller en specifik plats eller region, vars anseende, specifika kvalitet eller andra egenskaper kan tillskrivas detta geografiska ursprung och vars produktion sker inom detta avgränsade geografiska område eller denna region. [Decreto-Lei nr 212/2004, av den 23 augusti 2004.]	
Vinho doce natural	Portugisiska	SUB *(3)*	Vin med hög sockerhalt, framställt av sent skördade druvor eller druvor med ädelröta. [Portaria nr 166/1986, av den 26 juni 1986.]	
Vinho generoso	Portugisiska	SUB *(3)*	Likörviner som traditionellt framställs i de avgränsade regionerna Douro, Madeira, Setúbal och Carcavelos, som kallas respektive 'Port Wine' eller 'Porto', och dess översättningar till andra språk, eller 'Madeira Wine' eller 'Madeira', och dess översättningar till andra språk, 'Moscatel de Setúbal' eller 'Setúbal' och 'Carcavelos'. [Decreto-Lei nr 166/1986, av den 26 juni 1986.]	
Vinho regional	Portugisiska	SGB *(1)*	Märkningen av vinprodukter som har rätt till en geografisk beteckning kan inkludera följande uttryck: 'Vinho Regional' eller 'Vinho da Região de'. [Decreto-Lei nr 212/2004, av den 23 augusti 2004.]	

RUMÄNIEN

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *kompletterat med:* — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	Rumänska	SUB *(1, 3, 8, 15, 16)*	Viner med ursprungsbeteckning är viner som framställs av druvor som odlas i avgränsade områden som utmärks av klimat-, jordmåns- och exponeringsförhållanden som är gynnsamma för skördekvaliteten och som uppfyller följande krav: a) De druvor som vinet framställs av kommer uteslutande från de respektive avgränsade områdena. b) Produktionen sker inom respektive geografiskt område. c) Vinets kvalitet och egenskaper beror väsentligen eller uteslutande på en särskild geografisk miljö med inneboende naturliga och mänskliga faktorer. d) Vinerna framställs av druvsorter av Vitis vinifera. I enlighet med druvornas mognadsstadium och dess kvalitetsegenskaper vid skörd klassificeras viner med ursprungsbeteckning på följande sätt: a) DOC – CMD – vin med ursprungsbeteckning som framställs av druvor som är fullmogna vid skörd. b) DOC – CMD – vin med ursprungsbeteckning som framställs av druvor som skördas sent. c) DOC – CIB – vin med ursprungsbeteckning som skördas när druvan förädlats.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumänska	SUB *(5, 6)*	Mousserande viner med skyddad ursprungsbeteckning framställs av druvsorter som rekommenderas för denna typ av produktion och som odlas i specifika vingårdar där vinet framställs som råmaterial och endast behandlas inom det tillåtna området före saluföringen.	

Vin cu indicație geografică	Rumänska	SGB *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vin med geografisk beteckning framställs av druvor som skördas vid specifika vingårdar inom avgränsade områden och som uppfyller följande villkor: a) De har en viss kvalitet, ett visst anseende eller särskilda egenskaper som kan tillskrivas respektive geografiskt ursprung. b) Minst 85 procent av de druvor som används för vinproduktion kommer uteslutande från detta geografiska område. c) Produktionen sker inom detta geografiska område. d) Vinerna framställs av druvsorter av Vitis vinifera eller framställs av en blandning av arten Vitis vinifera och andra arter av släktet Vitis. Den verkliga alkoholhalten ska uppgå till minst 9,5 volymprocent för viner som produceras i vinodlingszon B och minst 10,0 volymprocent för vinodlingszonerna CI och CII. Den totala alkoholhalten får inte överskrida 15 volymprocent.	

SLOVENIEN

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *eventuellt kompletterat med* Mlado vino	Slovenska	SUB *(1)*	Vin som framställs av fullmogna druvor med en naturlig alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent (9,5 volymprocent i zon CII) och en maximal avkastning på 8 000 liter/hektar. En analytisk och organoleptisk utvärdering är obligatorisk.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovenska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom en första och andra alkoholjäsning med en verklig alkoholhalt på minst 10 volymprocent, av vilket cuvéens totala alkoholhalt uppgår till lägst 9 volymprocent.	
Penina	Slovenska			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovenska	SUB *(1)*	Villkoren för dessa kvalitetsviner fastställs genom en ministerförordning på grundval av detaljerade expertrapporter (om till exempel druvsort, alkoholhalt, avkastning etc.).	
Renome	Slovenska			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *eventuellt kompletterat med:* — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Slovenska	SUB *(1)*	Vin som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 83 grader Öchsle och en maximal avkastning på 8 000 liter/hektar.Tillsatser, sötning, syrning eller avsyrning är förbjudet. En analytisk och organoleptisk utvärdering är obligatorisk. Pozna trgatev: Framställs av övermogna druvor och/eller druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 92 grader Öchsle. Izbor: Framställs av övermogna druvor och druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 108 grader Öchsle. Jagodni izbor: Framställs av övermogna druvor och druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 128 grader Öchsle. Suhi jagodni izbor: Framställs av övermogna druvor och druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 154 grader Öchsle. Ledeno vino: Druvorna ska ha frusit naturligt under skörden och pressningen och ska ha en sockerhalt på minst 128 grader Öchsle. Arhivsko vino (Arhiva): Lagrat vin som framställs av fullmogna druvor med en sockerhalt på minst 83 grader Öchsle. Slamnovino (vino iz sušenega grozdja): Druvorna ska förvaras och torkas naturligt på en bädd av vass eller halm före pressningen.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovenska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom en första och andra alkoholjäsning med en verklig alkoholhalt på minst 10,5 volymprocent, av vilket cuvéens totala alkoholhalt uppgår till minst 9,5 volymprocent.	
Penina	Slovenska			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *eventuellt kompletterat med* Mlado vino	Slovenska	SGB *(1)*	Vin som framställs av fullmogna druvor med en naturlig alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent och en maximal avkastning på 12 000 liter/hektar. En analytisk och organoleptisk utvärdering är obligatorisk.	

SLOVAKIEN

Akostné víno	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som klassificerats av ett kontrollinstitut som ett 'quality variety wine' (kvalitetsvin av en eller flera druvsorter) eller ett 'quality branded wine' (kvalitetsvin med märkning), som framställs av druvor med en naturlig sockerhalt på minst 16° NM och vars högsta avkastning per hektar inte överskrids. Vinet uppfyller kvalitetskraven i en särskild förordning.	
Akostné víno s prívlastkom, *kompletterat med:* — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som klassificerats av ett kontrollinstitut som ett kvalitetsvin med bestämning. Vinet uppfyller kvalitetskraven i en särskild förordning, den maximala avkastningen per hektar överskrids inte, druvsorten, druvornas ursprung, deras naturliga sockerhalt, vikt och tillstånd certifieras av en anställd vid kontrollinstitutet före behandling. Förbudet mot att öka den naturliga alkoholhalten i volymprocent och att ändra restsockerhalten iakttas. Akostné víno s prívlastkom delas upp i — kabinetné víno som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 19° NM, — neskorý zber som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 21° NM, — výber z hrozna som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 23° NM från noga utvalda klasar, — bobuľový výber som framställs av för hand plockade övermogna druvklasar från vilka omogna och skadade druvor har plockats bort för hand, med en naturlig sockerhalt på minst 26° NM, — hrozienkový výber som framställs av för hand plockade övermogna naturliga vindruvor, med en sockerhalt på minst 28° NM, — cibébový výber som uteslutande framställs av för hand plockade övermogna vindruvor som förädlats genom Botrytis cinerea Persoon, med en sockerhalt på minst 28° NM, — ľadové víno som framställs av druvor som skördas vid högst -7°C, vars druvor skördas och behandlas i fruset tillstånd och vars must har en naturlig sockerhalt på minst 27° NM, — slamové víno som framställs av välmogna druvor som före behandlingen förvaras på en bädd av halm eller vass, eller som eventuellt har bundits upp på snören i minst tre månader och vars naturliga sockerhalt uppgår till minst 27° NM.	
Esencia	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom långsam jäsning av självavrunnet vin och av enskilt utvalda druvor med ädelröta från den bestämda vingården i ' vinohradnícka oblasť Tokaj'. Essensen ska ha en naturlig sockerhalt på minst 450 g/l och innehålla 50 g/l sockerfritt extrakt. Vinet ska lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.	
Forditáš	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom alkoholjäsning av must eller vin från samma vinskörd från den bestämda vingården i ' vinohradnícka oblasť Tokaj' som hällts på druvpressrester av druvor med ädelröta. Vinet ska lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.	

Mášláš	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom alkoholjäsning av must eller vin från samma vinskörd från den bestämda vingården i 'vinohradnícka oblasť Tokaj' som hällts över jäsningsrester av Samorodné eller Výber. Vinet ska lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovakiska	SUB *(4)*	De grundläggande produktionsvillkoren uppfylls med ett villkor för produktion av mousserande kvalitetsviner och den sista fasen av framställningsprocessen för mousserande vin utförs av vinodlaren vid den vingård där de druvor som används för framställningen odlats. De enskilda komponenterna hos cuvéen för pestovateľský sekt ska komma från en och samma vinodlingszon.	
Samorodné	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom alkoholjäsning av Tokaj-druvsorter i vinodlingsområdet 'vinohradnícka oblasť Tokaj' från den bestämda vingården, om villkoren för massframställning av druvor med ädelröta inte är gynnsamma. Vinet får saluföras först efter två års lagring, varav minst ett år på träfat.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovakiska	SUB *(4)*	Mousserande vin som framställs genom en första eller andra jäsning av kvalitetsvin som framställts av druvor som odlats på vinfält i vinodlingsområden och uteslutande i det vinodlingsområde där druvorna för framställningen odlas eller i det omedelbart intilliggande området och vars grundläggande produktionsvillkor uppfylls med ett villkor för mousserande kvalitetsviner.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom alkoholjäsning efter det att must med en sockerhalt på minst 21° NM från den bestämda vingården i ' vinohradnícka oblasť Tokaj' eller vin med samma kvalitet och från samma vinskörd från den bestämda vingården i 'vinohradnícka oblasť Tokaj' hällts över druvor med ädelröta. Beroende på vilken mängd druvor med ädelröta som tillsatts ska Tokajský výber delas in i 3-6 putnový. Výber ska lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.	
Výberová esencia	Slovakiska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom alkoholjäsning av druvor med ädelröta. Under skörden plockas druvorna separat, och direkt efter behandlingen hälls must från den särskilda vingården i 'vinohradnícka oblasť Tokaj' eller vin från samma skörd med en naturlig sockerhalt på minst 180 g/l och 45 g/l sockerfritt extrakt över druvorna. Vinet ska lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.	

(*) Inget skydd har begärts för termen 'Sekt'.

FÖRENADE KUNGARIKET

quality (sparkling) wine	Engelska	SUB *(1, 4)*	Vin eller mousserande vin som framställs i England och Wales i enlighet med reglerna i den nationella lagstiftningen i dessa länder. Vin som saluförs som 'quality wine' har genomgått en organoleptisk och analytisk utvärdering. Vinets specifika karaktär och egenskaper beror delvis på produktionsområdet, på kvaliteten hos de druvor som använts och på producentens och vintillverkarens kunskaper.	
Regional (sparkling) wine	Engelska	SGB *(1, 4)*	Vin eller mousserande vin som framställs i England och Wales i enlighet med reglerna i den nationella lagstiftningen i dessa länder. 'Regional wine' har genomgått en organoleptisk och analytisk utvärdering. Vinets specifika karaktär och egenskaper beror delvis på produktionsområdet, på de druvor som använts och på producentens och vintillverkarens kunskaper.	

DEL B: **Traditionella uttryck som avses i artikel 118u.1 b i förordning (EG) nr 1234/2007**

BULGARIEN

Колекционно *(collection)*	Bulgariska	SUB *(1)*	Vin som uppfyller kraven för 'special reserve' och som lagras på flaska i minst ett år, och vars kvantitet inte överskrider hälften av partiet med beteckningen 'special reserve'.	
Ново *(young)*	Bulgariska	SUB / SGB *(1)*	Vinet framställs uteslutande av druvor från en skörd och buteljeras fram till och med årets slut. Vinet får säljas med beteckningen 'new' till och med den 1 mars efterföljande år. I detta fall ska märkningen obligatoriskt innehålla uppgiften 'försäljningsperiod – 1 mars …'. Efter det att den ovan angivna perioden löpt ut får vinet inte märkas med och presenteras som 'new' och den resterande kvantiteten vin i handeln ska obligatoriskt märkas om efter den 31 mars det aktuella året i enlighet med de föreskrivna kraven.	
Премиум *(premium)*	Bulgariska	SGB *(1)*	Vin som framställs av den druvsort som är av högst kvalitet av hela skörden. Den producerade kvantiteten överskrider inte 1/10 av hela skörden.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Bulgariska	SUB *(1)*	Vin som mognadslagras på nya träfat med en volym på upp till 500 liter.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	Bulgariska	SGB *(1)*	Vin som framställs av en druvsort och som utgör en bevarad kvantitet av det bästa partiet från skörden.	
Резерва *(reserve)*	Bulgariska	SUB / SGB *(1)*	Vin som framställs av en druvsort och som mognadslagras i minst ett år från och med november månad under skördeåret.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Bulgariska	SUB *(1)*	Vin som framställs av rekommenderade druvsorter med en sockerhalt på minst 22 viktprocent. Vinet har en alkoholhalt på minst 11 volymprocent. Dess egenskaper beror främst på tillsatsen av druvmust eller koncentrerad druvmust minst 30 dagar före expeditionen.	
Специална селекция *(special selection)*	Bulgariska	SUB *(1)*	Vin som framställs av en druvsort eller av en blandning av druvsorter, som lagrats i minst två år efter det förfallodatum som anges i produktspecifikationen.	
Специална резерва *(special reserve)*	Bulgariska	SUB *(1)*	Vin som framställs av en druvsort eller av en blandning av druvsorter, som lagrats i minst ett år på ekfat efter det förfallodatum som anges i produktspecifikationen.	

TJECKIEN

Archivní víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som saluförs på marknaden tidigast tre år efter skördeåret.	

Burčák	Tjeckiska	SUB *(1)*	Delvis jäst druvmust, vars verkliga alkoholhalt är högre än en volymprocent och lägre än tre femtedelar av den totala alkoholhalten.	
Klaret	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som framställs av blå druvor utan jäsning med skalkontakt.	
Košer, Košer víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som framställs efter liturgisk metod enligt judiska regler.	
Labín	Tjeckiska	SGB *(1)*	Vin från blå druvor som har framställs utan jäsning med skalkontakt i den tjeckiska vinregionen.	
Mladé víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som saluförs för konsumtion till slutkonsumenterna senast i slutet av det kalenderår då de druvor som använts för framställningen av detta vin skördats.	
Mešní víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som framställs enligt liturgisk metod och som uppfyller användningskraven för liturgiska akter inom ramen för den katolska kyrkans högtider.	
Panenské víno	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet framställs av vingårdens första skörd. Vingårdens första skörd är den skörd som sker under det tredje året efter odlingen på vingården.	
Panenská sklizeň	Tjeckiska			
Pěstitelský sekt (*)	Tjeckiska	SUB *(4)*	Mousserande vin som klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll och som uppfyller kraven i EG-förordningarna för mousserande kvalitetsvin som framställs i den specifika regionen av druvor från vinodlarens vingård.	
Pozdní sběr	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, avkastningen per hektar har inte överskridits, vinet har framställts av druvor med en sockerhalt på minst 21° NM, vinskörden och vinframställningen har, med undantag för buteljeringen, utförts i den berörda vinregionen, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförordningen.	
Premium	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin med sortbestämning – ett urval av druvor, ett urval av övermogna druvor eller ett urval av lätt torkade övermogna druvor har gjorts från druvorna, varav minst 30 procent med angrepp av ädelröta Botrytis cinerea P.	
Rezerva	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som lagras i minst 24 månader på träfat och därefter på flaska. Rött vin ska lagras i minst 12 månader på fat och vitt vin eller rosévin ska lagras i minst 6 månader på fat.	
Růžák	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som framställs av en blandning av druvor eller av druvmust från vita eller eventuellt röda eller blå druvor.	
Ryšák	Tjeckiska			

Zrálo na kvasnicích,	Tjeckiska	SUB *(1)*	Vin som under framställningen lagrats på bottensatsen i minst sex månader.	
Krášleno na kvasnicích	Tjeckiska			
Školeno na kvasnicích	Tjeckiska			

(*) Inget skydd har begärts för termen 'Sekt'.

TYSKLAND

Affentaler	Tyska	SUB *(1)*	Ursprungsbeteckning för rött kvalitetsvin och Prädikatswein av druvsorten Blauer Spätburgunder från områdena Altschweier, Bühl, Eisental och Neusatz i staden Bühl samt Bühlertal och Neuweier-området i staden Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Tyska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom blandning (sammanblandning) av vita vindruvor, även krossade, med röda vindruvor från det specifika vinodlingsområdet Baden.	
Classic	Tyska	SUB *(1)*	Rött eller vitt kvalitetsvin som uteslutande framställs av druvor från klassiska druvsorter som är typiska för regionen. Den must som används för framställningen har en naturlig alkoholhalt som är minst en volymprocent högre än den naturliga alkoholhalt som föreskrivs för det vinodlingsområde där druvorna har skördats. Den totala alkoholhalten uppgår till minst 11,5 volymprocent. Restsockerhalten är lägre än 15 g/l och är inte högre än den dubbla totala syrahalten. En enda vindruvssort anges för vinet. Årgången anges, men uppgifter om smaken saknas.	
Ehrentrudis	Tyska	SUB *(1)*	Ursprungsbeteckning för rosévin av god kvalitet och av mycket hög kvalitet av druvsorten Blauer Spätburgunder från Tuniberg-området.	
Federweisser	Tyska	SGB *(1)*	Delvis jäst druvmust från Tyskland med geografisk beteckning eller från andra EU-stater. De geografiska beteckningarna har namn från vinodlingsområdet 'vin de pays'. 'Federweißer' är den vanligaste beteckningen för delvis jäst druvmust bland de många regionala beteckningarna.	
Hock	Tyska	SGB *(1)*	Vitt bordsvin från vinodlingsområdet kring Rhen och med en restsockerhalt på 'medel-söt'. Termens bakgrund: Hock är traditionellt sett den angloamerikanska beteckningen för Rhen-vin och kan spåras tillbaka till ortsnamnet 'Hochheim' (vid Main, i vinodlingsområdet Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Tyska	SUB *(1)*	Traditionell beteckning för ett vitt tyskt kvalitetsvin, som består till minst 70 procent av en blandning av Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner från regionerna Nahe, Rheingau, Rheinhessen eller Pfalz. Restsockerhalten ligger mellan 'medel-söt'. Framställs nästan uteslutande för export.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Tyska	SUB *(1)*	Vitt kvalitetsvin som uteslutande framställs av druvor av druvsorten Riesling. Den must som används för framställningen har en naturlig alkoholhalt som är minst 1,5 volymprocent högre än den naturliga lägsta alkoholhalt som föreskrivs för det angivna vinodlingsområdet eller för det område där druvorna har skördats. Vinet har fått ett kvalitetsbetyg på minst 3,0 i kvalitetstestet.	

Schillerwein	Tyska	SUB *(1)*	Vin från det särskilda vinodlingsområdet Württemberg. Vinet är ett kvalitetsvin som är blekt till klarrött till färgen och som framställs genom blandning (sammanblandning) av vita vindruvor, även krossade, med röda vindruvor, även krossade. Beteckningarna 'Schillersekt b.A.' eller 'Schillerperlwein b.A.' får användas om Schillerwein är basvinet.	
Weissherbst	Tyska	SUB *(1)*	Kvalitetsvin som framställs i ett angivet vinodlingsområde eller Prädikatswein (vin med särskilda bestämningar) som framställs av en enda röd vindruvssort och till minst 95 procent av ljus pressad must. Vindruvssorten ska anges i samband med beteckningen Weißherbst med samma typsnitt, storlek och färg. Får också användas för inhemskt mousserande vin som framställs av vin som får märkas med beteckningen 'Weißherbst'.	

(*) Inget skydd har begärts för termerna 'Riesling' och 'Sekt'.

GREKLAND

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på egendomar där det finns en byggnad som kallas 'Agrepavlis'. Vinframställningen sker på egendomen.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som uteslutande framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom. Vinframställningen sker på egendomen.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som uteslutande framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom. Vinframställningen sker på egendomen.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom där det finns en byggnad som kallas 'archontiko'. Vinframställningen sker på egendomen.	
Κάβα *(Cava)*	Grekiska	SGB *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Viner som lagras under kontrollerade förhållanden.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grekiska	SUB *(3, 15, 16)*	Viner som uteslutande framställs av druvor från utvalda vingårdar, med särskilt låg avkastning per hektar.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Grekiska	SUB *(1, 3, 15, 16)*	Utvalda viner som lagras under en specifik tid under kontrollerade förhållanden.	
Κάστρο *(Kastro)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom där det finns en byggnad eller ruiner av ett historiskt slott. Vinframställningen sker på egendomen.	

Κτήμα *(Ktima)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom som ligger inom det berörda skyddade vinodlingsområdet.	
Λιαστός *(Liastos)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som lämnats i solen eller skuggan för att delvis torka.	
Μετόχι *(Metochi)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar som brukas av en egendom som ligger utanför det klosterområde dit egendomen hör.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar som tillhör ett kloster.	
Νάμα *(Nama)*	Grekiska	SUB / SGB *(1)*	Söta viner som används som nattvardsvin.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Grekiska	SUB *(1)*	Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Santorini' som uteslutande framställs på öarna 'Thira' och 'Thiresia' samt lagras på fat i minst tre månader.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom som ligger på över 500 meters höjd.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som uteslutande framställs av druvor som odlats på vingårdar på över 500 meters höjd.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom där det finns en byggnad som kallas 'Pyrgos'. Vinframställningen sker på egendomen.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grekiska	SUB *(1, 3, 15, 16)*	Utvalda viner som lagras under en specifik tid under kontrollerade förhållanden.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grekiska	SUB *(3, 15, 16)*	Utvalda likörviner som lagras under en specifik tid under kontrollerade förhållanden.	
Βερντέα *(Verntea)*	Grekiska	SGB *(1)*	Vin med en traditionell beteckning som framställs av druvor som skördats på vingårdar på ön Zakynthos, där även vinframställningen sker.	
Vinsanto	Latin	SUB *(1, 3, 15, 16)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Santorini' som framställs vid anläggningen Santo Erini-Santorini på öarna 'Thira' och 'Thirasia' av druvor som lämnats i solen.	

SPANIEN

Amontillado	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (Vino generoso) av torr 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles' med skyddade ursprungsbeteckningar med skarp arom, försänkt, mjuk och fyllig smak, bärnstens- eller guldfärgat, med en slutlig alkoholhalt på mellan 16–22 volymprocent. Lagras i minst två år enligt systemet med 'criaderas y soleras' i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Añejo	Spanska	SUB / SGB *(1)*	Viner som lagras i sammanlagt minst 24 månader i ekbehållare som maximalt rymmer 600 liter eller på flaska.	
	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Malaga' som lagras i tre–fem år.	
Chacolí-Txakolina	Spanska	SUB *(1)*	Vin med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina', 'Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina' och 'Chacolí de Álava-Arabako Txakolina' som främst framställs av druvsorterna Ondarrabi Zuri och Ondarrabi Beltza. Vin med en slutlig alkoholhalt på minst 9,5 volymprocent (11 volymprocent för vitt vin som jäst på fat), maximalt 0,8 mg/l flyktiga syror och maximalt 180 mg/l total svaveldioxidhalt (140 mg/l för röda viner).	
Clásico	Spanska	SUB *(3, 16)*	Viner med en restsockerhalt på över 45 g/l.	Chile
Cream	Engelska	SUB *(3)*	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' och 'Condado de Huelva' med minst 60 g/l reducerande ämnen av bärnstens- eller mahognyfärg. Lagras i ekbehållare i minst två år enligt systemet 'criaderas y soleras' eller enligt systemet 'añadas'.	
Criadera	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' och 'Condado de Huelva' som lagras enligt systemet 'criaderas y soleras', som är traditionellt i detta vinområde.	
Criaderas y Soleras	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' och 'Condado de Huelva' som lagras enligt ett system med ekfat som kallas 'criaderas' som staplas ovanpå varandra. Årets vin placeras på systemets övre rad och passerar de olika stegen eller 'criaderas' genom delvis och på varandra följande omflyttningar under en lång period, tills dess att vinet når det sista steget, eller 'soleran' där lagringsprocessen slutförs.	
Crianza	Spanska	SUB *(1)*	Andra viner än mousserande viner, pärlande viner och likörviner, som uppfyller följande villkor: — Röda viner ska ha lagrats i minst 24 månader, varav minst sex månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter. — Vita viner och roséviner ska ha lagrats i minst 18 månader, varav minst sex månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter.	

Dorado	Spanska	SUB *(3)*	Likörviner med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Rueda' och 'Malaga' med lagringsprocess.	
Fino	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (vino generoso) med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla Sanlúcar de Barrameda' eller 'Montilla Moriles' med följande egenskaper: halmfärgat, torrt, något beskt, lätt och väldoftande till smaken. Lagras under 'flor' i minst två år enligt systemet med 'criaderas y soleras' i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Fondillón	Spanska	SUB *(16)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Alicante' som framställs av druvsorten Monastrell, som övermognat på grundstammen och som är av utmärkt kvalitet och i mycket gott tillstånd. Vid jäsningen används endast naturliga jäsningsmedel och den slutliga alkoholhalten (lägst 16 volymprocent) ska i sin helhet vara naturlig. Vinet ska lagras i minst tio år i ekbehållare.	
Gran reserva	Spanska	SUB *(1)*	Andra viner än mousserande viner, pärlande viner och likörviner, som uppfyller följande villkor: — Röda viner ska ha lagrats i minst 60 månader, varav minst 18 månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska. — Vita viner och roséviner ska ha lagrats i minst 48 månader, varav minst sex månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska.	Chile
	Spanska	SUB *(4)*	Den kortaste lagringsperioden för mousserande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cava' är 30 månader, från 'tiraje' till 'degüelle'.	
Lágrima	Spanska	SUB *(3)*	Sött vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Málaga' under vars framställning musten erhålls efter krossning av druvorna utan mekanisk pressning. Vinet ska lagras i minst två år enligt systemet 'criaderas y soleras' eller enligt årgångssystemet i ekbehållare som maximalt rymmer 1 000 liter.	
Noble	Spanska	SUB / SGB *(1)*	Viner som lagras i sammanlagt minst 18 månader i ekbehållare som maximalt rymmer 600 liter eller på flaska.	
	Spanska	SUB *(3)*	Likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Malaga' som lagras i två till tre år.	
Oloroso	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (vino generoso) med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla Sanlúcar de Barrameda' eller 'Montilla Moriles' med följande egenskaper: mycket fylligt, samkrikt och mjukt, aromatiskt, kraftfullt, torrt eller något blyaktigt, mahognyfärgat och med en slutlig alkoholhalt på mellan 16–22 volymprocent. Lagras i minst två år enligt systemet med 'criaderas y soleras' i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Pajarete	Spanska	SUB *(3)*	Söta eller halvsöta viner med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Málaga' som lagras i minst två år enligt systemet 'criaderas y soleras' eller enligt systemet 'añadas' i ekbehållare som maximalt rymmer 1 000 liter.	

Pálido	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (vino generoso) med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Condado de Huelva' som lagras i över tre år enligt en biologisk lagringsprocess, med en slutlig alkoholhalt på 15–17 volymprocent.	
	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Rueda' som under de sista tre åren lagras i ekbehållare.	
	Spanska	SUB *(3)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Málaga' från druvsorterna Pedro Ximenez och/eller Moscatel, utan tillsats av 'arrope' (kokt must), utan lagringsprocess.	
Palo Cortado	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (vino generoso) med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla Sanlúcar de Barrameda' eller 'Montilla Moriles', vars organoleptiska egenskaper består i att vinet doftar som en 'amontillado' och att dess smak och färg påminner om en 'oloroso' och vars slutliga alkoholhalt ligger på mellan 16 och 22 volymprocent. Vinet lagras i två faser: den första är biologisk, och sker under ett tunt lager av 'flor', och den andra är oxiderande.	
Primero de Cosecha	Spanska	SUB *(1)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Valencia' som skördas under de tio första skördedagarna och som buteljeras inom de följande trettio dagar som avslutar skörden. Skörden ska obligatoriskt anges i märkningen.	
Rancio	Spanska	SUB *(1, 3)*	Vin som är påtagligt rostigt med en lagringsprocess med abrupta temperaturförändringar i kontakt med luft, eller i trä- eller kristallpaket.	
Raya	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (vino generoso) med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Montilla Moriles' med egenskaper som liknar 'Oloroso'-viner, men med mindre smak och arom. Lagras i minst två år enligt systemet med 'criaderas y soleras' i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Reserva	Spanska	SUB *(1)*	Andra viner än mousserande viner, pärlande viner och likörviner, som uppfyller följande villkor: — Röda viner ska ha lagrats i minst 36 månader, varav minst 12 månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska. — Vita viner och roséviner ska ha lagrats i minst 24 månader, varav minst sex månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska.	Chile
Sobremadre	Spanska	SUB *(1)*	Vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Vinos de Madrid' som till följd av vinernas särskilda framställning innehåller koldioxid som inleder den egna jäsningen av musten med 'madres' (skalade och pressade druvor).	
Solera	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' och 'Condado de Huelva' som lagras enligt systemet 'criaderas y soleras'	
Superior	Spanska	SUB *(1)*	Viner som till minst 85 procent framställs av de föredragna druvsorterna inom respektive avgränsat område.	Chile Sydafrika

Trasañejo	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Malaga' som lagras i minst fem år.	
Vino Maestro	Spanska	SUB *(3)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Málaga' som är resultatet av en mycket ofullständig jäsning, eftersom man tillsätter 7 procent vinalkohol till musten innan jäsningen börjar. Därför är jäsningen mycket långsam och avbryts när alkoholhalten når 15–16 volymprocent, vilket innebär att ca 160-200 g/l socker kvarstår som inte jäses. Vinet lagras i minst två år enligt systemet 'criaderas y soleras' eller enligt systemet 'añadas' i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Vendimia Inicial	Spanska	SUB *(1)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Utiel–Requena' som framställs av druvor som skördas under de tio första skördedagarna och vars alkoholhalt varierar mellan 10–11,5 volymprocent. Vinets särskilda egenskaper beror på dess tidiga skörd och omfattar en begränsad koldioxidutsöndring.	
Viejo	Spanska	SUB / SGB *(1)*	Vin som lagras i minst 36 månader, med en rostig karaktär som framför allt beror på ljus-, syre- eller värmeförhållandena eller en kombination av dessa faktorer.	
	Spanska	SUB *(3)*	Likörvin (vino generoso) med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Condado de Huelva' som har följande egenskaper: mustigt, fylligt och sammetslent, aromatiskt, kraftfullt, torrt eller något blyaktigt, mahognyfärgat och med en slutlig alkoholhalt på mellan 15–22 volymprocent. Vinet har lagrats i minst två år enligt systemet 'criaderas y soleras' i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Vino de Tea	Spanska	SUB *(1)*	Vin från det norra delområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen 'La Palma' som lagras i träpaket med Pinus canariensis ('Tea') i högst sex månader. Den slutliga alkoholhalten ligger för vita viner på mellan 11–14,5 volymprocent, för roséviner på mellan 11–13 volymprocent och för röda viner på mellan 12–14 volymprocent.	

FRANKRIKE

Ambré	Franska	SUB *(3)*	Artikel 7 i ett dekret av den 29 december 1997: Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Rivesaltes': För att beviljas den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Rivesaltes' med angivelsen 'ambré' ska vita viner ha framställts av druvor som odlats i en oxiderande miljö på egendomen fram till den 1 september under det andra året efter skördeåret.	

Clairet	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Bourgogne', 'Bordeaux': ljust rött vin eller rosévin.	
Claret	Franska	SUB *(1)*	Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Bourgogne': beteckning som används för ett ljust rött vin.	
Tuilé	Franska	SUB *(3)*	Artikel 7 i ett dekret av den 29 december 1997: För att beviljas den kontrollerade ursprungsbeteckningen 'Rivesaltes' med angivelsen 'tuilé' ska röda viner ha framställts av druvor som odlats i en oxiderande miljö på egendomen fram till den 1 september under det andra året efter skördeåret.	
Vin jaune	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Arbois', 'Côtes du Jura', 'L'Etoile', 'Château-Châlon': Vinprodukt som framställs uteslutande av de druvsorter som fastställs i den nationella lagstiftningen: långsam jäsning, lagring på ekfat utan efterfyllning i minst sex år.	
Château	Franska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*	Historiskt uttryck för en typ av område och för en typ av vin som endast får användas för viner från en vingård som verkligen finns eller som är benämnd med just detta ord.	Chile
Clos	Franska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*		Chile
Cru artisan	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Médoc', 'Haut-Médoc', 'Margaux', 'Moulis', 'Listrac', 'St Julien', 'Pauillac', 'St Estèphe': Uttryck som avser ett vins kvalitet, dess historia samt en typ av område och som rangordnar vinerna från en särskild egendom.	
Cru bourgeois	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Médoc', 'Haut-Médoc', 'Margaux', 'Moulis', 'Listrac', 'St Julien', 'Pauillac', 'St Estèphe': Uttryck som avser ett vins kvalitet, dess historia samt en typ av område och som rangordnar vinerna från en särskild egendom.	Chile
Cru classé, *eventuellt kompletterat med* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Barsac', 'Côtes de Provence', 'Graves', 'Saint-Emilion grand cru', 'Médoc', 'Haut-Médoc', 'Margaux', 'Pessac-Leognan', 'Saint Julien', 'Pauillac', 'Saint Estèphe', 'Sauternes': Uttryck som avser ett vins kvalitet, dess historia samt en typ av område och som rangordnar vinerna från en särskild egendom.	
Edelzwicker	Tyska	SUB *(1)*	Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Alsace' avser viner som framställs av en eller flera druvsorter enligt specifikationerna.	
Grand cru	Franska	SUB *(1, 3, 4)*	Uttryck som avser ett vins kvalitet och som endast får användas för viner med skyddade ursprungsbeteckningar som fastställts genom dekret och vid kollektiv användning som del av en ursprungsbeteckning.	Chile Schweiz Tunisien

Hors d'âge	Franska	SUB *(3)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Rivesaltes', 'Banyuls', 'Rasteau' och 'Maury': Får användas för viner som mognadslagrats i minst fem år efter framställningen.	
Passe-tout-grains	Franska	SUB *(1)*	Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Bourgogne' framställs av två druvsorter enligt specifikationerna.	
Premier Cru	Franska	SUB *(1, 4)*	Uttryck som avser ett vins kvalitet och som endast får användas för viner med skyddade ursprungsbeteckningar som fastställts genom dekret och vid kollektiv användning som del av en ursprungsbeteckning.	Tunisien
Primeur	Franska	SUB *(1)*	Vin vars datum för saluföring till konsumenterna har fastställts till tredje torsdagen i november under skördeåret.	
	Franska	SGB *(1)*	Vin vars datum för saluföring till konsumenterna har fastställts till tredje torsdagen i oktober under skördeåret.	
Rancio	Franska	SUB *(1, 3)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Grand Roussillon', 'Rivesaltes', 'Rasteau', 'Banyuls', 'Maury', 'Clairette du Languedoc': Uttryck som avser en typ av vin och en särskild vintillverkningsmetod och som endast får användas för vissa kvalitetsviner till följd av deras ålder och villkor avseende jordmånen.	
Sélection de grains nobles	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Alsace', 'Alsace Grand Cru', 'Condrieu', 'Monbazillac', 'Graves supérieur', 'Bonnezeaux', 'Jurançon', 'Cérons', 'Quarts de Chaume', 'Sauternes', 'Loupiac', 'Côteaux du Layon', 'Barsac', 'Sainte Croix du Mont', 'Côteaux de l'Aubance', 'Cadillac': Vin som obligatoriskt ska ha framställts av för hand skördade druvor genom flera urval. Syftar till att hitta övermogna vinskördar med ädelröta eller som koncentrerats på vinrankan.	
Sur lie	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Muscadet', 'Muscadet Coteaux de la Loire', 'Muscadet-Côtes de Grandlieu', 'Muscadet-Sèvre et Maine', 'Gros Plant du Pays Nantais': Vin med särskilda specifikationer (för exempelvis avkastning, alkoholhalt) som lagras på bottensatsen fram till den 1 mars året efter skördeåret.	
	Franska	SGB *(1)*	De skyddade geografiska beteckningarna 'Vin de pays d'Oc', 'Vin de pays des Sables du Golfe du Lion': Vin med särskilda specifikationer som lagras i fat kortare tid än en vinter och som är i kontakt med bottensatsen fram till dess att det tappas.	
Vendanges tardives	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Alsace', 'Alsace Grand Cru', 'Jurançon': Uttryck som avser en typ av vin och en särskild tillverkningsmetod, som endast får användas för viner som framställts av druvor från övermogna skördar med hänsyn till fastställda villkor för densitet och alkoholometerstyrka.	
Villages	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Anjou', 'Beaujolais', 'Côte de Beaune', 'Côtes de Nuits', 'Côtes du Rhône', 'Côtes du Roussillon', 'Mâcon': Uttryck som avser ett vins kvalitet och som endast får användas för viner med skyddade ursprungsbeteckningar som fastställts genom dekret och vid kollektiv användning som del av en ursprungsbeteckning.	
Vin de paille	Franska	SUB *(1)*	De skyddade ursprungsbeteckningarna 'Arbois', 'Côtes du Jura', 'L'Etoile', 'Hermitage': Uttryck som avser en tillverkningsmetod som består i ett urval av druvor från druvsorter som fastställs i den nationella lagstiftningen, som lämnas att torka i minst sex veckor på halmbädd eller galler eller som hängs upp. Vinet ska lagras i minst tre år från datumet för pressningen samt mognadslagras i kontakt med trä i minst 18 månader.	

ITALIEN

Alberata	*Italienska*	SUB *(1)*	Särskild term för vin av typen 'Aversa'. Termen avser den mycket gamla vinodlingstradition enligt vilken produkten framställs.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	Italienska	SUB *(1)*	Exklusiv historisk term som avser produktionsmetoden för vin av typen 'Valpolicella'. Termen har sedan antiken använts för att ange ursprungsplatsen för det vin som framställs enligt en specifik produktionsmetod av lätt torkade druvor som bygger på en fullständig jäsning av sockret. Detta kan förklara ursprunget till namnet 'Amarone'. Termen är tämligen specifik och välkänd och kan i sig identifiera produkten.	
Ambra	Italienska	SUB *(3)*	Termen avser produktionsmetoden och den särskilda mer eller mindre djupa bärnstensgula färgen för vin av typen 'Marsala'. Vinets särskilda färg beror på den långvariga produktionsmetoden som omfattar lagring och förädling, vilka är processer som innebär en avsevärd oxidreduktion av polyfenoler och färgsubstanser.	
Ambrato	Italienska	SUB *(1, 3)*	Termen avser produktionsmetoden och den särskilda mer eller mindre djupa bärnstensfärgen som är typisk för viner av typerna 'Malvasia from Lipari' och 'Vernaccia from Oristano'. Vinets särskilda färg beror på den långvariga produktionsmetoden som omfattar lagring och förädling, vilka är metoder som innebär en avsevärd oxidreduktion av polyfenoler och färgsubstanser.	
Annoso	Italienska	SUB *(1)*	Term för vin av typen 'Controguerra'. Termen avser den särskilda produktionsmetoden som omfattar lätt torkade druvor och en obligatorisk lagringsperiod i träbehållare i minst 30 månader, före saluföring och konsumtion av slutprodukten.	
Apianum	Latin	SUB *(1)*	Exklusiv term för vinet 'Fiano di Avellino'. Denna term har ett klassiskt ursprung och avser druvornas goda smak, som i hög grad uppskattas av bin ('api' på italienska).	
Auslese	Tyska	SUB *(1)*	Se det traditionella uttrycket 'scelto'. Detta är en exklusiv term för vinerna 'Caldaro' och 'Caldaro Classico – Alto Adige'.	
Buttafuoco	Italienska	SUB *(1, 6)*	Exklusiv term som endast avser den särskilda typ av vin som kommer från ett delområde för vinerna 'Oltrepò Pavese'. Termen används sedan länge för att beskriva en verkligt speciell produkt som enligt ordets innebörd avger en 'särskild värme'.	
Cannellino	Italienska	SUB *(1)*	Exklusiv term som avser en typ av 'Frascati'-viner och dess tillverkning. Termen har länge använts för att identifiera ovannämnda typ av vin, som framställs genom en särskild produktionsprocess som gör det möjligt att framställa ett vin som kallas 'abboccato', som är ett något sött och fylligt vin.	

Cerasuolo	Italienska	SUB *(1)*	Traditionell och historisk term som endast avser viner av typen 'Cerasuolo di Vittoria'. Termen ingår i DOCG-namnet och utgör dess icke-geografiska aspekt. Termen avser produktionen samt den särskilda färgen. Den används också traditionellt för att beskriva en annan typ av 'Montepulciano d'Abruzzo'-viner, som den är nära sammanknuten med.	
Chiaretto	Italienska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5, 6)*	Term som avser produktionsmetoden och den särskilda färgen hos den berörda vintypen, som framställs av blå druvor.	
Ciaret	Italienska	SUB *(1)*	Exklusiv term för 'Monferrato'-viner och som avser produktens särskilda färg, eftersom dess namn traditionellt betyder 'ljusröd'.	
Château	Franska	SUB *(1,3,4,5,6,8, 15, 16)*	Term som används för namnet på ett vintillverkningsföretag, om druvorna uteslutande kommer från detta företag och om vintillverkningen sker vid samma företag.	Chile
Classico	Italienska	SUB *(1, 3,, 8, 11, 15, 16)*	Term som fastställts genom lag nr 164/1992. Termen får endast användas för icke-mousserande viner från det äldsta ursprungsområdet, som omfattas av särskilda regler om skyddad ursprungsbeteckning.	Chile
Dunkel	Tyska	SUB *(1)*	Term som avser produktionsmetoden och den typiskt mörka färgen hos viner av typen 'Trentino'.	
Fine	Italienska	SUB *(3)*	Term som endast används för vin av en av 'Marsala'-typerna. Termen avser den specifika produktionsmetoden som innebär en lagringsperiod på minst ett år, varav minst åtta månader på träfat.	
Fior d'Arancio	Italienska	SUB *(1, 6)*	Term för de två typerna 'Colli Euganei': mousserande vin och 'passito'-viner (dvs. viner som framställs av lätt torkade druvor). Termen avser produktionsmetoden och de typiska aromatiska egenskaperna hos produkten, som framställs av druvor av sorten Muscat enligt en omsorgsfull produktionsmetod.	
Flétri	Franska	SUB *(1)*	Term för de specifika DOC-vintyperna 'Valle d'Aosta' eller 'Vallée d'Aoste'. Termen avser produktionsmetoden och de typiska produktegenskaperna, som är resultatet av en omsorgsfull produktionsmetod med delvis torkade druvor.	
Garibaldi Dolce	*Italienska*	SUB *(3)*	Exklusiv historisk term för ett specifikt Superior DOC-vin av typen 'Marsala'. Termen användes ursprungligen för att hedra Garibaldi, som provade detta vin när han steg i land i Marsala. Han uppskattade vinet för dess egenskaper som beror på den särskilda produktionsprocessen, som omfattar en lagringsperiod på minst två år på träfat.	
GD				
Governo all'uso toscano	Italienska	SUB / SGB *(1)*	Termen användes ursprungligen endast för viner med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Chianti' och 'Chianti Classico'. Termen har därefter utvidgats till att omfatta vin med den geografiska beteckningen 'Colli della Toscana Centrale' som tillverkas i samma produktionsområde. Termen avser den särskilda produktionsprocess som tillämpas i Toscana, som innebär att torkade druvor tillsätts i vinet i slutet av vintern, vilket ger en extra jäsning.	

Gutturnio	Italienska	SUB *(1, 8)*	Exklusiv historisk term för en typ av vin från delområdet för vinerna 'Colli Piacentini'. Termen avser produktionsmetoden av ovannämnda röda vin, som är ett mycket typiskt vin av hög kvalitet. Vinet brukade serveras i silverglas på fot av romerskt ursprung som kallades 'Gutturnium'.	
Italia Particolare IP	*Italienska*	SUB *(3)*	Exklusiv historisk term för viner av typen 'Marsala fine'. 'Marsala' framställdes ursprungligen endast för den inhemska marknaden.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	*Tyska*	SUB *(1)*	Traditionellt produktionsområde för 'Caldaro' 'Alto Adige' (med beteckningarna 'Santa Maddalena' och 'Terlano'). (Se definitionen av 'Classico').	
Kretzer	Tyska	SUB *(1)*	Termen avser produktionsmetoden och den typiska roséfärgen. Termen används för vintyperna 'Alto Adige', 'Trentino' och 'Teroldego rotaliano'.	
Lacrima	Italienska	SUB *(1)*	Termen avser endast beteckningen för vinet 'Lacrima di Morro d'Alba', och ingår i namnet för detta vin. Termen avser den särskilda produktionsmetoden, vars lätta druvpressning ger en produkt av hög kvalitet.	
Lacryma Christi	Italienska	SUB *(1, 3, 4, 5)*	Exklusiv historisk term som endast avser 'Vesuvio'-viner. Termen förknippades traditionellt med vissa typer av de ovannämnda vinerna (både vanliga viner och likörvin samt mousserande viner), som produceras enligt en särskild produktionsmetod som innebär att druvorna pressas lätt, vilket ger en produkt av hög kvalitet med religiösa konnotationer.	
Lambiccato	Italienska	SUB *(1)*	Exklusiv term för en av vintyperna 'Castel San Lorenzo'. Termen avser produkttypen och den särskilda produktionsmetoden, som är baserad på Muscat-druvor och inbegriper maceration av druvorna vid en kontrollerad temperatur i särskilda behållare som traditionellt kallas 'Lambicchi'.	
London Particolar LP Inghilterra	*Italienska*	SUB *(3)*	Exklusiv historisk term för viner av typen 'Marsala superiore'. Termen eller initialerna används traditionellt för att beskriva en produkt avsedd för den engelska marknaden. Användningen av det engelska språket är också traditionellt och anges i produktspecifikationen och i reglerna för 'Marsala'-viner. Det är allmänt känt att denna benämning för likörvin har fått sin betydelse och sitt anseende tack vare producenterna och de engelska handlare som 1773 upptäckte Marsala, producerade och saluförde detta utmärkta vin och gjorde det känt över hela världen, särskilt i England.	
Occhio di Pernice	Italienska	SUB *(1)*	Termen används för vissa viner av typen 'Vin Santo' och avser produktionsmetoden och den särskilda färgen. Den särskilda produktionsmetoden, som bygger på användningen av röda druvor, möjliggör nämligen framställning av en mycket typisk produkt med en utmärkt färg som varierar mellan intensivt till svagt rosa. Termen kommer av ögonfärgen hos rapphönan (perdice), som är den fågel som gett vinet sitt namn.	

Oro	Italienska	SUB *(3)*	Term för specifika 'Marsala'-viner. Termen avser den särskilda färgen och den produktionsmetod som innebär att kokt must inte får användas. Detta gör att man får en särskilt värdefull produkt med en mer eller mindre djup gyllene färg.	
Passito	*Italienska*	SUB / SGB *(1, 3, 15, 16)*	Termen avser produkttypen och den motsvarande produktionsmetoden. Termerna 'passito' eller 'vino passito', och 'vino passito liquoroso' får endast användas för vanliga viner eller likörviner som framställs genom jäsning av druvor genom naturlig torkning eller på en ventilerad plats enligt bestämmelserna i produktspecifikationerna. Denna term har utvidgats till att omfatta viner av övermogna druvor genom lag nr 82/2006.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Italienska	SUB *(1)*	Term som endast används för en av vintyperna 'Pinerolese'. Termen avser produkttypen och den motsvarande produktionsmetoden, som bygger på framställning av delvis torkade druvor.	
Rebola	Italienska	SUB *(1, 15)*	Exklusiv term som endast avser en av vintyperna 'Colli di Rimini'. Termen avser produktionsmetoden och produkttypen, vars färg varierar mellan gyllene och bärnsten och erhålls genom delvis torkade druvor.	
Recioto	Italienska	SUB *(1, 4, 5)*	Historisk och traditionell term som är nära förknippad med namnet på tre viner med ursprungsbeteckning som produceras i Veneto: vinerna 'Valpolicella', 'Gambellara' och 'Recioto di Soave' med skyddad ursprungsbeteckning. Dessa beteckningar avser områden som ligger mycket nära varandra med liknande traditioner, särskilt provinserna Verona och Vicenza. Namnet härstammar från 400-talet. På den tiden ansåg pastoraldiktarna att detta vin, som endast producerades i Verona-provinsen och vars namn härstammade från 'Retia', den bergiga region som i gamla tider sträckte sig över området kring Verona och Trentino fram till gränsen mot Como och Valtellina, var särskilt värdefullt och ryktbart. Termen har således använts sedan gamla tider och används fortfarande som beteckning för viner som framställs enligt den särskilda produktionsmetod som inbegriper torkning av druvorna.	
Riserva	Italienska	SUB *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Viner som lagras under en viss period, i minst två år för röda viner och ett år för vita viner, och därefter fortsätter att lagras på fat, vilket specifikt anges i produktspecifikationen. Utöver de vanliga villkoren ska det i produktspecifikationen fastställas att årgången ska anges i märkningen. Produktspecifikationen ska även innehålla bestämmelser om bevarande av uppgift om årgången vid blandning av viner av olika årgångar. Denna term får användas för skyddade ursprungsbeteckningar för viner av typerna mousserande vin och likörvin i enlighet med villkoren i respektive produktspecifikation och i enlighet med gemenskapsrätten.	
Rubino	Italienska	SUB *(1)*	Term för den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cantavenna'. Termen avser hela processen och den särskilda färgen. Termen 'Rubino' är dessutom förknippad med de specifika DOC-vintyperna 'Teroldego Rotaliano', 'Trentino' och 'Garda Colli Mantovani', och avser produktens särskilda färg.	
	Italienska	SUB *(3)*	Term för viner av den specifika typen 'Marsala'. Termen avser den särskilda process som innebär ett förbud mot användning av kokt must. Dessutom har detta vin en särskild rubinröd färg som efter lagring avger en bärnstensfärgad reflektion.	

Sangue di Giuda	Italienska	SUB *(4, 5, 8)*	Exklusiv historisk traditionell term för en vintyp som framställs i området Oltrepò Pavese. Termen har länge använts för att beteckna en mycket speciell rödfärgad produkt, som är söt, mousserande eller sprudlande och välsmakande. Vinet är så fylligt att ju mer man dricker desto mer förrädiskt är det, precis som den berömda aposteln!	
Scelto	Italienska	SUB *(1)*	Term för vinerna 'Caldaro', 'Caldaro Classico – Alto Adige' och 'Colli del Trasimeno'. Termen avser den specifika produkten och den motsvarande produktionsmetoden, som bygger på urvalet av druvor (vilket är skälet till att vinet kallas 'utvalt!')	
Sciacchetrà	Italienska	SUB *(1)*	Historisk och traditionell term som är nära förknippad med området 'Cinque Terre'. Termen avser den metod som används för att framställa produkten, däribland pressningen av druvorna och förvaringen. Ordet betyder faktiskt ordagrant 'att pressa och bevara intakt', vilket är en metod som används för produkter av hög kvalitet.	
Sciac-trà	Italienska	SUB *(1)*	Termen används enligt ovanstående (Schiacchetrà). I detta fall beror skillnaden på att termen avser en viss typ av vin.	
Spätlese	Tyska	SUB / SGB *(1, 3, 15, 16)*	Se termen 'Vendemmia Tardiva' som används i den autonoma provinsen Bolzano.	
Soleras	Italienska	SUB *(3)*	Term för en specifik typ av likörvin kallad 'Marsala'. Termen avser produkten och den specifika produktionsmetoden som omfattar en lagringsperiod på minst fem år på träfat. Tillsats av kokt must eller mustkoncentrat är förbjudet. Resultatet är en ren, naturlig produkt som inte innehåller några tillsatser, inte ens tillsatser som framställts av vin, förutom alkohol naturligtvis, eftersom det är ett likörvin.	
Stravecchio	Italienska	SUB *(3)*	Termen avser uteslutande den unika typen 'Virgin' och/eller 'Soleras' av vintypen 'Marsala'. Termen avser den specifika produktionsmetoden som omfattar en lagringsperiod på minst tio år på träfat.	
Strohwein	Tyska	SUB / SGB *(1, 3, 11, 15, 16)*	Se det traditionella uttrycket 'Passito'. Termens ordagranna betydelse är 'vin av halm'. Termen avser det specifika vin som framställs i provinsen Bolzano och motsvarar en produktionsmetod som innebär att druvorna efter skörden torkas på spaljéer av halm enligt den torkningsmetod som fastställs i de olika produktspecifikationerna.	
Superiore	Italienska	SUB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Viner med högre kvalitetsegenskaper och vars produktionsregler är mycket strängare än andra. I produktspecifikationerna fastställs följande skillnader: a) En naturlig alkoholhalt på minst 0,5 volymprocent. b) En total alkoholhalt vid konsumtion som är högre än minst 0,5 volymprocent.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italienska	SUB *(3)*	Term för vin av typen 'Marsala Superiore'. Termen avser den specifika produkten och den specifika produktionsmetoden som omfattar en lagringsperiod på minst två år på träfat. Beteckningen innehåller dessutom en engelsk term, som är traditionell för likörvin och som fastställs genom både produktspecifikationen och lagen om Marsala-viner. Betydelsen av och anseendet hos denna benämning beror på såväl producenterna som de engelska handlare som 1773 upptäckte, producerade och saluförde detta särskilda vin och gjorde det känt världen över, särskilt i England.	

Torchiato	Italienska	SUB *(1)*	Exklusiv term för vinerna 'Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona'. Termen avser produktens särskilda egenskaper som erhålls tack vare en omsorgsfull produktionsmetod som omfattar en försiktig pressning av själva druvorna.	
Torcolato	Italienska	SUB *(1)*	Exklusiv term för en särskild typ av vin kallad 'Breganze'. Termen avser produktens särskilda egenskaper som erhålls tack vare en omsorgsfull produktionsmetod som omfattar användningen av delvis torkade druvor. När druvorna skördats hängs de på spaljéer som sedan sätts ihop och slutligen åter hängs upp varefter druvorna torkar.	
Vecchio	Italienska	SUB *(1, 3)*	Term för vinerna 'Rosso Barletta', 'Aglianico del Vuture', 'Marsala' och 'Falerno del Massico'. Termen avser lagringsförhållandena och den efterföljande lagringen och förädlingen av produkten.	
Vendemmia Tardiva	Italienska	SUB / SGB *(1, 3, 15, 16)*	Termen avser en särskild typ av produkt som omfattar en sen druvskörd. Den därpå följande lagringen av druvorna på själva plantan och torkningen av druvorna under olika miljö- och väderförhållanden ger en utmärkt produkt, särskilt med avseende på sockerhalten och aromen. Resultatet är ett mycket extraordinärt vin. Dessa viner kallas också dessertviner eller 'mediteringsviner'.	
Verdolino	Italienska	SUB / SGB *(1)*	Term som avser produktionsmetoden och den särskilda gröna färgen.	
Vergine	Italienska	SUB *(1, 3)*	Term avser 'Marsala'-viner samt den specifika produkten och den specifika produktionsmetoden som innebär en lagringsperiod på minst fem år på träfat, samt förbudet mot tillsats av kokt must eller mustkoncentrat. Detta innebär att produkten är ren och naturlig utan tillsatser, inte ens tillsatser som framställts av vin, förutom alkoholhalten i likörviner. Denna term avser dessutom 'Bianco Vergine Valdichiana'-viner. Den avser den traditionella produktionsmetoden med jäsning utan skal, vilket ger en ren och naturlig slutprodukt.	
Vermiglio	Italienska	SUB *(1)*	Term för viner från 'Colli dell'Etruria Centrale'. Termen avser både de särskilda kvalitetsegenskaperna och den särskilda färgen.	
Vino Fiore	Italienska	SUB *(1)*	Termen avser den särskilda produktionsmetoden för vissa vita viner och roséviner. Metoden innebär en försiktig pressning som ger en särskilt delikat smak som lyfter fram vinets främsta egenskaper, dvs. 'blomman'.	
Vino Novello	*Italienska*	SUB / SGB *(1, 8)*	Termen avser den särskilda produktionsmetoden och produktionsperioden som för saluföring och konsumtion är fastställd till den 6 november varje skördeår.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	*Italienska*	SUB *(1)*	Historisk och traditionell term för vissa viner som produceras i regionerna Toskana, Marche, Umbrien, Emilia Romagna, Venetien och Trentino Alto Adige. Termen avser den särskilda vintypen och den motsvarande och komplexa produktionsmetoden som innebär förvaring och torkning av druvorna på lämpliga och ventilerade platser under en lång lagringsperiod i traditionella träbehållare. Många hypoteser har formulerats om termens ursprung, varav de flesta har med medeltiden att göra. Den mest sannolika hypotesen är starkt förknippad med vinets religiösa betydelse. Detta vin betraktades som extraordinärt och ansågs ha mirakulösa effekter. Vinet användes vanligen vid helgonmässor, vilket kan förklara termen 'heligt vin' (vinsanto). Termen används fortfarande och nämns i detalj i specifikationerna för den skyddade ursprungsbeteckningen, och är en vintyp som är välkänd och uppskattad världen över.	
Vivace	Italienska	SUB / SGB *(1, 8)*	Term som avser produktionsmetoden och den motsvarande produkt som erhålls. Detta vin är något mousserande på grund av kolsyreinnehållet, som är ett resultat av en exklusiv och naturlig jäsningsprocess.	

CYPERN

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin framställt av druvor som skördats på vingårdar på minst 1 hektar som tillhör en egendom. Vintillverkningen sker uteslutande på egendomen i distriktsområdet. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin framställt av druvor som skördats på vingårdar på minst 1 hektar som tillhör en egendom. Vintillverkningen sker uteslutande på egendomen. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin framställt av druvor som skördats på vingårdar på minst 1 hektar som tillhör en egendom. Inom samma jordbruksområde finns ett kloster. Vintillverkningen sker uteslutande på denna egendom. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Monastery)	Grekiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUXEMBURG

Château	Franska	SUB *(1)*	Termen avser namnet på egendomen under förutsättning att druvorna uteslutande härstammar därifrån och att vintillverkningen sker på denna egendom.	Chile

Grand premier cru Premier cru Vin classé	*Franska*	SUB *(1)*	Viner som får märkas med den nationella märkningen 'Marque nationale' får också bära en av följande kompletterande kvalitetsbeteckningar: 'Vin classé', 'Premier cru' eller 'Grand premier cru', som har använts sedan 1959. Användningen av dessa beteckningar beviljas för ett enskilt vin efter det att vinet provats av en officiell kommitté som betygsätter vinet enligt en 20-gradig skala med följande krav: — Viner som får mindre än 12 poäng beviljas ingen officiell klassificering och får inte märkas med 'Marque nationale – appellation contrôlée'. — Viner som får minst 12,0 poäng erkänns officiellt som 'Marque nationale – appellation contrôlée'. — Viner som får minst 14,0 poäng tilldelas beteckningen 'Vin classé' utöver 'Marque nationale – appellation contrôlée'. — Viner som får minst 16,0 poäng tilldelas beteckningen 'Premier cru' utöver 'Marque nationale – appellation contrôlée'. — Viner som får minst 18,0 poäng tilldelas beteckningen 'Grand premier cru' utöver 'Marque nationale – appellation contrôlée'.	Tunisien
Vendanges tardives	Franska	SUB *(1)*	Betecknar ett vin vars druvor skördats sent och endast utgörs av någon av sorterna Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druvorna ska skördas för hand och den naturliga alkoholhalten i volymprocent för Riesling har fastställts till minst 95 grader Öchsle och till 105 grader Öchsle för andra druvsorter. (Regeringsförordning av den 8 januari 2001.)	
Vin de glace	Franska	SUB *(1)*	Betecknar ett isvin framställt av druvor som skördas för hand i fruset tillstånd vid en temperatur på eller under −7°C. Endast druvor av sorterna Pinot blanc, Pinot gris och Riesling får användas för vinframställningen och musten ska ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent på minst 120 grader Öchsle. (Regeringsförordning av den 8 januari 2001.)	
Vin de paille	Franska	SUB *(1)*	Betecknar ett vin vars druvor skördats sent och endast utgörs av någon av sorterna Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druvorna ska skördas för hand och läggas ut på halmmattor för att torka i minst två månader. Halmmattorna kan bytas ut mot moderna ställningar. Druvorna ska ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent på minst 130 grader Öchsle. (Regeringsförordning av den 8 januari 2001.)	

UNGERN

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungerska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom att nytt vin, must eller nytt vin under jäsning hälls på druvor med ädelröta (aszú) och lagras i minst tre år (varav två år på fat). Sockerhalten och det sockerfria innehållet är också reglerade. Vinet får endast märkas med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Tokaj'.	
Aszúeszencia	Ungerska	SUB *(1)*		
Bikavér	Ungerska	SUB *(1)*	Rött vin från minst tre druvsorter som lagras på träfat i minst 12 månader, ytterligare krav kan fastställas i lokala föreskrifter. Beteckningen får endast användas för vin med de skyddade ursprungsbeteckningarna 'Eger' och 'Szekszárd'.	

Eszencia	Ungerska	SUB *(1)*	Saften av druvor med ädelröta (aszú) som självavrinner från de kar som de samlats i under skörden. Restsockerhalt: minst 450 g/l. Sockerfritt extrakt: minst 50 g/l. Beteckningen får endast användas för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Tokaj'.	
Fordítás	Ungerska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom att vin hälls på pressade druvrester med ädelröta från samma skörd, lagras i minst två år (varav ett år på fat). Beteckningen får endast användas för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Tokaj'.	
Máslás	Ungerska	SUB *(1)*	Vin som framställs genom att vin hälls på bottensatsen av Tokaj Aszú-vin från samma skörd, lagras i minst två år (varav ett år på fat). Beteckningen får endast användas för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Tokaj'.	
Késői szüretelésű bor	Ungerska	SUB / SGB *(1)*	Sen skörd. Mustens sockerhalt ska uppgå till minst 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungerska	SUB / SGB *(1)*	Vin som framställs av utvalda druvor. Mustens sockerhalt ska uppgå till minst 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungerska	SUB / SGB *(1)*	Vin som lagras på flaska i minst fem år.	
Siller	Ungerska	SUB / SGB *(1)*	Rött vin med mycket intensiv färg på grund av kort macerationstid.	
Szamorodni	Ungerska	SUB *(1)*	Vin som framställs av både druvor med ädelröta (aszú) och utan ädelröta, lagras i minst två år (varav ett år på fat). Mustens sockerhalt ska uppgå till minst 230,2 g/l. Beteckningen får endast användas för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Tokaj'.	

ÖSTERRIKE

Ausstich	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Auswahl	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Bergwein	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet framställs av druvor som odlats på terrasser eller brant sluttande vingårdar med en lutning på mer än 26 procent.	
Klassik	*Tyska*	SUB *(1)*	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Classic				

Heuriger	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet ska säljas till detaljhandlaren fram till slutet av den decembermånad som följer på skörden av druvorna och säljas till konsumenten fram till slutet av mars året därpå.	
Gemischter Satz	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet ska bestå av en blandning av olika vita eller röda druvsorter.	
Jubiläumswein	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Reserve	Tyska	SUB *(1)*	Vinet ska ha en alkoholhalt på minst 13 volymprocent. För rött vin får kvalitetskontrollnumret för vin inte tillämpas före den 1 november året efter skördeåret, för vitt vin tidigast den 15 mars året efter skördeåret.	
Schilcher	Tyska	SUB / SGB *(1)*	Vinet ska ha producerats i Steiermark uteslutande av druvor av sorten 'Blauer Wildbacher' som odlats i vinodlingsregionen Steirerland.	
Sturm	Tyska	SGB *(1)*	Delvis jäst druvmust med en alkoholhalt på minst 1 volymprocent. Sturm ska säljas mellan augusti och december under skördeåret och jäsas under försäljningen.	

PORTUGAL

Canteiro	Portugisiska	SUB *(3)*	Term som endast får användas för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira', som fortifieras efter jäsningen och lagras på fat i minst två år, och som ska bokföras som en särskild löpande post och inte får buteljeras förrän det lagrats i minst tre år. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998.]	
Colheita Seleccionada	Portugisiska	SUB / SGB *(1)*	Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som tappats på glasflaskor, med karakteristiska organoleptiska egenskaper, en verklig alkoholhalt som är minst en volymprocent högre än den lagligt fastställda lägsta volymprocenten, och som ska bokföras som en särskild löpande post. Skördeåret ska anges. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004.]	
Crusted Crusting	*Engelska*	SUB *(3)*	Portvin med exceptionella organoleptiska egenskaper som är rött och fylligt vid tappningen, med fin arom och smak som erhålls genom blandning av viner från flera årgångar i syfte att få kompletterande organoleptiska egenskaper som ger en fällning (crust) på väggen i den flaska där en del av lagringen sker. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto beviljar rätten att använda beteckningen för vinet. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	
Escolha	Portugisiska	SUB / SGB *(1)*	Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som tappas på glasflaskor, med karakteristiska organoleptiska egenskaper och som ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004.]	

Escuro	Portugisiska	SUB *(3)*	Term som endast får användas för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira' som har en djup aromatisk intensitet som är resultatet av en blandning av orange och brunaktiga färger. Den brunaktiga färgen dominerar, vilket beror på att färgämnet i vinet oxiderar och på att ämnen utsöndras ur fatet. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998.]	
Fino	*Portugisiska*	SUB *(3)*	Ett elegant kvalitetsvin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira' med perfekt balans mellan den friska syran, den fylliga mognaden och aromen som utvecklats genom lagring på fat. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998.]	
			Portvin av god kvalitet med komplex arom och smak, som ger vinet dess organoleptiska egenskaper; termen används uteslutande tillsammans med de traditionella portvinsuttrycken Tawny, Ruby och White. [Portaria nr 1484/2002, av den 22 november 2002.]	
Frasqueira	Portugisiska	SUB *(3)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira' vars beteckning är förknippad med skördeåret. Produkten ska framställas av traditionella druvsorter och lagras i minst 20 år före buteljeringen. Vinet ska bevara en karakteristisk kvalitet och bokföras som en särskild löpande post före och efter buteljeringen. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998.]	
Garrafeira	*Portugisiska*	SUB / SGB *(1, 3)*	Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning och som avser skördeåret, med karakteristiska organoleptiska egenskaper. Det röda vinet lagras i minst 30 månader, varav minst 12 månader i glasflaskor och det vita vinet och rosévinet lagras i minst 12 månader, varav minst sex månader i glasflaskor. Vinet ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004.]	
		SUB *(3)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Porto'/'Port' som efter en lagringstid på träfat tappas i glasbehållare i minst åtta år, varefter det buteljeras. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	
		SUB *(3)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira' vars beteckning är förknippad med skördeåret. Produkten ska framställas av traditionella druvsorter och lagras i minst 20 år före buteljeringen. Vinet ska bevara en karakteristisk kvalitet och bokföras som en särskild löpande post före och efter buteljeringen. [Portaria nr 40/82, av den 15 april 1982.]	
Lágrima	Portugisiska	SUB *(3)*	Portvin vars sötma ska motsvara en densitet på mellan 1 034–1 084 vid 20º C. [Decreto-Lei nr 166/86, av den 26 juni 1986.]	

Leve	*Portugisiska*	SUB / SGB *(1, 3)*	Term som endast får användas för vin med den skyddade geografiska beteckningen 'Lisboa' som har den lägsta naturliga alkoholhalt som krävs för det berörda vinodlingsområdet, en verklig alkoholhalt på högst 10 volymprocent, en fastställd syrahalt uttryckt som vinsyra som motsvarar eller är högre än 4,5 g/l, ett maximalt tryck på 1 bar och vars resterande analytiska parametrar överensstämmer med de allmänna värden som fastställts för vin med en geografisk beteckning. [Portaria nr 426/2009, av den 23 april 2009]	
			Term som endast får användas för vin med den skyddade geografiska beteckningen 'Tejo' som har den lägsta naturliga alkoholhalt som krävs för det berörda vinodlingsområdet, en verklig alkoholhalt på högst 10,5 volymprocent, en fastställd syrahalt uttryckt som vinsyra som motsvarar eller är högre än 4 g/l, ett maximalt tryck på 1 bar och vars resterande analytiska parametrar överensstämmer med de allmänna värden som fastställts för vin med en geografisk beteckning. [Portaria nr 445/2009, av den 27 april 2009]	
			Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Porto'/'Port' med en alkoholhalt på minst 16,5 volymprocent. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	
			Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira', lätt fylligt men med en balanserad struktur. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998.]	
Nobre	Portugisiska	SUB *(1)*	Term som endast får användas för ursprungsbeteckningen 'Dão' och som uppfyller kraven i föreskrifterna för vinregionen Dão. [Decreto-Lei nr 376/93, av den 5 november 1993]	
Reserva	*Portugisiska*	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5)*	Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som tappats på glasflaskor, som avser skördeåret, med karakteristiska organoleptiska egenskaper, en verklig alkoholhalt som är minst 0,5 volymprocent högre än den lagligt fastställda lägsta volymprocenten, och som ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
			Term som endast får användas för mousserande kvalitetsvin eller mousserande vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som lagras på flaska i mellan 12 och 24 månader före omdragningen och degorgeringen eller innan bottensatsen avskiljs. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
			Termen får endast användas för likörvin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som tappas på glasflaskor, och avser skördeåret. Likörvinet får inte saluföras förrän det lagrats i minst tre år, och ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
		SUB *(1, 3, 4, 5)*	Portvin med karakteristiska organoleptiska egenskaper, med en komplex arom och smak, som erhålls genom blandning av viner i olika lagringsstadier, vilket ger vinet specifika organoleptiska egenskaper. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	
			Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira' som uppfyller normen på 5 år. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998]	

Reserva velha (ou grande reserva)	Portugisiska	SUB / SGB *(1, 3, 4, 5)*	Term som endast får användas för mousserande kvalitetsvin, eller mousserande vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som lagras på flaska i minst 36 månader före omdragningen och degorgeringen eller innan bottensatsen avskiljs. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
Ruby	Engelska	SUB *(3)*	Portvin med röd eller fyllig röd färg. Producenten av dessa viner avbryter utvecklingen av vinets djupa röda färg för att bevara fruktigheten och styrkan hos ett ungt vin. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	Sydafrika (*)
Solera	Portugisiska	SUB *(3)*	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Madeira' som förknippas med ett skördedatum som utgör grunden för ett parti. Varje år avsätts högst 10 procent av partiet för tappning, en kvantitet som ersätts med ett annat kvalitetsvin. Det totala tillåtna antalet efterfyllningar är 10, varefter allt vin ska buteljeras samtidigt. [Portaria nr 125/98, av den 29 juli 1998.]	
Super reserva	Portugisiska	SUB / SGB *(4, 5)*	Term som endast får användas för mousserande kvalitetsvin eller mousserande vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som lagras på flaska i mellan 24 och 36 månader före omdragningen och degorgeringen eller innan bottensatsen avskiljs. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
Superior	*Portugisiska*	SUB / SGB *(1, 3)*	Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som tappats på glasflaskor, med karakteristiska organoleptiska egenskaper, en verklig alkoholhalt som är minst en volymprocent högre än den lagligt fastställda lägsta volymprocenten, och som ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
			Termen får endast användas för likörvin med geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som buteljeras, och får inte saluföras förrän efter minst fem års lagring, och ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria nr 924/2004, av den 26 juli 2004]	
Tawny	Engelska	SUB *(3)*	Rött portvin som lagrats i träbehållare i minst sju år. Vinet framställs av flera olika viner som lagrats olika länge på fat eller i kar. Med åldern blir vinets färg långsamt gulbrun, mellangulbrun eller ljust gulbrun, med en doft av torkade frukter och trä. Ju längre vinet lagras desto starkare blir aromen. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	Sydafrika (*)
Vintage, *eventuellt kompletterat med* Late Bottle (LBV) *eller* Character	Engelska	SUB *(3)*	Portvin med högkvalitativa organoleptiska egenskaper, från en enda skörd, rött och fylligt vid godkännandet, med en fin arom och smak. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto beviljar rätten att använda beteckningen för vinet. Införandet av beteckningen 'Late Bottled Vintage' eller 'LBV' sker under det fjärde året efter skördeåret, och den sista tappningen får ske fram till och med den 31 december under det sjätte året efter skördeåret. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	

Vintage	Engelska	SUB *(3)*	Portvin med högkvalitativa organoleptiska egenskaper, från en enda skörd, rött och fylligt vid godkännandet, med en mycket fin arom och smak. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto beviljar rätten att använda beteckningen för vinet och godkänner det motsvarande datumet. Införandet av beteckningen 'Vintage' sker under det andra året efter skördeåret och den sista tappningen får ske fram till och med den 30 juli under det tredje året efter skördeåret. Vinet får inte saluföras förrän den 1 maj under det andra året efter skördeåret. [Regulamento nr 36/2005, av den 18 april 2005]	Sydafrika (*)

(*) 'Ruby', 'Tawny' och 'Vintage' används tillsammans med den sydafrikanska geografiska beteckningen 'CAPE'.

RUMÄNIEN

Rezervă	Rumänska	SUB / SGB *(1)*	Vin som mognadslagrats i minst sex månader i ekbehållare och som lagrats på flaska i minst sex månader.	
Vin de vinotecă	Rumänska	SUB *(1, 15, 16)*	Vin som mognadslagrats i minst ett år i ekbehållare och som lagrats på flaska i minst fyra år.	
Vin tânăr	Rumänska	SUB / SGB *(1)*	Vin som saluförs vid utgången av det år då det godkändes.	

SLOVAKIEN

Mladé víno	Slovakiska	SUB *(1)*	Vinet ska buteljeras före slutet av kalenderåret under det år då de druvor som använts för framställningen av vinet skördats. Vinet får inte saluföras på marknaden förrän tidigast den första måndagen i november under samma skördeår.	
Archívne víno	Slovakiska	SUB *(1)*	Vinet har mognadslagrats i minst tre år efter det att de druvor som använts för framställningen av vinet skördats.	
Panenská úroda	Slovakiska	SUB *(1)*	De druvor som använts för framställningen av vinet kommer från den första skörden på en vingård. Som den första skörden räknas den skörd som sker under det tredje eller senast det fjärde året efter planteringen.	

SLOVENIEN

Mlado vino	Slovenska	SGB / PGO *(1)*	Vin som inte får saluföras på marknaden förrän tidigast 30 dagar efter skörden och endast fram till och med den 31 januari.	

Anmärkningar:

(1) SUB (skyddad ursprungsbeteckning) eller SGB (skyddad geografisk beteckning), åtföljda av hänvisning till kategorier av vinprodukter enligt bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007.

(2) Den kursiverade texten anges endast som information och/eller förklaring, och omfattas inte av bestämmelserna i artikel 3 i denna förordning. Eftersom dessa uppgifter är vägledande är de inte under några omständigheter utbytbara mot de berörda nationella lagstiftningarna."

BILAGA II

”BILAGA XV

FÖRTECKNING ÖVER DRUVSORTER OCH SYNONYMER TILL DESSA SOM FÅR FÖREKOMMA I MÄRKNINGEN AV VINER

DEL A: **Förteckning över druvsorter och synonymer till dessa som får förekomma i märkningen av viner i enlighet med artikel 62.3**

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Italien°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grekland°, Italien°, Portugal°, Algeriet°, Tunisien°, Förenta staterna°, Cypern°,** Sydafrika *Anmärkning: Namnet 'Alicante' får inte användas utan annan angivelse som beteckning på ett vin.*
3		**Alicante Branco**	**Portugal°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Frankrike°, Serbien och Montenegro (6)**
5		**Alicante**	**Italien°**
6		Alikant Buse	Serbien och Montenegro (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italien
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Rumänien**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Spanien°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien (13-**20**-30), Österrike (**18**-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Italien (20-30), Schweiz
11		**Blauer Burgunder**	**Österrike** (10-13), Serbien och Montenegro (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Tyskland** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Tyskland** (30), f.d. jugoslaviska republiken Makedonien (10-**20**-30), Österrike (10-**11**), Bulgarien (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Rumänien (30), Italien (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Rumänien** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Serbien och Montenegro** (34)
16		**Burgundac Crni**	Kroatien°
17		**Burgundac crni**	**Serbien och Montenegro** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Kroatien°**, Serbien och Montenegro°**
19		**Burgundec bel**	**F.d. jugoslaviska republiken Makedonien°**
20		**Burgundec crn**	**F.d. jugoslaviska republiken Makedonien** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**F.d. jugoslaviska republiken Makedonien°**
22		**Early Burgundy**	**Förenta staterna°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungern (31)
24		Frühburgunder	Tyskland **(12), Nederländerna°**
25		Grauburgunder	Tyskland, Bulgarien, Ungern°, Rumänien (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumänien (25), Tyskland, **Österrike**
27		Grossburgunder	Rumänien (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungern (30)
29		**Nagyburgundi**	Ungern°
30		Spätburgunder	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien (10-13-**20**), Serbien och Montenegro (11-**17**), Bulgarien (13), Kanada (10-13), Chile, Ungern (29), Moldavien°, Rumänien (13), Italien (10-13), **Förenade kungariket**, Tyskland **(13)**
31		Weißburgunder	Sydafrika (33), Kanada, Chile (32), Ungern (23), Tyskland (**32**, 33), Österrike (32), Förenade kungariket°, Italien
32		**Weißer Burgunder**	**Tyskland** (31, 33), **Österrike** (31), Chile (31), Slovenien, Italien

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer (1)
33		**Weissburgunder**	Sydafrika (31), Tyskland (31, **32**), Förenade kungariket, Italien**, Schweiz**°
34		Weisser Burgunder	Serbien och Montenegro **(15)**
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Italien**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Rumänien**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Tjeckien (**39**), Österrike°, Tyskland, Slovenien (**Modra frankinja**, Frankinja), Ungern, Rumänien (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Rumänien**
39		**Frankovka**	**Tjeckien** (37), Slovakien (40), Rumänien (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovakien** (39)
41		**Kékfrankos**	Ungern, Rumänien (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italien
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugal**°
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgarien**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Italien**°
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Tjeckien**°
47		Moravia dulce	**Spanien**°
48		Moravia agria	**Spanien**°
49		**Muškat moravský**	**Tjeckien**°**, Slovakien**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Rumänien**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Italien**°
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina**°
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italien
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Frankrike

DEL B: **Förteckning över druvsorter och synonymer till dessa som får förekomma i märkningen av viner i enlighet med artikel 62.4**

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grekland°,** Cypern°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Italien°, Grekland°, Malta°, Förenta staterna**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Italien**°
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Italien, Australien**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Italien**°
7		**Barbera**	**Sydafrika°, Argentina°, Australien°, Kroatien°, Mexiko°, Slovenien°, Uruguay°, Förenta staterna°, Grekland°, Italien°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Italien**°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Italien**°
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Italien, Australien**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Ungern**°
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Italien, Australien**

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Ungern**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovakien**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Italien**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Italien°**
18		**Korinthiaki**	**Grekland°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Italien, Australien**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Italien, Australien**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Ungern**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Italien, Australien**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Italien**
27		**Lambrusco**	**Italien, Australien [2], Förenta staterna**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Italien**
32	Colli Maceratesi	**Maceratino**	**Italien, Australien**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Italien**
35		**Pikolit**	**Slovenien**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Italien, Australien**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Ungern** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbien och Montenegro (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Serbien och Montenegro (39-43-**46**), **Slovenien°** (45)
41		Rheinriesling	Bulgarien°, Österrike, Tyskland (43), Ungern (**38**), Tjeckien (**49**), Italien (43), Grekland, Portugal, Slovenien
42		Rhine Riesling	Sydafrika°, Australien°, Chile (44), Moldavien°, Nya Zeeland°, **Cypern, Ungern°**
43		Riesling renano	Tyskland (41), Serbien och Montenegro (39-40-**46**), **Italien** (41)
44		**Riesling Renano**	Chile (42), **Malta°**
45		Radgonska ranina	**Slovenien**
46		**Rizling rajnski**	**Serbien och Montenegro** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**F.d. jugoslaviska republiken Makedonien°, Kroatien°**
48		**Rizling rýnsky**	**Slovakien°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Tjeckien** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Italien, Australien**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Italien, Australien, Förenta staterna**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovenien**

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer (1)
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Italien, Australien, Förenta staterna**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Italien°**
55		**Verdeca**	**Italien**
56		**Verdese**	**Italien°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Italien, Australien**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Italien, Australien**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Italien, Australien**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Ungern**

(*) *FÖRKLARING:*
— kursiv stil: synonym till druvsorten
— ”°” ingen synonym
— fet stil: kolumn 3: namn på druvsort
kolumn 4: land i vilket namnet motsvarar en druvsort och en hänvisning till druvsorten
— normal stil: kolumn 3: namn på synonym till en druvsort
kolumn 4: namn på land som använder synonymen till en druvsort

(1) För de berörda staterna medges undantagen enligt denna bilaga endast för viner med skyddad ursprungsbeteckning och geografisk beteckning som framställs av de berörda druvsorterna.
(2) Får användas i enlighet med bestämmelserna i artikel 22.4 i Avtalet av den 1 december 2008 mellan Europeiska gemenskapen och Australien om handel med vin (EUT L 28. 30.1.2009, s. 3).”