

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

L 193



Izdevums
latviešu valodā

Tiesību akti

52. sējums
2009. gada 24. jūlijs

Saturs

I Tiesību akti, kuri pieņemti, piemērojot EK/Euratom līgumus, un kuru publicēšana ir obligāta

REGULAS

- ★ Komisijas Regula (EK) Nr. 606/2009 (2009. gada 10. jūlijs), ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem 1
- ★ Komisijas Regula (EK) Nr. 607/2009 (2009. gada 14. jūlijs), ar ko paredz konkrētus sīki izstrādātus noteikumus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 piemērošanai attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, tradicionālajiem apzīmējumiem, konkrētu vīna nozares produktu marķēšanu un noformēšanu 60

Cena: EUR 26

LV

Tiesību akti, kuru virsraksti ir gaišajā drukā, attiecas uz kārtējiem jautājumiem lauksaimniecības jomā un parasti ir spēkā tikai ierobežotu laika posmu.

Visu citu tiesību aktu virsraksti ir tumšajā drukā, un pirms tiem ir zvaigznīte.

I

(Tiesību akti, kuri pieņemti, piemērojot EK/Euratom līgumus, un kuru publicēšana ir obligāta)

REGULAS

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 606/2009

(2009. gada 10. jūlijs),

ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2008. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 479/2008 par vīna tirgus kopējo organizāciju, ar ko groza Regulas (EK) Nr. 1493/1999, (EK) Nr. 1782/2003, (EK) Nr. 1290/2005 un (EK) Nr. 3/2008 un atceļ Regulas (EEK) Nr. 2392/86 un (EK) Nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 25. panta 3. punktu un 32. pantu,

tā kā:

- (1) Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas c) apakšpunkta pirmajā ievilkumā ietvertajā vīna definīcijā, kurā ir norādītas vīnkopības produktu kategorijas, ir paredzēts, ka kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 15 %. Tomēr šī robeža var sasniegt 20 % vīniem, kuri ražoti bez bagātināšanas dažās vīnogu audzēšanas zonās, kuras ir jānosaka.
- (2) Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļā, kā arī tās V un VI pielikumā ir paredzēti vispārīgi noteikumi par vīndarības procesiem un metodēm, un tajos ir norādīts, ka papildu informāciju var iegūt sīki izstrādātos īstenošanas noteikumos, kuri jāpieņem Komisijai. Skaidrā un precīzā veidā ir jānosaka atļautās vīndarības metodes, iekļaujot vīnu saldināšanas noteikumus, kā arī jānosaka atsevišķu vielu izmantošanas robežas un dažu minēto vielu izmantošanas nosacījumi.

- (3) Padomes 1999. gada 17. maija Regulas (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju ⁽²⁾ IV pielikumā ir norādītas atļautās vīndarības metodes [enoloģiskā prakse]. Šo atļauto vīndarības metožu izklāsts ir jāsaglabā, to iekļaujot vienotā pielikumā, minētās metodes papildinot atbilstoši vīna ražošanas tehnoloģiskajai attīstībai un tās aprakstot vienkāršākā un konsekventākā veidā.
- (4) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A daļā Kopienā ražotajiem vīniem noteiktais maksimālais sulfītu saturs pārsniedza Starptautiskās vīnkopības un vīna organizācijas (OIV) noteiktās robežas. Jāpanāk šā daudzuma atbilstība OIV noteiktajām robežām, kuras ir starptautiski atzītas, un attiecībā uz dažiem īpašiem saldajiem vīniem, kuri tiek ražoti nelielos daudzumos, jāsaglabā atkāpes, kas nepieciešamas tajos ietilpstošā palielinātā cukura daudzuma dēļ un lai nodrošinātu šo vīnu labāku uzglabāšanu. Ņemot vērā notiekošo zinātnisko pētījumu rezultātus par sulfītu samazināšanu un aizstāšanu vīnā, kā arī par sulfītu daudzumu, kas ar vīnu nonāk pārtikā, ir jābūt iespējai pieļaujamos daudzumus vēlāk pārskatīt, lai tos samazinātu.
- (5) Jānosaka kārtība, kādā dalībvalstis var piešķirt atļaujas noteiktu Kopienas tiesību aktos neparedzētu vīnkopības metožu un procesu izmantošanai ierobežotā laika periodā un eksperimentāliem mērķiem.
- (6) Dzirkstošo vīnu, augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu un augstas kvalitātes aromātisku dzirkstošo vīnu gatavošanai papildus citur atļautajām vīndarības metodēm ir nepieciešams īpašu metožu kopums. Skaidrības labad šīs metodes ir jāiekļauj atsevišķā pielikumā.

⁽¹⁾ OV L 148, 6.6.2008., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.

- (7) Desertvīnu gatavošanai papildus citur atļautajām vīndarības metodēm ir nepieciešams īpašu metožu kopums, tāpat arī atsevišķu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai ir raksturīgas dažas īpatnības. Skaidrības labad šīs metodes un ierobežojumi ir jāiekļauj atsevišķā pielikumā.
- (8) Kupāža ir bieži pielietota vīndarības metode un, ņemot vērā tās iespējamo ietekmi uz vīna kvalitāti, ir jāprecizē tās definīcija un jāierobežo tās izmantošana, lai nepieļautu pārmērīgu izmantošanu un nodrošinātu augstu vīna kvalitāti ar vislielāko konkurētspēju šajā nozarē. Sārtvīna ražošanas sakarā iepriekšminēto iemeslu pēc šī prakse ir īpaši jāregulē attiecībā uz atsevišķiem vīniem, kuriem specifikāciju noteikumus nepiemēro.
- (9) Kopienas tiesību aktos attiecībā uz pārtikas produktiem, kā arī OIV Starptautiskajā vīndarības kodeksā jau ir noteiktas izmantoto vielu tīrības un identifikācijas specifikācijas attiecībā uz lielu skaitu vīndarības metožu. Saskaņotības un skaidrības labad vispirms ir jāatsaucas uz minētajām specifikācijām, vienlaikus paredzot tās papildināt ar noteikumiem, kas ir raksturīgi situācijai Kopienā.
- (10) Vīnkopības produktus, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas noteikumiem vai tiem noteikumiem, kuri jāparedz šajā regulā, nevar laist tirgū. Tomēr dažu šo produktu izmantošana rūpniecībā ir iespējama, un šajā saistībā ir jāprecizē noteikumi, lai nodrošinātu atbilstošu šo produktu galamērķa kontroli. Turklāt, lai nepieļautu ekonomiskus zaudējumus, ko ciestu uzņēmēji, kuriem ir noteiktu pirms šīs regulas piemērošanas datuma ražotu produktu krājums, ir jāparedz, ka produktus, kas ražoti atbilstīgi tiesību aktiem, kuri bija spēkā pirms šā datuma, varētu piegādāt patēriņam.
- (11) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktu par jebkuru bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbību ir jāziņo kompetentajām iestādēm. Tas pats attiecas uz cukura, koncentrētas vīnogu misas un rektificētas koncentrētas vīnogu misas daudzumiem, kas atrodas pie fiziskām vai juridiskām personām, kuras veic minētās darbības. Šādu paziņojumu mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Līdz ar to paziņojumi ir jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, un tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem, kā arī, ja ir paredzēts spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums, tie savlaicīgi ir jānosūta kompetentajai iestādei, lai tā varētu veikt efektīvu pārbaudi.
- (12) Attiecībā uz paskābināšanu un atskābināšanu pietiek ar pārbaudi pēc konkrētās darbības veikšanas. Šā iemesla dēļ un lai vienkāršotu administratīvās procedūras, ir jāatļauj iesniegt šos paziņojumus, izņemot pirmo paziņojumu vīna gadā, atjauninot reģistrus, kurus regulāri pārbauda kompetentā iestāde. Dažās dalībvalstīs kompetentās iestādes veic sistemātisku analītisku pārbaudi visām to produktu partijām, kurus pārvērš vīnā. Paziņojums par nodomu vīnu bagātināt nav jāiesniedz, kamēr pastāv minētie nosacījumi.
- (13) Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma D daļā paredzētā vispārējā noteikuma, vīna vai vīnogu misas liešana uz vīna nogulsniem, vīnogu čagām vai izspiestas "aszū" vai "výber" masas ir būtiska dažu ungāru un slovāku vīnu gatavošanas iezīme. Šīs metodes īpašie nosacījumi ir jānosaka saskaņā ar attiecīgajās dalībvalstīs 2004. gada 1. maijā spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- (14) Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. pantā ir paredzēts, ka analīzes metodes, lai noteiktu to produktu sastāvu, uz kuriem attiecas šī regula, un noteikumi, pēc kuriem var noteikt, vai šie produkti ir apstrādāti, neievērojot atļautās vīndarības metodes, ir tās metodes un noteikumi, ko ieteikusi un publicējusi Starptautiskā vīnkopības un vīna organizācija (OIV) tās Vīna un misas starptautisko analīzes metožu krājumā. Gadījumā, ja ir jāizmanto tādas analīzes metodes, kas ir specifiskas dažiem Kopienas vīnkopības produktiem un kuras OIV nav noteikusi, tad šīs Kopienas metodes ir jāapraksta.
- (15) Lai nodrošinātu labāku pārredzamību, Kopienas līmenī ir jāpublicē attiecīgo analīzes metožu saraksts un apraksts.
- (16) Tādēļ ir jāatceļ Komisijas 1990. gada 17. septembra Regula (EEK) Nr. 2676/90, ar kuru nosaka Kopienas metodes vīna analīzei ⁽¹⁾, un Komisijas 2008. gada 8. maija Regula (EK) Nr. 423/2008, ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 1493/1999 īstenošanas noteikumus un ar ko izveido Kopienas enoloģiskās prakses [vīndarības metožu] un procesu kodeksu ⁽²⁾.
- (17) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar atzinumu, ko sniedza regulatīvā komiteja, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Mērķis

Šajā regulā tiek noteikti konkrēti sīki izstrādāti Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas I un II nodaļas īstenošanas noteikumi.

⁽¹⁾ OV L 272, 3.10.1990., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 127, 15.5.2008., 13. lpp.

2. pants

Vīnogu audzēšanas zonas, kurās vīna kopējā spirta tilpumkoncentrācija var sasniegt maksimāli 20 %

Regulas (EK) 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas c) apakšpunkta pirmajā ievilkumā paredzētie vīnogu audzēšanas reģioni ir C I, C II un C III zonas, kuras ir norādītas minētās regulas IX pielikumā, kā arī tās B zonas platības, kurās var ražot baltvīnus ar šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm: "Vin de pays de Franche-Comté" un "Vin de pays du Val de Loire".

3. pants

Atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi

1. Atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi, kuri piemērojami to produktu gatavošanai un uzglabāšanai, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 479/2008 un kuri minēti tās 29. panta 1. punktā, ir noteikti šīs regulas I pielikumā.
2. Atļautās vīndarības metodes, to izmantošanas nosacījumi un izmantošanas ierobežojumi ir norādīti IA pielikumā.
3. Pieļaujamais sēra dioksīda saturs vīnā ir norādīts IB pielikumā.
4. Pieļaujamais gaistošo skābju saturs ir norādīts IC pielikumā.
5. Nosacījumi attiecībā uz saldināšanas metodi ir noteikti ID pielikumā.

4. pants

Jaunu vīndarības metožu eksperimentālā izmantošana

1. Eksperimentāliem mērķiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 29. panta 2. punktā, katra dalībvalsts ne ilgāk kā trīs gadus var atļaut izmantot atsevišķas vīndarības metodes vai procesus, kuri nav paredzēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā, ar nosacījumu, ka:
 - a) attiecīgās metodes un procesi atbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 27. panta 2. punktā paredzētajiem nosacījumiem un minētās regulas 30. panta no b) līdz e) punktā minētajiem kritērijiem;
 - b) attiecīgās metodes un procesus piemēro daudzumiem, kas nepārsniedz 50 000 hektolitru gadā vienam eksperimentam;
 - c) eksperimenta sākumā attiecīgā dalībvalsts informē Komisiju un pārējās dalībvalstis par katras atļaujas nosacījumiem;
 - d) attiecīgo procesu norāda uz pavaddokumenta, kas paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 1. punktā, un ieraksta reģistrā, kas paredzēts tās 112. panta 2. punktā.

"Eksperiments" nozīmē darbību vai darbības saistībā ar skaidri noteiktu izpēti projektu un ar vienotu eksperimentu protokolu.

2. Šādu metožu un procesu eksperimentālās izmantošanas ceļā iegūtos produktus var laist citās dalībvalstīs tirgū tad, ja dalībvalsts, kura atļāva veikt eksperimentu, iepriekš ir informējusi saņēmējas dalībvalsts kompetentās iestādes par atļaujas nosacījumiem un attiecīgajiem daudzumiem.

3. Trīs mēnešu laikā pēc 1. punktā minētā laika posma beigām attiecīgā dalībvalsts nosūta Komisijai ziņojumu par atļauto eksperimentu un tā rezultātiem. Komisija informē pārējās dalībvalstis par šā eksperimenta rezultātiem.

4. Vajadzības gadījumā un atkarībā no šiem rezultātiem attiecīgā dalībvalsts var lūgt Komisijai atļauju turpināt minēto eksperimentu, iespējams, ar lielāku produkta daudzumu nekā pirmajā eksperimentā, uz jaunu trīs gadu ilgu laikposmu. Iesniegumam dalībvalsts pievieno atbilstīgu dokumentāciju. Komisija, rīkojoties saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā minēto procedūru, pieņem lēmumu par to, vai apmierināt lūgumu turpināt eksperimentu.

5. pants

Dzirkstošo vīnu kategorijām piemērojamās vīndarības metodes

Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas b) punktā minētās atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi, tostarp bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas jomā, attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem un augstas kvalitātes aromātiskiem dzirkstošajiem vīniem, ir norādīti šīs regulas II pielikumā, neskarot vispārēji piemērojamās vīndarības metodes un ierobežojumus, kuri paredzēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šīs regulas I pielikumā.

6. pants

Desertvīniem piemērojamās vīndarības metodes

Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas c) punktā minētās atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi attiecībā uz desertvīniem, ir norādīti šīs regulas III pielikumā, neskarot vispārēji piemērojamās vīndarības metodes un ierobežojumus, kuri paredzēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šīs regulas I pielikumā.

7. pants

Kupāžas definīcija

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas d) punkta nozīmē "kupāža" ir tādu vīnu vai misu samaisīšana, kuriem ir dažāda ģeogrāfiskā izcelsme, vīnogu šķirne, ražas novākšanas gads vai vīna vai misas kategorija.

2. Par dažādām vīna vai misas kategorijām uzskata:
- a) sarkanvīnu, baltvīnu, kā arī misas vai vīnus, kas izmantojami, lai iegūtu vienu šo vīnu kategoriju;
 - b) vīnu bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) un vīnu ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN), kā arī misas vai vīnus, kas izmantojami, lai iegūtu vienu šo vīnu kategoriju.

Šā punkta piemērošanai sārtvīnu uzskata par sarkanvīnu.

3. Par kupāžu neuzskata šādus procesus:
- a) bagātināšanu, pievienojot koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu;
 - b) saldinašanu.

8. pants

Vispārīgi noteikumi attiecībā uz sajaukšanu un kupāžu

1. Vīna iegūšanai var izmantot sajaukšanu vai kupāžu tikai tad, ja šīs sajaukšanas vai kupāžas sastāvdaļām piemīt īpašības, kas paredzētas vīna ieguvei, un tās atbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 un šajā regulā paredzētajiem noteikumiem.

Tāda baltvīna, kuram nav ACVN vai AĢIN, un sarkanvīna, kuram nav ACVN vai AĢIN, kupāžas rezultātā sārtvīnu iegūt nevar.

Tomēr otrajā daļā izklāstītie noteikumi neizslēdz iespēju veikt šajā daļā paredzēto kupāžu, ja gala produktu ir paredzēts izmantot tāda mucas satura [cuvée] sagatavošanai, kāds definēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 I pielikumā, vai kas paredzēts pusdzirkstošo vīnu ražošanai.

2. Vīnogu misas vai vīna, kas ir iegūts, izmantojot šīs regulas IA pielikuma 14. punktā minētās vīndarības metodes, kupāža ar vīnogu misu vai vīnu, kas nav iegūts, izmantojot minētās metodes, ir aizliegta.

9. pants

Vīndarības metodēs izmantoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācija

1. Ja Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas e) punktā minētās specifikācijas vīndarības metodēs izmantoto vielu identificēšanai un šo vielu tīrības noteikšanai nav noteiktas ar Komisijas Direktīvu Nr. 2008/84/EK ⁽¹⁾, tad tās specifikācijas, kuras ir noteiktas un publicētas Starptautiskās vīnkopības un vīna organizācijas (OIV) Starptautiskajā vīndarības kodeksā.

Vajadzības gadījumā šos tīrības kritērijus papildina ar īpašām prasībām, kas paredzētas šīs regulas IA pielikumā.

⁽¹⁾ OV L 253, 20.9.2008., 1. lpp.

2. Enzīmiem un enzimatiskiem preparātiem, ko izmanto IA pielikumā iekļautajā sarakstā uzskaitītajās atļautajās vīnkopības metodēs un praksēs, jāatbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1332/2008 ⁽²⁾ prasībām attiecībā uz pārtikas fermentiem.

10. pants

Nosacījumi tādu produktu uzglabāšanai, aprītei un izmantošanai, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas vai šīs regulas noteikumiem

1. Produkti, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas vai šīs regulas noteikumiem, tiek iznīcināti. Tomēr dalībvalstis var atļaut, ka atsevišķus produktus, kuru raksturīgās īpatnības tās nosaka, izmanto spirta ražošanā, etiķa ražošanā vai rūpnieciskiem mērķiem.

2. Ražotāji vai tirgotāji nedrīkst turēt šādus produktus bez likumīga pamata, un tos drīkst pārvest tikai uz spirta rūpnīcām, etiķa rūpnīcām, uzņēmumiem, kuros tos izmanto rūpnieciskiem mērķiem vai produktiem, vai iznīcināšanas iekārtām.

3. Dalībvalstis var likt pievienot denaturējošas vielas vai indikatorus 1. punktā minētajiem vīniem, lai padarītu tos vieglāk identificējamus. Pamatotu iemeslu dēļ dalībvalstis var arī aizliegt izmantošanas veidus, kas minēti 1. punktā, un likt attiecīgos produktus iznīcināt.

4. Vīnu, kas ražots pirms 2009. gada 1. augusta, var piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai pārtikā ar nosacījumu, ka tas atbilst tiem Kopienas vai valsts tiesību aktu noteikumiem, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

11. pants

Vispārīgi nosacījumi, kas piemērojami no vīna atšķirīgu produktu bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai

Procesi, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 1. punktā, jāveic vienā reizē. Tomēr dalībvalstis var atļaut dažus šos procesus veikt vairāk nekā vienā reizē, ja tas uzlabo attiecīgo produktu pārveidi vīnā. Tādos gadījumos robežas, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikumā, attiecas uz attiecīgo procesu kopumā.

⁽²⁾ OV L 354, 31.12.2008., 7. lpp.

12. pants

Administratīvie noteikumi attiecībā uz bagātināšanu

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktā minēto paziņojumu attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz spirta tilpumkoncentrācijas palielināšanu, izdara fiziskas vai juridiskas personas, kuras veic konkrētās darbības, ievērojot atbilstīgos termiņus un pārbaudes nosacījumus, ko noteikusi tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kuras teritorijā minētā darbība notiek.

2. Pirmajā punktā minēto paziņojumu izdara rakstiski, un tajā ir ietverta šāda informācija:

- a) paziņotāja nosaukums un adrese;
- b) vieta, kur tiks veikta darbība;
- c) datums un laiks, kad darbība sāksies;
- d) tā produkta apraksts, uz ko darbība attieksies;
- e) metode, ko izmanto šai darbībai, ar norādi par izmantojamā produkta veidu.

3. Dalībvalstis var atļaut, ka kompetentajām iestādēm iepriekš nosūta paziņojumu, kas derīgs vairākām darbībām vai noteiktam laika posmam. Tādu paziņojumu pieņem tikai tad, ja paziņotājs reģistrē katru bagātināšanas darbību, kā paredzēts 6. punktā, un informāciju, kas minēta 2. punktā.

4. Ja attiecīgo personu no paziņotās darbības savlaicīgas veikšanas attur *force majeure* apstākļi, tad dalībvalstis precīzē nosacījumus, ar kādiem minētajai personai jāiesniedz kompetentajai iestādei jauns paziņojums tā, lai būtu iespējams veikt vajadzīgās pārbaudes.

5. Pirmajā punktā minētais paziņojums nav jāiesniedz tajās dalībvalstīs, kurās kompetentas kontroles iestādes veic sistemātisku analītisku pārbaudi visu to produktu partijām, kuri tiek pārvesti vīnā.

6. Informācija par spirta koncentrācijas palielināšanas darbību norisi ir jāieraksta Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā minētajos reģistros uzreiz pēc šīs darbības beigām.

Ja iepriekš izdarītā paziņojumā, kas attiecas uz vairākām darbībām, nav norādīts to sākuma datums un laiks, tad pirms katras darbības sākuma ir papildus jāizdara ieraksts šajos reģistros.

13. pants

Administratīvie noteikumi attiecībā uz paskābināšanu un atskābināšanu

1. Paskābināšanas un atskābināšanas gadījumā uzņēmēji iesniedz paziņojumu, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktā, ne vēlāk kā otrajā dienā pēc pirmās darbības, kas veikta jebkurā vīna gadā. Šis paziņojums ir derīgs visām darbībām attiecīgajā vīna gadā.

2. Paziņojumu, kas minēts 1. punktā, izdara rakstiski, un tajā ir ietverta šāda informācija:

- a) paziņotāja vārds un uzvārds [vai nosaukums] un adrese;
- b) darbības veids;
- c) vieta, kur darbība notika.

3. Informācija par katras paskābināšanas un atskābināšanas darbības norisi ir jāieraksta reģistros, kuri minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

14. pants

Vīna vai vīnogu misas liešana uz nogulsnēm, vīnogu čagām vai presētas "aszú"/"výber" masas

Vīna vai vīnogu misas liešanu uz nogulsnēm, vīnogu čagām vai presētas "aszú"/"výber" masas, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma D daļas 2. punktā, saskaņā ar dalībvalstu 2004. gada 1. maijā spēkā esošajiem tiesību aktiem veic šādi:

- a) "Tokaji fordítás" jeb "Tokajský fordítás" gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz presētas "aszú"/"výber" masas;
- b) "Tokaji másolás" jeb "Tokajský másolás" gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz "szamorodni"/"samorodné" vai "aszú"/"výber" nogulsnēm.

Attiecīgajiem produktiem jābūt iegūtiem vienā un tajā pašā ražas novākšanas gadā.

15. pants

Piemērojamās Kopienas metodes vīnu analīzei

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. panta otrajā daļā minētās analīzes metodes, kuras ir piemērojamas konkrētu vīna produktu vai konkrētu Kopienas līmenī noteiktu robežu pārbaudei, ir izklāstītas IV pielikumā.

2. Komisija publicēja Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša C sērijā to analīzes metožu sarakstu un aprakstu, kuras ir minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. panta pirmajā daļā un aprakstītas OIV Vīna un misas starptautisko analīzes metožu krājumā un kuras piemēro, lai pārbaudītu Kopienas tiesību aktos noteikto ierobežojumu un prasību izpildi attiecībā uz vīna produktu ražošanu.

16. pants

Atcelšana

Regula (EEK) Nr. 2676/90 un Regula (EK) Nr. 423/2008 tiek atceltas.

Atsauces uz atceltajām regulām un Regulu (EK) Nr. 1493/1999 jā-uzskata par atsaucēm uz šo regulu un jālasa saskaņā ar V pielikumā sniegto atbilstības tabulu.

17. pants

Šī regula stājas spēkā septītajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2009. gada 1. augusta.

Regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 10. jūlijā

Komisijas vārdā –
Komisijas locekle
Mariann FISCHER-BOEL

IA PIELIKUMS

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN PROCESI

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
1	Gāzēšana vai skābekļa pievienošana, izmantojot gāzveida skābekli		
2	Termiskā apstrāde		
3	Izgulsnēšana ar centrifūgu un filtrēšana ar inerti filtrēšanas “agentu” vai bez tā		Iespējamās “agēnta” izmantošanas rezultātā apstrādātajā produktā nedrīkst palikt nekādi nevēlami piemaisījumi
4	Oglekļa dioksīda, argona vai slāpekļa izmantošana atsevišķi vai tos savstarpēji kombinējot, lai radītu inerti atmosfēru un rīkotos ar produktu, vienlaikus pasargājot to no gaisa iedarbības		
5	Sausu vīna raugu vai raugu vīna suspensijā izmantošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	
6	Vienas vai vairāku šādu vielu izmantošana, lai veicinātu raugu augšanu, iespējami pievienojot mikrokristālisko celulozi kā nesēju:		
	— diamonija fosfāta vai amonija sulfāta pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	Izmantošana attiecīgi 1 g/l (izteikts sāļos) ⁽²⁾ robežās vai 0,3 g/l robežās otrajai dzirkstošo vīnu fermentācijai
	— amonija bisulfīta pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā	Izmantošana attiecīgi 0,2 g/l (izteikts sāļos) ⁽²⁾ robežās un 7. punktā paredzētajās robežās
	— tiamīna hidrohlorīda pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	Izmantošana 0,6 mg/l (izteikts tiamīnā) robežās katrai apstrādei
7	Sēra dioksīda, kālija bisulfīta vai kālija metabisulfīta, ko var saukt arī par kālija disulfītu vai kālija pirodisulfītu, izmantošana		Robežas (maksimālais daudzums tirgū laistā produktā) paredzētas IB pielikumā
8	Sēra dioksīda izdalīšana ar fizikāliem procesiem	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, rektificētai koncentrētai vīnogu misai un jaunvīnam fermentācijas procesā	

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
9	Apstrāde ar kokogli, ko izmanto vīndarībā	Tikai misām un jaunvīniem fermentācijas procesā, rektificētai koncentrētai vīnogu misai un baltvīniem	Sausa produkta izmantošanas robeža – 100 g uz hl
10	Dzidrināšana, izmantojot vienu vai vairākas šādas vielas vīndarības nolūkā: — pārtikas želatīns, — augu izcelsmes proteīni, kuri iegūti no labības vai zirņiem, — zivju līme, — kazeīns un kālija kazeināts, — albumīns, — bentonīts, — silīcija dioksīds gēla vai koloīda šķīduma veidā, — kaolīns, — tanīns, — pektinolītiskie enzīmi, — beta-glikanāzes enzimatiskie preparāti	Beta-glikanāzes izmantošanas nosacījumi ir paredzēti 1. papildinājumā	
11	Sorbīnskābes izmantošana kālija sorbāta veidā		Maksimālais sorbīnskābes daudzums apstrādātajā produktā, kas ir laists tirgū – 200 mg/l
12	L(+) vīnskābes, L-ābolskābes, D, L-ābolskābes vai pienskābes izmantošana paskābināšanai	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Specifikācijas L(+) vīnskābei paredzētas 2. papildinājuma 2. punktā	
13	Atskābināšanas nolūkā izmanto vienu vai vairākas šādas vielas: — neitrāls kālija tartrāts, — kālija bikarbonāts, — kalcija karbonāts, kas var saturēt nelielus L(+) vīnskābes un L(-) ābolskābes kalcija dubultsāļu daudzumus, — kalcija tartrāts, — L(+) vīnskābe, — smalkā pulverī saberzts homogēns preparāts, kas sastāv no vīnskābes un kalcija karbonāta līdzvērtīgās proporcijās	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Attiecībā uz L(+) vīnskābi – 2. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	
14	Aleppo priedes sveķu pievienošana	3. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
15	Rauga šūnu sienīņu preparātu izmantošana		Izmantošana 40 g/hl robežās
16	Polivinilpolipirolidona izmantošana		Izmantošana 80 g/hl robežās
17	Pienskābes baktēriju izmantošana		
18	Lizocīma pievienošana		Izmantošana 500 mg/l robežās (kad vielu pievieno misai un vīnam, kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l).
19	L-askorbīnskābes pievienošana		Maksimālais daudzums apstrādātajā vīnā, kas laists tirgū – 250 mg/l ⁽³⁾
20	Jonu apmaiņas sveķu izmantošana	Tikai vīnogu misai, no kuras paredzēta rektificētas koncentrētas vīnogu misas gatavošana, ievērojot 4. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
21	Tādu svaigu, nebojātu un neatšķaidītu vīna nogulšņu izmantošana sausajos vīnos, kas satur raugus, kuri radušies nesenā sauso vīnu raudzēšanas procesā	Produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Daudzumi, kas nepārsniedz 5 % no apstrādātā produkta tilpuma
22	Caurpūšana [barbotēšana] ar argonu vai slāpekli		
23	Oglekļa dioksīda pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 7. un 9. punktā	Attiecībā uz negāzētiem vīniem maksimālais oglekļa dioksīda daudzums apstrādātā vīnā, kas laists tirgū, ir 3 g/l, un ar oglekļa dioksīdu saistītajam pārspiedienam 20 °C temperatūrā jābūt mazākam par 1 bāru.
24	Citronskābes pievienošana vīna stabilizācijas nolūkā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Maksimālais daudzums apstrādātajā vīnā, kas laists tirgū: 1g/l
25	Tanīnu pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
26	Apstrāde: — baltvīnu un sārtvīnu apstrāde ar kālija ferocianīdu, — sarkanvīnu apstrāde ar kālija ferocianīdu vai ar kalcija fitātu	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Kalcija fitāta izmantošanas robeža ir 8 g/hl
27	Metavīnskābes pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Izmantošana 100 mg/l robežās

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
28	Akācijas sveķu [gumiarābika] izmantošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
29	D, L-vīnskābes, ko sauc arī par vīnogskābi, vai arī tās neitrālā kālija sāļa izmantošana, lai nogulsnetu lieko kalciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
30	Šādu vielu lietošana, lai veicinātu vīnskābes sāļu [tartrāta sāļu] nogulsnešanos: — kālija bitartrāts vai kālija hidrogentartrāts, — kalcija tartrāts	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Kalcija tartrāta izmantošanas robeža ir 200 g/hl
31	Vara sulfāta vai vara citrāta izmantošana, lai novērstu garšas vai smaržas trūkumus vīnā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Izmantošanas robeža ir 1 g/hl ar nosacījumu, ka vara saturs šādi apstrādātā produktā nav lielāks par 1 mg/l
32	Karameles pievienošana Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. jūnija Direktīvas 94/36/EK par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽⁴⁾ , nozīmē, lai pastiprinātu krāsu	Tikai desertvīniem	
33	Tīra parafīna disku, kas piesūcināti ar alilizotiocianātu, izmantošana, lai radītu sterilu atmosfēru	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un vīnam Atļauts tikai Itālijā, kamēr tas nav aizliegts ar šīs valsts tiesību aktiem un tikai traukos ar vairāk nekā 20 litru tilpumu	Vīnā nedrīkst saglabāties nekādi alilizotiocianāta piemaisījumi
34	Dimetildikarbonāta (DMDC) pievienošana vīnam mikrobioloģiskai stabilizācijai	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 6. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Izmantošanas robeža ir 200 mg/l, un tirdzniecībā laistajā vīnā nav redzamu nosēdumu
35	Raugu mannoproteīnu pievienošana, lai nodrošinātu vīnskābes un proteīna stabilitāti vīnos	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
36	Elektrodialīzes apstrāde, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 7. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
37	Ureāzes izmantošana, lai samazinātu urīnvielas līmeni vīnā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 8. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
38	Ozolkoksnes gabalu izmantošana vīndarības procesā, tostarp svaigu vīnogu un vīnogu misas fermentācijai	9. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	
39	Izmantošana: — kalcija algināts vai — kālija algināts	Tikai tādu visu kategoriju dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu gatavošanai, kuri iegūti, tos raudzējot pudelē, un kam nogulsnes atdala dekantējot	
40	Vīna spirta koncentrācijas daļēja samazināšana	Tikai vīnam, ievērojot 10. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
41	Polivinilimidazola/polivinilpirolidona (PVI/PVP) kopolimēru izmantošana, lai samazinātu vara, dzelzs un smago metālu saturu	11. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	Izmantošana 500 mg/l robežās (kad vielu izmanto misai un vīnam, tās kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l)
42	Karboksimetilcelulozes (celulozes gumiarābika aizstājējs) pievienošana, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Tikai vīnam un visu kategoriju dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem	Izmantošana 100 mg/l robežās
43	Apstrāde ar katjonītiem, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 12. papildinājumā paredzētos nosacījumus	

⁽¹⁾ Ja nav noteikts citādi, aprakstīto metodi vai procesu var izmantot svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko lieto tiešā patēriņā pārtikā kā tādu, vīnam, visu kategoriju dzirkstošajiem vīniem, pusdzirkstošajam vīnam, gāzētam pusdzirkstošajam vīnam, desertvīnam, vīniem no vēl novāktām, žuvušām vīnogām un vīniem no pārgatavinātām vīnogām.

⁽²⁾ Šos amonija sāļus vielas var izmantot arī kopā, nepārsniedzot kopumā 1g/l un nepārkāpjot iepriekš norādītās īpašās 0,3 g/vai 0,2 g/l robežas.

⁽³⁾ Izmantošanas robeža ir 250 mg/l katrai apstrādei.

⁽⁴⁾ OV L 237, 10.9.1994., 13. lpp.

1. papildinājums

Prasības attiecībā uz beta-glikanāzi

1. Starptautiskais kods beta-glikanāzei: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glikohidrolīze (sašķeļot *Botrytis cinerea* glikānu)
3. Izcelsme: *Trichoderma harzianum*
4. Piemērošanas joma: to beta-glikānu sašķelšana, kas atrodas vīnā, jo īpaši to, kas iegūti no pārgatavinātām vīnogām.
5. Maksimālais izmantojamais daudzums: 3 g fermentu preparātu, kas satur 25 % kopējo organisko cietvielu (TOS) hektolitrā.
6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācija:

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Svins (Pb)	Mazāk nekā 10 ppm
Arsēns (As)	Mazāk nekā 3 ppm
Kopējais kolibaktēriju daudzums	Nekonstatē
<i>Escherichia coli</i>	25 g paraugā nekonstatē
<i>Salmonella</i> spp.	25 g paraugā nekonstatē
Kopējais aerobo baktēriju skaits	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

2. papildinājums

L(+)*vīnskābe*

1. *Vīnskābi*, kuras izmantošana atskābināšanai ir paredzēta IA pielikuma 13. punktā, drīkst izmantot tikai tiem produktiem, kuri

ir iegūti no *Elbling* un *Riesling* vīnogu šķirnēm un

ir iegūti no vīnogām, kas novāktas šādos vīnkopības reģionos vīnogu audzēšanas A zonas ziemeļu daļā:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. *Vīnskābei*, kuras izmantošana paredzēta šā pielikuma 12. un 13. punktā, sauktai arī par L(+) *vīnskābi*, jābūt lauksaimnieciskas izcelsmes un ekstrahētai tieši no vīna produktiem. Tai arī jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2008/84/EK.

—

*3. papildinājums***Aleppo priedes sveķi**

1. Aleppo priedes sveķus, kuru izmantošana ir paredzēta IA pielikuma 14. punktā, drīkst izmantot tikai, lai ražotu vīnu "retsina". Šo vīndarības metodi drīkst lietot tikai:
 - a) Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā;
 - b) izmantojot vīnogu misu no vīnogu šķirnēm, ražošanas apgabaliem un vīndarības apgabaliem, kas precizēti Grieķijas noteikumos, kuri ir spēkā 1980. gada 31. decembrī;
 - c) pievienojot sveķu daudzumu, kas ir vienāds ar vai mazāks par 1 000 gramiem uz hektolitru izmantotā produkta pirms fermentēšanas vai, ja faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz vienu trešdaļu kopējās spirta tilpumkoncentrācijas, fermentācijas laikā.
 2. Grieķija iepriekš brīdina Komisiju par nodomu grozīt noteikumus, kas minēti 1. punkta b) apakšpunktā. Ja Komisija neatbild divu mēnešu laikā pēc šāda paziņojuma saņemšanas, tad Grieķija var ieviest minētos grozījumus.
-

4. papildinājums

Jonu apmaiņas sveķi

Jonu apmaiņas sveķi, ko var izmantot saskaņā ar IA pielikuma 20. punktu, ir stirola un divinilbenzola kopolimērs, kas satur sulfoskābes vai amonija grupas. Tiem jāatbilst prasībām, kas noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1935/2004 ⁽¹⁾, un Kopienas un valsts tiesību aktu noteikumiem, kas pieņemti tās piemērošanai. Turklāt pārbaudē ar analīzes metodi, kas minēta 2. punktā, tie nedrīkst zaudēt vairāk nekā 1 mg/l organiskās vielas katrā no uzskaitītajiem šķīdinātājiem. Tie jāreģenerē ar vielām, ko atļauts izmantot, gatavojot pārtiku.

Tos drīkst izmantot tikai vīndara vai tehniskā speciālista uzraudzībā un iekārtās, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šos sveķus izmanto. Šādas iestādes nosaka, kādi pienākumi un atbildība jāuzņemas oficiāli apstiprinātiem vīndariem un tehniskajiem speciālistiem.

Analīzes metode, lai noteiktu organiskās vielas zudumu no jonu apmaiņas sveķiem.

1. MĒRĶIS UN DARBĪBAS JOMA

Organiskās vielas zuduma no jonu apmaiņas sveķiem noteikšana.

2. DEFINĪCIJA

Organiskās vielas zudums no jonu apmaiņas sveķiem. Organiskās vielas zudumu nosaka ar turpmāk izklāstīto metodi.

3. PRINCIPS

Ekstrahējošos šķīdinātājus laiž caur sagatavotajiem sveķiem, un ekstrahētās organiskās vielas svaru nosaka gravimetriski.

4. REAĢENTI

Visiem reaģentiem jābūt ar analīzes kvalitāti.

Ekstrahējošie šķīdinātāji.

4.1. Destilēts ūdens, dejonizēts ūdens vai līdzvērtīgas tīrības pakāpes ūdens.

4.2. Sagatavot etanolu 15 % tilpumkoncentrācijā, samaisot 15. daļas absolūtā etanola ar 85. daļām ūdens (4.1. apakšpunkts).

4.3. Sagatavot etiķskābi ar 5 masas %, samaisot piecas daļas ledus etiķskābes ar 95. daļām ūdens (4.1. apakšpunkts).

5. APARATŪRA

5.1. Jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnas.

5.2. Mērcilindri ar divu litru ietilpību.

5.3. Iztnaicešanas blodiņas, kuru izturīgums mufelkrāsnī ir līdz 850 °C.

5.4. Žāvēšanas skapis, termostatējams aptuveni 105° ± 2 °C robežās.

5.5. Mufelkrāsns, termostatējama 850° ± 25 °C robežās.

5.6. Analītiskie svāri ar precizitāti līdz 0,1 mg.

5.7. Iztnaiceētājs, elektriskā plītiņa vai infrasarkanais iztnaiceētājs.

(¹) OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

6. PROCEDŪRA

- 6.1. Katrā no trim atsevišķajām jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnām (5.1. apakšpunkts) pievienot 50 ml pārbaudāmo jonu apmaiņas sveķu, kas ir nomazgāti un apstrādāti saskaņā ar ražotāja pamācību attiecībā uz sveķiem, kurus paredzēts izmantot pārtikā.
- 6.2. Anjonu apmaiņas sveķiem – izlaist trīs ekstrahējošos šķīdinātājus (4.1., 4.2. un 4.3. apakšpunkts) atsevišķi caur sagatavotajām kolonnām (6.1. apakšpunkts) ar plūsmas ātrumu 350 līdz 450 ml/h. Katru reizi noliet pirmo eluāta litru un savākt nākamās divas litrus mērcilindros (5.2. apakšpunkts). Katjonu apmaiņas sveķiem – izlaist tikai divus šķīdinātājus, kas minēti 4.1. un 4.2. apakšpunktā, caur kolonnām, kas sagatavotas šim mērķim.
- 6.3. Iztaicēt katru no trim eluātiem, izmantojot elektrisko plītiņu vai infrasarkanā iztaicētāju (5.7. apakšpunkts) atsevišķās iztaicēšanas bļodiņās (5.3. apakšpunkts), kas ir iepriekš iztīrītas un nosvērtas (m0). Ievietot bļodiņas žāvēšanas skapī (5.4. apakšpunkts) un žāvēt līdz pastāvīgai masai (ml).
- 6.4. Pēc izžāvēšanas līdz pastāvīgai masai (6.3. apakšpunkts), ievietot iztaicēšanas bļodiņu mufelkrāsnī (5.5. apakšpunkts) un pārpelnot līdz pastāvīgai masai (m2).
- 6.5. Aprēķināt ekstrahēto organisko vielu (7.1. apakšpunkts). Ja rezultāts ir lielāks nekā 1 mg/l, tad veikt tukšo mēģinājumu ar reaģentiem un pārreķināt ekstrahētās organiskās vielas masu.

Tukšais mēģinājums jāveic, atkārtojot 6.3. un 6.4. apakšpunktā norādītās darbības, bet izmantojot divus litrus ekstrakcijā lietotā šķīdinātāja, lai saskaņā ar 6.3. un 6.4. apakšpunktu noteiktu attiecīgi masu m3 un masu m4.

7. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

7.1. Formula un rezultātu aprēķins.

No jonu apmaiņas sveķiem ekstrahētās organiskās vielas masu, kas izteikta mg/l, aprēķina pēc šādas formulas:

$$500 (m1 - m2),$$

kurā m1 un m2 ir izteikta gramos.

No jonu apmaiņas sveķiem ekstrahētās organiskās vielas koriģēto masu (mg/l) aprēķina pēc šādas formulas:

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4),$$

kurā m1, m2, m3 un m4 ir izteiktas gramos.

- 7.2. Starpība starp rezultātiem, kas iegūti divās paralēlās noteikšanas reizēs, kuras veiktas ar vienu un to pašu paraugu, nedrīkst pārsniegt 0,2 mg/l.

*5. papildinājums***Kālija ferocianīds****Kalcija fitāts****D, L-vīnskābe**

Kālija ferocianīdu un kalcija fitāta izmantošana, kas ir paredzēta IA pielikuma 26. punktā, vai D, L-vīnskābes izmantošana, kas paredzēta IA pielikuma 29. punktā, ir atļauta tikai tāda vīndara vai tehniskā speciālista uzraudzībā, ko oficiāli apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo apstrādi veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Pēc apstrādes ar kālija ferocianīdu vai kalcija fitātu vīnā jābūt nelieliem dzelzs piemaisījumiem.

Pirmajā daļā minēto produktu izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

*6. papildinājums***Prasības attiecībā uz dimetildikarbonātu****PIEMĒROŠANAS JOMA**

Dimetildikarbonātu var pievienot vīnam ar šādu mērķi – nodrošināt mikrobioloģisko stabilizāciju pudelē iepildītam vīnam, kas satur fermentējamus cukurus.

PRASĪBAS

- Pievienošanai jānotiek tikai neilgu laiku pirms pildīšanas pudelēs, ko definē kā minētā produkta iepildīšanu 60 litru vai mazāka tilpuma tvertnē tirdzniecības vajadzībām,
- apstrādi var piemērot tikai vīniem, kuros cukuru saturs ir vienāds ar vai lielāks par 5 g/l,
- izmantotajai vielai jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2008/84/EK,
- šī apstrāde ir jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

7. papildinājums

Prasības attiecībā uz apstrādi ar elektrodialīzes metodi

Šī apstrāde ir paredzēta, lai stabilizētu kālija hidrogentartrāta un kalcija tartrāta (un citu kalcija sāļu) saturu, ekstrahējot viņā esošos pārsātinājuma jonus, iedarbojoties ar elektrisko lauku un izmantojot anjoncaurlaidīgas vai katjoncaurlaidīgas membrānas.

1. PRASĪBAS, KURAS PIEMĒRO MEMBRĀNĀM

- 1.1. Membrānām jābūt sakārtotām pārmaiņus "filtrpreses" veida sistēmā vai jebkurā citā piemērotā sistēmā, kas atdala apstrādes (vīnam) un koncentrācijas (ūdens šķīdumam) nodalījumus.
- 1.2. Katjoncaurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai katjonus, jo īpaši šādus katjonus: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Anjoncaurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai anjonus, jo īpaši tartrāta anjonus.
- 1.4. Membrānas nedrīkst pārlietu izmainīt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu un organoleptiskās īpašības. Tām jāatbilst šādiem nosacījumiem:
 - tām jābūt izgatavotām, ievērojot labu ražošanas praksi, no vielām, kuras atļauts izmantot tādu plastmasas materiālu ražošanā, kas paredzēti saskarei ar Komisijas Direktīvas 2002/72/EK ⁽¹⁾ II pielikumā minētajiem pārtikas produktiem,
 - elektrodialīzes aprīkojuma izmantotajām jāpierāda, ka izmantotās membrānas atbilst iepriekš minētajam prasībām un ka jebkuras aizstāšanas darbības ir veicis specializēts personāls,
 - tās nedrīkst atbrīvot nevienu vielu tādos daudzumos, kas apdraud cilvēka veselību vai ietekmē pārtikas produktu garšu vai smaržu, un tām jāatbilst kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2002/72/EK,
 - to izmantošana nedrīkst izraisīt mijiedarbību starp to sastāvdaļām un vīnu, kas var būt par iemeslu tam, ka apstrādātajā produktā rodas jauni savienojumi, kuri var būt toksiski.

Svaigu elektrodialīzes membrānu stabilitāte jānosaka, izmantojot imitatoru (modelējošu ierīci), kas reproducē vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu, lai pētītu dažu vielu iespējamu migrāciju no tām.

Ieteiktā eksperimentālā metode ir šāda.

Imitators ir ūdens un spirta šķīdums, kas amortizēts uz pH un vīna vadītspēju. Tā sastāvs ir šāds:

- absolūtais metanols: 11 l,
- kālija hidrogentartrāts: 380 g,
- kālija hlorīds: 60 g,
- koncentrēta sērskābe: 5 ml,
- destilēts ūdens: pietiekamā daudzumā 100 litriem.

Šo šķīdumu izmanto noslēgtās ķēdes migrācijas testiem uz elektrodialīzes bloka zem sprieguma (1 volts/šūnā) uz 50 l/m² anjonu un katjonu membrānu pamata līdz šķīduma 50 % demineralizācijai. Izplūstošo ķēdi ierosina ar 5 g/l kālija hlorīda šķīdumu. Migrējošās vielas pārbauda gan imitatorā, gan izplūstošajā šķīdumā.

⁽¹⁾ OV L 220, 15.8.2002., 18. lpp.

Dozē organiskās molekulas, kas ieiet membrānu sastāvā un kas var migrēt uz apstrādāto šķīdumu. Apstiprinātā laboratorijā katrai no minētajām sastāvdaļām veic īpašu dozēšanu. Visu dozēto savienojumu saturam imitatorā kopumā jābūt mazākam nekā 50 g/l.

Parasti minētajām membrānām ir jāpiemēro vispārīgie noteikumi par tādu materiālu kontroli, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem.

2. PRASĪBAS, KURAS PIEMĒROJAMAS MEMBRĀNU IZMANTOŠANAI

Membrānu pāris, ko izmanto tartrātu satura stabilizēšanai vīnā ar elektrodialīzes metodi, ir sagatavots tā, lai ievērotu šādus nosacījumus:

- pH samazināšanās vīnā nepārsniedz 0,3 pH vienības,
- gaistošo skābju samazināšanās ir mazāka nekā 0,12 g/l (2 mekv. izteikti kā etiķskābe),
- apstrāde nedrīkst ietekmēt vīna nejonu sastāvdaļas, jo īpaši polifenolus un polisaharīdus,
- mazo molekulu, tādu kā etanola, izplatīšanās ir ierobežota, un tā neizraisa spirta tilpumkoncentrācijas samazināšanos vairāk kā par 0,1 %,
- membrānas jāglabā un jātīra ar apstiprinātām metodēm ar vielām, kuras atļauts izmantot pārtikas produktu izgatavošanā,
- membrānām jābūt tā iezīmētām, lai būtu iespējams kontrolēt maiņu elektrodialīzes blokā,
- izmantotās iekārtas vada, izmantojot tādu vadības un kontroles mehānismu, kas ņem vērā katra konkrētā vīna nestabilitāti tā, lai likvidētu tikai kālija hidrogentartrāta un kalcija sāļu pārsātinājumu,
- atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.

Šī apstrāde ir jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

—

8. papildinājums

Prasības attiecībā uz ureāzi

1. Starptautiskais ureāzes kods: EC 3-5-1-5, CAS n^o: 9002-13-5.
2. Pasākums: ureāzes aktivitāte (aktīva skābā vidē), lai sadalītu urīnvielu amonjakā un oglekļa dioksīdā. Deklarētā aktivitāte ir vismaz 5 vienības/mg, kurā par vienu vienību definē daudzumu, kas izdala vienu μmol amonjaka (NH₃) minūtē 37 °C temperatūrā no 5 g/l urīnvielas šķīduma pie pH 4.
3. Izcelsme: *Lactobacillus fermentum*.
4. Piemērošanas joma: tās urīnvielas sadalīšana, kas atrodas vīnā, kurš paredzēts ilgstošākai nogatavināšanai, ja tā sākotnējā urīnvielas koncentrācija ir lielāka nekā 1 mg/l.
5. Maksimālais izmantojamais daudzums: 75 mg fermentu preparāta litrā apstrādātā vīna, kas nepārsniedz 375 vienības ureāzes litrā vīna. Pēc apstrādes visa atlikusī fermentu aktivitāte ir jālikvidē, filtrējot vīnu (poru izmērs < 1 μm).
6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācija:

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Svins (Pb)	Mazāk nekā 10 ppm
Arsēns (As)	Mazāk nekā 2 ppm
Kopējais kolibaktēriju daudzums	Nekonstatē
<i>Salmonella</i> spp.	25 g paraugā nekonstatē
Kopējais aerobo baktēriju skaits	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

Ureāze, kuru ir atļauts izmantot vīna apstrādē, ir jāgatavo, ievērojot tādus pašus nosacījumus kā attiecībā uz ureāzi, uz ko attiecas Pārtikas zinātniskās komitejas 1998. gada 10. decembra atzinums.

9. papildinājums

Ozolkoksnes gabalu izmantošanas prasības**MĒRĶIS, IZCELSME UN PIEMĒROŠANAS JOMA**

Ozolkoksnes gabali tiek izmantoti vīndarības procesā, tostarp, lai fermentētu svaigas vīnogas un vīnogu misu un lai piešķirtu vīnam dažas ozolkoksnei piemītošas sastāvdaļas.

Drīkst izmantot tikai koksnes gabalus, kas iegūti no *Quercus* ģintij piederošo sugu ozoliem.

Tos izmanto dabiskā veidā vai arī viegli, vidēji vai stipri karsētus, bet tie nedrīkst būt nedz apdeguši, tostarp no ārpuses, nedz pārogļojušies, nedz arī klāti ar tausti sajūtamiem koksnes putekļiem. Izņemot karsēšanu, tos nedrīkst pakļaut ne ķīmiskai, ne fermentu, ne fiziskai apstrādei. Koksnes gabaliem nedrīkst pievienot nekādas vielas, kas paredzētas to dabīgā aromāta vai ekstrahējamo fenola savienojumu pastiprināšanai.

IZMANTOJAMĀ PRODUKTA MARĶĒŠANA

Uz etiķetes norāda ozola botāniskās sugas vai sugu izcelsmi un iespējamās karsēšanas intensitāti, uzglabāšanas apstākļus un drošības pasākumus.

IZMĒRI

Koksnes gabaliņu izmēriem ir jābūt tādiem, lai vismaz 95 % no to svara paliktu uz sieta, kura pinuma izmērs ir 2 mm (vai nu 9 mesh).

TĪRĪBA

No ozolkoksnes gabaliem nedrīkst izdalīties vielas tādā koncentrācijā, kas iespējami apdraudētu veselību.

Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

10. papildinājums

Prasības apstrādei, lai daļēji samazinātu spirta saturu vīnā

Šīs apstrādes mērķis ir iegūt vīnu ar daļēji samazinātu spirta saturu, izdalot vienu daļu vīna alkohola (etanola) ar fizisku atdalīšanas metožu palīdzību.

Prasības

- Apstrādātajiem vīniem nedrīkst būt organoleptisku trūkumu, un tiem jābūt piemērotiem tiešam patēriņam pārtikā.
- Spirta koncentrācijas samazināšanu vīnā nevar veikt tad, ja attiecībā uz kādu no konkrētā vīna izgatavošanā izmantotajiem vīna produktiem ir piemērota kāda no tām bagātināšanas darbībām, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikumā.
- Iegūtā spirta tilpumkoncentrācijas samazinājums nedrīkst pārsniegt 2 % tilpuma un gala produkta faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jāatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas a) apakšpunktā noteiktajai tilpumkoncentrācijai.
- Atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
- Šī apstrāde ir jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.
- Dalībvalstis var noteikt, ka par šo apstrādi ir jāiesniedz paziņojums kompetentajām iestādēm.

11. papildinājums

Prasības apstrādei ar kopolimēriem PVI/PVP

Šīs apstrādes mērķis ir samazināt pārāk lielo metālu koncentrāciju un novērst trūkumus, kurus vīnā izraisa, piemēram, pārāk augsts dzelzs saturs, pievienojot kopolimērus, kuri adsorbē šos metālus.

Prasības

- Vīnam pievienotie kopolimēri ir jāatdala, to filtrējot vēlākais divu dienu laikā pēc šo vielu pievienošanas, ņemot vērā piesardzības principu.
- Misas gadījumā kopolimēri ir jāpievieno agrākais divas dienas pirms filtrēšanas.
- Atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
- Izmantotajiem kopolimēriem adsorbentiem ir jāatbilst OIV publicētā Starptautiskā vīndarības kodeksa prasībām, jo īpaši attiecībā uz maksimālo monomēru daudzumu ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Apstrādi ar kopolimēriem PVI/PVP var izmantot tikai pēc tam, kad atļauto kopolimēru tīrības un identifikācijas specifikācijas ir noteiktas un publicētas OIV Starptautiskajā vīndarības kodeksā.

12. papildinājums

Prasības apstrādei ar katjonītiem tartrātu satura stabilizēšanai vīnā

Šīs apstrādes mērķis ir stabilizēt kālija hidrogentartrāta un kalcija tartrāta (un citu kalcija sāļu) saturu.

Prasības

1. Apstrāde ir jāierobežo ar lieko katjonu atdalīšanu.
 - Vīns vispirms jāatdzesē.
 - Tikai neliela daļa vīna, kura nepieciešama stabilizācijas panākšanai, ir jāapstrādā ar katjonītiem.
2. Apstrādē jāizmanto katjonu apmaiņas sveķi, kuri ir reģenerēti ar skābi.
3. Atbildību par visām apstrādes darbībām uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists. Apstrādi ieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.
4. Katjonu apmaiņas sveķiem ir jāatbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām ⁽¹⁾, kā arī Kopienas un valstu noteikumiem par šīs regulas piemērošanu, un arī analītiskajiem priekšrakstiem, kas paredzēti šīs regulas 4. papildinājumā. Tie nedrīkst pārmērīgi izmainīt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu, kā arī organoleptiskās īpašības, un tiem ir jāatbilst ierobežojumiem, kas noteikti OIV publicētā Starptautiskā vīndarības kodeksa monogrāfijas "Katjonu apmaiņas sveķi" 3. punktā.

⁽¹⁾ OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

IB PIELIKUMS

PIEĻAUJAMĀIS SĒRA DIOKSĪDA SATURS VĪNĀ

A. SĒRA DIOKSĪDA SATURS VĪNĀ

1. Kopējais sēra dioksīda saturs vīnos, izņemot dzirkstošos vīnus un desertvīnus, kurus laiž tirgū tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:
 - a) 150 miligramus litrā sarkanvīniem;
 - b) 200 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem.
2. Atkāpjoties no 1. punkta a) un b) apakšpunkta, vīniem ar cukura saturu, ko izsaka kā glikozes un fruktozes summu, kas nav mazāka par 5 gramiem litrā, maksimāli pieļaujamo sēra dioksīda saturu palielina līdz:
 - a) 200 miligramiem litrā sarkanvīniem un
 - b) 250 miligramiem litrā baltvīniem un sārtvīniem;
 - c) 300 miligramiem litrā:
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "Spätlese" saskaņā ar Kopienas noteikumiem,
 - baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette* un *Savennières*,
 - baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietu nosaukumus *Allela, Navarra, Penedès, Tarragona* un *Valencia* un *Comunidad Autónoma del País Vasco* izcelsmes vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kurus apraksta ar apzīmējumu "vendimia tardia",
 - saldajiem vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Binissalem-Mallorca",
 - vīniem, kuru izcelsme ir Apvienotajā Karalistē, saskaņā ar Lielbritānijas tiesību aktiem, ja cukura saturs pārsniedz 45 g/l,
 - Ungārijas vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Tokaji", kurus saskaņā ar Ungārijas tiesību aktiem apzīmē ar nosaukumu "Tokaji édes szamorodni" vai "Tokaji szász szamorodni",
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Loazzolo, Alto Adige* un *Trentino*, kurus apraksta ar apzīmējumiem vai vienu apzīmējumu: "passito" vai "vendemmia tardiva",
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Colli orientali del Friuli* ar apzīmējumu "Picolit",
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Moscato di Pantelleria naturale* vai *Moscato di Pantelleria*,
 - Čehijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "pozdní sběr",
 - Slovērijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumi "neskorý zber" un Slovērijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Tokajské samorodné suché" vai "Tokajské samorodné sladké",
 - Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav",
 - baltvīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ja to kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par 15 % un cukura saturs ir lielāks par 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille,
- Grieķijas izcelsmes saldajiem vīniem, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādas aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain),
- Kipras izcelsmes saldajiem vīniem, kuru faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu Κουμανδάρια (Commandaria),
- Kipras izcelsmes saldajiem vīniem, kuri iegūti no pārgatavinātām vīnogām vai vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

d) 350 miligramiem litrā:

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "Auslese" saskaņā ar Kopienas tiesību aktu noteikumiem,
- Rumānijas baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească*,
- Čehijas izcelsmes vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "výběr z hroznů",
- Slovākijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "výber z hrozna" un Slovākijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Tokajský másľás" vai "Tokajský fordítás",
- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "vrhunsko vino ZGP – izbor";

e) 400 miligramiem litrā:

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumus "Beerenauslese", "Ausbruch", "Ausbruchwein", "Trockenbeerenauslese", "Strohwein", "Schilfwein" un "Eiswein" saskaņā ar Kopienas tiesību aktu noteikumiem,
- baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon*, izņemot tad, ja pievienots apzīmējums "sec", *Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon*, kuram pievienots izcelsmes pilsētas nosaukums, *Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh*, izņemot tad, ja pievienots apzīmējums "sec", *Alsace* un *Alsace grand cru*, kuram pievienots apzīmējums "vendanges tardives" vai "sélection de grains nobles",
- Ģriekijas izcelsmes saldajiem vīniem, kuri ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, kuru atlikumcukura saturs, kas izteikts kā cukurs, ir vienāds ar vai pārsniedz 45 g/l un attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādiem aizsargātus cilmes vietas nosaukumiem: *Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρά (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès)*, kā arī saldajiem vīniem, kas ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm: *Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain)*,
- Čehijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumus "výběr z bobulí", "výběr z cibéb", "ledové víno" vai "slámové víno",
- Slovākijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "bobulový výber", "hroziakový výber", "cibébový výber", "ľadové víno" vai "slamové víno", un Slovākijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietas nosaukumus "Tokajský výber", "Tokajská esencia", "Tokajská výberová esencia",
- Ungārijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kurus saskaņā ar Ungārijas tiesību aktiem apzīmē ar nosaukumu "Tokaji másľás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúesencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú" vai "Töppedt szőlőből készült bor",
- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Albana di Romagna" un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "passito",
- Luksemburgas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem "vendanges tardives", "vin de glace" ou "vin de paille",
- baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Douro" ar apzīmējumu "colheita tardia",
- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem: "vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", "vrhunsko vino ZGP – ledeno vino" vai "vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor",
- Kanādas izcelsmes baltvīni, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "Icewine".

3. To vīnu saraksti, kurus apzīmē ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un kuri iekļauti 2. punkta c), d) un e) apakšpunktā, var tikt grozīti tad, ja tiek grozīti attiecīgo vīnu ražošanas nosacījumi vai tiek mainīta to ģeogrāfiskās izcelsmes norāde vai cilmes vietas nosaukums. Dalībvalstis iepriekš sniedz jebkuru nepieciešamo tehnisko informāciju par attiecīgajiem vīniem, tostarp to specifikācijas, kā arī informāciju par gadā saražoto daudzumu.
4. Ja tas nepieciešams klimatisko apstākļu dēļ, tad saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā paredzēto procedūru Komisija var nolemt, ka attiecīgās dalībvalstis noteiktās Kopienas vīnogu audzēšanas zonās var atļaut palielināt šajā punktā minēto maksimālo kopējo sēra dioksīda līmeni, kurš nepārsniedz 300 miligramus litrā, maksimāli par 50 miligramiem litrā vīniem, kuri ražoti to teritorijā. To gadījumu saraksts, kuros dalībvalstis var atļaut šādu palielinājumu, ir sniegts 1. papildinājumā.
5. Dalībvalstis var piemērot stingrākus noteikumus vīniem, kurus ražo to teritorijā.

B. SĒRA DIOKSĪDA SATURS DESERTVĪNOS

Kopējais sēra dioksīda saturs desertvīnos, kad tos laiž tirdzniecībā tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:

150 mg/l, ja cukura saturs ir mazāks par 5 g/l;

200 mg/l, ja cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 5 g/l.

C. SĒRA DIOKSĪDA SATURS DZIRKSTOŠAJOS VĪNOS

1. Kopējais sēra dioksīda saturs dzirkstošajos vīnos, kad tos laiž tirdzniecībā tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:
 - a) 185 mg/l visu kategoriju augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem un
 - b) 235 mg/l citiem dzirkstošajiem vīniem.
2. Ja dažās Kopienas vīnogu audzēšanas zonās tas nepieciešams klimatisko apstākļu dēļ, tad attiecīgās dalībvalstis var atļaut attiecībā uz 1. punkta a) un b) apakšpunktā minētajiem vīniem to teritorijā palielināt kopējo maksimālo sēra dioksīda saturu līdz 40 miligramiem litrā ar nosacījumu, ka vīnu, uz ko attiecas minētā atļauja, nenosūtīs ārpus konkrētās dalībvalsts.

1. papildinājums

Kopējā pieļaujamā sēra dioksīda satura palielināšana laika apstākļu dēļ

(Šīs regulas IB pielikums)

	Gads	Dalībvalsts	Vīnkopības zona(s)	Attiecīgie vīni
1.	2000. g.	Vācija	Visas Vācijas vīnkopības zonas	Visi vīni, kas iegūti no 2000. gada vīnogu ražas
2.	2006. g.	Vācija	<i>Bade-Wurtemberg, Bavière, Hesse un Rhénanie-Palatinat</i> reģionu vīnkopības zonas	Visi vīni, kas iegūti no 2006. gada vīnogu ražas
3.	2006. g.	Francija	<i>Bas-Rhin un Haut-Rhin</i> departamentu vīnkopības zonas	Visi vīni, kas iegūti no 2006. gada vīnogu ražas

IC PIELIKUMS

PIEĻAUJAMĀIS GAISTOŠO SKĀBJU SATURS VĪNĀ

1. Maksimālais gaistošo skābju saturs nedrīkst pārsniegt:
 - a) 18 miliekvivalentus litrā daļēji fermentētai vīnogu misai;
 - b) 18 miliekvivalentus litrā baltvīniem un sārtvīniem vai
 - c) 20 miliekvivalentus litrā sarkanvīniem.
2. Daudzumus, kas minēti 1. punktā, piemēro:
 - a) produktiem no vīnogām, ko ievāc Kopienā, ražošanas posmā un visos tirdzniecības posmos;
 - b) daļēji fermentētai vīnogu misai un vīniem, kuru izcelsme ir trešās valstīs, visos posmos pēc to ieviešanas Kopienas ģeogrāfiskajā teritorijā.
3. Atkāpes no 1. punkta var paredzēt attiecībā uz:
 - a) noteiktiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) un noteiktiem vīniem ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN),
 - ja tie ir nogatavināti vismaz divus gadus vai
 - ja tie ir gatavoti saskaņā ar īpašām metodēm;
 - b) vīniem, kuriem kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vienāda ar vai lielāka par 13 %.

Dalībvalstis paziņo par šīm atkāpēm Komisijai, kas tās dara zināmas pārējām dalībvalstīm.

ID PIELIKUMS

IEROBEŽOJUMI UN NOSACĪJUMI VĪNA SALDINĀŠANAI

1. Vīna saldināšana ir atļauta tikai tad, ja to veic, izmantojot vienu vai vairākus šādus produktus:

- a) vīnogu misa;
- b) koncentrēta vīnogu misa;
- c) rektificēta koncentrēta vīnogu misa.

Konkrētā vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju nevar palielināt par vairāk nekā 4 %.

2. To importēto vīnu saldināšana, kuri paredzēti tiešam patēriņam pārtikā un kuri ir apzīmēti ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, Kopienas teritorijā ir aizliegta. Attiecībā uz citu importēto vīnu saldināšanu ir jāievēro tādi paši nosacījumi, kā tie, kurus piemēro Kopienā ražotajiem vīniem.

3. Vīna ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saldināšanu dalībvalsts var atļaut tikai tad, ja to veic:

- a) ievērojot šā pielikuma pārējā daļā noteiktos nosacījumus un ierobežojumus;
- b) tā reģiona robežās, kur ražots konkrētais vīns, vai apgabalā, kurš atrodas tiešā šā reģiona tuvumā.

1. punktā minētajai vīnogu misai un koncentrētai vīnogu misai ir jābūt no tā paša reģiona, kā tam vīnam, kura saldināšanai minēto misu izmanto.

4. Vīnu saldināšana ir atļauta tikai ražošanas un vairumtirdzniecības posmā.

5. Vīnu saldināšana ir jāveic, ievērojot šādus īpašus administratīvos noteikumus:

- a) jebkura fiziska vai juridiska persona, kas vēlas veikt saldināšanu, iesniedz paziņojumu tās dalībvalsts kompetentajā iestādē, kuras teritorijā darbība notiks;
- b) šos paziņojumus izdara rakstiski. Kompetentajai iestādei tie jāsaņem vismaz 48 stundas pirms dienas, kad jānotiek saldināšanas darbībai;
- c) tomēr, ja kāds uzņēmums bieži vai pastāvīgi veic saldināšanas darbības, tad dalībvalstis var atļaut nosūtīt kompetentajām iestādēm paziņojumu, kas attiecas uz vairākām darbībām vai uz konkrētu laika posmu. Tādus paziņojumus pieņem tikai ar nosacījumu, ka uzņēmums ieraksta reģistrā katru saldināšanas darbību, kā arī informāciju, kas norādīta d) apakšpunktā;
- d) paziņojumos jāietver šāda informācija:
 - apstrādājamā vīna daudzums un tā kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija,
 - pievienojamās vīnogu misas daudzums un kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija vai pievienojamās koncentrētās vīnogu misas vai rektificētās koncentrētās vīnogu misas daudzums un blīvums atkarībā no situācijas,
 - vīna kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija pēc saldināšanas.

Personas, kas minētas a) apakšpunktā, izdara ierakstus ienākošo un izejošo preču reģistros, norādot vīnogu misas, koncentrētās vīnogu misas vai rektificētās koncentrētās vīnogu misas daudzumu, ko tās glabā saldināšanas darbībām.

II PIELIKUMS

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN IEROBEŽOJUMI, KO PIEMĒRO DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM, AUGSTAS KVALITĀTES DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM UN AUGSTAS KVALITĀTES AROMĀTISKIEM DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM**A. Dzirkstošais vīns**

1. Šā pielikuma šajā punktā, kā arī B daļā un C daļā izmantoto terminu nozīme ir šāda:
 - a) “liqueur de tirage” (vīna rauga tīrkultūra) –
produkts, ko pievieno mucas saturam [*cuvée*], lai vīnu padarītu dzirkstošu;
 - b) “liqueur d’expédition” (saldinātājs) –
produkts, ko pievieno dzirkstošajiem vīniem, lai piešķirtu tiem īpašas garšas īpašības.
2. Saldinātājs drīkst saturēt tikai:
 - saharozi,
 - vīnogu misu,
 - daļēji fermentētu vīnogu misu,
 - koncentrētu vīnogu misu,
 - rektificētu koncentrētu vīnogu misu,
 - vīnu vai
 - minēto produktu maisījumu,kam iespējams pievienot vīna destilātu.
3. Neskarot bagātināšanu, kas attiecībā uz *cuvée* sastāvdaļām atļauta saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 479/2008, jebkāda *cuvée* bagātināšana ir aizliegta.
4. Tomēr katra dalībvalsts attiecībā uz tiem reģioniem un šķirnēm, kurām tas ir tehniski pamatots, var atļaut *cuvée* bagātināšanu dzirkstošo vīnu ražošanas vietā ar nosacījumu, ka:
 - a) neviena no *cuvée* sastāvdaļām iepriekš nav tikusi bagātināta;
 - b) minētās sastāvdaļas ir iegūtas tikai no vīnogām, kas novāktas tās teritorijā;
 - c) bagātināšanu veic vienā reizē;
 - d) netiek pārsniegtas šādas robežas:
 - i) 3 % tilpuma attiecībā uz *cuvée*, kurā ietilpst sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas A zonas;
 - ii) 2 % tilpuma attiecībā uz *cuvée*, kurā ietilpst sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas B zonas;
 - iii) 1,5 % tilpuma attiecībā uz *cuvée*, kurā ietilpst sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas C zonas;
 - e) izmantotā metode ir saharozes, koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošana.
5. Vīna rauga tīrkultūras un saldinātāja pievienošanu neuzskata ne par bagātināšanu, ne par saldīšanu. Vīna rauga tīrkultūras pievienošana nedrīkst palielināt *cuvée* kopējo spirta tilpumkoncentrāciju par vairāk nekā 1,5 %. Šo palielinājumu mēra, aprēķinot starpību starp *cuvée* kopējo spirta tilpumkoncentrāciju un dzirkstošā vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju pirms saldīnātāja pievienošanas.

6. Saldinātāja pievienošanu veic tādā veidā, lai nepalielinātu dzirkstošā vīna faktisko spirta tilpumkoncentrāciju par vairāk nekā 0,5 %.
7. *Cuvée* un tā sastāvdaļu saldinašana ir aizliegta.
8. Papildus iespējama *cuvée* sastāvdaļu paskābināšanai vai atskābināšanai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 noteikumiem, var veikt *cuvée* paskābināšanu vai atskābināšanu. *Cuvée* paskābināšana un atskābināšana ir procesi, kas viens otru savstarpēji izslēdz. Paskābināšanu var veikt tikai maksimāli līdz 1,5 gramiem litrā, ko izsaka kā vīnskābi, tas ir, 20 miliekvivalenti litrā.
9. Gados, kad ir ārkārtēji laika apstākļi, maksimālo robežu 1,5 grami litrā vai 20 miliekvivalenti litrā drīkst palielināt līdz 2,5 gramiem litrā vai 34 miliekvivalentiem litrā ar nosacījumu, ka produktu dabīgais skābums nav mazāks par 3 g/l, ko izsaka vīnskābē, vai 40 miliekvivalenti litrā.
10. Dzirkstošajos vīnos ietilpstošais oglekļa dioksīds drīkst būt tikai tāds, kas izdalījies alkoholiskās fermentācijas procesā tajā *cuvée*, no kā šis vīns ir gatavots.

Šāda fermentācija, ja vien tā nav paredzēta vīnogu, vīnogu misas vai daļēji fermentētas vīnogu misas pārstrādei tieši dzirkstošajā vīnā, var rasties tikai no vīna rauga tīrkultūras pievienošanas. Tā var notikt tikai pudelēs vai slēgtās tvertnēs.

Oglekļa dioksīda izmantošana pārliešanas ar pretspiedienu gadījumā ir atļauta tikai uzraudzībā un ar nosacījumu, ka tādējādi netiek palielināts spiediens oglekļa dioksīdam, ko satur dzirkstošais vīns.

11. Attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, kuri nav dzirkstošie vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu:
 - a) vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta to gatavošanai, var saturēt tikai:
 - vīnogu misu,
 - daļēji fermentētu vīnogu misu,
 - koncentrētu vīnogu misu,
 - rektificētu koncentrētu vīnogu misu vai
 - saharozi un vīnu;
 - b) ieskaitot spirtu, ko satur jebkurš iespējami pievienotais saldinātājs, to faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9,5 %.

B. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

1. Vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanai, drīkst saturēt tikai:
 - a) saharozi;
 - b) koncentrētu vīnogu misu;
 - c) rektificētu koncentrētu vīnogu misu;
 - d) vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu; vai
 - e) vīnu.
2. Ražotājas dalībvalstis var noteikt jebkuras papildu vai stingrākas īpašības vai nosacījumus tādu augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanai un apribei, uz kuriem attiecas šī sadaļa un kurus ražo to teritorijā
3. Uz augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanu attiecas arī noteikumi, kuri minēti:
 - A daļā no 1. līdz 10. punktam,
 - C daļas 3. punktā attiecībā uz faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, C daļas 5. punktā attiecībā uz minimālo pārspiedienu un C daļas 6. un 7. punktā attiecībā uz ražošanas procesa minimālo ilgumu, neskarot B daļas 4. punkta d) apakšpunktu.

4. Attiecībā uz augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem:

- a) izņemot atkāpes, tos drīkst iegūt, izmantojot *cuvée* sagatavošanai tikai tādu vīnogu misu vai tādu daļēji fermentētu vīnogu misu, kuru iegūst no vīnogu šķirnēm, kas ir iekļautas 1. papildinājumā minētajā sarakstā. Tomēr augstas kvalitātes aromātisku dzirkstošo vīnu var gatavot tradicionālā veidā, par *cuvée* sastāvdaļām izmantojot vīnus, kas iegūti no "Prosecco" šķirnes vīnogām, ko ievāc *Trentino-Alto Adige, Veneto* un *Friuli-Venezia Giulia* reģionos;
- b) kontrolēt fermentācijas procesu pirms un pēc *cuvée* gatavošanas, lai padarītu *cuvée* dzirkstošu, drīkst tikai ar saldēšanu vai citiem fizikāliem procesiem;
- c) saldinātāja pievienošana ir aizliegta;
- d) augstas kvalitātes aromātiska dzirkstoša vīna ražošanas process nedrīkst būt īsāks par vienu mēnesi.

C. Dzirkstošie vīni un augstas kvalitātes dzirkstošie vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu

1. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai paredzēto *cuvée* kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz:

- 9,5 % vīnogu audzēšanas C III zonās,
- 9 % pārējās vīnogu audzēšanas zonās.

2. Tomēr *cuvée*, kas paredzēti, lai gatavotu augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" un "Montello e Colli Asolani", kuri iegūti no vienas vīnogu šķirnes, kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 8,5 %.

3. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu faktiskā spirta tilpumkoncentrācija, ieskaitot spirtu, ko satur iespējami pievienots saldinātājs, ir vismaz 10 %.

4. Vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta dzirkstošo vīnu un augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai, drīkst saturēt tikai:

- a) saharozi;
- b) koncentrētu vīnogu misu;
- c) rektificētu koncentrētu vīnogu misu

un

- a) vīnogu misu;
- b) daļēji fermentētu vīnogu misu;
- c) vīnu,

kuri ir derīgi, lai iegūtu tādu pašu dzirkstošo vīnu vai augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kā to, kuram tika pievienota vīna rauga tīrkultūra.

5. Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 5. punkta c) apakšpunkta, augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu pārspiediens nedrīkst būt mazāks par 3 bāriem, ja šo vīnu glabā 20 °C temperatūrā slēgtos traukos ar ietilpību līdz 25 centilitriem.

6. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanas ilgums, ietverot to nogatavināšanu ražošanas uzņēmumā un šo ilgumu sākot skaitīt no tā fermentācijas procesa sākuma, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, nedrīkst būt īsāks par:

- a) sešiem mēnešiem, ja fermentācijas process, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, notiek slēgtā tvertnē;
- b) deviņiem mēnešiem, ja fermentācijas process, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, notiek pudelēs.

7. Tā fermentācijas procesa ilgums, kas paredzēts, lai *cuvée* kļūtu dzirkstošs, un tā procesa ilgums, kad *cuvée* atrodas uz nogulām, ir ne mazāks kā:
- 90 dienas,
 - 30 dienas, ja fermentācija notiek traukos ar maisītājiem.
8. Noteikumus, kuri paredzēti A daļā no 1. līdz 10. punktam un B daļas 2. punktā, piemēro arī dzirkstošajiem vīniem un augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.
9. Attiecībā uz augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu:
- a) šādus vīnus drīkst iegūt, *cuvée* sagatavošanai izmantojot tikai vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu no tādām vīnogu šķirnēm, kuras iekļautas 1. papildinājumā sniegtajā sarakstā, ar nosacījumu, ka šādas šķirnes ir atzītas par derīgām augstas kvalitātes dzirkstošā vīna ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanai tajā reģionā, kura nosaukums ir dots šiem augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu. No tā atkāpjoties, augstas kvalitātes aromātiskos dzirkstošos vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu var iegūt, kā *cuvée* sastāvdaļas izmantojot vīnus, kas iegūti no "Prosecco" vīnogu šķirnes, kuru raža novākta reģionos ar cilmes vietas nosaukumu "Conegliano-Valdobbiadene" un "Montello e Colli Asolani";
 - b) kontrolēt fermentācijas procesu pirms un pēc *cuvée* sagatavošanas, lai padarītu *cuvée* dzirkstošu, drīkst tikai ar saldēšanu vai citiem fizikāliem procesiem;
 - c) saldinātāja pievienošana ir aizliegta;
 - d) augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 6 %;
 - e) augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 10 %;
 - f) tādu augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu pārspiediens, kurus 20 °C temperatūrā glabā slēgtos traukos, nav mazāks par 3 bāriem;
 - g) atkāpjoties no C daļas 6. punkta, augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanas process nedrīkst būt īsāks par vienu mēnesi.
-

1. papildinājums

To vīnogu šķirņu saraksts, kuru vīnogas var izmantot, lai sagatavotu cuvée ("MUCU") augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem un augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu

Airén	Visi Malvoisies (Malvāzijas) vīni
Aleatico N	Mauzac baltvīns un sārtvīns
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N	Visi muskatvīni (<i>muscats</i>)
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

III PIELIKUMS

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN IEROBEŽOJUMI, KURI PIEMĒROJAMI DESERTVĪNIEM UN DESERTVĪNIEM AR AIZSARGĀTU CILMES VIETAS NOSAUKUMU VAI AIZSARGĀTU ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDI**A. Desertvīni**

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētie produkti, kurus izmanto, lai gatavotu desertvīnus un desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vajadzības gadījumā var būt apstrādāti tikai ar tām vīndarības metodēm un procesiem, kuri minēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā.
2. Tomēr:
 - a) dabīgās spirta tilpumkoncentrācijas palielināšana var notikt tikai, izmantojot Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā minēto produktus; un
 - b) atkāpjoties no šā noteikuma, Spānijai ir dota atļauja atļaut kalcija sulfāta izmantošanu Spānijas vīniem ar tradicionālu apzīmējumu "vino generoso" vai "vino generoso de licor", ja šāda prakse ir tradicionāla, ar nosacījumu, ka šādi apstrādāta produkta sulfāta saturs, kas izteikts kālija sulfātā, nepārsniedz 2,5 g/l. Turklāt šādi iegūtus vīnus var papildus paskābināt līdz maksimālajai robežai 1,5 g/l.
3. Neskarot stingrākus noteikumus, ko var pieņemt dalībvalstis attiecībā uz to teritorijā ražotiem desertvīniem un desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, attiecībā uz šiem produktiem ir atļauts izmantot Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā minētās vīndarības metodes.
4. Turklāt ir atļautas arī šādas darbības:
 - a) saldinašana ar nosacījumu, ka tiek iesniegts paziņojums un ievērota reģistrācijas prasība, ja izmantotie produkti nav bagātināti ar koncentrētu vīnogu misu, izmantojot:
 - koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 3 %,
 - koncentrētu vīnogu misu, rektificētu koncentrētu vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, Spānijas vīnam ar tradicionālo apzīmējumu "vino generoso de licor" ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 8 %,
 - koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Madeira" un ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 8 %;
 - b) spirta, destilāta vai atšķaidīta spirta pievienošana, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā, lai kompensētu zudumus, kas radušies nogatavināšanas laikā izgarošanas rezultātā;
 - c) desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Madeira" nogatavināšana traukos temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.
5. Vīnogu šķirnes, no kurām iegūti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētie produkti, kurus izmanto desertvīnu un desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi gatavošanā, izraugās no tām vīnogu šķirnēm, kuras minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 24. panta 1. punktā.
6. To Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minēto produktu dabīgā spirta tilpumkoncentrācija, kurus izmanto, lai gatavotu citus desertvīnus, kuri nav desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, nedrīkst būt mazāka par 12 %.

B. Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (citi noteikumi, kas nav paredzēti šā pielikuma A daļā un kas attiecas īpaši uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu)

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā izmanto vīnogu misu vai vīnogu misas maisījumu ar vīnu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā ceturtajā ievilkumā, ir iekļauts šā pielikuma 1. papildinājuma A daļā.

2. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunktā minētos produktus, ir iekļauts šā pielikuma 1. papildinājuma B daļā.

3. Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētajiem produktiem, kā arī šā IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļā minētajai koncentrētai vīnogu misai un daļēji fermentētai vīnogu misai, kura iegūta no vīnu novāktām, žuvušām vīnogām, ko izmanto, lai gatavotu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ir jābūt no tā paša reģiona, kura nosaukums ir dots konkrētajam desertvīnam ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.

Tomēr attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Málaga" un "Jerez-Xérès-Sherry" vīnogu misa, koncentrētu vīnogu misa un, piemērojot Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma B daļas 4. punktu, daļēji fermentēta vīnogu misa, ko iegūst no vīnu novāktām, žuvušām vīnogām, kuras minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļā un iegūtas no Pedro "Ximénez" vīnogu šķirnes, var būt no "Montilla-Moriles" reģiona.

4. Šā pielikuma A daļā no 1. līdz 4. punktam minētās darbības, kas paredzētas, lai gatavotu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, var veikt tikai 3. punktā minētā reģiona robežās.

Tomēr attiecībā uz desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuru apzīmē ar nosaukumu "Porto" kā produktu, ko izgatavo no reģionā ar nosaukumu "Douro" iegūtām vīnogām, papildu ražošana un nogatavināšanas process var notikt vai nu iepriekš minētajā reģionā, vai reģionā *Vila Nova de Gaia – Porto*.

5. Neskarot nekādus stingrākus noteikumus, ko dalībvalstis var pieņemt attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kas gatavoti to teritorijā:

- a) to Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minēto produktu dabīgā spirta tilpumkoncentrācija, kurus izmanto, lai ražotu desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu nedrīkst būt mazāka par 12 %. Tomēr noteiktus desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri minēti vienā no šā pielikuma 2. papildinājuma A daļā iekļautajiem sarakstiem, var iegūt:

- i) vai nu no vīnogu misas ar dabīgo spirta tilpumkoncentrāciju, kas ir vismaz 10 %, ja tas attiecas uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus iegūst, pievienojot atšķaidītu spirtu, ko iegūst no vīna vai vīnogu čagām ar reģistrētu cilmes vietas nosaukumu, iespējams, no tās pašas saimniecības;

- ii) vai nu no daļēji fermentētas vīnogu misas vai –attiecībā uz otro ievilkumu šē turpmāk – no vīna, kura sākotnējā dabīgā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz:

— 11 % attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ko iegūst, pievienojot neitrālo spirtu vai vīna destilātu ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kura nav mazāka par 70 %, vai vīna izcelsmes spirtu,

— 10,5 % attiecībā uz vīniem, kas gatavoti no balto vīnogu misas, kura minēta 2. papildinājuma A daļas 3. sarakstā,

— 9 % attiecībā uz Portugāles desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Madeira", kura ražošana ir tradicionāla un notiek saskaņā ar valsts tiesību aktiem, kuros paredzēti precīzi noteikumi attiecībā uz šādu vīnu;

- b) to desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija, atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta b) apakšpunkta, ir mazāka par 17,5 %, bet nav mazāka par 15 %, kā tas bija skaidri noteikts valsts tiesību aktos, ko piemēroja līdz 1985. gada 1. janvārim, ir iekļauts 2. papildinājuma B daļā.

6. Tradicionālie īpašie apzīmējumi "οίνος γλυκός φυσικός", "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" ir paredzēti tiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:

— iegūst no vīnogu ražām, no kurām vismaz 85 % ievāc no tām vīnogu šķirnēm, kuras minētas 3. papildinājumā iekļautajā sarakstā,

— iegūst no misām ar sākotnējo dabīgo cukura saturu vismaz 212 grami litrā,

— iegūst, pievienojot spirtu, destilātu vai atšķaidītu spirtu, kā minēts Regulas (EK) IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā, izslēdzot jebkuru citu bagātināšanu.

7. Tiktāl, cik tas ir nepieciešams tradicionālajai ražošanas praksei, dalībvalstis attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ko ražo to teritorijā, var noteikt, ka tradicionālo īpašo apzīmējumu "vin doux naturel" izmanto tikai tiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:
- tieši gatavojuši ražotāji, kuri vīnogu ražu ievāca, ar nosacījumu, ka šīs vīnogas ir tikai no viņu muskatvīnogu (*muscats*), *grenache*, *maccabéo* vai *malvoisie* vīnogu ražām; tomēr var izmantot arī tās vīnogu ražas, kuras iegūtas no vīna plantācijām, kuras apstādītas ar citām vīnogu šķirnēm kā četras iepriekšminētās šķirnes, ar nosacījumu, ka tās nepārsniedz 10 % no kopējā vīnogulāju stādu daudzuma,
 - iegūst, ja ražība no hektāra ir 40 hl robežās vīnogu misai, kura minēta Regulas (EK) 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunkta pirmajā un ceturtajā ievilkumā, un jebkuras lielākas ražības rezultātā visa raža zaudē tiesības uz nosaukumu "vin doux naturel",
 - iegūst no vīnogu misas, kuras sākotnējais dabīgais cukura saturs ir vismaz 252 gramī litrā,
 - iegūst, izslēdzot jebkādu citu bagātināšanu, pievienojot vīna izcelsmes spirtu, kurš tīra spirta izteiksmē atbilst minimāli 5 % tilpuma minētās izmantotās vīnogu misas, un maksimāli – tādām tilpumam, kas atbilst mazākajai no divām šādām proporcijām:
 - vai nu 10 % iepriekš minētās izmantotās vīnogu misas tilpuma,
 - vai 40 % no galaprodukta kopējās spirta tilpumkoncentrācijas, kas rodas, summējot faktisko spirta tilpumkoncentrāciju un potenciālās spirta tilpumkoncentrācijas ekvivalentu, kuru aprēķina, ņemot par pamatu 1 % tīra spirta tilpuma uz 17,5 gramīem atlikumcukura litrā.
8. Tradicionālais īpašais apzīmējums "vino generoso" ir paredzēts sausajiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri pilnīgi vai daļēji attīstīti zem rauga kārtas un:
- iegūti tikai no baltajām vīnogām, ko ievāc no *Palomino de Jerez*, *Palomino fino*, *Pedro Ximénez*, *Verdejo*, *Zalema* un *Garrido fino* vīnogu šķirnēm,
 - kurus laiž tirdzniecībā pēc tam, kad tie vidēji divus gadus ir izturēti ozolkoka mucās.
- Attīstīšana zem rauga kārtas, kas minēta pirmajā daļā, nozīmē bioloģisku procesu, kurš notiek, kad uz vīna brīvās virsmas pēc spirta rūgšanas procesu pilnīgas pabeigšanās misā spontāni izveidojas tipisku raugu plēve un piešķir produktam īpašas ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.
9. Tradicionālais īpašais apzīmējums "vinho generoso" ir paredzēts tikai desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Porto", "Madeira", "Moscatel de Setúbal" un "Carcavelos" kopā ar attiecīgo reģistrēto cilmes vietas nosaukumu.
10. Tradicionālais īpašais apzīmējums "vinho generoso de licor" ir paredzēts tikai desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:
- iegūst no "vino generoso", kurš minēts 8. punktā, vai no tāda vīna zem rauga kārtas, kurš ir piemērots tāda "vino generoso" ieguvei, kuram pievienota vai nu daļēji fermentēta vīnogu misa, ko iegūst no vēl novāktām, izžuvušām vīnogām, vai koncentrēta vīnogu misa,
 - un kurus laiž tirdzniecībā pēc tam, kad tie vidēji divus gadus ir izturēti ozolkoka mucās.

1. papildinājums

To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā jāievēro īpaši noteikumi**A. TO DESERTVĪNU AR AIZSARGĀTU CILMES VIETAS NOSAUKUMU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ IZMANTO VĪNOGU MISU VAI TĀS MAISIąJUMU AR VĪNU**

(Šā pielikuma B daļas 1. punkts)

GRIEĶIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras).

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITĀLIJA

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepò Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. TO DESERTVĪNU AR AIZSARGĀTU CILMES VIETAS NOSAUKUMU SARAKSTS, KURIEM RAŽOŠANAS PROCESĀ PIEVIENO REGULAS (EK) NR. 479/2008 IV PIELIKUMA 3. PUNKTA f) APAKŠPUNKTĀ MINĒTOS PRODUKTUS

(Šā pielikuma B daļas 2. punkts)

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno vīna spirtu vai žvētū vīnogu spirtu, kura spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 95 % un nav lielāka par 96 %

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta ii) daļas pirmais ievilkums)

GRIEĶIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

SPĀNIJA

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

2. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, ko destilē no vīna vai vīnogu žagām un kura spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 52 % un nav lielāka par 86 %**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta ii) daļas otrais ievilkums)

GRIEĶIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céhalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANCIJA

Pineau des Charentes vai Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

3. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, ko destilē no žāvētām vīnogām un kura spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 52 % un ir mazāka par 94,5 %**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta ii) daļas trešais ievilkums)

GRIEĶIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céhalonie).

4. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno daļēji fermentētu vīnogu misu, ko iegūst no vēlū novāktām, žuvušām vīnogām**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļas pirmais ievilkums)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITĀLIJA

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

5. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu mīsu, ko iegūst, karsējot ar vaļēju liesmu, un kas, izņemot šo darbību, atbilst koncentrētas vīnogu misas definīcijai**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļas otrais ievilkums)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITĀLIJA

Marsala.

6. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu mīsu**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļas trešais ievilkums)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITĀLIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

2. papildinājums

A. Saraksti, kas minēti III pielikuma B daļas 5. punkta a) apakšpunktā

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kas ražoti no vīnogu misas ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju vismaz 10 % un iegūti, pievienojot spirtu, kuru iegūst no vīna vai vīnogu čagām ar reģistrētu cilmes vietas nosaukumu, iespējams, no tās pašas saimniecības.

FRANCIJA

Pineau des Charentes vai *Pineau charentais*, *Floc de Gascogne*, *Macvin du Jura*.

2. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kas ražoti no daļēji fermentētas vīnogu misas, kuras sākotnējā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 11 %, un iegūti, pievienojot neitrālo spirtu vai vīna destilātu ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kura nav mazāka par 70 %, vai vīna izcelsmes spirtu.

PORTUGĀLE

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITĀLIJA

Moscato di Noto

Trentino

3. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuri ražoti no vīna ar sākotnējo dabisko spirta tilpumkoncentrāciju vismaz 10,5 %.

SPĀNIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuri ražoti no daļēji fermentētas vīnogu misas, kuras sākotnējā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 9 %.

PORTUGĀLE

Madeira.

B. Saraksts, kas minēts III pielikuma B daļas 5. punkta b) apakšpunktā

To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par 17,5 %, bet nav mazāka par 15 %, kā tas bija skaidri noteikts valsts tiesību aktos, ko piemēroja līdz 1985. gada 1. janvārim.

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta b) apakšpunkts)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITĀLIJA

Trentino.

PORTUGĀLE

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Porto – Port	Branco leve seco

3. papildinājums

To vīnogu šķirņu saraksts, kuras var izmantot tādu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanai, attiecībā uz kuriem izmanto tradicionālus īpašus apzīmējumus “vino dulce natural”, “vino dolce naturale”, “vinho doce natural” un “οινος γλυκυς φυσικος”

Muscats – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – Malvoisies – Mavrodaphne – Assirtiko – Liatiko – Garnacha tintorera – Monastrell – Palomino – Pedro Ximénez – Albarola – Aleatico – Bosco – Cannonau – Corinto nero – Giró – Monica – Nasco – Primitivo – Vermentino – Zibibbo.

IV PIELIKUMS

ĪPAŠAS KOPIENAS ANALĪZES METODES

A. ALILIZOTIOCIANĀTS

1. **Metodes princips**

Alilizotiocianātu, kas var atrasties vīnā, savāc destilējot un identificē ar gāzu hromatogrāfijas metodi.

2. **Reāģenti**

2.1. Etanols, absolūtais.

2.2. Standartšķīdums: alilizotiocianāta šķīdums absolūtajā spirtā, kas satur 15 mg alilizotiocianāta litrā.

2.3. Dzesējošais maisījums, kas sastāv no etanola un sausā ledus (kura temperatūra ir – 60 °C).

3. **Aparatūra**

3.1. Aparatūra destilācijai slāpekļa plūsmā, kā parādīts zīmējumā.

3.2. Termostatējams sildošais apvalks.

3.3. Plūsmas mērītājs.

3.4. Gāzu hromatogrāfs, kas aprīkots ar liesmas spektrofotometra detektoru, kurš aprīkots ar selektīvu filtru sēra savienojumiem (viļņu garums = 394 nm) vai jebkuru citu piemērotu detektoru.

3.5. Nerūsējošā tērauda hromatogrāfijas kolonna ar iekšējo diametru 3 mm un garumu 3 m, pildīta ar Carbowax 20 M pie 10 % uz Chromosorb WHP, 80 līdz 100 mesh.

3.6. Mikrošļirce, 10 µl.

4. **Procedūra**

Nem 2 litrus vīna un pārnes destilācijas kolbā. Ievada dažus mililitrus etanola (2.1. punkts) divās uztvērējmēģenēs tā, lai gāzu disperģēšanas stienī porainās daļas būtu pilnībā iegremdētas. No ārpuses dzesē abas mēģenes ar dzesējošo maisījumu. Pievieno kolbu uztvērējmēģenēm un sāk cauri aparatūrai laist slāpekli ar ātrumu aptuveni 3 l stundā. Uzsilda vīnu līdz 80 °C, attiecīgi noregulējot sildošā apvalka temperatūru, un kopumā savāc 45 līdz 50 ml destilāta.

Stabilizē hromatogrāfu; ieteicams izmantot šādus noteikšanas apstākļus:

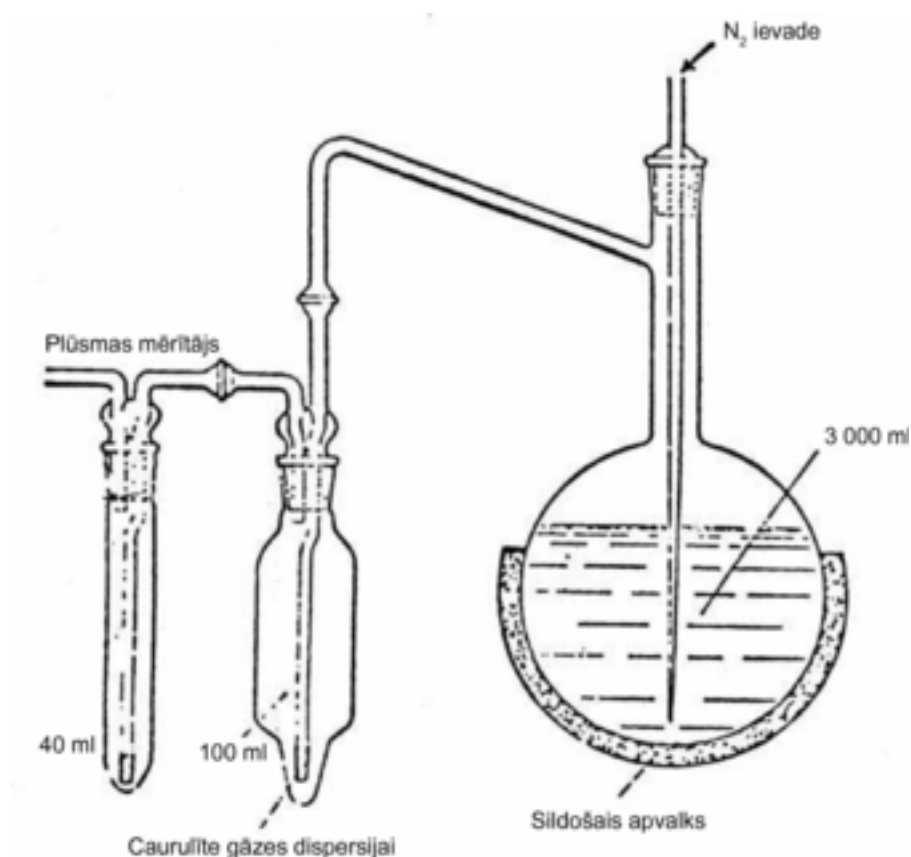
- inžektora temperatūra – 200 °C,
- kolonnas temperatūra – 130 °C,
- hēlija nesējgāzes plūsmas ātrums – 20 ml minūtē.

Ar mikrošļirci ievadīt tādu standartšķīduma daudzumu, lai analītisko signālu, kas atbilst alilizotiocianātam, viegli varētu identificēt uz gāzu hromatogrammas.

Līdzīgā veidā hromatogrāfā ievadīt daļu destilāta un pārbaudīt, vai iegūtais signāla aiztures laiks atbilst alilizotiocianāta signāla aiztures laikam.

Šajos mēģinājuma apstākļos neviens savienojums, kas dabiski atrodas vīnā, neradīs traucējošus signālus parauga šķīduma hromatogrammā.

Aparatūra destilācijai slāpekļa plūsmā



B. ĪPAŠAS ANALĪZES METODES REKTIFICĒTAI KONCENTRĒTAI VĪNOGU MISAI

a) *Kopējie katjoni*

1. Princips

Testējamo paraugu apstrādā ar stipri skābiem katjonu apmaiņas sveķiem. Notiek katjonu apmaiņa ar H⁺. Tos izsaka kā starpību starp eluenta kopējo skābumu un testējamā parauga kopējo skābumu.

2. Aparatūra

2.1. Stikla kolonna ar iekšējo diametru 10 līdz 11 mm un garumu apmēram 300 mm, aprīkota ar krānu.

2.2. pH-metrs ar skalu, kas sadalīta iedaļās vismaz pa 0,1 pH vienībām.

2.3. Elektrodi:

- stikla elektrods, kas jātur destilētā ūdenī,
- kalomela/piesātināta kālija hlorīda standartelektrods, kas jātur piesātinātā kālija hlorīda šķīdumā,
- vai kombinēts elektrods, kas jātur destilētā ūdenī.

3. Reāģenti

3.1. Stipri skābi katjonu apmaiņas sveķi H⁺ formā. Sveķus pirms izmantošanas uzbriedina, uz nakti iemērcot ūdenī.

3.2. Nātrija hidroksīds, 0,1 M šķīdums.

3.3. pH indikatorpapīrs.

4. **Procedūra**

4.1. *Parauga sagatavošana*

Izmanto šķīdumu, kas iegūts, atšķaidot rektificēto koncentrēto misu līdz 40 % (masa/tilp.): ievada 200 g rektificētas koncentrētas misas iesvara 500 ml tilpuma mērkolbā, uzpilda ar ūdeni līdz zīmei un rūpīgi samaisa.

4.2. *Jonu apmaiņas kolonnas sagatavošana*

Ievada kolonnā apmēram 10 ml iepriekš uzbriedinātu jonu apmaiņas sveķu H + formā; kolonnu skalo ar destilētu ūdeni, līdz viss skābums ir likvidēts, ko pārbauda, izmantojot indikatorpapīru.

4.3. *Jonu apmaiņa*

Izlaiž 100 ml rektificētas koncentrētas misas šķīduma, kas sagatavots, kā noteikts 4.1. punktā, caur kolonnu ar ātrumu 1 piliens sekundē. Eluentu savāc vārglāzē. Kolonnu skalo ar 50 ml destilēta ūdens. Eluenta skābumu (ieskaitot skalošanas ūdeni) 20 °C temperatūrā titrē ar 0,1 M nātrija hidroksīda šķīdumu līdz pH 7. Sārma standartšķīdums jāpievieno lēnām, to pastāvīgi maisot. Titrēšanai izlietotā 0,1 M nātrija hidroksīda šķīduma tilpumu (ml) apzīmē ar n.

5. **Rezultātu izteikšana**

Kopējos katjonus izsaka miliekvivalentos uz kopējo cukuru kilogramu ar precizitāti līdz 1 decimālzīmei aiz komata.

5.1. *Aprēķins*

— Eluenta skābums, izteikts miliekvivalentos uz kilogramu rektificētas koncentrētas misas:

$$E = 2,5 n.$$

— Rektificētas koncentrētas misas kopējais skābums miliekvivalentos uz kilogramu: a.

— Kopējie katjoni miliekvivalentos uz kilogramu kopējo cukuru:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100, \text{ kur}$$

P = kopējo cukuru koncentrācija 100 masas procentos.

b) **Vadītspēja**

1. **Princips**

Tā šķidrums staba elektrisko vadītspēju, kas atrodas starp diviem paralēliem platīna elektrodiem, mēra, iemontējot šo stabu vienā Vitstona tilta pusē.

Vadītspēja mainās atkarībā no temperatūras, un tādēļ to attiecina uz 20 °C.

2. **Aparatūra**

2.1. Konduktometrs, ar ko var veikt vadītspējas mērījumus diapazonā no 1 līdz 1 000 mikrosimensiem uz cm.

2.2. Ūdens vanna, lai analizējamo paraugu temperatūru uzturētu apmēram 20 °C (20 ± 2 °C) robežās.

3. **Reaģenti**

3.1. Demineralizēts ūdens ar īpatnējo vadītspēju zem 2 μS cm⁻¹ 20 °C temperatūrā.

3.2. *Kālija hlorīda.*

Izšķīdina 0,581 g kālija hlorīda KCl, kas iepriekš 105 °C temperatūrā izžāvēts līdz konstantai masai, demineralizētā ūdenī (3.1. punkts). Uzpilda līdz 1 litram ar demineralizētu ūdeni (3.1. punkts). Šā šķīduma vadītspēja 20 °C temperatūrā ir 1 000 μS cm⁻¹. Tā uzglabāšanas termiņš ir līdz trim mēnešiem.

4. Procedūra

4.1. Analizējamā parauga sagatavošana

Izmanto šķīdumu, kura kopējo cukuru koncentrācija ir 25 % (masa/masa) (25° Brix): nosver masu, kas vienāda ar 2500/P, un papildina līdz 100 g ar ūdeni (3.1. punkts), kur P = kopējo cukuru koncentrācija procentos (masa/masa) rektificētajā koncentrētajā misā.

4.2. Vadītspējas noteikšana

Sasilda analizējamo paraugu līdz 20 °C, iegremdējot to ūdens vannā. Uztur temperatūru $\pm 0,1$ °C robežās.

Divreiz skalo vadītspējas šūnu ar pārbaudāmo šķīdumu.

Izmēra vadītspēju un rezultātu izsaka $\mu\text{S cm}^{-1}$.

5. Rezultātu izteikšana

Rezultātu izsaka mikrosīmos uz cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) 20 °C temperatūrā līdz tuvākajam veselajam skaitlim 25 % (masa/masa) (25° Brix) rektificētas koncentrētas misas šķīdumam.

5.1. Aprēķins

Ja aparātūra nav aprīkota ar temperatūras kompensatoru, tad izmērīto vadītspēju koriģē, izmantojot I tabulu. Ja temperatūra ir zem 20 °C, tad korekciju pieskaita; ja temperatūra ir virs 20 °C, tad korekciju atskaita.

I tabula

Korekcijas, kas izdarāmas vadītspējai attiecībā uz temperatūrām, kuras nav 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

Vadītspēja	Temperatūra (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Atskaitīt korekciju.

⁽²⁾ Pieskaitīt korekciju.

c) Hidroksimetilfurfuols

1. Metožu princips

1.1. Kolorimetriskā metode

No furāna atvasinātie aldehīdi, no kuriem galvenais ir hidroksimetilfurfuols, reaģē ar barbitūrskābi un p-toluidīnu, veidojot sarkanu savienojumu, ko nosaka ar kolorimetriju pie 550 nm.

1.2. Augstas izšķirtspējas šķīdumu hromatogrāfija (HPLC)

Sadalīšana kolonnā, izmantojot apgrieztās fāzes hromatogrāfiju, un noteikšana pie 280 nm.

2. Kolorimetriskā metode

2.1. Aparatūra

2.1.1. Spektrofotometrs mērījumiem 300 līdz 700 nm robežās.

2.1.2. Stikla šūnas ar 1 cm optiskajiem ceļiem.

2.2. Reaģenti

2.2.1. Barbitūrskābes 0,5 % šķīdums (masa/tilp.)

Izšķīdina 500 mg barbitūrskābes ($C_4O_3N_2H_4$) destilētā ūdenī un nedaudz pasilda virs ūdens vannas 100 °C temperatūrā; uzpilda līdz 100 ml ar destilētu ūdeni. Šķīdumu var glabāt apmēram 1 nedēļu.

2.2.2. P-toluidīna šķīdums, 10 % (masa/tilp.)

Ievieto 10 g p-toluidīna ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) 100 ml tilpuma mērkolbā; pievieno 50 ml izopropanola ($CH_3CH(OH)CH_3$) un 10 ml ledus etiķskābes (CH_3COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); uzpilda līdz 100 ml ar izopropanolu. Šis šķīdums ir jāatjauno katru dienu.

2.2.3. Etanāla (acetaldehīda) (CH_3CHO) 1 % (masa/tilp.) ūdens šķīdums

Sagatavo tieši pirms izmantošanas.

2.2.4. Hidroksimetilfurfurola $C_6O_3H_6$ 1 g/l ūdens šķīdums

Sagatavo secīgus atšķaidījumus, kas satur 5, 10, 20, 30 un 40 mg/l. 1 g/l šķīdumam un atšķaidītajiem šķīdumiem jābūt svaigi sagatavotiem.

2.3. Procedūra

2.3.1. Parauga sagatavošana

Izmanto šķīdumu, kas iegūts, atšķaidot rektificēto koncentrēto misu līdz 40 % (masa/tilp.): ievada 200 g rektificētas koncentrētas misas iesvara 500 ml tilpuma mērkolbā, uzpilda ar ūdeni līdz zīmei un rūpīgi samaisa. Noteikšanu veic ar 2 ml šā šķīduma.

2.3.2. Kolorimetriskā noteikšana

Katrā no divām 25 ml tilpuma kolbām *a* un *b* ar slīpēta stikla aizbāžņiem ievieto 2 ml parauga, kas sagatavots, kā noteikts 2.3.1. apakšpunktā. Katrā kolbā ievieto 5 ml p-toluidīna šķīduma (2.2.2. apakšpunkts) un samaisa. Pievieno 1 ml destilēta ūdens kolbā *b* (kontrolē) un 1 ml barbitūrskābes (2.2.1. apakšpunkts) kolbā *a* (mērījumi). Sakrata, lai sajauktu. Pārnes kolbu saturu spektrofotometra šūnās ar 1 cm optisko ceļu. Izmantojot kolbas *b* saturu, nostāda uz nulli absorbcijas skalu viļņu garumam 550 nm, seko pārmaiņām kolbas *a* satura absorbcijā; un pieraksta maksimālo lielumu *A*, kas tiek sasniegts pēc 2 līdz 5 minūtēm.

Paraugi ar hidroksimetilfurfurola koncentrāciju, kas ir lielāka par 30 mg/l, pirms analīzes veikšanas ir jāatšķaida.

2.3.3. Kalibrācijas līknes izveide

Ievieto 2 ml katra hidroksimetilfurfurola šķīduma ar 5, 10, 20, 30 un 40 mg/l koncentrāciju (2.2.4. apakšpunkts) divās 25 ml tilpuma kolbu sērijās *a* un *b*, un ar tiem rīkojas, kā aprakstīts 2.3.2. apakšpunktā.

Diagramma, kas rāda absorbciju atkarībā no hidroksimetilfurfurola koncentrācijas mg/l, ir taisne, kas iet caur koordinātu sākuma punktu.

2.4. Rezultātu izteikšana

Hidroksimetilfurfurola koncentrāciju rektificētās koncentrētās misās izsaka miligramos uz kopējo cukuru kilogramu.

2.4.1. Aprēķina metode

Hidroksimetilfurfurola koncentrācija *C* mg/l analizējamajā paraugā ir tā koncentrācija uz kalibrācijas līknes, kas atbilst izmērītajai parauga absorbcijai *A*.

Hidroksimetilfurfurola koncentrāciju miligramos uz kopējo cukuru kilogramu aprēķina kā:

$$250 \times ((C)/(P)), \text{ kur}$$

P = kopējo cukuru koncentrācija masas procentos rektificētajā koncentrētajā misā.

3. Augstas izšķirtspējas šķidrumu hromatogrāfija (HPCL)

3.1. Aparatūra

3.1.1. HPCL hromatogrāfs, kura aprīkojumā ir

- cilpas inžektors, 5 vai 10 µl,
- spektrofotometra detektors mērījumiem pie 280 nm,
- oktadenāna-silīcija dioksīda kolonna (piem., *Bondapak C₁₈* – *Corasil*, *Waters Ass.*),
- reģistrācijas ierīce, ja iespējams, integrators.

Kustīgās fāzes plūsmas ātrums – 1,5 ml/minūtē.

3.1.2. Membrānfiltrēšanas iekārta, poru diametrs – 0,45 µm.

3.2. Reāģenti

3.2.1. Divkārt destilēts ūdens.

3.2.2. Metanols (CH₃OH), destilēts vai ar augstas izšķirtspējas šķidrumu hromatogrāfijas kvalitāti.

3.2.3. Etiķskābe (CH₃COOH) (ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4. Kustīgā fāze: ūdens, metanola (3.2.2. apakšpunkts), etiķskābes (3.2.3. apakšpunkts) maisījums, kas filtrēts caur membrānfiltru (0,45 µm) (tilpumu attiecībā 40:9:1).

Šī kustīgā fāze ir jāsagatavo ik dienas un pirms izmantošanas jāatbrīvo no gāzēm.

3.2.5. Hidroksimetilfurfuola standartšķīdums, 25 mg/l (masa/tilp.).

100 ml tilpuma mērkolbā pārnes 25 mg hidroksimetilfurfuola (C₆H₃O₆) iesvara un uzpilda līdz zīmei ar metanolu (3.2.2. apakšpunkts). Šo šķīdumu atšķaida attiecībā 1:10 ar metanolu (3.2.2. apakšpunkts) un izfiltrē caur membrānfiltru (0,45 µm).

Ja šo šķīdumu tur ledusskapī hermētiski noslēgta brūna stikla kolbā, tad tas saglabājas divus līdz trīs mēnešus.

3.3. Procedūra

3.3.1. Parauga sagatavošana

Iegūto šķīdumu izmanto, atšķaidot rektificēto koncentrēto misu līdz 40 % (masa/tilp.) (200 g rektificētas koncentrētas misas iesvara ievada 500 ml tilpuma mērkolbā, uzpilda līdz zīmei ar 500 ml ūdens un samaisa), un to izfiltrē caur membrānfiltru (0,45 µm).

3.3.2. Hromatogrāfiskā noteikšana

Hromatogrāfā ievada 5 (vai 10) µl parauga, kas sagatavots atbilstīgi aprakstam 3.3.1. apakšpunktā, un 5 (vai 10) µl hidroksimetilfurfuola standartšķīduma (3.2.5. apakšpunkts). Reģistrē hromatogrammu.

Hidroksimetilfurfuola aiztures laiks ir apmēram sešas līdz septiņas minūtes.

3.4. Rezultātu izteikšana

Hidroksimetilfurfuola koncentrāciju rektificētās koncentrētās misās izsaka miligramos uz kopējo cukuru kilogramu.

3.4.1. Aprēķina metode

Hidroksimetilfurfuola koncentrāciju 40 % (masa/tilp.) rektificētas koncentrētas misas šķīdumā apzīmē ar C mg/l.

Hidroksimetilfurfuola koncentrāciju miligramos uz kopējo cukuru kilogramu aprēķina kā:

$$250 \times ((C)/(P)), \text{ kur}$$

P = kopējo cukuru koncentrācija procentos (masa/masa) rektificētajā koncentrētajā misā.

d) **Smagie metāli**1. **Principi**I. *Ātrā metode smago metālu novērtēšanai*

Smagos metālus atklāj atbilstoši atšķaidītā rektificētā koncentrētā misā pēc krāsojuma, ko rada sulfīdu veidošanās. Tos novērtē, salīdzinot ar svina standartšķīdumu, kas atbilst maksimālajai pieļaujamajai koncentrācijai.

II. *Svina satura noteikšana ar atomu absorbcijas spektrofotometriju*

Svina un amonija pirolidīnditiokarbamāta helāta ekstrakciju veic ar metilizobutilketonu, un absorbciju mēra pie 283,3 nm. Svina saturu nosaka ar standartpiedevu metodi.

2. **Ātrā metode smago metālu novērtēšanai**2.1. *Reāgenti*

2.1.1. Atšķaidīta sālsskābe, 70 % (masa/tilp.)

Ņem 70 g sālsskābes (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.2. Atšķaidīta sālsskābe, 20 % (masa/tilp.)

Ņem 20 g sālsskābes (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.3. Atšķaidīts amonija hidroksīds

Ņem 14 g amonija hidroksīda (NH_3), ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.4. pH 3,5 buferšķīdums

Izšķīdina 25 g amonija acetāta ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) 25 ml ūdens un pievieno 38 ml atšķaidītas sālsskābes (2.1.1. apakšpunkts). Vajadzības gadījumā pielāgo pH līmeni ar atšķaidītu sālsskābi (2.1.2. apakšpunkts) vai atšķaidītu amonija hidroksīdu (2.1.3. apakšpunkts) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.5. Tioacetamīda šķīdums ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$), 4 % (masa/tilp.).2.1.6. Glicerīna šķīdums ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85 % (masa/tilp.)

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. Tioacetamīda reāģents

0,2 ml tioacetamīda šķīdumam (2.1.5. apakšpunkts) pievieno 1 ml maisījuma, kas sastāv no 5 ml ūdens, 15 ml 1 M nātrija hidroksīda šķīduma un 20 ml glicerīna (2.1.6. apakšpunkts). Silda 20 sekundes 100 °C temperatūrā virs ūdens vannas. Sagatavo tieši pirms izmantošanas.

2.1.8. Šķīdums, kas satur 0,002 g/l svina

Sagatavo 1 g/l svina šķīduma, izšķīdinot 0,400 g svina nitrāta $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ ūdenī, un uzpilda līdz 250 ml ar ūdeni. Pirms izmantošanas šo šķīdumu atšķaida ar ūdeni tilpumu attiecībā 2:1 000, lai iegūtu 0,002 g/l šķīdumu.

2.2. *Procedūra*

Izšķīdina 10 g rektificētas koncentrētas misas testa parauga 10 ml ūdens. Pievieno 2 ml pH 3,5 buferšķīduma (2.1.4. apakšpunkts) un samaisa. Pievieno 1,2 ml tioacetamīda reāģenta (2.1.7. apakšpunkts). Uzreiz samaisa. Sagatavo kontroles paraugu tādos pašos apstākļos, izmantojot 10 ml 0,002 g/l svina šķīduma (2.1.8. apakšpunkts).

Ja pēc divām minūtēm rektificētās koncentrētās misas šķīdums iekrāsojas brūns, krāsojumam nevajadzētu būt intensīvākam kā kontroles parauga krāsojumam.

2.3. *Aprēķins*

Šādos noteikšanas apstākļos kontroles paraugs atbilst maksimālajai pieļaujamajai smago metālu koncentrācijai, kas izteikta kā 2 mg svina uz kg rektificētas koncentrētas misas.

3. Svina saturs noteikšana ar atomu absorbcijas spektrofotometriju

3.1. Aparatūra

3.1.1. Atomu absorbcijas spektrofotometrs, aprīkots ar gaisa-acetilēna degli.

3.1.2. Svina dobā katoda lampa.

3.2. Reaģenti

3.2.1. Atšķaidīta etiķskābe

Nem 12 g ledus etiķskābes ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

3.2.2. Amonija pirolidīnditiokarbamāta šķīdums ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1 % (masa/tilp.).

3.2.3. Metilizobutilketons ($(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$).

3.2.4. Šķīdums, kas satur 0,010 g/l svina.

Atšķaida 1 g/l svina šķīduma (2.1.8. apakšpunkts) līdz 1 % (tilp./tilp.).

3.3. Procedūra

3.3.1. Pārbaudāmā šķīduma sagatavošana

Izšķīdina 10 g rektificētas koncentrētas misas maisījumā, kas sastāv no vienādos tilpumos sajauktas atšķaidītas etiķskābes (3.2.1. apakšpunkts) un ūdens, un atšķaida līdz 100 ml ar šo maisījumu.

Pievieno 2 ml amonija pirolidīnditiokarbamāta šķīduma (3.2.2. apakšpunkts) un 10 ml metilizobutilketona (3.2.3. apakšpunkts). Krata 30 sekundes, sargājot no spilgtas gaismas. Atstāj, lai abi slāņi noslāņojas. Izmanto metilizobutilketona slāni.

3.3.2. Standartšķīdumi

Sagatavo 3 standartšķīdumus, kas sastāv no 10 g rektificētas koncentrētas misas un attiecīgi no 1, 2 un 3 ml šķīduma, kurš satur 0,010 g/l svina (3.2.4. apakšpunkts). Ar standartšķīdumiem rīkojas tāpat kā ar pārbaudāmo šķīdumu.

3.3.3. Kontrolparaugs

Sagatavo kontroles paraugu tādos pašos apstākļos, kā minēts 3.3.1. apakšpunktā, bet nepievienojot rektificētu koncentrētu misu.

3.3.4. Noteikšana

Izvēlas viļņu garumu 283,3 nm.

Metilizobutilketona kontrolparaugu atomizē liesmā un absorbcijas skalu iestata uz nulli.

Darbojoties ar to attiecīgajiem šķīdinātāju ekstraktiem, nosaka analizējamā šķīduma un standartšķīdumu optiskos blīvumus.

3.4. Rezultātu izteikšana

Izsaka svina saturu miligramos uz rektificētas koncentrētas misas kilogramu ar precizitāti līdz vienai decimālzīmei aiz komata.

3.4.1. Aprēķins

Konstruē absorbcijas līkni atkarībā no standartšķīdumiem pievienotā svina koncentrācijas, kur nulles koncentrācija atbilst pārbaudāmajam šķīdumam.

Ekstrapolē taisni, kas savieno punktus, līdz tā krustojas ar koncentrācijas ass negatīvo daļu. Krustošanās punkta atbilstošais koordinātu sākuma punkta raksturo svina koncentrāciju pārbaudāmajā šķīdumā.

e) **Etanola ķīmiska noteikšana**

Šo metodi izmanto, lai noteiktu spirta koncentrāciju tādos šķīdumos ar mazu spirta daudzumu kā misas, koncentrētas misas un rektificētas koncentrētas misas.

1. **Princips**

Vienkārša šķīduma destilācija. Etanola oksidācija destilātā ar kālija dihromātu. Dihromāta pārākuma attitrēšana ar dzelzs (II) šķīdumu.

2. **Aparatūra**

- 2.1. Destilācijas aparātūra, ko izmanto spirta koncentrācijas mērīšanai

3. **Reaģenti**3.1. *Kālija dihromāta šķīdums*

Izšķīdina 33,600 g kālija dihromāta ($K_2Cr_2O_7$) pietiekamā daudzumā ūdens un uzpilda līdz 1 litram 20 °C temperatūrā.

Viens mililitrs šā šķīduma oksidē 7,8924 mg spirta.

3.2. *Dzelzs (II) amonija sulfāta šķīdums*

Izšķīdina 135 g dzelzs (II) un amonija sulfāta – $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ – pietiekamā daudzumā ūdens, lai uzpildītu līdz 1 litram šķīduma, un pievieno 20 ml koncentrētas sērskābes (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). 1 ml šā šķīduma, kad tas ir tikko sagatavots, aptuveni atbilst 0,5 ml dihromāta šķīduma. Pēc tam tas lēnām oksidējas.

3.3. *Kālija permanganāta šķīdums*

Izšķīdina 1,088 g kālija permanganāta ($KMnO_4$) pietiekamā daudzumā ūdens, lai uzpildītu līdz 1 litram.

3.4. *Atšķaidīta sērskābe, 1:2 (tilp./tilp.)*

Maisot, pakāpeniski pievieno 500 ml sērskābes (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) pie 500 ml ūdens.

3.5. *Dzelzs ortofenantrolīna reaģents*

Izšķīdina 0,695 g dzelzs sulfāta $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ 100 ml ūdens un pievieno 1,485 g ortofenantrolīna monohidrāta $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Sasildīt, lai paātrinātu izšķīšanu. Šis spilgti sarkanais šķīdums labi glabājas.

4. **Procedūra**4.1. *Destilācija*

Ievieto 100 g rektificētas koncentrētas misas un 100 ml ūdens destilācijas kolbā. Savāc destilātu 100 ml tilpuma mērkolbā un uzpilda līdz zīmei ar ūdeni.

4.2. *Oksidēšana*

300 ml tilpuma kolbā ar slīpēta stikla aizbāzni un paplašinātu kaklu, kas ļauj to izskalot bez zudumiem, ievieto 20 ml kālija dihromāta šķīduma (3.1. punkts) un 20 ml atšķaidītas sērskābes tilpumu attiecībā 1:2 (3.4. punkts) un sakrata. Pievieno 20 ml destilāta. Noslēdz kolbu ar aizbāzni, sakrata un pagaida vismaz 30 minūtes, laiku pa laikam to sakrata ("mērījumu" kolbā).

Titrējot ar dzelzs (II) amonija sulfāta šķīdumu (3.2. punkts), nosaka kālija dihromāta šķīdumu tukšajā paraugā, identiskā kolbā ievietojot tādu pašu reaģentu daudzumu, bet aizstājot 20 ml destilāta ar 20 ml destilēta ūdens ("kontroles" kolbā).

4.3. *Titrēšana*

Pievieno četrus pilienus ortofenantrolīna reaģenta (3.5. punkts) "mērījumu" kolbas saturam. Attitrē dihromāta pārākumu ar dzelzs (II) amonija sulfāta šķīdumu (3.2. punkts). Pārtrauc dzelzs šķīduma pievienošanu, kad novēro maisījuma krāsas maiņu no zilganzaļas uz brūnu.

Lai precīzāk noteiktu beigu punktu, maisījuma krāsu maina atpakaļ no brūnas uz zili zaļu ar kālija permanganāta šķīdumu (3.3. punkts). Atskaitīt desmito daļu šā izlietotā šķīduma tilpuma no pievienotā dzelzs (II) šķīduma tilpuma. Starpību (ml) apzīmē ar n.

Tāpat rīkoties ar "kontroles" kolbu. Šeit starpību (ml) apzīmē ar n'.

5. Rezultātu izteikšana

Etanolu daudzumu izsaka gramos uz kopējo cukuru kilogramu ar precizitāti līdz vienai decimālzīmei aiz komata.

5.1. Aprēķina metode

n' ml dzelzs šķīduma reducē 20 ml dihromāta šķīduma, kas oksidē 157,85 mg tīra etanola.

Vienam mililitram dzelzs (II) šķīduma ir tāda pati reducēšanas spēja kā:

$((157,85)/(n'))$ mg etanola

$n-n'$ ml dzelzs (II) šķīduma ir tāda pati reducēšanas spēja kā:

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg etanola.

Etanola koncentrāciju g uz kg rektificētas koncentrētas misas aprēķina kā:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$

Etanola koncentrāciju g uz kg kopējo cukuru aprēķina kā:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P))$, kur

P = kopējo cukuru koncentrācija procentos (masa/masa) rektificētajā koncentrētajā misā.

f) *Mezoinozīts, sciloinozīts un saharoze*

1. Princips

Silīlēto atvasinājumu gāzu hromatogrāfija.

2. Reāģenti

2.1. Iekšējais standarts: ksīlīts (apmēram 10 g/l šķīdums ūdenī, kam pievienots špāteles gals nātrija azīda)

2.2. *bis(trimetilsilil)trifluoracetamīds* – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetilhlorosilāns (C_3H_9ClSi)

2.4. Piridīns p.a. (C_5H_5N)

2.5. Mezoinozīts ($C_6H_{12}O_6$)

3. Aparatūra

3.1. Gāzu hromatogrāfs, kura aprīkojumā ir šādi elementi.

3.2. Kapilāra kolonna (piem., kausēta silīcija ar OV 1 pārklājumu 0,15 μ biezumā, kolonnas garums 25 m un iekšējais diametrs 0,3 mm).

Noteikšanas apstākļi: nesējgāze – ūdeņradis vai hēlijs,

— nesējgāzes plūsmas ātrums – apmēram 2 ml/minūtē,

— inžektora un detektora temperatūra – 300 °C,

— temperatūras programma: 1 minūte pie 160 °C, 4 °C minūtē līdz 260 °C, pastāvīga temperatūra 260 °C 15 minūtes,

— plūsmas dalīšanas attiecība – apmēram 1:20.

3.3. Integrators.

3.4. Mikrošļirce, 10 μ l.

- 3.5. Mikropipetes, 50, 100 un 200 µl.
- 3.6. 2 ml tilpuma kolba ar teflona aizbāzni.
- 3.7. Krāsns.

4. **Procedūra**

5 g rektificētas koncentrētas misas iesvara ievieto 50 ml tilpuma kolbā, pievieno 1 µl ksilita standartšķiduma (2.1. punkts) un ar ūdeni uzpilda līdz zīmei. Pēc parauga samaisīšanas nolej 100 µl šķiduma, to ievieto kolbā (3.6. punkts) un žāvē vieglā gaisa plūsmā, vajadzības gadījumā, lai atvieglotu iztvaikošanu, pievienojot 100 µl absolūtā etilspirta.

Atlikumu rūpīgi izšķīdina 100 µl piridīna (2.4. punkts), pievieno 100 µl bis-(trimetilsilil)trifluoracetamīda (2.2. punkts) un 10 µl trimetilhlorsilāna (2.3. punkts). Kolbu noslēdz ar teflona aizbāzni un silda krāsnī 60 °C temperatūrā vienu stundu.

Nem 0,5 µl dzidrā šķidruma un ievada ar karstās adatas metodi, saglabājot to pašu plūsmas dalīšanas attiecību.

5. **Rezultātu aprēķināšana**

5.1. Sagatavo šķidrumu, kas satur

60 g/l glikozes, 60 g/l fruktozes, 1 g/l mezoīnozīta un 1 g/l saharozes.

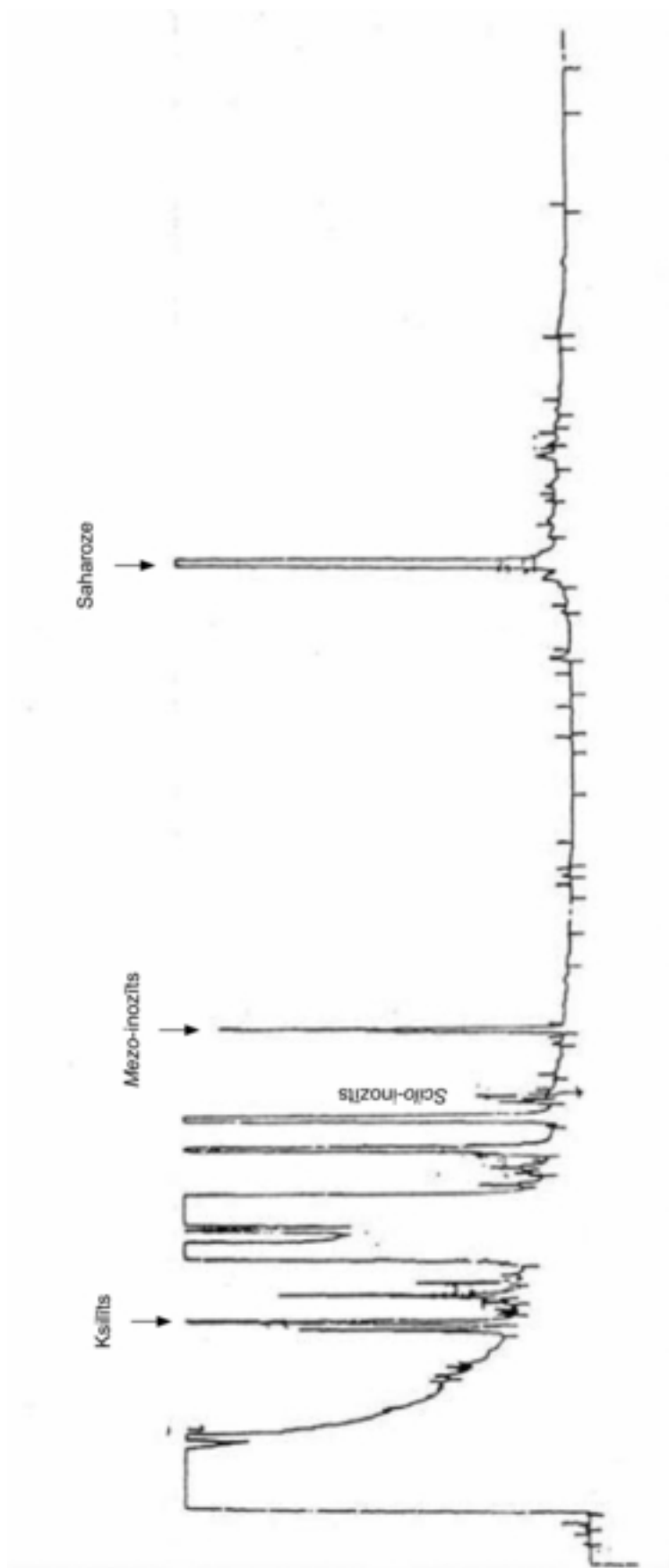
Nosver 5 g šā šķidruma un veic procedūru, kas minēta 4. punktā. Mezoīnozīta un saharozes attiecību pret ksilitu aprēķina pēc iegūtās hromatogrammas.

Attiecībā uz sciloīnozītu, kurš nav pieejams tirdzniecībā un kura aiztures laiks ir starp glikozes anomērās formas pēdējo signālu un mezoīnozīta signālu (sk. pievienoto diagrammu), izmanto to pašu rezultātu kā attiecībā uz mezoīnozītu.

6. **Rezultātu izteikšana**

6.1. Mezoīnozītu un sciloīnozītu izsaka miligramos uz kopējo cukuru kilogramu.

Saharozi izsaka gramos uz misas kilogramu.



V PIELIKUMS

ATBILSTĪBAS TABULA, KURA MINĒTA 16. PANTA OTRAJĀ DAĻĀ

Regula (EK) Nr. 1493/1999	Regula (EEK) Nr. 2676/90	Regula (EK) Nr. 423/2008	Šī regula
—	—	1. pants	1. pants
—	—	—	2. pants
43. panta 1. punkts	—	5. pants	3. panta 1. punkts
43. panta 2. punkta pirmais ievilkums	—	23. pants	3. panta 2. punkts
43. panta 2. punkta pirmais ievilkums	—	24. pants	3. panta 3. punkts
43. panta 2. punkta pirmais ievilkums	—	34., 35. un 36. pants	3. panta 4. punkts
—	—	44. pants	4. pants
43. panta 2. punkta otrais ievilkums	—	—	5. pants
43. panta 2. punkta trešais ievilkums	—	—	6. pants
—	—	38. pants	7. pants
42. panta 6. punkts	—	39. pants	8. pants
—	—	6. pants	9. pants
—	—	46. pants	10. panta 1. punkts
—	—	45. pants	10. panta 2. punkts
—	—	32. pants	11. pants
—	—	29. pants	12. pants
—	—	30. pants	13. pants
—	—	21. pants	14. pants
—	1. panta 1. punkts	47. pants	15. pants
—	—	48. pants	16. pants
IV pielikums	—	7. pants un 12. pants	IA pielikums
—	—	10. pants	IA pielikuma 1. papildinājums
—	—	8. pants	IA pielikuma 2. papildinājums
—	—	9. pants	IA pielikuma 3. papildinājums
—	—	13. pants	IA pielikuma 4. papildinājums
—	—	14., 15. un 16. pants	IA pielikuma 5. papildinājums
—	—	17. pants	IA pielikuma 6. papildinājums
—	—	18. pants	IA pielikuma 7. papildinājums
—	—	19. pants	IA pielikuma 8. papildinājums
—	—	22. pants	IA pielikuma 9. papildinājums
V pielikuma A daļa	—	—	IB pielikums
V pielikuma B daļa	—	—	IC pielikums
V pielikuma F daļa	—	—	ID pielikums
V pielikuma H daļa	—	28. pants	II pielikuma A daļa
V pielikuma I daļa	—	4. pants	II pielikuma B daļa
VI pielikuma K daļa	—	—	II pielikuma C daļa
V pielikuma J daļa	—	25. pants un 37. pants	III pielikuma A daļa
—	—	43. pants	III pielikuma A daļa
VI pielikuma L daļa	—	40. un 41. pants	III pielikuma B daļa
—	Pielikums, 39. punkts	—	IV pielikuma A daļa
—	Pielikums, 42. punkts	—	IV pielikuma B daļa

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 607/2009

(2009. gada 14. jūlijs),

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

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2008. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 479/2008 par vīna tirgus kopējo organizāciju, ar ko groza Regulas (EK) Nr. 1493/1999, (EK) Nr. 1782/2003, (EK) Nr. 1290/2005, (EK) Nr. 3/2008 un atceļ Regulas (EEK) Nr. 2392/86 un (EK) Nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 52., 56., 63. pantu un 126. panta a) punktu,

tā kā:

- (1) Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas IV nodaļa paredz vispārīgus noteikumus konkrētu vīna nozares produktu cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes aizsardzībai.
- (2) Lai nodrošinātu Kopienā reģistrēto cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu atbilstību nosacījumiem, kas noteikti Regulā (EK) Nr. 479/2008, pieteikumi jāpārbauda attiecīgajām dalībvalsts iestādēm, ievērojot iepriekšēju valsts iebildumu procedūru. Turpmākās pārbaudes jāveic, lai nodrošinātu pieteikumu atbilstību šajā regulā noteiktajiem nosacījumiem, vienotu pieeju visās dalībvalstīs un lai cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācija neradītu zaudējumus trešām pusēm. Tādēļ jānosaka sīki izstrādāti īstenošanas noteikumi attiecībā uz pieteikumu, pārbaudes, iebildumu un anulēšanas procedūrām konkrētu vīna nozares produktu cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.
- (3) Jādefinē nosacījumi, kas jāievēro, lai fiziska vai juridiska persona varētu pieteikt reģistrāciju. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgā apgabala definēšanai, ņemot vērā ražošanas zonu un produkta īpašības. Attiecībā uz ražotājiem, kuru uzņēmējdarbība ir reģistrēta norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jāparedz tiesības lietot reģistrēto nosaukumu ar noteikumu, ka ir izpildīti produkta specifikācijā izklāstītie nosacījumi. Noteiktajam apgabala robežām jābūt sīki aprakstītām, precīzām un nepārprotamām, tādām, lai ražotāji, kompetentās iestādes un kontroles institūcijas var pārliecināties, ka veiktās darbības ir notikušas norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabala teritorijā.

- (4) Īpaši noteikumi jānosaka attiecībā uz cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrāciju.
- (5) Ierobežojot to vīna nozares produktu iepakojšanu, kuriem ir cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, vai ar produkta noformēšanu saistītas darbības ar noteiktu ģeogrāfisko apgabalu tiek ierobežota preču brīva aprīte un brīva pakalpojumu sniegšana. Saskaņā ar Tiesas praksi, šādus ierobežojumus drīkst noteikt tikai tad, ja tie ir vajadzīgi, samērīgi un piemēroti cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reputācijas aizsardzībai. Ikviens ierobežojums pienācīgi jāizvērtē no preču brīvas aprītes un pakalpojumu sniegšanas tiesību viedokļa.
- (6) Jāizstrādā noteikumi attiecībā uz ražošanas nosacījumiem norobežotā apgabalā. Kopienā pastāv noteikts skaits atkāpju.
- (7) Jānosaka arī dati par produkta saikni ar ģeogrāfiskā apgabala īpašībām un to ietekmi uz galaproduktu.
- (8) Kopienas cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistra ierakstiem būtu jābūt pieejamiem arī tām pusēm, kas iesaistītas tirdzniecībā un informācijas sniegšanā patērētājiem. Lai nodrošinātu informācijas pieejamību visām iesaistītajām pusēm, tai jābūt pieejamai elektroniski.
- (9) Lai saglabātu raksturīgās īpašības vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un tuvinātu dalībvalstu tiesību aktus, lai izveidotu Kopienas vienlīdzīgus konkurences apstākļus, jānosaka Kopienas tiesiskais regulējums, kas paredz šādu vīnu pārbaudes un kam atbilst dalībvalstu pieņemtie īpašie noteikumi. Šādām pārbaudēm jāuzlabo attiecīgo produktu izsekojamība un jākonkretizē aspekti, kas jāpārbauda pārbaudes laikā. Lai novērstu konkurences izkropļošanu, pārbaudes pastāvīgi jāveic neatkarīgām institūcijām.
- (10) Lai nodrošinātu Regulas (EK) Nr. 479/2008 konsekvētu īstenošanu, jāizstrādā pieteikumu, iebildumu, grozījumu un anulēšanas veidlapu paraugi.
- (11) Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas V nodaļā paredzēti vispārīgi noteikumi par aizsargātu tradicionālo apzīmējumu lietošanu konkrētiem vīna nozares produktiem.

(1) OV L 148, 6.6.2008., 1. lpp.

- (12) Dažu apzīmējumu (kas nav cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes) lietojums, regulējums un aizsardzība, lai aprakstītu vīna nozares produktus, ir sen iedibināta prakse Kopienā. Šie tradicionālie apzīmējumi patērētājos var izraisīt asociācijas ar vīna produktu ražošanas vai izturēšanas paņēmieni, kvalitāti, krāsu, konkrētu vietu vai notikumu, kas saistīts ar vīna vēsturi. Tāpēc, lai nodrošinātu godīgu konkurenci un novērstu patērētāju maldināšanu, jāizveido kopēja sistēma šādu tradicionālo apzīmējumu definēšanai, atzīšanai, aizsardzībai un izmantošanai.
- (13) Tradicionālo apzīmējumu lietošana trešo valstu produktiem ir atļauta, ja tie atbilst tādiem pašiem vai līdzvērtīgiem nosacījumiem, kurus noteikušas dalībvalstis, lai nemaldinātu patērētājus. Turklāt, ņemot vērā to, ka vairāku trešo valstu centralizētie noteikumi nav vienādā līmenī ar Kopienas tiesību sistēmu, trešo valstu "reprezentatīvām profesionālajām organizācijām" jānosaka konkrētas prasības, lai nodrošinātu tādas pašas garantijas, kādas paredzētas Kopienas noteikumos.
- (14) Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas VI nodaļā noteikti vispārīgi noteikumi konkrētu vīna nozares produktu marķējumam un noformējumam.
- (15) Konkrēti noteikumi pārtikas produktu marķēšanai ir noteikti **Pirmajā Padomes** Direktīvā 89/104/EEK ⁽¹⁾, Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīvā 89/396/EEK par norādēm vai zīmēm, kas identificē pārtikas produkta partiju ⁽²⁾, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2000/13/EK ⁽³⁾ un Eiropas Parlamenta un Padomes 2007. gada 5. septembra Direktīvā 2007/45/EK, ar ko paredz noteikumus par fasētu produktu nominālajiem daudzumiem ⁽⁴⁾. Minētos noteikumus piemēro arī vīna nozares produktiem, izņemot gadījumus, kad tie izslēgti no saraksta ar attiecīgajām direktīvām.
- (16) Regula (EK) Nr. 479/2008 nosaka visu vīna nozares produktu saskaņotu marķēšanu, pieļaujot apzīmējumu, kas nav tieši iekļauti Kopienas tiesību aktos, lietošanu ar noteikumu, ka tie ir pareizi.
- (17) Regula (EK) Nr. 479/2008 paredz nosacījumus, kas nosaka konkrētu apzīmējumu lietošanu, cita starpā, attiecībā uz produkta izcelsmi, pudeļu pildītāju, ražotāju, importētāju utt. Attiecībā uz dažiem šiem apzīmējumiem ir vajadzīgi Kopienas noteikumi, lai nodrošinātu iekšējā tirgus netraucētu darbību. Šādu noteikumu pamatā kopumā jābūt spēkā esošajiem noteikumiem. Attiecībā uz citiem apzīmējumiem dalībvalstīm to teritorijā ražotajiem vīniem jānosaka ar Kopienas likumiem saderīgi noteikumi, lai ražotāji šos noteikumus varētu pēc iespējas labāk apgūt. Tomēr jāpārlicinās par šādu noteikumu pārskatāmību.
- (18) Lai palīdzētu patērētājiem, noteikta obligātā informācija uz trauka jānorāda vienā redzamības laukā, jānosaka pielāgta faktiskā spirta koncentrācijas norāde un jāņem vērā attiecīgā produkta specifika.
- (19) Pašreizējie noteikumi par norādēm vai zīmēm, kas identificē pārtikas produkta partiju, ir pierādījuši savu lietderīgumu un tāpēc jāatstāj negrozīti.
- (20) Apzīmējumus, ko attiecina uz vīnogu bioloģisko ražošanu, reglamentē vienīgi Padomes 2007. gada 28. jūnija Regula (EK) Nr. 834/2007 par bioloģisko ražošanu un bioloģisko produktu marķēšanu ⁽⁵⁾ un to piemēro visiem vīna nozares produktiem.
- (21) Svina kapsulu izmantošana to trauku aizbāžņu pārklāšanai, kuros iepildīti produkti, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 479/2008, arī turpmāk jāaizliedz, pirmkārt, lai novērstu jebkādas saindēšanās draudus, nejauši saskaroties ar šādām kapsulām, un, otrkārt, lai novērstu vides piesārņošanu ar šo kapsulu svina atkritumiem.
- (22) Produkta izsekojamības un pārskatāmības interesēs jāievieš jauni produkta izcelsmes norādes noteikumi.
- (23) Vajadzīgi īpaši īstenošanas noteikumi par to norāžu izmantošanu, kuras attiecas uz vīna vīnogu šķirnēm un vīnogu novākšanas gadu vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes.
- (24) Noteikta tipa pudeļu izmantošana atsevišķiem produktiem ir sen iedibināta prakse Kopienā un trešās valstīs. Tā kā šādu pudeļu izmantošana ir sen iedibināta, patērētājiem tās izraisa asociācijas ar konkrētām produktu īpašībām vai konkrētu izcelsmi. Tāpēc šīs pudeles būtu jārezervē konkrētiem vīniem.
- (25) Noteikumi Kopienas tirgū esošo trešo valstu vīna nozares produktu marķēšanai, cik vien iespējams, jānosaka arī ar Kopienas vīna nozares produktiem paredzēto pieeju, lai novērstu patērētāju maldināšanu un ražotāju negodīgu konkurenci. Tomēr būtu jāņem vērā ražošanas apstākļu, vīndarīšanas tradīciju un tiesību aktu atšķirības trešās valstīs.

⁽¹⁾ OV L 40, 11.2.1989., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 186, 30.6.1989., 21. lpp.

⁽³⁾ OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 247, 21.9.2007., 17. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 189, 20.7.2007., 1. lpp.

- (26) Ņemot vērā pastāvošās atšķirības starp produktiem, uz kuriem attiecas šī regula, un to tirgiem, un patērētāju vēlmēm, noteikumi jādiferencē atbilstoši attiecīgajam produktam, jo īpaši attiecībā uz noteiktiem fakultatīviem datiem, ko lieto vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kuri tomēr norāda uz vīna vīnogu šķirni un vīnogu novākšanas gadu, ja tie atbilst sertifikācijas akreditācijai (tā sauktie "vienas šķirnes vīnogu vīni"). Tādēļ, lai to vīnu kategorijā, kuriem nav ACVN/AĢIN, atšķirtu vīnus, kas atbilst "vienas šķirnes vīnogu vīna" apakškategorijai, no vīniem, kuri neatbilst šādai kategorijai, jāpieņem īpaši noteikumi par fakultatīvu datu lietošanu, no vienas puses, attiecībā uz vīniem ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un, no otras puses, attiecībā uz vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, neaizmirstot, ka uz tiem arī attiecināma apzīmējumu "vienas šķirnes vīnogu vīni".
- (27) Jāparedz pasākumi, kas atvieglotu pāreju no iepriekšējiem vīna nozares tiesību aktiem uz šo regulu (īpaši Padomes 1999. gada 17. maija Regula (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju ⁽¹⁾) tā, lai novērstu nevajadzīgu slogu uzņēmējiem. Lai uzņēmēji, kuru uzņēmējdarbība ir reģistrēta Kopienā un trešās valstīs, varētu ievērot marķēšanas prasības, jāpiešķir pielāgošanas pārejas laiks. Tādēļ jāpieņem noteikumi, kas nodrošinātu, ka produktus, kas marķēti saskaņā ar pašreizējiem noteikumiem, pārejas laikā drīkst turpināt laist tirgū.
- (28) Administratīvo grūtību dēļ atsevišķas dalībvalstis nevar ieviest normatīvos un administratīvos aktus, kas nepieciešami, lai līdz 2009. gada 1. augustam izpildītu Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. panta prasības. Lai nodrošinātu, ka šīs gala termiņš neierobežo uzņēmējus un kompetentās iestādes, jānosaka pārejas laiks un jāizstrādā pārejas noteikumi.
- (29) Šīs regulas noteikumi neskar īpašos noteikumus, par kuriem panākta vienošanās, noslēdzot līgumus ar trešām valstīm saskaņā ar Līguma 133. pantā paredzēto procedūru.
- (30) Jaunajiem sīki izstrādātajiem noteikumiem Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas IV, V un VI nodaļas īstenošanai jāaizstāj pašreizējie tiesību akti, ar kuriem īsteno Regulu (EK) Nr. 1493/1999. Šā iemesla dēļ jāatceļ Komisijas 2000. gada 24. jūlija Regula (EK) Nr. 1607/2000, ar ko nosaka sīki izstrādātus īstenošanas noteikumus Regulai (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju, jo īpaši attiecībā uz sadaļu par noteiktos reģionos ražotu kvalitatīvo vīnu ⁽²⁾, un Komisijas 2002. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 753/2002, ar ko paredz konkrētus noteikumus Padomes Regulas (EK) Nr. 1493/1999 piemērošanai attiecībā uz konkrētu vīna nozares produktu aprakstu, apzīmējumu, noformējumu un aizsardzību ⁽³⁾.
- (31) Ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 128. pantu atceļ pašreizējos Padomes tiesību aktus vīna nozarē, tostarp šajā regulā ietvertos aspektus. Lai novērstu grūtības tirdzniecības jomā, jānosaka pārejas periods, tādējādi uzņēmējiem nodrošinot mierīgu pāreju uz jauniem noteikumiem un dalībvalstīm nodrošinot saprātīgu termiņu, kādā jāapstiprina vairāki izpildes pasākumi.
- (32) Šajā regulā noteiktos sīki izstrādātos noteikumus jāpiemēro no dienas, kad piemēro Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas IV, V un VI nodaļu.
- (33) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Lauksaimniecības tirgu kopīgās organizācijas pārvaldības komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

I NODAĻA

IEVADA NOTEIKUMI

1. pants

Priekšmets

Šajā regulā noteikti sīki izstrādāti noteikumi Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļā minēto pasākumu īstenošanai, jo īpaši attiecībā uz:

- minētās sadaļas IV nodaļas noteikumiem, kas attiecas uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 33. panta 1. punktā minēto produktu aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm;
- minētās sadaļas V nodaļas noteikumiem, kas attiecas uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 33. panta 1. punktā minēto produktu tradicionālajiem apzīmējumiem;
- minētās sadaļas VI nodaļas noteikumiem, kas attiecas uz noteiktu vīna nozares produktu marķēšanu un noformēšanu.

⁽¹⁾ OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 185, 25.7.2000., 17. lpp.

⁽³⁾ OV L 118, 4.5.2002., 1. lpp.

II NODAĻA

AIZSARGĀTI CILMES VIETAS NOSAUKUMI UN
ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES

1. IEDAĻA

Aizsardzības pieteikums

2. pants

Pieteikuma iesniedzējs

1. Individuālais ražotājs var iesniegt pieteikumu Regulas (EK) Nr. 479/2008 37. panta 1. punkta izpratnē, ja tiek apstiprināts, ka:

- a) attiecīgā persona ir vienīgais vīna ražotājs norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā; un
- b) gadījumos, kad attiecīgajam norobežotajam ģeogrāfiskajam apgabalam blakus atrodas apgabali ar cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, šim konkrētajam apgabalam piemīt īpašības, kas būtiski atšķiras no apkārtējo norobežoto apgabalu īpašībām, vai produkta īpašības atšķiras no to produktu īpašībām, ko ražo apkārtējos norobežotajos apgabalos.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts, vai attiecīgās iestādes Regulas (EK) Nr. 479/2008 37. panta izpratnē tādējādi nav uzskatāmas par pieteikuma iesniedzēju.

3. pants

Aizsardzības pieteikums

Aizsardzības pieteikumam pievieno dokumentus, kas nepieciešami saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. vai 36. pantu, un produkta specifikācijas elektronisko kopiju un vienoto dokumentu.

Aizsardzības pieteikumu, kā arī vienoto dokumentu, noformē atbilstoši šīs regulas I un II pielikumā norādītajiem paraugiem.

4. pants

Nosaukums

1. Aizsargājamo nosaukumu reģistrē tikai tajā(-ās) valodā(-ās), kurā norādīts attiecīgā produkta apraksts norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

2. Nosaukumu reģistrē tā oriģinālajā pareizrakstībā.

5. pants

Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana

Apgabala robežas nosaka sīki izklāstītā, precīzā un nepārprotamā veidā.

6. pants

Ražošana norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā

1. Lai piemērotu Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta a) apakšpunkta iii) daļu un b) apakšpunkta iii) daļu un šo pantu, vārds “ražošana” ietver visas darbības, kas saistītas ar vīna izgatavošanu, sākot ar vīnogu ievākšanu un beidzot ar vīna ražošanas procesa pabeigšanu, izņemot procesus pēc ražošanas pabeigšanas.

2. Attiecībā uz produktiem ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi daļa vīnogu (līdz 15 %), kuru izcelsme saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta b) apakšpunkta ii) daļu var būt ārpus norobežotā ģeogrāfiskā apgabala, iegūtas attiecīgajā dalībvalstī vai trešā valstī, kurā atrodas norobežotais apgabals.

3. Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta a) apakšpunkta ii) daļas, piemēro Komisijas Regulas (EK) Nr. 606/2009 ⁽¹⁾ par vīndarības metodēm un ierobežojumiem III pielikuma B daļas 3. punktu.

4. Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta a) apakšpunkta iii) daļas un 1. punkta b) apakšpunkta iii) daļas, ar nosacījumu, ka to paredz produkta specifikācija, vīnu drīkst ražot no produkta ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi:

- a) apgabalā, kas atrodas attiecīgā norobežotā apgabala tiešā tuvumā; vai
- b) apgabalā, kas atrodas tajā pašā administratīvajā vienībā vai blakus tai, atbilstīgi valsts tiesību aktiem, vai;
- c) pārrobežu cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes gadījumā vai gadījumos, kad starp divām vai vairākām dalībvalstīm, vai starp vienu vai vairākām dalībvalstīm un vienu vai vairākām trešām valstīm, noslēgts nolīgums par kontroles pasākumiem, vīnu drīkst ražot no produkta ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apgabalā, kas atrodas attiecīgā norobežotā apgabala tiešā tuvumā.

Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta b) apakšpunkta iii) daļas, ar nosacījumu, ka to paredz produkta specifikācija, vīnu drīkst turpināt ražot no vīniem ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ārpus attiecīgā norobežotā apgabala tiešā tuvuma līdz 2012. gada 31. decembrim.

Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta a) apakšpunkta iii) daļas, ar nosacījumu, ka to paredz produkta specifikācija, no produkta drīkst izgatavot dzirkstošo vīnu vai pusdzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ārpus attiecīgā norobežotā apgabala tiešā tuvuma, ja šādu praksi izmantoja līdz 1986. gada 1. martam.

⁽¹⁾ Skatīt šā Oficiālā Vēstneša 1. lpp.

7. pants

Saikne

1. Dati par ģeogrāfisko saikni, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta g) apakšpunktā, paskaidro, cik lielā mērā norobežotā ģeogrāfiskā apgabala īpašības ietekmē galaproduktu.

Ja pieteikumi iesniegti par dažādām vīnkopības produktu kategorijām, datus par saikni uzskatāmi norāda attiecībā uz katru attiecīgo vīnkopības produktu.

2. Attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu produkta specifikācijā norāda:

- a) datus par ģeogrāfisko apgabalu, jo īpaši par dabas un cilvēka faktoriem, atbilstīgi saiknei;
- b) datus par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnīgi saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi;
- c) apraksts, kurā minēta vispārēja savstarpējā mijiedarbība starp a) apakšpunktā minētajiem datiem un b) apakšpunktā minētajiem datiem.

3. Attiecībā uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi produkta specifikācijā norāda:

- a) datus par ģeogrāfisko teritoriju, kuri ir saiknei būtiski;
- b) datus par produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām, kas saistītas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi;
- c) aprakstu, kurā minēta vispārēja savstarpējā mijiedarbība starp a) apakšpunktā minētajiem datiem un b) apakšpunktā minētajiem datiem.

4. Produkta specifikācijā ģeogrāfiskās izcelsmes norādei norāda, vai tā attiecas uz īpašu kvalitāti vai reputāciju, vai citām ar ģeogrāfisko izcelsmi saistītām īpašībām.

8. pants

Norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā veiktā iepakojšana

Ja produkta specifikācijā norādīts, ka produkts jāiepako norobežotā ģeogrāfiskā apgabala teritorijā vai teritorijā, kas atrodas attiecīgā norobežotā ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta h) apakšpunktā minēto prasību, šīs prasības pamatojums norādāms attiecībā uz attiecīgo produktu.

2. IEDAĻA

Komisijas veiktā pārbaudes procedūra

9. pants

Pieteikuma saņemšana

1. Pieteikumu iesniedz Komisijai papīra vai elektroniskā formātā. Par pieteikuma iesniegšanas dienu tiek uzskatīta diena, kad pieteikums ir reģistrēts Komisijas pasta žurnālā. Komisija ar attiecīgiem līdzekļiem paziņo atklātībā šo datumu.

2. Komisija uz pieteikumam pievienotajiem dokumentiem atzīmē to saņemšanas datumu un pieteikumam piešķirto lietas numuru.

Dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) reģistrējamais nosaukums;
- c) saņemto lapu skaits; un
- d) pieteikuma saņemšanas datums.

10. pants

Pārrobežu pieteikuma iesniegšana

1. Iesniedzot pārrobežu pieteikumu, var iesniegt kopīgu pieteikumu par nosaukumu, kas apzīmē pārrobežu ģeogrāfisko apgabalu, ja šo apgabalu pārstāv vairāk kā viena ražotāju grupa.

2. Attiecībā uz dalībvalstīm Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. pantā minēto iepriekšēju procedūru dalībvalstī piemēro visās attiecīgajās dalībvalstīs.

Lai piemērotu Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. panta 5. punktu, pārrobežu pieteikumu Komisijai pārējo dalībvalstu vārdā nosūta viena no dalībvalstīm, pievienojot pilnvarojumu, ko izsniegusi katra dalībvalsts atsevišķi, pilnvarojot dalībvalsti, kas nosūta pieteikumu, rīkoties tās vārdā.

3. Ja pārrobežu pieteikums attiecas tikai uz trešām valstīm, pieteikumu Komisijai nosūta viena no pieteikuma iesniedzēju grupām, kas rīkojas pārējo grupu vārdā, vai viena no trešām valstīm, kas rīkojas pārējo valstu vārdā, pievienojot:

- a) elementus, kas pierāda, ka Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. un 35. pantā noteiktās prasības ir izpildītas;

- b) pierādījumu tam, ka nosaukums ir aizsargāts attiecīgajās trešās valstīs; un
- c) pilnvarojumu saskaņā ar 2. punktu, ko izsniegušas pārējās attiecīgās trešās valstis, katra atsevišķi.

4. Ja pārrobežu pieteikums attiecas uz vismaz vienu dalībvalsti un vismaz vienu trešo valsti, Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. pantā minēto iepriekšēju procedūru dalībvalstī piemēro visās attiecīgajās dalībvalstīs. Pieteikumu Komisijai nosūta viena no dalībvalstīm vai viena no trešām valstīm, vai viena no trešās valsts pieteikuma iesniedzēju grupām, pievienojot:

- a) elementus, kas pierāda, ka Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. un 35. pantā noteiktās prasības ir izpildītas;
- b) pierādījumu tam, ka nosaukums ir aizsargāts attiecīgajās trešās valstīs; un
- c) pilnvarojumu saskaņā ar 2. punktu, ko katra atsevišķi izsniegušas pārējās attiecīgās dalībvalstis vai trešās valstis.

5. Komisijas pieņemtos paziņojumus vai lēmumus turpmāk nosūta tai dalībvalstij, trešai valstij vai ražotāju grupai, kuras uzņēmējdarbība ir reģistrēta trešā valstī, kas nosūtījusi Komisijai pārrobežu pieteikumu saskaņā ar šā panta 2., 3. un 4. punktu.

11. pants

Pieņemamība

1. Lai noteiktu, vai pieteikums reģistrācijai ir pieņemams, Komisija pārbauda, vai I pielikumā norādītais pieteikums reģistrācijai ir atbilstoši aizpildīts un tam ir pievienoti apliecināšie dokumenti.
2. Par pieteikumu reģistrācijai, ko uzskata par pieņemamu, paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta trešā valstī.

Ja pieteikums nav aizpildīts vai ir aizpildīts nepilnīgi, vai, ja 1. punktā minētie apliecināšie dokumenti nav sagatavoti vienlaicīgi ar pieteikumu par reģistrāciju vai nav vispār pievienoti, Komisija attiecīgi informē pieteikuma iesniedzēju un lūdz novērst norādītās nepilnības divu mēnešu laikā. Ja nepilnības netiek novērstas norādītajā termiņā, Komisija noraida pieteikumu kā nepamatotu. Lēmumu par nepieņemamību paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

12. pants

Pamatotības nosacījumu pārbaude

1. Ja pieņemams pieteikums cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes aizsardzībai neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. un 35. pantā noteiktajām prasībām, Komisija informē dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai pieteikuma iesniedzēju, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, par atteikuma pamatojumu, nosakot pēdējo izpildes termiņu pieteikuma atsaukšanai vai labošanai, vai viedokļa iesniegšanai.

2. Ja dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, līdz noteiktā termiņa beigām nav novērsuši šķēršļus pieteikuma reģistrācijai, Komisija noraida pieteikumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 39. panta 3. punktu.

3. Lēmumu noraidīt attiecīgo cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem dokumentiem un informāciju. Lēmumu par noraidīšanu paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

3. IEDAĻA

Iebildumu procedūras

13. pants

Valsts iebildumu procedūra saistībā ar pārrobežu pieteikumiem

Attiecībā uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. panta 3. punktu, ja pārrobežu pieteikums attiecas tikai uz dalībvalstīm vai vismaz vienu dalībvalsti un vismaz vienu trešo valsti, iebildumu procedūru piemēro visās attiecīgajās dalībvalstīs.

14. pants

Iebildumu iesniegšana atbilstoši Kopienas procedūrai

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 40. pantā minētos iebildumus noformē saskaņā ar šīs regulas III pielikumā norādītās veidlapas paraugu. Iebildumus iesniedz Komisijai papīra vai elektroniskā formātā. Par iebildumu iesniegšanas dienu tiek uzskatīta diena, kad prasība par iebildumiem reģistrēta Komisijas pasta žurnālā. Komisija ar attiecīgiem līdzekļiem paziņo atklātībā šo datumu.

2. Komisija uz iebildumiem pievienotajiem dokumentiem atzīmē to saņemšanas datumu un iebildumiem piešķirto lietas numuru.

Iebildumu iesniedzējs saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) saņemto lapu skaits;
- c) iebildumu saņemšanas datums.

15. pants

Pieņemamība atbilstoši Kopienas procedūrai

1. Lai noteiktu, vai iebildumi ir pieņemami saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 40. pantu, Komisija pārbauda, vai iebildumos ir norādītas atsauces uz pieprasītajām pirmtiesībām un ir norādīts iebildumu pamatojums, kā arī to, vai iebildumus Komisija saņēmusi noteiktajā termiņā.

2. Ja iebildumi pamatoti ar to, ka jau izmanto atzītu preču zīmi ar reputāciju, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 43. panta 2. punktu iebildumiem pievieno pierādījumus par šādas preču zīmes iesniegšanu, reģistrāciju vai lietošanu, piemēram, reģistrācijas apliecību vai pierādījumus par tās lietošanu, kā arī pierādījumus par preču zīmes reputāciju un atzīšanu.

3. Pienācīgi pamatotos iebildumos norāda informāciju par faktiem, pierādījumiem un viedokļiem, ko iesniedz iebildumu atbalstam un kuriem pievienoti attiecīgi apliecinātie dokumenti.

Sagatavotajā informācijā un pierādījumos, kas pamato preču zīmes lietošanas faktu, jānorāda dati par šādas preču zīmes izmantošanas vietu, ilgumu, apmēru un lietošanas veidu, un dati par tās reputāciju un atpazīstamību.

4. Ja informācija par pieprasītajām pirmtiesībām, pamatojumu, faktiem, pierādījumiem vai apsvērumiem, vai atbalsta dokumenti saskaņā ar 1.–3. punktu, nav sagatavoti vienlaicīgi ar iebildumiem vai kāds no tiem nav pievienots, Komisija attiecīgi informē iebildumu iesniedzēju un lūdz novērst paziņotās nepilnības divu mēnešu laikā. Ja nepilnības līdz norādītā termiņa beigām netiek novērstas, Komisija noraida iebildumus kā nepieņemamus. Lēmumu par nepieņemamību paziņo iebildumu iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

5. Par iebildumiem, kas uzskatāmi par pieņemamiem, paziņo dalībvalstij vai trešās valsts iestādēm vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

16. pants

Iebildumu pārbaude atbilstoši Kopienas procedūrai

1. Ja Komisija nav noraidījusi iebildumus saskaņā ar 15. panta 4. punktu, tā paziņo par iebildumiem dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, un lūdz iesniegt apsvērumus divu mēnešu laikā no šāda paziņojuma izdošanas dienas. Par saņemtajiem apsvērumiem iebildumu iesniedzējam paziņo divu mēnešu laikā.

Pārbaudot iebildumus, Komisija vajadzības gadījumā pieprasa pusēm divu mēnešu laikā no šāda pieprasījuma izdošanas dienas iesniegt viedokļus attiecībā uz citu pušu iesniegtajiem paziņojumiem.

2. Ja dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, vai iebildumu iesniedzējs neiesniedz apsvērumus, vai iesniedz tos pēc noteiktā termiņa, Komisija pieņem lēmumu par iebildumiem.

3. Lēmumu par attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes noraidīšanu vai reģistrāciju Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem pierādījumiem. Lēmumu par noraidīšanu paziņo iebildumu iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

4. Ja iebildumus iesniedz vairāki iesniedzēji, pēc viena vai vairāku šādu iebildumu iepriekšējas pārbaudes, var nebūt iespējams pieņemt pieteikumu reģistrēšanai; Komisija šādos gadījumos var apturēt pārējās iebildumu procedūras. Komisija informē pārējos iebildumu iesniedzējus par katru procedūras laikā pieņemto lēmumu, kas uz tiem attiecas.

Ja pieteikumu noraida, apturētās iebildumu procedūras uzskata par pabeigtām un par to pienācīgi informē attiecīgos iebildumu iesniedzējus.

4. IEDAĻA

Aizsardzība

17. pants

Lēmums par aizsardzību

1. Ja pieteikumi par cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību nav noraidīti saskaņā ar 11., 12., 16. un 28. pantu, Komisija pieņem lēmumu par cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes aizsardzību.

2. Lēmumu par aizsardzību, kas pieņemts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 41. pantu, publicē Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

18. pants

Reģistrs

1. Komisija uztur "Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistru" kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 46. pantā, turpmāk "Reģistrs".

2. Apstiprināto cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ieraksta Reģistrā.

Ja nosaukumi reģistrēti saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 1. punktu, Komisija ieraksta Reģistrā šā panta 3. punktā paredzētos datus, izņemot f) apakšpunktā minētos.

3. Komisija Reģistrā ieraksta šādu informāciju:

- produkta(-u) reģistrēto nosaukumu;
- norādi uz to, ka nosaukums tiek aizsargāts kā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde vai cilmes vietas nosaukums;
- izcelsmes valsti vai izcelsmes valstis;
- reģistrācijas datumu;
- atsauci uz juridisko instrumentu, ar kuru reģistrē nosaukumu;
- atsauci uz vienoto dokumentu.

19. pants

Aizsardzība

1. Cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde tiek aizsargāta no dienas, kad tā ir ierakstīta Reģistrā.

2. Ja tiek konstatēta aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nelikumīga izmantošana, dalībvalstu kompetentās iestādes pēc savas ierosmes saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 45. panta 4. punktu, vai pēc puses pieprasījuma, veic vajadzīgos pasākumus, lai pārtrauktu šādu nelikumīgu izmantošanu un novērstu konkrēto produktu jebkādu tirdzniecību vai eksportu.

3. Cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes aizsardzība attiecas uz visu nosaukumu, tostarp to veidojošajiem elementiem, ja tie nodrošina nosaukuma atšķirību. Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes sastāvdaļas, kam nav noteiktas atšķirīgās īpašības, vai sugas vārdi netiek aizsargāti.

5. IEDAĻA

Grozījumi un anulēšana

20. pants

Produkta specifikācijas vai vienotā dokumenta grozījumi

1. Pieteikumu aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes produkta specifikācijas grozījumu apstiprināšanai, ko iesniedz Regulas (EK) Nr. 479/2008 37. pantā minētais pieteikuma iesniedzējs, noformē saskaņā ar šīs regulas IV pielikumu.

2. Lai noteiktu, vai pieteikums produkta specifikācijas grozījumu apstiprināšanai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 49. panta 1. punktu ir pieņemams, Komisija pārbauda, vai tai ir nosūtīta saskaņā ar minētās regulas 35. panta 2. punktu noteiktā informācija un aizpildītais pieteikums, kā minēts šā panta 1. punktā.

3. Lai piemērotu Regulas (EK) Nr. 479/2008 49. panta 2. punkta pirmo teikumu, šīs regulas 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17. un 18. pantu piemēro *mutatis mutandis*.

4. Grozījumu uzskata par maznozīmīgu, ja:

- a) tas neattiecas uz produkta būtiskajām īpašībām;
- b) tas neizmaina saikni;
- c) tas neietver produkta nosaukuma vai jebkuras nosaukuma daļas maiņu;
- d) tas neskar norobežoto ģeogrāfisko apgabalu;
- e) tas nenosaka produkta tirdzniecības turpmākos ierobežojumus.

5. Ja pieteikumu produkta specifikācijas grozījumu apstiprināšanai iesniedz persona, kas nav sākotnējais pieteikuma iesniedzējs, Komisija paziņo par pieteikumu sākotnējam pieteikuma iesniedzējam.

6. Ja Komisija pieņem lēmumu apstiprināt produkta specifikācijas grozījumus, kas ietekmē vai groza Reģistrā ierakstīto informāciju, sākotnējos datus Reģistrā dzēš un ieraksta jaunus datus, kas stājas spēkā no dienas, kad spēkā stāties attiecīgais lēmums.

21. pants

Anulēšanas pieprasījuma iesniegšana

1. Pieprasījumu par anulēšanu atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 479/2008 50. pantam noformē saskaņā ar šīs regulas V pielikumā norādīto veidlapu. Pieprasījumu Komisijai iesniedz papīra vai elektroniskā formātā. Par anulēšanas pieprasījuma iesniegšanas dienu Komisijai tiek uzskatīta diena, kad pieprasījums reģistrēts Komisijas pasta žurnālā. Komisija ar attiecīgiem līdzekļiem publicē šo datumu.

2. Komisija uz anulēšanas pieprasījumam pievienotajiem dokumentiem atzīmē to saņemšanas datumu un pieprasījumam piešķirto lietas numuru.

Anulēšanas pieprasījuma iesniedzējs saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) saņemto lapu skaits;
- c) pieprasījuma saņemšanas datums.

3. Šā panta 1. un 2. punktu nepiemēro, ja anulēšana ierosināta pēc Komisijas ierosmes.

22. pants

Pieņemamība

1. Lai noteiktu, vai pieprasījums par anulēšanu ir pieņemams saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 50. pantu, Komisija pārbauda, vai pieprasījumā:

- a) ir norādītas pieprasījuma iesniedzēja likumīgās intereses, iemesli un pamatojums;
- b) ir izskaidrots anulēšanas pamatojums;
- c) ir norādīta atsauce uz dalībvalsts vai trešās valsts, kurā dzīvo pieprasījuma iesniedzējs vai kurā reģistrēts tā birojs, paziņojumu par anulēšanas pieprasījuma atbalstu.

2. Anulēšanas pieprasījumā norāda informāciju par faktiem, pierādījumiem un viedokļiem, kuri iesniegti anulēšanas atbalstam un kuriem pievienoti attiecīgie apliecinātie dokumenti.

3. Ja sīki izklāstītā informācija par pamatojumu, faktiem, pierādījumiem un viedokļiem, kā arī 1. un 2. punktā minētie apliecināšie dokumenti nav sagatavoti vienlaicīgi ar anulēšanas pieprasījumu, Komisija attiecīgi informē anulēšanas pieprasījuma iesniedzēju un lūdz novērst paziņotās nepilnības divu mēnešu laikā. Ja nepilnības līdz norādītā termiņa beigām netiek novērstas, Komisija noraida anulēšanas pieprasījumu kā nepieņemamu. Lēmumu par nepieņemamību paziņo anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

4. Par anulēšanas pieprasījumu, kas uzskatāms par pieņemamu, kā arī par Komisijas ierosināto anulēšanas procedūru paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieprasījuma iesniedzējiem, kuru uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, kuras cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ietekmē anulēšana.

23. pants

Anulācijas pārbaude

1. Ja Komisija nav noraidījusi anulēšanas pieprasījumu saskaņā ar 22. panta 3. punktu, tā paziņo par anulēšanu dalībvalsts vai trešā valsts iestādēm, vai attiecīgajiem ražotājiem, kuru uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, un lūdz iesniegt apsvērumus divu mēnešu laikā no šāda paziņojuma izdošanas dienas. Par apsvērumiem, kas saņemti šo divu mēnešu laikā, attiecīgā gadījumā paziņo anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam.

Pārbaudot anulēšanu, Komisija attiecīgā gadījumā pieprasa pusēm iesniegt komentārus par citu pušu iesniegtajiem paziņojumiem divu mēnešu laikā no šāda pieprasījuma izdošanas dienas.

2. Ja dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, vai anulēšanas pieprasījuma iesniedzējs neiesniedz apsvērumus, vai iesniedz tos pēc noteiktā termiņa, Komisija pieņem lēmumu par anulēšanu.

3. Lēmumu par attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes anulēšanu Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem pierādījumiem. Komisija ņem vērā to, vai atbilstība produkta specifikācijai vīna nozares produktam ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ilgāk nav iespējama vai to vairs nevar garantēt, jo īpaši, ja vairs netiek pildīti Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. pantā noteiktie nosacījumi vai tie nebūs izpildāmi tuvākajā laikā.

Lēmumu par anulēšanu paziņo anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

4. Ja pieprasījumus par anulēšanu iesniedz vairāki iesniedzēji, pēc viena vai vairāku šādu pieprasījumu iepriekšējas pārbaudes, var secināt, ka nebūs iespējams turpināt aizsargāt cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, Komisija šādos gadījumos var apturēt pārējās anulēšanas procedūras. Komisija informē pārējos anulēšanas pieprasījumu iesniedzējus par katru procedūras laikā pieņemto lēmumu, kas uz tiem attiecas.

Ja cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi anulē, apturētās anulēšanas procedūras uzskata par pabeigtām, par to pienācīgi informējot attiecīgos anulēšanas pieprasījumu iesniedzējus.

5. Kad anulācijas stājusies spēkā, Komisija attiecīgo nosaukumu svītro no Reģistra.

6. IEDAĻA

Pārbaudes

24. pants

Uzņēmēju paziņojums

Uzņēmējs, kas pilnībā vai daļēji vēlas piedalīties produkta ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ražošanas vai iepakojšanas procesā, paziņo par to kompetentajai kontroles iestādei saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 47. pantu.

25. pants

Ilgadējā pārbaude

1. Ilgadējā pārbaude, ko veic kompetentā kontroles iestāde, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 48. panta 1. punktā, ietver:

- organoleptisko un analītisko pārbaudi produktiem ar cilmes vietas nosaukumiem;
- tikai analītisko pārbaudi, vai organoleptisko un analītisko pārbaudi produktiem ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm;
- pārbaudi par nosacījumiem, kas izklāstīti produkta specifikācijā.

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

- veicot izlases pārbaudes, pamatojoties uz riska analīzi; vai
- ņemot paraugus; vai
- pārbaudot sistemātiski.

Ja izmanto izlases pārbaudes metodi, dalībvalstis izlases veidā izvēlas minimālo skaitu uzņēmēju, uz kuriem attieksies šīs pārbaudes.

Ja izmanto paraugu ņemšanas metodi, dalībvalstis nodrošina, lai kontroles pēc sava skaita, veida un biežuma ir reprezentatīvas visā attiecīgā norobežotā ģeogrāfiskā apgabala teritorijā un atbilst pārdo to vai pārdošanai paredzēto vīna nozares produktu apjomam.

Izlases pārbaudes metodi var kombinēt ar paraugu ņemšanas metodi.

2. Pārbaudes, kas minētas 1. punkta pirmās daļas a) un b) apakšpunktā, veic, izvēloties anonīmus paraugus, un tām jāliecina, ka pārbaudītais produkts atbilst produkta specifikācijā norādītajām attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes īpašībām un kvalitātēm, un tās var veikt jebkurā ražošanas procesa stadijā, tostarp iepakojšanas stadijā vai vēlāk. Katrs paņemtais paraugs ir uzņēmējam piederošo attiecīgo vīnu izlases reprezentatīvs paraugs.

3. Lai pārbaudītu atbilstību produkta specifikācijai, kā minēts 1. punkta pirmās daļas c) apakšpunktā, kontroles iestāde pārbauda:

a) uzņēmēju ražotnes, pārbaudot vai uzņēmēji var nodrošināt produkta specifikācijā noteiktos nosacījumus;

b) produktus jebkurā ražošanas procesa posmā, tostarp iepakojšanas posmā, pamatojoties uz kontroles iestādes iepriekš izstrādātu kontroles plānu, kas aptver visas produkta ražošanas posmus un par kuru ir informēti uzņēmēji.

4. Ikgadējā pārbaude nodrošina, ka produktam drīkst lietot attiecīgo aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, ja:

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

b) pārējie produkta specifikācijā uzskaitītie nosacījumi izpildīti saskaņā ar 3. punktā noteiktajām procedūrām.

5. Jebkuru produktu, kas neatbilst šajā pantā izklāstītajiem nosacījumiem, var laist tirgū, taču bez atbilstošā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, ar nosacījumu, ka ir izpildītas pārējās tiesiskās prasības.

6. Ja pārbauda aizsargātu pārrobežu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, pārbaudi var veikt ikvienas dalībvalsts kontroles iestāde, kuru skar attiecīgais cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.

7. Ja dalībvalsts teritorijā ikgadējo pārbaudi veic iepakojšanas posmā produktam, kas ražots citā dalībvalstī, piemēro Komisijas Regulas (EK) Nr. 555/2008 ⁽¹⁾ 84. pantu.

8. Šā panta 1.–7. punktu piemēro vīniem ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, ja to attiecīgais cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde atbilst prasībām, kas minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. panta 5. punktā.

⁽¹⁾ OV L 170, 30.6.2008., 1. lpp.

26. pants

Analītiskā un organoleptiskā pārbaude

Šīs regulas 25. panta 1. punkta pirmās daļas a) un b) apakšpunktā minētā analītiskā un organoleptiskā pārbaude ietver:

a) attiecīgā vīna analīzi, izvērtējot šādas raksturīgās īpašības:

i) nosakot, pamatojoties uz fizikālo un ķīmisko analīzi:

— kopējo un faktisko spirta koncentrāciju,

— kopējo cukuru daudzumu, ko izsaka kā fruktozi un glukozī (tostarp saharozī, attiecībā uz pusdzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem),

— kopējo skābumu,

— gaistošo skābumu,

— kopējo sēra dioksīdu.

ii) nosakot, pamatojoties uz papildu analīzi:

— oglekļa dioksīdu (pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni, pārspiediens bāros 20° temperatūrā pēc Celsija),

— citas raksturīgās īpašības, ko paredz dalībvalstu tiesību akti vai attiecīgās aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu produkta specifikācijas;

b) organoleptisko pārbaudi, tostarp produkta izskatu, smaržu un garšas buķeti.

27. pants

Trešo valstu izcelsmes produktu pārbaudes

Attiecībā uz trešās valsts vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi attiecīgā trešā valsts pēc Komisijas pieprasījuma nosūta tai informāciju par kompetentajām iestādēm, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 48. panta 2. punktā, un par pārbaudītajiem aspektiem, kā arī pierādījumu tam, ka attiecīgais vīns atbilst atbilstošā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosacījumiem.

7. IEDAĻA

Maiņa uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi

28. pants

Pieprasījums

1. Dalībvalsts vai trešās valsts iestāde, vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, var pieprasīt mainīt cilmes vietas nosaukumu uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, ja aizsargāta cilmes vietas nosaukuma atbilstība produkta specifikācijai ilgāk nav iespējama vai to vairs nevar garantēt.

Pieprasījumu par maiņu, ko iesniedz Komisijai, noformē saskaņā ar šīs regulas VI pielikumā norādīto paraugu. Pieprasījumu par maiņu iesniedz Komisijai papīra vai elektroniskā formātā. Par pieteikuma iesniegšanas dienu tiek uzskatīta diena, kad pieteikums ir reģistrēts Komisijas pasta žurnālā.

2. Ja pieprasījums par maiņu uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. un 35. pantā noteiktajām prasībām, Komisija informē dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai pieteikuma iesniedzēju, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, par atteikuma pamatojumu, un lūdz divu mēnešu laikā atsaukt vai grozīt pieprasījumu, vai iesniegt viedokli.

3. Ja dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, līdz noteiktā termiņa beigām nav novērsuši šķēršļus cilmes vietas nosaukuma maiņai, Komisija noraida pieprasījumu.

4. Lēmumu noraidīt pieprasījumu par maiņu Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem dokumentiem un informāciju. Lēmumu par noraidīšanu paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

5. Regulas (EK) Nr. 479/2008 40. pantu un 49. panta 1. punktu nepiemēro.

III NODAĻA

TRADICIONĀLIE APZĪMĒJUMI

1. IEDAĻA

Pieteikums

29. pants

Pieteikuma iesniedzēji

1. Dalībvalstu vai trešo valstu kompetentās iestādes vai pilnvarotas profesionālās organizācijas, kas reģistrētas trešās valstīs, var iesniegt Komisijai pieteikumu tradicionālu apzīmējumu aizsardzībai Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta izpratnē.

2. “Reprezentatīva profesionāla organizācija” ir jebkura ražotāju organizācija vai ražotāju organizāciju asociācija, kas pieņēmusi tādus pašus statūtus, darbojas attiecīgajā(-os) vīna cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes apgabalā(-os), vismaz divas trešdaļas biedru sastāda ražotāji no tā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes apgabala(-iem), kurā organizācija darbojas, un to produkcija veido vismaz divas trešdaļas no attiecīgo apgabalu kopējās produkcijas. Reprezentatīva profesionāla organizācija var iesniegt pieteikumu aizsardzībai tikai attiecībā uz tiem vīniem, ko tā ražo.

30. pants

Aizsardzības pieteikums

1. Pieteikumu tradicionāla apzīmējuma aizsardzībai noformē atbilstoši VII pielikumā norādītajam paraugam, pievienojot attiecīgā apzīmējuma lietošanas regulējošo noteikumu kopiju.

2. Ja pieteikumu aizpilda reprezentatīva profesionāla organizācija, kuras darbība ir reģistrēta trešā valstī, pieteikumam jāpievieno arī sīkas ziņas par reprezentatīvo profesionālo organizāciju. Šī informācija, tostarp vajadzības gadījumā būtiskas ziņas par reprezentatīvās profesionālās organizācijas biedriem, ir izklāstīta XI pielikumā.

31. pants

Valoda

1. Aizsargājamo apzīmējumu norāda:

- a) apzīmējuma izcelsmes dalībvalsts vai trešās valsts oficiālajā(-ās) valodā(-ās), reģionālajā(-ās) valodā(-ās); vai
- b) valodā, kādā apzīmējumu lieto tirdzniecībā.

Apzīmējums, ko lieto noteiktā valodā, attiecas uz īpašiem produktiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 33. panta 1. punktā.

2. Apzīmējumu reģistrē tā oriģinālajā pareizrakstībā.

32. pants

Noteikumi trešo valstu tradicionālajiem apzīmējumiem

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punktu piemēro *mutatis mutandis* attiecībā uz apzīmējumiem, kurus tradicionāli lieto trešās valstīs attiecībā uz vīna nozares produktiem ar attiecīgo trešo valstu ģeogrāfiskajām norādēm.

2. Attiecībā uz trešo valstu izcelsmes vīniem, uz kuru etiķetēm norādīti tradicionālie apzīmējumi, kas nav minēti XII pielikumā, var lietot šīs tradicionālās norādes uz vīna etiķetēm saskaņā ar attiecīgajās trešās valstīs piemērojamajiem noteikumiem, tostarp noteikumiem, ko apstiprinājušas reprezentatīvas profesionālās organizācijas.

2. IEDAĻA

Pārbaudes procedūra

33. pants

Pieteikuma iesniegšana

Komisija uz pieteikumam pievienotajiem dokumentiem atzīmē to saņemšanas datumu un pieteikumam piešķirto lietas numuru. Pieteikumu iesniedz Komisijai papīra vai elektroniskā formātā. Par pieteikuma iesniegšanas dienu tiek uzskatīta diena, kad pieteikums ir reģistrēts Komisijas pasta žurnālā. Komisija ar attiecīgiem līdzekļiem paziņo atklātībā šo datumu un tradicionālo apzīmējumu.

Pieteikuma iesniedzējs saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) tradicionālais apzīmējums;
- c) saņemto dokumentu skaits
- d) un to saņemšanas datums.

34. pants

Pieņemamība

Komisija pārbauda, vai pieteikums ir pienācīgi aizpildīts un tam ir pievienota pieprasītā dokumentācija, kā paredz 30. pants.

Ja pieteikums aizpildīts nepilnīgi vai tam nav pievienoti dokumenti, vai pievienotie dokumenti ir nepilnīgi, Komisija attiecīgi informē pieteikuma iesniedzēju un lūdz divu mēnešu laikā novērst paziņotās nepilnības. Ja līdz norādītā termiņa beigām nepilnības netiek novērstas, Komisija noraida pieteikumu kā nepieņemamu. Lēmumu par nepieņemamību paziņo pieteikuma iesniedzējam.

35. pants

Derīguma nosacījumi

1. Tradicionālo apzīmējumu atzīst par pieņemamu, ja:
 - a) tas atbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta a) vai b) apakšpunktā noteiktajai definīcijai un šīs regulas 31. panta nosacījumiem;
 - b) apzīmējumu veido vienīgi:
 - i) vārds, ko Kopienas vai attiecīgās trešās valsts teritorijas lielākajā daļā tradicionāli lieto tirdzniecībā, lai izceltu Regulas (EK) Nr. 479/2008 33. panta 1. punktā minēto vīnkopības produktu īpašās kategorijas; vai
 - ii) vai vārds ar reputāciju, ko vismaz Kopienas vai attiecīgās trešās valsts teritorijā tradicionāli lieto tirdzniecībā, lai izceltu Regulas (EK) Nr. 479/2008 33. panta 1. punktā minēt vīnkopības produktu īpašās kategorijas;
 - c) apzīmējums:
 - i) nav sugasvārds;
 - ii) ir definēts un to regulē dalībvalsts tiesību akti;

- iii) uz apzīmējumu attiecina lietošanas nosacījumus atbilstīgi vīna ražotājiem attiecīgajā trešā valstī piemērojamiem noteikumiem, tostarp reprezentatīvu profesionālo organizāciju apstiprinātajiem noteikumiem.

2. Šā panta 1. punkta b) apakšpunktā apzīmējuma tradicionāla lietošana nozīmē:

- a) apzīmējuma lietošanu vismaz piecus gadus, ja apzīmējums reģistrēts valodā(-s), kas minēta šīs regulas 31. panta 1. punkta a) apakšpunktā;
- b) apzīmējuma lietošanu vismaz 15 gadus, ja apzīmējums reģistrēts valodā, kas minēta šīs regulas 31. panta 1. punkta b) apakšpunktā.

3. Šā panta 1. punkta c) apakšpunkta i) daļā “sugasvārds” nozīmē tradicionāla apzīmējuma vārdu, lai arī tas attiecas uz specifisku ražošanas metodi vai nogatavināšanas metodi, vai kvalitāti, krāsu, vietas veidu, vai uz īpašu ar vīnkopības produktu vēsturi saistītu notikumu, kas kļuvis par attiecīgā vīnkopības produkta plaši pazīstamu nosaukumu Kopienā.

4. Šā panta 1. punkta b) apakšpunktā uzskaitītos nosacījumus nepiemēro tradicionālajiem apzīmējumiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta a) apakšpunktā.

36. pants

Atteikuma pamatojums

1. Ja tradicionāla apzīmējuma pieteikums neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punktā norādītajai definīcijai un 31. un 35. pantā noteiktajām prasībām, Komisija informē pieteikuma iesniedzēju par atteikuma pamatojumu, nosakot divu mēnešu termiņu no šāda paziņojuma izdošanas dienas pieteikuma atsaukšanai vai grozījumiem, vai viedokļu iesniegšanai.

Komisija pieņem lēmumu par aizsardzību, pamatojoties uz tās rīcībā esošo informāciju.

2. Ja šā panta 1. punktā minētajā termiņā pieteikuma iesniedzējs nav novērsis šķēršļus pieteikuma pieņemamībai, Komisija noraida pieteikumu. Lēmumu par attiecīgā tradicionāla apzīmējuma noraidīšanu Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem dokumentiem un informāciju. Lēmumu par tradicionālā apzīmējuma noraidīšanu paziņo pieteikuma iesniedzējam.

3. IEDAĻA

Iebildumu procedūras

37. pants

Iebildumu iesniegšana

1. Divu mēnešu laikā no publikācijas dienas, kā paredzēts 33. panta pirmajā daļā, dalībvalsts vai trešā valsts, vai fiziska vai juridiska persona, kam ir likumīgas intereses, var iesniegt prasību pret ierosināto tradicionālā apzīmējuma atzīšanu.

2. Iebildumu pieteikumu sastāda, izmantojot VIII pielikumā norādīto veidlapu, un iesniedz Komisijai papīra vai elektroniskā formātā. Par iebildumu pieteikuma iesniegšanas dienu Komisijai tiek uzskatīta diena, kad iebildumu pieteikums ir reģistrēts Komisijas pasta žurnālā.

3. Komisija uz pieteikumam pievienotajiem dokumentiem atzīmē to saņemšanas datumu un pieteikumam piešķirto lietas numuru.

Iebildumu pieteikuma iesniedzējs saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) saņemto lapu skaits;
- c) pieteikuma saņemšanas datums.

38. pants

Pieņemamība

1. Lai noteiktu, vai iebildumi ir pieņemami, Komisija pārbauda, vai iebildumu pieteikumā ir norādītas atsauces uz pieprasītājam pirmtiesībām un ir norādīts iebildumu pamatojums, kā arī to, vai Komisija iebildumus saņēmusi 37. panta 1. punktā noteiktajā termiņā.

2. Ja iebildumi pamatoti ar to, ka jau ir preču zīme ar reputāciju un atpazīstamību saskaņā ar 41. panta 2. punktu, iebildumiem pievieno pierādījumus par šādas agrākas preču zīmes iesniegšanu, reģistrāciju vai lietošanu, kā arī pierādījumus par tās reputāciju un atpazīstamību.

3. Pienācīgi pamatotā iebildumu pieteikumā norāda informāciju par faktiem, pierādījumiem un viedokļiem, ko iesniedz iebildumu atbalstam un kuram pievienoti attiecīgie apliecināšie dokumenti.

Sagatavotajā informācijā un pierādījumos, kas pamato agrākas preču zīmes lietošanas faktu, jānorāda dati par šādas preču zīmes izmantošanas vietu, ilgumu, apmēru un lietošanas veidu un dati par tās reputāciju un atpazīstamību.

4. Ja informācija par pieprasītajām pirmtiesībām, pamatojumu, faktiem, pierādījumiem vai viedokļiem, vai apliecināšie dokumenti saskaņā ar 1.–3. punktu, nav sagatavoti vienlaicīgi ar iebildumu pieteikumu vai kāds no tiem nav pievienots, Komisija attiecīgi informē iebildumu iesniedzēju un lūdz novērst paziņotās nepilnības divu mēnešu laikā. Ja nepilnības līdz norādītā termiņa beigām netiek novērstas, Komisija noraida iebildumus kā nepieņemamus. Lēmumu par nepieņemamību paziņo iebildumu iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai reprezentatīvām profesionālām organizācijām, kas reģistrētas attiecīgajā trešā valstī.

5. Iebildumus, kas uzskatāmi par pieņemamiem, paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai reprezentatīvām profesionālām organizācijām, kas reģistrētas attiecīgajā trešā valstī.

39. pants

Iebildumu pārbaude

1. Ja Komisija nav noraidījusi prasību par iebildumiem saskaņā ar 38. panta 4. punktu, tā paziņo par iebildumiem dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai reprezentatīvām profesionālām organizācijām, kas reģistrētas attiecīgajā trešā valstī, un lūdz iesniegt apsvērumus divu mēnešu laikā no šāda paziņojuma izdošanas dienas. Par saņemtajiem apsvērumiem iebildumu iesniedzējam paziņo divu mēnešu laikā.

Pārbaudot iebildumus, Komisija attiecīgā gadījumā pieprasa pusēm iesniegt viedokļus attiecībā uz citu pušu iesniegtajiem paziņojumiem divu mēnešu laikā no šāda pieprasījuma izdošanas dienas.

2. Ja dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai reprezentatīva profesionālā organizācija, kas reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, vai iebildumu iesniedzējs neiesniedz apsvērumus, vai iesniedz tos pēc noteiktā termiņa, Komisija pieņem lēmumu par iebildumiem.

3. Lēmumu par attiecīgā tradicionālā apzīmējuma noraidīšanu vai atzīšanu Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem pierādījumiem. Komisija ņem vērā to, vai ir izpildīti 40. panta 1. punktā vai 41. panta 3. punktā, vai 42. pantā noteiktie nosacījumi. Lēmumu par noraidīšanu paziņo iebildumu iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai reprezentatīvai profesionālai organizācijai, kas reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

4. Ja iebildumus iesniedz vairāki iesniedzēji, pēc viena vai vairāku šādu iebildumu iepriekšējas pārbaudes, var nebūt iespējams pieņemt pieteikumu atzīšanai; Komisija šādos gadījumos var atlikt pārējās iebildumu procedūras. Komisija informē pārējos iebildumu iesniedzējus par katru procedūras laikā pieņemto lēmumu, kas uz tiem attiecas.

Ja pieteikumu noraida, apturētās iebildumu procedūras uzskata par pabeigtām un par to pienācīgi informē attiecīgos iebildumu iesniedzējus.

4. IEDAĻA

Aizsardzība

40. pants

Vispārējā aizsardzība

1. Ja pieteikums atbilst nosacījumiem, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punktā un 31. un 35. pantā, un tas nav noraidīts saskaņā ar 38. un 39. pantu, tradicionālos apzīmējumus uzskaita šīs regulas XII pielikumā.

2. Tradicionālos apzīmējumus, kas uzskaitīti XII pielikumā, aizsargā tikai tajā valodā un tajā vīnkopības produktu kategorijā, kas pieprasīta pieteikumā, aizsargājot pret:

- a) jebkuru ļaunprātīgu izmantošanu, pat ja aizsargātajam apzīmējumam pievienoti, piemēram, vārdi “veids”, “tips”, “metode”, “ražots kā”, “atdarinājums”, “aromāts”, “līdzīgs” vai tamlīdzīgi vārdi;

- b) jebkuru citu nepareizu vai maldinošu norādi par produkta specifiku, īpašībām vai būtiskām kvalitātes īpašībām uz iekšējā vai ārējā iepakojuma, reklāmas materiāliem vai attiecīgā produktu dokumentācijas;
- c) jebkādu cita veida praksi, kas var maldināt patērētāju, jo īpaši radot iespaidu, ka vīns atbilst aizsargātajam tradicionālajam apzīmējumam.

41. pants

Saistība ar preču zīmēm

1. Ja tradicionālais apzīmējums ir aizsargāts saskaņā ar šo regulu, preču zīmes, kas atbilst vienam no 40. pantā minētajiem nosacījumiem, reģistrāciju atsaka, ja pieteikums preču zīmes reģistrācijai neattiecas uz vīniem, kas kvalificēti šāda tradicionālā apzīmējuma lietošanai, un iesniegts Komisijai pēc Komisijā saņemtā pieteikuma par tradicionālā apzīmējuma aizsardzību, un tradicionālais apzīmējums pēc tam ticis aizsargāts.

Preču zīmes, kas reģistrētas, pārkāpjot pirmajā daļā noteikto, atzīst par spēkā neesošām no to iesniegšanas dienas saskaņā ar piemērojamajām procedūrām, kā norādīts Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2008/95/EK ⁽¹⁾ vai Padomes Regulā (EK) Nr. 40/94 ⁽²⁾.

2. Preču zīmi, kas atbilst vienam no šīs regulas 40. pantā minētajiem nosacījumiem un par kuru ir iesniegts pieteikums, kas ir reģistrēta vai, ja šādu iespēju paredz attiecīgie tiesību akti, lietojot iegūta Kopienas teritorijā līdz 2002. gada 4. maijam vai pirms datuma, kad Komisijai iesniegts pieteikums par tradicionāla apzīmējuma aizsardzību, var turpināt lietot un atjaunot neatkarīgi no tradicionālā apzīmējuma aizsardzības.

Šādos gadījumos atļauts līdzās lietot tradicionālo apzīmējumu un attiecīgo preču zīmi.

3. Nosaukumu neaizsargā kā tradicionālo apzīmējumu, ja, ņemot vērā preču zīmes reputāciju un atpazīstamību, šāda aizsardzība varētu maldināt patērētāju par vīna patieso identitāti, specifiku, īpašībām vai kvalitāti.

42. pants

Homonīmi

1. Apzīmējumu, par kuru ir iesniegts pieteikums, kas ir pilnīgs vai daļējs homonīms tradicionālam apzīmējumam, kurš saskaņā ar šo nodaļu ir aizsargāts, aizsargā, pienācīgi ņemot vērā vietējo un tradicionālo lietojumu un sajaukšanas iespējamību.

Homonīmu apzīmējumu, kas maldina patērētāju par produktu specifiku, īpašībām vai patieso izcelsmi, neregistrē, pat ja apzīmējums ir pareizs.

⁽¹⁾ OV L 299, 8.11.2008., 25. lpp.

⁽²⁾ OV L 11, 14.1.1994., 1. lpp.

Aizsargāta homonīmā apzīmējuma lietošana ir atkarīga no tā, vai praksē var pienācīgi atšķirt vēlāk aizsargāto homonīmu no tradicionālā apzīmējuma, kas jau ir uzskaitīts XII pielikumā, ņemot vērā to, ka pret attiecīgajiem ražotājiem ir jābūt vienādi attieksmei un ka nedrīkst maldināt patērētāju.

2. Šā panta 1. punktu piemēro *mutatis mutandis* tradicionālajiem apzīmējumiem, kuru aizsardzība apstiprināta līdz 2009. gada 1. augustam un kuri ir daļēji homonīmi ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vai ar vīna vīnogu šķirnes vai tās sinonīma nosaukumu, kas uzskaitīti XV pielikumā.

43. pants

Aizsardzības izpilde

Lai piemērotu Regulas (EK) Nr. 479/2008 55. pantu, aizsargātu tradicionālo apzīmējumu nelikumīgas izmantošanas gadījumā kompetentās valsts iestādes pēc savas ierosmes vai pēc puses lūguma veic nepieciešamos pasākumus, lai pārtrauktu attiecīgo produktu tirdzniecību, tostarp eksportu.

5. IEDAĻA

Anulēšanas procedūra

44. pants

Anulēšanas pamatojums

Ja tradicionālais apzīmējums vairs neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punktā noteiktajai definīcijai vai prasībām, kas noteiktas 31. un 35. pantā, 40. panta 2. punktā, 41. panta 3. punktā vai 42. pantā, ir pamats tradicionālā apzīmējuma anulēšanai.

45. pants

Anulēšanas pieprasījuma iesniegšana

1. Pienācīgi pamatotu pieprasījumu par anulēšanu Komisijai var iesniegt dalībvalsts, trešā valsts vai fiziska, vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses, noformējot pieprasījumu atbilstoši IX pielikumā norādītajai veidlapai. Anulēšanas pieprasījumu iesniedz Komisijai papīra vai elektroniskā formātā. Par pieprasījuma iesniegšanas dienu Komisijai tiek uzskatīta diena, kad anulēšanas pieprasījums ir reģistrēts Komisijas pasta žurnālā. Komisija ar attiecīgiem līdzekļiem paziņo atklātībā šo datumu.

2. Komisija uz anulēšanas pieprasījumam pievienotajiem dokumentiem atzīmē to saņemšanas datumu un pieprasījumam piešķirto lietas numuru.

Anulēšanas pieprasījuma iesniedzējs saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) saņemto lapu skaits;
- c) pieprasījuma saņemšanas datums.

3. Šā panta 1. un 2. punktu nepiemēro, ja anulēšanu ierosina Komisija.

46. pants

Pieņemamība

1. Lai noteiktu, vai anulēšanas pieprasījums ir pieņemams, Komisija pārbauda, vai pieprasījumā:

- a) ir norādītas anulēšanas pieprasījuma iesniedzēja likumīgās intereses;
- b) anulācijas pamatojums;
- c) ir norādīta atsauce uz dalībvalsts vai trešās valsts, kurā dzīvo pieprasījuma iesniedzējs vai kurā reģistrēts tā birojs, paziņojumu, kurā paskaidrotas anulēšanas pieprasījuma iesniedzēja likumīgās intereses, iemesli un pamatojums.

2. Anulēšanas pieprasījumā norāda informāciju par faktiem, pierādījumiem un viedokļiem, ko iesniedz anulēšanas atbalstam un kuriem pievienoti attiecīgie apliecināšie dokumenti.

3. Ja sīki izklāstītā informācija par pamatojumu, faktiem, pierādījumiem un viedokļiem, kā arī 1. un 2. punktā minētie apliecināšie dokumenti nav sagatavoti vienlaicīgi ar anulēšanas pieprasījumu, Komisija attiecīgi informē anulēšanas pieprasījuma iesniedzēju un lūdz novērst paziņotās nepilnības divu mēnešu laikā. Ja nepilnības līdz norādītā termiņa beigām netiek novērstas, Komisija noraida anulēšanas pieprasījumu kā nepieņemamu. Lēmumu par nepieņemamību paziņo anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam un dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī.

4. Par anulēšanas pieprasījumu, kas uzskatāms par pieņemamu, tostarp par Komisijas ierosinātu anulēšanas procedūru, paziņo dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieprasījuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, kuras tradicionālo apzīmējumu ietekmē anulācija.

47. pants

Anulācijas pārbaude

1. Ja Komisija nav noraidījusi anulēšanas pieprasījumu saskaņā ar 46. panta 3. punktu, tā paziņo par anulēšanas pieprasījumu dalībvalsts vai trešās valsts iestādēm, vai pieteikuma iesniedzējam, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, un lūdz viņam iesniegt apsvērumus divu mēnešu laikā no šāda paziņojuma izdošanas dienas. Par apsvērumiem, kas saņemti šo divu mēnešu laikā, paziņo anulēšanas pieprasījuma iesniedzējam.

Pārbaudot anulēšanas pieprasījumu, Komisija attiecīgā gadījumā pieprasa pusēm iesniegt viedokļus par citu pušu iesniegtajiem paziņojumiem divu mēnešu laikā no šāda pieprasījuma izdošanas dienas.

2. Ja dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai pieteikuma iesniedzējs, kura uzņēmējdarbība ir reģistrēta attiecīgajā trešā valstī, vai anulēšanas pieprasījuma iesniedzējs neiesniedz apsvērumus, vai iesniedz tos pēc noteiktā termiņa, Komisija pieņem lēmumu par anulāciju.

3. Lēmumu par attiecīgā tradicionālā apzīmējuma anulēšanu Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem pierādījumiem. Komisija ņem vērā to, vai 44. pantā minētie nosacījumi vairs netiek izpildīti.

Lēmumu par anulēšanu paziņo pieprasījuma iesniedzējam un dalībvalstij vai trešās valsts attiecīgajām iestādēm.

4. Ja anulēšanas pieprasījumus iesniedz vairāki iesniedzēji, pēc viena vai vairāku šādu pieprasījumu iepriekšējas pārbaudes, var nebūt iespējams turpināt aizsargāt tradicionālo apzīmējumu; Komisija šādos gadījumos var apturēt pārējās anulēšanas procedūras. Komisija informē pārējos anulēšanas pieprasījumu iesniedzējus par katru procedūras laikā pieņemto lēmumu, kas uz tiem attiecas.

Ja tradicionālo apzīmējumu anulē, apturētās anulēšanas procedūras uzskata par pabeigtām, par to pienācīgi informējot attiecīgos anulēšanas pieprasījumu iesniedzējus.

5. Kad anulācija stājusies spēkā, Komisija attiecīgo nosaukumu izslēdz no XII pielikumā norādītā saraksta.

6. IEDAĻA

Pašreizējie aizsargātie tradicionālie apzīmējumi

48. pants

Pašreizējie aizsargātie tradicionālie apzīmējumi

Tradicionālos apzīmējumus, ko aizsargā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 753/2002 24., 28. un 29. pantu, automātiski aizsargā saskaņā ar šo regulu, ja:

- a) definīcijas kopsavilkums vai lietošanas nosacījumi iesniegti Komisijai līdz 2009. gada 1. maijam;
- b) dalībvalstis vai trešās valstis nav pārtraukušas noteiktu tradicionālo apzīmējumu aizsargāšanu.

IV NODAĻA

MARĶĒŠANA UN NOFORMĒŠANA

49. pants

Kopējie noteikumi visiem marķēšanas datiem

Ja vien šajā regulā nav paredzēts citādi, Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1.–11. punktā, 13., 15. un 16. punktā minēto produktu (turpmāk "produkti") marķējumā drīkst norādīt tikai tos datus, kas paredzēti regulas 58. pantā, un tos datus, ko regulē minētās regulas 59. panta 1. punkts un 60. panta 1. punkts, ja vien tie atbilst Direktīvas 2000/13/EK 2. panta 1. punkta a) apakšpunkta prasībām.

1. IEDAĻA

Obligātie dati

50. pants

Obligāto datu noformēšana

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 58. pantā, kā arī tās 59. pantā minētos obligātos datus uz trauka norāda vienā un tajā pašā redzamības laukā tā, lai, trauku nepagriežot, tos varētu vienlaicīgi izlasīt.

Tomēr obligātos datus, kas attiecas uz produkta partijas numuru un šīs regulas 51. pantā un 56. panta 4. punktā minētajām norādēm, var norādīt ārpus pārējo obligāto datu redzamības lauka.

2. Šā panta 1. punktā minētos obligātos datus un datus, kas piemērojami saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 58. pantā minētajiem juridiskajiem instrumentiem, noformē ar neizdzēšamiem burtiem un tos var skaidri saskatīt uz teksta vai grafiskā noformējuma fona.

51. pants

Noteiktu horizontālo noteikumu piemērošana

1. Ja viena vai vairākas Direktīvas 2000/13/EK IIIa pielikumā uzskaitītās sastāvdaļas ir iekļautas kādā no Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikumā minētajiem produktiem, tās jānorāda produkta marķējumā, pirms tam norādot "satur". Attiecībā uz sulfiem var lietot terminus: "sulfi" vai "sēra dioksīds".

2. Papildus 1. punktā minētajām obligātajām marķējuma prasībām var izmantot šīs regulas X pielikumā iekļauto piktogrammu.

52. pants

Tirdzniecība un eksports

1. Produktus, kuru marķējums vai noformējums neatbilst attiecīgajām prasībām, kas norādītas šajā regulā, nedrīkst laist tirdzniecībā Kopienā vai eksportēt.

2. Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 V un VI nodaļas, ja attiecīgos produktus eksportē, dalībvalstis var atļaut, ka datus, kas neatbilst Kopienas tiesību aktos paredzētajiem marķēšanas noteikumiem, norāda uz eksportējamo vīnu etiķetēm, ja to nosaka attiecīgās trešās valsts tiesību akti. Šos datus var norādīt valodās, kas nav Kopienas oficiālās valodas.

53. pants

Svina kapsulu vai folijas izmantošanas aizliegums

Produktu aizvākojuma segumiem, kā minēts 49. pantā, neizmanto svina kapsulas vai foliju.

54. pants

Faktiskā spirta koncentrācija

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 1. punkta c) apakšpunktā minētā faktiskā spirta tilpumkoncentrāciju norāda tilpuma procentos vai pusprocentos.

Pēc skaitļa, ar ko apzīmē faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, norāda simbolu "tilp.%", un pirms tā var rakstīt vārdus "faktiskā spirta koncentrācija", "faktiskais spirta saturs" vai "alk."

Neskarot pielāides, kas noteiktas pielietojamai references analīzes metodei, norādītā spirta tilpumkoncentrācija no analīzē norādītās nedrīkst atšķirties vairāk kā par 0,5 %. Tomēr spirta tilpumkoncentrācija produktos ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kurus uzglabā pudelēs ilgāk kā trīs gadus, dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos, gāzētajos dzirkstošajos vīnos, pusdzirkstošajos vīnos, gāzētajos pusdzirkstošajos vīnos, desertvīnos un vīnos, kas izgatavoti no pārgatavinātām vīnogām, neskarot pielāides, kas noteiktas pielietojamai references analīzes metodei noteiktās, norādītā tilpumkoncentrācija nedrīkst atšķirties no analīzē norādītās vairāk kā par 0,8 %.

2. Faktisko spirta tilpumkoncentrāciju norāda uz etiķetes ar vismaz 5 mm augstām rakstzīmēm, ja nominālais tilpums pārsniedz 100 cl, ar vismaz 3 mm augstām rakstzīmēm, ja tilpums ir 100 cl vai mazāks, bet pārsniedz 20 cl, un ar 2 mm augstām rakstzīmēm, ja tas ir 20 cl vai mazāk.

55. pants

Norāde par izcelsmi

1. Norādi par izcelsmi, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 1. punkta d) apakšpunktā, noformē šādi:

a) attiecībā uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 2., 3., 7.–9. punktā, 15. un 16. punktā minētajiem vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, izmanto vienu no turpmāk minētajiem apzīmējumiem:

i) vārdus "... vīns", "izgatavots ..." vai "... produkts", vai līdzvērtīgus apzīmējumus, pēc tiem norādot dalībvalsts vai trešās valsts nosaukumu, kuras teritorijā ievākta vīnogu raža un izgatavots vīns.

Attiecībā uz pārrobežu vīna, kas izgatavots no noteiktām vīna vīnogu šķirnēm, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 2. punkta c) apakšpunktā, drīkst minēt tikai vienas vai vairāku dalībvalstu vai trešo valstu nosaukumu;

- ii) ja vīns izgatavots, sajaucot vairākus vīnus, kuru izcelsme ir vairākās dalībvalstīs, lieto vārdkopu “*Eiropas Kopienas vīns*” vai līdzvērtīgus apzīmējumus, vai vārdkopu “*jauktais vīns no dažādām Eiropas Kopienas valstīm*”, vai

ja vīns izgatavots, sajaucot vairākus vīnus, kuru izcelsme ir vairākās trešās valstīs, lieto vārdkopu “*jauktais vīns no dažādām valstīm ārpus Eiropas Kopienas*” vai “*sajaukts ar vīniem no ...*”, norādot attiecīgo trešo valstu nosaukumus;

- iii) ja vīns izgatavots dalībvalstī no vīnogām, kuras ievāktas citā dalībvalstī, lieto vārdkopu “*Eiropas Kopienas vīns*” vai līdzvērtīgus apzīmējumus, vai vārdkopu “*vīns izgatavots ... no vīnogām, kuras ievāktas ...*”, papildinot ar attiecīgo dalībvalstu nosaukumu, vai

vīniem, kas izgatavoti trešā valstī no vīnogām, kuras ievāktas citā trešā valstī, vārdkopu “*vīns izgatavots ... no vīnogām, kuras ievāktas ...*”, norādot attiecīgo trešo valstu nosaukumu;

- b) attiecībā uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 4., 5. un 6. punktā minētajiem vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, izmanto vienu no turpmāk minētajiem apzīmējumiem:

- i) vārdkopas “*... vīns*”, “*izgatavots ...*”, “*... produkts*” vai “*... sekt*”, vai līdzvērtīgus apzīmējumus, aiz tiem norādot dalībvalsts vai trešās valsts nosaukumu, kuras teritorijā ievāktas vīnogas un izgatavots vīns;

- ii) vārdkopu “*izgatavots ...*”, vai līdzvērtīgus apzīmējumus, aiz tiem norādot tās dalībvalsts nosaukumu, kurā veikta otrā raudzēšana;

- c) vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, lieto vārdkopas “*... vīns*”, “*izgatavots ...*” vai “*... produkts*”, vai citus līdzvērtīgus apzīmējumus, aiz tiem norādot dalībvalsts vai trešās valsts nosaukumu, kuras teritorijā ievāktas vīnogas un izgatavots vīns.

Pārrobežu aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes gadījumā norāda tikai vienas vai vairāku dalībvalstu vai trešo valstu nosaukumu.

Šis punkts neskar 56. un 67. pantu.

2. Uz vīnogu misas, vīnogu misas fermentācijas procesā, koncentrētas vīnogu misas vai jaunvīna fermentācijas procesā etiķetēm lieto norādi par izcelsmi, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 1. punkta d) apakšpunktā:

- a) lieto vārdkopas “*... misa*” vai “*misa izgatavota ...*” vai citus līdzvērtīgus apzīmējumus, aiz tiem norādot dalībvalsts, teritoriālas vienības, kas ietilpst dalībvalsts teritorijā, kurā izgatavots produkts, nosaukumu;

- b) lieto vārdkopu “*maisījums izgatavots no divu vai vairāku Eiropas Kopienas valstu produktiem*” attiecībā uz produktiem, kas ražoti, kupažējot produktus, kas izgatavoti divās vai vairākās dalībvalstīs;

- c) lieto vārdkopu “*misa izgatavota ... no vīnogām, kas ievāktas ...*” gadījumos, kad vīnogu misa nav izgatavota tajā dalībvalstī, kurā ievāktas vīnogas, no kurām izgatavots vīns.

3. Attiecībā uz Apvienoto Karalisti, dalībvalsts nosaukumu var aizstāt ar atsevišķas valsts, kas ietilpst Apvienotās Karalistes teritorijā, nosaukumu.

56. pants

Norāde par pudeļu pildītāju, ražotāju, importētāju un pārdevēju

1. Lai piemērotu Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 1. punkta e) un f) apakšpunktu un šo pantu:

- a) “*pudeļu pildītājs*” nozīmē fizisku vai juridisku personu, vai šādu personu grupu, kas veic vīna *iepildīšanu* vai to veic minēto personu uzdevumā;

- b) “*iepildīšana*” nozīmē attiecīgā produkta iepildīšanu traukos ar ietilpību, kas *nepārsniedz* 60 litrus, tālākai pārdošanai;

- c) “*ražotājs*” nozīmē fizisku vai juridisku personu, vai šādu personu grupu, kura vai kuras uzdevumā veic vīnogu, vīnogu misas un vīna pārstrādi dzirkstošajos vīnos, gāzētajos dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos vai kvalitatīvajos aromātiskajos dzirkstošajos vīnos;

- d) “*importētājs*” nozīmē fizisku vai juridisku personu, vai šādu personu grupu, kuru uzņēmējdarbība reģistrēta Kopienā, kas uzņemas atbildību par to preču laišanu apgrozībā, kas nav izgatavotas Kopienā, Padomes Regulas (EEK) Nr. 2913/92 ⁽¹⁾ 4. panta 8. punkta izpratnē;

- e) “*pārdevējs*” nozīmē fizisku vai juridisku personu, vai šādu personu grupu, kas neatbilst ražotāja definīcijai, un kas iepērk un pēc tam laiž apgrozībā dzirkstošos vīnus, gāzētos dzirkstošos vīnus, kvalitatīvos dzirkstošos vīnus vai kvalitatīvos aromātiskos dzirkstošos vīnus;

- f) “*adrese*” nozīmē norādi uz vietējo administratīvo teritoriju un dalībvalsti, kurā izvietots pudeļu pildītāja, ražotāja, pārdevēja vai importētāja galvenais birojs.

2. Pudeļu pildītāja nosaukumu un adresi papildina ar:

- a) vārdiem “*pudeļu pildītājs*” vai “*pudelēs iepildītājs ...*”; vai

⁽¹⁾ OV L 302, 19.10.1992., 1. lpp.

b) apzīmējumiem, kuru lietošanas nosacījumus noteikušas dalībvalstis, kurās iepilda vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi:

i) ražotāja saimniecībā;

ii) vai ražotāju grupas telpās;

iii) vai uzņēmumā, kas atrodas norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā vai attiecīgā norobežotā ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā.

Ja iepildīšanu pudelēs veic uz līguma pamata, norādi par pildītāju papildina ar vārdiem “*iepildīts ...*” vai, ja ir norādīts personas nosaukums un adrese, kas veikusi iepildīšanu trešās puses uzdevumā, norādi papildina ar vārdiem “*iepildīts ... pildītis ...*”.

Ja vīnu iepilda pudelēs vietā, kas nav pudeļu pildītāja reģistrētā vieta, šajā punktā minētos datus papildina ar atsauci uz precīzu vietu, kur tika veikta iepildīšana, un, ja tā ir veikta citā dalībvalstī, attiecīgās dalībvalsts nosaukumu.

Ja produktu nepilda pudelēs, bet citos traukos, vārdus “*pudeļu pildītājs ...*” un “*pudelēs iepildītis ...*” attiecīgi aizstāj ar vārdiem “*iepakotājs*” un “*iepakojis ...*”, izņemot gadījumus, kad attiecīgajā valodā abu vārdu nozīme neatšķiras.

3. Ražotāja vai pārdevēja nosaukumu un adresi papildina ar vārdiem “*ražotājs*” vai “*ražojis*” un “*pārdevējs*” vai “*pārdevis*”, vai līdzvērtīgiem vārdiem. Dalībvalstis var paredzēt obligātu norādi par ražotāju.

4. Pirms importētāja nosaukuma un adreses norāda vārdus “*importētājs*” vai “*importētjis ...*”.

5. Ja norādes attiecas uz vienu un to pašu fizisku vai juridisku personu, 2., 3. un 4. punktā minētās norādes var apvienot.

Vienu no šīm norādēm var aizstāt ar kodu, ko apstiprinājusi dalībvalsts, kurā izvietots pudeļu pildītāja, ražotāja, importētāja vai pārdevēja galvenais birojs. Papildus kodam norāda atsauci uz attiecīgo dalībvalsti. Ja produkta komerciālajā izplatīšanā iesaistīta cita fiziska vai juridiska persona, kas nav pudeļu pildītājs, ražotājs, pārdevējs vai importētājs, kuriem norādīts kods, tās nosaukumu un adresi arī norāda uz attiecīgā produkta etiķetes.

6. Ja pudeļu pildītāja, ražotāja, pārdevēja vai importētāja nosaukums ir aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums, vai tā daļa, uz etiķetes to norāda:

a) ar rakstzīmēm, kuru augstums nepārsniedz pusi no to rakstzīmju augstuma, ar kurām norādīts aizsargāta cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, vai attiecīgā vīnkopības produkta kategorijas nosaukums;

b) vai izmantojot kodu, kā paredzēts 5. punkta otrajā daļā.

Dalībvalstis var pieņemt lēmumu, ar kuru nosaka, kādu veidu piemēro attiecībā uz to teritorijās ražotiem produktiem.

57. pants

Norāde par saimniecību

1. Šīs regulas XIII pielikumā uzskaitīto saimniecību apzīmējumus, kuras nav pudeļu pildītāja, ražotāja vai pārdevēja nosaukums, rezervē vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, ar nosacījumu, ka:

a) vīns ir izgatavots tikai no vīnogām, kas ievāktas vīna dārzos, kurus apsaimnieko šī saimniecība;

b) vīns izgatavots vienīgi šajā saimniecībā;

c) dalībvalstis regulē XIII pielikumā uzskaitīto attiecīgo apzīmējumu izmantošanu. Trešās valstis paredz lietošanas noteikumus, kas piemērojami šo valstu attiecīgajiem XIII pielikumā uzskaitītajiem apzīmējumiem, tostarp apzīmējumiem, ko ierosinājušas reprezentatīvas profesionālās organizācijas.

2. Citi produkta tirdzniecībā iesaistītie uzņēmēji var izmantot saimniecības nosaukumu tikai tad, ja ir saņemta attiecīgās saimniecības piekrišana.

58. pants

Norāde par cukura saturu

1. Šīs regulas XIV pielikuma A daļā minētos apzīmējumus, kas izsaka cukura saturu, norāda uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 1. punkta g) apakšpunktā minēto produktu etiķetēm.

2. Ja cukura saturs produktos, kas izteikts kā fruktoze un glikoze (tostarp saharoze), pieļauj divu XIV pielikuma A daļā uzskaitīto terminu lietošanu, no šiem diviem terminiem izvēlas tikai vienu.

3. Neskarot XIV pielikuma A daļā aprakstītos lietošanas nosacījumus, cukura saturs no produkta etiķetē norādītā nedrīkst atšķirties vairāk par 3 gramiem litrā.

59. pants

Atkāpes

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 3. punkta b) apakšpunktu apzīmējumu “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” var nenorādīt vīniem ar šādiem aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem ar nosacījumu, ka šo iespēju regulē dalībvalsts tiesību akti vai noteikumi, kas piemērojami attiecīgajā trešā valstī, tostarp noteikumi, ko paredzējušas reprezentatīvas profesionālās organizācijas.

- a) Kipra: Kouμανδαρία (Commandaria);
- b) Grieķija: Σάμος (Samos);
- c) Spānija: Cava, Jerez, Xérès vai Sherry, Manzanilla;
- d) Francija: Champagne;
- e) Itālija: Asti, Marsala, Franciacorta;
- f) Portugāle: Madeira vai Madère, Port vai Porto.

60. pants

**Īpaši noteikumi gāzētajiem dzirkstošajiem vīniem,
gāzētajiem pusdzirkstošajiem vīniem un kvalitatīvajiem
dzirkstošajiem vīniem**

1. Apzīmējumus “gāzēts dzirkstošais vīns” un “gāzēts pusdzirkstošais vīns”, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikumā, papildina tāda paša veida un izmēra rakstzīmēs ar vārdkopu “iegūts, pievienojot oglekļa dioksīdu” vai “iegūts, pievienojot oglekļa anhidrīdu”, izņemot gadījumus, kad attiecīgajā valodā norādīts, ka ir pievienots oglekļa dioksīds.

Vārdkopas “iegūts, pievienojot oglekļa dioksīdu” vai “iegūts, pievienojot oglekļa anhidrīdu” norāda arī tad, ja piemēro Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 2. punktu.

2. Attiecībā uz kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem, atsaucot uz vīnkopības produkta kategoriju var nenorādīt tiem vīniem, kuru etiķetēs minēts apzīmējums “Sekt”.

2. IEDAĻA

Fakultatīvi dati

61. pants

Vīnogu novākšanas gads

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta a) apakšpunktā minēto vīnogu novākšanas gadu var norādīt uz produktu etiķetēm, kā minēts 49. pantā, ar nosacījumu, ka ne mazāk kā 85 % produkta izgatavošanā izmantoto vīnogu ievāktas attiecīgajā gadā. Tas neattiecas uz:

- a) produktu daudzumu, kas izmantots saldināšanā, saldinātu vīna piedevu vai vīna rauga tīrkultūru;

- b) vai produktu daudzumu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

2. Produktiem, kurus tradicionāli iegūst no vīnogām, kuras ievāktas janvārī vai februārī, norādot vīnogu novākšanas gadu uz vīnu etiķetēm, min iepriekšējo kalendāro gadu.

3. Produkti bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes arī atbilst šā panta 1. un 2. punktā un 63. pantā noteiktajām prasībām.

62. pants

Vīna vīnogu šķirņu nosaukums

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta b) apakšpunktā minētos vīna vīnogu šķirņu vai to sinonīmu nosaukumus, kas izmantoti produktu ražošanā, kā minēts šīs regulas 49. pantā, var norādīt uz attiecīgo produktu etiķetēm saskaņā ar šā panta a) un b) apakšpunktā paredzētajām prasībām.

- a) Attiecībā uz Eiropas Kopienā ražotajiem vīniem vīnogu šķirņu vai to sinonīmu nosaukumi ir nosaukumi, kas minēti vīna vīnogu šķirņu klasifikācijā, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 24. panta 1. punktā.

Attiecībā uz dalībvalstīm, kas atbrīvotas no klasificēšanas pienākuma, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 24. panta 2. punktā, vīna vīnogu šķirņu vai to sinonīmu nosaukumus norāda “Starptautiskajā vīnogu šķirņu un to sinonīmu sarakstā”, ko sastāda Starptautiskais vīnogulāju un vīna birojs (OIV).

- b) Attiecībā uz vīniem, kas izgatavoti trešās valstīs, vīna vīnogu šķirņu un to sinonīmu nosaukumu lietošanas nosacījumi atbilst noteikumiem, ko piemēro vīna ražotājiem attiecīgajā trešā valstī, tostarp noteikumiem, ko apstiprinājušas reprezentatīvas profesionālās organizācijas, un vīna vīnogu šķirņu nosaukumi vai to sinonīmi ir minēti vismaz vienā šādu organizāciju sarakstā:

- i) Starptautiskais Vīnogulāju un vīna birojs (OIV);
- ii) Starptautiskā Jaunu augu šķirņu aizsardzības savienība (UPOV);
- iii) Starptautiskā Augu ģenētisko resursu padome (IBPGR).

- c) Attiecībā uz produktiem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vai ar trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vīna vīnogu šķirņu vai to sinonīmu nosaukumus var minēt:

- i) ja nosaukta tikai viena vīna vīnogu šķirne vai tās sinonīms, un produkts ne mazāk kā 85 % izgatavots no šīs šķirnes, neskaitot:

— produktu jebkādu daudzumu, kas izmantots vīna saldināšanā, saldinātu vīna piedevu vai vīna rauga tīrkultūru,

- vai produkta jebkādu daudzumu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā;
- ii) ja norādītas divas un vairāk vīna vīnogu šķirnes vai to sinonīmi, 100 % attiecīgā produkta izgatavoti no šīm šķirnēm, neskaitot:
 - produktu jebkādu daudzumu, kas izmantots vīna saldīšanā, saldinātu vīna piedevu vai vīna rauga tīrkultūru,
 - vai produkta jebkādu daudzumu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Punkta ii) daļā minētajā gadījumā vīna vīnogu šķirnes jānorāda ar vienāda augstuma rakstzīmēm dīlstošā secībā proporcionāli to izmantojumam.

- d) Produktiem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes vīna vīnogu šķirņu vai to sinonīmu nosaukumus var minēt, ja ir izpildītas 1. punkta a) vai b) apakšpunktā un c) apakšpunktā un 63. pantā minētās prasības.

2. Attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem un kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem vīna vīnogu šķirņu nosaukumus, ko lieto, lai papildinātu produkta aprakstu, proti, *pinot blanc*, *pinot noir*, *pinot meunier* vai *pinot gris* un līdzvērtīgus nosaukumus citās Kopienas valodās, var aizstāt ar sinonīmu "*pinot*".

3. Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 42. panta 3. punkta, vīna vīnogu šķirņu un to sinonīmu nosaukumus, kas uzskaitīti šīs regulas XV pielikuma A daļā un kuros pilnībā vai daļēji ietverts aizsargāts cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, drīkst norādīt uz tā produkta etiķetes, kam ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norāde tikai tad, ja tas atļauts saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem, kas bija spēkā 2002. gada 11. maijā vai dalībvalstu pievienošanās dienā, atkarībā no tā, kurš datums ir pēdējais.

4. Vīna vīnogu šķirņu un to sinonīmu nosaukumus, kas uzskaitīti šīs regulas XV pielikuma B daļā un kuros daļēji ietverts aizsargāts cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, un kuri tieši attiecas uz attiecīgā aizsargātā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes ģeogrāfisko elementu, drīkst norādīt tikai uz produkta etiķetes ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

63. pants

Īpaši noteikumi attiecībā uz vīna vīnogu šķirņu nosaukumiem un vīnogu novākšanas gadu vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes.

1. Dalībvalstis nozīmē kompetento iestādi vai iestādes, kas ir atbildīgas par to, lai nodrošinātu Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 2. punkta a) apakšpunktā paredzēto sertificēšanu saskaņā ar kritērijiem, kas noteikti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 882/2004 4. pantā (¹).

(¹) OV L 165, 30.4.2004., 1. lpp.

2. Vīna sertifikāciju, visās ražošanas stadijās, tostarp vīna atdzesēšanas stadijā, nodrošina:

- a) 1. punktā minētā kompetentā iestāde vai iestādes; vai
- b) viena vai vairākas kontroles institūcijas, kas Regulas (EK) Nr. 882/2004 2. panta otrās daļas 5. punkta izpratnē darbojas kā produkta sertificēšanas iestāde saskaņā ar kritērijiem, kas noteikti minētās regulas 5. pantā.

Iestāde vai iestādes, kas minētas 1. punktā, nodrošina adekvātas objektivitātes un taisnīguma garantijas, tai ir kvalificēts personāls un uzdevumu veikšanai ir nepieciešamie resursi.

Sertifikācijas iestādes, kas minētas pirmās daļas b) apakšpunktā, atbilst un no 2010. gada 1. maija tās akreditē saskaņā ar Eiropas standartu EN 45011 vai ISO/IEC Guide 65 (Vispārējās prasības iestādēm, kas vada produkta sertifikācijas sistēmas).

Sertificēšanas izmaksas sedz uzņēmēji, uz kuriem attiecas sertifikācija.

3. Sertifikācijas procedūra, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 2. punkta a) apakšpunktā, nodrošina administratīvus pierādījumus, kas apliecina vīna vīnogu šķirnes(-ņu) patiesumu vai uz attiecīgā vīna(-u) etiķetes norādīto vīnogu novākšanas gadu.

Papildus, dalībvalstis, kas ražo vīnu, var nolemt:

- a) veikt organoleptisko pārbaudi vīnam, lai pārbaudītu, vai vīna būtiskākās īpašības attiecībā uz tā aromātu un garšu atbilst izmantotajai(-ām) vīna vīnogu šķirnei(-ēm), pārbaudei izvēloties anonīmus paraugus;
- b) veikt analītisko pārbaudi vīnam, kas izgatavots no vienas vīna vīnogu šķirnes.

Sertificēšanas procedūru veic kompetentā iestāde(-s) vai kontroles institūcija(-s) saskaņā ar 1. un 2. punktu dalībvalstī, kura ražo vīnu.

Sertifikāciju veic, pielietojot kādu no turpmāk minētajām metodēm:

- a) izlases pārbaudi, pamatojoties uz riska analīzi;
- b) paraugu ņemšanu; vai
- c) sistemātiski.

Ja pielieto izlases pārbaudes metodi, to veic, pamatojoties uz kontroles plānu, ko iepriekš apstiprinājusi iestāde(-s) un kas aptver dažādas produkta ražošanas stadijas. Uzņēmējiem jābūt informētiem par kontroles plānu. Dalībvalstis izvēlas izlases veidā uzņēmēju, uz kuriem attieksies šīs pārbaudes, minimālo skaitu.

Ja pielieto paraugu ņemšanas metodi, dalībvalstis nodrošina, lai kontroles pēc sava skaita, veida un biežuma ir vienādas attiecīgā norobežotā ģeogrāfiskā apgabala visā teritorijā un atbilst viņa nozares produktu, kas laisti tirgū vai kurus plāno tirgot, apjomam.

Izsoles pārbaudes metodi var kombinēt ar paraugu ņemšanas metodi.

4. Attiecībā uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 2. punkta a) apakšpunktu, dalībvalstis, kas ražo vīnu, nodrošina, ka attiecīgos viņa ražotājus ir apstiprinājuši dalībvalsts, kurā ražo vīnu.

5. Attiecībā uz kontroli, tostarp izsekojamību, dalībvalstis, kas ražo vīnu nodrošina, lai tiktu piemērota Regulas (EK) Nr. 555/2008 V sadaļa un Regula (EK) Nr. 606/2009.

6. Attiecībā uz pārrobežu vīniem, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 2. punkta c) apakšpunktā, sertifikāciju var veikt viena no attiecīgo dalībvalstu iestādēm.

7. Attiecībā uz vīniem, kas ražoti saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 2. punktu, dalībvalstis var pieņemt lēmumu izmantot apzīmējumu "vienas šķirnes vīnogu vīns", papildinot to ar:

a) attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) nosaukumu(-iem);

b) viņa vīnogu šķirnes(-ņu) nosaukumu(-iem).

Attiecībā uz vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma, aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kuri ražoti trešās valstīs un uz kuru etiķetēm ir vienas vai vairāku viņa vīnogu šķirņu nosaukums vai vīnogu novākšanas gads, trešās valstis var nolemt lietot apzīmējumu "vienas šķirnes vīnogu vīns", kas papildināts ar attiecīgās(-o) trešās(-o) valsts(-u) nosaukumu(-iem).

Norādot dalībvalsts(-u) vai trešās(-o) valsts(-u) nosaukumu(-us), nepiemēro šīs regulas 55. pantu.

8. Šā panta 1.–6. punktu piemēro produktiem, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas sākot ar 2009. gadu un to ieskaitot.

64. pants

Norāde par cukura saturu

1. Ja vien šīs regulas 58. pantā nav paredzēts citādi, cukura saturu, kas izteikts kā fruktoze un glikoze, kā paredzēts šīs regulas XIV pielikuma B daļā, var norādīt uz produktu etiķetes saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta c) apakšpunktu.

2. Ja cukura saturs produktos pieļauj divu šīs regulas XIV pielikuma B daļā minēto apzīmējumu lietošanu, izvēlas tikai vienu no diviem apzīmējumiem.

3. Neskarot šīs regulas XIV pielikuma B daļā norādītos lietošanas nosacījumus, cukura saturs viņā no cukura satura, kas norādīts uz etiķetes, nedrīkst atšķirties vairāk kā par 1 gramu litrā.

4. Šā panta 1. punktu nepiemēro attiecībā uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3., 8. un 9. punktā minētajiem produktiem ar nosacījumu, ka dalībvalstis vai trešās valstis regulē cukura satura norāžu lietošanas nosacījumus.

65. pants

Kopienas simbolu norāde

1. Kopienas simbolus, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta e) apakšpunktā, var norādīt uz vīnu etiķetēm saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1898/2006 V pielikumu ⁽¹⁾. Neatkarīgi no 59. panta, norādes "Aizsargāts cilmes vietas nosaukums" un "AIZSARGĀTA ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" simbolu izpratnē var aizstāt ar atbilstošiem apzīmējumiem citas Kopienas oficiālā valodā saskaņā ar iepriekš minēto pielikumu.

2. Ja Kopienas simboli vai Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta e) apakšpunktā minētās norādes ir norādītas uz produkta etiķetes, tiem pievienojams attiecīgais aizsargātais cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.

66. pants

Apzīmējumi, kas norāda uz noteiktiem ražošanas paņēmieniem

1. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta f) apakšpunktu, vīniem, ko tirgo Kopienā, drīkst izmantot norādes, kas norāda uz noteiktiem ražošanas paņēmieniem, it īpaši tiem, kas minēti šā panta 2., 3., 4., 5. un 6. punktā.

2. Šīs regulas XVI pielikumā uzskaitītās norādes ir vienīgie apzīmējumi, kurus drīkst izmantot, lai aprakstītu vīnu ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, kas raudzēts, nogatavināts vai izturēts koka traukā. Tomēr šādiem vīniem dalībvalstis un trešās valstis var izveidot citas norādes, kas pēc analogijas atbilst XVI pielikumā noteiktajām norādēm.

Ja vīns ir izturēts koka traukā saskaņā ar valstī spēkā esošajām prasībām, pat gadījumos, kad izturēšana turpinās cita veida traukā, ir atļauts lietot vienu no pirmajā daļā minētajām norādēm.

Tāda viņa aprakstā, kura izgatavošanas procesā ir izmantoti ozola koksnes gabali, pat kombinējot to ar uzglabāšanu koka traukā vai koka traukos, nedrīkst izmantot pirmajā daļā minētās norādes.

3. Norādi "raudzēts pudelē" var lietot tikai dzirkstošo vīnu ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, vai kvalitatīvo dzirkstošo vīnu aprakstam, ar noteikumu, ka:

a) produkts iegūts dzirkstošs otrajā spirta fermentācijā pudelē;

⁽¹⁾ OV L 369, 23.12.2006., 1. lpp.

- b) izgatavošanas procesa ilgums, tostarp produkta izturēšana uzņēmumā, kurā tas izgatavots, skaitot no fermentācijas procesa sākuma dzirkstoša cuvée iegūšanai, nav mazāks par deviņiem mēnešiem;
- c) fermentācijas process dzirkstoša cuvée iegūšanai un cuvée izturēšana uz nogulsnēm ilgusi vismaz 90 dienas; un
- d) produkts atdalīts no nogulsnēm to filtrējot saskaņā ar vīna pārļiešanas citā traukā metodi vai sasaldēšanas metodi.

4. Vārdkopas “raudzēts pudelē pēc tradicionāla paņēmiena” vai “tradicionāls paņēmiens” vai “klasisks paņēmiens” vai “klasiski tradicionāls paņēmiens” drīkst lietot tikai dzirkstošo vīnu ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, vai kvalitatīvo dzirkstošo vīnu aprakstam, ar noteikumu, ka:

- a) produkts iegūts dzirkstošs otrajā spirta fermentācijā pudelē;
- b) produkts izturēts uz nogulsnēm tajā pašā uzņēmumā bez pārtraukuma vismaz deviņus mēnešus no dienas, kad iegūts cuvée;
- c) produkts atdalīts no nogulsnēm, izmantojot sasaldēšanas metodi.

5. Apzīmējumu “Crémant” drīkst lietot tikai attiecībā uz kvalitatīvajiem dzirkstošajiem baltvīniem vai sārtvīniem ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ar noteikumu, ka:

- a) vīnogas tiek ievāktas ar rokām;
- b) vīns izgatavots no misas, kas iegūta, sapresējot veselas vai no ķekariem atdalītas vīnogas. Iegūtās misas daudzums nedrīkst būt lielāks par 100 litriem uz katrām 150 kg. vīnogu;
- c) pieļaujamais sēra dioksīda saturs nepārsniedz 150 mg/l;
- d) cukura saturs nepārsniedz 50 g/l;
- e) vīns atbilst 4. punktā noteiktajām prasībām; un
- f) neskarot 67. pantu, apzīmējumu “Crémant” norāda uz kvalitatīvo dzirkstošo vīnu etiķetēm kopā ar ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ar ko nosaka attiecīgā aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norādes norobežoto apgabalu.

Prasības, kas minētas a) un f) apakšpunktos, nepiemēro tiem ražotājiem, kuru preču zīmju nosaukumos iekļauts apzīmējums “crémant”, kas reģistrēts līdz 1986. gada 1. martam.

6. Atsauces uz vīnogu bioloģisko ražošanu nosaka Padomes Regula (EK) Nr. 834/2007 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ OV L 189, 20.7.2007., 1. lpp.

67. pants

Ģeogrāfiskās vienības nosaukums, kas mazāka vai lielāka par apgabalu, ar ko nosaka cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, un atsauces uz ģeogrāfisko apgabalu

1. Attiecībā uz Regulas (EK) Nr. 479/2008 60. panta 1. punkta g) apakšpunktu, un neskarot šīs regulas 55. un 56. pantu, ģeogrāfiskās vienības nosaukumu un atsauces uz ģeogrāfisko apgabalu drīkst norādīt tikai uz to vīnu etiķetēm, kuriem ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, vai trešās valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.

2. Lai izmantotu ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, kas mazāka vai lielāka par apgabalu, kas pamato aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, attiecīgās ģeogrāfiskās vienības apgabals precīzi jādefinē. Dalībvalstis var pieņemt noteikumus šo ģeogrāfisko vienību izmantošanai. Vismaz 85 % vīnogu, kas izmantotas vīna izgatavošanā, iegūtas šajā mazākajā ģeogrāfiskajā vienībā. Atlikušie 15 % vīnogu iegūtas attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Dalībvalstis var pieņemt lēmumu nepiemērot pirmās daļas trešajā un ceturtajā teikumā minētās prasības attiecībā uz reģistrētajām preču zīmēm vai preču zīmēm, kas lietojot iegūtas līdz 2002. gada 11. maijam, un kuru nosaukumos iekļauts ģeogrāfiskās vienības nosaukums, kas ir mazāka par apgabalu, kas pamato cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, un attiecīgo dalībvalstu ģeogrāfiskā apgabala atsauces.

3. Tās ģeogrāfiskās vienības nosaukumam, kas ir mazāka vai lielāka par apgabalu, kas pamato cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vai atsauci uz ģeogrāfisko apgabalu ietver:

- a) apvidus vai apvidu grupas nosaukumu;
- b) vietējas administratīvās teritorijas vai tās daļas nosaukumu;
- c) vīnogu audzēšanas apakšreģiona vai tā daļas nosaukumu;
- d) administratīvās teritorijas nosaukumu.

3. IEDAĻA

Noteiktu atsevišķa tipa pudeļu un to aizvākojuma noteikumi un papildu noteikumi, ko nosaka ražojošās dalībvalstis

68. pants

Noteiktu atsevišķa tipa pudeļu izmantošanas nosacījumi

Lai pudeles iekļautu XVII pielikumā norādītajā atsevišķa tipa pudeļu sarakstā, tām jāatbilst šādām prasībām:

- a) attiecīgās formas pudeli pēdējos 25 gadus lietojuši tikai un vienīgi, dabiski un tradicionāli vīnam ar noteiktu aizsargātas cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi; un

- b) tās forma pircējiem asociējas ar vīnu ar noteiktu aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Šīs regulas XVII pielikumā norādītas prasības, kas nosaka atzītu īpaša tipa pudeļu lietošanu.

69. pants

Noteiktu produktu noformējuma prasības

1. Tikai dzirkstošo vīnu, kvalitatīvo dzirkstošo vīnu un kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu drīkst tirgot vai eksportēt īpaši dzirkstošajam vīnam paredzētajā stikla pudelē, kas aizvākota ar:

- a) attiecībā uz pudelēm, kuru nominālais tilpums pārsniedz 0,20 litrus: ar sēņveidīgas formas aizbāzni, kas izgatavots no korķa koka vai cita materiāla, kuru atļauts lietot kopā ar pārtikas produktiem un kuru notur stiprinājums, kas nosepts, ja nepieciešams, ar vāciņu un aptīts ar foliju tā, lai pilnībā nosegtu aizbāzni un pudeles kaklu vai tā daļu;

- b) attiecībā uz pudelēm, kuru nominālais tilpums nepārsniedz 0,20 litrus: jebkuru citu piemērotu aiztaisāmo.

2. Dalībvalstis var pieņemt lēmumu, ka 1. punktā noteiktās prasības attiecas uz:

- a) produktiem, kurus tradicionāli iepilda šādās pudelēs un kuri:

- i) ir uzskaitīti Regulas (EK) Nr. 479/2008 25. panta 2. punkta a) apakšpunktā;

- ii) ir uzskaitīti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 7., 8. un 9. punktā;

- iii) ir uzskaitīti Padomes Regulā (EEK) Nr. 1601/1991 ⁽¹⁾; vai

- iv) kuru faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 1,2 %;

- b) citiem produktiem, kas nav minēti a) apakšpunktā, ar noteikumu, ka tie nemaldina pircējus attiecībā uz produkta raksturīgākajām īpašībām.

70. pants

Papildunoteikumi, ko noteikusi vīna ražotāja dalībvalsts attiecībā uz marķēšanu un noformēšanu

1. Attiecībā uz vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kas ražoti to teritorijā, 61., 62. pantā un 64.–67. pantā minētos datus drīkst noteikt par obligāti norādāmiem, aizliegt vai noteikt ierobežojumus saistībā ar to izmantošanu, ieviešot stingrākus nosacījumus nekā šajā nodaļā norādītie, izmantojot šo vīnu atbilstošās produkta specifikācijas.

⁽¹⁾ OV L 149, 14.6.1991., 1. lpp.

2. Attiecībā uz vīniem bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kas ražoti to teritorijā, dalībvalstis var noteikt par obligāti norādāmiem datus, kas minēti 64. un 66. pantā.

3. Attiecībā uz kontroli dalībvalstis var pieņemt lēmumu definēt un regulēt datus, kas nav uzskaitīti Regulas (EK) Nr. 479/2008 59. panta 1. punktā un 60. panta 1. punktā, attiecībā uz to teritorijās ražotajiem vīniem.

4. Attiecībā uz kontroli dalībvalstis var pieņemt lēmumu noteikt Regulas (EK) Nr. 479/2008 58., 59. un 60. pantu piemērošanu attiecībā uz to teritorijās pildītajiem vīniem, kas vēl nav laisti tirgū vai eksportēti.

V NODAĻA

VISPĀRĒJI, PĀREJAS UN NOBEIGUMA NOTEIKUMI

71. pants

Vīnu nosaukumi, kas aizsargāti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1493/1999

1. Komisija liek atzīmi uz katra dokumenta, kas saņemts no dalībvalstīm saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 2. punktu saistībā ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kā minēts iepriekš minētās regulas 51. panta 3. punktā, norādot saņemšanas datumu un lietas numuru.

Attiecīgā dalībvalsts saņem apstiprinājumu par saņemšanu, kurā norādīta vismaz šāda informācija:

- a) lietas numurs;
- b) saņemto dokumentu skaits;
- c) dokumentu saņemšanas datums.

Par dokumentu iesniegšanas dienu tiek uzskatīta diena, kad dokumenti reģistrēti Komisijas pasta žurnālā.

2. Visus lēmumus par attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes anulēšanu atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 4. punktam Komisija pieņem, pamatojoties uz tās rīcībā esošajiem dokumentiem saskaņā ar iepriekš minētās regulas 51. panta 2. punktu.

72. pants

Pagaidu marķēšana

1. Atkāpjoties no šīs regulas 65. panta, vīnus ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kuru attiecīgais cilmes vietas nosaukums vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde atbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. panta 5. punktā minētajām prasībām, marķē saskaņā ar šīs regulas IV pielikumā norādītajiem noteikumiem.

2. Ja Komisija pieņem lēmumu nepiešķirt aizsardzību cilmes vietas nosaukumam vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 41. pantu, vīnus, kas marķēti saskaņā ar šā panta 1.punktu, izņem no apgrozības vai pārmarķē saskaņā ar šīs regulas IV pielikumā norādīto.

73. pants

Pārejas noteikumi

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 1. punktā paredzēto procedūru attiecina uz vīna nosaukumiem, kurus dalībvalstis līdz 2009. gada 1. augustam atzinušas par cilmes vietas nosaukumiem vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un kurus Komisija nav publicējusi saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 54. panta 5. punktu vai Regulas (EK) Nr. 753/2002 28. pantu.

2. Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 1. punktā paredzēto procedūru attiecina uz grozījumiem produkta specifikācijā attiecībā uz aizsargātiem vīnu nosaukumiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 1. punktu vai vīnu nosaukumiem, kas nav aizsargāti saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 51. panta 1. punktu, kas iesniegti dalībvalstij ne vēlāk kā līdz 2009. gada 1. augustam ar noteikumu, ka dalībvalsts ir pieņēmusi apstiprinājuma lēmumu un nosūtījusi Komisijai tehniskos dokumentus, ko paredz Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 1. punkts, ne vēlāk kā līdz 2011. gada 31. decembrim.

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

Briselē, 2009. gada 14. jūlijā

3. Dalībvalstis, kurās līdz 2009. gada 1. augustam nav stājušies spēkā normatīvie vai administratīvie akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. panta prasības, to izpilda līdz 2010. gada 1. augustam. Līdz tam attiecīgajā dalībvalstī 9., 10., 11. un 12. pantu piemēro *mutatis mutandis* kā "iepriekšēju dalībvalsts procedūru", kas minēta Regulas (EK) Nr. 479/2008 38. pantā.

4. Vīnus, kas laisti tirdzniecībā vai marķēti līdz 2010. gada 31. decembrim un kas atbilst attiecīgajiem noteikumiem, kuri piemērojami līdz 2009. gada 1. augustam, drīkst laist tirgū līdz to krājumi ir beigušies.

74. pants

Atcelšana

Ar šo atceļ Regulu (EK) Nr. 1607/2000 un (EK) Nr. 753/2002.

75. pants

Stāšanās spēkā

Šī regula stājas spēkā septītajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

To piemēro no 2009. gada 1. augusta

Komisijas vārdā –
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

I PIELIKUMS

PIETEIKUMS CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES REĢISTRĒŠANAI

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā pieteikums iesniegts

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Pieteikuma iesniedzējs

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Juridiskais statuss, lielums un sastāvs (attiecas uz juridiskām personām)

Valstspiederība

Tālr., fakss, e-pasts

Starpnieks

— Dalībvalsts(-is) (*)

— Trešās valsts iestāde (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Starpnieka(-u) nosaukums(-i)

Pilna adrese(-es) (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Tālr., fakss, e-pasts

Reģistrējamais nosaukums

— Cilmes vietas nosaukums (*)

— Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Aizsardzības pierādījums trešā valstī

Vīnkopības produktu kategorijas
[uz atsevišķas lapas]

Produkta specifikācija

Lappušu skaits

Parakstītāja(-u) vārds(-i)

Paraksts(-i)

II PIELIKUMS

VIENOTAIS DOKUMENTS

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā pieteikums iesniegts

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Pieteikuma iesniedzējs

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese (*ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts*)

Juridiskais statuss (*attiecas uz juridiskām personām*)

Valstspiederība

Starpnieks

— Dalībvalsts(-is) (*)

— Trešās valsts iestāde (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Starpnieka(-u) nosaukums(-i)

Pilna adrese(-es) (*ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts*)

Reģistrējama nosaukums

— Cilmes vietas nosaukums (*)

— Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Vīna(-u) apraksts ⁽¹⁾

Tradicionālo apzīmējumu norādes, atbilstīgi 54. panta 1. punkta a) apakšpunktam ⁽²⁾, kas saistītas ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi

Īpašās vīndarbības metodes ⁽³⁾

Norobežotais apgabals

Maksimālā raža no hektāra

Atļautās vīna vīnogu šķirnes

Saistība ar ģeogrāfisko apgabalu ⁽⁴⁾

Turpmākie nosacījumi ⁽³⁾

Atsauce uz produkta specifikāciju

⁽¹⁾ Tostarp atsauce uz produktiem, uz kuriem attiecas Regulas (EK) Nr. 479/2008 33. panta 1. punkts.

⁽²⁾ Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta a) apakšpunkts.

⁽³⁾ Fakultatīvi.

⁽⁴⁾ Produkta raksturīgāko īpašību un ģeogrāfiskā apgabala apraksts, norādot saistību starp abiem.

III PIELIKUMS

PRASĪBA PAR IEBILDUMIEM PRET CILMES VIETAS NOSAUKUMU VAI ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDI

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā iesniegta prasība par iebildumiem

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Iebildumu iesniedzējs

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese (*ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts*)

Valstspiederība

Tālr., fakss, e-pasts

Starpnieks

— Dalībvalsts(-is) (*)

— Trešās valsts iestāde (fakultatīvi) (*)
[()nevajadzīgo svītrot]*

Starpnieka(-u) nosaukums(-i)

Pilna adrese(-es) (*ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts*)

Nosaukums, pret kuru ir iesniegti iebildumi

— Cilmes vietas nosaukums (*)

— Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Pirmtiesības

— Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (*)

— Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)

— Valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Nosaukums

Reģistrācijas numurs

Reģistrācijas datums (DD/MM/GGGG)

— Preču zīme

Zīme

Produktu un pakalpojumu saraksts

Reģistrācijas numurs

Reģistrācijas datums

Izcelsmes valsts

Reputācija/labā slava(*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Iebildumu pamatojums

— Regulas (EK) Nr. 479/2008 42. panta 1. punkts (*)

— Regulas (EK) Nr. 479/2008 42. panta 2. punkts (*)

- Regulas (EK) Nr. 479/2008 43. panta 2. punkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 45. panta 2. punkta a) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 45. panta 2. punkta b) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 45. panta 2. punkta c) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 45. panta 2. punkta d) apakšpunkts (*)

[(*) nevajadzīgo svītrot]

Pamatojuma paskaidrojums(-i)

Parakstītāja vārds, uzvārds

Paraksts

IV PIELIKUMS

PIETEIKUMS GROZĪJUMIEM CILMES VIETAS NOSAUKUMAM VAI ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDEI

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā iesniegti grozījumi

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Starpnieks

- Dalībvalsts(-is) (*)
- Trešās valsts iestāde (fakultatīvi) (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Starpnieka(-u) nosaukums(-i)

Pilna adrese(-es) (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Tālr., fakss, e-pasts

Nosaukums

- Cilmes vietas nosaukums (*)
- Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Specifikācijas nosaukums, uz ko attiecas grozījumi

Aizsargātais nosaukums (*)

Produkta apraksts (*)

Izmantotās vīndarbības metodes (*)

Ģeogrāfiskais apgabals (*)

Raža no hektāra (*)

Izmantotās vīna vīnogu šķirnes (*)

Saikne (*)

Kontroles iestāžu nosaukumi un adreses (*)

Citi (*)

[() nevajadzīgo svītrot]*

Grozījumi

- Grozījumi produkta specifikācijā, neveicot grozījumus vienotajā dokumentā (*)

Grozījumi produkta specifikācijā, veicot grozījumus vienotajā dokumentā (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

- Nebūtiski grozījumi (*)

- Nozīmīgi grozījumi (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Grozījumu paskaidrojums

Grozītais vienotais dokuments

[uz atsevišķas lapas]

Parakstītāja vārds, uzvārds

Paraksts

V PIELIKUMS

**PIEPRASĪJUMS PAR ANULĒŠANU ATTIECĪBĀ UZ CILMES VIETAS NOSAUKUMU VAI ĢEOGRĀFISKĀS
IZCELSMES NORĀDI**

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Anulēšanas pieprasījuma iesniedzējs

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Valoda, kurā iesniegts anulēšanas pieprasījums

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Valstspiederība

Tālr., fakss, e-pasts

Apstrīdētais nosaukums

— Cilmes vietas nosaukums (*)

— Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Pieprasījuma iesniedzēja likumīgās intereses

Dalībvalsts vai trešās valsts paziņojums

Anulēšanas pamatojums

- Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta a) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 34. panta 1. punkta b) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta a) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta b) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta c) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta d) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta e) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta f) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta g) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta h) apakšpunkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 35. panta 2. punkta i) apakšpunkts (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Pamatojuma paskaidrojums

Parakstītāja vārds, uzvārds

Paraksts

VI PIELIKUMS

**PIEPRASĪJUMS AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA MAIŅAI UZ ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES
NORĀDI**

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā pieteikums iesniegts

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Pieteikuma iesniedzējs

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Juridiskais statuss, sastāvs un skaits (attiecas uz juridiskām personām)

Valstspiederība

Tālr., fakss, e-pasts

Starpnieks

— Dalībvalsts(-is) (*)

— Trešās valsts iestāde (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Starpnieka(-u) nosaukums(-i)

Pilna adrese(-es) (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Tālr., fakss, e-pasts

Reģistrējamaais nosaukums

Aizsardzības pierādījums trešā valstī

Produkta kategorijas
[uz atsevišķas lapas]

Produkta specifikācija

Lappušu skaits

Parakstītāja(-u) vārds(-i), uzvārds(-i)

Paraksts(-i)

VII PIELIKUMS

PIETEIKUMS TRADICIONĀLĀ APZĪMĒJUMA ATZĪŠANAI

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā pieteikums iesniegts

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Pieteikuma iesniedzējs

Dalībvalsts kompetentā iestāde (*)

Trešās valsts kompetentā iestāde (*)

Pilnvarota profesionālā organizācija (*)
[(*) nevajadzīgo norādi pārsvītrot]

Adrese (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Juridiska persona (attiecas tikai uz pilnvarotām profesionālām organizācijām)

Tautība

Tālr., fakss, e-pasts

Nosaukums

Tradicionālais apzīmējums saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta a) apakšpunktu (*)

Tradicionālais apzīmējums saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta b) apakšpunktu (*)
[(*)nevajadzīgo norādi pārsvītrot]

Valoda

— 31. panta a) apakšpunkts (*)

— 31. panta b) apakšpunkts (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Attiecīgo aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu saraksts

Vīnkopības produktu kategorijas

Definīcija

Noteikumu kopija

[jāpievieno]

Parakstītāja vārds, uzvārds

Paraksts

VIII PIELIKUMS

PRASĪBA PAR IEBILDUMIEM PRET TRADICIONĀLO APZĪMĒJUMU

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Valoda, kurā aizpildīta prasība par iebildumiem

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Prasības iesniedzējs

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese (*ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts*)

Valstspiederība

Tālr., fakss, e-pasts

Starpturņieks

— Dalībvalsts(-is) (*)

— Trešās valsts iestāde (fakultatīvi) (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Starpturņieka(-u) nosaukums(-i)

Pilna adrese(-es) (*ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts*)

Apstrīdētais tradicionālais apzīmējums

Pirmtiesības

— Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (*)

— Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)

— Valsts ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Nosaukums

Reģistrācijas numurs

Reģistrācijas datums (DD/MM/GGGG)

— Preču zīme

Zīme

Produktu un pakalpojumu saraksts

Reģistrācijas numurs

Reģistrācijas datums

Izcelsmes valsts

Reputācija/labā slava (*)
[() nevajadzīgo svītrot]*

Iebildumu pamatojums

— 31. pants (*)

— 35. pants (*)

— 40. panta 2. punkta a) apakšpunkts (*)

- 40. panta 2. punkta b) apakšpunkts (*)
- 40. panta 2. punkta c) apakšpunkts (*)
- 41. panta 3. punkts (*)
- 42. panta 1. punkts (*)
- 42. panta 2. punkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. pants
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Pamatojuma paskaidrojums(-i)

Parakstītāja vārds, uzvārds

Paraksts

IX PIELIKUMS

ANULĒŠANAS PIEPRASĪJUMS ATTIECĪBĀ UZ TRADICIONĀLO APZĪMĒJUMU

Saņemšanas datums (DD/MM/GGGG)
[aizpilda Komisija]

Lappušu skaits (tostarp šī lapa)

Anulēšanas pieprasījuma iesniedzējs

Lietas numurs
[aizpilda Komisija]

Valoda, kurā noformēts anulēšanas pieprasījums

Juridiskas personas nosaukums vai fiziskas personas vārds un uzvārds

Pilna adrese(-es) (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Valstspiederība

Tālr., fakss, e-pasts

Apstrīdētais tradicionālais apzīmējums

Pieprasījuma iesniedzēja likumīgās intereses

Dalībvalsts vai trešās valsts deklarācija

Anulēšanas pamatojums

- 31. pants (*)
- 35. pants (*)
- 40. panta 2. punkta a) apakšpunkts (*)
- 40. panta 2. punkta b) apakšpunkts (*)
- 40. panta 2. punkta c) apakšpunkts (*)
- 41. panta 3. punkts (*)
- 42. panta 1. punkts (*)
- 42. panta 2. punkts (*)
- Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. pants (*)
[(*) nevajadzīgo svītrot]

Pamatojuma paskaidrojums

Parakstītāja vārds, uzvārds

Paraksts

X PIELIKUMS

51. PANTA 2. PUNKTĀ MINĒTĀ PIKTOGRAMMA



XI PIELIKUMS

30. PANTA 2. PUNKTĀ MINĒTO PILNVAROTO TIRDZNIECĪBAS ORGANIZĀCIJU UN TO BIEDRU SARAKSTS

Trešā valsts	Pilnvarotas profesionālās organizācijas nosaukums	Pilnvarotas profesionālās organizācijas biedri
— Dienvidāfrika	— Dienvidāfrikas stiprināto vīnu ražotāju asociācija (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

XII PIELIKUMS

40. PANTĀ MINĒTO TRADICIONĀLO APZĪMĒJUMU SARAKSTS

Tradicionālais apzīmējums	Valoda	Vīni ⁽¹⁾	Produkta apraksts/lietošanas nosacījumi ⁽²⁾	Attiecīgās trešās valstis
---------------------------	--------	---------------------	--	---------------------------

A DAĻA – **Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta a) apakšpunktā minētie tradicionālie apzīmējumi**

BEĻĢIJA

Appellation d'origine contrôlée	Franču valodā	ACVN (1, 4)	Tradicionālie apzīmējumi, kurus lieto apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vietā	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Holandiešu valodā	ACVN (1, 4)		
Landwijn	Holandiešu valodā	AGIN (1)	Tradicionālie apzīmējumi, kurus lieto apzīmējuma "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vietā	
Vin de pays	Franču valodā	AGIN (1)		

BULGĀRIJA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgāru valodā	ACVN (1, 3, 4)	Tradicionālie apzīmējumi, kurus lieto apzīmējumu "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vai "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vietā 14.4.2000.	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgāru valodā	ACVN (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgāru valodā	ACVN (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgāru valodā	AGIN (1, 3, 4)		

ČEHĪJA

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

Vīno s privilastkem, papildināts ar vārdiem: — Kabinetní vīno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové vīno — Slámové vīno	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, vīnogu mīkstumā vai vīnogu misas, iespējams, no vīna, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā apgabalā vai apakšapgabalā; raža no viena hektāra nav pārsniegta; vīns ir izgatavots no vīnogām, kuru izcelsmi, cukura saturu un svaru, ja nepieciešams, šķirni vai vīnogu šķirņu sajaukumu, vai pelēkās puves <i>Botrytis cinerea</i> P. paveidu “cēlo puvi” ir pārbaudījis inspekcijas birojs un vīns atbilst prasībām attiecībā uz noteiktas kategorijas kvalitatīvo vīnu ar atribūtiem vai, ja sajaukti kvalitatīvie vīni ar atribūtiem, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās. Inspekcijas birojs vīnu klasificējis kā kvalitatīvo vīnu ar vienu no šādiem atribūtiem: — Kabinetní vīno – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 19° NM, — Pozdní sběr – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 21° NM, — Výběr z hroznů – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 24° NM, — Výběr z bobulí – drīkst izgatavot tikai no atlasītām vīnogu ogām, kurās cukura saturs ir vismaz 27° NM, — Výběr z cibéb – drīkst izgatavot tikai no atlasītām vīnogu ogām, kuras skārusi celā puve vai pārgatavinātām ogām, kurās cukura saturs ir 32° NM, — Ledové vīno – drīkst izgatavot tikai no vīnogām, kuras ievāktas pie temperatūras, kas vienāda vai zemāka par – 7°grādiem pēc Celsija, un kuras ievāktas un apstrādātas sasalušas, un iegūtajā vīnogu misā cukura saturs ir vismaz 27° NM, — Slámové vīno – drīkst izgatavot tikai no vīnogām, kas pirms apstrādes vismaz trīs mēnešus uzglabātas salmos vai niedrēs vai, ja nepieciešams, izkārtas vēdināmā telpā, un iegūtajā vīnogu misā cukura saturs ir vismaz 27° NM.	
Jakostní likérové vīno	Čehu valodā	ACVN (3)	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā īpašā reģionā, vīnogu raža no viena hektāra nav pārsniegta, vīns ražots īpašā vīnkopības reģionā, kurā vīnogas ievāktas, vīns atbilst piemērojamajās tiesību normās noteiktajām kvalitātes prasībām.	
Zemské vīno	Čehu valodā	AGIN (1)	Vīns izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas Čehijas teritorijā un kuras ir piemērotas kvalitatīvo vīnu izgatavošanai īpašā reģionā, vai no vīnogu šķirnēm, kas uzskaitītas piemērojamajās tiesību aktā iekļautajā vīnogu šķirņu sarakstā, vīna marķējumā drīkst norādīt tikai piemērojamās tiesību normās noteikto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi; galda vīna ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi izgatavošanā drīkst izmantot tikai tās vīnogas, no kurām izgatavots vīns un kurās cukura saturs ir vismaz 14° NM, un kuras ievāktas ģeogrāfiskajā vienībā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saskaņā ar šo punktu un atbilst piemērojamajās tiesību normās noteiktajām kvalitātes prasībām; citas ģeogrāfiskās vienības nosaukuma lietošana, kas ieviests ar piemērojamo tiesību aktu, ir aizliegta.	
Vīno origininālnī certifikācija (VOC vai V.O.C.)	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīnogu misa, kas izgatavota tikpat lielā vai mazākā teritorijā kā vīnkopības reģions; vīna ražotājam jābūt asociācijas biedram, kura atbilstošās tiesību normās ir tiesīga piešķirt vīnam nosaukumu, veicot sākotnējo sertifikāciju; vīns atbilst vismaz kvalitātes prasībām attiecībā uz kvalitatīvo vīnu saskaņā ar šo tiesību aktu, vīns atbilst nosacījumiem, kas norādīti lēmumā par atļauju piešķirt vīna nosaukuma sākotnējo sertifikātu; attiecībā uz pārējām īpašībām, vīnam jāatbilst ar šo tiesību aktu noteiktajām prasībām noteiktiem vīna veidiem.	

DĀNIJA

Regional vin	Dāņu valodā	AGIN (1, 3, 4)	Vīns vai dzirkstošais vīns, kas Dānijā izgatavots saskaņā ar valsts tiesību aktos izklāstītiem noteikumiem. “Reģionālajam vīnam” veic organoleptisko un analītisko novērtējumu. Vīna raksturu un īpašības ietekmē ražošanas apgabals, vīna ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes un ražotāja un vīndara prasmes.	
--------------	-------------	-------------------	---	--

VĀCIJA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>papildināts ar vārdu:</i> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Vācu valodā	ACVN (1)	Vispārēja kategorija vīniem ar īpašiem elementiem, kuros ir noteikts misas obligātais svars un kuri nav bagātināti (nav pievienots cukurs un nav pievienota koncentrēta vīnogu misa), un kuri papildināti ar vienu no šādām norādēm: (Kabinett): kvalitatīvo vīnu ar īpašiem atribūtiem (Prädikatsweine) <i>pirmās pakāpes kvalitātes līmenis</i>; Kabinett vīni ir viegli un smalki, sasniedzot 67 līdz 85 grādus pēc Eksles (Öchsle), atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; (Spätlese): kvalitatīvais vīns ar īpašu elementu, kura misas svars ir no 76 līdz 95 grādiem pēc Eksles, atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; vīnogu raža jānovāc vēl un vīnogām jābūt pilnībā gatavām; Spätlese vīniem piemīt izteikta smarža (ne tikai salda); (Auslese): izgatavots no individuāli atlasītām pilnībā gatavām vīnogām, kuras var koncentrēt ar <i>Botrytis cinerea</i>, misas svars ir no 85 līdz 100 grādiem pēc Eksles, atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; (Beerenauslese): izgatavots no īpaši atlasītām, pilnībā gatavām vīnogu ogām ar augstu cukura koncentrāciju, ko izraisa <i>Botrytis cinerea</i> (cēlā puve); galvenokārt ievāktas pēc parastās ražas novākšanas. Misas masai jāsvārstās no 110 līdz 125 grādiem pēc Eksles, atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; vīni ir izteikti saldi un maigi; (Trockenbeerenauslese): kvalitatīvo vīnu ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) augstākās pakāpes kvalitātes līmenis, kuros misas svars pārsniedz 150 grādus pēc Eksles. Šīs kategorijas vīnus izgatavo no rūpīgi atlasītām, pārgatavinātām vīnogām, kuru sula koncentrēta, izmantojot <i>Botrytis cinerea</i> (cēlā puve). Ogas ir sažuvušas līdzīgi kā rozīnes. Ar šādu paņēmieni iegūtie vīni ir bagātīgi saldi un ar nelielu spirta daudzumu; (Eiswein): Eiswein jāizgatavo no vīnogām, kuras ievāktas stipras salnas laikā gaisa temperatūrā, kas zemāka par – 7 grādiem pēc Celsija; sapresētas sasalušas; neatkārtojams augstākās kvalitātes vīns, ar izteikti augstu salduma un skābuma koncentrācijas pakāpi.	
Qualitätswein, papildināts vai nepapildināts ar apzīmējumu b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Vācu valodā	ACVN (1)	Kvalitatīvais vīns no noteiktiem reģioniem, kuram veikta organoleptiskā un analītiskā pārbaude un kas atbilst prasībām par vīnogu gatavību (vīna misas svars/Eksles grādi)	
Qualitätslikörwein, papildināts vai nepapildināts ar apzīmējumu b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Vācu valodā	ACVN (3)	Kvalitatīvais deserta vīns no noteiktiem reģioniem, kuram veikta organoleptiskā un analītiskā pārbaude un kas atbilst prasībām par vīnogu gatavību (vīna misas svars/Eksles grādi)	
Qualitätssperlwein, papildināts vai nepapildināts ar apzīmējumu b.A. (Qualitätssperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Vācu valodā	ACVN (8)	Kvalitatīvais pusdzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem, kuram veikta organoleptiskā un analītiskā pārbaude un kas atbilst prasībām par vīnogu gatavību (vīna misas svars/Eksles grādi)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Vācu valodā	ACVN (4)	Kvalitatīvais dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem.	
Landwein	Vācu valodā	AGIN (1)	Izcils vīns, tā nedaudz augstāka misas svara dēļ.	
Winzersekt (**)	Vācu valodā	ACVN (1)	Kvalitatīvais dzirkstošais vīns, ko ražo īpašās vīnogu audzēšanas zonās, iegūts no vīnogām, kuras ievāktas tajā pašā vīnogu audzēšanas uzņēmumā, kurā ražotājs vīnogas pārstrādā vīnā, no kura paredzēts izgatavot kvalitatīvos dzirkstošos vīnus, ko ražo īpašā vīnogu audzēšanas zonā; attiecas arī uz ražotāju grupām.	

(*) Apzīmējuma "Qualitätswein mit Prädikat" lietošana ir atļauta pārejas laikā līdz 2010. gada 31. decembrim.

(**) Apzīmējumam "Sekt", "Likörwein" un "Perlwein" aizsardzība nav pieprasīta.

GRIEĶIJA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Grieķu valodā	ACVN (1, 3, 4, 15, 16)	Reģiona vai īpašas vietas nosaukums, kas atzīts kā administratīva vienība, lai aprakstītu vīnus, kas atbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no <i>Vitis vinifera</i> vīnogulāju pamatsķirņu vīnogām, kas audzētas vienīgi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un vīna ražošana notiek šajā apgabalā, — tie ir izgatavoti no vīnogām, kas audzētas vīna dārzos, kuros no viena hektāra iegūta maza raža, — to kvalitāte un īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašu ģeogrāfisko vidi ar tai piemītošajiem dabas un cilvēku faktoriem. [L.D. 243/1969 un L.D. 427/76 par vīnkopības produkcijas uzlabošanu un aizsardzību]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Grieķu valodā	ACVN (3, 15)	Papildus atribūta <i>appurosellation d'origine ideide qualité supérieure</i> obligātajām prasībām, šīs kategorijas vīniem jāatbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no vīnogām, kuras audzētas primārajos vīna dārzos ar zemu vīnogu ražu no viena hektāra, audzētas augsnē, kas piemērota kvalitatīvo vīnu ražošanai, — tie atbilst noteiktām prasībām attiecībā uz zaru apgriešanas metodi vīna dārzos un obligāto cukura saturu misā. [L.D. 243/1969 un L.D. 427/76 par vīnkopības produkcijas uzlabošanu un aizsardzību]	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Grieķu valodā	ACVN (3)	Appellation d'origine contrôlée vai <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> vīnu kategorijas vīni, kas papildus atbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no vīnogu misas, kurā sākotnējā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 12 %, — to faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 15 % un lielāka par 22 %, — to kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 17,5 %. [L.D. 212/1982 par vīnu ar cilmes vietas nosaukuma Samos reģistrāciju]	
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Grieķu valodā	ACVN (3, 15, 16)	Appellation d'origine contrôlée vai <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> vīnu kategorijas vīni, kas papildus atbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no vīnogām, kas turētas saulē vai ēnā, — tie ražoti bez bagātināšanas, — to dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 17 % (vai 300 gramu cukura uz vienu litru). [L.D. 212/1982 par vīnu ar cilmes vietas nosaukuma Samos reģistrāciju]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Grieķu valodā	AGIN (1)	Vīni, ko ražo vienīgi Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā un kas papildus: — attiecībā uz vīniem ar tradicionālo atribūtu <i>Retsina</i> , izgatavoti no vīnogu misas, kas apstrādāta ar <i>Aleppo</i> priedes sveķiem, un — attiecībā uz vīniem ar tradicionālo atribūtu <i>Verntea</i> , izgatavoti no vīnogām, kas audzētas Zakynthos salas vīna dārzos un atbilst noteiktām prasībām attiecībā uz izmantoto vīnogu šķirnēm, ražas lielumu no vīna dārza viena hektāra un misas cukura saturu. [P.D. 514/1979 par vīnu, kas apstrādāti ar sveķiem, ražošanu, kontroli un aizsardzību un M.D. 397779/92 par prasību definēšanu norādes <i>Verntea Traditional Designation of Zakynthos</i> lietošanai]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Grieķu valodā	AGIN (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Norāde, kas raksturo reģionu vai īpašu vietu, kas atzīta kā administratīva vienība, un ko lieto vīnu aprakstam, kas atbilst šādām prasībām: — tiem piemīt īpaša kvalitāte, reputācija vai citas to izcelsmei raksturīgas īpašības, — ne mazāk kā 85 % vīnogu, kas izmantotas vīnu izgatavošanā, audzētas vienīgi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā un tos ražo šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, — tie ir iegūti no īpašā apgabalā klasificētām vīnogu šķirnēm, — tie ir izgatavoti no vīnogām, kas audzētas vīna dārzos, kuru augsne piemērota vīnkopībai ar mazu vīnogu ražu no viena hektāra, — katram no tiem ir noteikta dabiskā un faktiskā spirta koncentrācija [C.M.D. 392169/1999 Vispārēji noteikumi apzīmējuma “Reģionālais vīns” lietošanai galda vīnu aprakstā, kas grozīts ar C.M.D. 321813/2007].	

Denominación de origen (DO)	Spāņu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Reģiona, apgabala, apvidus vai norobežotās vietas nosaukums, kas atzīts kā administratīva vienība un ko lieto, lai apzīmētu vīnus, kuri atbilst šādiem nosacījumiem: — tie jāizstrādā reģionā, apgabalā, apvidū vai norobežotā vietā, kurā vīnogas audzētas, — tiem ir augsts prestižs tirdzniecībā to izcelsmes dēļ un — to kvalitāte un īpašības ir saistītas, lielā mērā vai pilnīgi, ar ģeogrāfiskajām iezīmēm, tostarp dabas un cilvēku faktoriem. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīniem; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	Čīle
Denominación de origen calificada (DO-Ca)	Spāņu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Papildus apzīmējuma “denominación de origen” obligātajām prasībām “denominación de origen calificada” vīns atbilst šādām prasībām: — ir pagājuši vismaz desmit gadi kopš tā atzīšanas par “denominación de origen”, — aizsargātos produktus laiž tirgū tikai iepildītus vīna darītavās, kas reģistrētas un izvietotas norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un — tā vīnu ražošanai piemērotā apgabala robežas, kuram ir tiesības vīnu aprakstā norādīt cilmes vietas nosaukumu, ir kartogrāfiski norādītas ar katru pašvaldības nosaukumu. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīniem; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spāņu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vīns izstrādāts reģionā, apgabalā, apvidū vai norobežotā vietā no vīnogām, kuru izcelsme ir attiecīgajā teritorijā, vīna kvalitāte, reputācija vai īpašības ir saistītas ar ģeogrāfisko vai cilvēku faktoru, vai abiem kopā, attiecībā uz vīnogu apstrādi, vīna izstrādāšanu vai tā izturēšanu. Šos vīnus identificē pēc apzīmējuma “vino de calidad de”, aiz kura norādīts vīna ražošanas un izstrādes reģiona, apgabala, apvidus vai norobežotās vietas nosaukums. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīniem; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	
Vino de pago	Spāņu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Apzīmē vietu vai lauku apdzīvotu vietu ar īpašām augsnes īpašībām un mikroklimatu, kas šo vietu atšķir un izceļ starp citām vietām apkārtnē, ko pazīst pēc nosaukuma, kas tradicionāli un vispārzināmi saistīts ar vīna dārzu kultūru, no kuriem iegūti vīni ar neatkārtojamām īpašībām un kvalitāti, un kuru nosaukuma maksimālo paplašināšanu ierobežo kompetentās Administrācijas pieņemtie noteikumi, atbilstīgi katra reģiona raksturīgākajām īpašībām. Nosaukuma paplašinājums nedrīkst būt tāds pats vai pārāks par kādu no pašvaldības nosaukumiem, kuras teritorijā vai teritorijās, ja tādas ir vairākas, tas atrodas. Nosaukumu <i>pago</i> jeb īpašums parasti lieto tirdzniecībā, lai identificētu vīnus, kuri iegūti šajā vīna dārzā vismaz piecu gadu laikā, kas norāda, ka pastāv vispārzināma saikne ar vīna dārzu kultūru. Visas vīnogas, kas paredzētas vīno de pago izgatavošanai, audzē vīna dārzos, kas atrodas šajā <i>pago</i> un vīnu izstrādā, uzglabā un, ja nepieciešams, iztur atsevišķi no citiem vīniem. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīniem; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	
Vino de pago calificado	Spāņu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Ja <i>pago</i> jeb īpašumu kopums iekļauts kvalificētas izcelsmes nosaukuma teritoriālajā darbības jomā, to drīkst apzīmēt ar norādi “ <i>pago calificado</i> vīns” un izgatavoto vīnu vienmēr apzīmēs kā <i>pago calificado</i> , ja tas atbilst prasībām, kas izvirzītas attiecībā uz vīniem ar kvalificētu cilmes vietas nosaukumu un tas ir reģistrēts šajā teritorijā. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīniem; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	

Vino de la tierra	Spāņu valodā	AGIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Prasības tradicionālā apzīmējuma “vino de la tierra” un tam pievienotās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes lietošanai 1. Izskatot 1. pantā minēto produktu ģeogrāfisko norāžu lietošanas regulējumu, jāapsver vismaz šādi aspekti: a) vīna kategorija vai kategorijas attiecībā uz kurām piemērojamas atsauksmes, b) ģeogrāfiskās izcelsmes norādes lietošanai paredzētais nosaukums, c) ģeogrāfiskā apgabala precīzas robežas, d) izmantošanai paredzēto vīnogu šķirņu norāde, e) dažāda veida vīnu ar tiesībām uz norādi obligātais dabiskā spirta tilpumiedalījums, f) organoleptisko īpašību novērtējums un norāde, g) vīniem piemērojamā kontroles sistēma, ko īsteno valsts vai privātā institūcija. 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes lietošana, lai apzīmētu vīnus, kas izgatavoti no vīnu maisījuma, kurā izmantotas vīnogas, kas ievāktas dažādos ražošanas apgabalos, tiek pieļauta, ja vismaz 85 procenti vīnā izmantoto vīnogu iegūtas tajā ražošanas apgabalā, kas norādīts nosaukumā. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; Dekrēts 1126/2003)	
Vino dulce natural	Spāņu valodā	ACVN (3)	(Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma B punkta 6. punkts)	
Vino Generoso	Spāņu valodā	ACVN (3)	(Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma B punkta 8. punkts)	Čīle
Vino Generoso de licor	Spāņu valodā	ACVN (3)	(Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma B punkta 10. punkts)	

FRANCIJA

Appellation d'origine contrôlée	Franču valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Apvidus nosaukums, ko lieto, lai aprakstītu produktu, kura izcelsme ir šajā apvidū, kura kvalitāte un īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašu ģeogrāfisko vidi ar tai piemītošajiem dabas un cilvēku faktoriem, šim produktam piemīt attiecīgi konstatēta pazīstamība, un to ražo saskaņā ar nolīgumu par procedūram, kurā iekļautas prasības par ieinteresēto pušu piekrišanu, ražošanas nosacījumu un produktu kontroli.	Alžīrija Šveice Tunisija
Appellation 606/2009 contrôlée	Franču valodā			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Franču valodā			
Vin doux naturel	Franču valodā	ACVN (3)	Pārveidots vīns, t. i., vīns, kurā spirta fermentācija ir apturēta, pievienojot neitrālu vīna spirtu. Šāda procesa mērķis ir palielināt vīna spirta izteiktību, saglabājot lielāko daļu vīnogu dabiskā cukura. Atkarībā no izstrādātā dabiskā saldā vīna veida – baltais, sarkanais vai sārtais – pārveidošanu veic spirta fermentācijas noteiktā stadijā, veicot vai neveicot vīnogu izmērcēšanu.	
Vin de pays	Franču valodā	AGIN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vīni, ko personalizē ar ģeogrāfisku avotu (teritoriālā nozīmē). Vīnus ar atribūtu <i>vin de pays</i> drīkst ražot vienīgi tajā ražošanas apgabalā, kuras vārdā tas nosaukts. Tas atbilst stingriem ražošanas nosacījumiem, kas noteikti dekrētā, piemēram, maksimālā vīnogu raža, spirta grādu minimums, vīnogu šķirnes un stingri analītiskie noteikumi.	

ITĀLIJA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Vīnu cilmes vietas nosaukums ir vīnogu audzēšanas zonas ģeogrāfiskais nosaukums, kam raksturīga īpaša produkcija un ko izmanto, lai aprakstītu atzītas kvalitātes produktu, kura īpašības ir saistītas ar ģeogrāfisko vidi un cilvēkfaktoriem. Iepriekš minētais likums attiecībā uz Itālijas vīnu nosaukumiem nosaka īpaša tradicionālā atribūta D.O.C. lietošanu, lai precīzi definētu augstas kvalitātes un tradicionāla cilmes vietas nosaukuma jēdzienu. [10.2.1992. likums Nr. 164]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Vācu valodā			
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Līdzīga D.O.C. definīcijai, taču tajā ir ietverts arī vārds <i>Guaranteed</i> un to piešķir vīniem ar īpašu vērtību, kas atzīti par DOC vīniem vismaz pirms pieciem gadiem. Vīnus laiž tirgū iepildītus traukos, kuru ietilpība ir 5 litri un kuriem piespīrināta valdības identifikācijas zīme, lai nodrošinātu lielākas garantijas patērētājiem. [10.2.1992. likums Nr. 164]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Vācu valodā			
Vino dolce naturale	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 11, 15)	Tradicionālais atribūts, ko izmanto, lai aprakstītu un kvalificētu atsevišķus vīnus, kas iegūti no vēlu novāktām, izžu- vušām vīnogām, kurās ir noteikts atlieku cukura saturs, kas radies no vīnogām, nepielietojot bagātināšanas procesus. To izmantošana atļauta saskaņā ar īpašiem dekrētiem, kas pieņemti attiecībā uz dažādiem vīniem.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Itāļu valodā	AĢIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Tikai Itālijā ražotu vīnu apzīmējums, ko paredz 1992. gada 10. februāra likums Nr. 164, lai aprakstītu Itālijas vīnus ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kuru īpašais raksturs un kvalitātes līmenis saistīts ar vīnogu ražošanas ģeogrāfisko ap- gabalu.	
Landwein	Vācu valodā			
Vin de pays	Franču valodā			

KIPRA

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Grieķu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Apzīmē vīnus ar ACVN Κ.Α.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (I) Κ.Α.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (I) Κ.Α.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (I)	
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Grieķu valodā	AĢIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Apzīmē vīnus ar AĢIN Κ.Α.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(I)	

LUKSEMBURGA

Crémant de Luxembourg	Franču valodā	ACVN (4)	[1991. gada 4. janvāra Valdības regula] Galvenie standarti, kas jāievēro ražošanā, ir šādi: — vīnogas ievāktas ar rokām un atlasītas īpaši <i>Crémant</i> ražošanai; — pamata vīnu cuvee jāatbilst kvalitātes standartiem, ko piemēro kvalitatīvajiem vīniem; — to izgatavo no misas, kas iegūta spresējot vīnogas, attiecībā uz baltvīniem vai rosé dzirkstošajiem vīniem iegūtās misas daudzums nepārsniedz 100 litrus no katriem 150 kg vīnogu; — to raudzē pudelē, izmantojot tradicionālu metodi; — maksimālais sēra dioksīda saturs nepārsniedz 150 mg/l; — oglekļa dioksīda minimālais spiediens nav mazāks par 4 atmosfērām 20 °C temperatūrā; — cukura saturs ir mazāks par 50 g/l.	
-----------------------	---------------	-------------	---	--

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

UNGĀRIJA

Minőségi bor	Ungāru valodā	ACVN (1)	Kvalitatīvais vīns un apzīmē vīnus ar ACVN	
Védett eredetű bor	Ungāru valodā	ACVN (1)	Apzīmē vīnu ar aizsargātu cilmes vietu	
Tájbor	Ungāru valodā	AĢIN (1)	Apgabala vīns un apzīmē vīnus ar AĢIN.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltiešu valodā	ACVN (1)	[Laikraksta “Government Gazette” 2006. gada 5. septembra Nr. 17965]	
Indikazzjoni Ģeografika Tipika (I.G.T.)	Maltiešu valodā	AĢIN (1)	[Laikraksta “Government Gazette” 2006. gada 5. septembra Nr. 17965]	

NĪDERLANDE

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

AUSTRIJA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latīņu valodā	ACVN (1)	Šo kvalitatīvo vīnu izgatavošanas nosacījumus (piemēram, vīnogu šķirnes, vīna garša, spirta saturs) nosaka Reģionālā Komiteja	
Prädikatswein or Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>whether or not supplemented by</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Vācu valodā	ACVN (1)	Šie vīni ir kvalitatīvie vīni, kurus galvenokārt definē pēc vīnogu dabiskā cukura satura un vīnogu ievākšanas nosacījumiem. Vīnus nedrīkst bagātināt vai saldināt. <i>Ausbruch/Ausbruchwein</i> : izgatavots no pārgatavinātām vīnogām, kuras skāris <i>Botrytis</i> un kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 27°, kas izteikts <i>Klosterneuburger Mostwaage</i> mērvienībā (KMW); labāka ekstrakta ieguvei var pievienot svaigu misu vai vīnu. <i>Auslese/Auslesewein</i> : izgatavots no īpaši atlasītām vīnogām, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 21° KMW. <i>Beerenauslese/Beerenauslesewein</i> : izgatavots no pārgatavinātām atlasītām vīnogām un/vai vīnogām, ko skāris <i>botrytis</i> , kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 25° KMW. <i>Kabinett/Kabinettwein</i> : izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 17° KMW. <i>Schilfwein, Strohwein</i> : vīnogas pirms presēšanas vismaz 3 mēnešus jāuzglabā un dabiski jāizžāvē uz niedrēm vai salmos; minimālajam cukura saturam jābūt 25° KMW. <i>Spätlese/Spätlesewein</i> : izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 19° KMW. <i>Trockenbeerenauslese</i> : lielāko daļu vīnogu skāris <i>Botrytis</i> un tās ir dabiski izžuvušas, minimālais cukura saturs ir 30° KMW. <i>Eiswein</i> : vīnogas ievāktas un presētas dabiski sasalušas un minimālais cukura saturs misā ir 25° KMW.	
Qualitätswein or Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Vācu valodā	ACVN (1)	Izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām un atsevišķām vīnogu šķirnēm ar minimālo dabiskā cukura saturu 15° KMW un maksimālo ražu 6 750 l/ha. Vīnu var pārdot tikai ar vīna kvalitātes pārbaudes numuru.	
Landwein	Vācu valodā	AGIN (1)	Izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām un atsevišķām vīnogu šķirnēm ar minimālo dabiskā cukura saturu 14° KMW un maksimālo ražu 6 750 l/ha.	

PORTUGĀLE

Denominação de origem (D.O.)	Portugāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 8)	Reģiona vai īpašas vietas ģeogrāfiskais nosaukums vai tradicionāls nosaukums, kas asociējas vai neasociējas ar ģeogrāfisko izcelsmi un ko izmanto, lai aprakstītu vai identificētu produktu, kas izgatavots no šajā reģionā vai īpašā vietā audzētām vīnogām un kura kvalitāte vai īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašās ģeogrāfiskās vides īpatnībām ar tai piemītošajiem dabas un cilvēka faktoriem, un ko ražo šajā noteiktajā apgabalā vai ģeogrāfiskajā reģionā. [Decreto-Lei n° 212/2004, 23.8.2004.]	
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 8)	Vīna produktu marķējumā, kurim ir tiesības uz cilmes vietas nosaukumu, var iekļaut šādas norādes: <i>Denominação de Origem Controlada</i> vai <i>DOC</i> . [Decreto-Lei n° 212/2004, 23. augusts]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 8)	Valsts vai reģiona vai īpašas vietas nosaukums vai tradicionāls nosaukums, kas asociējas vai neasociējas ar produkta ģeogrāfisko izcelsmi un ko izmanto, lai aprakstītu vai identificētu vīna produktu, kurš izgatavots vismaz no 85 % vīnogu, kas ievāktas šajā teritorijā, ja tā ir īpaša vieta vai reģions, kura reputāciju, īpašo kvalitāti vai citas īpašības var attiecināt uz tā ģeogrāfisko izcelsmi un kuru ražo šajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā vai reģionā. [Decreto-Lei n° 212/2004, 23.8.2004.]	
Vinho doce natural	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Vīns ar izteikti saldu garšu, izgatavots no vēlu ievāktām vīnogām vai vīnogām, kuras skārusi “cēlā puve”. [Portaria n° 166/1986, 26.6.1986.]	

Vinho generoso	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Desertvīni, kurus tradicionāli izgatavo Douro, Madeira, Setúbal un Carcavelos norobežotajos apgabalos un kurus attiecīgi sauc par portvīniem vai porto, pārtulkojot citās valodās, Madeiras vīns vai Madeira, pārtulkojot citās valodās, Moscatel de Setúbal vai Setúbal un Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986, 26.6.1986.]	
Vinho regional	Portugāļu valodā	AGIN (1)	Vīna produktu marķējumā, kuriem ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, var iekļaut šādas norādes: Vinho Regional vai Vinho da Região de. [Decreto-Lei n° 212/2004, 23.8.2004.]	

RUMĀNIJA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>supplemented by</i> : — Cules la maturitate deplină – C.M.-D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.-B.	Rumāņu valodā	ACVN (1, 3, 8, 15, 16)	Vīni ar cilmes vietas nosaukumu ir vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras iegūtas norobežotās teritorijās, ko raksturo klimats, augsne un apkārtējie apstākļi, kas ir labvēlīgi ražas kvalitātei un kas atbilst šādām prasībām: a) vīnogas, no kurām izgatavots vīns, audzētas vienīgi attiecīgajā norobežotajā teritorijā; b) vīnu ražo vienīgi attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā; c) vīna kvalitāte un īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašu ģeogrāfisko vidi ar tai piemītošajiem dabas un cilvēka faktoriem; d) vīns iegūts no <i>Vitis vinifera</i> vīnogulāju šķirnēm. Atkarībā no vīnogu nogatavināšanas pakāpes un to kvalitātes īpašībām, novācot ražu, vīnus ar cilmes vietas nosaukumu klasificē šādi: a) DOC – CMD – vīns ar cilmes vietas nosaukumu, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātu vīnogu ražas; b) DOC – CT – vīns ar cilmes vietas nosaukumu, kas izgatavots no vēl ievāktām vīnogām; c) DOC – CIB – vīns ar cilmes vietas nosaukumu, kas izgatavots, novācot ražu, kad vīnogas ir sasniegušas izcilu kvalitāti.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumāņu valodā	ACVN (5, 6)	Dzirkstošie vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus ražo no vīnogu šķirnēm, kas rekomendētas šādu vīnu ražošanai un kas audzētas norobežotajos vīna dārzos, kuros ražo vīnu kā izejvielu un kas pilnībā apstrādāti, līdz to laišanai tirgū, vienīgi atļautajā teritorijā.	
Vin cu indicație geografică	Rumāņu valodā	AGIN (1, 4, 9, 15, 16)	Vīni ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kurus ražo no vīnogām, kuras ievāktas īpašos vīna dārzos norobežotās teritorijās, un tie atbilst šādiem nosacījumiem: a) tiem piemīt īpaša kvalitāte, reputācija vai īpašības, kuras var attiecināt uz atbilstošo ģeogrāfisko izcelsmi; b) ne mazāk kā 85 % vīnogu, no kurām izgatavots vīns, iegūtas vienīgi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā; c) vīnu ražo šajā ģeogrāfiskajā apgabalā; d) vīns iegūts no <i>Vitis vinifera</i> vīnogulāju šķirnēm vai no šķirnēm, kas iegūtas, sakrustojot <i>Vitis vinifera</i> vīnogulāju šķirni ar citām <i>Vitis</i> ģints vīnogulāju šķirnēm. Vīniem, ko ražo vīnogu audzēšanas B zonā, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 9,5 %, vīniem, ko ražo vīnogu audzēšanas CI un CII zonā, tilpumkoncentrācijai jābūt vismaz 10,0 %. Kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst pārsniegt 15 %.	

SLOVĒNIJA

Kakovostno vino z zaščitēnim ģeogrāfiskim porekļom (kakovostno vino ZGP), <i>whether or not supplemented by</i> Mlado vino	Slovēņu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā spirta saturs nav mazāks par 8,5 % tilp. (9,5 % tilp. CII zonā) un kuru raža no viena hektāra nav lielāka par 8 000 l/ha. Analītiskais un organoleptiskais novērtējums ir obligāts.	
Kakovostno peneče vino z zaščitēnim ģeogrāfiskim porekļom (Kakovostno vino ZGP)	Slovēņu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas iegūts pirmajā un otrajā spirta fermentācijā, ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas nav mazāka par 10 % un kuram <i>cuvée</i> kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9 %.	
Penina	Slovēņu valodā			
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Slovēņu valodā	ACVN (1)	Šo kvalitatīvo vīnu ražošanas nosacījumus paredz Ministra noteikumi, pamatojoties uz ekspertu sīki izstrādātu ziņojumu (piemēram, vīnogu šķirnes, spirta saturs vīnā, raža utt.)	
Renome	Slovēņu valodā			
Vrhunsko vino z zaščitēnim ģeogrāfiskim porekļom (vrhunsko vino ZGP), <i>whether or not supplemented by</i> : — Pozna trgātev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Slovēņu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 83 grādiem pēc Eksles un raža nav lielāka par 8 000 l/ha. Nav atļauts vīnu bagātināt, saldināt, paskābināt un atskābināt. Analītiskais un organoleptiskais novērtējums ir obligāts. Pozna trgātev: izgatavots no pārgatavinātām un/vai <i>Botrytis</i> skartām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 92 grādiem pēc Eksles; Izbor: izgatavots no pārgatavinātām un <i>Botrytis</i> skartām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 108 grādiem pēc Eksles; <i>Jagodni izbor</i> : izgatavots no pārgatavinātām un <i>Botrytis</i> skartām, atlasītām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 128 grādiem pēc Eksles; <i>Suhi jagodni izbor</i> : izgatavots no pārgatavinātām un <i>Botrytis</i> skartām, atlasītām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 154 grādiem pēc Eksles; Ledeno vino: vīnogas ievāktas un presētas dabiski sasalušas, un cukura saturam jābūt ne mazākam par 128 grādiem pēc Eksles; Arhivsko vino (arhiva): izturēts vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 83 grādiem pēc Eksles; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): vīnogas pirms presēšanas jāuzglabā un dabiski jāizžāvē nēdrēs vai salmos;	
Vrhunsko peneče vino z zašcitēnim ģeogrāfiskim porekļom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovēņu valodā	ACVN (1)	Vīns, kurš iegūts pirmajā un otrajā spirta fermentācijā, ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas nav mazāka par 10,5 %, un kuram <i>cuvée</i> kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9,5 %.	
Penina	Slovēņu valodā			
Deželno vino s priznāno ģeogrāfisko oznāko (Deželno vino PGO), <i>whether or not supplemented by</i> Mlado vino	Slovēņu valodā	AGIN (1)	Vīns, kurš izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām un kurā dabiskā spirta saturs nav mazāks par 8,5 % tilp., un kura izgatavošanai izmantoto vīnogu raža no viena hektāra nav lielāka par 12 000 l/ha. Analītiskais un organoleptiskais novērtējums ir obligāts.	

SLOVĀKIJA

Akostné víno	Slovāku valodā	ACVN (1)	Vīns, ko Kontroles Institūts klasificējis kā kvalitatīvo vīnogu šķirņu vīnu vai kvalitatīvo zīmolu vīnu, kas izgatavots no vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 16° NM, un pieļaujamā raža no viena hektāra nav pārsniegta, un vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas konkrētā tiesību aktā.	
Akostné víno s prívlastkom, <i>supplemented by</i> : — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienskývýber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovāku valodā	ACVN (1)	Vīns, ko Kontroles Institūts klasificējis kā kvalitatīvo vīnu ar elementiem, atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas konkrētā tiesību aktā, pieļaujamā raža no viena hektāra nav pārsniegta, vīnogu šķirni, izcelsmi, dabiskā cukura saturu, svaru un vīnogu stāvokli pirms vīnogu apstrādes apstiprinājis Kontroles Institūta ierēdnis, dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas palielināšanas un atlieku cukura pievienošanas aizliegums ir ievērots. Akostné víno s prívlastkom iedala: — kabinetné víno – iegūts no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 19° NM, — neskorý zber – iegūts no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 21° NM, — výber z hrozna – iegūts no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 23° NM un kuras iegūtas no rūpīgi atlasītiem ķekariem, — bobuľový výber – iegūts no atlasītiem, pārgatavinātu vīnogu ķekariem, kas nolasīti ar rokām, no kuriem nenogatavojušās un bojātās ogas noņemtas ar rokām, un kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 26° NM, — hrozienskývýber – iegūts tikai no atlasītām, dabiski pārgatavinātām vīnogu ogām, kas nolasītas ar rokām un kurās cukura saturs nav mazāks par 28° NM, — cibébový výber – iegūts tikai no atlasītām dabiski pārgatavinātām vīnogu ogām, kas nolasītas ar rokām, pilnveidotas ar Botrytis cinerea Persoon efektu un kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 28° NM, — ľadové víno – iegūts no vīnogām, kas ievāktas – 7 grādu pēc Celsija vai zemākā temperatūrā un kas ievāktas un apstrādātas sasalušas, un iegūtajā misā dabiskā cukura saturs ir vismaz 27° NM, — slamové víno – iegūts no pilnībā gatavām vīnogām, kuras vismaz trīs mēnešus pirms apstrādes uzglabātas salmos vai pītos niedru paklājos, iespējams, atstātas iekārtas auklās, un dabiskā cukura saturs iegūtajā misā ir vismaz 27° NM.	
Esencia	Slovāku valodā	ACVN (1)	Vīns, ko ražo, lēni fermentējot spasiestu vīnogu sulu, kas iegūta no atsevišķi atlasītām, dabiski kaltētām vīnogām Tokajská vinohradnícka oblasť noteiktā vīna dārzā. Dabiskā cukura saturs esencē ir vismaz 450 g/l un ekstrakts bez cukura 50 g/l. To nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucā.	
Forditáš	Slovāku valodā	ACVN (1)	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu misā vai vīnā, kas izgatavots no tajā pašā gadā Tokajská vinohradnícka oblasť noteiktā vīna dārzā ievāktām vīnogām un kuram pievienotas dabiski kaltētas vīnogu čagas.	
Mášlaš	Slovāku valodā	ACVN (1)	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu misā vai vīnā, kas izgatavots no tajā pašā gadā Tokajská vinohradnícka oblasť noteiktā vīna dārzā ievāktām vīnogām un kam fermentācijas laikā pievienotas Samorodné vai Výber vīnu nogulsnes.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovāku valodā	ACVN (4)	Ražošanas pamatnosacījumi ir ievēroti, ja ņemti vērā kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanas nosacījumi, un dzirkstošo vīnu iegūšanas procesa pēdējo posmu veicis tā vīna dārza vīnkopis, kurā audzētas ražošanā izmantotās vīnogas. Pestovateľský sekt cuvée atsevišķie komponenti ir no viena vīnogu audzēšanas apgabala.	
Samorodné	Slovāku valodā	ACVN (1)	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu no Tokaj vīnogu šķirņu vīnogām, kas audzētas noteiktā vīna dārzā Tokajská vinohradnícka oblasť vīnogu audzēšanas apgabalā, ja nepastāv apstākļi dabiski kaltētu vīnogu masas iegūšanai. Vīnu drīkst laist apgrozībā ne agrāk kā divus gadus pēc tā nogatavināšanas, no kuriem vismaz vienu gadu vīns izturēts koka mucā.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovāku valodā	ACVN (4)	Dzirkstošais vīns, kas pirmajā vai otrajā kvalitatīvā vīna fermentācijā iegūts no vīnogām, kuras audzētas vīnogu audzēšanas platībās vīnogu audzēšanas apgabalos, un vienīgi vīnogu audzēšanas apgabalā, kurā vīna izgatavošanai audzētas vīnogas, vai tiešā tā tuvumā esošā apgabalā, un ir ievēroti ražošanas pamatnosacījumi, ņemot vērā kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanas nosacījumus.	

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovāku valo- dā	ACVN (1)	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu, pēc dabiski kaltētu vīnogu pievienošanas, ar misu, kurā cukura saturs ir vismaz 21° NM, kas iegūta no noteiktā vīna dārzā <i>Tokajská vinohradnícka oblasť</i> apgabalā audzētām vīnogām, vai ar tādas pašas kvalitātes vīnu, kurā izmantotas tās pašas ražas vīnogas, kas audzētas noteiktā vīna dārzā <i>Tokajská vinohradnícka oblasť</i> apgabalā. Atkarībā no pievienoto dabiski kaltēto vīnogu daudzuma, <i>Tokajský výber</i> vīnu iedala no 3 līdz 6 <i>putňový</i> . <i>Výber</i> vīnu nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucā.	
Výberová esencia	Slovāku valo- dā	ACVN (1)	Vīns, ko ražo, fermentējot dabiski kaltētas vīnogas. Ievācot ražu, vīnogas tiek atsevišķi atlasītas un tās pievieno tūlīt pēc apstrādes ar misu no noteikta vīna dārza <i>Tokajská vinohradnícka oblasť</i> apgabalā, vai ar vīnu, kurā izmantotas tās pašas ražas vīnogas, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 180 g/l un ekstrakts bez cukura 45 g/l. Vīnu nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucā.	

(*) Apzīmējumam *Sekt* aizsardzība nav pieprasīta.

APVIENOTĀ KARALISTE

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

B DAĻA – Regulas (EK) Nr. 479/2008 54. panta 1. punkta b) apakšpunktā minētie tradicionālie apzīmējumi

BULGĀRIJA

Колекционно (collection)	Bulgāru valo- dā	ACVN (1)	Vīns, kas atbilst “īpašo rezervju” nosacījumiem un kas nogatavināts pudelēs vismaz vienu gadu, un kura daudzums nepārsniedz partijas “īpašo rezervju” 1/2 daļu.	
Ново (young)	Bulgāru valo- dā	ACVN/AGIN (1)	Vīns izgatavots vienīgi no vīnogām, kas iegūtas no vienas vīnogu ražas, un iepildīts pudelēs līdz gada beigām. Vīnu var pārdot ar norādi “jauns” līdz nākamā gada 1. martam. Uz etiķetēm obligāti jābūt arī norādei “pārdošanas termiņš – 606/2009. gada 1. marts”. Pēc iepriekš norādītā termiņa beigām vīnu nedrīkst marķēt un noformēt ar norādi “jauns”, un tirdzniecības tīklā atlikušais vīns pēc attiecīgā gada 31. marta obligāti jāmarķē atkārtoti saskaņā ar lēmuma prasībām.	
Премиум (premium)	Bulgāru valo- dā	AGIN (1)	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, kurai piemīt visas ražas visaugstākā kvalitāte. Saražotā vīna apjoms nepārsniedz 1/10 daļu no visas ražas.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgāru valo- dā	ACVN (1)	Vīns, kas nogatavināts jaunās ozolkoka mucās ar tilpumu līdz 500 l.	
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgāru valo- dā	AGIN (1)	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, pārstāv ražas labākās partijas saglabāto daudzumu.	
Резерва (reserve)	Bulgāru valo- dā	ACVN/AGIN (1)	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, nogatavināts vismaz vienu gadu, sākot ar attiecīgā ražas gada novembri.	

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgāru valodā	ACVN (1)	Vīns, ko izgatavo no rekomendēto vīnogu šķirnēm ar cukura saturu, kas nav mazāks par 22 svara procentiem. Spirta koncentrācija vīnā ir vismaz 11°. Tā īpašību nozīmīgums ir saistīts ar vīnogu misas vai koncentrētas vīnogu misas pievienošanu vīnam vismaz 30 dienas pirms preču nosūtīšanas.	
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgāru valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes vai no vīnu maisījuma, nogatavināts vismaz divus gadus pēc produkta specifikācijā norādītā termiņa beigām.	
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgāru valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, vai no vīnu maisījuma, nogatavināts vismaz vienu gadu ozolkoka mucās pēc produkta specifikācijā norādītā termiņa beigām.	

ČEHĪJA

Archivní víno	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, ko laiž apgrozībā vismaz trīs gadus pēc ražas novākšanas gada.	
Burčák	Čehu valodā	ACVN (1)	Daļēji fermentēta vīnogu misa, kurā faktiskā spirta saturs ir augstāks par vienu tilpuma procentu un zemāks par trīs piektdaļām no kopējā spirta satura.	
Klaret, Claret, Clairet	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots no melnajām vīnogām un nav fermentēts uz vīnogu miziņām.	
Košer, Košer víno	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots, ievērojot liturģisku paņēmieni, kas saistīts ar Ebreju draudzes noteikumiem.	
Labín	Čehu valodā	AGIN (1)	Vīns, kas izgatavots no melnajām vīnogām un nav fermentēts uz vīnogu miziņām Čehijas vīna reģionā.	
Mladé víno	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, ko piedāvā gala patērētājam ne vēlāk kā līdz kalendārā gada beigām, kurā ievāktas vīnogas, kas izmantotas šā vīna ražošanā.	
Mešní víno	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots saskaņā ar liturģijas prasībām un atbilst vīna izmantošanas nosacījumiem sv. Mises svinēšanā Katoliskajā Baznīcā.	
Panenské víno, Panenská sklizeň	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns iegūts no vīna dārza pirmās ražas; par vīna dārza pirmo ražu uzskata ražu, ko iegūst vīna dārza plantācijas trešajā audzēšanas gadā.	
Pěstitelský sekt (*)	Čehu valodā	ACVN (4)	Dzirkstošais vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, atbilst Eiropas Kopienas regulās noteiktajām prasībām attiecībā uz kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti īpašā reģionā no vīnogu audzētāja vīna dārzā izaudzētām vīnogām.	
Pozdní sběr	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā teritorijā, raža no viena hektāra nav pārsniegta; cukura saturs vīnogās, no kurām izgatavots vīns, ir vismaz 21° NM, vīnogas ievāktas un vīns ražots, izņemot iepildīšanu pudelēs, attiecīgajā vīna reģionā, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās.	
Premium	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns ar tādiem šķirņu elementiem, kā vīnogu izlase, ogu izlase vai vēl novāktu, izžuvušu ogu izlase, izgatavots no vīnogām, kuras, vismaz 30 %, ir skārusi “cēlā puve” <i>Botrytis cinerea</i> P.	

Rezerva	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas vismaz 24 mēnešus izturēts koka mucā un pēc tam pudelē; sarkanvīns mucā izturēts vismaz 12 mēnešus, baltvīns vai sārtvīns – 6 mēnešus.	
Růžák, Ryšák	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots, sajaucot vīnogas vai vīnogu misu no baltajām, vajadzības gadījumā, sarkanajām vai melnajām vīnogām.	
Sur lie, Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Čehu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas ražošanas procesa laikā, atstāts uz nogulsnēm vismaz sešus mēnešus.	

(*) Apzīmējumam *Sekt* aizsardzība nav pieprasīta.

VĀCIJA

Affentaler	Vācu valodā	ACVN (1)	Izcelsmes atribūts kvalitatīvajam sarkanvīnam un <i>Prädikatswein of the Blauer Spätburgunder</i> vīna vīnogu šķirnei no <i>Bühl</i> un <i>Bühlertal</i> pilsētu teritorijām <i>Altschweier</i> , <i>Bühl</i> , <i>Eisental</i> un <i>Neusatz</i> , kā arī <i>Baden-Baden</i> pilsētas teritorijas <i>Neuweier</i> .	
Badisch Rotgold	Vācu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots, sajaucot balto vīnogu šķirnes vīnogas, arī saspīstās, ar sarkano vīnogu šķirnes vīnogām, kuru izcelsme ir īpašajā <i>Baden</i> vīnogu audzēšanas apgabalā	
Classic (Klassic)	Vācu valodā	ACVN (1)	Kvalitatīvais sarkanvīns vai baltvīns, kas izgatavots tikai no attiecīgajam reģionam raksturīgajām klasisko vīna vīnogu šķirņu vīnogām; ražošanā izmantotajā misā dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimums ir vismaz par 1 % augstāks par dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimumu, kas noteikts vīnogu audzēšanas apgabalā, kurā vīnogas ir ievāktas; kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 11,5 %; atlieku cukura saturs nepārsniedz 15 g/l un divkārt nepārsniedz kopējo skābuma saturu; ir norāde par konkrēto vīna vīnogu šķirni, vīna novākšanas gadu, taču nav norādes par garšu.	
Ehrentrudis	Vācu valodā	ACVN (1)	Paziņojums par izcelsmi kvalitatīvajam un augstākās kvalitātes sārtvīnam, kas izgatavots no <i>Blauer Spätburgunder</i> vīna vīnogu šķirnes, kas audzēta <i>Tuniberg</i> reģionā.	
Federweisser	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Daļēji norūgusi vīnogu misa, kas izgatavota Vācijā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai citās ES valstīs; ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kas aizgūtas no <i>vin de pays</i> vīnogu audzēšanas apgabala; <i>Federweißer</i> : norādi lieto daļēji norūgušas vīnogu misas vispārpieņemtos nosaukumos, ņemot vērā nosaukumu reģionālās atšķirības.	
Hock	Vācu valodā	ACVN (1)	Galda baltvīns no <i>Rhine</i> vīnogu audzēšanas apgabala ar "vidēji saldu" atlieku cukura saturu; atribūta vēsture: <i>Hock</i> tradicionāli ir angloamerikānisks nosaukums <i>Rhine</i> vīnam, un nosaukuma izcelsme ir saistīta ar vietas nosaukumu <i>Hochheim</i> (<i>Main</i> , <i>Rheingau</i> vīnogu audzēšanas apgabals).	
Liebfrau(en)milch	Vācu valodā	ACVN (1)	Vācu kvalitatīvā baltvīna tradicionāls nosaukums, kurš izgatavots no vismaz 70 procentiem vīnu maisījuma no <i>Riesling</i> , <i>Silvaner</i> , <i>Müller-Thurgau</i> vai <i>Kerner</i> vīniem no <i>Nahe</i> , <i>Rheingau</i> , <i>Rheinhessen</i> vai <i>Pfalz</i> reģioniem. "Vidēji salds" atlieku cukura saturs. Izgatavo gandrīz tikai eksportam.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Vācu valodā	ACVN (1)	Kvalitatīvais baltvīns, kas izgatavots tikai no <i>Riesling</i> vīna vīnogu šķirnes vīnogām, ražošanā izmantotajā misā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz par 1,5 % augstāka par dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimumu, kas noteikts īpašam vīnogu audzēšanas apgabalā vai tā daļai, kurā vīnogas ir ievāktas, un kurai kvalitātes pārbaudē piešķirts vismaz 3,0 kvalitātes numurs.	
Schillerwein	Vācu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas iegūts <i>Württemberg</i> īpašajā vīnogu audzēšanas apgabalā; kvalitatīvais sarkanvīns ar spilgti sarkanu krāsu, kas izgatavots, sajaucot balto vīnogu šķirnes vīnogas, arī saspīstās, ar sarkano vīnogu šķirnes vīnogām, arī saspīstām. Atļauts lietot norādi <i>Schillersekt</i> b.A. vai <i>Schillerperlwein</i> b.A., ja <i>Schillerwein</i> ir pamata vīns.	
Weissherbst	Vācu valodā	ACVN (1)	Kvalitatīvais vīns, kas izgatavots īpašajā vīnogu audzēšanas apgabalā, vai <i>Prädikatswein</i> (vīns ar īpašiem <i>elementiem</i>), kas izgatavots no vienas sarkano vīnogu šķirnes un vismaz 95 procentiem viegli sapresētas misas; vīna vīnogu šķirni jānorāda saistībā ar <i>Weißherbst</i> nosaukumu ar tādu paša veida aprakstu, izmēru un krāsu; drikst lietot arī ar vietējo kvalitatīvo dzirkstošo vīnu, kas izgatavots no vīna ar cilmes vietas nosaukumu – <i>Weißherbst</i> .	

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

GRIEĶIJA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir ēka, ko sauc par Agre-pavlis, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Αμπέλι (Ampeli)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti tikai no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti tikai no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Αρχοντικό (Archontiko)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir ēka, ko sauc par arc-hontiko, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Κάβα (Cava)	Grieķu valodā	AGIN (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vīnus iztur, ievērojot noteiktus nosacījumus.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grieķu valodā	ACVN (3, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti tikai no tādos īpašos vīna dārzos audzētām vīnogām, kuri dod sevišķi zemu ražu no viena hektāra.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Grieķu valodā	ACVN (1, 3, 15, 16)	Atlasīti vīni, kurus iztur noteiktu laika periodu, ievērojot konkrētus nosacījumus.	
Κάστρο (Kastro)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir pils ēka vai vēsturiskās pilsdrupas, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Κτήμα (Ktima)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kas atrodas attiecīgajā aiz-sargātajā vīnkopības teritorijā.	
Λιαστός (Liaustos)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kas daļējai dehidrācijai atstātas saulē vai ēnā.	
Μετόχι (Metochi)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kuras atrodas ārpus klostera teritorijas, kam pieder saimniecība.	
Μοναστήρι (Monastiri)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas klosterim piederošajos vīna dārzos.	
Νάμα (Nama)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1)	Saldie vīni, ko lieto svētajā Komūnijā.	
Νυχτέρι (Nychteri)	Grieķu valodā	ACVN (1)	ACVN Santorini vīni, kurus izgatavo tikai Thira un Thiresia salās, izturēts mucās vismaz trīs mēnešus.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grieķu valodā	ACVN/AΓIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kuras atrodas 500 m virs jūras līmeņa.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grieķu valodā	ACVN/AΓIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no tikai vīnogām, kuras audzētas vīna dārzos, kas atrodas 500 m virs jūras līmeņa.	
Πύργος (Pyrgos)	Grieķu valodā	ACVN/AΓIN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir ēka, ko sauc par Pyrgos, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grieķu valodā	ACVN (1, 3, 15, 16)	Atlasīti vīni, kas izturēti noteiktu laika periodu, ievērojot konkrētus nosacījumus.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grieķu valodā	ACVN (3, 15, 16)	Atlasīti desertvīni, kas izturēti noteiktu laika periodu, ievērojot konkrētus nosacījumus.	
Βερντέα (Verntea)	Grieķu valodā	AGIN (1)	Vīni ar tradicionālu nosaukumu, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos Zakynthos salā, kur arī izgatavo vīnu.	
Vinsanto	Grieķu valodā	ACVN (1, 3, 15, 16)	ACVN Santorini vīns, kas izgatavots Thira un Thirasia salās Santo Erini-Santorini kompleksā, no vīnogām, kas turētas saulē.	

SPĀNIJA

Amontillado	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles desertvīns (Vino generoso) ar asu aromātu, savēlkošs, samtainu un biezu garšu, dzintardzeltenā vai zeltainā krāsā, ar iegūto spirta koncentrāciju no 16–22°. Izturēts vismaz divus gadus, pielietojot criaderas y soleras metodi, ozolkoka traukā ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Añejo	Spāņu valodā	ACVN/AΓIN (1)	Vīni, kas kopumā ne mazāk kā divdesmit četrus mēnešus izturēti ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 600 l vai pudelē.	
	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma Málaga desertvīns, kas izturēts no trīs līdz pieciem gadiem.	
Chacolí-Txakolina	Spāņu valodā	ACVN (1)	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina, Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina un Chacolí de Álava-Arabako Txakolina vīni, kurus izstrādā pamatā no Ondarrabi Zuri un Ondarrabi Beltza vīnogu šķirnēm. Vīns ar iegūto spirta tilpumkoncentrācijas minimumu 9,5 % (11 % tilp. baltvīniem, kas raudzēti mucā), maksimālo gaistošo skābumu 0,8 mg/l un maksimālo kopējo sēra daudzumu 180 mg/l (140 mg/l sarkanvīniem)	
Clásico	Spāņu valodā	ACVN (3, 16)	Vīni ar vairāk kā 45 g/l saldinātu atlieku.	Čīle
Cream	Angļu valodā	ACVN (3)	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga un Condado de Huelva desertvīns ar vismaz 60 g/l samazināto vielu, kura krāsa mainās no dzintardzeltenas līdz sarkankoka krāsai. Izturēts vismaz divus gadus, lietojot criaderas y soleras metodi vai vienu no añadas metodēm, ozolkoka traukā.	
Criadera	Spāņu valodā	ACVN (3)	Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga un Condado de Huelva desertvīns, kas izturēts, pielietojot criaderas y soleras metodi, kas ir šī apgabala tradicionālā metode.	

Criaderas y Soleras	Spāņu valodā	ACVN (3)	Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga un Condado de Huelva desertvīns, kuru iegūst, izturot vīnu ozolkoka mucās, kas rindām novietotas viena virs otras piramīdā, ko sauc par <i>criaderas</i> , iepildot attiecīgā gada vīnu mucās, kas atrodas augšējā rindā, vīns tiek izturēts dažādās mucu rindās jeb <i>criaderas</i> , to daļēji un veiksmīgi pārlejot no vienas mucu rindas otrā, ilgā laika periodā, kamēr tiek sasniegta apakšējā rinda jeb <i>solera</i> , kurā tiek pabeigts vīna izturēšanas process.	
Crianza	Spāņu valodā	ACVN (1)	Vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: — sarkanvīnu misa, kas izturēta ne mazāk kā 24 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 l, — baltvīnu un sārtvīnu misa, kas izturēta ne mazāk kā 18 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar tādu pašu maksimālo ietilpību.	
Dorado	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu <i>Rueda</i> un <i>Malaga</i> izturētie desertvīni.	
Fino	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu <i>Jerez-Xérès-Sherry</i> un <i>Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Montilla Moriles</i> desertvīns, kam piemīt šādas īpašības: maigi dzeltenas krāsas sausais vīns, viegli rūgtens, savelkošs, viegla un aromātiska garša. Izturēts zem baltās pelējuma plēvītes <i>flor</i> vismaz divus gadus, lietojot <i>criaderas</i> y <i>soleras</i> metodi, ozolkoka tvertnē, kura maksimālā ietilpība ir 1 000 l.	
Fondillón	Spāņu valodā	ACVN (16)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Alicante</i> vīns, ko iegūst no <i>Monastrell</i> vīnogu šķirnes vīnogām, kas nobriedušas ķekarā, un ar izcilām kvalitātes un vīnogu stāvokļa prasībām. Fermentācijas procesā izmantoti tikai dabiskie ieraugi un iegūtā spirta tilpumkoncentrācija (ne mazāk kā 16 %) kopumā ir dabīga. Vismaz desmit gadus izturēts ozolkoka tvertnēs.	
Gran reserva	Spāņu valodā	ACVN (1)	Vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: — sarkanvīnu misa izturēta ne mazāk kā 60 mēnešus, no kuriem vismaz 18 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 l, un atlikušajā periodā pudelē, — baltvīnu un sārtvīnu misa izturēta ne mazāk kā 48 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar tādu pašu maksimālo ietilpību un atlikušo laiku – pudelēs.	
	Spāņu valodā	ACVN (4)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Cava</i> dzirkstošos vīnus iztur ne mazāk kā 30 mēnešus, no <i>tiraje</i> līdz <i>degüelle</i> .	
Lágrima	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Málaga</i> saldaiss vīns, kas iegūts no misas, kuras sula iegūta pēc vīnogu apstrādes, tās mīcot, neizmantojot ogu mehānisku presēšanu. To iztur vismaz divus gadus, lietojot <i>criaderas</i> y <i>soleras</i> metodi, vai vienā no vīna novākšanas gadiem – ozolkoka traukā ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Noble	Spāņu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīni, kas kopumā izturēti ne mazāk kā astoņpadsmit mēnešus ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 600 l vai pudelē.	
	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Málaga</i> desertvīni, kas izturēti no diviem līdz trīs gadiem.	
Oloroso	Spāņu valodā	ACVN (3)	<i>Jerez-Xérès-Sherry</i> un <i>Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Montilla Moriles</i> desertvīns (<i>vino generoso</i>), kam piemīt šādas īpašības: biezs, bagātīgs un samtainas garšas nianses, aromātisks, enerģisks, sauss, lielisks, sarkankoka krāsā, ar iegūto spirta koncentrāciju no 16 līdz 22°. Tas, lietojot <i>criaderas</i> y <i>soleras</i> metodi, izturēts vismaz divus gadus ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Pajarete	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Málaga</i> saldie vai pussaldie vīni, kas, lietojot “ <i>criaderas</i> y <i>soleras</i> ” metodi vai vienu no “ <i>añadas</i> ” metodēm, izturēti vismaz divus gadus ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	

Pálido	Spāņu valodā	ACVN (3)	<i>Condado de Huelva</i> desertvīns (<i>vino generoso</i>), kas, lietojot bioloģisko izturēšanas metodi, izturēts vairāk kā trīs gadus ar iegūto spirta tilpumkoncentrāciju no 15–17 %.	
	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Rueda</i> desertvīns, kas izturēts vismaz četrus gadus, no kuriem trīs pēdējos gadus – koka tvertnē.	
	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Málaga</i> vīns, kurš izgatavots no <i>Pedro Ximenez</i> un/vai <i>Moscatel</i> vīnogu šķirnēm, kurām nav pievienota <i>arrope</i> (uzvārīta mīsa) un kurš nav izturēts.	
Palo Cortado	Spāņu valodā	ACVN (3)	<i>Jerez-Xérès-Sherry</i> un <i>Manzanilla Sanlúcar de Barrameda</i> , <i>Montilla Morile</i> desertvīns (<i>vino generoso</i>), kura organoleptiskās īpašības veido <i>amontillado</i> aromāts un <i>Oloroso</i> vīniem līdzīga garša un krāsa, ar iegūto spirta tilpumkoncentrāciju robežās no 16 līdz 22 procentiem. Izturēts divos posmos: pirmais ir bioloģiskais posms zem <i>flor</i> plēvētes, bet otrais – oksidatīvais.	
Primero de Cosecha	Spāņu valodā	ACVN (1)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Valencia</i> vīns, kas iegūts no vīnogām, kuras ievāktas pirmajās desmit ražas novākšanas dienās, un iepildīts pudelēs turpmāko trīsdesmit dienu laikā, lai pabeigtu procesu; uz etiķetes obligāti jānorāda raža.	
Rancio	Spāņu valodā	ACVN (1, 3)	Vīni, kuru izturēšanas process ticis ievērojami pavājināts ar krasām gaisa temperatūras maiņām vai turot koka tvertnēs vai stikla traukus.	
Raya	Spāņu valodā	ACVN (3)	<i>Montilla Moriles</i> desertvīns (<i>vino generoso</i>), kam piemīt <i>Oloroso</i> vīnam līdzīga īpašība, bet ar ne tik izteiktu garšu un aromātu. Pēc <i>criaderas y soleras</i> metodes vismaz divus gadus izturēts ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Reserva	Spāņu valodā	ACVN (1)	Vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: — sarkanvīna mīsa, kas izturēta ne mazāk kā 36 mēnešus, no kuriem vismaz 12 mēnešus mīsa izturēta ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 l un atlikušajā laikā – pudelēs, — baltvīna un sārtvīna mīsa, kas izturēta ne mazāk kā 24 mēnešus, no kuriem vismaz sešus mēnešus mīsa izturēta ozolkoka mucās ar tādu pašu maksimālo ietilpību un atlikušajā laikā – pudelēs.	Čīle
Sobremadre	Spāņu valodā	ACVN (1)	<i>Vinos de Madrid</i> baltie vīni, kas pateicoties to īpašai izstrādāšanai, satur oglekļa dioksīda gāzi, kura iegūta, pirms tam ferementējot mīsu ar <i>madres</i> (notīrītas un saspiestas vīnogas).	
Solera	Spāņu valodā	ACVN (3)	<i>Jerez-Xérès-Sherry</i> , <i>Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda</i> , <i>Montilla-Moriles</i> , <i>Málaga</i> un <i>Condado de Huelva</i> vīni, kas izturēti pēc <i>criaderas y soleras</i> metodes.	
Superior	Spāņu valodā	ACVN (1)	Vīns, kas iegūts no vismaz 85 % vīnogu šķirņu, kas atzītas par labākajām šķirnēm attiecīgajā norobežotajā apgabalā.	Čīle Dienvidāfrika
Trasañejo	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Málaga</i> desertvīns, kas izturēts vairāk kā piecus gadus.	
Vino Maestro	Spāņu valodā	ACVN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Málaga</i> vīns, kas iegūts, līdz galam nepabeidzot vīna fermentācijas procesu, jo pirms tā fermentācijas ir pievienota mīsa ar 7 % vīna spirtu. Tāpēc fermentācija noris ļoti lēni un apstājas, kad spirta saturs ir sasniedzis 15–16°, atstājot cukuru aptuveni 160–200 g/l bez rūgšanas. Pēc <i>criaderas y soleras</i> metodes vai vienas no <i>añadas</i> metodēm izturēts vismaz divus gadus ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Spāņu valodā	ACVN (1)	<i>Utiel-Requena</i> vīns, kurš izgatavots no vīnogām, kas ievāktas pirmajās desmit ražas novākšanas dienās, kurā spirta tilpumprocenti svārstās no 10 un 11,5; tā kā šie vīni ir jauni, tiem piemīt speciālas īpašības, tostarp oglekļa dioksīda izdalīšanās.	

Viejo	Spāņu valodā	ACVN/AĞIN (1)	Vīns, kas izturēts trīsdesmit sešus mēnešus, oksidējies gaismas, skābekļa vai siltuma iedarbībā vai iedarbojoties visiem šiem faktoriem vienlaikus.	
	Spāņu valodā	ACVN/AĞIN (3)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>Condado de Huelva</i> desertvīns (<i>vino generoso</i>), kam piemīt šādas īpašības: biezs, bagātīgas un samtainas garšas nianšes, aromātisks, enerģisks, sauss, lielisks, sarkankoka krāsā, ar iegūto spirta koncentrāciju no 16 līdz 22°. Lietojot <i>criaderas y soleras</i> metodi, tas vismaz divus gadus izturēts ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Vino de Tea	Spāņu valodā	ACVN (1)	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma <i>La Palma</i> ziemeļu apakšzonas vīns, kas ne vairāk kā sešus mēnešus izturēts koka tvertnēs, kuras izgatavotas no <i>Pinus canariensis</i> priedes koka. Iegūtā spirta tilpumkoncentrācija baltvīniem ir no 11–14,5 %, sārtvīniem – no 11–13 % un sarkanvīniem – no 12–14 %.	

FRANCIJA

Ambré	Franču valodā	ACVN (3)	1997. gada 29. decembra Dekrēta 7. pants attiecībā uz ACVN <i>Rivesaltes</i> nosaka šādi: lai vīnam būtu tiesības uz kontrolētu cilmes vietas nosaukumu <i>Rivesaltes</i> , kas beidzas ar norādi <i>ambré</i> , vīnogām, no kurām izgatavots baltvīns, jābūt izaudzētām īpašumā ar oksidējošu vidi līdz tā gada 1. septembrim, kas ir nākamais pēc ražas gada.	
Clairet	Franču valodā	ACVN (1)	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi <i>Bourgogne</i> , <i>Bordeaux</i> : gaišais sarkanvīns vai sārtvīns.	
Claret	Franču valodā	ACVN (1)	Aizsargāts cilmes vietas nosaukums <i>Bordeaux</i> : atribūts, ko lieto, lai apzīmētu gaišo sarkanvīnu.	
Tuilé	Franču valodā	ACVN (3)	1997. gada 29. decembra Dekrēta 7. pants: lai vīnam būtu tiesības uz kontrolētu cilmes vietas nosaukumu <i>Rivesaltes</i> , kas beidzas ar norādi <i>tuilé</i> , vīnogām, no kurām izgatavots sarkanvīns, jābūt izaudzētām īpašumā ar oksidējošu vidi līdz tā gada 1. septembrim, kas ir nākamais pēc ražas gada.	
Vin jaune	Franču valodā	ACVN (1)	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi <i>Arbois</i> , <i>Côtes du Jura</i> , <i>L'Etoile</i> , <i>Château-Châlon</i> : vīna produkts, kas izgatavots tikai no to šķirņu vīnogām, kuras iekļautas valsts tiesību aktos; lēna fermentācija, izturēšana ne mazāk kā sešus gadus ozolkoka mucā, neveicot periodisku tās piepildīšanu līdz malām.	
Château	Franču valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vēsturisks atribūts, kas saistās ar apgabala tipu un vīna veidu, un rezervēts vīniem, kas izgatavoti tādā īpašumā, kurš patiešām pastāv vai kuram ir tieši tāds pats nosaukums.	Čīle
Clos	Franču valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Čīle
Cru artisan	Franču valodā	ACVN (1)	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi <i>Médoc</i> , <i>Haut-Médoc</i> , <i>Margaux</i> , <i>Moulis</i> , <i>Listrac</i> , <i>St Julien</i> , <i>Pauillac</i> , <i>St Estèphe</i> Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, tā vēsturi, kā arī apgabala tipu, radot labāko īpašību hierarhiju vīniem, kas izgatavoti noteiktā īpašumā.	
Cru bourgeois	Franču valodā	ACVN (1)	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi <i>Médoc</i> , <i>Haut-Médoc</i> , <i>Margaux</i> , <i>Moulis</i> , <i>Listrac</i> , <i>Saint-Julien</i> , <i>Pauillac</i> , <i>Saint-Estèphe</i> : apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, tā vēsturi, kā arī apgabala tipu, radot labāko īpašību hierarhiju vīniem, kas izgatavoti noteiktā īpašumā.	Čīle
Cru classé, whether or not supplemented by Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Franču valodā	ACVN (1)	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi <i>Barsac</i> , <i>Côtes de Provence</i> , <i>Graves</i> , <i>Saint-Emilion grand cru</i> , <i>Médoc</i> , <i>Haut-Médoc</i> , <i>Margaux</i> , <i>Pessac-Leognan</i> , <i>Saint Julien</i> , <i>Pauillac</i> , <i>Saint Estèphe</i> , <i>Sauternes</i> . Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, tā vēsturi, kā arī apgabala tipu, radot labāko īpašību hierarhiju vīniem, kas izgatavoti noteiktā īpašumā.	

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

ITĀLIJA

Alberata <i>or vigneti ad alberata</i>	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums attiecas uz <i>Aversa</i> tipa vīniem. Tas saistīts ar ļoti senu vīnkopības tradīciju, saskaņā ar kuru iegūst šo produktu.	
Amarone	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs, vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar <i>Valpolicella</i> tipa vīnu ražošanas metodi. To lieto kopš senatnes, lai identificētu vīna izcelsmes vietu; vīns izgatavots, ievērojot īpašu ražošanas paņēmieni, kura pamatā ir cukura pilnīga fermentācija, izmantojot vēl novāktas, izžuvušas vīnogas. Tas izskaidro vārda <i>Amarone</i> izcelsmi. Apzīmējums ir pietiekami nepārprotams un plaši pazīstams, lai ar to varētu identificēt attiecīgo produktu.	
Ambra	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums saistīts ar <i>Marsala</i> tipa vīnu ražošanas paņēmieni un šiem vīniem raksturīgo īpašo, vairāk vai mazāk piesātināto, dzintardzelteno krāsu. Tā īpašo krāsu iegūst, izmantojot senu ražošanas paņēmieni, kas ietver vīna izturēšanu un nogatavināšanu, ar polifenolu un krāsvielu darbību būtiski samazinot oksidācijas procesus.	
Ambrato	Itāļu valodā	ACVN (1, 3)	Apzīmējums saistīts ar <i>Malvasia de Lipari</i> un <i>Vernaccia d'Oristano</i> tipa vīnu ražošanas paņēmieni un šiem vīniem raksturīgo īpašo, vairāk vai mazāk piesātināto, dzintardzelteno krāsu. Tā īpašo krāsu iegūst, izmantojot senu ražošanas paņēmieni, kas ietver vīna izturēšanu un nogatavināšanu, ar polifenolu un krāsvielu darbību būtiski samazinot oksidācijas procesus.	
Annoso	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums attiecas uz <i>Controguerra</i> tipa vīniem. Tas saistīts ar noteiktu ražošanas paņēmieni, izmantojot vēl novāktas, izžuvušas vīnogas; obligātais vīna izturēšanas periods koka tvertnēs ir vismaz 30 mēneši pirms gala produkta laišanas tirgū un pārdošanas.	
Apianum	Latīņu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, ko piešķir <i>Fiano di Avellino</i> vīnam. Šim apzīmējumam ir klasiska izcelsme. Tas nozīmē "labas kvalitātes vīnogas", jo tās īpaši iecienījušas bites (itāļu valodā – <i>api</i>).	
Auslese	Vācu valodā	ACVN (1)	Skatīt tradicionālo apzīmējumu <i>scelto</i> . Īpašs apzīmējums, ko piešķir <i>Caldaro</i> un <i>Caldaro Classico</i> – <i>Alto Adige</i> vīniem.	
Buttafuoco	Itāļu valodā	ACVN (1, 6)	Īpašs apzīmējums, kas attiecas tikai uz noteikta tipa vīnu, kas ir <i>Oltrepò Pavese</i> vīnu apakšreģiona izcelsmes vīns. To lieto kopš seniem laikiem, lai aprakstītu noteiktu produktu, kas atbilstoši vārda nozīmei izraisa "noteiktu karstumu".	
Cannellino	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, ko attiecina uz <i>Frascati</i> tipa vīnu un tā ražošanu. To lieto kopš seniem laikiem, lai identificētu iepriekš minētā vīna tipu, un šo vīnu izgatavo, izmantojot noteiktu ražošanas paņēmieni, iegūstot vīnu, ko sauc par <i>ab-boccato</i> , tas ir viegli saldens un biezs vīns.	
Cerasuolo	Itāļu valodā	ACVN (1)	Tradicionāls un vēsturisks apzīmējums, ko attiecina tikai uz <i>Cerasuolo di Vittoria</i> vīniem. Tas ir <i>DOCG</i> apzīmējuma neatņemama daļa un tas veido apzīmējuma ģeogrāfisko aspektu. Apzīmējums saistīts ar vīna ražošanas procesu, kā arī ar tā īpašo krāsu. Apzīmējumu arī tradicionāli lieto, lai aprakstītu vēl vienu <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> vīnu veidu, ar kuru tas ir cieši saistīts.	
Chiarretto	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 5, 6)	Apzīmējums, kas saistīts ar ražošanas paņēmieni un īpašu attiecīgā veida vīnam raksturīgo krāsu, ko iegūst no melnajām vīnogām.	
Ciaret	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar <i>Monferrato</i> vīniem un ko attiecina uz produkta īpašo krāsu; tā nosaukuma tradicionālā nozīme ir "gaiši sarkans".	
Château	Franču valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Apzīmējums, ko attiecina uz uzņēmuma, kas ražo vīnu, nosaukumu, ja vīnogu izcelsme ir vienīgi šajā uzņēmumā un vīnu ražo šajā pašā uzņēmumā.	Čīle
Classico	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Apzīmējums, kas noteikts Likumā Nr. 164/1992. Tas rezervēts vīniem, kas nav dzirkstošie vīni, no vissenākā cilmes vietas apgabala, uz kuriem var attiecināt autonomas ACVN tiesību normas.	Čīle

Dunkel	Vācu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas saistīts ar ražošanas paņēmieni un raksturīgo tumšo krāsu, kas piemīt <i>Trentino</i> tipa vīniem.	
Fine	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums, kas cieši saistīts ar vienu no <i>Marsala</i> tipa vīniem. To attiecina uz īpašu ražošanas paņēmieni, izturot vīnu ne mazāk kā vienu gadu, no kura vismaz 8 mēnešus vīnu iztur koka mucās.	
Fior d'Arancio	Itāļu valodā	ACVN (1, 6)	Apzīmējums, kas saistīts ar diviem <i>Colli Euganei</i> tipa vīnu veidiem: dzirkstošajiem un <i>passito</i> vīniem (t. i., iegūti no vēlū novāktām, izžuvušām vīnogām). To attiecina uz ražošanas paņēmieni un produktu ar tam raksturīgajām aromātiskajām īpašībām, kas iegūts no <i>Muscat</i> vīnogu šķirnes vīnogām, lietojot rūpīgu ražošanas paņēmieni.	
Flétri	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas saistīts ar īpašo <i>Valle d'Aosta</i> vai <i>Vallée d'Aoste</i> DOC tipu vīniem. To attiecina uz ražošanas paņēmieni un produkta raksturīgajām īpašībām, ko iegūst, lietojot rūpīgu ražošanas metodi, izmantojot daļēji izžuvas vīnogas.	
Garibaldi Dolce (vai GD)	Itāļu valodā	ACVN (3)	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar īpašā <i>Marsala Superior</i> DOC tipa vīnu. Sākotnēji apzīmējumu lietoja par godu Garibaldi, kurš šo vīnu nobaudīja, ierodoties <i>Marsal</i> . Viņš atzinīgi novērtēja vīnu tā īpašību dēļ, kas saistītas ar noteiktu ražošanas paņēmieni, saskaņā ar kuru vīnu iztur koka mucās ne mazāk kā vismaz divus gadus.	
Governo all'uso toscano	Itāļu valodā	ACVN/AĞIN (1)	Sākotnēji apzīmējumu saistīja ar " <i>Chianti</i> " un " <i>Chianti</i> " <i>Classico</i> ACVN vīniem. Vēlāk tā lietojumu paplašināja uz <i>Colli della Toscana Centrale</i> AĞIN vīniem, ko ražo tajā pašā ražošanas apgabalā. To attiecina uz noteiktu ražošanas procesu, ko lieto Toskānas reģionā, saskaņā ar kuru ziemas beigās vīnam pievieno žāvētas vīnogas, kas izraisa papildu rūgšanu.	
Gutturnio	Itāļu valodā	ACVN (1, 8)	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar vīna veidu, kura izcelsme ir <i>Colli Piacentini</i> vīnu apakšreģionā. To attiecina uz minētā sarkanvīna ražošanas paņēmieni, vīna, kas ir augstas kvalitātes vīnu raksturīgākais paraugs. To pasniedza romiešu stila sudraba bļķeros, ko sauca par <i>Gutturmium</i> .	
Italia Particolare (or IP)	Itāļu valodā	ACVN (3)	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar <i>Marsala fine</i> vīniem. Sākotnēji <i>Marsala</i> vīnus ražoja pārdošanai vienīgi vietējā tirgū.	
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Vācu valodā	ACVN (1)	<i>Caldaro</i> , <i>Alto Adige</i> vīnu ražošanas tradicionāls apgabals (ar nosaukumu <i>Santa Maddalena</i> un <i>Terlano</i>). (Skatīt <i>Classico</i> definīciju).	
Kretzer	Vācu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums attiecas uz ražošanas paņēmieni un vīnam raksturīgo sārtu krāsu. Apzīmējumu lieto attiecībā uz atbilstošajām <i>Alto Adige</i> , <i>Trentino</i> un <i>Teroldego rotaliano</i> vīnu tipoloģijām.	
Lacrima	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums cieši saistīts ar <i>Lacrima di Morro d'Alba</i> vīna nosaukumu, veidojot šā nosaukuma neatņemamu daļu. To attiecina uz noteiktu ražošanas paņēmieni, vīnogas viegli sapresējot, kā rezultātā tiek izgatavots augstas kvalitātes produkts.	
Lacryma Christi	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5)	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas cieši saistīts ar " <i>Vesuvio</i> " vīniem. To tradicionāli saistīja ar iepriekš minēto vīnu (gan parasto, gan deserta/dzirkstošo) atsevišķiem tipiem; vīnus ražo, izmantojot noteiktu ražošanas paņēmieni, vīnogas tiek viegli sapresējot, kā rezultātā tiek izgatavots augstas kvalitātes produkts ar reliģiska rakstura blakusnozīmi.	
Lambiccato	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, ko attiecina uz vienu no <i>Castel San Lorenzo</i> tipa vīniem. Tas attiecas uz produkta veidu un noteiktu ražošanas paņēmieni, kurā izmanto <i>Muscat</i> šķirnes vīnogas un atbilstoši kuram vīnogas, kontrolējot temperatūru, izmērcē īpašās tvertnēs, kuras tradicionāli sauc par <i>lambicchi</i> .	
London Particular (or LP or Inghilterra)	Itāļu valodā	ACVN (3)	Īpašs vēsturisks apzīmējums, ko attiecina uz <i>Marsala Superiore</i> tipa vīniem. Tas ir apzīmējums vai iniciāļi, kurus tradicionāli lieto, lai aprakstītu produktu, kas paredzēts Anglijas tirgum. Angļu valodas lietojumam vīna nosaukumā ir arī tradicionāla nozīme, tas noteikts produkta specifikācijā un attiecībā uz <i>Marsala</i> vīniem izstrādātajos noteikumos. Vispārzināms ir fakts, ka šā desertvīna nosaukuma nozīmīgums un reputācija ir saistīti ar tā ražotājiem un angļu izplatītājiem, kuri kopš 1773. gada, kad bija atklājuši <i>Marsala</i> , šo izcilo vīnu ražoja un tirgoja visā pasaulē, veicinot tā atpazīstamību, jo īpaši Anglijā.	

Occhio di Pernice	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums attiecas uz atsevišķiem <i>Vin Santo</i> tipa vīniem. To attiecina uz ražošanas paņēmieni un īpašo krāsu. Patēicoties noteiktam ražošanas paņēmienam, vīna izgatavošanā izmantojot sarkanās vīnogas, rezultātā iegūstot ļoti raksturīgu produktu ar neatkārtojamu krāsu, kuras nianse svārstās no spilgti līdz gaiši rozā. Tas ir viens no <i>pernice</i> – putna, kā vārdā vīns nosaukts – acu krāsas toņiem.
Oro	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums attiecas uz īpašajiem <i>Marsala</i> vīniem. To attiecina uz noteiktu krāsu un ražošanas paņēmieni, kurā aizliegts izmantot karsētu misu. Rezultātā iegūst zeltainas, vairāk vai mazāk spilgtas, krāsas produktu ar īpašu vērtību.
Passito vai Vino passito vai Vino Passito Liquoroso	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 15, 16)	Apzīmējums, ko attiecina uz produkta veidu un atbilstošu ražošanas paņēmieni. Apzīmējumus <i>passito</i> vai <i>vino passito</i> , un <i>vino passito liquoroso</i> rezervē parastiem vai desertvīniem, kas iegūti, fermentējot vīnogas, dabiski žāvējot vai žāvējot vēdināmā telpā saskaņā ar produkta specifikāciju minētajiem noteikumiem. Ar Likumu Nr. 82/2006 tika paplašināta šā apzīmējuma lietošana arī attiecībā uz vīniem, kurus izgatavo no pārgatavinātām vīnogām.
Ramie	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar vienu no <i>Pinerolese</i> tipa vīniem. To attiecina uz produkta veidu un atbilstošo ražošanas paņēmieni izmantojot daļēji žāvētas vīnogas.
Rebola	Itāļu valodā	ACVN (1, 15)	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar vienu no <i>Colli di Rimini</i> tipa vīniem. To attiecina uz ražošanas paņēmieni un produkta veidu, kura krāsa mainās no zeltaindzeltenas līdz dzintardzeltenai, un to iegūst no daļēji žāvētām vīnogām.
Recioto	Itāļu valodā	ACVN (1, 4, 5)	Vēsturiski tradicionāls apzīmējums, kas cieši saistīts ar trīs vīnu nosaukumiem ar cilmes vietas nosaukumu, kurus ražo <i>Veneto</i> : ACVN <i>Valpolicella</i> , <i>Gambellara</i> un <i>Recioto di Soave</i> , kas tādējādi saistās ar ražošanas apgabaliem, kuri viens otram atrodas ļoti tuvu un tiem ir līdzīgas tradīcijas, jo īpaši <i>Verona</i> un <i>Vicenza</i> provincēs. Nosaukuma izcelšanās tiek datēta ar 5. gadsimtu. Tolaik bukoliku dzejnieki šo vīnu dēvēja par īpaši vērtīgu un atzīstamu, to izgatavoja tikai <i>Verona</i> provincē un tā nosaukums cēlies no vārda <i>Retia</i> , kalnaina reģiona, kas senos laikos pletās pāri <i>Verona</i> un <i>Trento</i> apgabalam līdz <i>Como</i> un <i>Valtellina</i> robežām. Tādējādi šo apzīmējumu lieto kopš seniem laikiem un vēl joprojām to lieto, lai apzīmētu vīnus, kas iegūti lietojot noteiktu ražošanas paņēmieni, saskaņā ar kuru vīnogas tiek izžāvētas.
Riserva	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vīni, kas izturēti noteiktu laika periodu, vismaz divus gadus attiecībā uz sarkanvīniem un vienu gadu attiecībā uz baltvīniem, kas turpmāk tiek izturēti mucās, ko īpaši paredz produkta specifikācija. Papildus parastajām prasībām, produkta specifikācijā kā obligātu prasību jāiekļauj nosacījums par vīnogu novākšanas gada norādīšanu uz etiķetes, kā arī uzglabāšanas noteikumiem, ja vīns izgatavots no dažādu gadu vīnu maisījuma. ACVN dzirkstošo un desertvīnu tipa vīniem šo apzīmējumu var lietot saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti attiecīgajā produkta specifikācijā un saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem.
Rubino	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas saistīts ar ACVN <i>Cantavenna</i> . To attiecina uz visu vīna izgatavošanas procesu un īpašo vīna krāsu. Apzīmējums Rubino lielākoties ir saistīts ar DOC vīnu <i>Teroldego Rotaliano</i> , <i>Trentino</i> un <i>Garda Colli Mantovani</i> īpaša tipa vīniem un to attiecina uz noteiktu krāsu, kuru iegūst produkts.
	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums, kas saistīts ar īpašu <i>Marsala</i> tipa vīnu. To attiecina uz noteiktu procesu, kura laikā aizliegts izmantot uz-karsētu misu. Turklāt šim vīnam ir noteikta rubīnsarkana krāsa, kas pēc vīna izturēšanas iegūst dzintardzeltenu nokrāsu.
Sangue di Giuda	Itāļu valodā	ACVN (4, 5, 8)	Īpašs vēsturisks, tradicionāls apzīmējums, kas saistīts ar vīnu tipoloģiju un ražots <i>Oltrepò Pavese</i> teritorijā. To ilgu laiku lietoja, apzīmējot izcilu sarkanās krāsas produktu ar saldu garšu, dzirkstošu vai bagātīgu, garšīgu, t. i., tas patiešām ir tik labi izturēts, ka jo vairāk to dzer, jo vairāk tas krāp, gluži kā slavenais apustulis!
Scelto	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas saistīts ar <i>Caldaro</i> , <i>Caldaro Classico</i> – <i>Alto Adige</i> un <i>Colli del Trasimeno</i> vīniem. To attiecina uz īpašu produktu un tam atbilstošu ražošanas paņēmieni, sākot ar vīnogu izvēli (tāpēc to sauc par “izvēlēto”).

Sciacchetrà	Itāļu valodā	ACVN (1)	Vēsturisks, tradicionāls apzīmējums, kas cieši saistīts ar <i>Cinque Terre</i> vīniem. To attiecina uz produkta iegūšanai izmantoto paņēmieni, kurā ietilpst arī presēšana un uzglabāšana. Faktiski, vārda tiešā nozīme ir “saspiest un turēt neskartu”-metode, ko piemēro augstas kvalitātes produktiem.	
Sciac-trà	Itāļu valodā	ACVN (1)	Ditto, kā minēts iepriekš (<i>Schiacchetrà</i>). Šajā gadījumā atšķirību var piedēvēt apzīmējumam, kas dots konkrētajā tipoloģijā.	
Spätlese	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 15, 16)	Skatīt apzīmējumu “vēlā vīnogu ražas novākšana”, ko izmanto <i>Bolzano</i> autonomajā provincē.	
Soleras	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums, kas saistīts ar īpašu desertvīnu tipu, ko sauc par <i>Marsala</i> . To attiecina uz produktu un īpašu ražošanas paņēmieni, atbilstoši kuram vīnu iztur ne mazāk kā vismaz piecus gadus koka mucās. Aizliegts vīnu bagātināt ar karšētu misu vai koncentrētu misu. Izmantojot šo paņēmieni, iegūst nesajauktu, dabīgu produktu, kas nesatur papildu elementus, pat ne vīnogu izcelsmes, izņemot, protams, spirtu desertvīna gadījumā.	
Stravecchio	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums, kas saistīts tikai ar <i>Marsala</i> neatkārtojamo <i>Virgin</i> un/vai <i>Soleras</i> tipu vīniem. To attiecina uz noteiktu ražošanas paņēmieni, izturot vīnu ne mazāk kā vismaz desmit gadus koka mucās.	
Strohwein	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 11, 15, 16)	Skatīt tradicionālo apzīmējumu <i>Passito</i> . Tā tiešā nozīme ir “salmu vīns”. To attiecina uz īpašu vīnu, ko ražo <i>Bolzano</i> provincē, un tas attiecas uz ražošanas paņēmieni, izmantojot vīnogas, kuras pēc ievākšanas žāvētas uz salmu režģiem atbilstoši žāvēšanas paņēmienam, kas noteikts dažādās produkta specifikācijās.	
Superiore	Itāļu valodā	ACVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vīni, kuriem piemīt augstākās kvalitātes īpašības un kuru ražošanas noteikumu tiesību normas ir daudz stingrākas par citām tiesību normām. Produkta specifikācijas nosaka šādas prasības: a) vīnogu dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimumu, kas lielāks vismaz par 0,5°; b) kopējā patērētā spirta tilpumkoncentrāciju, kas lielāka vismaz par 0,5°;	Sanmarīno
Superiore Old Marsala	Itāļu valodā	ACVN (3)	Apzīmējums attiecas uz <i>Marsala Superiore</i> vīnu tipu. To attiecina uz īpašu produktu un noteiktu ražošanas paņēmieni, vīnu izturot koka mucās ne mazāk kā vismaz divus gadus. Šajā nosaukumā ietverts angļu apzīmējums, ko tradicionāli lieto desertvīniem un ko apstiprina gan produkta specifikācija, gan attiecībā uz <i>Marsala</i> vīniem izstrādātais likums. Šā nosaukuma nozīmīgums un prestižs ir saistīts ar tā ražotājiem un angļu izplatītājiem, kuri kopš 1773. gada, kad atklāja šo vīnu, ražoja un tirgoja, veicinot tā atpazīstamību, jo īpaši Anglijā.	
Torchiato	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar <i>Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona</i> vīniem. To attiecina uz produkta noteiktām īpašībām, kuras iegūst, izmantojot pilnībā izstrādātu ražošanas paņēmieni, saskaņā ar kuru vīnogas tiek viegli sapresētas.	
Torcolato	Itāļu valodā	ACVN (1)	Īpašs apzīmējums, ko attiecina uz īpašu vīnu tipu, ko sauc par <i>Breganze</i> . Tas attiecas uz produkta noteiktām īpašībām, kuras iegūst, izmantojot rūpīgu ražošanas paņēmieni, atbilstoši kuram izmanto daļēji žāvētas vīnogas. Pēc ražas novākšanas, vīnogas tiek piekārtas pie režģiem, kuros tās vēdina, un visbeidzot atkārtoti piekar. Šādā veidā notiek vīnogu žāvēšanas process.	
Vecchio	Itāļu valodā	ACVN (1, 3)	Apzīmējums attiecas uz <i>Rosso Barletta</i> , <i>Aglianico del Vulture</i> , <i>Marsala</i> un <i>Falerno del Massico</i> vīniem. To attiecina uz vīna izturēšanas nosacījumiem un turpmāko izturēšanas procesu, un produkta pilnveidošanu.	
Vendemmia Tardiva	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 15, 16)	Apzīmējums attiecas uz noteiktu produkta tipu ar vēl vīnogu ražu. Vīnogu nogatavināšanas pakāpe uz ķekara un turpmākā vīnogu žāvēšana dažādos apkārtnēs vides un laika apstākļos rada neatkārtojamu produktu, jo īpaši ņemot vērā tā cukura saturu un aromātu. Rezultātā iegūst neparastu vīnu. Šos vīnus kvalificē arī kā desertvīnus vai “meditācijas” vīnus.	
Verdolino	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1)	Apzīmējums attiecas uz ražošanas paņēmieni un tā īpašo zaļo krāsu.	

Vergine	Itāļu valodā	ACVN (1, 3)	Apzīmējums attiecas uz <i>Marsala</i> vīniem. To attiecina uz īpašu produktu un noteiktu ražošanas paņēmieni, atbilstoši kuram vīnu iztur ne mazāk kā vismaz piecus gadus koka mucās, kā arī vīnam nedrīkst pievienot karsētu vai koncentrētu misu. Tas nozīmē, ka iegūtais produkts ir nesajaukts, dabīgs produkts, kas nesatur papildu elementus, pat ne vīnogu izcelsmes, izņemot spirta procentus, kas ir endēmiski desertvīnam. Šāds apzīmējums, lielākoties, attiecas uz <i>Bianco Vergine Valdichiana</i> vīniem. To attiecina uz tradicionālu ražošanas paņēmieni, atbilstoši kuram vīnu raudzē bez vīnogu miziņām, iegūstot nesajauktu un dabīgu gala produktu.	
Vermiglio	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums attiecas uz <i>Colli dell'Etruria Centrale</i> vīniem. To attiecina gan uz noteiktām kvalitātes īpašībām, gan uz īpašo krāsu.	
Vino Fiore	Itāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums attiecas uz dažu baltvīnu un sārtvīnu noteiktu ražošanas paņēmieni. Saskaņā ar šo paņēmieni vīnogas viegli sapresē, tādējādi iegūstot vīnu ar īpaši maigu garšu, kas atspoguļo šā vīna labākās iezīmes, t. i., "ziedu aromātu".	
Vino Novello <i>jeb</i> Novello	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 8)	Apzīmējums attiecas uz noteiktu ražošanas paņēmieni un ražošanas periodu, kas vīna tirdzniecībai un patēriņam ir noteikts katra vīnogu ievākšanas gada 6. novembrī.	
Vin Santo <i>jeb</i> Vino Santo <i>jeb</i> Vinsanto	Itāļu valodā	ACVN (1)	Vēsturiski tradicionāls apzīmējums, kas attiecas uz atsevišķiem vīniem, ko ražo Toskānas, <i>Marche</i> , <i>Umbria</i> , <i>Emilia Romagna</i> , <i>Veneto</i> un <i>Trentino Alto Adige</i> vīna ražošanas reģionā. To attiecina uz noteiktu vīnu tipu un attiecīgo un sarežģīto ražošanas paņēmieni, vīna vīnogas uzglabājot un žāvējot tradicionālos koka traukos tām piemērotās un vēdināmās telpās ilgu izturēšanas periodu. Attiecībā uz apzīmējuma izcelsmi ir izteiktas vairākas hipotēzes lielākoties saistībā ar viduslaikiem. Visticamākā hipotēze ir cieši saistīta ar vīna reliģisko vērtību. Šo vīnu uzskatīja par neparastu, piedēvējot tam brīnumainu spēku. Parasti vīnu lietoja Svētās Mises laikā, un tas izskaidro, kāpēc to sauc par "svēto vīnu" (<i>vinsanto</i>). Apzīmējumu vēl joprojām lieto, un tas ir sīki aprakstīts ACVN vīnu specifikācijās; šā tipa vīnus kopumā pazīst un novērtē visā pasaulē.	
Vivace	Itāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 8)	Apzīmējums attiecas uz ražošanas paņēmieni un tā rezultātā iegūto attiecīgo produktu. Vīns ir dzirkstošs, jo tā sastāvā ir oglekļa dioksīds, kas radies īpašā un dabiskā fermentācijas procesā.	

KIPRA

Αμπελώνας (-ες) (<i>Ampelonas (-es)</i>) (<i>Vineyard(-s)</i>)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vīns, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, kuru platība nav mazāka par vismaz 1 hektāru un kuri pieder lauksaimniecības nozarē nodarbinātai saimniecībai. Vīnu izgatavo vienīgi saimniecībā attiecīgā apvidus teritorijā. WPC – Board act 6/2006 (EK382/2007, L95, 5.4.2007.)	
Κτήμα (<i>Ktima</i>) (<i>Domain</i>)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vīns, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, kuru platība nav mazāka par vismaz 1 hektāru un kuri pieder lauksaimniecības nozarē nodarbinātai saimniecībai. Vīnu izgatavo vienīgi saimniecībā. WPC – Board act 6/2006 (EK382/2007, L95, 5.4.2007.)	
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>) (<i>Monastery</i>)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vīns, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, kuru platība nav mazāka par vismaz 1 hektāru un kuri pieder lauksaimniecības nozarē nodarbinātai saimniecībai. Tajā pašā lauksaimniecības apgabalā atrodas klosteris. Vīnu izgatavo vienīgi saimniecībā. WPC – Board act 6/2006 (EK382/2007, L95, 5.4.2007.)	
Μονή (<i>Moni</i>) (<i>Monastery</i>)	Grieķu valodā	ACVN/AGIN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

LUKSEMBURGA

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

UNGĀRIJA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungāru valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots, pievienojot jaunvīnu, misu vai vēl nenorīgušu jaunvīnu, kas uzliets uz <i>Botrytis</i> skartām (<i>aszú</i>) ogām un izturēts vismaz trīs gadus (divus gadus mucā). Ir noteikts cukura līmenis un arī saturs bez cukura. Vīnu var lietot tikai ar ACVN <i>Tokaji</i> .	
Aszúeszencia	Ungāru valodā	ACVN (1)		
Bikavér	Ungāru valodā	ACVN (1)	Sarkanvīns, kas iegūts no vismaz trīs vīnogu šķirnēm, izturēts koka mucā vismaz 12 mēnešus, turpmākās norādes attiecībā uz tā ražošanas prasībām var noteikt vietējās tiesību normās. Vīnu var ražot tikai <i>Eger</i> vīnkopības reģionā (ACVN: <i>Egri Bikavér</i> , <i>Egri Bikavér Superior</i>) vai <i>Szekszárd</i> vīnkopības reģionā (ACVN: <i>Szekszárdi Bikavér</i>).	
Eszencia	Ungāru valodā	ACVN (1)	<i>Botrytis</i> skartu (<i>aszú</i>) ogu sula, kas dabiski iztek no cisternām, kurās tās tiek ievietotas, ievācot ražu. Atlieku cukura saturs: vismaz 450 g/l. Ekstrakts, kas nesatur cukuru: vismaz 50 g/l. To var lietot tikai ar ACVN <i>Tokaji</i> .	

Fordítás	Ungāru valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots, vīnu uzlejot uz tajā pašā gadā ievāktas un izspiestas Asu masas (<i>aszú pulp</i>), izturēts vismaz divus gadus (vienu gadu mucā). To var lietot tikai ar ACVN Tokaji.	
Máslás	Ungāru valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots, uzlejot vīnu uz Tokaji Aszú vīna nogulsniem, kas iegūts no tajā pašā gadā ievāktas ražas, izturēts vismaz divus gadus (vienu gadu mucā).	
Késői szüretelésű bor	Ungāru valodā	ACVN/AGIN (1)	Vēlā raža. Cukura saturs misā ir vismaz 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungāru valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns, kas izgatavots no atlasītām ogām. Cukura saturs misā ir vismaz 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungāru valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns, kas izturēts pudelē vismaz piecus gadus.	
Siller	Ungāru valodā	ACVN/AGIN (1)	Sarkanvīns ar ļoti spilgtu krāsu, ko iegūst, mērcējot vīnogas ļoti īsu laiku.	
Szamorodni	Ungāru valodā	ACVN (1)	Vīns, kas izgatavots gan no Botritys skartām (<i>aszú</i>), gan veselām ogām, izturēts vismaz divus gadus (vienu gadu mucā). Cukura saturs misā ir vismaz 230,2 grami cukura uz vienu litru.	

AUSTRIJA

Ausstich	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns jāizgatavo no vienas ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Auswahl	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns jāizgatavo no vienas ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Bergwein	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns izgatavots no vīnogām, kas audzētas vīna dārzu terasēs vai stāvās nogāzēs ar slīpumu, kurš lielāks par 26 %.	
Klassik/Classic	Vācu valodā	ACVN (1)	Vīns jāizgatavo no vienas ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Heuriger	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns jāpārdod mazumtirgotājam līdz tā gada decembra beigām, kas ir nākamais pēc vīnogu ražas ievākšanas gada, un vīns jāpārdod patērētājam līdz nākošā gada marta beigām.	
Gemischter Satz	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns jāizgatavo no dažādu baltvīna vai sarkanvīna vīnogu šķirņu maisījuma.	
Jubiläumsw Wein	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns jāizgatavo no viena ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Reserve	Vācu valodā	ACVN (1)	Spirta saturs vīnā nav mazāks par 13 % tilp. Kvalitatīvo vīnu pārbaudes numuru sarkanvīnam piešķir sākot ar tā gada 1. novembri, kas ir nākamais pēc ražas gada, baltvīnam – sākot ar tā gada 15. martu, kas ir nākamais pēc ražas gada.	
Schilcher	Vācu valodā	ACVN/AGIN (1)	Vīns jāizgatavo Steiermark apgabalā tikai no Blauer Wildbacher šķirnes vīnogām, kas izaudzētas Steirerland vīnogu audzēšanas reģionā.	
Sturm	Vācu valodā	AGIN (1)	Daļēji fermentēta vīnogu misa, kurā spirta saturs nav mazāks par 1 % tilp. Sturm vīns jāpārdod ražas novākšanas gadā laika posmā no augusta līdz decembrim, turklāt tā fermentācijas procesam, to pārdodot, jāturpinās.	

PORTUGĀLE

Canteiro	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Vīns ir stiprināts pēc fermentācijas un uzglabāts mucā, izturēts ne mazāk kā divus gadus, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā, un to nevar iepildīt pudelēs ātrāk kā pēc trīs gadiem. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Colheita Seleccionada	Portugāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir par vismaz 1 % augstāka nekā ar likumu noteiktais minimums, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā, un uz tā etiķetes obligāti jānorāda ražas novākšanas gads. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Crusted/Crusting	Angļu valodā	ACVN (3)	Portvīns ar īpašām organoleptiskajām īpašībām, iepildot pudelē tas ir sarkans un biezs, ar patīkamu aromātu un garšu, ko iegūst, samaisot dažādu gadu vīnus, lai iegūtu organoleptisko īpašību papildinājumu, kas izraisīs nogulšņu ("garozas") izveidošanos uz pudeles sienām, kas ir viena no vīna izgatavošanas stadijām, un kuru atzinis Port un Douro vīna institūts ar tiesībām lietot apzīmējumu. [Regulamento n° 36/2005, 18.4.2005.]	
Escolha	Portugāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības un kas norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. [Portaria n° 924/2004, 26.7.2004.]	
Escuro	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Vīns ar dziļi aromātisku smaržas intensitāti, ko izraisa oranžās un dominējoši brūnganīgās krāsas līdzsvars, kas saistīts ar vīna krāsvielu oksidāciju un mucā esošo vielu kustību. [Portaria n° 125/98 24.7.1998.]	
Fino	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Kvalitatīvs un elegants vīns ar nevainojami līdzsvarotu skābju svaigumu, nobriedis un plašu aromātu, kas attīstījies, izturot vīnu mucā. [Portaria n° 125/98 24.7.1998.]	
Frasqueira	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Vīns, kura apzīmējums saistās ar ražas novākšanas gadu; produkts jāiegūst no tradicionālām vīnogu šķirnēm, izturot vīnu ne mazāk kā 20 gadus, iegūstot raksturīgas īpašības un norādot īpašu pašreizējo novērtējumu, pirms vai pēc vīna iepildīšanas pudelēs. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Garrafeira	Portugāļu valodā	ACVN/AGIN (1, 3)	1. Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai cilmes vietas nosaukumu, kurš saistās ar ražas novākšanas gadu, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, minimālais izturēšanas periods sarkanvīniem ir 30 mēneši, no kuriem vismaz 12 mēneši stikla pudelēs, baltvīniem vai sārtvīniem minimālais izturēšanas periods ir 12 mēneši, no kuriem vismaz seši mēneši stikla pudelēs, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 2. Portvīns, kas pēc uzglabāšanas koka mucās tiek iepildīts stikla traukos un izturēts ne mazāk kā astoņus gadus, pēc tam vīnu iepilda pudelēs. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Lágrima	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Portvīns, kura salduma pakāpei – blīvumam 20° temperatūrā pēc Celsija jābūt no 1 034 līdz 1 084. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	Portugāļu valodā	ACVN (1, 3)	1. Apzīmējums, kas rezervēts <i>Estremadura Regional</i> vīnam, kurā ir attiecīgajam vīnogu audzēšanas apgabalam noteiktais dabiskā spirta koncentrācijas minimums, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav lielāka par 10 %, noteiktais skābuma saturs, ko izsaka kā vīnskābi, ir vienāds vai lielāks par 4,5 g/l, maksimālais spiediens ir 1 bārs, un atlikušie analītiskie parametri atbilst vērtībām, kas kopumā noteiktas desertvīniem. [Portaria n° 1066/2003, de 26.9.2003] 2. Apzīmējums, kas rezervēts <i>Ribatejano Regional</i> vīnam, kurā ir attiecīgajai vīnogu audzēšanas zonai noteiktais dabiskā spirta koncentrācijas minimums, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav lielāka par 10,5 %, noteiktais skābuma saturs, ko izsaka kā vīnskābi, ir vienāds vai lielāks par 4 g/l, maksimālais spiediens ir 1 bārs, un atlikušie analītiskie parametri atbilst vērtībām, kas kopumā noteiktas desertvīniem. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001]	
Nobre	Portugāļu valodā	ACVN (1)	Apzīmējums, kas rezervēts Dão cilmes vietas nosaukumam, kas atbilst nosacījumiem, kuri izklāstīti Dão vīna reģiona statūtos. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Portugāļu valodā	ACVN (1, 3, 4)	1. Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, saistās ar ražas novākšanas gadu, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz par 0,5 % augstākā nekā ar likumu noteiktais minimums, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. 2. Apzīmējums rezervēts kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam, dzirkstošajam vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas pirms atdalīšanas no nogulsnēm, lietojot vīna pārļiešanas citā traukā metodi un sasaldēšanas metodi, bijis iepildīts pudelēs no 12 līdz 24 mēnešiem. 3. Apzīmējums rezervēts desertvīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, saistās ar ražas novākšanas gadu, ko var laist tirgū tikai pēc trim gadiem, norādot īpašā pašreizējā novērtējumā. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 4. Portvīns ar raksturīgām organoleptiskajām īpašībām, atklājot aromāta un garšas komplicētību, ko iegūst, sajaucot dažādu nogatavināšanas pakāpju vīnus, kas piešķir tiem īpašas organoleptiskās īpašības. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugāļu valodā	ACVN (1, 3)	Apzīmējums, kas rezervēts kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam, dzirkstošajam vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas pirms atdalīšanas no nogulsnēm, lietojot vīna pārļiešanas citā traukā metodi un sasaldēšanas metodi, vai vīna nogulšņu noņemšanu, bija iepildīts pudelēs vairāk kā 36 mēnešus. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Angļu valodā	ACVN (3)	Portvīns ar sarkanu vai izteikti sarkanu krāsu. Vīni, kuros vīndari cenšas ierobežot to tumši sarkanās krāsas attīstību un saglabāt jaunvīnam piemītošo augļu garšu un stiprumu. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Dienvidāfrika (*)
Solera	Portugāļu valodā	ACVN (3)	Vīns saistās ar ražas novākšanas datumu, kas ir vīna partijas pamatā, katru gadu iepildīšanai pudelēs atlejo noteiktu vīna daudzumu, kas nepārsniedz 10 % vīna krājumu, daudzumu, kas tiek aizstāts ar citu kvalitatīvo vīnu. Pieļaujamais papildinājuma maksimums ir 10, pēc tam vīnu var nekavējoties iepildīt pudelēs. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Portugāļu valodā	ACVN (4)	Apzīmējums, kas rezervēts kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam, dzirkstošajam vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas pirms atdalīšanas no nogulsnēm, lietojot vīna pārļiešanas citā traukā metodi un sasaldēšanas metodi, vai vīna nogulšņu noņemšanu, bijis iepildīts pudelēs no 24 līdz 36 mēnešiem. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

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

SLOVĒNIJA

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

Paskaidrojošās piezīmes:

- (¹) ACVN (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai AĢIN (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde), kas papildināta ar atsauci uz vīnkopības produktu kategorijām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikumu.
- (²) Vārdiem kursīvā ir tikai informatīvs vai paskaidrojošs raksturs, vai abi kopā, un tos neattiecinā uz šīs regulas 3. panta noteikumiem. Tā kā tiem ir norādošs raksturs, tie nekādā gadījumā nav aizstājami attiecīgajos valsts tiesību aktos.

XIII PIELIKUMS

SAIMNIECĪBU APZĪMĒJUMI

Dalībvalstis vai trešās valstis	Apzīmējumi
Austrija	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Čehija	Sklep, vinařský dům, vinařství
Vācija	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francija	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grieķija	Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Itālija	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Kipra	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugāle	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovākija	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovēnija	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

XIV PIELIKUMS

NORĀDE PAR CUKURA SATURU

Apzīmējumi	Lietošanas nosacījumi
A DAĻA – Apzīmējumu saraksts, kurus lieto uz dzirkstošo vīnu, gāzēto dzirkstošo vīnu, kvalitatīvo dzirkstošo vīnu vai kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu etiķetēm	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натиоп, brut natur	Ja cukura saturs mazāks par 3 gramiem litrā; šos apzīmējumus drīkst lietot tikai produktiem, kam pēc otrās fermentācijas nav pievienots cukurs.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Ja cukura saturs ir no 0 līdz 6 gramiem litrā.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Ja cukura saturs mazāks par 12 gramiem litrā.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllönleges száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør	Ja cukura saturs ir no 12 līdz 17 gramiem litrā.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Ja cukura saturs ir no 17 līdz 32 gramiem litrā.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félsháraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Ja cukura saturs ir no 32 līdz 50 gramiem litrā.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, salda	Ja cukura saturs lielāks par 50 gramiem litrā.
B DAĻA – Apzīmējumu saraksts, kurus lieto uz to produktu etiķetēm, kuri nav norādīti A daļā	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Ja cukura saturs nepārsniedz: — 4 gramus litrā, vai — 9 gramus litrā, ar nosacījumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka kā vīnskābes gramus litrā, nav lielāks par 2 gramiem zem atlieku cukura satura līmeņa.
полусухо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félsháraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Ja cukura saturs pārsniedz iepriekš norādīto maksimālo daudzumu, bet nepārsniedz: — 12 gramus litrā, vai — 18 gramus litrā, ar nosacījumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka kā vīnskābes gramus litrā, nav lielāks par 10 gramiem zem atlieku cukura satura līmeņa.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédes, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Ja cukura saturs ir vismaz 45 gramu litrā.
сладко, dulce, sladké, sød, süß, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, salda, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Ja cukura saturs ir vismaz 45 gramu litrā.

XV PIELIKUMS

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

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

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai vienu no tā sinonīmiem ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Itālija°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grieķija°, Itālija°, Portugāle°, Alžīrija°, Tunisija°, Amerikas Savienotās Valstis°, Kipra°, Dienvidāfrika N.B.: Nosaukumu Alicante vienu pašu nedrīkst izmantot vīna apzīmēšanai.
3		Alicante Branco	Portugāle°
4		Alicante Henri Bouschet	Francija°, Serbija un Melnkalne (6)
5		Alicante	Itālija°
6		Alikant Buse	Serbija un Melnkalne (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Itālija
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumānija
9	Borba (PT)	Borba	Spānija°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika (13-20-30), Austrija (18-20), Kanāda (20-30), Čīle (20-30), Itālija (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austrija (10-13), Serbija un Melnkalne (17-30), Šveice
12		Blauer Frühburgunder	Vācija (24)
13		Blauer Spätburgunder	Vācija (30), Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika (10-20-30), Austrija (10-11), Bulgārija (30), Kanāda (10-30), Čīle (10-30), Rumānija (30), Itālija (10-30)
14		Burgund Mare	Rumānija (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbija un Melnkalne (34)
16		Burgundac Crni	Horvātija°
17		Burgundac crni	Serbija un Melnkalne (11-30)
18		Burgundac sivi	Horvātija°, Serbija un Melnkalne°
19		Burgundec bel	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika°
20		Burgundec crn	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika (10-13-30)
21		Burgundec siv	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika°
22		Early Burgundy	Amerikas Savienotās Valstis°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungārija (31)
24		Frühburgunder	Vācija (12), Nīderlande°
25		Grauburgunder	Vācija, Bulgārija, Ungārija°, Rumānija (26)
26		Grauer Burgunder	Kanāda, Rumānija (25), Vācija, Austrija
27		Grossburgunder	Rumānija (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungārija (30)
29		Nagyburgundi	Ungārija°
30		Spätburgunder	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika (10-13-20), Serbija un Melnkalne (11-17), Bulgārija (13), Kanāda (10-13), Čīle, Ungārija (29), Moldova°, Rumānija (13), Itālija (10-13), Apvienotā Karaliste, Vācija (13)
31		Weißburgunder	Dienvidāfrika (33), Kanāda, Čīle (32), Ungārija (23), Vācija (32, 33), Austrija (32), Apvienotā Karaliste°, Itālija
32		Weißer Burgunder	Vācija (31, 33), Austrija (31), Čīle (31), Šveice°, Slovēnija, Itālija
33		Weissburgunder	Dienvidāfrika (31), Vācija (31, 32), Apvienotā Karaliste, Itālija
34		Weisser Burgunder	Serbija un Melnkalne (15)

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai vienu no tā sinonīmiem (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Itālija
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumānija
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Čehija (39), Austrija°, Vācija, Slovēnija (Modra frankinja , Frankinja), Ungārija, Rumānija (14, 27, 39, 41)
38		Frāncuša	Rumānija
39		Frankovka	Čehija (37), Slovākija (40), Rumānija (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovākija (39)
41		Kékfrankos	Ungārija, Rumānija (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itālija
43	Graciosa	Graciosa	Portugāle°
44	Мелник	Мелник	Bulgārija
	Melnik	Melnik	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Čehija°
46		Moravia dulce	Spānija°
47		Moravia agria	Spānija°
48		Muškát moravský	Čehija°, Slovākija
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumānija
50	Porto (PT)	Portoghese	Itālija°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentīna°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itālija
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francija

B DAĻA — To vīna vīnogu šķirņu un to sinonīmu saraksts, kuras drīkst norādīt vīnu marķējumā saskaņā ar 62. panta 4. punktu

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai vienu no tā sinonīmiem (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grieķija° , Kipra°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Itālija° , Grieķija° , Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Itālija°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Itālija
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Itālija
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Itālija°
7		Barbera	Dienvīdāfrika° , Argentīna° , Austrālija° , Horvātija° , Meksika° , Slovēnija° , Urugvaja° , Amerikas Savienotās Valstis° , Grieķija° , Itālija° , Malta°
8		Barbera Sarda	Itālija°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Itālija°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Itālija
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungārija°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Itālija
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai vienu no tā sinonīmiem ⁽¹⁾
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Itālija
14	Duna Borrégíó (HU)	Duna gyöngye	Ungārija
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovākija
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Itālija
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Itālija°
18		Korinthiaki	Grieķija°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Itālija
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Itālija
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Itālija
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Itālija
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Itālija
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungārija
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Itālija
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Itālija
27	Lambrusco di Sorbara (IT)	Lambrusco	Itālija
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Itālija
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Itālija
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Itālija °
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Itālija
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Itālija
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Itālija
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ungārija (40)
38		Rajnski rizling	Serbija un Melnkalne (39-40-45)
39	Rheinhessen (DE)	Renski rizling	Serbija un Melnkalne (38-42-45), Slovēnija° (44)
40		Rheinriesling	Bulgārija°, Austrija, Vācija (42), Ungārija (37), Čehija (48), Itālija (42), Grieķija, Portugāle, Slovēnija
41		Rhine Riesling	Dienvidāfrika°, Austrālija°, Čīle (43), Moldova°, Jaunzēlande°, Kipra, Ungārija°
42		Riesling renano	Vācija (40), Serbija un Melnkalne (38-39-45), Itālija (40)
43		Riesling Renano	Čīle (41), Malta°
44		Radgonska ranina	Slovēnija
45		Rizling rajnski	Serbija un Melnkalne (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika°, Horvātija °
47		Rizling rýnsky	Slovākija°
48		Ryzlink rýnský	Čehija (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Itālija

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai vienu no tā sinonīmiem ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Itālija
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovēnija
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Itālija
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Itālija°
54		Verdeca	Itālija
55		Verdelho	Dienvidāfrika°, Argentīna, Austrālija, Jaunzēlande, Amerikas Savienotās Valstis, Portugāle
56		Verdelho Roxo	Portugāle°
57		Verdelho Tinto	Portugāle°
58		Verdello	Itālija°, Spānija°
59		Verdece	Itālija°
60		Verdejo	Spānija°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)	Verdicchio	Itālija
	Verdicchio di Matelica (IT)		
62	Vermentino di Gallura (IT)	Vermentino	Itālija
	Vermentino di Sardegna (IT)		
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)	Vernaccia	Itālija
	Vernaccia di Serrapetrona (IT)		
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Ungārija

(*) Paskaidrojumi:

- apzīmējumi sliprakstā atsauce uz vīna vīnogu šķirnes sinonīmu
- „o” nav sinonīma
- apzīmējumi treknrakstā 3. sleja: vīna vīnogu šķirnes nosaukums
- 4. sleja: valsts, kurā nosaukums atbilst šķirnei un norāda uz šķirni
- apzīmējumi parastā rakstā 3. sleja: vīnogu šķirnes sinonīma nosaukums
- 4. sleja: tās valsts nosaukums, kura izmanto vīnogu šķirnes sinonīmu

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

XVI PIELIKUMS

Norādes, ko saskaņā ar 66. panta 2. punktu atļauts lietot vīna marķējumā

raudzēts mucā	nogatavināts mucā	izturēts mucā
[...]-muciņā raudzēts <i>[minēt attiecīgā koka sugu]</i>	[...]-muciņā nogatavināts <i>[minēt attiecīgā koka sugu]</i>	[...]-muciņā izturēts <i>[minēt attiecīgā koka sugu]</i>
raudzēts muciņā	nogatavināts muciņā	izturēts muciņā

XVII PIELIKUMS

ĪPAŠU NOTEIKTA TIPĀ PUDEĻU REZERVĒŠANA

1. **Flûte d'Alsace:**

- a) tips – taisnas cilindriskas formas stikla pudele ar garu kaklu, kuras aptuvenās proporcijas ir šādas:
- kopējais augstums/pamatnes diametrs = 5:1,
 - cilindriskās daļas augstums = kopējais augstums/3;
- b) ja vīni ir ražoti no Francijas teritorijā ievāktām vīnogām, šis pudeles veids ir rezervēts vīniem ar cilmes vietas nosaukumu:
- *Alsace* vai *Vin d'Alsace*, *Alsace Grand Cru*,
 - *Crépy*,
 - *Château-Grillet*,
 - sarkanais un sārtais *Côtes de Provence*,
 - *Cassis*,
 - *Jurançon*, *Jurançon sec*,
 - sārtais *Béarn*, *Béarn-Bellocq*,
 - sārtais *Tavel*.

Tomēr šā tipa pudeļu izmantošanas ierobežojums attiecas tikai uz vīniem, kas ražoti no Francijas teritorijā ievāktām vīnogām.

2. **Bocksbeutel vai Cantil:**

- a) tips – pudele ar īsu kaklu, lielu vēderu, bet ar saplacinātu formu; pudeles pamatne un šķērsriezums lielākā izliekuma vietā ir elipsoidāli:
- elipsoidālā šķērsriezuma garās un īsās ass attiecība = 2:1,
 - izliektās daļas augstuma un pudeles cilindriskā kakla attiecība = 2,5:1;
- b) vīni, kuriem šā veida pudele ir rezervēta:
- i) Vācijas vīni ar cilmes vietas nosaukumu:
- *Franken*,
 - *Baden*
 - ar izcelsmi *Taubertal* un *Schüpfgrund*,
 - ar izcelsmi šādās Bādenbādenes vietējās administratīvajās teritorijās: *Neivejers*, *Šteinbaha*, *Umvega* un *Varnhalta*;
- ii) Itālijas vīni ar cilmes vietas nosaukumu:
- *Santa Maddalena* (*St. Magdalener*),
 - *Valle Isarco* (*Eisacktaler*), izgatavo no *Sylvaner* un *Müller-Thurgau* vīnogu šķirnēm,

- *Terlaner*, izgatavo no *Pinot bianco* vīnogu šķirnes,
 - *Bozner Leiten*,
 - *Alto Adige (Südtiroler)*, izgatavo no *Riesling*, *Müller-Thurgau*, *Pinot nero*, *Moscato giallo*, *Sylvaner*, *Lagrein*, *Pinot bianco (Weissburgunder)* un *Moscato rosa (Rosenmuskateller)* vīnogu šķirnēm,
 - *Greco di Bianco*,
 - *Trentino*, izgatavo no *Moscato* vīnogu šķirnes;
- iii) Grieķijas vīni:
- *Agioritiko*,
 - *Rombola Kephalonias*,
 - vīni no Kefalonijas salas,
 - vīni no Parosas salas,
 - vīni ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi no Peloponēsas;
- iv) Portugāles vīni:
- sārtie vīni un tikai tie pārējie vīni ar cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, attiecībā uz kuriem var pierādīt, ka jau pirms to iedalīšanas vīnu ar cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm kategorijā tos pareizi un tradicionāli pildīja *cantil* tipa pudelēs.

3. Clavelin:

- a) tips – 0,62 litru tilpuma stikla pudele ar īsu kaklu, cilindrisku formu un platiem pleciem, kas pudelei piešķir sašpiestu izskatu, ar šādām aptuvenām proporcijām:
- kopējais augstums/pamatnes augstums = 2,75,
 - cilindriskās daļas augstums = kopējais augstums/2;
- b) vīni, kuriem šā tipa pudele rezervēta:

Francijas teritorijā ražoti vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu:

- *Côte du Jura*,
- *Arbois*,
- *L'Etoile*,
- *Château Chalon*.

4. Tokaj:

- a) tips – taisna, bezkrāsaina stikla pudele ar garu kaklu, cilindrisku formu, ar šādām proporcijām:
- cilindriskās daļas augstums/kopējais augstums = 1:2,7,
 - kopējais augstums/pamatnes augstums = 1:3,6,
 - tilpums: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml vai 187,5 ml (ja eksportē uz trešo valsti),
 - iespaidums stiklā spiedoga veidā, ko var norādīt uz pudeles, minot vīna reģionu vai tā ražotāju;

b) vīni, kuriem šā tipa pudele rezervēta:

Ungārijas un Slovākijas vīni ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem:

— Tokaji,

— Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský),

kuriem papildus norādīts kāds no šādiem tradicionālajiem apzīmējumiem:

— aszú/výber,

— aszúeszencia/esencia výberova,

— eszencia/esencia,

— másas/másláš,

— fordítás/forditáš,

— szamorodni/samorodné.

Tomēr šā tipa pudeļu izmantošanas ierobežojums attiecas tikai uz vīniem, kas ražoti no Ungārijas un Slovākijas teritorijā ievāktām vīnogām.

Abonementa cenas 2009. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 000 gadā (*)
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 100 mēnesī (*)
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + CD-ROM, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 700 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 70 mēnesī
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 400 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 40 mēnesī
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 500 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, CD-ROM, 2 izdevumi nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 360 gadā (= EUR 30 mēnesī)
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

(*) Atsevišķi drukātie eksemplāri:
 1 līdz 32 lappuses: EUR 6
 33 līdz 64 lappuses: EUR 12
 vairāk nekā 64 lappuses: cena pēc pieprasījuma

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša, kas iznāk oficiālajās Eiropas Savienības valodās, abonements ir pieejams 22 valodās. Tajā ir L sērija ("Tiesību akti") un C sērija ("Paziņojumi un informācija").

Katrai valodas versijai nepieciešams atsevišķs abonements.

Saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 920/2005, kas publicēta 2005. gada 18. jūnijā *Oficiālajā Vēstnesī* L 156, Eiropas Savienības iestādes uz zināmu laiku nesaista pienākums visus tiesību aktus sagatavot īru valodā un tos publicēt šajā valodā. Tādēļ *Oficiālā Vēstneša* izdevumus īru valodā var iegādāties atsevišķi.

Oficiālā Vēstneša pielikumu (S sērija – "Publiskā iepirkuma līgumu konkursi") var abonēt 23 oficiālo valodu versijās vienā daudzvalodu CD-ROM formātā.

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša abonentiem ir tiesības saņemt dažādus *Oficiālā Vēstneša* pielikumus bez papildu samaksas. Abonentus informē par pielikumiem ar *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* iekļautiem paziņojumiem lasītājiem.

Pārdošana un abonementi

Publikāciju biroja maksas izdevumi ir pieejami pie mūsu komerciālajiem izplatītājiem. To saraksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_lv.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) piedāvā tiešu bezmaksas piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem. Šajā vietnē iespējams iepazīties ar *Eiropas Savienības Oficiālo Vēstnesi*, un tajā ir iekļauti arī līgumi, tiesību akti, tiesu prakse un sagatavošanā esošie tiesību akti.

Lai uzzinātu vairāk par Eiropas Savienību, skatīt: <http://europa.eu>

