

Jornal Oficial

da União Europeia

L 193



Edição em língua
portuguesa

Legislação

52.º ano

24 de Julho de 2009

Índice

I *Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação é obrigatória*

REGULAMENTOS

- ★ Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de Julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis 1
- ★ Regulamento (CE) N.º 607/2009 da Comissão, de 14 de Julho de 2009, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas 60

Preço: 26 EUR

PT

Os actos cujos títulos são impressos em tipo fino são actos de gestão corrente adoptados no âmbito da política agrícola e que têm, em geral, um período de validade limitado.

Os actos cujos títulos são impressos em tipo negro e precedidos de um asterisco são todos os restantes.

I

(Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação é obrigatória)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (CE) N.º 606/2009 DA COMISSÃO

de 10 de Julho de 2009

que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho, de 29 de Abril de 2008, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1493/1999, (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005 e (CE) n.º 3/2008 e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 2392/86 e (CE) n.º 1493/1999 ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o n.º 3 do seu artigo 25.º e o seu artigo 32.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A definição de vinho constante do primeiro travessão da alínea c) do segundo parágrafo do ponto 1 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, que enumera as categorias de produtos vitivinícolas, prevê um título alcoométrico total não superior a 15 % vol. Este limite é, porém, elevado para 20 % vol no caso dos vinhos produzidos sem enriquecimento em certas zonas vitícolas que é necessário delimitar.
- (2) O capítulo II do título III e os anexos V e VI do Regulamento (CE) n.º 479/2008 estabelecem regras gerais relativas às práticas e tratamentos enológicos e remetem outros elementos para regras de execução a adoptar pela Comissão. Há que definir com clareza e precisão as práticas enológicas admitidas, incluindo as modalidades de edulcoração dos vinhos, e que fixar os limites de utilização de certas substâncias, bem como as condições de utilização de algumas delas.

- (3) O anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola ⁽²⁾, enumerava as práticas enológicas autorizadas. Importa que a lista dessas práticas enológicas, que devem ser completadas de modo a ter em conta a evolução técnica e ser descritas com mais simplicidade e coerência, se mantenha num anexo único.
- (4) O ponto A do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 fixava, para os vinhos produzidos na Comunidade, teores máximos de sulfitos superiores aos limites fixados pelo Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Há que adoptar os limites internacionalmente reconhecidos da OIV, mas mantendo derrogações para certos vinhos doces especiais produzidos em pequenas quantidades, justificadas por teores de açúcar mais elevados e necessárias para assegurar a boa conservação desses vinhos. Deve ser previsto o reexame ulterior dos valores-limite, com vista à sua redução, à luz dos resultados dos estudos científicos em curso sobre a redução e a substituição dos sulfitos no vinho e sobre a quantidade de sulfitos provenientes do vinho na alimentação humana.
- (5) Há que definir as modalidades da autorização pelos Estados-Membros, por um período determinado e para fins de experimentação, de determinadas práticas ou tratamentos enológicos não previstos na regulamentação comunitária.
- (6) Além das práticas enológicas genericamente admitidas, a elaboração dos vinhos espumantes, dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos requer uma série de práticas específicas. Por razões de clareza, essas práticas devem ser enunciadas num anexo distinto.

⁽¹⁾ JO L 148 de 6.6.2008, p. 1.

⁽²⁾ JO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

- (7) Além das práticas enológicas genericamente admitidas, a elaboração dos vinhos licorosos requer uma série de práticas específicas e tem ainda certas particularidades no caso dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida. Por razões de clareza, essas práticas e restrições devem ser enunciadas num anexo distinto.
- (8) A lotação é uma prática enológica corrente que, atendendo aos efeitos que pode ter na qualidade dos vinhos, é necessário definir com precisão e regulamentar, para evitar abusos e para assegurar um nível elevado de qualidade dos vinhos e uma maior competitividade do sector. Pelas mesmas razões, importa regulamentar o recurso a essa prática na produção de vinhos rosados, mais concretamente no caso de certos vinhos não sujeitos às disposições de um caderno de especificações.
- (9) A regulamentação comunitária relativa aos géneros alimentícios e o Codex Enológico Internacional da OIV já estabelecem especificações de pureza e identidade para um grande número de substâncias utilizadas nas práticas enológicas. Por razões de harmonização e de clareza, importa remeter em primeiro lugar para essas especificações, prevenindo porém a possibilidade de as completar por regras especificamente ligadas à situação na Comunidade.
- (10) Os produtos vitivinícolas não conformes às disposições do capítulo II do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou ao disposto no presente regulamento não podem ser colocados no mercado para consumo. Todavia, como alguns dos produtos em causa podem ser utilizados para fins industriais, devem definir-se as modalidades dessa utilização, para assegurar um controlo adequado do destino final dos mesmos. Além disso, para evitar prejuízos económicos aos operadores que estejam na posse de existências de determinados produtos elaborados antes da data de aplicação do presente regulamento, há que prever que os produtos que tenham sido elaborados em observância das regras em vigor antes dessa data possam ser destinados ao consumo.
- (11) O ponto 4 da parte D do anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008 prevê que cada uma das operações de enriquecimento, de acidificação e de desacidificação seja declarada às autoridades competentes. O mesmo se aplica às quantidades de açúcar, mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado rectificado que se encontrem na posse de pessoas singulares ou colectivas que procedam às referidas operações. O objectivo destas declarações é permitir o controlo das operações em questão. É, portanto, necessário que as declarações sejam enviadas às autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação será efectuada, que sejam o mais precisas possível e que cheguem às autoridades competentes dentro do prazo mais adequado para o controlo eficaz da mesma, quando se tratar de um aumento do título alcoométrico.
- (12) No que respeita à acidificação e à desacidificação, é suficiente um controlo *a posteriori*. Por esta razão, e para maior simplicidade administrativa, é conveniente admitir que as declarações, com excepção da primeira declaração da campanha, sejam feitas através da actualização de registos regularmente verificados pelas autoridades competentes. Em certos Estados-Membros, as autoridades competentes efectuem um controlo analítico sistemático de todos os lotes de produtos vinificados. Enquanto estas condições se mantiverem, a declaração da intenção de enriquecimento não é indispensável.
- (13) Em derrogação da regra geral estabelecida na parte D do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 479/2008, o derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borra de vinho, bagaço de uvas ou polpa de «aszú» ou «výber» espremida constituem uma característica essencial da elaboração de certos vinhos húngaros e eslovacos. As condições específicas desta prática devem ser estabelecidas em conformidade com as disposições nacionais que vigoravam nos Estados-Membros respectivos em 1 de Maio de 2004.
- (14) O artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 prevê que os métodos de análise a utilizar para determinar a composição dos produtos abrangidos por esse regulamento e as regras a seguir para averiguar se esses produtos foram objecto de tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas são os recomendados e publicados pela OIV no Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinhos e Mostos (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*). Caso sejam necessários métodos de análise específicos, não publicados pela OIV, para determinados produtos vitivinícolas comunitários, haverá que descrever tais métodos comunitários.
- (15) Para maior transparência, deve publicar-se a nível comunitário a lista e a descrição dos métodos de análise em causa.
- (16) Há, portanto, que revogar o Regulamento (CEE) n.º 2676/90 da Comissão, de 17 de Setembro de 1990, que determina os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho ⁽¹⁾, e o Regulamento (CE) n.º 423/2008 da Comissão, de 8 de Maio de 2008, que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos ⁽²⁾.
- (17) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do comité de regulamentação previsto no n.º 2 do artigo 113.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Objecto

O presente regulamento estabelece regras de execução dos capítulos I e II do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

⁽¹⁾ JO L 272 de 3.10.1990, p. 1.

⁽²⁾ JO L 127 de 15.5.2008, p. 13.

*Artigo 2.º***Zonas vitícolas cujos vinhos podem ter, no máximo, 20 % vol de título alcoométrico total**

As zonas vitícolas referidas no primeiro travessão da alínea c) do segundo parágrafo do ponto 1 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são as pertencentes às zonas C I, C II e C III referidas no anexo IX do mesmo regulamento, bem como as superfícies da zona B nas quais podem ser produzidos os vinhos brancos com indicação geográfica protegida «Vin de pays de Franche-Comté» e «Vin de pays du Val de Loire».

*Artigo 3.º***Práticas enológicas autorizadas e restrições**

1. As práticas enológicas autorizadas e restrições aplicáveis à elaboração e conservação de produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 479/2008, referidas no n.º 1 do seu artigo 29.º, são estabelecidas no anexo I do presente regulamento.
2. As práticas enológicas autorizadas, as suas condições de utilização e os limites de utilização correspondentes são indicados no anexo I A.
3. Os limites do teor de dióxido de enxofre dos vinhos são indicados no anexo I B.
4. Os limites do teor de acidez volátil são indicados no anexo I C.
5. As condições de edulcoração são estabelecidas no anexo I D.

*Artigo 4.º***Utilização experimental de novas práticas enológicas**

1. Para os fins de experimentação a que se refere o n.º 2 do artigo 29.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, cada Estado-Membro pode autorizar a utilização de certas práticas ou tratamentos enológicos não previstos no Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou no presente regulamento, por um período máximo de três anos, desde que:
 - a) Essas práticas ou tratamentos satisfaçam as condições estabelecidas no n.º 2 do artigo 27.º, bem como os critérios enunciados nas alíneas b) a e) do artigo 30.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;
 - b) As quantidades objecto de práticas ou tratamentos não excedam o volume máximo de 50 000 hectolitros, por ano e por experimentação;
 - c) No início da experimentação, o Estado-Membro em causa informe a Comissão e os outros Estados-Membros das condições de cada autorização;
 - d) O tratamento em questão seja inscrito no documento de acompanhamento referido no n.º 1 do artigo 112.º, assim como no registo referido no n.º 2 do artigo 112.º, do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Entende-se por «experimentação» a operação ou operações efectuadas no âmbito de um projecto de investigação bem definido e caracterizado por um protocolo experimental único.

2. Se o Estado-Membro que autorizar a experimentação informar previamente as autoridades competentes do Estado-Membro de destino das condições da autorização e das quantidades em causa, os produtos obtidos pela utilização experimental de tais práticas ou tratamentos podem ser colocados no mercado desse outro Estado-Membro.

3. Nos três meses subsequentes ao termo do período referido no n.º 1, o Estado-Membro em causa envia à Comissão uma comunicação relativa à experimentação autorizada e aos resultados da mesma. A Comissão informa os outros Estados-Membros dos resultados dessa experimentação.

4. O Estado-Membro em causa pode, se for caso disso, e em função desses resultados, solicitar à Comissão que autorize o prosseguimento da referida experimentação, eventualmente para um volume superior ao da primeira experimentação, por um novo período máximo de três anos. O Estado-Membro deve apresentar documentação adequada em apoio do seu pedido. A Comissão, em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 113.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, tomará uma decisão sobre o pedido de prosseguimento da experimentação.

*Artigo 5.º***Práticas enológicas aplicáveis às categorias de vinhos espumantes**

As práticas enológicas autorizadas e restrições, inclusive em matéria de enriquecimento, acidificação e desacidificação, relativas a vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade e vinhos espumantes de qualidade aromáticos referidas na alínea b) do segundo parágrafo do artigo 32.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são enunciadas no anexo II do presente regulamento, sem prejuízo das práticas enológicas e restrições genéricas previstas no Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou no anexo I do presente regulamento.

*Artigo 6.º***Práticas enológicas aplicáveis aos vinhos licorosos**

As práticas enológicas autorizadas e restrições relativas a vinhos licorosos referidas na alínea c) do segundo parágrafo do artigo 32.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são enunciadas no anexo III do presente regulamento, sem prejuízo das práticas enológicas e restrições genéricas previstas no Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou no anexo I do presente regulamento.

*Artigo 7.º***Definição de lotação**

1. Na acepção da alínea d) do segundo parágrafo do artigo 32.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, entende-se por «lotação» a combinação de vinhos ou mostos de proveniências, castas, anos de colheita ou categorias de vinho ou de mosto diferentes.

2. São consideradas categorias de vinho ou de mosto diferentes:

- a) O vinho tinto, o vinho branco, bem como os mostos ou vinhos susceptíveis de originarem uma destas categorias de vinho;
- b) O vinho sem denominação de origem/indicação geográfica protegida, o vinho com denominação de origem protegida (DOP) e o vinho com indicação geográfica protegida (IGP), bem como os mostos ou vinhos susceptíveis de originarem uma destas categorias de vinho.

Para efeitos da aplicação do presente número, o vinho rosado ou «rosé» é considerado vinho tinto.

3. Não se consideram lotação:

- a) O enriquecimento por adição de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado;
- b) A edulcoração.

Artigo 8.º

Regras gerais relativas à mistura e lotação

1. Só se pode obter vinho por mistura ou lotação se os componentes dessa mistura ou lotação possuírem as características previstas para a elaboração de vinhos e forem conformes às disposições do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e do presente regulamento.

Não pode obter-se um vinho rosado por lotação de um vinho branco sem DOP ou IGP com um vinho tinto sem DOP ou IGP.

Todavia, o disposto no segundo parágrafo não exclui a lotação nele referida se o produto final se destinar à preparação de um vinho de base, definido no anexo I do Regulamento (CE) n.º 479/2008, ou à elaboração de vinhos frisantes naturais.

2. É proibida a lotação de um mosto de uvas ou de um vinho que tenha sido objecto da prática enológica referida no ponto 14 do anexo I A do presente regulamento com um mosto de uvas ou um vinho que não tenha sido objecto de tal prática.

Artigo 9.º

Especificações de pureza e identidade das substâncias utilizadas nas práticas enológicas

1. Quando a Directiva 2008/84/CE da Comissão ⁽¹⁾ não as estabeleça, as especificações de pureza e de identidade das substâncias utilizadas nas práticas enológicas, a que se refere a alínea e) do segundo parágrafo do artigo 32.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, são as estabelecidas e publicadas no Codex Enológico Internacional da OIV.

Se for caso disso, esses critérios de pureza são completados por prescrições específicas previstas no anexo I A do presente regulamento.

⁽¹⁾ JO L 253 de 20.9.2008, p. 1.

2. As enzimas e as preparações enzimáticas utilizadas nas práticas e tratamentos enológicos autorizados cuja lista figura no anexo I A devem satisfazer os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares ⁽²⁾.

Artigo 10.º

Condições de posse, circulação e utilização de produtos não conformes às disposições do capítulo II do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou do presente regulamento

1. Os produtos não conformes às disposições do capítulo II do título III do Regulamento (CE) N.º 479/2008 ou às disposições do presente regulamento são destruídos. Todavia, os Estados-Membros podem autorizar que certos produtos, cujas características estabelecerão, sejam utilizados em destilarias, em vinagreiras ou com fins industriais.

2. Esses produtos não podem estar na posse de produtores ou comerciantes sem motivo legítimo e só podem circular com destino a uma destilaria, a uma vinagreira, a um estabelecimento que os utilize para fins industriais ou no fabrico de produtos industriais ou a uma instalação de eliminação.

3. Os Estados-Membros podem mandar proceder à adição de desnaturantes ou de indicadores aos vinhos referidos no n.º 1, para melhor os identificarem. Podem igualmente proibir, por razões justificadas, as utilizações previstas no n.º 1 e mandar proceder à eliminação dos produtos.

4. Os vinhos produzidos antes de 1 de Agosto de 2009 podem ser oferecidos ou destinados ao consumo humano directo, desde que satisfaçam as regras comunitárias ou nacionais em vigor antes dessa data.

Artigo 11.º

Condições gerais relativas às operações de enriquecimento e às operações de acidificação e desacidificação dos produtos, excluído o vinho

As operações referidas no ponto 1 da parte D do anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008 devem ser efectuadas de uma só vez. Todavia, os Estados-Membros podem estabelecer que algumas dessas operações possam ser efectuadas em várias fases, quando tal prática assegure uma melhor vinificação dos produtos. Nesse caso, os limites previstos no anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são aplicáveis à operação em causa no seu conjunto.

⁽²⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

Artigo 12.º

Regras administrativas relativas ao enriquecimento

1. A declaração referida no ponto 4 da parte D do anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008, relativa a operações de aumento do título alcoométrico, é feita pelas pessoas singulares ou colectivas que efectuem as operações em causa, em observância dos prazos e das condições de controlo apropriados que as autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território a operação decorra tenham estabelecido.

2. A declaração referida no n.º 1 é feita por escrito e deve incluir as seguintes menções:

- a) O nome e o endereço do declarante;
- b) O local em que será efectuada a operação;
- c) A data e a hora de início da operação;
- d) A designação do produto que será objecto da operação;
- e) O processo utilizado na operação, com indicação da natureza do produto que nela será utilizado.

3. Os Estados-Membros podem admitir que seja enviada às autoridades competentes uma declaração prévia, válida para várias operações ou para um período determinado. Essa declaração só é admissível se o declarante mantiver um registo em que sejam inscritas cada operação de enriquecimento, conforme previsto no n.º 6, e as menções referidas no n.º 2.

4. Os Estados-Membros estabelecem as condições em que o declarante, impedido, por razões de força maior, de efectuar atempadamente a operação indicada na sua declaração, apresenta às autoridades competentes uma nova declaração, que permita efectuar as verificações necessárias.

5. A declaração referida no n.º 1 não é exigida nos Estados-Membros nos quais as autoridades de controlo competentes efectuem um controlo analítico sistemático de todos os lotes de produtos vinificados.

6. A inscrição, nos registos referidos no n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, das menções relativas ao desenrolar das operações de aumento do título alcoométrico é efectuada imediatamente após o final da operação.

Além disso, caso a declaração prévia de várias operações não inclua a data e a hora de início das mesmas, deve efectuar-se uma inscrição nesses registos antes do início de cada operação.

Artigo 13.º

Regras administrativas relativas à acidificação e à desacidificação

1. A declaração referida no ponto 4 da parte D do anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008, relativa a operações de acidificação ou de desacidificação, é apresentada pelos operadores o mais tardar no segundo dia seguinte à primeira operação efectuada no decurso da campanha. Esta declaração é válida para todas as operações da campanha.

2. A declaração referida no n.º 1 é feita por escrito e deve incluir as seguintes menções:

- a) O nome e o endereço do declarante;
- b) A natureza da operação;
- c) O local em que foi efectuada a operação.

3. As menções relativas ao desenrolar de cada operação de acidificação ou de desacidificação são inscritas nos registos referidos no n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Artigo 14.º

Derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borra de vinho, bagaço de uvas ou polpa de «aszú»/«výber» espremida

O derrame de vinho ou de mostos de uvas sobre borra de vinho, bagaço de uvas ou polpa de «aszú»/«výber» espremida, previsto no ponto 2 da parte D do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 479/2008, é efectuado do seguinte modo, em conformidade com as disposições nacionais que vigoravam em 1 de Maio de 2004:

- a) O «Tokaji fordítás» ou o «Tokajský forditáš» é preparado por meio do derrame de mostos ou de vinho sobre polpa de «aszú»/«výber» espremida;
- b) O «Tokaji mászlás» ou o «Tokajský mászláš» é preparado por meio do derrame de mostos ou de vinho sobre borra de «szamorodni»/«samorodné» ou de «aszú»/«výber».

Os produtos em causa devem provir do mesmo ano de colheita.

Artigo 15.º

Métodos de análise comunitários aplicáveis

1. Os métodos de análise referidos no segundo parágrafo do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 que são aplicáveis no controlo de certos produtos vitivinícolas ou de certos limites estabelecidos a nível comunitário figuram no anexo IV.

2. A Comissão publica na série C do *Jornal Oficial da União Europeia* a lista e a descrição dos métodos de análise referidos no primeiro parágrafo do artigo 31.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e descritos no Compêndio dos Métodos Internacionais de Análise dos Vinhos e Mostos da OIV que são aplicáveis no controlo dos limites e condições estabelecidos na regulamentação comunitária para a elaboração de produtos vitivinícolas.

*Artigo 16.º***Revogações**

São revogados os Regulamentos (CEE) n.º 2676/90 e (CE) n.º 423/2008.

As remissões para os regulamentos revogados e para o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 entendem-se como feitas para o presente regulamento e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência que consta do anexo V.

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

Feito em Bruxelas, em 10 de Julho de 2009.

Artigo 17.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Agosto de 2009.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

ANEXO I A

PRÁTICAS E TRATAMENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS

1		2	3
Prática enológica		Condições de utilização ⁽¹⁾	Limites de utilização
1	Arejamento ou oxigenação com oxigénio gasoso		
2	Tratamentos térmicos		
3	Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte		A eventual utilização de um adjuvante não deve deixar resíduos indesejáveis no produto tratado.
4	Utilização de dióxido de carbono, também designado por anidrido carbónico, de árgon ou de azoto, quer sós quer misturados entre si, para criar uma atmosfera inerte e manipular o produto ao abrigo do ar		
5	Utilização de leveduras de vinificação secas ou em suspensão vínica	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação, assim como na segunda fermentação alcoólica de todas as categorias de vinhos espumantes.	
6	Utilização, para favorecer o desenvolvimento de leveduras, de uma ou mais das seguintes substâncias, eventualmente acompanhadas de um suporte inerte de celulose microcristalina:		
	— fosfato diamónico ou sulfato de amónio	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação, assim como na segunda fermentação alcoólica de todas as categorias de vinhos espumantes.	Máximo 1 g/l (expresso em sal) ⁽²⁾ ou, no caso da segunda fermentação dos vinhos espumantes, 0,3 g/l.
	— bissulfito de amónio	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação.	Máximo 0,2 g/l (expresso em sal) ⁽²⁾ e até aos limites estabelecidos no ponto 7.
	— dicloridrato de tiamina	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação, assim como na segunda fermentação alcoólica de todas as categorias de vinhos espumantes.	Máximo 0,6 mg/l (expresso em tiamina) em cada tratamento.
7	Utilização de dióxido de enxofre, também designado por anidrido sulfuroso, de bissulfito de potássio ou de metabissulfito de potássio, também designado por dissulfito de potássio ou pirossulfito de potássio		Limites estabelecidos no anexo I B (quantidade máxima no produto colocado no mercado).
8	Eliminação do dióxido de enxofre por processos físicos	Apenas nas uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado rectificado e vinho novo ainda em fermentação.	

1		2	3
Prática enológica		Condições de utilização (!)	Limites de utilização
9	Tratamento por carvões para uso enológico	Apenas nos mostos e vinhos novos ainda em fermentação, no mosto de uvas concentrado rectificado e nos vinhos brancos.	Máximo 100 g de produto seco por hectolitro.
10	Clarificação por meio de uma ou várias das seguintes substâncias para uso enológico: <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentar — matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo ou da ervilha — cola de peixe — caseína e caseinatos de potássio — ovalbumina — bentonite — dióxido de silício, sob a forma de gel ou de solução coloidal — caulino — tanino — enzimas pectolíticas — preparação enzimática de betaglucanase 	As condições de utilização da betaglucanase são estabelecidas no apêndice 1.	
11	Utilização de ácido sórbico sob a forma de sorbato de potássio		200 mg/l (quantidade máxima de ácido sórbico no produto tratado colocado no mercado).
12	Utilização, para acidificação, de ácido L-(+)-tartárico, ácido L-málico, ácido DL-málico ou ácido láctico	Condições e limites estabelecidos nas partes C e D do anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e nos artigos 11.º e 13.º do presente regulamento. Especificações do ácido L-(+)-tartárico estabelecidas no ponto 2 do apêndice 2.	
13	Utilização, para desacidificação, de uma ou várias das seguintes substâncias: <ul style="list-style-type: none"> — tartarato neutro de potássio — bicarbonato de potássio — carbonato de cálcio, que pode conter pequenas quantidades do sal duplo de cálcio dos ácidos L-(+)-tartárico e L-(-)-málico — tartarato de cálcio — ácido L-(+)-tartárico — preparação homogénea de ácido tartárico e de carbonato de cálcio em proporções equivalentes, finamente pulverizada 	Condições e limites estabelecidos nas partes C e D do anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e nos artigos 11.º e 13.º do presente regulamento. Condições de utilização do ácido L-(+)-tartárico estabelecidas no apêndice 2.	
14	Adição de resina de pinheiro de Alepo	Condições estabelecidas no apêndice 3.	

1		2	3
Prática enológica		Condições de utilização (1)	Limites de utilização
15	Utilização de preparações de paredes celulares de leveduras		Máximo 40 g/hl.
16	Utilização de polivinilpirrolidona		Máximo 80 g/hl.
17	Utilização de bactérias produtoras de ácido láctico		
18	Adição de lisozima		Máximo 500 mg/l (se a adição for efectuada ao mosto e ao vinho, a quantidade acumulada não pode exceder 500 mg/l).
19	Adição de ácido L-ascórbico.		250 mg/l (quantidade máxima no vinho tratado colocado no mercado) (3).
20	Utilização de resinas de permuta iónica	Apenas no mosto de uvas destinado à elaboração de mosto de uvas concentrado rectificado, nas condições estabelecidas no apêndice 4.	
21	Utilização, em vinhos secos, de borras frescas, sãs e não-diluídas que contenham leveduras provenientes da vinificação recente de vinhos secos	Nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	Quantidades não superiores a 5 % do volume do produto tratado.
22	Borbulhagem com argon ou com azoto		
23	Adição de dióxido de carbono	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 7 e 9 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	No caso dos vinhos tranquilos, a quantidade máxima de dióxido de carbono no vinho tratado colocado no mercado é de 3 g/l e a sobrepressão resultante do dióxido de carbono deve ser inferior a 1 bar, a 20 °C.
24	Adição de ácido cítrico, para estabilização do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	1g/l (quantidade máxima no vinho tratado colocado no mercado).
25	Adição de taninos	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	
26	Tratamento: — de vinhos brancos e de vinhos rosados ou «rosés» com ferrocianeto de potássio — de vinhos tintos com ferrocianeto de potássio ou com fitato de cálcio	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 5.	Máximo 8 g/hl, no caso do fitato de cálcio.
27	Adição de ácido metatartárico	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	Máximo 100 mg/l.

1		2	3
Prática enológica		Condições de utilização (*)	Limites de utilização
28	Utilização de goma-arábica	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	
29	Utilização de ácido DL-tartárico, também designado por ácido racémico, ou do seu sal neutro de potássio, para precipitação do cálcio em excesso	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 5.	
30	Utilização, para favorecer a precipitação dos sais tartáricos: — de bitartarato de potássio ou hidrogenotartarato de potássio — de tartarato de cálcio	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	Máximo de 200 g/hl, no caso do tartarato de cálcio.
31	Utilização de sulfato de cobre ou de citrato de cobre, para eliminar defeitos de sabor ou de odor do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l.
32	Adição de caramelo, na aceção da Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios (*), para reforço da cor	Apenas nos vinhos licorosos.	
33	Utilização de discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo, para criar uma atmosfera estéril	Apenas no mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e no vinho. Admitido unicamente em Itália, enquanto não for proibido pela legislação nacional, em recipientes de capacidade superior a 20 litros.	O vinho não deve conter qualquer vestígio de isotiocianato de alilo.
34	Adição de dicarbonato dimetilico (DMDC) ao vinho, para estabilização microbológica	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 6.	Máximo 200 mg/l, sem resíduos detectáveis no vinho colocado no mercado.
35	Adição de manoproteínas de leveduras, para estabilização tartárica e proteica do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.	

1		2	3
Prática enológica		Condições de utilização ⁽¹⁾	Limites de utilização
36	Tratamento por electrodiálise, para estabilização tartárica do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 7.	
37	Utilização de urease, para diminuir o teor de ureia do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 8.	
38	Utilização de aparas de madeira de carvalho na elaboração e apuramento de vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas	Condições estabelecidas no apêndice 9.	
39	Utilização: — de alginato de cálcio ou — de alginato de potássio	Apenas na elaboração de todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes, obtidos por fermentação em garrafa e cujas borras sejam separadas por expulsão (<i>dégorgement</i>).	
40	Desalcoolização parcial de vinhos	Apenas no vinho, nas condições estabelecidas no apêndice 10.	
41	Utilização de copolímeros polivinilimidazole-polivinilpirrolidona (PVI/PVP), para redução dos teores de cobre, ferro e metais pesados	Condições estabelecidas no apêndice 11.	Máximo 500 mg/l (se a adição for efectuada ao mosto e ao vinho, a quantidade acumulada não pode exceder 500 mg/l).
42	Adição de carboximetilcelulose (gomas de celulose), para estabilização tartárica	Apenas no vinho e em todas as categorias de vinhos espumantes e de vinhos frisantes.	Máximo 100 mg/l.
43	Tratamento de permuta catiónica, para estabilização tartárica do vinho	No mosto parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza e nos produtos definidos nos pontos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nas condições estabelecidas no apêndice 12.	

⁽¹⁾ Salvo especificação em contrário, a prática ou tratamento referido é aplicável a uvas frescas, ao mosto de uvas, ao mosto de uvas parcialmente fermentado, ao mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, ao mosto de uvas concentrado, ao vinho novo ainda em fermentação, ao mosto de uvas parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza, ao vinho, a todas as categorias de vinhos espumantes, ao vinho frisante natural, ao vinho frisante gaseificado, aos vinhos licorosos, aos vinhos de uvas passas e aos vinhos de uvas sobreamadurecidas.

⁽²⁾ Estes sais de amónio também podem ser utilizados em conjunto, até ao limite global de 1g/l, sem prejuízo dos limites específicos de 0,3 g/l ou 0,2 g/l indicados.

⁽³⁾ Limite de utilização de 250 mg/l em cada tratamento.

⁽⁴⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 13.

Apêndice 1

Prescrições relativas à betaglucanase

1. Codificação internacional das beta-glucanases: E.C. 3-2-1-58.
2. Beta-glucano-hidrolase (degrada o glucano de *Botrytis cinerea*).
3. Origem: *Trichoderma harzianum*.
4. Domínio de aplicação: degradação dos beta-glucanos presentes nos vinhos, nomeadamente os provenientes de uvas atacadas por *Botrytis*.
5. Dose máxima de utilização: 3 g de preparação enzimática, com 25 % de sólidos orgânicos totais (TOS), por hectolitro.
6. Especificações de pureza química e microbiológica:

Perda por secagem	Inferior a 10 %
Metais pesados	Inferior a 30 ppm
Pb	Inferior a 10 ppm
As	Inferior a 3 ppm
Coliformes totais	Ausência
<i>Escherichia coli</i>	Ausência numa amostra de 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Ausência numa amostra de 25 g
Germes aeróbios totais	Inferior a 5×10^4 germes/g

*Apêndice 2***Ácido L-(+)-tartárico**

1. A utilização de ácido tartárico para desacidificação, prevista no ponto 13 do anexo I A, só é admitida no caso dos produtos:

Provenientes das castas Elbling e Riesling; e

Provenientes de uvas colhidas nas seguintes regiões vitícolas da parte setentrional da zona vitícola A:

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

2. O ácido tartárico cuja utilização é prevista nos pontos 12 e 13 do presente anexo, igualmente designado por ácido L-(+)-tartárico, deve ser de origem agrícola, extraído nomeadamente de produtos vitivinícolas. Deve igualmente satisfazer os critérios de pureza estabelecidos na Directiva 2008/84/CE.

*Apêndice 3***Resina de pinheiro de Alepo**

1. A adição de resina de pinheiro de Alepo, prevista no ponto 14 do anexo I A, só é admitida para obter vinhos «retsina». Esta prática enológica só pode ser efectuada:
 - a) No território geográfico grego;
 - b) Com mostos de uvas obtidos de uvas das castas, zonas de produção e zonas de vinificação estabelecidas pelas disposições gregas que vigoravam em 31 de Dezembro de 1980;
 - c) Por adição de uma quantidade de resina igual ou inferior a 1 000 g por hectolitro de produto utilizado, antes da fermentação ou, se o título alcoométrico volúmico adquirido não exceder um terço do título alcoométrico volúmico total, durante a fermentação.
 2. Se a Grécia pretender alterar as disposições a que se refere a alínea b) do ponto 1, informará previamente a Comissão desse facto. Se a Comissão não reagir nos dois meses seguintes a essa comunicação, a Grécia pode pôr as alterações em prática.
-

Apêndice 4

Resinas de permuta iónica

As resinas de permuta iónica que podem ser utilizadas em conformidade com o ponto 20 do anexo I A são copolímeros de estireno ou divinilbenzeno com grupos ácido sulfónico ou amónio. Estas resinas devem ser conformes às prescrições do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ e às disposições comunitárias e nacionais de execução do mesmo. Além disso, aquando do controlo pelo método de análise descrito no ponto 2, as resinas não devem ceder a nenhum dos solventes mencionados mais de 1 mg de matéria orgânica por litro. A regeneração das resinas deve ser efectuada com substâncias admitidas na elaboração de géneros alimentícios.

As resinas só podem ser utilizadas sob a supervisão de um enólogo ou de um técnico aprovados pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território se utilizem as resinas, em instalações aprovadas por essas autoridades. Cabe às autoridades do Estado-Membro definir as funções e responsabilidade dos enólogos e técnicos aprovados.

Método de análise para a determinação das perdas de matéria orgânica de resinas de permuta iónica:

1. OBJECTO E DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Determinação das perdas de matéria orgânica de resinas de permuta iónica.

2. DEFINIÇÃO

Perdas de matéria orgânica de resinas de permuta iónica. Perdas determinadas pelo método a seguir descrito.

3. PRINCÍPIO

Passagem de solventes de extracção por resinas preparadas para o efeito e determinação por gravimetria do peso da matéria orgânica extraída.

4. REAGENTES

Todos os reagentes são de qualidade analítica.

Solventes de extracção

4.1. Água destilada ou desionizada ou com grau de pureza equivalente.**4.2. Preparar etanol a 15 % (v/v) misturando 15 volumes de etanol absoluto com 85 volumes de água (4.1).****4.3. Preparar ácido acético a 5 % (m/m) misturando cinco partes, em peso, de ácido acético glacial com 95 partes, em peso, de água (4.1).****5. EQUIPAMENTO****5.1. Colunas de cromatografia de permuta iónica.****5.2. Provetas de dois litros.****5.3. Cápsulas rasas de evaporação que suportem uma temperatura de 850 °C numa mufla.****5.4. Estufa com controlo termostático, regulada para 105 °C ± 2 °C.****5.5. Mufla com controlo termostático, regulada para 850 °C ± 25 °C.****5.6. Balança analítica com precisão de 0,1 mg.****5.7. Evaporador (placa de aquecimento ou evaporador de infravermelhos).**

(¹) JO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

6. PROCEDIMENTO

- 6.1. Juntar a cada uma de três colunas de cromatografia de permuta iónica (5.1) 50 mililitros da resina de permuta iónica a controlar, previamente lavada e tratada conforme as instruções dos fabricantes para resinas destinadas a ser utilizadas no sector da alimentação.
- 6.2. No caso das resinas aniónicas, passar separadamente os três solventes de extracção (4.1, 4.2, 4.3) através das colunas preparadas para o efeito (6.1), ao caudal de 350 a 450 mililitros por hora. Rejeitar de cada vez o primeiro litro de líquido eluído e recolher os dois litros seguintes em provetas graduadas (5.2). No caso das resinas catiónicas, passar somente os dois solventes indicados nos pontos 4.1 e 4.2 através das colunas preparadas para o efeito.
- 6.3. Evaporar cada um dos três líquidos eluídos numa placa de aquecimento ou com um evaporador de infravermelhos (5.7), numa cápsula rasa de evaporação (5.3) previamente limpa e pesada (m0). Colocar as cápsulas na estufa (5.4) e secar até peso constante (m1).
- 6.4. Registrar o peso de cada cápsula seca deste modo (6.3), colocar as cápsulas na mufla (5.5) e incinerar até peso constante (m2).
- 6.5. Determinar a matéria orgânica extraída (7.1). Se o resultado for superior a 1 mg por litro, efectuar um ensaio em branco com os reagentes e recalcular o peso da matéria orgânica extraída.

Efectuar o ensaio em branco repetindo as operações indicadas nos pontos 6.3 e 6.4, mas utilizando dois litros de solvente de extracção. Obtêm-se os pesos m3 e m4, correspondentes, respectivamente, aos pontos 6.3 e 6.4.

7. EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

7.1. Fórmula e cálculo dos resultados

O peso da matéria orgânica extraída das resinas de permuta iónica, expresso em miligramas por litro, é dado pela fórmula seguinte:

$$500 (m1 - m2)$$

em que m1 e m2 são expressos em gramas.

O peso corrigido da matéria orgânica extraída das resinas de permuta iónica, expresso em miligramas por litro, é dado pela fórmula seguinte:

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

em que m1, m2, m3 e m4 são expressos em gramas.

- 7.2. A diferença entre os resultados de duas determinações paralelas efectuadas à mesma amostra não deve ultrapassar 0,2 mg/l.

*Apêndice 5***Ferrocianeto de potássio****Fitato de cálcio****Ácido DL-tartárico**

A utilização de ferrocianeto de potássio e de fitato de cálcio, prevista no ponto 26 do anexo I A, e a utilização de ácido DL-tartárico, prevista no ponto 29 do anexo I A, só são admitidas se o tratamento for efectuado sob a supervisão de um enólogo ou de um técnico aprovado pelas autoridades do Estado-Membro em cujo território se efectue o tratamento. Cabe a esse Estado-Membro definir, se for caso disso, a responsabilidade dos enólogos e técnicos aprovados.

Após tratamento com ferrocianeto de potássio ou com fitato de cálcio, o vinho deve conter vestígios de ferro.

As disposições relativas ao controlo da utilização dos produtos referidos no primeiro parágrafo são as adoptadas pelos Estados-Membros.

*Apêndice 6***Prescrições relativas ao dicarbonato dimetílico**

DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Pode adicionar-se dicarbonato dimetílico ao vinho para estabilizar microbiologicamente vinho engarrafado que contenha açúcares fermentáveis.

PRESCRIÇÕES

- A adição é efectuada pouco antes do engarrafamento, definido como a introdução do produto em causa, para fins comerciais, em recipientes de capacidade não superior a 60 litros.
 - O tratamento só é aplicável a vinhos com teor de açúcares igual ou superior a 5 g/l.
 - O produto utilizado satisfaz os critérios de pureza da Directiva 2008/84/CE.
 - O tratamento é inscrito no registo a que se refere o n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
-

Apêndice 7

Prescrições relativas ao tratamento por electrodiálise

O objectivo deste tratamento é a estabilização tartárica do vinho no que respeita ao hidrogenotartarato de potássio e ao tartarato de cálcio (e outros sais de cálcio) por extracção dos iões que se encontram em sobressaturação no vinho, pela acção de um campo eléctrico e com recurso a membranas permeáveis unicamente a aniões e unicamente a catiões.

1. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS ÀS MEMBRANAS

- 1.1. As membranas estão dispostas alternadamente num sistema tipo filtro-prensa (ou qualquer outro sistema apropriado) que estabelece uma separação entre compartimentos de tratamento (vinho) e compartimentos de concentração (efluente aquoso).
- 1.2. As membranas permeáveis a catiões estão adaptadas unicamente à extracção de catiões, nomeadamente dos catiões K^+ e Ca^{++} .
- 1.3. As membranas permeáveis a aniões estão adaptadas unicamente à extracção de aniões, nomeadamente dos aniões tartarato.
- 1.4. As membranas não alteram substancialmente a composição físico-química e as características organolépticas do vinho e satisfazem as seguintes condições:
 - são fabricadas, de acordo com as boas práticas de fabricação, a partir de substâncias autorizadas para o fabrico de materiais de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios que figurem no anexo II da Directiva 2002/72/CE da Comissão ⁽¹⁾;
 - o utilizador do equipamento de electrodiálise demonstra que as membranas utilizadas possuem as características acima descritas e que as intervenções de substituição foram efectuadas por pessoal especializado;
 - não libertam qualquer substância em quantidades que constituam um perigo para a saúde humana ou prejudiquem o sabor ou o odor do género alimentício e satisfazem os requisitos da Directiva 2002/72/CE;
 - ao serem utilizadas, não existem interacções entre os componentes da membrana e os componentes do vinho, susceptíveis de provocar a formação, no produto tratado, de novos compostos com possíveis consequências toxicológicas.

A estabilidade das membranas de electrodiálise novas é verificada por meio de um simulador, que reproduz a composição físico-química do vinho e permite estudar a eventual migração de substâncias originárias das membranas de electrodiálise.

O método experimental recomendado é o seguinte:

O simulador é constituído por uma solução hidroalcoólica tamponada ao pH e à condutividade do vinho, com a seguinte composição:

- etanol absoluto: 11 l;
- hidrogenotartarato de potássio: 380 g;
- cloreto de potássio: 60 g;
- ácido sulfúrico concentrado: 5 ml;
- água destilada: q.b. para 100 litros.

Utiliza-se esta solução nos ensaios de migração em circuito fechado num empilhamento para electrodiálise sob tensão (1 volt/célula), na proporção de 50 litros por metro quadrado de membranas aniónicas e catiónicas, até à desmineralização da solução em 50 %. O circuito do efluente é iniciado com uma solução de cloreto de potássio com a concentração de 5 g/l. Pesquisam-se as substâncias migrantes no simulador e no efluente da electrodiálise.

⁽¹⁾ JO L 220 de 15.8.2002, p. 18.

Procede-se à determinação quantitativa das moléculas orgânicas componentes das membranas que sejam susceptíveis de migrar para a solução tratada. Cada um desses componentes é objecto de uma determinação quantitativa específica por parte de um laboratório aprovado. O teor total dos compostos determinados quantitativamente no simulador deve ser inferior a 50 g/l.

As regras gerais de controlo dos materiais em contacto com os géneros alimentícios são de um modo geral aplicáveis a este tipo de membranas.

2. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS À UTILIZAÇÃO DAS MEMBRANAS

O par de membranas aplicado no tratamento de estabilização tartárica do vinho por electrodiálise satisfaz as seguintes condições:

- a diminuição do pH do vinho não é superior a 0,3 unidades de pH;
- a diminuição de acidez volátil é inferior a 0,12 g/l (2 miliequivalentes, expressos em ácido acético);
- o tratamento por electrodiálise não afecta os componentes não-iónicos do vinho, nomeadamente os polifenóis e os polissacáridos;
- a difusão de moléculas pequenas, como o etanol, é reduzida e não causa uma diminuição superior a 0,1 % vol do título alcoométrico do vinho;
- a conservação e a limpeza das membranas são efectuadas segundo técnicas admitidas e com recurso a substâncias cuja utilização seja autorizada na elaboração de géneros alimentícios;
- as membranas encontram-se identificadas de modo a poder verificar-se o respeito da alternância no empilhamento;
- o material utilizado é gerido por um sistema de controlo e comando que tem em conta a instabilidade própria de cada vinho, de modo a só eliminar a sobressaturação em hidrogenotartarato de potássio e em sais de cálcio;
- o tratamento é efectuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.

O tratamento é inscrito no registo a que se refere o n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Apêndice 8

Prescrições relativas à urease

1. Codificação internacional da urease: EC 3-5-1-5, n.º CAS 9002-13-5.
2. Actividade: a urease (activa em meio ácido) decompõe a ureia em amoníaco e dióxido de carbono. A actividade declarada é de, pelo menos, 5 unidades/mg, sendo uma unidade definida como a quantidade de enzima que liberta 1 μmol de NH_3 por minuto, a 37 °C, a partir de uma concentração de ureia de 5 g/l (pH 4).
3. Origem: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domínio de aplicação: decomposição da ureia presente nos vinhos destinados a envelhecimento prolongado, quando a concentração inicial de ureia for superior a 1 mg/l.
5. Dose máxima de utilização: 75 mg de preparação enzimática por litro de vinho tratado, não ultrapassando 375 unidades de urease por litro de vinho. No final do tratamento, a actividade enzimática residual é totalmente eliminada por filtração do vinho (diâmetro dos poros inferior a 1 μm).
6. Especificações de pureza química e microbiológica:

Perda por secagem	Inferior a 10 %
Metais pesados	Inferior a 30 ppm
Pb	Inferior a 10 ppm
As	Inferior a 2 ppm
Coliformes totais	Ausência
<i>Salmonella</i> spp	Ausência numa amostra de 25 g
Germes aeróbios totais	Inferior a 5×10^4 germes/g

A urease admitida no tratamento de vinho é produzida em condições semelhantes às da urease que foi objecto do parecer do Comité Científico da Alimentação Humana de 10 de Dezembro de 1998.

Apêndice 9

Prescrições relativas às aparas de madeira de carvalho**OBJECTO, ORIGEM E DOMÍNIO DE APLICAÇÃO**

Utilizam-se aparas de madeira de carvalho na elaboração e apuramento de vinhos, incluindo na fermentação de uvas frescas e de mostos de uvas, para transmitir ao vinho certos componentes da madeira de carvalho.

As aparas de madeira devem provir exclusivamente de espécies de *Quercus*.

As aparas de madeira de carvalho podem ser deixadas no estado natural ou ser aquecidas de modo ligeiro, médio ou forte, mas não devem ter sofrido combustão, incluindo à superfície, nem estar carbonosas nem ser friáveis ao toque. Também não devem ter sofrido tratamentos químicos, enzimáticos ou físicos, além do aquecimento. Não lhes deve ser adicionado qualquer produto destinado a aumentar o seu poder aromatizante natural ou os seus compostos fenólicos extraíveis.

ROTULAGEM DO PRODUTO UTILIZADO

O rótulo deve mencionar a origem da espécie ou espécies botânicas de carvalho e a intensidade do eventual aquecimento, as condições de conservação e as recomendações de segurança.

DIMENSÕES

As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95 %, em peso, sejam retidas por um crivo com malha de 2 mm (9 mesh).

PUREZA

As aparas de madeira de carvalho não devem libertar substâncias em concentrações de que possam resultar riscos para a saúde.

O tratamento deve ser inscrito no registo a que se refere o n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

*Apêndice 10***Prescrições relativas ao tratamento de desalcolização parcial de vinhos**

O objectivo deste tratamento é obter vinhos parcialmente desalcolizados, por eliminação de uma parte do álcool (etanol) do vinho mediante técnicas separativas físicas.

Prescrições

- Os vinhos tratados não apresentam defeitos organolépticos e adequam-se ao consumo humano directo.
 - Não pode eliminar-se álcool de um vinho se alguma das operações de enriquecimento previstas no anexo V do Regulamento (CE) n.º 479/2008 tiver sido aplicada a algum dos produtos vitivinícolas utilizado na elaboração desse vinho.
 - A diminuição do título alcoométrico volúmico adquirido não excede 2 % vol e o título alcoométrico volúmico adquirido do produto final é conforme ao definido na alínea a) do segundo parágrafo do ponto 1 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
 - O tratamento é efectuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.
 - O tratamento é inscrito no registo a que se refere o n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
 - Os Estados-Membros podem estabelecer que o tratamento seja declarado às autoridades competentes.
-

*Apêndice 11***Prescrições relativas ao tratamento com copolímeros PVI/PVP**

O objectivo deste tratamento é reduzir concentrações excessivas de metais e evitar os defeitos que estão associados a esses teores excessivamente elevados, como a casse fêrrica, por adição de copolímeros que adsorvem os metais.

Prescrições

- Os copolímeros adicionados ao vinho são eliminados por filtração nos dois dias imediatos, tendo em conta o princípio de precaução.
- No caso dos mostos, os copolímeros são adicionados não mais de dois dias antes da filtração.
- O tratamento é efectuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.
- Os copolímeros adsorventes utilizados respeitam as prescrições do Codex Enológico Internacional publicado pela OIV, nomeadamente no tocante aos teores máximos de monómeros ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Só poderá recorrer-se ao tratamento com copolímeros PVI/PVP depois de serem estabelecidas e publicadas no Codex Enológico Internacional da OIV especificações de pureza e identidade dos copolímeros autorizados.

*Apêndice 12***Prescrições relativas ao tratamento de permuta catiónica para a estabilização tartárica do vinho**

O objectivo deste tratamento é a estabilização tartárica do vinho no que respeita ao hidrogenotartarato de potássio e ao tartarato de cálcio (e outros sais de cálcio).

Prescrições

1. O tratamento limita-se à eliminação dos catiões em excesso.
 - O vinho é previamente sujeito a uma refrigeração.
 - Só é tratada por permuta catiónica a fracção mínima de vinho necessária para a estabilização.
2. O tratamento é efectuado em resinas de permuta catiónica regeneradas por ciclo ácido.
3. O conjunto das operações efectua-se sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado. O tratamento é inscrito no registo a que se refere o n.º 2 do artigo 112.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
4. As resinas catiónicas são conformes às prescrições do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ e às disposições comunitárias e nacionais de execução do mesmo e respeitam as prescrições analíticas estabelecidas no apêndice 4 do presente regulamento. A utilização das resinas não altera substancialmente a composição físico-química nem as características organolépticas do vinho e respeita os limites fixados no ponto 3 da monografia «Résines échangeuses de cations» do Codex Enológico Internacional publicado pela OIV.

(1) JO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

ANEXO I B

LIMITES DO TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS

A. TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS

1. O teor total de dióxido de enxofre dos vinhos, com excepção dos vinhos espumantes e dos vinhos licorosos, não pode exceder, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano directo:
 - a) 150 mg/l no caso dos vinhos tintos;
 - b) 200 mg/l no caso dos vinhos brancos e dos vinhos rosados ou «rosés».
2. Em derrogação das alíneas a) e b) do ponto 1, o teor máximo de dióxido de enxofre dos vinhos cujo teor de açúcares, expresso pela soma glucose + frutose, seja igual ou superior a 5 gramas por litro, é aumentado para:
 - a) 200 mg/l no caso dos vinhos tintos;
 - b) 250 mg/l no caso dos vinhos brancos e dos vinhos rosados ou «rosés»;
 - c) 300 mg/l nos seguintes casos:
 - vinhos com direito à menção «Spätlese», em conformidade com as disposições comunitárias;
 - vinhos brancos com direito às denominações de origem protegidas Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette ou Savennières;
 - vinhos brancos com direito às denominações de origem protegidas Allela, Navarra, Penedès, Tarragona ou Valencia e vinhos com direito a denominação de origem protegida originários da Comunidad Autónoma del País Vasco e designados pela menção «vendimia tardia»;
 - vinhos doces com direito à denominação de origem protegida «Binissalem-Mallorca»;
 - vinhos originários do Reino Unido, produzidos em conformidade com a legislação britânica, cujo teor de açúcares exceda 45 g/l;
 - vinhos provenientes da Hungria com direito à denominação de origem protegida «Tokaji» e, em conformidade com a regulamentação húngara, designados por «Tokaji édes szamorodni» ou «Tokaji szàraz szamorodni»;
 - vinhos com direito às denominações de origem protegidas Loazzolo, Alto Adige ou Trentino designados pelas menções «passito» ou «vendemmia tardiva» ou por ambas;
 - vinhos com direito à denominação de origem protegida «Colli orientali del Friuli», acompanhada da indicação «Picolit»;
 - vinhos com direito às denominações de origem protegidas Moscato di Pantelleria naturale ou Moscato di Pantelleria;
 - vinhos provenientes da República Checa com direito à menção «pozdní sběr»;
 - vinhos provenientes da Eslováquia com direito a denominação de origem protegida e designados pelas menções «neskorý zber» e vinhos eslovacos Tokaj com direito à denominação de origem protegida «Tokajské samorodné suché» ou «Tokajské samorodné sladké»;
 - vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e designados pela menção «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»;
 - vinhos brancos com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico total for superior a 15 % vol e o teor de açúcares exceder 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;
- vinhos doces originários da Grécia com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico total for igual ou superior a 15 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l:
 - 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);
- vinhos doces originários de Chipre com direito à indicação geográfica protegida Κουμανδάρια (Commandaria), se o título alcoométrico volúmico adquirido for igual ou inferior a 15 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l;
- vinhos doces de uvas sobreamadurecidas ou de uvas passas originários de Chipre com direito a uma das seguintes indicações geográficas protegidas, se o título alcoométrico volúmico total for igual ou superior a 15 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l:
 - 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 mg por litro nos seguintes casos:
- vinhos com direito à menção «Auslese», em conformidade com as disposições comunitárias;
 - vinhos brancos romenos com direito às denominações de origem protegidas Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa ou Valea Călugărească;
 - vinhos provenientes da República Checa com direito à menção «výběr z hroznů»;
 - vinhos provenientes da Eslováquia com direito a denominação de origem protegida e designados pela menção «výber z hrozna» e vinhos eslovacos Tokaj com direito à denominação de origem protegida «Tokajský másľás» ou «Tokajský fordítás»;
 - vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e designados pela menção «vrhunsko vino ZGP — izbor»;
- e) 400 mg por litro nos seguintes casos:
- vinhos com direito às menções «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» ou «Eiswein», em conformidade com as disposições comunitárias;
 - vinhos brancos com direito às denominações de origem protegidas 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, excepto se seguida da menção «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, seguida do nome do município de origem, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh, excepto se seguida da menção «sec», Alsace ou Alsace grand cru, seguida da menção «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»;
 - vinhos doces de uvas sobreamadurecidas e vinhos doces de uvas passas originários da Grécia com direito às denominações de origem protegidas Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πάτρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa) ou Δαφνές (Daphnès), se o teor de açúcares residuais, expresso em açúcares, for igual ou superior a 45 g/l, e vinhos doces de uvas sobreamadurecidas e vinhos doces de uvas passas com direito às indicações geográficas protegidas Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia) ou Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain);
 - vinhos provenientes da República Checa com direito às menções «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» ou «slámové víno»;
 - vinhos provenientes da Eslováquia com direito a denominação de origem protegida e designados pelas menções «bobulový výber», «hroziakový výber» «cibébový výber», «ľadové víno» ou «slamové víno» e vinhos eslovacos Tokaj com direito às denominações de origem protegidas «Tokajský výber», «Tokajská esencia» ou «Tokajská výberová esencia»;
 - vinhos provenientes da Hungria com direito a denominação de origem protegida e, em conformidade com a regulamentação húngara, designados por «Tokaji másľás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» ou «Töppedt szőlőből készült bor»;
 - vinhos com direito à denominação de origem protegida «Albana di Romagna» designados pela menção «passito»;
 - vinhos luxemburgueses com direito a denominação de origem protegida e designados pelas menções «vendanges tardives», «vin de glace» ou «vin de paille»;
 - vinhos brancos com direito à denominação de origem protegida «Douro», seguida da menção «colheita tardia»;
 - vinhos provenientes da Eslovénia com direito a denominação de origem protegida e designados pelas menções «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» ou «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»;
 - vinhos brancos originários do Canadá com direito à menção «Icewine».

3. As listas de vinhos com direito a denominação de origem protegida ou a indicação geográfica protegida constantes das alíneas c), d) e e) do ponto 2 podem ser alteradas se as condições de produção, a indicação geográfica ou a denominação de origem dos vinhos em causa sofrerem modificações. Os Estados-Membros facultam previamente todas as informações técnicas necessárias relativas aos vinhos em causa, incluindo os cadernos de especificações e as quantidades produzidas anualmente.
4. Quando as condições climáticas o tornem necessário, a Comissão pode decidir, em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 113.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, que, em certas zonas vitícolas da Comunidade, os Estados-Membros em causa possam autorizar que, relativamente aos vinhos produzidos no território respectivo, os teores máximos totais de dióxido de enxofre inferiores a 300 miligramas por litro referidos na presente parte A sejam aumentados, no máximo em 50 mg/l. A lista dos casos em que os Estados-Membros podem autorizar esse aumento figura no apêndice 1.
5. Os Estados-Membros podem aplicar disposições mais restritivas aos vinhos produzidos no território respectivo.

B. TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS LICOROSOS

O teor total de dióxido de enxofre dos vinhos licorosos não pode exceder, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano directo:

150 mg/l, se o teor de açúcares for inferior a 5 g/l;

200 mg/l, se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l.

C. TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS VINHOS ESPUMANTES

1. O teor total de dióxido de enxofre dos vinhos espumantes não pode exceder, no momento da sua colocação no mercado para consumo humano directo:
 - a) 185 mg/l no caso de todas as categorias de vinho espumante de qualidade;
 - b) 235 mg/l no caso dos outros vinhos espumantes.
2. Quando as condições climáticas o tornem necessário em certas zonas vitícolas da Comunidade, os Estados-Membros em causa podem autorizar que, relativamente aos vinhos espumantes referidos nas alíneas a) e b) do ponto 1 que sejam produzidos no território respectivo, o teor máximo total de dióxido de enxofre seja aumentado no máximo em 40 mg/l, sob reserva de que os vinhos que beneficiem desta autorização não sejam expedidos para fora dos Estados-Membros em questão.

Apêndice 1

Aumento do teor máximo total de dióxido de enxofre quando as condições climáticas o tornem necessário

(Anexo I B do presente regulamento)

	Ano	Estado-Membro	Zonas(s) vitícola(s)	Vinhos abrangidos
1.	2000	Alemanha	Todas as zonas vitícolas do território alemão	Todos os vinhos elaborados a partir de uvas colhidas em 2000
2.	2006	Alemanha	Zonas vitícolas dos <i>Länder</i> Baden-Württemberg, Bayern, Hessen e Rheinland-Pfalz	Todos os vinhos elaborados a partir de uvas colhidas em 2006
3.	2006	França	Zonas vitícolas dos departamentos Bas-Rhin e Haut-Rhin	Todos os vinhos elaborados a partir de uvas colhidas em 2006

ANEXO I C

LIMITES DO TEOR DE ACIDEZ VOLÁTIL DOS VINHOS

1. O teor de acidez volátil não pode exceder:
 - a) 18 miliequivalentes por litro no caso dos mostos de uvas parcialmente fermentados;
 - b) 18 miliequivalentes por litro no caso dos vinhos brancos e dos vinhos rosados ou «rosés»;
 - c) 20 miliequivalentes por litro no caso dos vinhos tintos.
2. Os teores referidos no ponto 1 são aplicáveis:
 - a) Aos produtos obtidos de uvas colhidas na Comunidade, no estágio da produção e em todos os estádios da comercialização;
 - b) Aos mostos de uvas parcialmente fermentados e vinhos originários de países terceiros, em todos os estádios, a partir da sua entrada no território geográfico da Comunidade.
3. Podem ser estabelecidas derrogações do ponto 1 relativamente:
 - a) A certos vinhos com denominação de origem protegida (DOP) e certos vinhos com indicação geográfica protegida (IGP) que:
 - tenham sido sujeitos a um período de envelhecimento de pelo menos dois anos ou
 - tenham sido elaborados segundo métodos especiais;
 - b) A vinhos com título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 13 % vol.

Os Estados-Membros comunicam essas derrogações à Comissão, que as transmite aos outros Estados-Membros.

—

ANEXO I D

LIMITES E CONDIÇÕES DE EDULCORAÇÃO DOS VINHOS

1. A edulceração de um vinho só é autorizada se for efectuada com um ou mais dos seguintes produtos:
 - a) Mosto de uvas;
 - b) Mosto de uvas concentrado;
 - c) Mosto de uvas concentrado rectificado.

O título alcoométrico volúmico total do vinho em causa não pode ser aumentado em mais de 4 % vol.
2. É proibida no território da Comunidade a edulceração de vinhos importados destinados ao consumo humano directo e designados por uma indicação geográfica. A edulceração dos outros vinhos importados fica sujeita às condições aplicáveis aos vinhos produzidos na Comunidade.
3. A edulceração de um vinho com denominação de origem protegida só pode ser autorizada por um Estado-Membro se for efectuada:
 - a) Em observância de todas as condições e limites estabelecidos no presente anexo;
 - b) Na região em que o vinho foi produzido ou numa área situada na proximidade imediata dessa região.

O mosto de uvas e o mosto de uvas concentrado referidos no ponto 1 devem ser originários da mesma região que o vinho em cuja edulceração são utilizados.
4. A edulceração de vinhos só é autorizada nas fases da produção e do comércio grossista.
5. A edulceração de vinhos deve ser efectuada em observância das seguintes regras administrativas específicas:
 - a) As pessoas singulares ou colectivas que procederem à edulceração enviam uma declaração às autoridades competentes do Estado-Membro em cujo território se fará a edulceração;
 - b) As declarações são feitas por escrito e devem estar em poder das autoridades competentes pelo menos 48 horas antes do dia em que decorrerá a operação;
 - c) Todavia, os Estados-Membros podem admitir que, no caso de operações de edulceração praticadas habitualmente ou de modo contínuo por uma empresa, seja enviada às autoridades competentes uma declaração válida para várias operações ou para um período determinado. Esse tipo de declaração só é admitido se a empresa mantiver um registo em que sejam inscritas cada operação de edulceração e as menções referidas na alínea d);
 - d) As declarações devem incluir as seguintes menções:
 - o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do vinho sujeito à operação;
 - o volume e os títulos alcoométricos total e adquirido do mosto de uvas ou o volume e a densidade do mosto de uvas concentrado ou do mosto de uvas concentrado rectificado que será adicionado, consoante o caso;
 - os títulos alcoométricos total e adquirido do vinho depois da edulceração.

As pessoas referidas na alínea a) mantêm registos de entradas e saídas nos quais são indicadas as quantidades de mosto de uvas, mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado rectificado que se encontrem na sua posse para efectuar operações de edulceração.

ANEXO II

PRÁTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS E RESTRIÇÕES APLICÁVEIS AOS VINHOS ESPUMANTES, AOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE E AOS VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE AROMÁTICOS**A. Vinho espumante**

1. Para os efeitos da presente parte e das partes B e C do presente anexo, entende-se por:
 - a) «Licor de tiragem»:

O produto adicionado ao vinho de base para provocar a segunda fermentação;
 - b) «Licor de expedição»:

O produto adicionado aos vinhos espumantes para lhes conferir características gustativas especiais.
2. O licor de expedição só pode conter:
 - sacarose,
 - mosto de uvas,
 - mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - mosto de uvas concentrado,
 - mosto de uvas concentrado rectificado,
 - vinho ou
 - uma mistura destes produtos,eventualmente adicionados de destilado de vinho.
3. Sem prejuízo do enriquecimento dos componentes do vinho de base, autorizado ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 479/2008, é proibido qualquer enriquecimento do vinho de base.
4. Todavia, no respeitante às regiões e castas que tecnicamente o justifiquem, os Estados-Membros podem autorizar o enriquecimento do vinho de base no local de elaboração dos vinhos espumantes, desde que:
 - a) Nenhum dos componentes do vinho de base tenha sido já objecto de enriquecimento;
 - b) Esses componentes provenham exclusivamente de uvas colhidas no território do Estado-Membro;
 - c) A operação de enriquecimento seja efectuada de uma só vez;
 - d) Não sejam ultrapassados os seguintes limites:
 - i) 3 % vol no caso dos vinhos de base constituídos por componentes provenientes da zona vitícola A;
 - ii) 2 % vol no caso dos vinhos de base constituídos por componentes provenientes da zona vitícola B;
 - iii) 1,5 % vol no caso dos vinhos de base constituídos por componentes provenientes da zona vitícola C;
 - e) O método utilizado seja a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado.
5. A adição de licor de tiragem e a adição de licor de expedição não são consideradas enriquecimento nem edulcoração. A adição de licor de tiragem não pode provocar um aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho de base superior a 1,5 % vol. Este aumento é medido através do cálculo da diferença entre o título alcoométrico volúmico total do vinho de base e o título alcoométrico volúmico total do vinho espumante antes da eventual adição de licor de expedição.

6. A adição de licor de expedição é efectuada de modo a não aumentar o título alcoométrico volúmico adquirido do vinho espumante em mais de 0,5 % vol.
7. É proibida a edulcoração do vinho de base e dos seus componentes.
8. Além das eventuais acidificações ou desacidificações dos componentes do vinho de base, praticadas em observância do disposto no Regulamento (CE) n.º 479/2008, o vinho de base pode ser objecto de acidificação ou de desacidificação. A acidificação e a desacidificação desse vinho são mutuamente excludentes. A acidificação não pode exceder o limite máximo de 1,50 g/l, expresso em ácido tartárico, ou seja, 20 miliequivalentes por litro.
9. Em anos de condições climáticas excepcionais, o limite máximo de 1,50 g/l (20 miliequivalentes por litro) pode ser aumentado para 2,50 g/l (34 miliequivalentes por litro), desde que a acidez natural dos produtos, expressa em ácido tartárico, não seja inferior a 3 g/l (40 miliequivalentes por litro).
10. O dióxido de carbono contido num vinho espumante só pode resultar da fermentação alcoólica do vinho de base a partir do qual o vinho espumante é elaborado.

Essa fermentação, a menos que se destine a transformar directamente uvas, mosto de uvas ou mosto de uvas parcialmente fermentado em vinho espumante, só pode resultar da adição de licor de tiragem e só pode efectuar-se em garrafa ou em cuba fechada.

É autorizada a utilização de dióxido de carbono no caso do processo de transvasamento por contra-pressão, sob controlo e desde que a pressão de dióxido de carbono do vinho espumante não aumente.

11. No caso dos vinhos espumantes que não sejam vinhos espumantes com denominação de origem protegida:
 - a) O licor de tiragem destinado à sua elaboração só pode conter:
 - mosto de uvas,
 - mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - mosto de uvas concentrado,
 - mosto de uvas concentrado rectificado ou
 - sacarose e vinho;
 - b) O título alcoométrico volúmico adquirido, incluindo o álcool contido no licor de expedição eventualmente adicionado, não pode ser inferior a 9,5 % vol.

B. Vinhos espumantes de qualidade

1. O licor de tiragem destinado à elaboração de vinhos espumantes de qualidade só pode conter:
 - a) Sacarose;
 - b) Mosto de uvas concentrado;
 - c) Mosto de uvas concentrado rectificado;
 - d) Mosto de uvas ou mosto de uvas parcialmente fermentado; ou
 - e) Vinho.
2. Os Estados-Membros produtores podem definir características ou condições de produção e de circulação complementares ou mais rigorosas para os vinhos espumantes de qualidade a que se refere o presente título que sejam produzidos no território respectivo.
3. Aplicam-se também à elaboração de vinhos espumantes de qualidade as regras estabelecidas:
 - nos pontos 1 a 10 da parte A;
 - nos pontos 3, relativo ao título alcoométrico volúmico adquirido, 5, relativo à sobrepressão mínima, e 6 e 7, relativos à duração mínima dos processos de elaboração, da parte C, sem prejuízo da alínea d) do ponto 4 da presente parte B.

4. No que se refere aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos:
 - a) Salvo derrogação, estes vinhos só podem ser obtidos se se utilizarem na constituição do vinho de base exclusivamente mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes de castas constantes da lista do apêndice 1. Todavia, podem produzir-se vinhos espumantes de qualidade aromáticos de modo tradicional utilizando na constituição do vinho de base vinhos obtidos de uvas da casta «Prosecco» colhidas nas regiões de Trentino-Alto Adige, Veneto ou Friuli-Venezia Giulia;
 - b) O controlo do processo de fermentação, antes e depois da constituição do vinho de base, para tornar o vinho de base espumante só pode ser efectuado por refrigeração ou por outros processos físicos;
 - c) É proibida a adição de licor de expedição;
 - d) A duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos não pode ser inferior a um mês.

C. Vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida

1. O título alcoométrico volúmico total dos vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida não pode ser inferior a:
 - 9,5 % vol nas zonas vitícolas C III,
 - 9 % vol nas demais zonas vitícolas.
2. Todavia, no caso dos vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade com as denominações de origem protegidas «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» ou «Montello e Colli Asolani» a partir de uma única casta, o valor mínimo do título alcoométrico volúmico total é 8,5 % vol.
3. O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida, incluindo o álcool contido no licor de expedição eventualmente adicionado, não pode ser inferior a 10 % vol.
4. O licor de tiragem destinado à elaboração de vinhos espumantes e de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida só pode conter:
 - a) sacarose,
 - b) mosto de uvas concentrado,
 - c) mosto de uvas concentrado rectificado,
 - e
 - a) mosto de uvas,
 - b) mosto de uvas parcialmente fermentado,
 - c) vinho

aptos a dar o mesmo vinho espumante ou vinho espumante de qualidade com denominação de origem protegida que aquele ao qual o licor de tiragem é adicionado.
5. Em derrogação da alínea c) do ponto 5 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida contidos em recipientes fechados de capacidade inferior a 25 centilitros podem apresentar uma sobrepressão mínima de 3 bar quando conservados à temperatura de 20 °C.
6. A duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida, incluindo o envelhecimento na empresa de produção, calculada a partir do início da fermentação destinada a tornar o vinho espumante, não pode ser inferior a:
 - a) Seis meses, se a fermentação destinada a tornar o vinho espumante for efectuada em cubas fechadas;
 - b) Nove meses, se a fermentação destinada a tornar o vinho espumante for efectuada em garrafas.

7. A duração da fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante e a duração da presença do vinho de base sobre as borras não podem ser inferiores a:
 - 90 dias,
 - 30 dias, se a fermentação for efectuada em recipientes com agitadores.
 8. As regras estabelecidas nos pontos 1 a 10 da parte A e no ponto 2 da parte B aplicam-se igualmente aos vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida.
 9. No que se refere aos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida:
 - a) Estes vinhos só podem ser obtidos se se utilizarem na constituição do vinho de base exclusivamente mostos de uvas ou mostos de uvas parcialmente fermentados provenientes de castas constantes da lista do apêndice 1, desde que essas castas sejam reconhecidas como aptas para a produção de vinhos espumantes de qualidade com denominação de origem protegida na região que dá o nome a esses vinhos. Em derrogação do que precede, podem produzir-se vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida utilizando na constituição do vinho de base vinhos obtidos de uvas da casta «Prosecco» colhidas nas regiões com denominação de origem «Conegliano-Valdobbiadene» ou «Montello e Colli Asolani»;
 - b) O controlo do processo de fermentação, antes e depois da constituição do vinho de base, para tornar esse vinho espumante só pode ser efectuada por refrigeração ou por outros processos físicos;
 - c) É proibida a adição de licor de expedição;
 - d) O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a 6 % vol;
 - e) O título alcoométrico volúmico total dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a 10 % vol;
 - f) Os vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida devem apresentar uma sobrepressão mínima de 3 bar, quando conservados à temperatura de 20 °C em recipientes fechados;
 - g) Em derrogação do ponto 6, a duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a um mês.
-

Apêndice 1

Lista das castas cujas uvas podem ser utilizadas na constituição de vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes de qualidade aromáticos e de vinhos espumantes de qualidade aromáticos com denominação de origem protegida

Airén	Todos os Malvasia
Aleatico N	Mauzac branco e rosado ou «rosé»
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Todos os Moscatel
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

ANEXO III

PRÁTICAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS E RESTRIÇÕES APLICÁVEIS AOS VINHOS LICOROSOS E AOS VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA**A. Vinhos licorosos**

1. Os produtos referidos na alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, utilizados na elaboração de vinhos licorosos e de vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, só podem ter sido objecto, se for caso disso, das práticas e tratamentos enológicos referidos no Regulamento (CE) n.º 479/2008 e no presente regulamento.
2. Todavia:
 - a) O aumento do título alcoométrico volúmico natural só pode resultar da utilização dos produtos referidos nas alíneas e) e f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008; e
 - b) A título derogatório, a Espanha é autorizada a permitir a utilização de sulfato de cálcio nos vinhos espanhóis designados pelas menções tradicionais «vino generoso» ou «vino generoso de licor», quando essa prática for tradicional e desde que o teor de sulfatos do produto assim tratado não exceda 2,5 g/l, expresso em sulfato de potássio. Os vinhos resultantes podem ser submetidos a uma acidificação suplementar, até ao limite máximo de 1,5 g/l.
3. Sem prejuízo de disposições mais restritivas que os Estados-Membros adoptem para os vinhos licorosos e os vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida elaborados no território respectivo, são autorizadas nestes produtos as práticas enológicas referidas no Regulamento (CE) n.º 479/2008 e no presente regulamento.
4. São igualmente admitidos:
 - a) A adulcoração, sujeita a declaração e à inscrição num registo, no caso de os produtos utilizados não terem sido enriquecidos com mosto de uvas concentrado, com:
 - mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado rectificado, desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 3 % vol,
 - mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado rectificado ou mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, no caso do vinho espanhol designado pela menção tradicional «vino generoso de licor», desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 8 % vol,
 - mosto de uvas concentrado ou mosto de uvas concentrado rectificado, no caso dos vinhos licorosos com a denominação de origem protegida «Madeira», desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 8 % vol;
 - b) A adição de álcool, de destilado ou de aguardente, referidos nas alíneas e) e f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, de modo a compensar as perdas por evaporação durante o envelhecimento;
 - c) O envelhecimento em recipientes colocados a uma temperatura não superior a 50 °C, no caso dos vinhos licorosos com a denominação de origem protegida «Madeira».
5. As castas de origem dos produtos referidos na alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos e de vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida são seleccionadas entre as castas referidas no n.º 1 do artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
6. O título alcoométrico volúmico natural dos produtos referidos na alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos que não sejam vinhos licorosos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida não pode ser inferior a 12 % vol.

B. Vinhos licorosos com denominação de origem protegida (disposições não previstas na parte A, especificamente respeitantes a estes vinhos licorosos)

1. A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a utilização de mosto de uvas ou uma mistura de mosto de uvas com vinho, referidas no quarto travessão da alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, figura na parte A do apêndice I ao presente anexo.

2. A lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida aos quais podem ser adicionados os produtos referidos na alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 figura na parte B do apêndice 1 ao presente anexo.
3. Os produtos referidos na alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, assim como o mosto de uvas concentrado e o mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas referidos na subalínea iii) da alínea f) do ponto 3 do mesmo anexo, que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos com denominação de origem protegida devem ser originários da região que dá o nome ao vinho licoroso com denominação de origem protegida em questão.

Todavia, no caso dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida «Málaga» e «Jerez-Xérès-Sherry», o mosto de uvas, o mosto de uvas concentrado e, em aplicação do ponto 4 da parte B do anexo VI do Regulamento (CE) n.º 479/2008, o mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas referido na subalínea iii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, obtidos a partir de uvas da casta Pedro Ximénez, podem ser originários da região «Montilla-Moriles».

4. As operações referidas nos pontos 1 a 4 da parte A do presente anexo que se destinem à elaboração de vinhos licorosos com denominação de origem protegida só podem ser efectuadas na região a que se refere o ponto 3.

Todavia, no caso do vinho licoroso com denominação de origem protegida cuja denominação «Porto» está reservada a produtos elaborados com uvas obtidas na região «Douro», os processos adicionais de fabrico e o envelhecimento podem ser efectuados nessa região ou em Vila Nova de Gaia - Porto.

5. Sem prejuízo de disposições mais restritivas que os Estados-Membros adoptem para os vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados no território respectivo:

- a) O título alcoométrico volúmico natural dos produtos referidos na alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 que sejam utilizados na elaboração de vinhos licorosos com denominação de origem protegida não pode ser inferior a 12 % vol. Todavia, certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida, referidos numa das listas da parte A do apêndice 2 ao presente anexo, podem ser obtidos a partir de:

- i) Mosto de uvas cujo título alcoométrico volúmico natural seja de pelo menos 10 % vol, se se tratar de vinhos licorosos com denominação de origem protegida obtidos por adição de aguardente vínica ou bagaceira com denominação de origem, eventualmente provenientes da mesma exploração; ou

- ii) Mosto de uvas parcialmente fermentado — ou, no que respeita ao segundo travessão seguinte, de vinho — cujo título alcoométrico volúmico natural inicial seja de, pelo menos:

- 11 % vol, no caso dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida que sejam obtidos por adição de álcool neutro, de um destilado de vinho com título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 70 % vol ou de aguardente de origem vitícola,

- 10,5 % vol, no caso dos vinhos elaborados a partir de mosto de uvas brancas referidos na lista 3 da parte A do apêndice 2,

- 9 % vol, no caso do vinho licoroso com denominação de origem protegida português «Madeira», cuja produção é tradicional e usual, conforme expressamente previsto na legislação nacional;

- b) Figura na parte B do apêndice 2 a lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cujo título alcoométrico volúmico total, em derrogação da alínea b) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e conforme expressamente previsto na legislação nacional que lhes era aplicável antes de 1 de Janeiro de 1985, é inferior a 17,5 % vol, mas não inferior a 15 % vol.

6. As menções específicas tradicionais «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» e «vinho doce natural» são reservadas aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida:

- obtidos a partir de uvas provenientes, em pelo menos 85 %, das castas indicadas na lista do apêndice 3,

- provenientes de mostos com teor natural inicial de açúcares não inferior a 212 g/l,

- obtidos, sem qualquer outro enriquecimento, por adição do álcool, destilado ou aguardente referidos nas alíneas e) e f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

7. Desde que os usos tradicionais de produção o exijam, os Estados-Membros podem prever, em relação aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados no território respectivo, que a menção específica tradicional «vin doux naturel» seja reservada a vinhos licorosos com denominação de origem protegida:
- vinificados directamente pelos viticultores, desde que provenham exclusivamente das suas vindimas de Moscatéis, Grenache, Maccabéo ou Malvasia; todavia, são admitidas as vindimas de parcelas igualmente plantadas com castas diferentes das quatro referidas, desde que essas outras castas não representem mais de 10 % do número total de cepas,
 - obtidos em observância do rendimento máximo por hectare de 40 hectolitros do mosto de uvas a que se referem o primeiro e quarto travessões da alínea c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008; a superação desse rendimento implicará a perda da menção «vin doux naturel» em relação a toda a colheita,
 - provenientes de um mosto de uvas conforme ao acima referido com teor natural inicial de açúcares não inferior a 252 g/l,
 - obtidos, sem qualquer outro enriquecimento, por adição de uma quantidade de álcool de origem vitícola correspondente, em álcool puro, no mínimo a 5 % do volume utilizado de mosto de uvas conforme ao acima referido e, no máximo, à menor das seguintes proporções:
 - 10 % do volume utilizado do referido mosto de uvas ou
 - 40 % do título alcoométrico volúmico total do produto acabado, representado pela soma do título alcoométrico volúmico adquirido e do equivalente ao título alcoométrico volúmico potencial, calculado na base de 1 % vol de álcool puro para 17,5 g de açúcares residuais por litro.
8. A menção específica tradicional «vino generoso» é reservada aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida secos elaborados total ou parcialmente com flor e:
- obtidos a partir de uvas brancas das castas Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema ou Garrido Fino,
 - colocados no mercado para consumo depois de uma média de dois anos de maturação em casco de carvalho.
- A elaboração com flor a que se refere o primeiro parágrafo constitui o processo biológico associado ao desenvolvimento espontâneo de uma flor de leveduras típicas na superfície livre do vinho após fermentação alcoólica total do mosto, que confere ao produto características analíticas e organolépticas específicas.
9. A menção específica tradicional «vinho generoso» é reservada aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» e «Carcavelos», associada à denominação de origem respectiva.
10. A menção específica tradicional «vino generoso de licor» é reservada aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida:
- obtidos a partir do «vino generoso» referido no ponto 8, ou de vinho com flor apto a dar esse «vino generoso», a que tenha sido adicionado mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas ou mosto de uvas concentrado,
 - colocados no mercado para consumo depois de uma média de dois anos de maturação em casco de carvalho.
-

Apêndice 1

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração está sujeita a regras especiais**A. LISTA DOS VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA CUJA ELABORAÇÃO INCLUI A UTILIZAÇÃO DE MOSTO DE UVAS OU A MISTURA DESTES PRODUTOS COM VINHO**

(ponto 1 da parte B do presente anexo)

GRÉCIA

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)

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
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

ITÁLIA

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, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesúvio Lacrima Christi.

B. LISTA DOS VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA AOS QUAIS PODEM SER ADICIONADOS OS PRODUTOS REFERIDOS NA ALÍNEA f) DO PONTO 3 DO ANEXO IV DO REGULAMENTO (CE) N.º 479/2008

(ponto 2 da parte B do presente anexo)

1. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de álcool de vinho ou de uvas secas com título alcoométrico igual ou superior a 95 % vol e igual ou inferior a 96 % vol

[Primeiro travessão da subalínea ii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

GRÉCIA

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).

ESPAÑA

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

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de aguardente vínica ou bagaceira com título alcoométrico igual ou superior a 52 % vol e igual ou inferior a 86 % vol

[Segundo travessão da subalínea ii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

GRÉCIA

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

FRANÇA

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

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de aguardente de uvas secas com título alcoométrico igual ou superior a 52 % vol e inferior a 94,5 % vol

[Terceiro travessão da subalínea ii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

GRÉCIA

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

4. Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas

[Primeiro travessão da subalínea iii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITÁLIA

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

CHIPRE

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado obtido pela acção directa do calor que corresponda, com excepção desta operação, à definição de mosto de uvas concentrado**

[Segundo travessão da subalínea iii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
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

ITÁLIA

Marsala.

6. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida cuja elaboração inclui a adição de mosto de uvas concentrado**

[Terceiro travessão da subalínea iii) da alínea f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

ESPAÑA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITÁLIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Apêndice 2

A. Listas referidas na alínea a) do ponto 5 da parte B do anexo III

1. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas cujo título alcoométrico volúmico natural é de pelo menos 10 % vol, obtidos por adição de aguardente vínica ou bagaceira com denominação de origem eventualmente provenientes da mesma exploração**

FRANÇA

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

2. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial é de pelo menos 11 % vol, obtidos por adição de álcool neutro, de um destilado de vinho com título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 70 % vol ou de aguardente de origem vitícola**

PORTUGAL

Porto — Port.

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITÁLIA

Moscato di Noto

Trentino.

3. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de vinho cujo título alcoométrico volúmico natural inicial é de pelo menos 10,5 % vol**

ESPANHA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

4. **Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial é de pelo menos 9 % vol**

PORTUGAL

Madeira.

B. Lista referida na alínea b) do ponto 5 da parte B do anexo III

Lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida com título alcoométrico volúmico total inferior a 17,5 % vol, mas não inferior a 15 % vol, conforme expressamente previsto na legislação nacional que lhes era aplicável antes de 1 de Janeiro de 1985

[Alínea b) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008]

ESPANHA

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
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

ITÁLIA

Trentino.

PORTUGAL

Vinhos licorosos com denominação de origem protegida	Denominação do produto estabelecida pela legislação comunitária ou do Estado-Membro
Porto - Port	Branco leve seco

*Apêndice 3***Lista das castas que podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida que fazem uso das menções específicas tradicionais «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» e «οινος γλυκος φυσικος»**

Moscatéis — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro — Negramoll — Macabéo — Malvasias — Mavrodafne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

ANEXO IV

MÉTODOS DE ANÁLISE COMUNITÁRIOS ESPECÍFICOS

A. ISOTIOCIANATO DE ALILO

1. **Princípio do método**

Recolha, por destilação, do isotiocianato de alilo eventualmente presente no vinho e identificação do mesmo por uma técnica de cromatografia em fase gasosa.

2. **Reagentes**

- 2.1. Etanol absoluto.
- 2.2. Solução-padrão: solução de isotiocianato de alilo em álcool absoluto com 15 mg de princípio activo por litro.
- 2.3. Mistura refrigerante constituída por etanol e neve carbónica (temperatura – 60 °C).

3. **Equipamento**

- 3.1. Montagem de destilação por arrastamento com corrente de azoto, como ilustrado na figura.
- 3.2. Manta de aquecimento termorregulável.
- 3.3. Medidor de caudal.
- 3.4. Cromatógrafo de fase gasosa com detector de espectrofotometria de chama munido de um filtro selectivo para os compostos sulfurados ($\lambda = 394$ nm) ou qualquer outro detector adaptado a estas medições.
- 3.5. Coluna de cromatografia de aço inoxidável, com 3 mm de diâmetro interno e 3 m de comprimento, cheia de Carbowax 20 M a 10 % sobre Chromosorb WHP, 80-100 mesh.
- 3.6. Microseringa de 10 μ l.

4. **Procedimento**

Introduzir 2 litros de vinho no balão de destilação. Introduzir alguns mililitros de etanol (2.1) nos dois tubos de recuperação até imersão completa da parte porosa destinada à dispersão do gás. Arrefecer exteriormente os dois tubos com a mistura refrigerante. Ligar o balão aos tubos receptores e começar a passar pela montagem uma corrente de azoto de cerca de 3 litros por hora. Aquecer o vinho a 80 °C, regulando convenientemente a temperatura da manta de aquecimento, e recuperar um total de 45-50 ml de destilado.

Estabilizar o cromatógrafo. São recomendadas as seguintes condições operacionais:

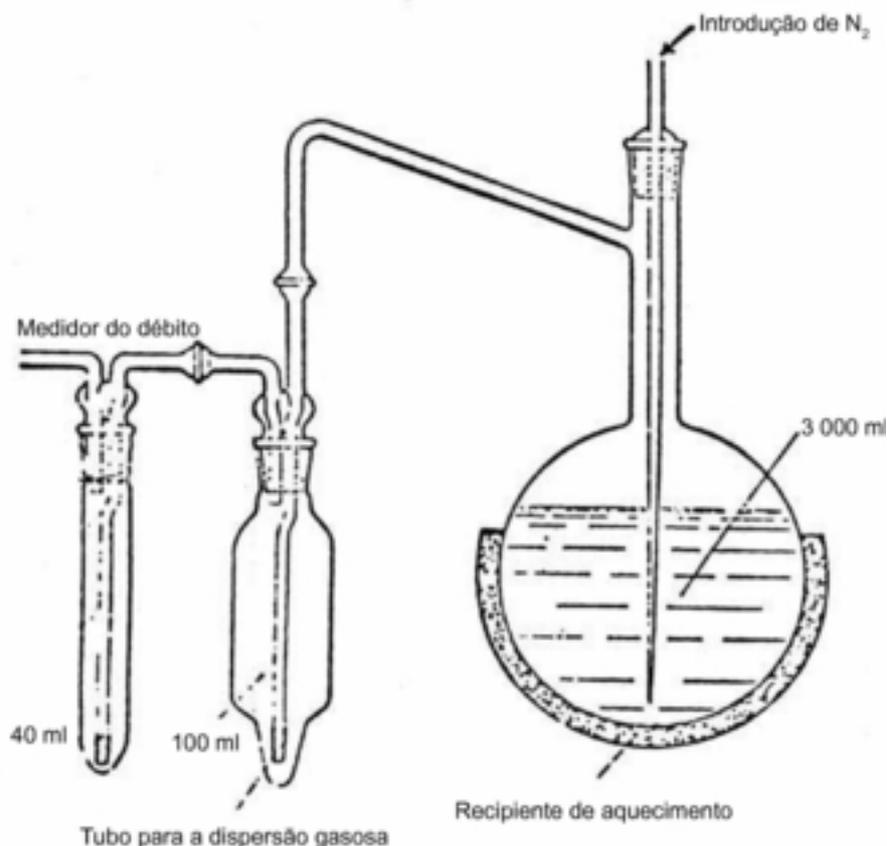
- temperatura do injector: 200 °C,
- temperatura da coluna: 130 °C,
- gás arrastador: hélio, ao caudal de 20 ml por minuto.

Injectar com a microseringa uma quantidade de solução-padrão que permita identificar com facilidade o pico correspondente ao isotiocianato de alilo no cromatograma.

Injectar igualmente uma parte alíquota de destilado e verificar se há correspondência entre o tempo de retenção do isotiocianato de alilo e o de algum dos picos obtidos.

Nas condições indicadas para o ensaio, nenhum composto natural do vinho produz interferências coincidentes com o tempo de retenção da substância pesquisada.

Montagem de destilação com corrente de azoto



B. MÉTODOS DE ANÁLISE ESPECIAIS PARA MOSTOS DE UVAS CONCENTRADOS RECTIFICADOS

a) *Catiões totais*

1. Princípio

Tratamento da toma de ensaio por uma resina de permuta catiónica fortemente ácida. Permuta dos catiões por H^+ . Expressão dos catiões pela diferença entre a acidez total do efluente e da toma de ensaio.

2. Equipamento

2.1. Coluna de vidro de aproximadamente 300 mm de comprimento e 10-11 mm de diâmetro interno, com torneira.

2.2. Medidor de pH graduado pelo menos em décimas de unidade de pH.

2.3. Eléctrodos:

- eléctrodo de vidro, a conservar em água destilada,
- eléctrodo de referência de calomelanos — cloreto de potássio saturado, a conservar numa solução saturada de cloreto de potássio, ou
- eléctrodo combinado, a conservar em água destilada.

3. Reagentes

3.1. Resina de permuta catiónica fortemente ácida, na forma H^+ . Antes de a utilizar, dilatar a resina por imersão em água durante uma noite.

3.2. Solução 0,1 M de hidróxido de sódio.

3.3. Papel indicador de pH.

4. Procedimento

4.1. Preparação da amostra

Utilizar a solução obtida diluindo a 40 % (m/v) o mosto concentrado rectificado: introduzir 200 g de mosto concentrado rectificado, pesado com exactidão, num balão aferido de 500 ml, completar o volume com água até ao traço de aferição e homogeneizar.

4.2. Preparação da coluna de permuta iónica

Introduzir na coluna cerca de 10 ml de resina de permuta iónica, previamente dilatada, na forma H⁺. Lavar a coluna com água destilada até à eliminação da acidez, verificada com o papel indicador.

4.3. Permuta iónica

Passar através da coluna 100 ml da solução de mosto concentrado rectificado, preparada como indicado em 4.1, à razão de uma gota por segundo. Recolher o efluente num copo. Lavar a coluna com 50 ml de água destilada. Titular a acidez do efluente (incluindo a água de lavagem) com a solução 0,1 M de hidróxido de sódio até pH 7 a 20 °C. Adicionar a solução alcalina lentamente, agitando continuamente a solução obtida. Seja «n ml» o volume adicionado de solução 0,1 M de hidróxido de sódio.

5. Expressão dos resultados

Exprimem-se os catiões totais em miliequivalentes por quilograma de açúcares totais, com uma casa decimal.

5.1. Cálculos

— Acidez do efluente expressa em miliequivalentes por quilograma de mosto concentrado rectificado:

$$E = 2,5 n.$$

— Acidez total do mosto concentrado rectificado expressa em miliequivalentes por quilograma: a.

— Catiões totais em miliequivalentes por quilograma de açúcares totais:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100$$

P = teor percentual (m/m) de açúcares totais.

b) Condutividade

1. Princípio

Medição da condutividade eléctrica de uma coluna de líquido delimitada por dois eléctrodos de platina paralelos, constituindo um dos ramos de uma ponte de Wheatstone.

A condutividade varia com a temperatura, sendo expressa a 20 °C.

2. Equipamento

2.1. Condutímetro que permita medir condutividades entre 1 e 1 000 microsiemens por centímetro.

2.2. Banho de água que permita levar a temperatura das amostras a analisar a cerca de 20 °C (20 °C ± 2 °C).

3. Reagentes

3.1. Água desmineralizada de condutividade específica inferior a 2 microsiemens por centímetro, a 20 °C.

3.2. Solução de referência de cloreto de potássio

Dissolver em água desmineralizada (3.1) 0,581 g de cloreto de potássio, KCl, previamente seco até massa constante à temperatura de 105 °C. Completar o volume até 1 litro com água desmineralizada (3.1). Esta solução tem uma condutividade de 1 000 microsiemens por centímetro, a 20 °C. O seu período máximo de conservação é de três meses.

4. Procedimento

4.1. Preparação da amostra a analisar

Utilizar a seguinte solução com 25 % (m/m) (25° Brix) de açúcares totais: pesar uma massa de 2 500/P, em que P é o teor percentual (m/m) de açúcares totais do mosto concentrado rectificado, e completar até 100 g com água (3.1).

4.2. Determinação da condutividade

Levar a amostra a analisar à temperatura de 20 °C por imersão no banho de água. Manter a temperatura com a aproximação de 0,1 °C.

Lavar duas vezes a célula de medida do condutímetro com a solução a examinar.

Medir a condutividade, expressa em microsiemens por centímetro.

5. Expressão dos resultados

Exprime-se a condutividade da solução a 25 % (m/m) (25° Brix) de mosto concentrado rectificado em microsiemens por centímetro (μScm^{-1}) a 20 °C, sem casas decimais.

5.1. Cálculos

Se o aparelho não dispuser de compensador de temperatura, corrigir a condutividade medida como é indicado no quadro I. Se a temperatura for inferior a 20 °C, adicionar a correcção; se for superior a 20 °C, subtrair a correcção.

QUADRO I

Correcções de condutividade para temperaturas diferentes de 20 °C, em μScm^{-1}

Condutividade	Temperatura									
	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⁾ Subtrair a correcção.

⁽²⁾ Adicionar a correcção.

c) Hidroximetilfurfural

1. Princípio dos métodos

1.1. Método colorimétrico

Reacção dos aldeídos derivados do furano, dos quais o principal é o hidroximetilfurfural, com ácido barbitúrico e para-toluidina para dar um composto vermelho, que é doseado por colorimetria a 550 nm.

1.2. Método por cromatografia líquida de alta eficiência

Separação numa coluna de inversão de fases e determinação a 280 nm.

2. Método colorimétrico

2.1. Equipamento

2.1.1. Espectrofotómetro que permita efectuar medições entre 300 nm e 700 nm.

2.1.2. Células de vidro com 1 cm de percurso óptico.

2.2. Reagentes

2.2.1. Solução a 0,5 % (m/v) de ácido barbitúrico

Dissolver 500 mg de ácido barbitúrico ($C_4O_3N_2H_4$) em água destilada, aquecendo ligeiramente num banho de água a 100 °C. Completar o volume até 100 ml com água destilada. Esta solução conserva-se durante cerca de uma semana.

2.2.2. Solução a 10 % (m/v) de paratoluidina

Introduzir 10 g de paratoluidina ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) num balão aferido de 100 ml. Adicionar 50 ml de isopropanol ($CH_3CH(OH)CH_3$) e 10 ml de ácido acético glacial (CH_3COOH , $\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Completar o volume até 100 ml com isopropanol. Renovar esta solução todos os dias.

2.2.3. Solução aquosa a 1 % (m/v) de etanal (CH_3CHO)

Preparar imediatamente antes de utilizar.

2.2.4. Solução aquosa a 1 g/l de hidroximetilfurfural ($C_6O_3H_6$)

Preparar, por diluições sucessivas, soluções de 5, 10, 20, 30 e 40 mg/l. A solução de 1 g/l e as suas diluições são preparadas de fresco.

2.3. Procedimento

2.3.1. Preparação da amostra

Utilizar a solução obtida diluindo a 40 % (m/v) o mosto concentrado rectificado: introduzir 200 g de mosto concentrado rectificado, pesado com exactidão, num balão aferido de 500 ml, completar o volume com água até ao traço de aferição e homogeneizar. Efectuar o doseamento em 2 ml desta solução.

2.3.2. Doseamento colorimétrico

Introduzir 2 ml de amostra, preparada como é indicado em 2.3.1, em dois balões de 25 ml, *a* e *b*, com tampa esmerilhada. Introduzir em cada balão 5 ml de solução de paratoluidina (2.2.2) e misturar. Adicionar 1 ml de água destilada ao balão *b* (branco) e 1 ml de solução de ácido barbitúrico (2.2.1) ao balão *a* (determinação). Agitar para homogeneizar. Vazar o conteúdo dos balões em células espectrofotométricas com 1 cm de percurso óptico. Regular o zero da escala de absorvências ao comprimento de onda de 550 nm para o conteúdo do balão *b* e seguir a variação da absorvência do conteúdo do balão *a*. Registrar o valor máximo, *A*, dessa absorvência, que é alcançado em dois a cinco minutos.

Diluir antes da análise as amostras cujo teor de hidroximetilfurfural exceda 30 mg/l.

2.3.3. Determinação da curva de calibração

Introduzir 2 ml de cada uma das soluções de hidroximetilfurfural a 5, 10, 20, 30 e 40 mg/l (2.2.4) em duas séries de balões de 25 ml, *a* e *b*, e proceder como é descrito em 2.3.2.

A representação gráfica das absorvências em função dos teores de hidroximetilfurfural, em mg/l, das soluções-padrão é uma recta que passa na origem.

2.4. Expressão dos resultados

Exprime-se o teor de hidroximetilfurfural dos mostos concentrados rectificados em miligramas por quilograma de açúcares totais.

2.4.1. Modo de cálculo

O teor, *C*, de hidroximetilfurfural da amostra a analisar, em mg/l, é o correspondente na curva de calibração à absorvência *A* determinada para essa amostra.

O teor de hidroximetilfurfural em miligramas por quilograma de açúcares totais é o seguinte:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = teor percentual (m/m) de açúcares totais do mosto concentrado rectificado.

3. Método por cromatografia líquida de alta eficiência

3.1. Equipamento

3.1.1. Cromatógrafo de fase líquida de alta eficiência equipado com:

- um injector de anel de 5 µl ou 10 µl,
- um detector espectrofotométrico que permita efectuar medições a 280 nm,
- uma coluna de sílica octadecilada (por exemplo: *Bondapak C₁₈* — *Corasil, Waters Ass.*),
- um registador e, eventualmente, um integrador.

Caudal da fase móvel: 1,5 ml/minuto.

3.1.2. Dispositivo de filtração por membrana (0,45 µm).

3.2. Reagentes

3.2.1. Água bidestilada.

3.2.2. Metanol (CH₃OH) destilado ou para HPLC.

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

3.2.4. Fase móvel: água-metanol(3.2.2)-ácido acético(3.2.3) (40-9-1, v/v), previamente filtrados com uma membrana (0,45 µm).

Preparar esta fase móvel todos os dias, degaseificando-a antes de ser utilizada.

3.2.5. Solução de referência a 25 mg/l (m/v) de hidroximetilfurfural

Introduzir 25 mg de hidroximetilfurfural (C₆H₃O₆), pesados com exactidão, num balão aferido de 100 ml e completar o volume com metanol (3.2.2). Diluir 1:10 esta solução, com metanol (3.2.2), e filtrar com uma membrana (0,45 µm).

Esta solução conserva-se durante dois a três meses, se for guardada no frigorífico num frasco hermeticamente fechado de vidro castanho.

3.3. Procedimento

3.3.1. Preparação da amostra

Utilizar a solução obtida diluindo a 40 % (m/v) o mosto concentrado rectificado (introduzir 200 g de mosto concentrado rectificado, pesado com exactidão, num balão aferido de 500 ml, completar o volume com água até ao traço de aferição e homogeneizar), filtrando-a com uma membrana (0,45 µm).

3.3.2. Determinação cromatográfica

Injectar no cromatógrafo 5 (ou 10) µl da amostra, preparada como se indicou em 3.3.1, e 5 (ou 10) µl da solução de referência de hidroximetilfurfural (3.2.5). Registrar o cromatograma.

O tempo de retenção do hidroximetilfurfural é de 6 a 7 minutos, aproximadamente.

3.4. Expressão dos resultados

Exprime-se o teor de hidroximetilfurfural dos mostos concentrados rectificados em miligramas por quilograma de açúcares totais.

3.4.1. Modo de cálculo

Seja C o teor de hidroximetilfurfural, em mg/l, da solução a 40 % (m/v) de mosto concentrado rectificado.

O teor de hidroximetilfurfural, em miligramas por quilograma de açúcares totais, é o seguinte:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = teor percentual (m/m) de açúcares totais do mosto concentrado rectificado.

d) **Metais pesados**1. **Princípios**I. *Método rápido de avaliação dos metais pesados*

Revelação da presença de metais pesados no mosto concentrado rectificado, devidamente diluído, pela coloração resultante da formação de sulfuretos. Avaliação comparativa desses metais em relação a uma solução-padrão de chumbo correspondente ao teor máximo admissível.

II. *Determinação do teor de chumbo por espectrofotometria de absorção atómica*

Extracção com metilisobutilcetona do quelato de chumbo de pirrolidinaditiocarbamato de amónio e medição da sua absorvência a 283,3 nm. Determinação do teor de chumbo pelo método da adição de padrão.

2. **Método rápido de avaliação dos metais pesados**2.1. *Reagentes*2.1.1. *Ácido clorídrico diluído a 70 % (m/v)*

Tomar 70 g de ácido clorídrico (HCl, $\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) e completar o volume com água até 100 ml.

2.1.2. *Ácido clorídrico diluído a 20 % (m/v)*

Tomar 20 g de ácido clorídrico (HCl, $\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) e completar o volume com água até 100 ml.

2.1.3. *Solução aquosa de amoníaco diluída*

Tomar 14 g de solução aquosa de amoníaco (NH₃, $\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) e completar o volume com água até 100 ml.

2.1.4. *Solução tampão de pH 3,5*

Dissolver 25 g de acetato de amónio (CH₃COONH₄) em 25 ml de água e adicionar 38 ml de ácido clorídrico diluído (2.1.1). Se necessário, acertar o pH com ácido clorídrico diluído (2.1.2) ou solução aquosa de amoníaco diluída (2.1.3) e completar o volume com água até 100 ml.

2.1.5. *Solução a 4 % (m/v) de tioacetamida (C₂H₅NS).*2.1.6. *Solução a 85 % (m/v) de glicerol (C₃H₈O₃)*

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. *Reagente de tioacetamida*

Adicionar a 0,2 ml de solução de tioacetamida (2.1.5) 1 ml de uma mistura de 5 ml de água, 15 ml de solução 1 M de hidróxido de sódio e 20 ml de glicerol (2.1.6). Aquecer em banho de água a 100 °C durante 20 segundos. Preparar imediatamente antes de utilizar.

2.1.8. *Solução a 0,002 g/l de chumbo*

Preparar uma solução a 1 g/l de chumbo dissolvendo em água 0,400 g de nitrato de chumbo (Pb(NO₃)₂) e completar o volume com água até 250 ml. No momento da utilização, diluir esta solução a 2:1 000 (v/v) com água para obter uma solução a 0,002 g/l.

2.2. *Procedimento*

Dissolver em 10 ml de água uma toma de ensaio de 10 g de mosto concentrado rectificado. Adicionar 2 ml de solução tampão de pH 3,5 (2.1.4) e misturar. Adicionar 1,2 ml de reagente de tioacetamida (2.1.7) e misturar imediatamente. Preparar uma solução de comparação nas mesmas condições, utilizando 10 ml de solução a 0,002 g/l de chumbo (2.1.8).

Após dois minutos, a solução de mosto concentrado rectificado não deve ter uma coloração castanha mais intensa do que a da solução de comparação.

2.3. *Cálculos*

Nas condições operacionais, a solução de comparação corresponde ao teor máximo admissível de metais pesados, expresso em chumbo, de 2 miligramas por quilograma de mosto concentrado rectificado.

3. Determinação do teor de chumbo por espectrofotometria de absorção atómica

3.1. Equipamento

3.1.1. Espectrofotómetro de absorção atómica equipado com um queimador de ar-acetileno.

3.1.2. Lâmpada de cátodo oco de chumbo.

3.2. Reagentes

3.2.1. Ácido acético diluído

Tomar 12 g de ácido acético glacial ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) e completar o volume com água até 100 ml.

3.2.2. Solução a 1 % (m/v) de pirrolidinaditiocarbamato de amónio ($C_5H_{12}N_2S_2$).

3.2.3. Metilisobutilcetona ($(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$).

3.2.4. Solução a 0,010 g/l de chumbo

Diluir a 1 % (v/v) a solução a 1 g/l de chumbo (2.1.8).

3.3. Procedimento

3.3.1. Solução a examinar

Dissolver 10 g de mosto concentrado rectificado numa mistura de volumes iguais de ácido acético diluído (3.2.1) e de água e completar o volume com esta mistura até 100 ml.

Adicionar 2 ml de solução de pirrolidinaditiocarbamato de amónio (3.2.2) e 10 ml de metilisobutilcetona (3.2.3). Agitar ao abrigo de luz viva durante 30 segundos. Deixar separar as duas fases. Utilizar a fase de metilisobutilcetona.

3.3.2. Soluções de referência

Preparar três soluções de referência que contenham, além dos 10 g de mosto concentrado rectificado, respectivamente 1 ml, 2 ml e 3 ml da solução a 0,010 g/l de chumbo (3.2.4). Tratar estas soluções do mesmo modo que a solução a examinar.

3.3.3. Branco

Preparar um branco procedendo como foi descrito em 3.3.1 para a solução a examinar, mas sem adicionar mosto concentrado rectificado.

3.3.4. Determinação

Seleccionar o comprimento de onda de 283,3 nm.

Atomizar na chama a fase de metilisobutilcetona proveniente do branco e regular a absorvência a zero.

Determinar as absorvências correspondentes à solução a examinar e às soluções de referência, utilizando em cada caso a fase resultante da extracção pelo solvente.

3.4. Expressão dos resultados

Exprime-se o teor de chumbo em miligramas por quilograma de mosto concentrado rectificado, com uma casa decimal.

3.4.1. Cálculos

Traçar a curva representativa da variação das absorvências em função da concentração do chumbo adicionado às soluções de referência, fazendo corresponder a concentração zero à solução a examinar.

Extrapolar a recta que une os pontos até que encontre o eixo das concentrações do lado negativo. A distância deste ponto à origem representa a concentração de chumbo da solução a examinar.

e) **Doseamento químico do etanol**

Este método de doseamento é utilizado para determinar o título alcoométrico de líquidos pouco alcoólicos, como mostos, mostos concentrados e mostos concentrados rectificadas.

1. **Princípio**

Destilação simples do líquido. Oxidação do etanol do destilado com dicromato de potássio. Titulação do excesso de dicromato com uma solução de ferro (II).

2. **Equipamento**

2.1. Montagem de destilação utilizada para medir o título alcoométrico.

3. **Reagentes**

3.1. *Solução de dicromato de potássio*

Dissolver 33,600 g de dicromato de potássio ($K_2Cr_2O_7$) numa quantidade de água suficiente para perfazer 1 litro a 20 °C.

Um mililitro desta solução oxida 7,8924 mg de álcool.

3.2. *Solução de sulfato de ferro (II) e de amónio*

Dissolver 135 g de sulfato de ferro (II) e de amónio ($FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$) numa quantidade de água suficiente para perfazer 1 litro e adicionar 20 ml de ácido sulfúrico concentrado (H_2SO_4 , $\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Quando acaba de ser preparada, esta solução corresponde aproximadamente a metade do seu volume de solução de dicromato. Começa, então, a oxidar-se lentamente.

3.3. *Solução de permanganato de potássio*

Dissolver 1,088 g de permanganato de potássio ($KMnO_4$) numa quantidade de água suficiente para perfazer 1 litro.

3.4. *Ácido sulfúrico diluído 1:2 (v/v)*

Adicionar a pouco e pouco, com agitação, 500 ml de ácido sulfúrico (H_2SO_4 , $\rho_{20} = 1,84$ g/ml) a 500 ml de água.

3.5. *Reagente de ortofenantrolina ferrosa*

Dissolver 0,695 g de sulfato ferroso ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$), em 100 ml de água e adicionar 1,485 g de ortofenantrolina mono-hidratada ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$). Aquecer para favorecer a dissolução. Esta solução, de cor vermelha viva, conserva-se muito bem.

4. **Procedimento**

4.1. *Destilação*

Introduzir no balão de destilação 100 g de mosto concentrado rectificado e 100 ml de água. Recolher o destilado num balão aferido de 100 ml e completar o volume com água até ao traço de aferição.

4.2. *Oxidação*

Num balão de 300 ml com tampa esmerilada e gargalo terminado por uma parte mais larga que permita lavar o gargalo sem perdas, introduzir 20 ml de solução titulada de dicromato de potássio (3.1) e 20 ml de ácido sulfúrico diluído 1:2 (v/v) (3.4); agitar. Adicionar 20 ml de destilado, tapar o balão, agitar e esperar pelo menos 30 minutos, agitando de vez em quando (balão «doseamento»).

Para relacionar os títulos da solução de sulfato de ferro (II) e de amónio (3.2) e da solução de dicromato de potássio, introduzir num balão idêntico as mesmas quantidades de reagentes, mas substituindo os 20 ml de destilado por 20 ml de água destilada (balão «branco»).

4.3. *Titulação*

Adicionar quatro gotas de reagente de ortofenantrolina (3.5) ao conteúdo do balão «doseamento». Titular o excesso de dicromato com a solução de sulfato de ferro (II) e de amónio (3.2). Parar a adição desta solução ferrosa quando o meio virar de azul esverdeado para castanho.

Para determinar com maior exactidão o ponto de viragem, voltar a virar a cor da solução, de castanho para azul esverdeado, com a solução de permanganato de potássio (3.3). Subtrair um décimo do volume utilizado desta solução ao volume de solução de sulfato de ferro (II) previamente gasto. Seja «n» o resultado desta subtracção.

Proceder do mesmo modo com o balão «branco». Seja «n'» o resultado da subtracção correspondente.

5. Expressão dos resultados

Exprime-se o teor de etanol em gramas por quilograma de açúcares totais, com uma casa decimal.

5.1. Modo de cálculo

O volume de n' ml de solução ferrosa reduz 20 ml de solução de dicromato, que oxidam 157,85 mg de etanol puro.

Um mililitro de solução de ferro (II) tem o mesmo poder redutor que:

$(157,85/n')$ mg de etanol

$(n' - n)$ ml de solução de ferro (II) têm o mesmo poder redutor que:

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

Teor de etanol em gramas por quilograma de mosto concentrado rectificado:

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

Teor de etanol em gramas por quilograma de açúcares totais:

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

P = teor percentual (m/m) de açúcares totais do mosto concentrado rectificado.

f) *Meso-inositol, cilo-inositol e sacarose*

1. Princípio

Cromatografia em fase gasosa de derivados silanizados.

2. Reagentes

- 2.1. Padrão interno: xilitol (solução aquosa com cerca de 10 g/l, à qual se adiciona uma ponta de espátula de azida de sódio).
- 2.2. Bistrimetilsililtrifluoroacetamida — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).
- 2.3. Trimetilclorossilano (C_3H_9ClSi).
- 2.4. Piridina para análise (C_5H_5N).
- 2.5. Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$).

3. Equipamento

- 3.1. Cromatógrafo de fase gasosa equipado com:
- 3.2. Coluna capilar (por exemplo: sílica fundida, revestimento OV 1, 0,15 μ de espessura do filme, 25 m de comprimento e 0,3 mm de diâmetro interno).

Condições operacionais: gás arrastador: hidrogénio e hélio,

- caudal do gás arrastador: cerca de 2 ml/minuto,
- temperatura do injector e do detector: 300 °C,
- programação da temperatura: 1 minuto a 160 °C, 4 °C/minuto até 260 °C, isotérmica a 260 °C durante 15 minutos,
- razão de divisão da amostra: aproximadamente 1 para 20.

3.3. Integrador.

3.4. Seringa micrométrica de 10 μ l.

- 3.5. Micropipetas de 50 µl, 100 µl e 200 µl.
- 3.6. Frascos de 2 ml com rolha de teflon.
- 3.7. Estufa.

4. Procedimento

Pesar com exactidão num balão de 50 ml cerca de 5 g de mosto concentrado rectificado e adicionar 1 ml de solução-padrão de xilitol (2.1), perfazendo o volume com água. Homogeneizar a amostra e transferir 100 µl da solução para um frasco (ponto 3.6). Secar esse líquido com uma ligeira corrente de ar, após eventual adição de 100 µl de etanol absoluto para facilitar a evaporação.

Dissolver cuidadosamente o resíduo com 100 µl de piridina (2.4), adicionar 100 µl de bistrimetilsililtrifluoroacetamida (2.2) e 10 µl de trimetilclorossilano (2.3), fechar o frasco com a rolha de teflon e colocar na estufa, a 60 °C, durante uma hora.

Tomar 0,5 µl de líquido límpido e injectar essa toma na coluna, utilizando uma agulha aquecida e respeitando a razão de divisão da amostra acima referida.

5. Cálculo dos factores de resposta

- 5.1. Preparar uma solução que contenha o seguinte:

60 g de glucose por litro, 60 g de frutose por litro, 1 g de meso-inositol por litro e 1 g de sacarose por litro.

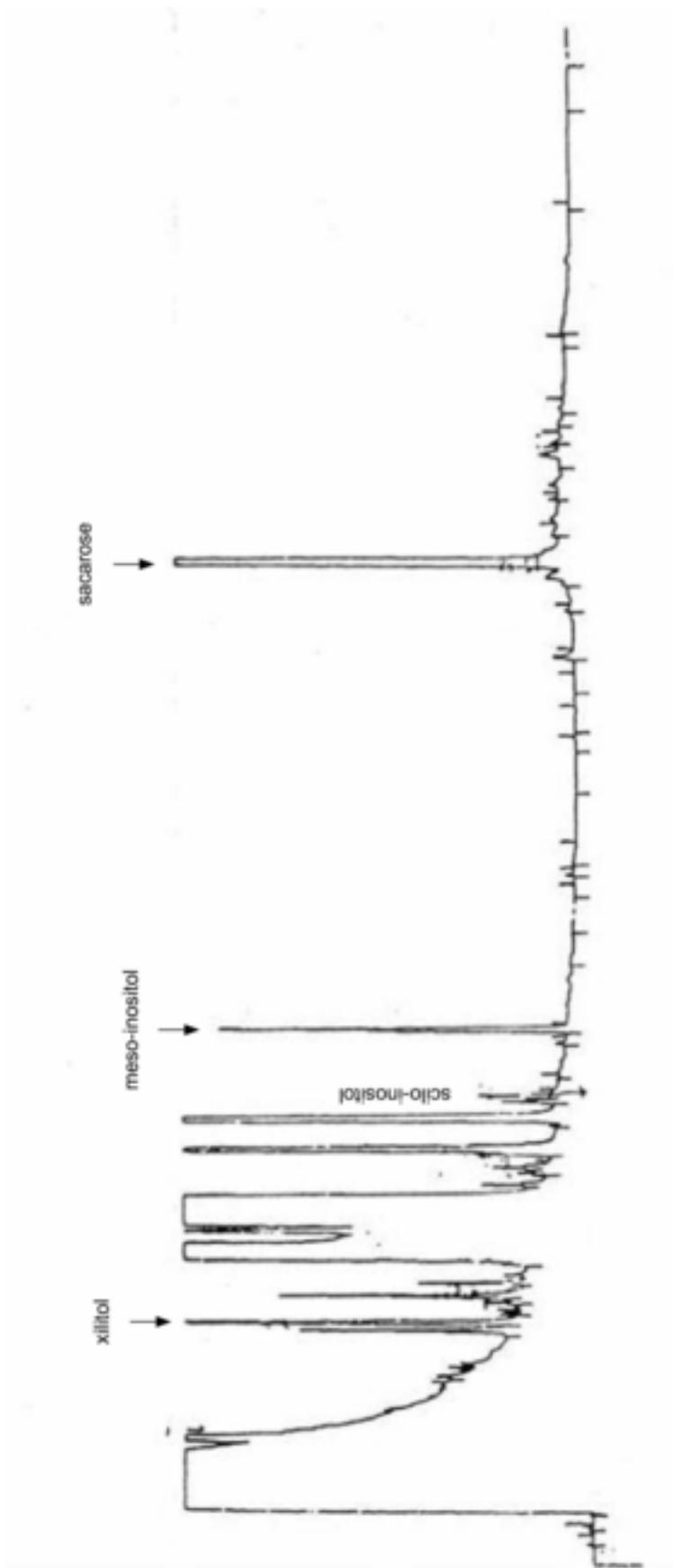
Pesar 5 g desta solução e proceder como indicado em 4. A partir do cromatograma obtido, calcular os factores de resposta do meso-inositol e da sacarose em relação ao xilitol.

Para o cilo-inositol, que não está disponível no comércio e tem um tempo de retenção compreendido entre o último pico das formas anoméricas da glucose e o pico do meso-inositol (ver a figura), utilizar o factor de resposta obtido para o meso-inositol.

6. Expressão dos resultados

- 6.1. Exprime-se os teores de meso-inositol e de cilo-inositol em miligramas por quilograma de açúcares totais.

Exprime-se o teor de sacarose em gramas por quilograma de mosto.



ANEXO V

QUADRO DE CORRESPONDÊNCIA REFERIDO NO SEGUNDO PARÁGRAFO DO ARTIGO 16.º

Regulamento (CE) n.º 1493/1999	Regulamento (CEE) n.º 2676/90	Regulamento (CE) n.º 423/2008	Presente regulamento
—	—	Artigo 1.º	Artigo 1.º
—	—	—	Artigo 2.º
Artigo 43.º, n.º 1	—	Artigo 5.º	Artigo 3.º, n.º 1
Artigo 43.º, n.º 2, primeiro travessão	—	Artigo 23.º	Artigo 3.º, n.º 2
Artigo 43.º, n.º 2, primeiro travessão	—	Artigo 24.º	Artigo 3.º, n.º 3
Artigo 43.º, n.º 2, primeiro travessão	—	Artigos 34.º, 35.º e 36.º	Artigo 3.º, n.º 4
—	—	Artigo 44.º	Artigo 4.º
Artigo 43.º, n.º 2, segundo travessão	—	—	Artigo 5.º
Artigo 43.º, n.º 2, terceiro travessão	—	—	Artigo 6.º
—	—	Artigo 38.º	Artigo 7.º
Artigo 42.º, n.º 6	—	Artigo 39.º	Artigo 8.º
—	—	Artigo 6.º	Artigo 9.º
—	—	Artigo 46.º	Artigo 10.º, n.º 1
—	—	Artigo 45.º	Artigo 10.º, n.º 2
—	—	Artigo 32.º	Artigo 11.º
—	—	Artigo 29.º	Artigo 12.º
—	—	Artigo 30.º	Artigo 13.º
—	—	Artigo 21.º	Artigo 14.º
—	Artigo 1.º, n.º 1	Artigo 47.º	Artigo 15.º
—	—	Artigo 48.º	Artigo 16.º
Anexo IV	—	Artigos 7.º e 12.º	Anexo I A
—	—	Artigo 10.º	Anexo I A, apêndice 1
—	—	Artigo 8.º	Anexo I A, apêndice 2
—	—	Artigo 9.º	Anexo I A, apêndice 3
—	—	Artigo 13.º	Anexo I A, apêndice 4
—	—	Artigos 14.º, 15.º e 16.º	Anexo I A, apêndice 5
—	—	Artigo 17.º	Anexo I A, apêndice 6
—	—	Artigo 18.º	Anexo I A, apêndice 7
—	—	Artigo 19.º	Anexo I A, apêndice 8
—	—	Artigo 22.º	Anexo I A, apêndice 9
Anexo V, ponto A	—	—	Anexo I B
Anexo V, ponto B	—	—	Anexo I C
Anexo V, ponto F	—	—	Anexo I D
Anexo V, ponto H	—	Artigo 28.º	Anexo II, parte A
Anexo V, ponto I	—	Artigo 4.º	Anexo II, parte B
Anexo VI, ponto K	—	—	Anexo II, parte C
Anexo V, ponto J	—	Artigos 25.º e 37.º	Anexo III, parte A
—	—	Artigo 43.º	Anexo III, parte A
Anexo VI, ponto L	—	Artigos 40.º e 41.º	Anexo III, parte B
—	Anexo, ponto 39	—	Anexo IV, parte A
—	Anexo, ponto 42	—	Anexo IV, parte B

REGULAMENTO (CE) N.º 607/2009 DA COMISSÃO**de 14 de Julho de 2009****que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho, de 29 de Abril de 2008, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1493/1999, (CE) n.º 1782/2003, (CE) n.º 1290/2005 e (CE) n.º 3/2008 e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 2392/86 e (CE) n.º 1493/1999 ⁽¹⁾, e, nomeadamente, os seus artigos 52.º, 56.º e 63.º e a alínea a) do seu artigo 126.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O capítulo IV do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 estabelece as regras gerais de protecção das denominações de origem e indicações geográficas de determinados produtos vitivinícolas.
- (2) Para garantir que as denominações de origem e indicações geográficas registadas na Comunidade satisfazem as condições estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 479/2008, as autoridades nacionais do Estado-Membro em causa devem examinar os pedidos correspondentes no quadro de um procedimento nacional preliminar de oposição. Subsequentemente, deve verificar-se se os pedidos satisfazem as condições estabelecidas pelo presente regulamento, se a abordagem é uniforme no conjunto dos Estados-Membros e se o registo de denominações de origem e indicações geográficas não prejudica terceiros. Há, portanto, que estabelecer normas de execução dos procedimentos de pedido, exame, oposição e cancelamento relativos às denominações de origem e indicações geográficas de determinados produtos vitivinícolas.
- (3) Há que definir as condições em que uma pessoa singular ou colectiva pode solicitar um registo. Deve ser prestada especial atenção à delimitação da área em causa, atendendo à zona de produção e às características do produto. Qualquer produtor estabelecido na área geográfica delimitada deve poder utilizar a denominação registada, desde que as condições estabelecidas no caderno de especificações do produto sejam satisfeitas. A delimitação da área deve ser pormenorizada, precisa e inequívoca, para que os produtores, as autoridades competentes e os organismos de controlo possam determinar se as operações estão a decorrer na área geográfica delimitada.
- (4) Há que estabelecer regras específicas relativas ao registo de denominações de origem e indicações geográficas.
- (5) A restrição, a uma área geográfica delimitada, da embalagem de produtos vitivinícolas com denominação de origem ou indicação geográfica ou das operações ligadas à apresentação desses produtos constitui uma restrição à livre circulação de mercadorias e à liberdade de prestação de serviços. À luz da jurisprudência do Tribunal de Justiça, tais restrições só podem ser impostas se forem necessárias, proporcionadas e adequadas para proteger a reputação da denominação de origem ou indicação geográfica em causa. Todas as restrições devem ser devidamente justificadas à luz da livre circulação de mercadorias e da liberdade de prestação de serviços.
- (6) Devem estabelecer-se disposições relativas à exigência da produção na área delimitada. Com efeito, existem na Comunidade algumas derrogações.
- (7) Há que definir igualmente os elementos que justificam a relação com as características da área geográfica, bem como a influência dessas características no produto final.
- (8) A inscrição num registo comunitário de denominações de origem e indicações geográficas deve salvaguardar a informação dos profissionais e dos consumidores. Para que esse registo seja acessível a todos, deve estar disponível por via electrónica.
- (9) Para preservar as especificidades dos vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida e aproximar as legislações dos Estados-Membros com vista à equidade de condições de concorrência na Comunidade, há que estabelecer o quadro jurídico comunitário de controlo desses vinhos, ao qual as disposições específicas adoptadas pelos Estados-Membros terão de se conformar. Importa que esse controlo melhore a rastreabilidade dos produtos em causa e que os aspectos no qual deve incidir sejam especificados. Para evitar distorções da concorrência, o controlo deve ser efectuado por entidades independentes e deve ser exercido em permanência.
- (10) Para garantir coerência de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008, há que estabelecer modelos para os pedidos, oposições, alterações e cancelamentos.
- (11) O capítulo V do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 estabelece as regras gerais da utilização de menções tradicionais protegidas relacionadas com determinados produtos vitivinícolas.

⁽¹⁾ JO L 148 de 6.6.2008, p. 1.

- (12) A utilização, regulamentação e protecção de determinadas menções para designar produtos vitivinícolas, diversas das denominações de origem ou indicações geográficas, constitui uma prática bem estabelecida na Comunidade. Essas menções tradicionais evocam, no espírito dos consumidores, um método de produção ou de envelhecimento, uma qualidade, cor ou tipo de local ou um acontecimento ligado à história do vinho. Para garantir condições de concorrência equitativas e evitar que os consumidores sejam induzidos em erro, há que estabelecer um quadro comum para a definição, reconhecimento, protecção e utilização dessas menções tradicionais.
- (13) Admite-se a utilização de menções tradicionais no caso de produtos de países terceiros se as mesmas satisfizerem condições idênticas ou equivalentes às aplicáveis aos Estados-Membros, para evitar que os consumidores sejam induzidos em erro. Além disso, dado que vários desses países não possuem o mesmo nível de centralização de regras que o ordenamento jurídico comunitário, há que estabelecer determinados requisitos aplicáveis às «organizações profissionais representativas» dos países terceiros, para assegurar garantias idênticas às previstas nas regras comunitárias.
- (14) O capítulo VI do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 estabelece as regras gerais de rotulagem e apresentação de determinados produtos vitivinícolas.
- (15) A Primeira Directiva 89/104/CEE⁽¹⁾ do, a Directiva 89/396/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício⁽²⁾, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho⁽³⁾ e a Directiva 2007/45/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 5 de Setembro de 2007, que estabelece as regras relativas às quantidades nominais dos produtos pré-embalados⁽⁴⁾ estabelecem determinadas regras relativas à rotulagem dos géneros alimentícios. Essas regras também se aplicam aos produtos vitivinícolas, salvo exclusão expressa nas directivas referidas.
- (16) O Regulamento (CE) n.º 479/2008 harmonizou a rotulagem de todos os produtos vitivinícolas e permite a utilização de termos diferentes dos expressamente regulados pela legislação comunitária, desde que sejam exactos.
- (17) O Regulamento (CE) n.º 479/2008 prevê que sejam estabelecidas condições para a utilização de determinadas menções relativas, nomeadamente, à proveniência, ao engarrafador, ao produtor e ao importador. No que respeita a algumas dessas menções, são necessárias regras comunitárias para assegurar o bom funcionamento do mercado interno. Essas regras devem, de modo geral, basear-se nas disposições em vigor. No que respeita a outras menções, é conveniente que cada Estado-Membro estabeleça as regras, compatíveis com o direito comunitário, aplicáveis aos vinhos produzidos no seu território, para que as mesmas sejam adoptadas o mais próximo possível do produtor. Deve, porém, ser assegurada a transparência de tais regras.
- (18) No interesse dos consumidores, é conveniente agrupar certas informações obrigatórias no mesmo campo visual, no recipiente, fixar limites de tolerância para a indicação do título alcoométrico adquirido e ter em conta as especificidades dos produtos em causa.
- (19) As regras em vigor no que respeita à utilização na rotulagem de menções ou marcas que permitam identificar o lote ao qual pertence um género alimentício têm-se revelado úteis e devem, portanto, ser mantidas.
- (20) Os termos referentes à produção biológica de uvas regem-se unicamente pelo Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de Junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos⁽⁵⁾, e aplicam-se a todos os produtos vitivinícolas.
- (21) Deve continuar a ser proibida a utilização de cápsulas fabricadas à base de chumbo para cobrir os dispositivos de fecho de recipientes de produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 479/2008, para evitar, em primeiro lugar, qualquer risco de contaminação, nomeadamente por contacto acidental com essas cápsulas, e, em segundo lugar, qualquer risco de poluição ambiental devida a resíduos que contenham chumbo, provenientes dessas cápsulas.
- (22) No interesse da rastreabilidade dos produtos e da transparência, há que introduzir novas regras relativas à «indicação da proveniência».
- (23) A utilização de indicações relativas às castas de uva de vinho e ao ano de colheita no caso dos vinhos sem denominação de origem ou indicação geográfica exige normas de execução específicas.
- (24) A utilização de certos tipos de garrafa para determinados produtos constitui uma prática de longa data na Comunidade e em países terceiros. Por serem utilizadas há muito tempo, essas garrafas podem evocar, no espírito dos consumidores, certas características ou uma origem precisa dos produtos. Os tipos de garrafa em causa devem, portanto, ser reservados aos vinhos em questão.
- (25) As regras aplicáveis à rotulagem de produtos vitivinícolas originários de países terceiros e presentes no mercado comunitário devem igualmente, tanto quanto possível, ser harmonizadas com o estabelecido para os produtos vitivinícolas comunitários, a fim de evitar que os consumidores sejam induzidos em erro e que os produtores fiquem sujeitos a condições desleais de concorrência. Importa, porém, ter em conta as diferenças que se verificam nos países terceiros ao nível das condições de produção, das tradições vinícolas e da legislação.

(1) JO L 40 de 11.2.1989, p. 1.

(2) JO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

(3) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

(4) JO L 247 de 21.9.2007, p. 17.

(5) JO L 189 de 20.7.2007, p. 1.

- (26) Dadas as diferenças existentes entre os produtos abrangidos pelo presente regulamento e entre os mercados respectivos, bem como as expectativas dos consumidores, as regras devem ser diferenciadas em função dos produtos em causa, nomeadamente no que respeita a certas indicações facultativas utilizadas para vinhos sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida que, não obstante, tendo sido certificados, ostentam nomes de castas de uva de vinho e anos de colheita (os chamados «vinhos de casta»). Por conseguinte, a fim de distinguir, dentro da categoria de vinhos sem DOP/IGP, os vinhos pertencentes à subcategoria «vinhos de casta» dos vinhos que não beneficiam daquela possibilidade de indicação, há que estabelecer regras específicas relativas às indicações facultativas, por um lado, para vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida e, por outro, para vinhos sem essas denominações ou indicações protegidas, mas tendo em atenção que nestes últimos se incluem também os «vinhos de casta».
- (27) Importa adoptar medidas destinadas a facilitar a transição da legislação vitivinícola anterior [nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola ⁽¹⁾] para o presente regulamento, a fim de que os operadores não sejam desnecessariamente sobrecarregados. Deve ser concedido um período de adaptação transitório que permita aos agentes económicos estabelecidos na Comunidade e nos países terceiros conformarem-se às regras de rotulagem. Há, portanto, que adoptar disposições que possibilitem o prosseguimento, durante um período de transição, da comercialização de produtos rotulados de acordo com as regras em vigor.
- (28) Por razões de sobrecarga administrativa, alguns Estados-Membros não têm condições para pôr em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 o mais tardar em 1 de Agosto de 2009. Para que os agentes económicos e as autoridades competentes não sejam prejudicados por este prazo, importa conceder um período de transição e estabelecer disposições transitórias.
- (29) As disposições do presente regulamento não devem prejudicar regras específicas negociadas no âmbito de acordos com países terceiros, celebrados nos termos do artigo 133.º do Tratado.
- (30) As novas normas de execução dos capítulos IV, V e VI do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 devem substituir a legislação que actualmente dá execução ao Regulamento (CE) n.º 1493/1999. Devem, portanto, revogar-se o Regulamento (CE) n.º 1607/2000 da Comissão, de 24 de Julho de 2000, que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola,

nomeadamente do título relativo aos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas ⁽²⁾, e o Regulamento (CE) n.º 753/2002 da Comissão, de 29 de Abril de 2002, que fixa certas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho no que diz respeito à designação, denominação, apresentação e protecção de determinados produtos vitivinícolas ⁽³⁾.

- (31) O artigo 128.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 revoga a legislação vitivinícola adoptada pelo Conselho, incluindo a que trata dos aspectos abrangidos pelo presente regulamento. Para evitar dificuldades comerciais, possibilitar aos agentes económicos uma transição harmoniosa e permitir que os Estados-Membros disponham de um período razoável para tomarem uma série de medidas de execução, é necessário estabelecer períodos de transição.
- (32) As normas de execução previstas no presente regulamento devem aplicar-se a partir da data estabelecida para a aplicação dos capítulos IV, V e VI do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
- (33) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1.º

Objecto

O presente regulamento estabelece normas de execução do título III do Regulamento (CE) n.º 479/2008 no que respeita:

- a) Ao disposto no capítulo IV do referido título III, relativo às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas dos produtos a que se refere o n.º 1 do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;
- b) Ao disposto no capítulo V do mesmo título, relativo às menções tradicionais dos produtos a que se refere o n.º 1 do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;
- c) Ao disposto no capítulo VI do mesmo título, relativo à rotulagem e apresentação de determinados produtos vitivinícolas.

⁽¹⁾ JO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

⁽²⁾ JO L 185 de 25.7.2000, p. 17.

⁽³⁾ JO L 118 de 4.5.2002, p. 1.

CAPÍTULO II

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

SECÇÃO I

Pedido de protecção

Artigo 2.º

Requerente

1. Um produtor individual pode constituir-se requerente, na acepção do n.º 1 do artigo 37.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, se for demonstrado o seguinte:

- a) A pessoa em questão é o único produtor na área geográfica delimitada; e
- b) Caso a área geográfica delimitada em causa esteja rodeada por áreas a que estejam associadas denominações de origem ou indicações geográficas, a referida área delimitada possui características substancialmente diferentes das características das áreas delimitadas em redor ou as características do produto em questão diferem das características dos produtos obtidos nas áreas delimitadas em redor.

2. Um Estado-Membro ou um país terceiro ou as autoridades respectivas não podem constituir-se requerentes, na acepção do n.º 1 do artigo 37.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Artigo 3.º

Pedido de protecção

Os pedidos de protecção são constituídos pelos documentos exigidos a título dos artigos 35.º ou 36.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, assim como pelo caderno de especificações e pelo documento único em suporte informático.

O pedido de protecção e o documento único são elaborados de acordo com os modelos constantes, respectivamente, dos anexos I e II do presente regulamento.

Artigo 4.º

Nome

1. O nome a proteger é registado apenas na língua ou línguas utilizadas para designar o produto na área geográfica delimitada.
2. O nome é registado mantendo a ortografia ou ortografias originais.

Artigo 5.º

Delimitação da área geográfica

A área é delimitada de modo pormenorizado, preciso e inequívoco.

Artigo 6.º

Produção na área geográfica delimitada

1. Para efeitos da aplicação da subalínea iii) da alínea a) e da subalínea iii) da alínea b) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, assim como do presente artigo, o conceito de «produção» abrange todas as operações, desde a vindima até ao termo do processo de vinificação, ficando excluídos todos os processos posteriores à produção.

2. No caso dos produtos com indicação geográfica protegida, as uvas não originárias da área geográfica delimitada, na proporção máxima de 15 % prevista na subalínea ii) da alínea b) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, são obrigatoriamente provenientes do Estado-Membro ou país terceiro no qual essa área se situa.

3. Em derrogação da subalínea ii) da alínea a) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, aplica-se o ponto 3 da parte B do anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009 ⁽¹⁾ relativo às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.

4. Em derrogação da subalínea iii) da alínea a) e da subalínea iii) da alínea b) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e desde que o caderno de especificações o preveja, podem vinificar-se produtos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida:

- a) Numa área situada na proximidade imediata da área delimitada em causa; ou
- b) Numa área situada na mesma unidade administrativa ou numa unidade administrativa vizinha, em conformidade com as regras nacionais; ou
- c) Igualmente numa área situada na proximidade imediata da área delimitada em causa, no caso das denominações de origem transfronteiras ou indicações geográficas transfronteiras ou se existir um acordo sobre medidas de controlo entre dois ou mais Estados-Membros ou entre um ou mais Estados-Membros e um ou mais países terceiros.

Em derrogação da subalínea iii) da alínea b) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e desde que o caderno de especificações o preveja, até 31 de Dezembro de 2012 podem continuar a vinificar-se vinhos com indicação geográfica protegida fora da proximidade imediata da área delimitada em questão.

Em derrogação da subalínea iii) da alínea a) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e desde que o caderno de especificações o preveja, pode converter-se um produto em vinho espumante ou vinho frisante com denominação de origem protegida fora da proximidade imediata da área delimitada em questão se se recorria a tal prática antes de 1 de Março de 1986.

⁽¹⁾ Ver página 1 do presente Jornal Oficial.

Artigo 7.º**Relação**

1. Os elementos que justificam a relação referida na alínea g) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 devem explicar em que medida as características da área geográfica delimitada influenciam o produto final.

No caso dos pedidos relativos a várias categorias de produtos vitivinícolas, os elementos justificativos da relação carecem de demonstração para cada produto vitivinícola em causa.

2. No caso das denominações de origem, o caderno de especificações deve conter:

- a) Elementos relativos à área geográfica, nomeadamente factores naturais e humanos, que sejam importantes para a relação;
- b) Elementos relativos à qualidade ou às características do produto que sejam essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico;
- c) Uma descrição donexo causal entre os elementos referidos na alínea a) e os elementos referidos na alínea b).

3. No caso das indicações geográficas, o caderno de especificações deve conter:

- a) Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a relação;
- b) Elementos relativos à qualidade, reputação ou outras características específicas do produto que sejam atribuíveis à sua origem geográfica;
- c) Uma descrição donexo causal entre os elementos referidos na alínea a) e os elementos referidos na alínea b).

4. Os cadernos de especificações de produtos com indicação geográfica devem referir se esta se baseia numa qualidade ou reputação específicas ou noutras características relacionadas com a origem geográfica do produto.

Artigo 8.º**Embalagem na área geográfica delimitada**

Se, em conformidade com uma exigência a título da alínea h) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, o caderno de especificações de um produto indicar que este é obrigatoriamente embalado na área geográfica delimitada ou numa área situada na proximidade imediata desta, deve ser apresentada uma justificação de tal exigência no caso do produto em questão.

SECÇÃO 2**Exame pela Comissão****Artigo 9.º****Recepção do pedido**

1. Os pedidos são apresentados à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação de um pedido à Comissão é a data em que o pedido é inscrito no registo da correspondência da Comissão. É dado conhecimento público dessa data por meios adequados.

2. A Comissão põe nos documentos que constituem o pedido a data de recepção e o número de processo atribuído ao pedido.

É enviado às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro, um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- a) Número do processo;
- b) Nome a registar;
- c) Número de páginas recebido;
- d) Data de recepção do pedido.

Artigo 10.º**Apresentação de um pedido transfronteiras**

1. No caso dos pedidos transfronteiras, admite-se a apresentação de um pedido conjunto, relativo a um nome que designe uma área geográfica transfronteiras, por mais de um agrupamento de produtores que representem a referida área.

2. Quando apenas estejam em causa Estados-Membros, o procedimento nacional preliminar referido no artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 aplica-se em todos os Estados-Membros em questão.

Para efeitos da aplicação do n.º 5 do artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, o pedido transfronteiras é enviado à Comissão por um Estado-Membro em nome dos outros, que nele autorizam individualmente o Estado-Membro em causa a representá-los.

3. Se um pedido transfronteiras disser respeito apenas a países terceiros, o pedido é enviado à Comissão por um dos agrupamentos requerentes, em nome dos outros, ou por um dos países terceiros, em nome dos outros, e dele deve constar o seguinte:

- a) Elementos que comprovem a observância das condições estabelecidas nos artigos 34.º e 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;

- b) Prova da protecção nos países terceiros em causa;
- c) A autorização a que se refere o n.º 2, de cada um dos outros países terceiros em causa.

4. Se um pedido transfronteiras disser respeito a pelo menos um Estado-Membro e um país terceiro, o procedimento nacional preliminar referido no artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 aplica-se em todos os Estados-Membros em questão. O pedido é enviado à Comissão por um dos Estados-Membros ou países terceiros ou por um dos agrupamentos requerentes do(s) país(es) terceiro(s) e dele deve constar o seguinte:

- a) Elementos que comprovem a observância das condições estabelecidas nos artigos 34.º e 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;

b) Prova da protecção nos países terceiros em causa;

- c) A autorização a que se refere o n.º 2, de cada um dos outros Estados-Membros ou países terceiros em causa.

5. O Estado-Membro, país terceiro ou agrupamento de produtores, estabelecido num país terceiro, que envie à Comissão o pedido transfronteiras a que se referem os n.ºs 2, 3 e 4 constitui-se destinatário das notificações ou decisões da Comissão.

Artigo 11.º

Admissibilidade

1. Para determinar a admissibilidade de um pedido de protecção, a Comissão verifica se foi preenchido um pedido de registo conforme ao modelo do anexo I e se o pedido é acompanhado dos documentos de apoio previstos.

2. A admissibilidade de um pedido de registo é notificada às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

Se o modelo de pedido não tiver sido preenchido ou apenas o tiver sido incompletamente, ou se os documentos de apoio referidos no n.º 1 não acompanharem o pedido de registo ou faltar algum desses documentos, a Comissão informa disso o requerente e convida-o a corrigir as deficiências assinaladas no prazo máximo de dois meses. Se as deficiências não forem corrigidas dentro deste prazo, a Comissão recusa o pedido por inadmissibilidade. A decisão de inadmissibilidade é notificada às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

Artigo 12.º

Exame das condições de validade

1. Se um pedido admissível de protecção de uma denominação de origem ou indicação geográfica não satisfizer as exigências dos artigos 34.º e 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a Comissão informa as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, dos motivos de recusa e fixa um prazo para a retirada ou alteração do pedido ou para a apresentação de observações.

2. Se as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, não corrigir(em) dentro do prazo as deficiências que impedem o registo, a Comissão recusa o pedido, em conformidade com o n.º 3 do artigo 39.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

3. A Comissão toma eventualmente a decisão de recusar a denominação de origem ou indicação geográfica em questão com base nos documentos e informações de que disponha. Essa eventual decisão de recusa é notificada às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

SECÇÃO 3

Procedimentos de oposição

Artigo 13.º

Procedimento de oposição nacional no caso de pedidos transfronteiras

Para efeitos do n.º 3 do artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, se um pedido transfronteiras disser respeito apenas a Estados-Membros ou a pelo menos um Estado-Membro e pelo menos um país terceiro, o procedimento de oposição aplica-se em todos os Estados-Membros em causa.

Artigo 14.º

Declarações de oposição no quadro do procedimento comunitário

1. As declarações de oposição previstas no artigo 40.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são elaboradas de acordo com o modelo constante do anexo III do presente regulamento. Essas declarações de oposição são apresentadas à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação à Comissão de uma declaração de oposição é a data em que a oposição é inscrita no registo da correspondência da Comissão. É dado conhecimento público dessa data por meios adequados.

2. A Comissão apõe nos documentos que constituem a declaração de oposição a data de recepção e o número de processo atribuído à declaração de oposição.

É enviado ao oponente um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- a) Número do processo;
- b) Número de páginas recebido;
- c) Data de recepção da declaração de oposição.

Artigo 15.º

Admissibilidade no quadro do procedimento comunitário

1. Para determinar a admissibilidade de uma declaração de oposição, em conformidade com o artigo 40.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a Comissão verifica se nela são mencionados o(s) direito(s) alegadamente adquirido(s) e o(s) motivo(s) da oposição, bem como se recebeu a declaração dentro do prazo estabelecido.

2. Se a oposição assentar na existência prévia de uma marca com reputação e notoriedade, em conformidade com o n.º 2 do artigo 43.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a declaração de oposição deve ser acompanhada de um comprovativo do depósito, registo ou utilização dessa marca, por exemplo o certificado de registo ou prova de utilização da marca, assim como de um comprovativo da reputação e notoriedade da marca.

3. As declarações de oposição devem ser fundamentadas com factos, provas e observações pormenorizadas que as sustentem e ser acompanhadas dos documentos de apoio correspondentes.

As provas e informação a apresentar para demonstrar a utilização de uma marca preexistente incluem pormenores do local, duração, extensão e natureza da utilização da marca preexistente, bem como da reputação e notoriedade da marca.

4. Se a menção ao(s) direito(s) alegadamente adquirido(s), o(s) motivo(s) da oposição, os factos, provas ou observações ou os documentos de apoio referidos nos n.ºs 1 a 3 não acompanharem a declaração de oposição ou se faltarem vários desses elementos, a Comissão informa disso o oponente e convida-o a corrigir as deficiências assinaladas no prazo máximo de dois meses. Se as deficiências não forem corrigidas dentro deste prazo, a Comissão recusa a oposição por inadmissibilidade. A decisão de inadmissibilidade é notificada ao oponente e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

5. A admissibilidade de uma declaração de oposição é notificada às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

Artigo 16.º

Exame de uma declaração de oposição no quadro do procedimento comunitário

1. Se a Comissão não recusar a declaração de oposição em conformidade com o n.º 4 do artigo 15.º, comunica a oposição às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro, e convida essas autoridades ou esse requerente a apresentar observações no prazo máximo de dois meses a contar da data da comunicação. As observações recebidas dentro do prazo de dois meses são comunicadas ao oponente.

Durante o exame de uma declaração de oposição, a Comissão solicita às partes que se pronunciem, se for caso disso, no prazo máximo de dois meses a contar da data dessa solicitação, sobre as comunicações recebidas das outras partes.

2. Se as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, ou ainda o oponente não apresentar(em) qualquer observação em resposta ou não respeitar(em) os prazos, a Comissão toma uma decisão sobre a oposição.

3. A Comissão toma a decisão de recusar ou registar a denominação de origem ou indicação geográfica em questão com base nas provas de que disponha. A eventual decisão de recusa é notificada ao oponente e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

4. Quando haja mais do que um oponente, um exame preliminar de uma ou mais das declarações de oposição apresentadas pode permitir concluir não ser possível aceitar o pedido de registo, caso em que a Comissão pode suspender os outros procedimentos de oposição. A Comissão informa os outros oponentes de todas as decisões que os afectem por ela tomadas no decurso do procedimento.

Se um pedido de registo for recusado, consideram-se terminados os procedimentos de oposição que se encontrem suspensos e informam-se devidamente os oponentes em causa.

SECÇÃO 4

Protecção

Artigo 17.º

Decisão sobre a protecção

1. Se um pedido de protecção de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica não for recusado a título dos artigos 11.º, 12.º, 16.º ou 28.º, a Comissão toma a decisão de proteger a denominação ou indicação em causa.

2. As decisões sobre a protecção tomadas em conformidade com o artigo 41.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são publicadas no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 18.º

Registo

1. Cabe à Comissão manter o «Registo de denominações de origem protegidas e de indicações geográficas protegidas» a que se refere o artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, adiante designado por «Registo».

2. As denominações de origem e indicações geográficas que sejam aceites são inscritas no Registo.

No caso dos nomes registados ao abrigo do n.º 1 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a Comissão introduz no Registo os dados previstos no n.º 3 do presente artigo, com excepção do referido na alínea f).

3. A Comissão introduz no Registo os seguintes dados:

- a) Nome registado do produto ou dos produtos;
- b) Indicação de que o nome é protegido como indicação geográfica ou denominação de origem;
- c) País ou países de origem;
- d) Data de registo;
- e) Referência do instrumento jurídico de registo do nome;
- f) Referência do documento único.

Artigo 19.º**Protecção**

1. A protecção de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica tem início na data de inscrição da mesma no Registo.

2. Em caso de utilização ilegal de uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, as autoridades competentes dos Estados-Membros tomam, por sua própria iniciativa, em conformidade com o n.º 4 do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, ou a pedido de uma parte interessada, as medidas necessárias para pôr termo a essa utilização ilegal e impedir a comercialização ou exportação dos produtos em causa.

3. A protecção de uma denominação de origem ou indicação geográfica aplica-se a todo o nome, incluindo os elementos que o constituem, desde que sejam eles próprios distintivos. Os elementos não-distintivos ou genéricos de uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida não são protegidos.

SECÇÃO 5**Alterações e cancelamento****Artigo 20.º****Alteração do caderno de especificações ou do documento único**

1. Os pedidos de aprovação de alterações a cadernos de especificações das denominações de origem protegidas ou indicações geográficas protegidas, apresentados por requerentes na acepção do artigo 37.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, são elaborados de acordo com o modelo constante do anexo IV do presente regulamento.

2. Para determinar a admissibilidade de um pedido de aprovação de alterações a um caderno de especificações, apresentado em conformidade com o n.º 1 do artigo 49.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a Comissão verifica se lhe foram enviados as informações exigidas no n.º 2 do artigo 35.º do mesmo regulamento e um pedido elaborado conforme referido no n.º 1 do presente artigo.

3. Para efeitos da aplicação do primeiro período do n.º 2 do artigo 49.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, aplicam-se *mutatis mutandis* os artigos 9.º, 10.º, 11.º, 12.º, 13.º, 14.º, 15.º, 16.º, 17.º e 18.º do presente regulamento.

4. Uma alteração considera-se menor se:

- a) Não disser respeito a características essenciais do produto;
- b) Não alterar a relação;
- c) Não incluir qualquer alteração do nome ou de alguma parte do nome do produto;
- d) Não afectar a área geográfica delimitada;
- e) Não implicar restrições suplementares à comercialização do produto.

5. Se um pedido de aprovação de alterações a um caderno de especificações for apresentado por um requerente diverso do requerente inicial, a Comissão dá conhecimento do pedido a esse requerente.

6. Caso a Comissão decida aceitar uma alteração a um caderno de especificações que afecte ou altere informações constantes do Registo, deve eliminar deste os dados iniciais e nele introduzir os novos dados, com efeitos a partir da data de produção de efeitos da decisão correspondente.

Artigo 21.º**Apresentação de um pedido de cancelamento**

1. Os pedidos de cancelamento em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 são elaborados de acordo com o modelo constante do anexo V do presente regulamento. Esses pedidos de cancelamento são apresentados à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação à Comissão de um pedido de cancelamento é a data em que o pedido é inscrito no registo da correspondência da Comissão. É dado conhecimento público dessa data por meios adequados.

2. A Comissão põe nos documentos que constituem o pedido de cancelamento a data de recepção e o número de processo atribuído ao pedido de cancelamento.

É enviado ao autor do pedido de cancelamento um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- a) Número do processo;
- b) Número de páginas recebido;
- c) Data de recepção do pedido.

3. Os n.ºs 1 e 2 não se aplicam se o cancelamento for de iniciativa da Comissão.

Artigo 22.º**Admissibilidade**

1. Para determinar a admissibilidade de um pedido de cancelamento, em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a Comissão verifica se o pedido:

- a) Refere o interesse legítimo, as razões e a justificação do autor do pedido de cancelamento;
- b) Explica o motivo do cancelamento;
- c) Faz referência a uma declaração de apoio ao pedido de cancelamento por parte do Estado-Membro ou país terceiro no qual o autor do pedido se encontra domiciliado ou tem a sua sede social.

2. Os pedidos de cancelamento devem ser fundamentados com factos, provas e observações pormenorizadas que os sustentem e ser acompanhados dos documentos de apoio correspondentes.

3. Se o pedido de cancelamento não for acompanhado dos motivos, factos, provas e observações e dos documentos de apoio referidos nos n.ºs 1 e 2, a Comissão informa disso o autor do pedido de cancelamento e convida-o a corrigir as deficiências assinaladas no prazo máximo de dois meses. Se as deficiências não forem corrigidas dentro deste prazo, a Comissão recusa o pedido por inadmissibilidade. A decisão de inadmissibilidade é notificada ao autor do pedido de cancelamento e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa, ou ao autor do pedido de cancelamento, estabelecido nesse país terceiro.

4. A admissibilidade de um pedido de cancelamento, assim como os procedimentos de cancelamento por iniciativa da Comissão, são notificados às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro cuja denominação de origem ou indicação geográfica seja afectada pelo cancelamento ou aos requerentes, estabelecidos nesse país terceiro.

Artigo 23.º

Exame de um pedido de cancelamento

1. Se a Comissão não recusar o pedido de cancelamento em conformidade com o n.º 3 do artigo 22.º, comunica o pedido de cancelamento às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou aos produtores em questão, estabelecidos nesse país terceiro, e convida essas autoridades ou produtores a apresentar observações no prazo máximo de dois meses a contar da data da comunicação. As observações recebidas dentro do prazo de dois meses são comunicadas, se for caso disso, ao autor do pedido de cancelamento.

Durante o exame de um pedido de cancelamento, a Comissão solicita às partes que se pronunciem, se for caso disso, no prazo máximo de dois meses a contar da data dessa solicitação, sobre as comunicações recebidas das outras partes.

2. Se as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, ou ainda o autor do pedido de cancelamento não apresentar(em) qualquer observação em resposta ou não respeitar(em) os prazos, a Comissão toma uma decisão sobre o cancelamento.

3. A Comissão toma eventualmente a decisão de cancelar a denominação de origem ou indicação geográfica em questão com base nas provas de que disponha. A Comissão deve avaliar se a observância do caderno de especificações do produto vitivinícola abrangido pela denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida em causa continua ou não a ser possível ou a poder ser garantida, em especial se as condições previstas no artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 já não se encontram preenchidas ou se podem deixar de o estar em breve.

A eventual decisão de cancelamento é notificada ao autor do pedido de cancelamento e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa, ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

4. Quando haja mais do que um pedido de cancelamento, um exame preliminar de um ou mais desses pedidos pode permitir concluir não ser possível aceitar que a denominação de origem ou indicação geográfica continue a ser protegida, caso em que a Comissão pode suspender os outros procedimentos de cancelamento. Nessa eventualidade, a Comissão informa os autores dos outros pedidos de cancelamento de todas as decisões que os afectam por ela tomadas no decurso do procedimento.

Se uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida for cancelada, consideram-se terminados os procedimentos de cancelamento que se encontrem suspensos e informam-se devidamente os autores dos pedidos de cancelamento em causa.

5. Na data em que o cancelamento produz efeitos, a Comissão elimina do Registo o nome cancelado.

SECÇÃO 6

Controlo

Artigo 24.º

Declaração dos operadores

Os operadores que pretendam participar em toda ou em parte da produção ou embalagem de um produto com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida são declarados à autoridade de controlo competente referida no artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Artigo 25.º

Verificação anual

1. A verificação anual, referida no n.º 1 do artigo 48.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, que compete à autoridade de controlo competente efectuar consiste no seguinte:

- Um exame organoléptico e analítico dos produtos abrangidos por denominações de origem;
- Apenas um exame analítico ou um exame organoléptico e um exame analítico dos produtos abrangidos por indicações geográficas;
- Um controlo das condições estabelecidas no caderno de especificações.

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

- Aleatoriamente, com base numa análise de riscos;
- Por amostragem;
- Sistematicamente.

No caso do controlo aleatório, os Estados-Membros seleccionam o número mínimo de operadores a submeter a esse controlo.

No caso do controlo por amostragem, os Estados-Membros garantem que, pelo seu número, natureza e frequência, os controlos são representativos da totalidade da área geográfica delimitada e estão em correspondência com o volume de produtos vitivinícolas comercializado ou destinado à comercialização.

O controlo aleatório pode ser combinado com o controlo por amostragem.

2. Os exames referidos nas alíneas a) e b) do primeiro parágrafo do n.º 1 são efectuados em amostras anónimas, devem demonstrar que o produto examinado é conforme às características e qualidades descritas no caderno de especificações da denominação de origem ou indicação geográfica em causa e são executados em qualquer fase do processo de produção, incluindo a embalagem, ou posteriormente. Cada amostra colhida deve ser representativa dos vinhos em causa na posse do operador.

3. Para efeitos do controlo da observância do caderno de especificações a que se refere a alínea c) do primeiro parágrafo do n.º 1, a autoridade de controlo verifica:

a) As instalações dos operadores, verificando se estes são de facto capazes de satisfazer as condições estabelecidas no caderno de especificações; e

b) Os produtos em qualquer fase do processo de produção, incluindo a embalagem, com base num plano de inspecção que tenha elaborado previamente e do qual é dado conhecimento aos operadores, que incida em todas as fases da produção do produto.

4. A verificação anual deve assegurar que um produto só possa utilizar a denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida que lhe corresponda se:

a) Os resultados dos exames referidos nas alíneas a) e b) do primeiro parágrafo do n.º 1 e no n.º 2 provarem que o produto observa os valores-limite e possui todas as características pertinentes da denominação de origem ou indicação geográfica em causa;

b) Satisfizer as outras condições constantes do caderno de especificações, com base em verificação conforme ao estabelecido no n.º 3.

5. Os produtos que não satisfaçam as condições previstas no presente artigo, mas respeitem as outras exigências legais, podem ser colocados no mercado sem a denominação de origem ou indicação geográfica pretendida.

6. No caso das denominações de origem protegidas transfronteiras ou indicações geográficas protegidas transfronteiras, a verificação pode ser efectuada por uma autoridade de controlo de qualquer dos Estados-Membros a que a denominação de origem ou indicação geográfica diga respeito.

7. Se a verificação anual for efectuada na fase da embalagem do produto no território de um Estado-Membro que não seja aquele onde decorreu a produção, aplica-se o artigo 84.º do Regulamento (CE) n.º 555/2008 da Comissão ⁽¹⁾.

8. Os n.ºs 1 a 7 aplicam-se a vinhos com uma denominação de origem ou indicação geográfica que satisfaça as exigências a que se refere o n.º 5 do artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Artigo 26.º

Exames analíticos e organolépticos

Os exames analíticos e organolépticos referidos nas alíneas a) e b) do primeiro parágrafo do n.º 1 do artigo 25.º consistem no seguinte:

a) Uma análise do vinho em causa que permita determinar as seguintes propriedades características:

i) Por análise físico-química:

— título alcoométrico total e adquirido;

— açúcares totais, expressos em frutose e glucose (e incluindo a sacarose eventualmente presente no caso dos vinhos frisantes e dos vinhos espumantes);

— acidez total;

— acidez volátil;

— dióxido de enxofre total.

ii) Por análises complementares:

— dióxido de carbono (sobreprensão em bar, a 20 °C, nos vinhos frisantes e nos vinhos espumantes);

— qualquer outra propriedade característica prevista na legislação dos Estados-Membros ou no caderno de especificações da denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida em causa.

b) Um exame organoléptico do aspecto visual, do aroma e do sabor.

Artigo 27.º

Controlo dos produtos originários de países terceiros

Se um vinho de um país terceiro beneficiar da protecção de uma denominação de origem ou indicação geográfica, o país terceiro envia à Comissão, quando esta o solicitar, informações sobre as autoridades competentes a que se refere o n.º 2 do artigo 48.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e sobre os aspectos em que incida o controlo, assim como prova de que o vinho em questão respeita as condições da denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida em causa.

SECÇÃO 7

Conversão em indicação geográfica

Artigo 28.º

Pedido

1. Caso a observância do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida deixe de ser possível ou deixe de poder ser garantida, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, podem solicitar a conversão da denominação de origem protegida numa indicação geográfica protegida.

⁽¹⁾ JO L 170 de 30.6.2008, p. 1.

Os pedidos de conversão são elaborados de acordo com o modelo constante do anexo VI. Esses pedidos de conversão são apresentados à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação à Comissão de um pedido de conversão é a data em que o pedido é inscrito no registo da correspondência da Comissão.

2. Se um pedido de conversão em indicação geográfica não satisfizer as exigências dos artigos 34.º e 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a Comissão informa as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, dos motivos da recusa e convida essas autoridades ou esse requerente a retirar ou alterar o pedido ou a apresentar observações no prazo máximo de dois meses.

3. Se as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, não corrigir(em) dentro do prazo as deficiências que impedem a conversão em indicação geográfica, a Comissão recusa o pedido.

4. A Comissão toma eventualmente a decisão de recusar o pedido de conversão com base nos documentos e informações de que disponha. Essa eventual decisão de recusa é notificada às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro.

5. O artigo 40.º e o n.º 1 do artigo 49.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 não são aplicáveis.

CAPÍTULO III

MENÇÕES TRADICIONAIS

SECÇÃO 1

Pedido

Artigo 29.º

Requerentes

1. As autoridades competentes dos Estados-Membros ou de países terceiros ou as organizações profissionais representativas estabelecidas em países terceiros podem apresentar à Comissão pedidos de protecção de menções tradicionais, na acepção do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. Entende-se por «organização profissional representativa» uma organização de produtores, ou uma associação de organizações de produtores que tenham adoptado as mesmas regras, que opera numa ou mais zonas vitivinícolas com denominação de origem ou com indicação geográfica, desde que reúna, pelo menos, dois terços dos produtores da(s) zona(s) com denominação de origem ou com indicação geográfica em causa e abranja, pelo menos, dois terços da produção dessa(s) zona(s). As organizações profissionais representativas só podem apresentar pedidos de protecção referentes a vinhos que produzam.

Artigo 30.º

Pedido de protecção

1. Os pedidos de protecção de menções tradicionais são elaborados de acordo com o modelo constante do anexo VII e são acompanhados de um exemplar do dispositivo que regulamenta a utilização da menção em causa.

2. No caso dos pedidos apresentados por organizações profissionais representativas estabelecidas em países terceiros, são igualmente comunicados elementos identificativos da organização profissional representativa. Essas informações, incluindo os elementos identificativos pertinentes dos membros da organização profissional representativa, consoante o caso, figuram no anexo XI.

Artigo 31.º

Língua

1. A menção a proteger:

- a) É redigida na língua ou línguas oficiais ou regionais do Estado-Membro ou país terceiro de origem da menção; ou
- b) É redigida na língua em que a menção é utilizada comercialmente.

A menção utilizada numa determinada língua deve dizer respeito a produtos específicos previstos no n.º 1 do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. As menções são registadas com a ortografia ou ortografias originais.

Artigo 32.º

Regras relativas às menções tradicionais de países terceiros

1. O n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 aplica-se, *mutatis mutandis*, às menções tradicionalmente utilizadas em países terceiros relativamente a produtos vitivinícolas com indicação geográfica do país terceiro em causa.

2. Os vinhos originários de países terceiros em cujos rótulos figurem indicações tradicionais diversas das menções tradicionais constantes do anexo XII podem ostentar as indicações tradicionais em causa no rótulo vinícola em observância das regras aplicáveis no país terceiro em causa, incluindo regras adoptadas por organizações profissionais representativas.

SECÇÃO 2

Procedimento de exame

Artigo 33.º

Apresentação do pedido

A Comissão põe nos documentos que constituem o pedido a data de recepção e o número de processo atribuído ao pedido. Os pedidos são apresentados à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação de um pedido à Comissão é a data em que o pedido é inscrito no registo da correspondência da Comissão. É dado conhecimento público dessa data e da menção tradicional em causa por meios adequados.

É enviado ao requerente um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- a) O número do processo;
- b) A menção tradicional;
- c) O número de documentos recebido;
- d) A data de recepção.

Artigo 34.º

Admissibilidade

A Comissão verifica se o modelo do pedido se encontra totalmente preenchido e é acompanhado da documentação exigida, referida no artigo 30.º.

Se o modelo do pedido não estiver completamente preenchido ou a documentação referida não acompanhar o pedido ou estiver incompleta, a Comissão informa disso o requerente e convida-o a corrigir as deficiências assinaladas no prazo máximo de dois meses. Se as deficiências não forem corrigidas dentro deste prazo, a Comissão recusa o pedido por inadmissibilidade. A decisão de inadmissibilidade é notificada ao requerente.

Artigo 35.º

Condições de validade

1. É aceite o reconhecimento de uma menção como menção tradicional se:

- a) A menção em causa corresponder ao definido nas alíneas a) ou b) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e ao disposto no artigo 31.º do presente regulamento;
- b) A menção consistir exclusivamente de:
 - i) um nome utilizado tradicionalmente no comércio numa grande parte do território da Comunidade ou do país terceiro em causa para distinguir categorias específicas de produtos vitivinícolas previstas no n.º 1 do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou
 - ii) um nome com reputação utilizado tradicionalmente no comércio pelo menos no território do Estado-Membro ou país terceiro em causa para distinguir categorias específicas de produtos vitivinícolas previstas no n.º 1 do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;
- c) A menção:
 - i) não for genérica e
 - ii) for definida e regulamentada por legislação do Estado-Membro ou

- iii) estiver sujeita a condições de utilização previstas nas regras aplicáveis aos produtores de vinho do país terceiro em causa, incluindo as adoptadas por organizações profissionais representativas.

2. Para efeitos da alínea b) do n.º 1, entende-se por «utilização tradicional»:

- a) No caso das menções em alguma das línguas referidas na alínea a) do artigo 31.º, pelo menos cinco anos;
- b) No caso das menções na língua referida na alínea b) do artigo 31.º, pelo menos quinze anos.

3. Para efeitos da aplicação da subalínea i) da alínea c) do n.º 1, considera-se «genérica» uma menção tradicional que, embora diga respeito a um método específico de produção ou de envelhecimento ou a uma qualidade, cor, tipo de local ou acontecimento ligado à história do produto vitivinícola, se tenha tornado a denominação comum do produto vitivinícola em questão na Comunidade.

4. A condição enunciada na alínea b) do n.º 1 do presente artigo não se aplica às menções tradicionais a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Artigo 36.º

Motivos de recusa

1. Se um pedido relativo a uma menção tradicional não for conforme à definição constante do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e ao disposto nos artigos 31.º e 35.º, a Comissão informa o requerente dos motivos de recusa e fixa um prazo máximo de dois meses, a contar da data dessa comunicação, para a retirada ou alteração do pedido ou para a apresentação de observações.

A Comissão decide sobre a protecção com base nas informações de que disponha.

2. Se o requerente não corrigir as deficiências dentro do prazo referido no n.º 1, a Comissão recusa o pedido. A Comissão toma eventualmente a decisão de recusar a menção tradicional em questão com base nos documentos e informações de que disponha. Essa eventual decisão de recusa é notificada ao requerente.

SECÇÃO 3

Procedimento de oposição

Artigo 37.º

Apresentação de um pedido de oposição

1. Qualquer Estado-Membro ou país terceiro ou qualquer pessoa singular ou colectiva com um interesse legítimo pode opor-se a uma pretensão de reconhecimento, mediante a apresentação de um pedido de oposição no prazo máximo de dois meses a contar da data, prevista no primeiro parágrafo do artigo 33.º, em que é dado conhecimento público.

2. Os pedidos de oposição são elaborados de acordo com o modelo constante do anexo VIII e são apresentados à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação à Comissão de um pedido de oposição é a data em que o pedido é inscrito no registo da correspondência da Comissão.

3. A Comissão apõe nos documentos que constituem o pedido de oposição a data de recepção e o número de processo atribuído ao pedido de oposição.

É enviado ao oponente um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- a) Número do processo;
- b) Número de páginas recebido;
- c) Data de recepção do pedido.

Artigo 38.º

Admissibilidade

1. Para determinar a admissibilidade de um pedido de oposição, a Comissão verifica se nele são mencionados o(s) direito(s) alegadamente adquirido(s) e o(s) motivo(s) da oposição, bem como se recebeu o pedido dentro do prazo previsto no n.º 1 do artigo 37.º.

2. Se a oposição assentar na existência prévia de uma marca com reputação e notoriedade, em conformidade com o n.º 2 do artigo 41.º, o pedido de oposição deve ser acompanhado de um comprovativo do depósito, registo ou utilização dessa marca, por exemplo o certificado de registo e prova da reputação e notoriedade da marca.

3. Os pedidos de oposição devem ser fundamentados com factos, provas e observações pormenorizadas que os sustentem e ser acompanhados dos documentos de apoio correspondentes.

As provas e informação a apresentar para demonstrar a utilização de uma marca preexistente incluem pormenores do local, duração, extensão e natureza da utilização da marca preexistente, bem como da reputação e notoriedade da marca.

4. Se a menção ao(s) direito(s) alegadamente adquirido(s), o(s) motivo(s) da oposição, os factos, provas ou observações ou os documentos de apoio referidos nos n.ºs 1 a 3 não acompanharem o pedido de oposição ou se faltarem vários desses elementos, a Comissão informa disso o oponente e convida-o a corrigir as deficiências assinaladas no prazo máximo de dois meses. Se as deficiências não forem corrigidas dentro deste prazo, a Comissão recusa o pedido por inadmissibilidade. A decisão de inadmissibilidade é notificada ao oponente e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou à organização profissional representativa, estabelecida nesse país terceiro.

5. A admissibilidade de um pedido de oposição é notificada às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou à organização profissional representativa, estabelecida nesse país terceiro.

Artigo 39.º

Exame de um pedido de oposição

1. Se a Comissão não recusar o pedido de oposição em conformidade com o n.º 4 do artigo 38.º, comunica a oposição às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou à organização profissional representativa, estabelecida nesse país terceiro, e convida essas autoridades ou organização a apresentar observações no prazo máximo de dois meses a contar da data da comunicação. As observações recebidas dentro do prazo de dois meses são comunicadas ao oponente.

Durante o exame de um pedido de oposição, a Comissão solicita às partes que se pronunciem, se for caso disso, no prazo máximo de dois meses a contar da data dessa solicitação, sobre as comunicações recebidas das outras partes.

2. Se as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou a organização profissional representativa, estabelecida nesse país terceiro, ou ainda o oponente não apresentar(em) qualquer observação em resposta ou não respeitar(em) os prazos, a Comissão toma uma decisão sobre a oposição.

3. A Comissão toma a decisão de recusar ou reconhecer a menção tradicional em questão com base nas provas de que disponha. A Comissão deve avaliar se as condições referidas no n.º 1 do artigo 40.º e as condições estabelecidas no n.º 3 do artigo 41.º e no artigo 42.º se encontram ou não preenchidas. A eventual decisão de recusa é notificada ao oponente e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou à organização profissional representativa, estabelecida nesse país terceiro.

4. Quando haja mais do que um pedido de oposição, um exame preliminar de um ou mais desses pedidos pode permitir concluir não ser possível aceitar o pedido de reconhecimento, caso em que a Comissão pode suspender os outros procedimentos de oposição. A Comissão informa os outros oponentes de todas as decisões que os afectem por ela tomadas no decurso do procedimento.

Se um pedido for recusado, consideram-se terminados os procedimentos de oposição que se encontrem suspensos e informam-se devidamente os oponentes em causa.

SECÇÃO 4

Protecção

Artigo 40.º

Protecção geral

1. Se um pedido for conforme ao disposto no n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e nos artigos 31.º e 35.º e não for recusado a título dos artigos 38.º e 39.º, a menção tradicional é inscrita na lista do anexo XII do presente regulamento.

2. As menções tradicionais constantes da lista do anexo XII são protegidas, apenas na língua e em relação às categorias de produtos vitivinícolas que sejam objecto do pedido, contra:

- a) Qualquer usurpação, ainda que a menção protegida seja acompanhada de termos como «género», «tipo», «método», «estilo», «imitação», «sabor», «como» ou similares;

- b) Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa quanto à natureza, características ou qualidades essenciais do produto, constante do acondicionamento ou da embalagem, da publicidade ou dos documentos relativos ao produto;
- c) Qualquer outra prática susceptível de induzir o consumidor em erro, designadamente fazendo crer que o vinho reúne as condições para a utilização da menção tradicional protegida em causa.

Artigo 41.º

Relação com marcas registadas

1. Quando uma menção tradicional se encontre protegida a título do presente regulamento, é recusado o registo de qualquer marca que corresponda a uma das situações referidas no artigo 40.º caso o pedido de registo da marca não diga respeito a vinhos que reúnam as condições para a utilização da menção tradicional em causa e seja apresentado após a data da apresentação à Comissão do pedido de protecção da menção tradicional em questão, sendo esta subsequentemente protegida.

As marcas que sejam registadas em violação do primeiro parágrafo são declaradas nulas mediante a apresentação de um pedido nesse sentido, conforme ao disposto na Directiva 2008/95/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ ou no Regulamento (CE) n.º 40/94 do Conselho ⁽²⁾.

2. Uma marca que corresponda a uma das situações referidas no artigo 40.º e que tenha sido objecto de um pedido de registo ou registada ou, nos casos em que tal possibilidade esteja prevista na legislação em causa, que tenha sido estabelecida pelo uso no território comunitário antes de 4 de Maio de 2002 ou antes da data da apresentação à Comissão do pedido de protecção da menção tradicional em questão, pode continuar a ser utilizada e ser renovada, não obstante a protecção da menção tradicional.

Em tais casos, a utilização da menção tradicional é permitida paralelamente à da marca em causa.

3. Não são protegidos como menções tradicionais os nomes cuja protecção, atendendo à reputação e à notoriedade de uma marca, seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto às verdadeiras identidade, natureza, características ou qualidade de um vinho.

Artigo 42.º

Homonímia

1. Ao decidir-se sobre a protecção de uma menção que seja objecto de um pedido de protecção e que seja homónima ou parcialmente homónima de uma menção tradicional já protegida a título do presente capítulo devem ter-se na devida conta as práticas locais e tradicionais e o risco de confusão.

Não são registadas menções homónimas que, ainda que sejam exactas, induzam o consumidor em erro quanto à natureza, qualidade ou verdadeira origem do produto.

⁽¹⁾ JO L 299 de 8.11.2008, p. 25.

⁽²⁾ JO L 11 de 14.1.1994, p. 1.

A utilização de uma menção homónima protegida só é autorizada se, na prática, a menção homónima protegida posteriormente for suficientemente diferenciada da menção tradicional já inscrita na lista do anexo XII, tendo em conta a necessidade de garantir um tratamento equitativo dos produtores em causa e de não induzir o consumidor em erro.

2. O n.º 1 aplica-se, *mutatis mutandis*, às menções tradicionais protegidas antes de 1 de Agosto de 2009 que sejam parcialmente homónimas de denominações de origem protegidas ou indicações geográficas protegidas ou de nomes de castas de uva de vinho ou sinónimos desses nomes constantes do anexo XV.

Artigo 43.º

Aplicação da protecção

Para efeitos da aplicação do artigo 55.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, em caso de utilização ilegal de menções tradicionais protegidas cabe às autoridades nacionais competentes tomar, por sua própria iniciativa ou a pedido de uma parte, as medidas que permitam por termo à comercialização, incluída a exportação, dos produtos em causa.

SECÇÃO 5

Procedimento de cancelamento

Artigo 44.º

Motivos de cancelamento

Constituem motivos de cancelamento de uma menção tradicional esta deixar de ser conforme à definição constante do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 ou ao disposto nos artigos 31.º ou 35.º, no n.º 2 do artigo 40.º, no n.º 3 do artigo 41.º ou no artigo 42.º.

Artigo 45.º

Apresentação de um pedido de cancelamento

1. Os Estados-Membros, países terceiros ou pessoas singulares ou colectivas que tenham um interesse legítimo podem apresentar à Comissão pedidos devidamente fundamentados de cancelamento, elaborados de acordo com o modelo constante do anexo IX. Esses pedidos de cancelamento são apresentados à Comissão em papel ou em suporte informático. A data da apresentação à Comissão de um pedido de cancelamento é a data em que o pedido é inscrito no registo da correspondência da Comissão. É dado conhecimento público dessa data por meios adequados.

2. A Comissão põe nos documentos que constituem o pedido de cancelamento a data de recepção e o número de processo atribuído ao pedido de cancelamento.

É enviado ao autor do pedido de cancelamento um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- Número do processo;
- Número de páginas recebido;
- Data de recepção do pedido.

3. Os n.ºs 1 e 2 não se aplicam se o cancelamento for de iniciativa da Comissão.

Artigo 46.º

Admissibilidade

1. Para determinar a admissibilidade de um pedido de cancelamento, a Comissão verifica se o pedido:

- a) Refere o interesse legítimo do autor do pedido de cancelamento;
- b) Explica o(s) motivo(s) do cancelamento;
- c) Faz referência a uma declaração, por parte do Estado-Membro ou país terceiro no qual o autor do pedido se encontra domiciliado ou tem a sua sede social, que explica o interesse legítimo, as razões e a justificação do autor do pedido de cancelamento.

2. Os pedidos de cancelamento devem ser fundamentados com factos, provas e observações pormenorizadas que os sustentem e ser acompanhados dos documentos de apoio correspondentes.

3. Se o pedido de cancelamento não for acompanhado de informações pormenorizadas sobre os motivos, factos, provas e observações e dos documentos de apoio referidos nos n.ºs 1 e 2, a Comissão informa disso o autor do pedido de cancelamento e convida-o a corrigir as deficiências assinaladas no prazo máximo de dois meses. Se as deficiências não forem corrigidas dentro deste prazo, a Comissão recusa o pedido por inadmissibilidade. A decisão de inadmissibilidade é notificada ao autor do pedido de cancelamento e às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa, ou ao autor do pedido de cancelamento, estabelecido nesse país terceiro.

4. A admissibilidade de um pedido de cancelamento, assim como os procedimentos de cancelamento por iniciativa da Comissão, são notificados às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro cuja menção tradicional é afectada pelo cancelamento ou ao autor do pedido de cancelamento, estabelecido nesse país terceiro.

Artigo 47.º

Exame de um pedido de cancelamento

1. Se a Comissão não recusar o pedido de cancelamento em conformidade com o n.º 3 do artigo 46.º, comunica o pedido de cancelamento às autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou ao requerente, estabelecido nesse país terceiro, e convida essas autoridades ou esse requerente a apresentar observações no prazo máximo de dois meses a contar da data da comunicação. As observações recebidas dentro do prazo de dois meses são comunicadas ao autor do pedido de cancelamento.

Durante o exame de um pedido de cancelamento, a Comissão solicita às partes que se pronunciem, se for caso disso, no prazo máximo de dois meses a contar da data dessa solicitação, sobre as comunicações recebidas das outras partes.

2. Se as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro em causa ou o requerente, estabelecido nesse país terceiro, ou ainda o autor do pedido de cancelamento não apresentar(em) qualquer observação em resposta ou não respeitar(em) os prazos, a Comissão toma uma decisão sobre o cancelamento.

3. A Comissão toma eventualmente a decisão de cancelar a menção tradicional em questão com base nas provas de que dispõe. A Comissão deve avaliar se as condições referidas no artigo 44.º deixaram de estar preenchidas.

A eventual decisão de cancelamento é notificada ao autor do pedido de cancelamento e às autoridades do Estado-Membro ou país terceiro em causa.

4. Quando haja mais do que um pedido de cancelamento, um exame preliminar de um ou mais desses pedidos pode permitir concluir não ser possível aceitar que a menção tradicional continue a ser protegida, caso em que a Comissão pode suspender os outros procedimentos de cancelamento. Nessa eventualidade, a Comissão informa os autores dos outros pedidos de cancelamento de todas as decisões que os afectem por ela tomadas no decurso do procedimento.

Se uma menção tradicional for cancelada, consideram-se terminados os procedimentos de cancelamento que se encontrem suspensos e informam-se devidamente os autores dos pedidos de cancelamento em causa.

5. Na data em que o cancelamento produz efeitos, a Comissão elimina da lista do anexo XII o nome cancelado.

SECÇÃO 6

Menções tradicionais actualmente protegidas

Artigo 48.º

Menções tradicionais actualmente protegidas

As menções tradicionais protegidas em conformidade com os artigos 24.º, 28.º e 29.º do Regulamento (CE) n.º 753/2002 ficam automaticamente protegidas a título do presente regulamento, desde que:

- a) Tenha sido apresentado à Comissão até 1 de Maio de 2009 um resumo da definição ou das condições de utilização;
- b) Os Estados-Membros ou países terceiros não tenham deixado de proteger determinadas menções tradicionais.

CAPÍTULO IV

ROTULAGEM E APRESENTAÇÃO

Artigo 49.º

Regra comum aplicável a todas as indicações constantes da rotulagem

Salvo disposição em contrário do presente regulamento, não podem incluir-se na rotulagem dos produtos referidos nos pontos 1 a 11, 13, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (adiante designados por «produtos») indicações diversas das previstas no artigo 58.º ou regulamentadas pelo n.º 1 do artigo 59.º ou pelo n.º 1 do artigo 60.º do referido regulamento, a não ser que satisfaçam o disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 2.º da Directiva 2000/13/CE.

SECÇÃO 1

Indicações obrigatórias

Artigo 50.º

Apresentação das indicações obrigatórias

1. As indicações obrigatórias a que se refere o artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e as indicações obrigatórias referidas no artigo 59.º desse regulamento devem figurar no mesmo campo visual, no recipiente, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de rodar o recipiente.

Admite-se, todavia, que as indicações obrigatórias relativas ao número do lote, bem como as referidas no artigo 51.º e no n.º 4 do artigo 56.º do presente regulamento, figurem fora do campo visual em que se encontram as outras indicações obrigatórias.

2. As indicações obrigatórias a que se refere o n.º 1 e as indicações obrigatórias aplicáveis por força dos instrumentos jurídicos referidos no artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 devem apresentar-se em caracteres indeléveis e distinguir-se claramente das indicações escritas ou pictóricas contíguas.

Artigo 51.º

Aplicação de determinadas regras horizontais

1. Quando um ou vários ingredientes enumerados no anexo III A da Directiva 2000/13/CE estiverem presentes num dos produtos referidos no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, esses ingredientes são obrigatoriamente mencionados na rotulagem, antecedidos do termo «contém». No caso dos sulfitos, podem ser utilizadas as seguintes menções: «sulfitos», «dióxido de enxofre» ou «anidrido sulfuroso».

2. A obrigação de rotulagem referida no n.º 1 pode ser acompanhada da utilização do pictograma constante do anexo X.

Artigo 52.º

Comercialização e exportação

1. Não podem comercializar-se na Comunidade nem exportar-se produtos cujo rótulo ou apresentação não respeitem as condições correspondentes estabelecidas no presente regulamento.

2. Em derrogação dos capítulos V e VI do Regulamento (CE) n.º 479/2008, se os produtos em causa de destinarem a exportação, os Estados-Membros podem autorizar que no rótulo de vinhos a exportar figurem indicações, não conformes às regras de rotulagem previstas na legislação comunitária, que sejam exigidas pela legislação do país terceiro em causa. Essas indicações podem ser expressas em línguas que não sejam línguas oficiais na Comunidade.

Artigo 53.º

Proibição de cápsulas ou folhas à base de chumbo

O dispositivo de fecho dos produtos referidos no artigo 49.º não pode ser revestido de uma cápsula ou folha à base de chumbo.

Artigo 54.º

Título alcoométrico adquirido

1. O título alcoométrico volúmico adquirido referido na alínea c) do n.º 1 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 é indicado em unidades ou meias unidades de percentagem.

O número correspondente é seguido de «% vol» e pode ser precedido dos termos «título alcoométrico adquirido» ou «álcool adquirido» ou da abreviatura «alc.».

Sem prejuízo das tolerâncias previstas para o método de análise de referência utilizado, o título alcoométrico indicado não pode diferir mais de 0,5 % vol do título determinado por análise. Todavia, no caso dos produtos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida armazenados em garrafa durante mais de três anos, assim como dos vinhos espumantes naturais, vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes gaseificados, vinhos frisantes, vinhos frisantes gaseificados, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas e sem prejuízo das tolerâncias previstas para o método de análise de referência utilizado, o título alcoométrico indicado não pode diferir mais de 0,8 % vol do título analítico.

2. O título alcoométrico adquirido é indicado no rótulo em caracteres com pelo menos 5 mm de altura, se o volume nominal for superior a 100 cl, pelo menos 3 mm de altura, se o volume nominal for igual ou inferior a 100 cl mas superior a 20 cl, e pelo menos 2 mm de altura, se o volume nominal for igual ou inferior a 20 cl.

Artigo 55.º

Indicação da proveniência

1. A indicação da proveniência, referida na alínea d) do n.º 1 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, é efectuada como se segue:

- a) No caso dos vinhos referidos nos pontos 1, 2, 3, 7 a 9, 15 e 16 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, de um dos seguintes modos:
 - i) Pelas menções «vinho de (...)», «produzido em (...)», «produto de (...)» ou equivalente, completadas pelo nome do Estado-Membro ou país terceiro, se as uvas tiverem sido vindimadas e vinificadas no território correspondente;

No caso dos vinhos transfronteiras produzidos a partir de determinadas castas de uva de vinho, aos quais se refere a alínea c) do n.º 2 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, só pode ser mencionado o nome de um ou mais Estados-Membros ou países terceiros;

- ii) Pela menção «vinho da Comunidade Europeia» ou equivalente ou, no caso dos vinhos resultantes da mistura de vinhos originários de mais do que um Estado-Membro, pela menção «mistura de vinhos de vários países da Comunidade Europeia», ou

no caso dos vinhos resultantes da mistura de vinhos originários de mais do que um país terceiro, pela menção «mistura de vinhos de vários países não pertencentes à Comunidade Europeia» ou, completada pelos nomes dos países terceiros em causa, pela menção «mistura de vinhos de (...)»;

- iii) Pela menção «vinho da Comunidade Europeia» ou equivalente ou, completada pelos nomes dos Estados-Membros em causa, pela menção «vinho obtido em (...) a partir de uvas vindimadas em (...)», no caso dos vinhos produzidos num Estado-Membro a partir de uvas vindimadas noutra Estado-Membro, ou

no caso dos vinhos elaborados num país terceiro a partir de uvas vindimadas noutra país terceiro, pela menção «vinho obtido em (...) a partir de uvas vindimadas em (...)», completada pelos nomes dos países terceiros em causa.

- b) No caso dos vinhos referidos nos pontos 4, 5 e 6 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008 sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, de um dos seguintes modos:

- i) Pelas menções «vinho de (...)», «produzido em (...)», «produto de (...)», «sekt de (...)» ou equivalente, completadas pelo nome do Estado-Membro ou país terceiro, se as uvas tiverem sido vindimadas e vinificadas no território correspondente;

- ii) Pela menção «produzido em (...)» ou equivalente, completada pelo nome do Estado-Membro no qual tenha sido efectuada a segunda fermentação.

- c) No caso dos vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, pelas menções «vinho de (...)», «produzido em (...)», «produto de (...)» ou equivalente, completadas pelo nome do Estado-Membro ou país terceiro, se as uvas tiverem sido vindimadas e vinificadas no território correspondente.

No caso das denominações de origem protegidas transfronteiras ou indicações geográficas protegidas transfronteiras, só pode ser mencionado o nome de um ou mais Estados-Membros ou países terceiros.

O presente número não prejudica o disposto nos artigos 56.º e 67.º.

2. A indicação da proveniência, referida na alínea d) do n.º 1 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, nos rótulos de mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas concentrado ou vinho novo ainda em fermentação é efectuada como se segue:

- a) Pelas menções «mosto de (...)» ou «mosto produzido em (...)» ou equivalente, completadas pelo nome do Estado-Membro no qual o produto tenha sido elaborado ou de um país constituinte desse Estado-Membro;

- b) Pela menção «mistura de produtos de dois ou mais países da Comunidade Europeia», no caso da lotação de produtos de dois ou mais Estados-Membros;

- c) Pela menção «mosto obtido em (...) a partir de uvas vindimadas em (...)», no caso dos mostos de uvas que não tenham sido elaborados no Estado-Membro no qual as uvas utilizadas foram vindimadas.

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

Artigo 56.º

Indicação do engarrafador, produtor, importador ou vendedor

1. Para efeitos da aplicação das alíneas e) e f) do n.º 1 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e do presente artigo, entende-se por:

- a) «Engarrafador», a pessoa singular ou colectiva ou o agrupamento de tais pessoas que efectua ou manda efectuar por sua conta o engarrafamento;

- b) «Engarrafamento», a introdução do produto em causa em recipientes de capacidade não superior a 60 litros com vista à sua venda;

- c) «Produtor», a pessoa singular ou colectiva ou o agrupamento de tais pessoas que efectua ou manda efectuar por sua conta a transformação de uvas, mostos de uvas e vinho em vinhos espumantes naturais, vinhos espumantes gaseificados, vinhos espumantes de qualidade ou vinhos espumantes de qualidade aromáticos;

- d) «Importador», a pessoa singular ou colectiva ou o agrupamento de tais pessoas, estabelecida(o) na Comunidade, que assume a responsabilidade da introdução em livre prática de mercadorias não-comunitárias, na aceção do n.º 8 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 2913/92 do Conselho (1);

- e) «Vendedor», a pessoa singular ou colectiva ou o agrupamento de tais pessoas, não abrangida(o) pela definição de produtor, que compra e introduz depois em livre prática vinhos espumantes naturais, vinhos espumantes gaseificados, vinhos espumantes de qualidade ou vinhos espumantes de qualidade aromáticos;

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

2. O nome e o endereço do engarrafador são completados:

- a) Pela menção «engarrafador» ou «engarrafado por (...)»; ou

(1) JO L 302 de 19.10.1992, p. 1.

b) Por menções cujas condições de utilização cabe aos Estados-Membros definir, se o engarrafamento de um vinho com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida for efectuado:

- i) Na exploração do produtor;
- ii) Nas instalações de um agrupamento de produtores; ou
- iii) Numa empresa situada na área geográfica delimitada ou na proximidade imediata dessa área geográfica.

No caso dos engarrafamentos por encomenda, a indicação do engarrafador é completada pela menção «*engarrafado para (...)*» ou, se forem igualmente indicados o nome e o endereço da pessoa que efectuou o engarrafamento por conta de terceiros, pela menção «*engarrafado para (...) por (...)*».

Se o engarrafamento for efectuado num local diverso do estabelecimento do engarrafador, as indicações referidas no presente número são acompanhadas de uma referência ao local exacto da operação, bem como do nome do Estado-Membro, caso o engarrafamento seja efectuado noutra Estado-Membro.

Se os recipientes não forem garrafas, as menções «*engarrafador*» e «*engarrafado por (...)*» são substituídas por «*embalador*» e «*embalado por (...)*», respectivamente (só aplicável às línguas em que tal diferença exista).

3. O nome e o endereço do produtor ou do vendedor são completados pelas menções «*produtor*» ou «*produzido por*» e «*vendedor*» ou «*vendido por (...)*» ou por menções equivalentes. Os Estados-Membros podem tornar obrigatória a indicação do produtor.

4. O nome e o endereço do importador são precedidos das menções «*importador*» ou «*importado por (...)*».

5. Se disserem respeito à mesma pessoa singular ou colectiva, as indicações referidas nos n.ºs 2, 3 e 4 podem ser agrupadas.

Uma dessas indicações pode ser substituída por um código estabelecido pelo Estado-Membro no qual o engarrafador, produtor, importador ou vendedor tenha a sua sede. Esse código é completado por uma referência ao Estado-Membro em causa. Deve figurar igualmente no rótulo vinícola do produto o nome e o endereço de qualquer outra pessoa singular ou colectiva, diversa do engarrafador, produtor, importador ou vendedor indicado por um código, que participe no circuito comercial do produto.

6. Se o nome ou o endereço do engarrafador, produtor, importador ou vendedor constituir ou contiver uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, esse nome ou endereço deve figurar no rótulo:

- a) Em caracteres de tamanho não superior a metade do tamanho dos caracteres utilizados para a denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida ou para designar a categoria de produto vitivinícola em causa; ou

- b) Em código, em conformidade com o segundo parágrafo do n.º 5.

Os Estados-Membros podem decidir qual das possibilidades se aplica aos produtos elaborados no território respectivo.

Artigo 57.º

Indicação da exploração

1. As menções à exploração constantes do anexo XIII, diversas do nome do engarrafador, produtor ou vendedor, são reservadas a vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, desde que:

- a) O vinho seja elaborado exclusivamente a partir de uvas vindimadas em vinhas exploradas pela exploração em causa;
- b) A vinificação seja totalmente efectuada na exploração em causa;
- c) Cada Estado-Membro regule a utilização das menções respectivas constantes do anexo XIII. Compete a cada país terceiro estabelecer as regras de utilização das menções respectivas constantes do anexo XIII, incluindo regras adoptadas por organizações profissionais representativas.

2. O nome de uma exploração só pode ser utilizado por outros operadores que participem na comercialização do produto se a exploração em causa concordar com essa utilização.

Artigo 58.º

Indicação do teor de açúcares

1. As menções constantes da parte A do anexo XIV do presente regulamento, indicativas do teor de açúcares, devem figurar no rótulo dos produtos referidos na alínea g) do n.º 1 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. Se o teor de açúcares de um produto, expresso em frutose e glucose (incluindo a sacarose eventualmente presente), puder justificar a utilização de duas menções constantes da parte A do anexo XIV, apenas uma delas deve ser escolhida.

3. Sem prejuízo das condições de utilização descritas na parte A do anexo XIV, o teor de açúcares não pode diferir mais de 3 gramas por litro do teor de açúcares indicado no rótulo do produto.

Artigo 59.º

Derrogações

Em conformidade com a alínea b) do n.º 3 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a menção «denominação de origem protegida» pode ser omitida no caso dos vinhos com as seguintes denominações de origem protegidas, desde que tal possibilidade se encontre prevista na legislação do Estado-Membro ou que as regras aplicáveis no país terceiro em causa o prevejam, incluindo regras adoptadas por organizações profissionais representativas:

- | | |
|--------------|---|
| a) Chipre: | Κομμανδάρια (Commandaria); |
| b) Grécia: | Σάμος (Samos); |
| c) Espanha: | Cava,
Jerez, Xérès ou Sherry,
Manzanilla; |
| d) França: | Champagne; |
| e) Itália: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portugal: | Madeira ou Madère,
Porto ou Port. |

Artigo 60.º

Regras específicas aplicáveis aos vinhos espumantes gaseificados, vinhos frisantes gaseificados e vinhos espumantes de qualidade

1. As menções «vinho espumante gaseificado» e «vinho frisante gaseificado», referidas no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008, devem ser completadas, em caracteres dos mesmos tipo e dimensão, pelas indicações «obtido por adição de dióxido de carbono» ou «obtido por adição de anidrido carbónico» (só aplicável às línguas em que não esteja já implícito que foi adicionado dióxido de carbono).

As menções «obtido por adição de dióxido de carbono» ou «obtido por adição de anidrido carbónico» são obrigatórias, mesmo que se aplique o n.º 2 do artigo 59.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. No caso dos vinhos espumantes de qualidade, a referência à categoria do produto vitivinícola pode ser omitida se do rótulo do vinho constar o termo «Sekt».

SECÇÃO 2

Indicações facultativas

Artigo 61.º

Ano de colheita

1. O ano de colheita referido na alínea a) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 pode figurar nos rótulos dos produtos referidos no artigo 49.º se pelo menos 85 % das uvas utilizadas na elaboração dos mesmos tiverem sido vindimadas no ano em causa. Não é abrangida:

- a) Qualquer quantidade de produtos utilizados como edulcorantes, do «licor de expedição» ou do «licor de tiragem»;

- b) Qualquer quantidade dos produtos referidos nas alíneas e) e f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. No caso dos produtos tradicionalmente obtidos a partir de uvas vindimadas em Janeiro ou Fevereiro, o ano de colheita a figurar no rótulo dos vinhos é o ano civil anterior.

3. Os produtos sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida devem igualmente satisfazer o disposto nos n.ºs 1 e 2 do presente artigo e no artigo 63.º.

Artigo 62.º

Nome da casta de uva de vinho

1. Os nomes, ou respectivos sinónimos, das castas de uva de vinho a que se refere a alínea b) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 que sejam utilizadas na elaboração de produtos referidos no artigo 49.º do presente regulamento podem figurar nos rótulos dos produtos em causa nas condições estabelecidas nas alíneas a) e b) do presente número.

- a) No caso dos vinhos produzidos na Comunidade Europeia, os nomes das castas de uva de vinho e respectivos sinónimos devem ser os constantes da classificação das castas de uva de vinho a que se refere o n.º 1 do artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

No caso dos Estados-Membros dispensados da obrigação de classificação nos termos do n.º 2 do artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os nomes das castas de uva de vinho e respectivos sinónimos devem constar da lista internacional das castas de videiras e respectivos sinónimos gerida pela OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho).

- b) No caso dos vinhos originários de países terceiros, as condições de utilização dos nomes das castas de uva de vinho e respectivos sinónimos devem respeitar as regras aplicáveis aos produtores de vinho no país terceiro em causa, incluindo as adoptadas por organizações profissionais representativas, e os nomes das castas de uva de vinho e respectivos sinónimos devem constar pelo menos de uma das seguintes listas:

- i) Lista da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV);
- ii) Lista da União para a Protecção das Obtenções Vegetais (UPOV);
- iii) Lista do Conselho Internacional dos Recursos Fitogenéticos (IBPGR).

- c) No caso dos produtos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro, podem mencionar-se nomes das castas de uva de vinho ou sinónimos desses nomes nas seguintes condições:

- i) Se for indicado o nome ou sinónimo de nome de apenas uma casta de uva de vinho, deve ter sido obtido de uvas dessa casta pelo menos 85 % do produto em causa, excluindo:

— qualquer quantidade de produtos utilizados como edulcorantes, de «licor de expedição» ou de «licor de tiragem»;

- qualquer quantidade dos produtos referidos nas alíneas e) e f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
 - ii) Se forem indicados o nome ou sinónimo de nome de duas ou mais castas de uva de vinho, deve ter sido obtido de uvas dessas castas 100 % do produto em causa, excluindo:
 - qualquer quantidade de produtos utilizados como edulcorantes, de «licor de expedição» ou de «licor de tiragem»;
 - qualquer quantidade dos produtos referidos nas alíneas e) e f) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.
- No caso referido no ponto ii), as castas de uva de vinho devem figurar em caracteres da mesma dimensão, por ordem decrescente da proporção utilizada.
- d) No caso dos produtos sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, podem mencionar-se nomes ou sinónimos de nomes de castas de uva de vinho se for observado o disposto na alínea a) ou b) e na alínea c) do n.º 1 e no artigo 63.º.

2. No caso dos vinhos espumantes e dos vinhos espumantes de qualidade, os nomes de castas de uva de vinho «pinot blanc», «pinot noir», «pineau meunier» e «pinot gris», e denominações equivalentes noutras línguas comunitárias, que são utilizados para completar a designação do produto, podem ser substituídos pelo sinónimo «pinot».

3. Em derrogação do n.º 3 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os nomes de castas de uva de vinho e respectivos sinónimos constantes da parte A do anexo XV do presente regulamento, que constituem ou contêm uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida, só podem figurar no rótulo de produtos com denominação de origem ou indicação geográfica protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro caso fossem autorizados pelas regras comunitárias em vigor em 11 de Maio de 2002 ou, se for posterior, na data da adesão do Estado-Membro.

4. Os nomes de castas de uva de vinho e respectivos sinónimos constantes da parte B do anexo XV, que contêm parte de uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida e se referem directamente ao elemento geográfico da denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida em questão, só podem figurar no rótulo de produtos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro.

Artigo 63.º

Regras específicas relativas a castas de uva de vinho e a anos de colheita, aplicáveis aos vinhos sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida

1. Os Estados-Membros designam a autoridade ou autoridades a quem compete assegurar a certificação prevista na alínea a) do n.º 2 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, em conformidade com os critérios estabelecidos no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho (1).

2. A certificação de vinhos em qualquer estágio da produção, incluindo durante o acondicionamento do vinho, é assegurada:

- a) Pela autoridade ou autoridades competentes referidas no n.º 1; ou
- b) Por um ou mais organismos de controlo, na acepção do ponto 5 do segundo parágrafo do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, que funcionem como organismos de certificação de produtos em conformidade com os critérios estabelecidos no artigo 5.º desse regulamento.

A autoridade ou autoridades referidas no n.º 1 devem oferecer garantias adequadas de objectividade e imparcialidade e dispor do pessoal qualificado e dos recursos necessários para desempenhar as suas tarefas.

Os organismos de certificação referidos na alínea b) do primeiro parágrafo devem respeitar a norma europeia EN 45011 ou o Guia ISO/IEC 65 (Requisitos gerais para organismos de certificação de produtos) e, a partir de 1 de Maio de 2010, ser acreditados de acordo com essa norma ou esse guia.

Os custos da certificação são suportados pelos operadores a ela sujeitos.

3. O procedimento de certificação previsto na alínea a) do n.º 2 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 deve gerar uma prova administrativa da veracidade da informação relativa à casta ou castas de uva de vinho ou ao ano de colheita constante(s) do rótulo dos vinhos em causa.

Além disso, os Estados-Membros produtores podem decidir que:

- a) Seja realizado, em amostras anónimas, um exame organoléptico olfactivo e gustativo do vinho para verificar que a característica essencial do mesmo se deve à casta ou castas de uva de vinho utilizadas;
- b) Seja efectuado um exame analítico no caso dos vinhos elaborados a partir de uma única casta de uva de vinho.

O procedimento de certificação fica a cargo da(s) autoridade(s) competente(s) ou do(s) organismo(s) de controlo, referidos nos n.ºs 1 e 2, do Estado-Membro no qual decorreu a produção.

A certificação é efectuada por um dos seguintes processos:

- a) Aleatoriamente, com base numa análise de riscos;
- b) Por amostragem;
- c) Sistemáticamente.

No caso do controlo aleatório, as verificações devem basear-se num plano de controlo, previamente elaborado pela(s) autoridade(s), que incida nos diversos estádios da elaboração do produto. O plano de controlo deve ser do conhecimento dos operadores. Os Estados-Membros seleccionam aleatoriamente o número mínimo de operadores a submeter a estas verificações.

(1) JO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

No caso do controlo por amostragem, os Estados-Membros garantem que, pelo seu número, natureza e frequência, os controlos são representativos da totalidade do território respectivo e estão em correspondência com o volume de produtos vitivinícolas comercializado ou destinado à comercialização.

O controlo aleatório pode ser combinado com o controlo por amostragem.

4. Os Estados-Membros produtores garantem que, para efeitos do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os produtores dos vinhos em questão sejam aprovados pelo Estado-Membro no qual decorre a produção.

5. Os Estados-Membros produtores garantem, para efeitos de controlo, incluindo rastreabilidade, a aplicação do título V do Regulamento (CE) n.º 555/2008 e do Regulamento (CE) n.º 606/2009.

6. No caso dos vinhos transfronteiras aos quais se refere a alínea c) do n.º 2 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, a certificação pode ser efectuada por qualquer das autoridades dos Estados-Membros em causa.

7. No caso dos vinhos produzidos em conformidade com o n.º 2 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os Estados-Membros podem decidir que a menção «vinho de casta» seja completada pelo(s) nome(s):

- a) Do(s) Estado(s)-Membro(s) em causa;
- b) Da(s) casta(s) de uva de vinho.

No caso dos vinhos sem denominação de origem protegida, indicação geográfica protegida ou indicação geográfica produzidos em países terceiros, de cujo rótulo conste o nome de uma ou mais castas de uva de vinho ou o ano de colheita, os países terceiros em causa podem decidir que a menção «vinho de casta» seja completada pelo(s) nome(s) dos país(es) terceiro(s) em questão.

O artigo 55.º não se aplica se forem indicados o(s) nome(s) do(s) Estado(s)-Membro(s) ou país(es) terceiro(s) em causa.

8. Os n.ºs 1 a 6 aplicam-se aos produtos elaborados com uvas vindimadas a partir de 2009, inclusive.

Artigo 64.º

Indicação do teor de açúcares

1. Salvo disposição em contrário do artigo 58.º do presente regulamento, o teor de açúcares, expresso em frutose e glucose em conformidade com a parte B do anexo XIV do presente regulamento, pode figurar no rótulo dos produtos a que se refere a alínea c) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. Se o teor de açúcares de um produto puder justificar a utilização de duas menções constantes da parte B do anexo XIV, apenas uma delas deve ser escolhida.

3. Sem prejuízo das condições de utilização descritas na parte B do anexo XIV, o teor de açúcares não pode diferir mais de 1 grama por litro do teor de açúcares indicado no rótulo do produto.

4. Se os Estados-Membros ou países terceiros regularem as condições de indicação do teor de açúcares, o n.º 1 não se aplica aos produtos referidos nos pontos 3, 8 e 9 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

Artigo 65.º

Indicação dos símbolos comunitários

1. Os símbolos comunitários a que se refere a alínea e) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 podem figurar no rótulo dos vinhos em observância do anexo V do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão⁽¹⁾. Sem prejuízo do artigo 59.º, as menções «DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA» e «INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA» no interior dos símbolos podem ser substituídas pelas menções equivalentes noutra língua oficial da Comunidade, estabelecidas no referido anexo V.

2. Se os símbolos ou menções comunitários referidos na alínea e) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 figurarem no rótulo de um produto, devem ser acompanhados da denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida correspondente.

Artigo 66.º

Menções a certos métodos de produção

1. Em conformidade com a alínea f) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os vinhos comercializados na Comunidade podem ostentar menções que se refiram a certos métodos de produção, entre os quais os referidos nos n.ºs 2, 3, 4, 5 e 6 do presente artigo.

2. Na designação de vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro que tenham sido fermentados, amadurecidos ou envelhecidos em recipientes de madeira só podem ser utilizadas as menções constantes do anexo XVI. Os Estados-Membros e os países terceiros podem, no entanto, estabelecer outras menções, equivalentes às constantes do anexo XVI, para esses vinhos.

É permitida a utilização de uma das menções referidas no primeiro parágrafo mesmo que, tendo o vinho sido envelhecido num recipiente de madeira em conformidade com as disposições nacionais em vigor, o envelhecimento se prolongue noutro tipo de recipiente.

As menções referidas no primeiro parágrafo não podem ser utilizadas na designação de vinhos produzidos com recurso a aparas de madeira de carvalho, mesmo que a esse método esteja associada a utilização de recipientes de madeira.

3. A menção «fermentado em garrafa» só pode ser utilizada na designação de vinhos espumantes com denominação de origem protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro, bem como de vinhos espumantes de qualidade, e desde que:

- a) O produto tenha sido tornado espumante por uma segunda fermentação alcoólica em garrafa;

⁽¹⁾ JO L 369 de 23.12.2006, p. 1.

- b) A duração do processo de produção, incluindo o envelhecimento na empresa na qual o produto foi elaborado, contada a partir do início da fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante, não tenha sido inferior a nove meses;
- c) A fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante e a presença do vinho de base sobre as borras se tenham prolongado pelo menos por noventa dias; e
- d) O produto tenha sido separado das borras por filtração, pelo método de transvasamento, ou por expulsão (*dégorgement*).
4. As menções «*fermentação em garrafa segundo o método tradicional*» ou «*método tradicional*» ou «*método clássico*» ou «*método tradicional clássico*» só podem ser utilizadas na designação de vinhos espumantes com denominação de origem protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro, bem como de vinhos espumantes de qualidade, e desde que o produto:
- a) Tenha sido tornado espumante por uma segunda fermentação alcoólica em garrafa;
- b) Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses na mesma empresa desde a constituição do vinho de base;
- c) Tenha sido separado das borras por expulsão (*dégorgement*).
5. A menção «*Crémant*» só pode ser utilizada para vinhos espumantes de qualidade brancos ou rosados («*rosé*») com denominação de origem protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro e desde que:
- a) As uvas tenham sido vindimadas à mão;
- b) O vinho tenha sido elaborado a partir de mosto obtido por prensagem de uvas inteiras ou desengaçadas, não tendo a quantidade de mosto excedido 100 litros por 150 kg de uvas;
- c) O teor máximo de dióxido de enxofre não seja superior a 150 mg/l;
- d) O teor de açúcares seja inferior a 50 g/l;
- e) O vinho satisfaça o disposto no n.º 4;
- f) Sem prejuízo do artigo 67.º, a menção «*Crémant*» figure nos rótulos de vinhos espumantes de qualidade associada ao nome da unidade geográfica subjacente à área delimitada da denominação de origem protegida ou indicação geográfica de um país terceiro em causa.

As alíneas a) e f) não se aplicam aos produtores que sejam proprietários de marcas que contenham o termo «*crémant*» e tenham sido registadas antes de 1 de Março de 1986.

6. O Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho ⁽¹⁾ rege as referências à produção biológica das uvas.

(1) JO L 189 de 20.7.2007, p. 1.

Artigo 67.º

Nome de uma unidade geográfica maior ou mais pequena do que a área subjacente a uma denominação de origem ou indicação geográfica e referências a uma área geográfica

1. Para efeitos do disposto na alínea g) do n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 e sem prejuízo dos artigos 55.º e 56.º do presente regulamento, o nome de uma unidade geográfica ou uma referência a uma área geográfica só podem figurar no rótulo de um vinho se se tratar de um vinho com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida ou com uma indicação geográfica de um país terceiro.

2. Para que possa utilizar-se o nome de uma unidade geográfica mais pequena do que a área subjacente a uma denominação de origem ou indicação geográfica, a área da unidade geográfica em questão deve estar bem definida. Os Estados-Membros podem estabelecer regras relativas à utilização dessas unidades geográficas. Pelo menos 85 % das uvas a partir das quais o vinho foi produzido devem ser originários da unidade geográfica mais pequena em causa. Os 15 % de uvas restantes devem ser originários da área geográfica delimitada correspondente à denominação de origem ou indicação geográfica em causa.

Os Estados-Membros podem, no caso das marcas registadas ou estabelecidas pelo uso antes de 11 de Maio de 2002 que contenham ou constituam um nome de uma unidade geográfica mais pequena do que a área subjacente a uma denominação de origem ou indicação geográfica, ou uma referência a uma área geográfica, do próprio Estado-Membro, decidir não aplicar o disposto no terceiro e quarto períodos do primeiro parágrafo.

3. O nome de uma unidade geográfica maior ou mais pequena do que a área subjacente a uma denominação de origem ou indicação geográfica, ou as referências a uma área geográfica, devem corresponder:

- a) A uma localidade ou grupo de localidades;
- b) A uma circunscrição administrativa local ou parte de circunscrição administrativa local;
- c) A uma sub-região ou parte de sub-região vitícola;
- d) A uma área administrativa.

SECÇÃO 3

Regras relativas a determinados dispositivos de fecho e formas de garrafa específicos e disposições adicionais dos Estados-Membros produtores

Artigo 68.º

Condições de utilização de determinadas formas de garrafa específicas

Para que possa ser incluída na lista de tipos de garrafa específicos constante do anexo XVII, um tipo de garrafa deve satisfazer os seguintes requisitos:

- a) O tipo de garrafa em questão foi exclusiva, genuína e tradicionalmente utilizado nos últimos 25 anos para um vinho com uma determinada denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida;

- b) A utilização do tipo de garrafa em questão evoca aos consumidores um vinho com uma determinada denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida.

O anexo XVII estabelece as condições de utilização dos tipos específicos de garrafa reconhecidos.

Artigo 69.º

Regras de apresentação de determinados produtos

1. Os vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade e vinhos espumantes de qualidade aromáticos são os únicos vinhos que podem ser comercializados ou exportados em garrafas de vidro tipo «vinho espumante» tapadas do seguinte modo:

- a) Garrafas de volume nominal superior a 0,20 l: com uma rolha em forma de cogumelo, de cortiça ou de outras matérias que possam entrar em contacto com géneros alimentícios, fixada por um açaimo, coberta, se necessário, por uma placa e revestida de uma folha que cubra a totalidade da rolha e, no todo ou em parte, o gargalo da garrafa;
- b) Garrafas de volume nominal não superior a 0,20 l: com qualquer outro dispositivo de fecho adequado.

2. Os Estados-Membros podem decidir que o disposto no n.º 1 se aplica:

- a) Aos produtos tradicionalmente engarrafados nessas garrafas:
- Previstos na alínea a) do n.º 2 do artigo 25.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008;
 - Referidos nos pontos 7, 8 e 9 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008;
 - Referidos no Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho ⁽¹⁾; ou
 - Cujo título alcoométrico volúmico adquirido não exceda 1,2 % vol;
- b) A produtos não referidos na alínea a), desde que não induzam os consumidores em erro quanto à verdadeira natureza do produto.

Artigo 70.º

Disposições adicionais dos Estados-Membros produtores relativas à rotulagem e à apresentação

1. No que respeita aos vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida produzidos nos territórios respectivos, os Estados-Membros produtores podem tornar obrigatória, proibir ou limitar a utilização das indicações referidas nos artigos 61.º, 62.º e 64.º a 67.º, introduzindo condições mais estritas do que as estabelecidas no presente capítulo, por meio dos cadernos de especificações correspondentes aos referidos vinhos.

⁽¹⁾ JO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

2. No que respeita aos vinhos sem denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida produzidos nos territórios respectivos, os Estados-Membros podem tornar obrigatórias as indicações referidas nos artigos 64.º e 66.º.

3. Para efeitos de controlo, os Estados-Membros podem decidir definir e regular outras indicações, diversas das enumeradas no n.º 1 do artigo 59.º e no n.º 1 do artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, no que respeita aos vinhos produzidos nos territórios respectivos.

4. Para efeitos de controlo, os Estados-Membros podem decidir tornar aplicáveis os artigos 58.º, 59.º e 60.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 no que respeita aos vinhos engarrafados nos territórios respectivos, mas ainda não comercializados nem exportados.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS, TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 71.º

Nomes de vinhos protegidos a título do Regulamento (CE) n.º 1493/1999

1. A Comissão apõe a data de recepção e o número de processo nos documentos recebidos dos Estados-Membros a título do n.º 2 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, relativos a denominações de origem ou indicações geográficas como é referido no n.º 3 do artigo 51.º do mesmo regulamento.

É enviado ao Estado-Membro um aviso de recepção de que constem pelo menos os seguintes elementos:

- Número do processo;
- Número de documentos recebido;
- Data de recepção dos documentos.

A data da apresentação dos documentos à Comissão é a data em que os documentos são inscritos no registo da correspondência da Comissão.

2. A Comissão toma eventualmente a decisão de cancelar, em conformidade com o n.º 4 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, uma denominação de origem ou indicação geográfica com base nos documentos de que disponha a título do n.º 2 do artigo 51.º do mesmo regulamento.

Artigo 72.º

Rotulagem temporária

1. Em derrogação do artigo 65.º do presente regulamento, os vinhos com denominação de origem ou indicação geográfica cuja denominação de origem ou indicação geográfica satisfaça as exigências referidas no n.º 5 do artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 devem ser rotulados de acordo com o capítulo IV do presente regulamento.

2. Se a Comissão decidir não conferir protecção a uma denominação de origem ou indicação geográfica em conformidade com o artigo 41.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, os vinhos rotulados em aplicação do n.º 1 do presente artigo devem ser retirados do mercado ou ser rotulados de novo de acordo com o capítulo IV do presente regulamento.

Artigo 73.º

Disposições transitórias

1. Os nomes de vinhos que, à data de 1 de Agosto de 2009, tenham sido reconhecidos pelos Estados-Membros como denominações de origem ou indicações geográficas, mas não tenham sido publicados pela Comissão em aplicação do n.º 5 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 ou do artigo 28.º do Regulamento (CE) n.º 753/2002 são objecto do disposto no n.º 1 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

2. As alterações de cadernos de especificações relativos a nomes de vinhos protegidos em conformidade com o n.º 1 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, ou a nomes de vinhos não protegidos em conformidade com o n.º 1 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, que sejam solicitadas ao Estado-Membro em causa o mais tardar em 1 de Agosto de 2009 são objecto do disposto no n.º 1 do artigo 51.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008, desde que exista uma decisão de aprovação do Estado-Membro e o processo técnico previsto no n.º 1 do artigo 35.º do mesmo regulamento seja comunicado à Comissão o mais tardar em 31 de Dezembro de 2011.

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

Feito em Bruxelas, em 14 de Julho de 2009.

3. Os Estados-Membros que não tenham adoptado as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 até 1 de Agosto de 2009 devem fazê-lo até 1 de Agosto de 2010. Entretanto, os artigos 9.º, 10.º, 11.º e 12.º aplicam-se, *mutatis mutandis*, nos Estados-Membros em causa como «procedimento nacional preliminar», referido no artigo 38.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

4. Os vinhos colocados no mercado ou rotulados antes de 31 de Dezembro de 2010 que satisfaçam as disposições que lhes eram aplicáveis antes de 1 de Agosto de 2009 podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Artigo 74.º

Revogações

São revogados os Regulamentos (CE) n.º 1607/2000 e (CE) n.º 753/2002.

Artigo 75.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Agosto de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

ANEXO I

PEDIDO DE REGISTO DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual o pedido é apresentado

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Requerente

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país)

Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Intermediário(s)

— Estado(s)-Membro(s) (*)

— Autoridade do país terceiro (*)
[(*) Riscar o que não interessar.]

Nome do(s) intermediário(s)

Endereço(s) completo(s) (rua e número, código postal e localidade, país)

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Nome a registar

— Denominação de origem (*)

— Indicação geográfica (*)
[(*) Riscar o que não interessar.]

Prova da protecção no país terceiro

Categorias de produtos vitivinícolas
[em anexo]

Caderno de especificações

Número de páginas

Nome do(s) signatário(s)

Assinatura(s)

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
 [a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual o pedido é apresentado

Número do processo
 [a preencher pela Comissão]

Requerente

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país)

Estatuto jurídico (no caso das pessoas colectivas)

Nacionalidade

Intermediário(s)

— Estado(s)-Membro(s) (*)

— Autoridade do país terceiro (*)
 [(*) Riscar o que não interessar.]

Nome do(s) intermediário(s)

Endereço(s) completo(s) (rua e número, código postal e localidade, país)

Nome a registar

— Denominação de origem (*)

— Indicação geográfica (*)
 [(*) Riscar o que não interessar.]

Designação do(s) vinho(s) ⁽¹⁾

Menções tradicionais, na acepção da alínea a) do n.º 1 do artigo 54.ºa ⁽²⁾, ligadas a esta denominação de origem ou indicação geográfica

Práticas enológicas específicas ⁽³⁾

Área delimitada

Rendimento(s) máximo(s) por hectare

Castas de uva de vinho autorizadas

Relação com a área geográfica ⁽⁴⁾

Outras condições ⁽³⁾

Referência ao caderno de especificações

⁽¹⁾ Incluindo uma referência aos produtos abrangidos pelo n.º 1 do artigo 33.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

⁽²⁾ Alínea a) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

⁽³⁾ Facultativo.

⁽⁴⁾ Descrever as especificidades do produto e da área geográfica e indicar onexo causal entre os dois.

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE OPOSIÇÃO A UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM OU INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual a declaração de oposição é apresentada

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Oponente

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (*rua e número, código postal e localidade, país*)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Intermediário(s)

— Estado(s)-Membro(s) (*)

— Autoridade do país terceiro (facultativo) (*)
[() Riscar o que não interessar.]*

Nome do(s) intermediário(s)

Endereço(s) completo(s) (*rua e número, código postal e localidade, país*)

Nome objecto da oposição

— Denominação de origem (*)

— Indicação geográfica (*)
[() Riscar o que não interessar.]*

Direitos adquiridos

— Denominação de origem protegida (*)

— Indicação geográfica protegida (*)

— Indicação geográfica nacional (*)
[() Riscar o que não interessar.]*

Nome

Número de registo

Data de registo (DD/MM/AAAA)

— Marca

Símbolo

Lista dos produtos e serviços

Número de registo

Data de registo

País de origem

Reputação/notoriedade (*)
[() Riscar o que não interessar.]*

Motivos da objecção

— N.º 1 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— N.º 2 do artigo 42.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

- N.º 2 do artigo 43.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)
- Alínea a) do n.º 2 do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)
- Alínea b) do n.º 2 do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)
- Alínea c) do n.º 2 do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)
- Alínea d) do n.º 2 do artigo 45.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Explicação do(s) motivo(s)

Nome do signatário

Assinatura

ANEXO IV

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual o pedido de alteração é apresentado

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Intermediário(s)

— Estado(s)-Membro(s) (*)

— Autoridade do país terceiro (facultativo) (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Nome do(s) intermediário(s)

Endereço(s) completo(s) (*rua e número, código postal e localidade, país*)

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Nome

— Denominação de origem (*)

— Indicação geográfica (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Rubrica do caderno de especificações afectada pela alteração

Nome protegido (*)

Descrição do produto (*)

Práticas enológicas utilizadas (*)

Área geográfica (*)

Rendimento por hectare (*)

Castas de uva de vinho utilizadas (*)

Relação (*)

Nomes e endereços das autoridades de controlo (*)

Outras (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Alteração

— Alteração do caderno de especificações que não implica alterações ao documento único (*)

Alteração do caderno de especificações que implica alterações ao documento único (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

— Alteração menor (*)

— Alteração importante (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Explicação da alteração

Documento único alterado

[em separado]

Nome do signatário

Assinatura

ANEXO V

PEDIDO DE CANCELAMENTO DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM OU INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Autor do pedido de cancelamento

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Língua na qual o pedido de cancelamento é apresentado

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (*rua e número, código postal e localidade, país*)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Nome contestado

— Denominação de origem (*)

— Indicação geográfica (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Interesse legítimo do autor do pedido

Declaração do Estado-Membro ou país terceiro

Motivos de cancelamento

— Alínea a) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea b) do n.º 1 do artigo 34.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea a) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea b) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea c) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea d) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea e) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea f) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea g) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea h) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

— Alínea i) do n.º 2 do artigo 35.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Fundamentação do(s) motivo(s)

Nome do signatário

Assinatura

ANEXO VI

PEDIDO DE CONVERSÃO DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA EM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual o pedido é apresentado

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Requerente

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país)

Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Intermediário(s)

— Estado(s)-Membro(s) (*)

— Autoridade do país terceiro (*)
[(*) Riscar o que não interessar.]

Nome do(s) intermediário(s)

Endereço(s) completo(s) (rua e número, código postal e localidade, país)

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Nome a registar

Prova da protecção no país terceiro

Categorias de produtos
[em anexo]

Caderno de especificações

Número de páginas

Nome do(s) signatário(s)

Assinatura(s)

ANEXO VII

PEDIDO DE RECONHECIMENTO DE UMA MENÇÃO TRADICIONAL

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual o pedido é apresentado

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Requerente

Autoridade competente do Estado-Membro (*)

Autoridade competente do país terceiro (*)

Organização profissional representativa (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Endereço (*rua e número, código postal e localidade, país*)

Personalidade jurídica (*apenas no caso das organizações profissionais representativas*)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Denominação

Menção tradicional na acepção da alínea a) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

Menção tradicional na acepção da alínea b) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Língua

— Alínea a) do artigo 31.º (*)

— Alínea b) do artigo 31.º (*)

[() Riscar o que não interessar.]*

Lista das denominações de origem protegidas ou indicações geográficas protegidas em causa

Categorias de produtos vitivinícolas

Definição

Exemplar do dispositivo de regulamentação

[em anexo]

Nome do signatário

Assinatura

ANEXO VIII

PEDIDO DE OPOSIÇÃO A UMA MENÇÃO TRADICIONAL

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
 [a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Língua na qual o pedido de oposição é apresentado

Número do processo
 [a preencher pela Comissão]

Oponente

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Intermediário(s)

— Estado(s)-Membro(s) (*)

— Autoridade do país terceiro (facultativo) (*)
 [(*) Riscar o que não interessar.]

Nome do(s) intermediário(s)

Endereço(s) completo(s) (rua e número, código postal e localidade, país)

Menção tradicional objecto da oposição

Direitos adquiridos

— Denominação de origem protegida (*)

— Indicação geográfica protegida (*)

— Indicação geográfica nacional (*)
 [(*) Riscar o que não interessar.]

Nome

Número de registo

Data de registo (DD/MM/AAAA)

— Marca

Símbolo

Lista dos produtos e serviços

Número de registo

Data de registo

País de origem

Reputação/notoriedade (*)
 [(*) Riscar o que não interessar.]

Motivos da objecção

— Artigo 31.º (*)

— Artigo 35.º (*)

— Alínea a) do n.º 2 do artigo 40.º (*)

- Alínea b) do n.º 2 do artigo 40.º (*)
- Alínea c) do n.º 2 do artigo 40.º (*)
- N.º 3 do artigo 41.º (*)
- N.º 1 do artigo 42.º (*)
- N.º 2 do artigo 42.º (*)
- Artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008
[(*) *Riscar o que não interessar.*]

Explicação do(s) motivo(s)

Nome do signatário

Assinatura

ANEXO IX

PEDIDO DE CANCELAMENTO DE UMA MENÇÃO TRADICIONAL

Data de recepção (DD/MM/AAAA)
[a preencher pela Comissão]

Número de páginas (incluindo esta)

Autor do pedido de cancelamento

Número do processo
[a preencher pela Comissão]

Língua na qual o pedido de cancelamento é apresentado

Nome da pessoa singular ou colectiva

Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país)

Nacionalidade

Telefone, telecopiador, correio electrónico

Menção tradicional contestada

Interesse legítimo do autor do pedido

Declaração do Estado-Membro ou país terceiro

Motivos de cancelamento

- Artigo 31.º (*)
- Artigo 35.º (*)
- Alínea a) do n.º 2 do artigo 40.º (*)
- Alínea b) do n.º 2 do artigo 40.º (*)
- Alínea c) do n.º 2 do artigo 40.º (*)
- N.º 3 do artigo 41.º (*)
- N.º 1 do artigo 42.º (*)
- N.º 2 do artigo 42.º (*)
- Artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008 (*)
[(*) Riscar o que não interessar.]

Fundamentação do(s) motivo(s)

Nome do signatário

Assinatura

ANEXO X

PICTOGRAMA REFERIDO NO N.º 2 DO ARTIGO 51.º



(Informação sobre alérgenos)

ANEXO XI

LISTA DAS ORGANIZAÇÕES PROFISSIONAIS REPRESENTATIVAS E RESPECTIVOS MEMBROS A QUE SE REFERE O N.º 2 DO ARTIGO 30.º

País terceiro	Nome da organização profissional representativa	Membros da organização profissional representativa
— África do Sul	— South African Fortified Wine Producers Association (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

ANEXO XII

LISTA DE MENÇÕES TRADICIONAIS REFERIDA NO ARTIGO 40.º

Menções tradicionais	Língua	Vinhos (*)	Resumo da definição/das condições de utilização (**)	Países terceiros em causa
----------------------	--------	------------	--	---------------------------

PARTE A — Menções tradicionais a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008

BÉLGICA

Appellation d'origine contrôlée	Francês	DOP (1, 4)	Menções tradicionais utilizadas em vez de «denominação de origem protegida».	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Neerlandês	DOP (1, 4)		
Landwijn	Neerlandês	IGP (1)	Menções tradicionais utilizadas em vez de «indicação geográfica protegida».	
Vin de pays	Francês	IGP (1)		

BULGÁRIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Búlgaro	DOP (1, 3, 4)	Menções tradicionais utilizadas em vez de «denominação de origem protegida» ou «indicação geográfica protegida». 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Búlgaro	DOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Búlgaro	DOP (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Búlgaro	IGP (1, 3, 4)		

REPÚBLICA CHECA

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

<p>Vino s přívlastkem, <i>completada por</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	Checo	DOP (1)	<p>Vinho classificado pela autoridade de inspeção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área ou subárea em causa, ou a partir de polpa, mosto de uvas ou eventualmente vinho produzidos a partir dessas uvas; o rendimento por hectare não foi excedido; o vinho foi produzido a partir de uvas cujas origem, teor de açúcares e peso, casta ou castas, se for caso disso, ou infecção por <i>Botrytis cinerea</i> P. sob a forma de podridão nobre foram verificados pela autoridade de inspeção e preenche os requisitos do vinho de qualidade com atributos em causa, ou foi produzido por mistura de vinhos de qualidade com atributos; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução e foi classificado pela autoridade de inspeção de vinho de qualidade com um dos seguintes atributos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Kabinetní víno»: só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 19 °NM, — «Pozdní sběr»: só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 21 °NM, — «Výběr z hroznů»: só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 24 °NM, — «Výběr z bobulí»: só pode ser produzido a partir de bagos seleccionados cujo teor de açúcares atinja pelo menos 27 °NM, — «Výběr z cibéb»: só pode ser produzido a partir de bagos afectados pela podridão nobre seleccionados ou de bagos sobreamadurecidos cujo teor de açúcares atinja pelo menos 32 °NM, — «Ledové víno»: só pode ser produzido a partir de uvas vindimadas a temperaturas não superiores a - 7 °C que tenham sido mantidas congeladas durante a vindima e a elaboração, sendo o teor de açúcares do mosto de vinho obtido de pelo menos 27 °NM, — «Slámové víno»: só pode ser produzido a partir de uvas que, antes da elaboração do vinho, tenham sido armazenadas sobre palha ou caniços ou, se necessário, sido suspensas, num compartimento ventilado, durante pelo menos três meses, sendo o teor de açúcares do mosto de vinho obtido de pelo menos 27 °NM. 	
Jakostní líkérové víno	Checo	DOP (3)	<p>Vinho classificado pela autoridade de inspeção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas nas vinhas em causa da área especificada; o rendimento por hectare não foi excedido; a produção decorreu na região vitivinícola especificada na qual as uvas foram vindimadas; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.</p>	
Zemské víno	Checo	IGP (1)	<p>Vinho produzido a partir de uvas adequadas para a produção de vinho de qualidade na região especificada, vindimadas no território da República Checa, ou a partir de castas constantes da lista de castas do regulamento de execução; só pode ser rotulado com a indicação geográfica estabelecida no regulamento de execução; na produção de vinho com indicação geográfica só podem ser utilizadas uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 14 °NM e que tenham sido vindimadas na unidade geográfica que beneficia da indicação geográfica em causa nas condições aqui previstas; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução; é proibido utilizar o nome de unidades geográficas diversas da prevista no regulamento de execução.</p>	
Vino originální certifikace (VOC ou V.O.C.)	Checo	DOP (1)	<p>Vinho obrigatoriamente produzido no território ou parte do território da região vitivinícola em causa; o produtor deve ser membro da associação que está autorizada a atribuir a denominação de vinho com certificação de origem em conformidade com o diploma legislativo aplicável; o vinho preenche pelo menos os requisitos de qualidade do vinho de qualidade previstos no diploma legislativo que lhe é aplicável e satisfaz as condições estabelecidas na decisão que autoriza a atribuição da denominação de vinho com certificação de origem; o vinho deve ainda preencher os outros requisitos previstos no mesmo diploma para o tipo de vinho em causa.</p>	

DINAMARCA

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

ALEMANHA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>completada por</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Alemão	DOP (1)	<p>Categoria geral de vinhos com atributos especiais elaborados a partir de mostos com uma determinada densidade mínima e sem enriquecimento (por adição de açúcar ao mosto ou por adição de mosto de uvas concentrado), sendo utilizadas as seguintes menções complementares:</p> <ul style="list-style-type: none"> — (Kabinett): vinhos de qualidade com atributos especiais (Prädikatsweine) de primeira qualidade; os vinhos Kabinett são leves e finos; os mostos atingem 67 a 85 graus Öchsle, consoante a casta e a região; — (Spätlese): vinhos de qualidade com atributos especiais cujos mostos apresentam densidades compreendidas entre 76 e 95 graus Öchsle, consoante a casta e a região; as uvas devem ser de vindima tardia e devem apresentar-se completamente maduras; os vinhos Spätlese têm um aroma intenso (não necessariamente doce); — (Auslese): vinhos elaborados a partir de uvas completamente maduras seleccionadas, eventualmente concentradas pelo <i>Botrytis cinerea</i> P., cujos mostos apresentam densidades compreendidas entre 85 e 100 graus Öchsle, consoante a casta e a região; — (Beerenauslese): vinhos elaborados a partir de bagos completamente maduros especialmente seleccionados, com uma concentração de açúcares elevada graças ao <i>Botrytis cinerea</i> P. (podridão nobre); as uvas são predominantemente vindimadas algum tempo depois da vindima normal; a densidade dos mostos varia entre 110 e 125 graus Öchsle, consoante a casta e a região; são vinhos muito doces e com grande conservação; — (Trockenbeerenauslese): vinhos de qualidade com atributos especiais (Prädikatsweine) de excepcional qualidade, cujos mostos apresentam densidades superiores a 150 graus Öchsle; são vinhos elaborados a partir de uvas sobre-amadurecidas cuidadosamente seleccionadas, cujo sumo foi concentrado pelo <i>Botrytis cinerea</i> P. (podridão nobre); os bagos apresentam-se engelhados como uvas passas; são vinhos muito doces e com pouco álcool; — (Eiswein): vinhos elaborados a partir de uvas vindimadas sob geada forte, com temperaturas inferiores a - 7 °C; as uvas são prensadas ainda congeladas; vinho único de qualidade superior, extremamente doce e de acidez pronunciada. 	
Qualitätswein, <i>completada ou não por</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaubgebiete)	Alemão	DOP (1)	Vinho de qualidade de região definida, aprovado em exame analítico e organoléptico, que preenche os requisitos aplicáveis de maturação das uvas (densidade do mosto de uvas em graus Öchsle).	
Qualitätslikörwein, <i>completada ou não por</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaubgebiete (**))	Alemão	DOP (3)	Vinho licoroso de qualidade de região definida, aprovado em exame analítico e organoléptico, que preenche os requisitos aplicáveis de maturação das uvas (densidade do mosto de uvas em graus Öchsle).	
Qualitätsperlwein, <i>completada ou não por</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaubgebiete (**))	Alemão	DOP (8)	Vinho frisante de qualidade de região definida, aprovado em exame analítico e organoléptico, que preenche os requisitos aplicáveis de maturação das uvas (densidade do mosto de uvas em graus Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaubgebiete (**))	Alemão	DOP (4)	Vinho espumante de qualidade de região definida.	
Landwein	Alemão	IGP (1)	Vinho superior devido à densidade ligeiramente mais elevada dos seus mostos.	
Winzersekt (**)	Alemão	DOP (1)	Vinho espumante de qualidade produzido em zonas vitícolas especificadas a partir de uvas destinadas à elaboração de vinhos espumantes de qualidade produzidos em zona vitícola especificada e vindimadas na exploração vitivinícola na qual o produtor vinifica as uvas; aplica-se igualmente a agrupamentos de produtores.	

(*) A menção «Qualitätswein mit Prädikat» é autorizada durante um período transitório que termina em 31 de Dezembro de 2010.

(**) Não é solicitada protecção para as menções «Sekt», «Likörwein» e «Perlwein».

GRÉCIA

<p>Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)</p>	<p>Grego</p>	<p>DOP (1, 3, 4, 15, 16)</p>	<p>Nome de uma região ou de um local específico oficialmente reconhecido para a designação de vinhos que preenchem os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — são produzidos na área geográfica em causa a partir de uvas de castas de primeira qualidade da espécie <i>Vitis vinifera</i> provenientes exclusivamente dessa área, — são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas com baixo rendimento por hectare, — as suas qualidade e características devem-se essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos. <p>[L. D. 243/1969 e L. D. 427/76 relativos ao melhoramento e protecção da produção vitícola]</p>
<p>Όνομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)</p>	<p>Grego</p>	<p>DOP (3, 15)</p>	<p>Além dos requisitos indispensáveis da «<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>», os vinhos desta categoria preenchem os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas de primeira qualidade, com baixo rendimento por hectare, cujos solos são adequados para a produção de vinhos de qualidade, — determinados requisitos relativos ao sistema de poda das vinhas e ao teor mínimo de açúcares do mosto. <p>[L. D. 243/1969 e L. D. 427/76 relativos ao melhoramento e protecção da produção vitícola]</p>
<p>Όινος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)</p>	<p>Grego</p>	<p>DOP (3)</p>	<p>Vinhos das categorias «<i>appellation d'origine contrôlée</i>» ou «<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>» que, além disso, preenchem os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — provêm de mostos de uvas cujo título alcoométrico natural inicial é igual ou superior a 12 % vol, — têm um título alcoométrico adquirido não inferior a 15 % vol e não superior a 22 % vol, — têm um título alcoométrico total não inferior a 17,5 % vol. <p>[L. D. 212/1982 relativo ao registo de vinhos com a denominação de origem «Samos»]</p>
<p>Όινος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)</p>	<p>Grego</p>	<p>DOP (3, 15, 16)</p>	<p>Vinhos das categorias «<i>appellation d'origine contrôlée</i>» ou «<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>» que, além disso, preenchem os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — são produzidos a partir de uvas deixadas ao sol ou à sombra, — são produzidos sem enriquecimento, — têm um título alcoométrico natural não inferior a 17 % vol (ou 300 gramas de açúcares por litro). <p>[L. D. 212/1982 relativo ao registo de vinhos com a denominação de origem «Samos»]</p>
<p>ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)</p>	<p>Grego</p>	<p>IGP (1)</p>	<p>Vinhos produzidos exclusivamente no território geográfico da Grécia que, além disso:</p> <ul style="list-style-type: none"> — no caso dos vinhos com a menção tradicional Retsina, são produzidos a partir de mosto de uvas tratado com resina de pinheiro de Alepo, — no caso dos vinhos com a menção tradicional Verntea, são produzidos a partir de uvas de vinhas da ilha de Zakynthos e preenchem determinados requisitos relativos às castas de uva utilizadas, ao rendimento das vinhas por hectare e ao teor de açúcares do mosto. <p>[P. D. 514/1979 relativo à produção, controlo e protecção dos vinhos resinosos e M. D. 397779/92 que estabelece requisitos para a utilização da menção «Denominação Tradicional Verntea de Zakynthos»]</p>
<p>τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)</p>	<p>Grego</p>	<p>IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)</p>	<p>Menção a uma região ou a um local específico reconhecida administrativamente para a designação de vinhos que preenchem os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — possuem uma qualidade, reputação ou outras características determinadas que podem ser atribuídas à origem do vinho, — pelo menos 85 % das uvas utilizadas na sua produção provêm exclusivamente da área geográfica em causa e a produção do vinho decorre nessa área geográfica, — são obtidos a partir de castas de uva classificadas na área em causa, — são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas situadas em solos adequados para a viticultura e com baixo rendimento por hectare, — apresentam o título alcoométrico natural e o título alcoométrico adquirido que se encontram definidos para cada vinho. <p>[C. M. D. 392169/1999, Regras gerais da utilização da menção vinho regional para designar vinhos de mesa, alterado pelo C.M.D. 321813/2007]</p>

ESPAÑHA

Denominación de origen (DO)	Espanhol	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nome de uma região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado reconhecido administrativamente para designar vinhos que satisfazem as seguintes condições: — são elaborados na região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado em causa, a partir de uvas aí produzidas, — beneficiam de elevado prestígio comercial devido à sua origem, — as suas qualidade e características devem-se essencial ou exclusivamente a especificidades geográficas, incluindo os factores naturais e humanos. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Espanhol	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Além dos requisitos indispensáveis da «denominación de origen», os vinhos com «denominación de origen calificada» preenchem os seguintes requisitos: — decorreram pelo menos dez anos desde o reconhecimento como «denominación de origen», — os produtos protegidos são comercializados exclusivamente em garrafa a partir de adegas registadas, situadas na área geográfica delimitada, — a área considerada apta para a produção de vinhos com direito à denominação de origem qualificada encontra-se delimitada cartograficamente por município. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Espanhol	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vinho elaborado numa região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado com uvas daí originárias, cuja qualidade, reputação ou características se devem ao factor geográfico, ao factor humano ou a ambos, no que respeita à produção da uva ou à elaboração ou envelhecimento do vinho. Estes vinhos são identificados pela menção «vino de calidad de», seguida do nome da região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado onde decorre a produção vitivinícola. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	
Vino de pago	Espanhol	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa o local ou sítio rural com características edáficas e microclimáticas próprias que o diferenciam e distinguem de outros nas redondezas, conhecido por um nome ligado de forma tradicional e notória à cultura de vinhas das quais se obtêm vinhos com características e qualidades singulares e cuja extensão máxima se encontra limitada por regras estabelecidas pela autoridade administrativa competente, em função das características próprias de cada região. A extensão do «pago» não poderá ser igual nem superior à de nenhum dos municípios em cujo território ou territórios, se forem mais do que um, o «pago» se situa. Considera-se existir uma ligação notória à viticultura se o nome do «pago» vier sendo habitualmente utilizado no mercado para identificar vinhos dele provenientes há pelo menos cinco anos. Todas as uvas utilizadas na elaboração do «vino de pago» são obrigatoriamente provenientes de vinhas situadas no «pago», sendo o vinho elaborado, armazenado e, se for caso disso, envelhecido separadamente de outros vinhos. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	
Vino de pago calificado	Espanhol	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Se toda a extensão de um «pago» se situar no território correspondente a uma «denominación de origen calificada», o vinho produzido no «pago» pode ser designado por «vino de pago calificado» se preencher os requisitos dos vinhos que podem beneficiar da denominação de origem qualificada em questão e estiver registado com a mesma. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	

Vino de la tierra	Espanhol	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Requisitos para a utilização da menção tradicional «vino de la tierra» acompanhada de uma indicação geográfica: 1. Na regulação das indicações geográficas dos produtos referidos no artigo 1.º devem ter-se em conta pelo menos os seguintes aspectos: a) Categoria ou categorias de vinho às quais a menção é aplicável; b) Indicação geográfica a utilizar; c) Limites precisos da área geográfica; d) Castas de uva adequadas; e) Valor mínimo do título alcoométrico volúmico natural dos diversos tipos de vinho com direito à menção; f) Apreciação ou indicação das características organolépticas; g) Sistema de controlo aplicável aos vinhos, a cargo de uma entidade pública ou privada. 2. É admitida a utilização de uma indicação geográfica para designar um vinho resultante da mistura de vinhos obtidos a partir de uvas vindimadas em várias zonas de produção se pelo menos 85 % do vinho provier da zona de produção de cujo nome o vinho é portador. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; Decreto 1126/2003)	
Vino dulce natural	Espanhol	DOP (3)	[Ponto 6 da parte B do anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão]	
Vino Generoso	Espanhol	DOP (3)	[Ponto 8 da parte B do anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão]	Chile
Vino Generoso de licor	Espanhol	DOP (3)	[Ponto 10 da parte B do anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão]	

FRANÇA

Appellation d'origine contrôlée	Francês	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nome de uma área geográfica utilizado para designar um produto dela originário, cujas qualidade e características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos. O produto possui uma reputação bem estabelecida e a sua produção está sujeita a procedimentos de acreditação que incluem a aprovação dos operadores, o controlo das condições de produção e o controlo dos produtos.	Argélia
Appellation 606/2009 contrôlée	Francês			Suíça
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Francês			Tunísia
Vin doux naturel	Francês	DOP (3)	Vinho amuado, isto é, cuja fermentação alcoólica foi parada através da adição de álcool neutro de origem vínica. Este processo visa aumentar o teor alcoólico do vinho, mantendo ao mesmo tempo a maior parte dos açúcares naturais da uva. O estágio da fermentação alcoólica, com ou sem maceração, em que o vinho é amuado depende do tipo de vinho doce natural em causa (branco, tinto ou rosado).	
Vin de pays	Francês	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vinhos com indicação geográfica personalizados por uma origem geográfica (territorial). Um «vin de pays» provém exclusivamente da zona de produção de cujo nome é portador e satisfaz condições estritas de produção regulamentadas, nomeadamente no que respeita ao rendimento máximo, ao teor alcoólico mínimo e às castas de uva; está igualmente sujeito a regras analíticas estritas.	

ITÁLIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	«Entende-se por “Denominazione di origine” de um vinho o nome geográfico de uma zona vitícola particularmente vocacionada, utilizado para designar um produto de qualidade reputado cujas características se devem ao meio geográfico e aos factores humanos». A lei citada regula a menção tradicional específica «D.O.C.» para os vinhos italianos com denominação, clarificando a importância essencial dos aspectos qualitativos e tradicionais no conceito de denominação de origem. [Lei n.º 164 de 10 de Fevereiro de 1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Alemão		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Definição semelhante à de «D.O.C.», mas inclui o termo «garantita» (garantida), aplicando-se a vinhos de especial mérito, reconhecidos como vinhos D.O.C. há pelo menos cinco anos. Estes vinhos são comercializados em recipientes de capacidade não superior a 5 litros, rotulados com um selo oficial, para melhor garantia dos consumidores. [Lei n.º 164 de 10 de Fevereiro de 1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Alemão		
Vino dolce naturale	Italiano	DOP (1, 3, 11, 15)	Menção tradicional utilizada para designar e qualificar vários vinhos que contêm um determinado teor de açúcares residuais das uvas, elaborados sem processos de enriquecimento a partir de uvas passas. A utilização desta menção é autorizada por diversos decretos, relativos aos diferentes vinhos em causa.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiano	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Menção exclusivamente italiana prevista na Lei n.º 164, de 10 de Fevereiro de 1992, para designar vinhos italianos com indicação geográfica cujos nível de qualidade e especificidade se devem à área geográfica de produção das uvas.
Landwein	Alemão		
Vin de pays	Francês		

CHIPRE

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Grego	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa vinhos com DOP. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Grego	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa vinhos com IGP. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUXEMBURGO

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

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

HUNGRIA

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

MALTA

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

PAÍSES BAIXOS

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

ÁUSTRIA

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

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Português	DOP (1, 3, 4, 8)	Nome geográfico de uma região ou de um local determinado, ou denominação tradicional, associada a uma origem geográfica ou não, que serve para designar ou identificar um produto originário de uvas provenientes dessa região ou desse local determinado cuja qualidade ou características se devem, essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção ocorre no interior daquela área ou região geográfica delimitada. [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Português	DOP (1, 3, 4, 8)	Na rotulagem dos produtos vitivinícolas com direito a uma denominação de origem podem figurar as seguintes menções: «Denominação de Origem Controlada» ou «DOC». [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Português	DOP (1, 3, 4, 8)	Nome do país ou de uma região ou de um local determinado, ou uma denominação tradicional, associada a uma origem geográfica ou não, que serve para designar ou identificar um produto vitivinícola originário de uvas daí provenientes em pelo menos 85 %, no caso de região ou de local determinado, cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção ocorre no interior daquela área ou região geográfica delimitada. [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto]
Vinho doce natural	Português	DOP (3)	Vinho rico em açúcares, elaborado a partir de uvas de vindimas tardias ou de uvas afectadas pela podridão nobre. [Decreto-Lei n.º 166/1986, de 26 de Junho]

Vinho generoso	Português	DOP (3)	Vinhos licorosos produzidos tradicionalmente nas regiões demarcadas Douro, Madeira, Setúbal e Carcavelos, designados, respectivamente, por Vinho do Porto ou Porto, ou pela tradução destas menções noutras línguas, Vinho da Madeira ou Madeira, ou pela tradução destas menções noutras línguas, Moscatel de Setúbal ou Setúbal e Carcavelos. [Decreto-Lei n.º 166/1986, de 26 de Junho]
Vinho regional	Português	IGP (1)	Na rotulagem dos produtos vitivinícolas com direito a uma indicação geográfica podem figurar as seguintes menções: «Vinho Regional» ou «Vinho da Região de». [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto]

ROMÉLIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), completada por: — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Romeno	DOP (1, 3, 8, 15, 16)	Vinhos «com denominação de origem» são vinhos produzidos a partir de uvas obtidas em áreas delimitadas caracterizadas por condições climáticas, edáficas e de exposição favoráveis à qualidade da vindima e que preenchem os seguintes requisitos: a) As uvas a partir das quais o vinho é produzido provêm exclusivamente da área geográfica em causa; b) A produção decorre na área geográfica em causa; c) A qualidade e as características do vinho devem-se essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos; d) Os vinhos são obtidos a partir de castas pertencentes à espécie <i>Vitis vinifera</i> . Os vinhos «com denominação de origem» são classificados do seguinte modo em função do grau de maturação das uvas e das características de qualidade destas no momento da vindima: a) DOC — CMD: vinho com denominação de origem obtido a partir de uvas vindimadas completamente maduras; b) DOC — CT: vinho com denominação de origem obtido a partir de uvas de vindima tardia; c) DOC — CIB: vinho com denominação de origem obtido a partir de uvas afectadas pela podridão nobre.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Romeno	DOP (5, 6)	Os vinhos espumantes «com denominação de origem protegida» são obtidos a partir de castas recomendadas para este tipo de produção, sendo as uvas cultivadas em vinhas delimitadas nas quais o vinho é produzido como matéria-prima; a elaboração do vinho até à comercialização decorre inteiramente na área autorizada.
Vin cu indicație geografică	Romeno	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	Os vinhos «com indicação geográfica» são produzidos a partir de uvas vindimadas em vinhas específicas situadas em áreas delimitadas e preenchem os seguintes requisitos: a) Possuem uma qualidade, reputação ou outras características determinadas que podem ser atribuídas à origem geográfica do vinho; b) Pelo menos 85 % das uvas utilizadas na produção do vinho provêm exclusivamente da área geográfica em causa; c) A produção decorre nessa área geográfica; d) Os vinhos são obtidos a partir de castas da espécie <i>Vitis vinifera</i> ou resultantes de um cruzamento entre esta espécie e outra espécie do género <i>Vitis</i> . No caso dos vinhos produzidos na zona vitícola B, o título alcoométrico adquirido não pode ser inferior a 9,5 % vol; no caso dos vinhos produzidos nas zonas vitícolas CI e CII, o título alcoométrico adquirido não pode ser inferior a 10,0 % vol. O título alcoométrico total não pode exceder 15 % vol.

ESLOVÉNIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>completada ou não por</i> Mlado vino	Esloveno	DOP (1)	Vinho obtido a partir de uvas completamente maduras cujo título alcoométrico natural é no mínimo de 8,5 % vol (9,5 % vol na zona CII) e cujo rendimento máximo é de 8 000 l/ha. É obrigatória uma avaliação analítica e organoléptica.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Esloveno	DOP (1)	Vinho de primeira ou segunda fermentação alcoólica cujo título alcoométrico adquirido é no mínimo de 10 % vol, sendo o título alcoométrico total do vinho de base igual ou superior a 9 % vol.
Penina	Esloveno		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Esloveno	DOP (1)	Os requisitos destes vinhos de qualidade são estabelecidos por regulamentação ministerial com base em relatórios por-menorizados de peritos (castas, título alcoométrico, rendimento, etc.).
Renome	Esloveno		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>comple-tada ou não por</i> : — Pozna trgatév — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega gro-zdja)	Esloveno	DOP (1)	Vinhos obtidos a partir de uvas completamente maduras, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 83° Oechsle e o rendimento máximo de 8 000 l/ha. Não é autorizado qualquer enriquecimento, edulcoração, acidificação ou desacidi-ficação. É obrigatória uma avaliação analítica e organoléptica. Pozna trgatév: vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas e/ou infectadas por <i>Botrytis cinerea</i> P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 92° Oechsle; Izbor: vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas e infectadas por <i>Botrytis cinerea</i> P., sendo o teor mínimo natu-ral de açúcares de 108° Oechsle; Jagodni izbor: vinhos obtidos a partir de uma selecção de uvas sobreamadurecidas e infectadas por <i>Botrytis cinerea</i> P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 128° Oechsle; Suhi jagodni izbor: vinhos obtidos a partir de uma selecção de uvas sobreamadurecidas e infectadas por <i>Botrytis cinerea</i> P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 154° Oechsle; Ledeno vino: as uvas devem manter-se naturalmente congeladas durante a vindima e a prensagem, sendo o teor mínimo de açúcares de 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vinhos envelhecidos obtidos a partir de uvas completamente maduras, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): as uvas são armazenadas e secas naturalmente sobre caniços ou palha antes da prensagem.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geo-grafskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Esloveno	DOP (1)	Vinho de primeira ou segunda fermentação alcoólica cujo título alcoométrico adquirido é no mínimo de 10,5 % vol, sendo o título alcoométrico total do vinho de base igual ou superior a 9,5 % vol.
Penina	Esloveno		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>completada ou não por</i> Mlado vino	Esloveno	IGP (1)	Vinho obtido a partir de uvas completamente maduras cujo título alcoométrico natural é no mínimo de 8,5 % vol e cujo rendimento máximo é de 12 000 l/ha. É obrigatória uma avaliação analítica e organoléptica.

ESLOVÁQUIA

Akostné víno	Eslovaco	DOP (1)	Vinho classificado de vinho de casta de qualidade ou vinho de marca de qualidade pelo instituto de controlo, elaborado a partir de uvas cujo teor natural de açúcares é pelo menos de 16 °NM e cujo rendimento máximo por hectare não é excedido, preenchendo o vinho os requisitos de qualidade estabelecidos pela regulamentação específica.
Akostné víno s prívlastkom, <i>completada por:</i> — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Eslovaco	DOP (1)	Vinho classificado de vinho de qualidade com atributos pelo instituto de controlo; preenche os requisitos de qualidade estabelecidos pela regulamentação específica e o rendimento máximo por hectare não é excedido; antes da elaboração, a casta de uva, a origem das uvas e o teor natural de açúcares, peso e condições sanitárias destas são certificados por um funcionário do instituto de controlo; é respeitada a proibição de aumento do título alcoométrico volúmico natural e de ajustamento do teor de açúcares residual. O «akostné víno s prívlastkom» subdivide-se em: — <u>kabinetné víno</u> , obtido a partir de uvas completamente maduras cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 19 °NM; — <u>neskorý zber</u> , obtido a partir de uvas completamente maduras cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 21 °NM; — <u>výber z hrozna</u> , obtido a partir de uvas completamente maduras cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 23 °NM, provenientes de cachos cuidadosamente seleccionados; — <u>bobuľový výber</u> , obtido a partir de cachos de uvas sobreamadurecidas seleccionados à mão, dos quais foram removidos manualmente os bagos imaturos ou defeituosos, sendo o teor natural de açúcares igual ou superior a 26 °NM; — <u>hrozienský výber</u> , obtido exclusivamente a partir de bagos naturalmente sobreamadurecidos seleccionados à mão cujo teor de açúcares é igual ou superior a 28 °NM; — <u>cibébový výber</u> , obtido exclusivamente a partir de bagos sobreamadurecidos seleccionados à mão, concentrados por efeito do <i>Botrytis cinerea</i> P., cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 28 °NM; — <u>l'adové víno</u> , obtido a partir de uvas vindimadas a temperaturas iguais ou inferiores a - 7 °C, que se mantiveram congeladas durante a vindima e a elaboração, sendo o teor natural de açúcares do mosto obtido igual ou superior a 27 °NM; — <u>slamové víno</u> , obtido a partir de uvas bem maduras armazenadas antes da elaboração em esteiras de palha ou de caniços ou eventualmente suspensas em cordas durante pelo menos três meses, sendo o teor natural de açúcares do mosto obtido igual ou superior a 27 °NM.
Esencia	Eslovaco	DOP (1)	Vinho produzido por fermentação lenta de vinho de gota obtido a partir de «cibebas» seleccionadas, provenientes de vinhas definidas do Tokajská vinohradnícka oblasť. O «esencia» contém pelo menos 450 g de açúcares naturais por litro e pelo menos 50 g de resíduo isento de açúcares por litro. Este vinho amadurece durante pelo menos três anos, incluindo pelo menos dois anos em casco de madeira.
Forditáš	Eslovaco	DOP (1)	Vinho obtido por fermentação alcoólica de mosto ou de vinho do mesmo ano de colheita, proveniente de vinhas definidas do Tokajská vinohradnícka oblasť, depois de posto em contacto com bagaço de «cibebas». Este vinho amadurece durante pelo menos dois anos, incluindo pelo menos um ano em casco de madeira.
Másláš	Eslovaco	DOP (1)	Vinho obtido por fermentação alcoólica de mosto ou de vinho do mesmo ano de colheita, proveniente de vinhas definidas do Tokajská vinohradnícka oblasť, depois de posto em contacto com borras de fermentação de Samorodné ou de Výber. Este vinho amadurece durante pelo menos dois anos, incluindo pelo menos um ano em casco de madeira.
Pestovateľský sekt (*)	Eslovaco	DOP (4)	Os requisitos básicos de produção deste vinho coincidem com os estabelecidos para a produção de vinhos espumantes de qualidade, sendo a última fase do processo de elaboração do vinho espumante efectuada pelo viticultor da vinha de proveniência das uvas utilizadas. Os constituintes do vinho de base do pestovateľský sekt são obrigatoriamente provenientes de uma única zona vitícola.
Samorodné	Eslovaco	DOP (1)	Vinho obtido por fermentação alcoólica de uvas de castas Tokaj na zona vitícola Tokajská vinohradnícka oblasť, provenientes de vinhas definidas, se não existirem condições favoráveis para a obtenção generalizada de «cibebas». Só pode ser posto em livre prática depois de dois anos de maturação, incluindo pelo menos um ano em casco de madeira.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Eslovaco	DOP (4)	Vinho espumante produzido por fermentação primária ou secundária de vinho de qualidade obtido a partir de uvas exclusivamente provenientes de vinhas situadas na zona vitícola na qual é admitido o cultivo de uvas para a elaboração deste vinho, ou de áreas limítrofes. Os requisitos básicos de produção deste vinho coincidem com os estabelecidos para a produção de vinhos espumantes de qualidade.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Eslovaco	DOP (1)	Vinho produzido por fermentação alcoólica depois de se pôr em contacto com «cibebas» mosto com teor de açúcares igual ou superior a 21 °NM proveniente de vinhas definidas do Tokajská vinohradnícka oblasť ou vinho da mesma qualidade e do mesmo ano de colheita proveniente de vinhas definidas do Tokajská vinohradnícka oblasť. O Tokajský výber é classificado de 3 a 6 «putňový», consoante a quantidade de «cibebas» à qual o mosto ou vinho foi adicionado. O výber amadurece durante pelo menos três anos, incluindo pelo menos dois anos em casco de madeira.
Výberová esencia	Eslovaco	DOP (1)	Vinho produzido por fermentação alcoólica de «cibebas». Os bagos são seleccionados durante a vindima e, depois de processados, adiciona-se-lhes imediatamente mosto proveniente de vinhas definidas do Tokajská vinohradnícka oblasť ou vinho do mesmo ano de colheita que contenha pelo menos 180 g de açúcares naturais por litro e pelo menos 45 g de resíduo isento de açúcares por litro. Este vinho amadurece durante pelo menos três anos, incluindo pelo menos dois anos em casco de madeira.

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

REINO UNIDO

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

PARTE B — Menções tradicionais a que se refere a alínea b) do n.º 1 do artigo 54.º do Regulamento (CE) n.º 479/2008

BULGÁRIA

Колекционно (collection)	Búlgaro	DOP (1)	Vinho que preenche os requisitos dos «reserva especial», maturado em garrafa durante pelo menos um ano e cuja quantidade não excede metade da «reserva especial».
Ново (young)	Búlgaro	DOP/IGP (1)	Vinho produzido exclusivamente a partir de uvas de uma só vindima e engarrafado até ao final do ano. Pode ser vendido com a menção «ново» (novo) até ao dia 1 de Março do ano seguinte. Nesse caso, figura obrigatoriamente nos rótulos a indicação «data-limite de venda: 1 de Março de 606/2009». Depois dessa data, o vinho não pode ser rotulado nem apresentado como «novo»; depois de 31 de Março, o vinho ainda existente na rede comercial é obrigatoriamente rotulado em conformidade com a regulamentação aplicável.
Премиум (premium)	Búlgaro	IGP (1)	Vinho produzido a partir de uma única casta de uva e que é o de melhor qualidade de toda a vindima. A quantidade produzida não excede um décimo da totalidade da vindima.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Búlgaro	DOP (1)	Vinho amadurecido em cascos de carvalho novos de volume não superior a 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Búlgaro	IGP (1)	Vinho produzido a partir de uma única casta de uva e que representa uma quantidade conservada do melhor lote da vindima.
Резерва (reserve)	Búlgaro	DOP/IGP (1)	Vinho produzido a partir de uma única casta de uva, amadurecido durante pelo menos um ano a partir do mês de Novembro do ano da vindima.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Búlgaro	DOP (1)	Vinho produzido a partir de castas recomendadas, cujo teor ponderal de açúcares não é inferior a 22 %. O título alcoométrico do vinho é no mínimo de 11°. As características deste vinho são nomeadamente devidas à adição de mosto de uvas ou de mosto de uvas concentrado pelo menos 30 dias antes da expedição.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Búlgaro	DOP (1)	Vinho produzido a partir de uma única casta ou por mistura, amadurecido durante pelo menos dois anos após o termo do prazo estabelecido no caderno de especificações.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Búlgaro	DOP (1)	Vinho produzido a partir de uma única casta ou por mistura, amadurecido durante pelo menos um ano em cascos de carvalho após o termo do prazo estabelecido no caderno de especificações.

REPÚBLICA CHECA

Archivní víno	Checo	DOP (1)	Vinho colocado em livre prática pelo menos três anos após o ano da vindima.
Burčák	Checo	DOP (1)	Mosto de uvas parcialmente fermentado cujo título alcoométrico adquirido é superior a 1 % vol e inferior a três quintos do título alcoométrico total.
Klaret	Checo	DOP (1)	Vinho produzido a partir de uvas tintas, sem fermentação da casca das uvas.
Košer, Košer víno	Checo	DOP (1)	Vinho produzido de acordo com as regras litúrgicas do judaísmo.
Labín	Checo	IGP (1)	Vinho produzido a partir de uvas tintas, sem fermentação da casca das uvas, na região vitícola da República Checa.
Mladé víno	Checo	DOP (1)	Vinho disponibilizado para consumo ao consumidor final ainda no ano de vindima das uvas utilizadas na sua produção.
Mešní víno	Checo	DOP (1)	Vinho produzido de acordo com as regras litúrgicas e que preenche os requisitos para que possa ser utilizado nos actos litúrgicos da Igreja Católica.
Panenskéé víno, Panenská sklizeň	Checo	DOP (1)	Vinho proveniente da primeira vindima de uma vinha. Entende-se por «primeira vindima de uma vinha» a vindima efectuada no terceiro ano subsequente à plantação da vinha.
Pěstitelský sekt (*)	Checo	DOP (4)	Vinho espumante classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa que preenche os requisitos da regulamentação comunitária para o vinho espumante de qualidade produzido em região determinada obtido a partir de uvas da vinha do vitivinicultor.
Pozdní sběr	Checo	DOP (1)	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área em causa; o rendimento por hectare não foi excedido; as uvas a partir das quais o vinho foi produzido atingiram um teor de açúcares de pelo menos 21 °NM; a vindima e a produção do vinho, não incluído o engarrafamento, foram efectuadas na região vitivinícola em causa; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.
Premium	Checo	DOP (1)	Vinho com atributos de escolha — selecção das uvas, dos bagos ou de uvas passas –, produzido a partir de uva afectada pela podridão nobre, <i>Botrytis cinerea</i> P., numa percentagem de pelo menos 30 %.

Rezerva	Checo	DOP (1)	Vinho envelhecido durante pelo menos 24 meses em barril de madeira e subsequentemente em garrafa; o período mínimo de envelhecimento em barril é de 12 meses, no caso dos vinhos tintos, ou de 6 meses, no caso dos vinhos brancos ou rosados.
Růžák, Ryšák	Checo	DOP (1)	Vinho produzido a partir de uma mistura de uvas brancas ou, se necessário, tintas, ou de mosto dessas uvas.
Zráló na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Checo	DOP (1)	Vinho que, durante a produção, foi deixado sobre as borras durante pelo menos seis meses.

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

ALEMANHA

Affentaler	Alemão	DOP (1)	Menção de origem para vinho tinto de qualidade e Prädikatswein da casta de uva de vinho Blauer Spätburgunder, provenientes dos territórios Altschweier, Bühl, Eisental e Neusatz da cidade de Bühl, de Bühlertal e do território de Neuweier da cidade de Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Alemão	DOP (1)	Vinho produzido a partir de uvas brancas e tintas esmagadas em conjunto, originário da zona vitícola especificada Baden.
Classic (Klassik)	Alemão	DOP (1)	Vinho tinto ou branco de qualidade elaborado exclusivamente a partir de castas de uva de vinho clássicas típicas da região. O título alcoométrico volúmico natural do mosto utilizado é pelo menos um ponto percentual mais elevado do que o valor mínimo de título alcoométrico volúmico natural prescrito para a zona vitícola na qual as uvas foram vindimadas. O título alcoométrico volúmico total é pelo menos de 11,5 %. O teor de açúcares residual não excede 15 g/l nem duas vezes a acidez total. Está prevista a menção de uma casta de uva de vinho única e do ano de colheita, mas não do sabor.
Ehrentrudis	Alemão	DOP (1)	Declaração de origem para vinhos rosados de qualidade e de alta qualidade da casta de uva de vinho Blauer Spätburgunder, provenientes da zona Tuniberg.
Federweisser	Alemão	DOP/IGP (1)	Mosto de uvas parcialmente fermentado com indicação geográfica da Alemanha ou de outros Estados-Membros da União Europeia. Indicações geográficas tomadas das zonas vitícolas de «vin de pays». «Federweisser» é a designação mais comum do mosto de uvas parcialmente fermentado, existindo diversidade regional de designações.
Hock	Alemão	DOP (1)	Vinho branco com indicação geográfica da zona vitícola Reno cujo teor de açúcares residual se situa na gama do «meio doce». História da menção: «Hock» é a designação anglo-americana tradicional do vinho do Reno, relacionada com o topónimo «Hochheim» (Hochheim am Main, zona vitícola Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Alemão	DOP (1)	Designação tradicional de um vinho branco de qualidade alemão constituído por pelo menos 70 % de uma mistura das castas Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ou Kerner das regiões Nahe, Rheingau, Rheinhessen ou Pfalz. O teor de açúcares residual situa-se na gama do «meio doce». É quase exclusivamente destinado à exportação.
Riesling-Hochgewächs (*)	Alemão	DOP (1)	Vinho branco de qualidade exclusivamente produzido com uvas da casta de uva de vinho Riesling; o título alcoométrico volúmico natural do mosto utilizado é pelo menos um ponto percentual e meio mais elevado do que o valor mínimo de título alcoométrico volúmico natural prescrito para a zona ou parte de zona vitícola especificada na qual as uvas foram vindimadas; o vinho obteve pelo menos a pontuação 3,0 no exame de qualidade.
Schillerwein	Alemão	DOP (1)	Vinho da zona vitícola especificada Württemberg. É um vinho de qualidade de cor pálida a vermelho vivo produzido a partir de uvas brancas e tintas esmagadas em conjunto. Se o Schillerwein for o vinho de base, admitem-se as menções «Schillersekt b.A.» ou «Schillerperlwein b.A.».
Weissherbst	Alemão	DOP (1)	Vinho de qualidade produzido em região vitícola especificada ou Prädikatswein (vinho com atributos especiais), produzido com uma única casta tinta e pelo menos 95 % de mosto de prensagem ligeira. A casta de uva de vinho é obrigatoriamente indicada em associação com a menção Weißherbst, no mesmo tipo, tamanho e cor de letra. Esta menção pode ser igualmente utilizada para vinhos espumantes de qualidade nacionais que sejam produzidos a partir de vinho que possa ostentar a menção «Weißherbst».

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

GRÉCIA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um edifício «agrepavlis», decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.
Αμπέλι (Ampeli)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas vindimadas em vinhas da exploração na qual o vinho é elaborado.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas vindimadas em vinhas da exploração na qual o vinho é elaborado.
Αρχοντικό (Archontiko)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um edifício «archontiko», decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.
Κάβα (Cava)	Grego	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vinhos envelhecidos em condições controladas.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grego	DOP (3, 15, 16)	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas de vinhas seleccionadas, nas quais o rendimento por hectare é especialmente baixo.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Grego	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinhos seleccionados envelhecidos por um período específico em condições controladas.
Κάστρο (Kastro)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um castelo ou as ruínas de um castelo, decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.
Κτήμα (Ktima)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração situada na zona vitícola protegida em causa.
Λιαστός (Liastos)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Vinhos produzidos a partir de uvas deixadas ao sol ou à sombra para desidratação parcial.
Μετόχι (Metochi)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração situada fora da zona do mosteiro à qual a exploração pertence.
Μοναστήρι (Monastiri)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas pertencentes a um mosteiro.
Νάμα (Nama)	Grego	DOP/IGP (1)	Vinhos doces utilizados na comunhão litúrgica.
Νυχτέρι (Nychteri)	Grego	DOP (1)	Vinhos DOP «Santorini» produzidos exclusivamente nas ilhas Thira e Thiresia, envelhecidos em barril durante pelo menos três meses.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração situada a mais de 500 m de altitude.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas de vinhas situadas a mais de 500 m de altitude.	
Πύργος (Pyrgos)	Grego	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um edifício «pyrgos», decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grego	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinhos seleccionados envelhecidos por um período determinado em condições controladas.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grego	DOP (3, 15, 16)	Vinhos licorosos seleccionados envelhecidos por um período determinado em condições controladas.	
Βερντέα (Verntea)	Grego	IGP (1)	Vinho com menção tradicional produzido com uvas vindimadas em vinhas da ilha de Zakynthos, na qual decorre igualmente a vinificação.	
Vinsanto	Grego	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinho DOP «Santorini» produzido no complexo Santo Erini-Santorini das ilhas Thira e Thiresia a partir de uvas deixadas ao sol.	

ESPAÑHA

Amontillado	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» ou «Montilla-Moriles», seco, com aroma pungente a avelã, suave, com bom volume e cor âmbar ou dourada, com título alcoométrico adquirido entre 16° e 22°. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de «criaderas y soleras», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Añejo	Espanhol	DOP/IGP (1)	Vinhos envelhecidos durante um período total de pelo menos 24 meses em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 600 l ou em garrafa.	
	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso DOP «Málaga» envelhecido durante três a cinco anos.	
Chacolí-Txakolina	Espanhol	DOP (1)	Vinho DOP «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» ou «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» elaborado fundamentalmente com as castas Ondarrabi Zuri e Ondarrabi Beltza. O título alcoométrico adquirido é igual ou superior a 9,5 % vol (11 % vol no caso do branco fermentado em barril), a acidez volátil igual ou inferior a 0,8 mg/l e o teor de compostos sulfurados igual ou inferior a 180 mg/l (140 mg/l no caso dos tintos).	
Clásico	Espanhol	DOP (3, 16)	Vinhos com mais de 45 gramas de açúcares residuais por litro.	Chile
Cream	Inglês	DOP (3)	Vinhos licorosos «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» e «Condado de Huelva» com pelo menos 60 gramas de matérias redutoras por litro e cor âmbar a mogno. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de «criaderas y soleras» ou pelo sistema de «añadas», em recipientes de carvalho.	
Criadera	Espanhol	DOP (3)	Vinhos licorosos «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» e «Condado de Huelva» envelhecidos pelo sistema de «criaderas y soleras», tradicional na zona.	

Criaderas y Soleras	Espanhol	DOP (3)	Vinhos licorosos «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» em cuja produção se utilizam séries de «botas» de carvalho geralmente sobrepostas, chamadas «criaderas». O vinho do ano é introduzido na série superior do sistema e passa subsequentemente pelas outras séries ou «criaderas», por trasfegas parciais e sucessivas durante um período longo, até chegar à última série, dita «solera», na qual termina o processo de envelhecimento.
Crianza	Espanhol	DOP (1)	Vinhos que não são espumantes, frisantes ou licorosos e satisfazem as seguintes condições: — período de envelhecimento mínimo de 24 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com 330 l de capacidade máxima, no caso dos vinhos tintos; — período de envelhecimento mínimo de 18 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com a referida capacidade máxima, no caso dos vinhos brancos e rosados.
Dorado	Espanhol	DOP (3)	Vinhos licorosos DOP «Rueda» ou «Málaga» envelhecidos.
Fino	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» ou «Montilla-Moriles» com as seguintes qualidades: cor de palha, seco, ligeiramente amargo, leve e aromático ao paladar. É envelhecido com «flor» durante pelo menos dois anos pelo sistema de «criaderas y soleras», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.
Fondillón	Espanhol	DOP (16)	Vinho DOP «Alicante» elaborado com uvas de qualidade e condições sanitárias excepcionais, da casta Monastrell, sobre-amadurecidas nas cepas. Na fermentação, só são utilizadas leveduras autóctones e o título alcoométrico adquirido (mínimo 16 % vol) é totalmente natural. Este vinho é envelhecido pelo menos dez anos em recipientes de carvalho.
Gran reserva	Espanhol	DOP (1)	Vinhos que não são espumantes, frisantes ou licorosos e satisfazem as seguintes condições: — período de envelhecimento mínimo de 60 meses, do qual pelo menos 18 meses em barris de carvalho com 330 l de capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos tintos; — período de envelhecimento mínimo de 48 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com a referida capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos brancos e rosados.
	Espanhol	DOP (4)	O período mínimo de envelhecimento dos vinhos espumantes DOP «Cava», da tiragem à degola, é de 30 meses.
Lágrima	Espanhol	DOP (3)	Vinho doce DOP «Málaga» em cuja elaboração o mosto escorre sem pressão mecânica depois de pisadas as uvas. É envelhecido durante pelo menos dois anos pelo sistema de «criaderas y soleras» ou pelo sistema de «añadas», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.
Noble	Espanhol	DOP/IGP (1)	Vinhos envelhecidos durante um período total de pelo menos 18 meses em barris de carvalho de capacidade não superior a 600 l ou em garrafa.
	Espanhol	DOP (3)	Vinhos licorosos DOP «Málaga» envelhecidos durante dois a três anos.
Oloroso	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») DOP «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» ou «Montilla-Moriles» com as seguintes qualidades: encorpado, com bom volume e aveludado, aromático, energético, seco ou ligeiramente doce, de cor próxima do mogno, com título alcoométrico adquirido entre 16° e 22°. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de «criaderas y soleras», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.
Pajarete	Espanhol	DOP (3)	Vinhos doces ou meio-doces DOP «Málaga» envelhecidos durante pelo menos dois anos pelo sistema de «criaderas y soleras» ou pelo sistema de «añadas», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.

Pálido	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») «Condado de Huelva», envelhecido durante mais de três anos por processos biológicos, com título alcoométrico adquirido entre 15 % e 17 % vol.	
	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso DOP «Rueda» envelhecido durante pelo menos quatro anos, sendo os três últimos anos em casco de carvalho.	
	Espanhol	DOP (3)	Vinho DOP «Málaga» das castas Pedro Ximenez e/ou Moscatel, sem adição de «arrope» (mosto concentrado) e sem envelhecimento.	
Palo Cortado	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» ou «Montilla Moriles» cujas características organolépticas consistem no aroma de um «amontillado» e num sabor e numa cor próximos dos de um «oloroso», com título alcoométrico adquirido entre 16 % e 22 %. É envelhecido em duas fases: a primeira biológica, sob uma película («flor») de leveduras, e a segunda oxidativa.	
Primero de Cosecha	Espanhol	DOP (1)	Vinho DOP «Valencia» cujas uvas foram colhidas nos primeiros dez dias do período de vindima e que foi engarrafado no prazo máximo de trinta dias após o termo da mesma, sendo obrigatória a indicação da colheita no rótulo.	
Rancio	Espanhol	DOP (1, 3)	Vinhos submetidos a um processo de envelhecimento oxidativo acentuado, com mudanças abruptas de temperatura na presença de ar ou em recipientes de madeira ou de vidro.	
Raya	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») «Montilla Moriles» com características próximas das de um «oloroso», embora com sabor e aroma menos intensos. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de «criaderas y soleras», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Reserva	Espanhol	DOP (1)	Vinhos que não são espumantes, frisantes ou licorosos e satisfazem as seguintes condições: — período de envelhecimento mínimo de 36 meses, do qual pelo menos 12 meses em barris de carvalho com 330 l de capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos tintos; — período de envelhecimento mínimo de 24 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com a referida capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos brancos e rosados.	Chile
Sobremadre	Espanhol	DOP (1)	Vinhos brancos «Vinos de Madrid» que, em consequência do modo como são elaborados, contêm dióxido de carbono gasoso proveniente da própria fermentação dos mostos com as respectivas «madres» (uvas desengaçadas e esmagadas).	
Solera	Espanhol	DOP (3)	Vinhos licorosos «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» e «Condado de Huelva» envelhecidos pelo sistema de «criaderas y soleras».	
Superior	Espanhol	DOP (1)	Vinhos obtidos utilizando pelo menos 85 % de uvas das castas preferidas das zonas delimitadas em causa.	Chile África do Sul
Trasañejo	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso DOP «Málaga» envelhecido durante mais de cinco anos.	
Vino Maestro	Espanhol	DOP (3)	Vinho DOP «Málaga» com fermentação muito incompleta, devido à adição de 7 % de álcool vínico ao mosto antes daquela se iniciar. A fermentação é, por isso, muito lenta e termina quando a graduação alcoólica atinge 15-16°, restando então 160-200 gramas de açúcares não fermentados por litro. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de «criaderas y soleras» ou pelo sistema de «añadas», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Espanhol	DOP (1)	Vinho «Utiel-Requena» elaborado a partir de uvas vindimadas nos primeiros dez dias do período de vindima, com graduação alcoólica compreendida entre 10 % e 11,5 % vol. A juventude destes vinhos é a causa dos seus atributos especiais, entre os quais pode incluir-se uma ligeira efervescência de dióxido de carbono.	

Viejo	Espanhol	DOP/IGP (1)	Vinho envelhecido 36 meses, com características de oxidação nomeadamente devidas à acção da luz, do oxigénio, do calor ou de todos estes factores.	
	Espanhol	DOP (3)	Vinho licoroso («vino generoso») DOP «Condado de Huelva» com as seguintes qualidades: encorpado, com bom volume e aveludado, aromático, energético, seco ou ligeiramente doce, de cor próxima do mogno, com título alcoométrico adquirido entre 15° e 22°. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de «criaderas y soleras», em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Vino de Tea	Espanhol	DOP (1)	Vinho da subzona «Norte» da DOP «La Palma» envelhecido em recipientes de madeira de <i>Pinus canariensis</i> («Tea») durante um período máximo de seis meses. O título alcoométrico adquirido situa-se entre 11 % e 14,5 % vol, no caso dos vinhos brancos, entre 11 % e 13 % vol, no caso dos vinhos rosados, e entre 12 % e 14 % vol, no caso dos vinhos tintos.	

FRANÇA

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

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

ITÁLIA

Alberata ou vigneti ad alberata	Italiano	DOP (1)	Menção especial ligada aos vinhos «Aversa». Refere-se à tradição vitícola muito antiga em que repousa a produção destes vinhos.	
Amarone	Italiano	DOP (1)	Menção histórica exclusivamente ligada ao método de produção dos vinhos «Valpolicella». É utilizada desde a antiguidade para identificar o local de origem destes vinhos, que são elaborados a partir de uvas passas por um método de produção específico, baseado na fermentação total dos açúcares. Assim se pode explicar a origem do nome «Amarone». É uma menção bastante específica e bem conhecida, que por si só pode identificar o produto.	
Ambra	Italiano	DOP (3)	Menção ligada ao método de produção e à cor amarelo-âmbar, mais ou menos intensa, dos vinhos «Marsala». Esta cor característica advém do longo método de produção, de cujas fases de envelhecimento e de apuramento resulta apreciável redução oxidativa dos teores de polifenóis e de substâncias corantes.	
Ambrato	Italiano	DOP (1, 3)	Menção ligada ao método de produção e à coloração âmbar característica, mais ou menos intensa, dos vinhos «Malvasia delle Lipari» e «Vernaccia di Oristano». Esta cor característica advém do longo período de produção, de cujas fases de envelhecimento e de apuramento resulta apreciável redução oxidativa dos teores de polifenóis e de substâncias corantes.	
Annosio	Italiano	DOP (1)	Menção ligada aos vinhos «Controguerra». Reporta-se ao método de produção próprio a partir de uvas passas, que inclui um período de envelhecimento obrigatório de pelo menos 30 meses em recipientes de madeira antes da comercialização e consumo do produto final.	
Apianum	Latim	DOP (1)	Menção de origem clássica exclusivamente atribuída aos vinhos «Fiano di Avellino». Faz referência à qualidade das uvas, pois estas são muito apreciadas pelas abelhas («api», em italiano).	
Auslese	Alemão	DOP (1)	Ver a menção tradicional «Scelto». Menção exclusivamente atribuída aos vinhos «Caldaro» e «Caldaro Classico — Alto Adige».	
Buttafuoco	Italiano	DOP (1, 6)	Menção exclusivamente ligada ao tipo especial de vinho originário de uma subzona dos vinhos «Oltrepò Pavese». É utilizada há muito tempo para designar um vinho muito característico que, como o nome indica, produz um «calor especial».	
Cannellino	Italiano	DOP (1)	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho «Frascati» e à produção desse tipo de vinho. É utilizada há muito tempo para identificar o tipo de vinho em causa, cujo método de produção especial permite obter um vinho «abboccato», ou seja, um vinho ligeiramente doce e com corpo.	
Cerasuolo	Italiano	DOP (1)	Menção histórica tradicional estreitamente ligada aos vinhos «Cerasuolo di Vittoria». É parte integrante desta «denominazione di origine controllata e garantita» (DOCG), constituindo o aspecto não-geográfico da mesma. A menção reporta-se à produção e à cor característica destes vinhos. Também é utilizada tradicionalmente para designar um tipo de vinhos «Montepulciano d'Abruzzo», aos quais se encontra estreitamente ligada.	
Chiaretto	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Menção ligada ao método de produção e à cor característica do tipo de vinho em causa, que é elaborado a partir de uvas tintas.	
Ciaret	Italiano	DOP (1)	Menção exclusivamente ligada aos vinhos «Monferrato» e relacionada com a cor característica do produto. Significa tradicionalmente «tinto claro».	
Château	Francês	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Menção ligada ao nome da empresa vinificadora, caso as uvas dela sejam exclusivamente provenientes e a vinificação decorra nessa mesma empresa.	Chile
Classico	Italiano	DOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Menção prevista na lei n.º 164/1992. É reservada para vinhos não-espumantes da zona de origem mais antiga sobre a qual incida a regulamentação que estabelece uma determinada DOP.	Chile

Dunkel	Alemão	DOP (1)	Menção ligada ao método de produção e à cor escura característica dos vinhos «Trentino» em causa.
Fine	Italiano	DOP (3)	Menção estreitamente ligada a um tipo de vinho «Marsala». Reporta-se ao método de produção específico, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos um ano, do qual 8 meses, no mínimo, em cascos de madeira.
Fior d'Arancio	Italiano	DOP (1, 6)	Menção ligada aos dois tipos de vinho «Colli Euganei»: espumante e «passito» (elaborado a partir de uvas passas). Reporta-se ao método de produção e às características aromáticas típicas do produto, que é elaborado a partir de uvas moscatel por um método de produção cuidadoso.
Flétri	Italiano	DOP (1)	Menção ligada a tipos específicos de vinho DOC «Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste». Reporta-se ao método de produção e às características típicas do produto, que resultam de uma elaboração cuidadosa do vinho a partir de uvas parcialmente secas.
Garibaldi Dolce (ou GD)	Italiano	DOP (3)	Menção histórica exclusivamente ligada a um tipo específico de vinho DOC «Marsala» «Superiore». Inicialmente, a menção foi utilizada em honra de Garibaldi, que provou este vinho quando desembarcou em Marsala. Garibaldi gostou do vinho devido às características que este apresenta, resultantes do método de produção específico, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos dois anos em cascos de madeira.
Governo all'uso toscano	Italiano	DOP/IGP (1)	A menção começou por estar ligada aos vinhos DOP «Chianti» e «Chianti Classico». Posteriormente, a sua utilização foi alargada aos vinhos IGP «Colli della Toscana Centrale», que são elaborados na mesma zona de produção. Reporta-se ao método de produção próprio utilizado na Toscana, que inclui a adição de uvas passas ao vinho no final do Inverno, as quais dão origem a uma fermentação suplementar.
Gutturnio	Italiano	DOP (1, 8)	Menção histórica exclusivamente ligada a um tipo de vinho originário de uma subzona dos vinhos «Colli Piacentini». Reporta-se ao método de produção do vinho tinto em causa, um vinho muito típico e de alta qualidade. De facto, era servido em taças de prata de origem romana («gutturnium»).
Italia Particolare (ou IP)	Italiano	DOP (3)	Menção histórica exclusivamente ligada aos vinhos «Marsala fine». Os «Marsala» começaram por ser produzidos exclusivamente para o mercado nacional.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Alemão	DOP (1)	Zona tradicional de produção dos vinhos «Alto Adige» «Caldaro» (denominações «Santa Maddalena» e «Terlano»). (Ver a definição de «Classico»).
Kretzer	Alemão	DOP (1)	Menção que se reporta ao método de produção e à cor rosada típica. É utilizada para os vinhos «Alto Adige», «Trentino» e «Teroldego rotaliano» a que se aplica.
Lacrima	Italiano	DOP (1)	Menção estreitamente ligada à denominação «Lacrima di Morro d'Alba» e parte integrante desta denominação. Reporta-se ao método de produção próprio, no qual a ligeira prensagem das uvas dá origem a um produto de alta qualidade.
Lacryma Christi	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5)	Menção histórica estreitamente ligada aos vinhos «Vesuvio». Tem estado tradicionalmente ligada a alguns tipos desses vinhos (normais, licorosos e espumantes), elaborados por um método de produção especial; este inclui uma ligeira prensagem das uvas, que dá origem a um produto de alta qualidade com conotações religiosas.
Lambiccato	Italiano	DOP (1)	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho «Castel San Lorenzo». Reporta-se ao tipo de produto e ao método de produção próprio. Este utiliza uvas moscatel, que são maceradas a temperatura controlada em recipientes especiais, tradicionalmente designados por «lambicchi».
London Particolar (ou LP ou Inghilterra)	Italiano	DOP (3)	Menção histórica exclusivamente ligada aos vinhos «Marsala Superiore». Menção ou iniciais tradicionalmente utilizadas para designar um produto destinado ao mercado inglês. A utilização da língua inglesa também é tradicional, estando prevista no caderno de especificações e na regulamentação dos vinhos «Marsala». Com efeito, é sabido que a importância e reputação desta denominação de vinho licoroso se deve tanto à acção dos produtores como dos comerciantes ingleses, que descobriram os Marsala em 1773. Em conjunto, têm vindo a produzir e a comercializar este vinho extraordinário, que se tornou conhecido em todo o mundo, especialmente em Inglaterra.

Occhio di Pernice	Italiano	DOP (1)	Menção ligada a determinados vinhos «Vin Santo». Reporta-se ao método de produção e à cor característica. Com efeito, o método de produção próprio, que utiliza uvas tintas, possibilita a elaboração de um produto muito típico, com uma cor extraordinária, que varia do rosa forte ao rosa pálido. Essa cor corresponde à dos olhos da perdiz, ave à qual este vinho foi buscar o nome.
Oro	Italiano	DOP (3)	Menção ligada a determinados vinhos «Marsala». Reporta-se à cor característica e ao método de produção, no qual é proibida a utilização de mosto concentrado. O método utilizado permite obter um produto de especial valor, de cor dourada mais ou menos intensa.
Passito ou Vino passito ou Vino Passito Liquoroso	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menção que se reporta ao tipo de produto e ao método de produção correspondente. As menções «passito», «vino passito» e «vino passito liquoroso» estão reservadas para vinhos normais ou licorosos obtidos por fermentação de uvas sujeitas a secagem natural ou em local condicionado, em conformidade com as especificações do produto. A lei n.º 82/2006 alargou a possibilidade de utilização desta menção a vinhos de uvas sobreamadurecidas.
Ramie	Italiano	DOP (1)	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho «Pinerolese». Reporta-se ao tipo de produto e ao método de produção correspondente, que utiliza uvas parcialmente desidratadas.
Rebola	Italiano	DOP (1, 15)	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho «Colli di Rimini». Reporta-se ao método de produção e ao tipo de produto, que é obtido a partir de uvas parcialmente secas e cuja cor varia entre o dourado e o âmbar.
Recioto	Italiano	DOP (1, 4, 5)	Menção histórica tradicional estreitamente ligada ao nome de três vinhos com denominação de origem produzidos no Veneto: DOP «Valpolicella», «Gambellara» e «Recioto di Soave». Estas denominações dizem respeito a zonas de produção muito próximas entre si e com tradições semelhantes, sobretudo nas províncias de Verona e Vicenza. O nome teve origem no século V. Na época, os poetas bucólicos referiram-se ao valor e renome especiais deste vinho, cuja produção estava limitada à província de Verona e cujo nome tivera origem na designação «Retia» que antigamente tinha a região montanhosa de Verona e do Trento até à fronteira do Como e da Valtellina. Esta menção é, portanto, utilizada há muito tempo, e continua a sê-lo, para designar vinhos obtidos pelo método de produção próprio, que passa pela secagem das uvas.
Riserva	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	São vinhos sujeitos a um determinado período de envelhecimento, de pelo menos dois anos no caso dos vinhos tintos e de pelo menos um ano no caso dos vinhos brancos, complementado por um envelhecimento em barril, em conformidade com o caderno de especificações. Além das especificações habituais, o caderno de especificações tem de prever a indicação obrigatória do ano de colheita no rótulo, bem como as regras da manutenção dessa indicação em caso de mistura de vinhos de anos diferentes. Os vinhos espumantes e licorosos DOP podem utilizar esta menção em conformidade com as condições estabelecidas nos cadernos de especificações correspondentes e em observância da regulamentação comunitária.
Rubino	Italiano	DOP (1)	Menção ligada à DOP «Cantavenna». Reporta-se ao método de produção e à cor característica deste vinho. Além disso, a menção «Rubino» está ligada a um tipo específico dos vinhos DOP «Teroldego Rotaliano», «Trentino» e «Garda Colli Mantovani» e reporta-se à cor característica que o produto exhibe.
	Italiano	DOP (3)	Menção ligada aos vinhos «Marsala». Reporta-se ao método de produção próprio, no qual é proibida a utilização de mosto concentrado. Além disso, este vinho tem uma cor vermelho rubi, que, com o envelhecimento, adquire tonalidades âmbar.
Sangue di Giuda	Italiano	DOP (4, 5, 8)	Menção tradicional histórica exclusivamente ligada a um tipo de vinho produzido no território do Oltrepò Pavese. É utilizada há muito tempo para designar um vinho tinto muito característico, doce, espumante ou frisante, de sabor agradável, tão macio que, quanto mais se bebe, mais pode trair quem o faz, como o famoso apóstolo.
Scelto	Italiano	DOP (1)	Menção ligada aos vinhos «Caldaro», «Caldaro Classico — Alto Adige» e «Colli del Trasimeno». Reporta-se ao produto específico e ao método de produção correspondente, que se inicia com a escolha das uvas (daí a designação «Scelto»).

Sciacchetrà	Italiano	DOP (1)	Menção histórica tradicional estreitamente ligada aos vinhos «Cinque Terre». Reporta-se ao método de elaboração do produto, nomeadamente no que respeita à prensagem das uvas e à armazenagem. Na realidade, a palavra significa à letra «prensar e manter intacto», método utilizado para produtos de alta qualidade.	
Sciac-trà	Italiano	DOP (1)	Ver «Sciacchetrà». A diferença reside no facto de a menção se referir a um tipo específico de vinho.	
Spätlese	Alemão	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Ver a menção «Vendemmia Tardiva». É utilizada na província autónoma de Bolzano.	
Soleras	Italiano	DOP (3)	Menção ligada a um tipo de vinho licoroso específico designado por «Marsala». Reporta-se ao produto e ao método de produção específico, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos cinco anos em barris de madeira. É proibido o enriquecimento com mosto concentrado. Obtém-se um produto puro e natural, sem componentes adicionais, mesmo de origem vínica (excepto, é claro, o álcool, por se tratar de um vinho licoroso).	
Stravecchio	Italiano	DOP (3)	Menção exclusivamente ligada aos tipos «Virgin» e «Soleras» de vinho «Marsala». Reporta-se ao método de produção próprio, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos dez anos em barris de madeira.	
Strohwein	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Ver a menção tradicional «Passito». Significa à letra «vinho de palha». Reporta-se a um vinho específico produzido na província de Bolzano e corresponde a um método de produção que inclui a secagem das uvas, depois da vindima, em esteiras de palha, de acordo com o método de secagem estabelecido nos cadernos de especificações.	
Superiore	Italiano	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vinhos de melhor qualidade, cujas regras de produção são muito mais estritas do que as dos outros vinhos. Com efeito, os cadernos de especificações estabelecem as seguintes diferenças: a) Valor mínimo do título alcoométrico natural das uvas superior a 0,5° vol; b) Valor mínimo do título alcoométrico total no consumo superior a 0,5° vol.	São Marinho
Superiore Old Marsala	Italiano	DOP (3)	Menção ligada aos vinhos «Marsala Superiore». Reporta-se ao produto específico e ao método de produção próprio, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos dois anos em barris de madeira. Esta menção compreende, além disso, um termo em inglês, tradicional no caso dos vinhos licorosos e confirmado pelo caderno de especificações e pela lei que regulamenta os vinhos Marsala. A importância e o prestígio desta denominação devem-se tanto à acção dos produtores como dos comerciantes ingleses, que descobriram os Marsala em 1773. Em conjunto, têm vindo a produzir e a comercializar este vinho especial, que se tornou conhecido em todo o mundo, especialmente em Inglaterra.	
Torchiato	Italiano	DOP (1)	Menção exclusivamente ligada aos vinhos «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona». Reporta-se às características especiais do produto. Este é obtido por um método de produção longo, que passa por uma prensagem suave das uvas.	
Torcolato	Italiano	DOP (1)	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho «Breganze» específico. Reporta-se às características especiais do produto. Este é obtido por um método de produção cuidadoso, que passa pela utilização de uvas parcialmente secas. Depois da vindima, os cachos de uvas são suspensos por fios em traves, entrelaçados, e deixados a secar deste modo.	
Vecchio	Italiano	DOP (1, 3)	Menção ligada aos vinhos «Rosso Barletta», «Aglanico del Vulture», «Marsala» e «Falerno del Massico». Reporta-se às condições de envelhecimento e ao envelhecimento e apuramento do produto.	
Vendemmia Tardiva	Italiano	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Menção ligada ao tipo específico de produto, obtido a partir de uvas de vindima tardia. A secagem das uvas nas próprias cepas, expostas às condições ambientais e meteorológicas, permite obter um produto extraordinário, nomeadamente em termos de teor de açúcar e de aroma. Obtém-se um vinho muito especial, também qualificado de vinho de sobremesa ou «para meditação».	
Verdolino	Italiano	DOP/IGP (1)	Menção ligada ao método de produção e à cor verde característica do vinho.	

Vergine	Italiano	DOP (1, 3)	Menção ligada aos vinhos «Marsala». Reporta-se ao produto específico e ao método de produção próprio, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos cinco anos em barris de madeira, bem como a proibição da adição de mostos concentrados. Daí resulta um produto puro e natural, sem componentes adicionados, mesmo de origem vitícola (excepto o álcool, por se tratar de um vinho licoroso). Esta menção está ainda ligada aos vinhos «Bianco Vergine Valdichiana». Reporta-se ao método de produção tradicional, que passa pela fermentação sem as cascas da uva, obtendo-se um produto final puro e natural.
Vermiglio	Italiano	DOP (1)	Está ligada aos vinhos «Colli dell'Etruria Centrale». Reporta-se às características qualitativas próprias e à cor do produto.
Vino Fiore	Italiano	DOP (1)	Menção ligada ao método de produção próprio de determinados vinhos brancos e rosados. Esse método passa por uma prensagem ligeira das uvas, que permite obter um sabor especialmente delicado e apreciar assim o melhor do vinho, a dita «fiore» (flor).
Vino Novello ou Novello	Italiano	DOP/IGP (1, 8)	Menção ligada ao método de produção próprio e ao período de produção, estando previsto o dia 6 de Novembro do ano da vindima para o início da comercialização e consumo deste vinho.
Vin Santo ou Vino Santo ou Vinsanto	Italiano	DOP (1)	Menção histórica tradicional ligada a determinados vinhos produzidos nas regiões Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto e Trentino-Alto Adige. Reporta-se ao tipo de vinho específico e ao método de produção correspondente, complexo e que passa pela armazenagem e secagem das uvas em locais adequados e arejados e por um envelhecimento prolongado em recipientes de madeira tradicionais. Foram formuladas muitas hipóteses para a origem deste termo, que a maioria situa na Idade Média. A mais provável está estreitamente ligada ao valor religioso do vinho. Este vinho era considerado extraordinário e com virtudes milagrosas. Era comumente utilizado na celebração da missa, o que pode explicar o termo «vinsanto» (vinho santo). A menção continua a ser utilizada e é referida em pormenor nos cadernos de especificações da DOP, que definem um tipo de vinho amplamente conhecido e apreciado em todo o mundo.
Vivace	Italiano	DOP/IGP (1, 8)	Menção ligada ao método de produção e ao produto assim obtido. Este vinho liberta gás, devido ao dióxido de carbono que contém, resultante de um processo de fermentação exclusivamente natural.

CHIPRE

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

LUXEMBURGO

Château	Francês	DOP (1)	Menção ligada ao nome da exploração, caso as uvas dela sejam exclusivamente provenientes e a vinificação seja efectuada pela exploração em causa.	Chile
Grand premier cru	Francês	DOP (1)	<p>Aos vinhos que podem ostentar o selo nacional «Marque nationale» também pode ser atribuída uma das designações de qualidade suplementares «Vin classé», «Premier cru» ou «Grand premier cru», que são utilizadas desde 1959. A atribuição destas designações a um vinho passa por uma prova prévia efectuada por um comité oficial, que o classifica numa escala de 0 a 20 pontos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — aos vinhos que obtenham menos de 12 pontos é recusada qualquer classificação oficial, não podendo ostentar o selo «Marque nationale — appellation contrôlée»; — os vinhos que obtenham pelo menos 12,0 pontos são oficialmente reconhecidos como «Marque nationale — appellation contrôlée»; — os vinhos que obtenham pelo menos 14,0 pontos podem utilizar a designação «Vin classé», além do selo «Marque nationale — appellation contrôlée»; — os vinhos que obtenham pelo menos 16,0 pontos podem utilizar a designação «Premier cru», além do selo «Marque nationale — appellation contrôlée»; — os vinhos que obtenham pelo menos 18,0 pontos podem utilizar a designação «Grand premier cru», além do selo «Marque nationale — appellation contrôlée». 	Tunísia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Francês	DOP (1)	Designa um vinho de vindima tardia produzido a partir de apenas uma das castas Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ou Gewürztraminer. As uvas são obrigatoriamente vindimadas à mão; o título alcoométrico volúmico natural é, no mínimo, de 95° Oechsle, no caso dos Riesling, e de 105° Oechsle, no caso das outras castas. (Regulamento do Governo de 8 de Janeiro de 2001)	
Vin de glace	Francês	DOP (1)	Designa um vinho de gelo elaborado com uvas vindimadas à mão em estado de congelação, a temperaturas não superiores a - 7 °C. Só podem ser utilizadas na vinificação uvas das castas Pinot blanc, Pinot gris e Riesling e o título alcoométrico volúmico natural do mosto deve ser, no mínimo, de 120° Oechsle. (Regulamento do Governo de 8 de Janeiro de 2001)	
Vin de paille	Francês	DOP (1)	Designa um vinho de palha produzido a partir de uma das castas Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ou Gewürztraminer. As uvas são colhidas à mão e depositadas em esteiras de palha, para aí secarem durante pelo menos dois meses. A palha pode ser substituída por armações modernas. O valor mínimo do título alcoométrico volúmico natural das uvas é de 130° Oechsle. (Regulamento do Governo de 8 de Janeiro de 2001)	

HUNGRIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Húngaro	DOP (1)	Vinho envelhecido durante pelo menos três anos (dois anos em barril), elaborado após mistura de vinho novo, mosto ou vinho novo ainda em fermentação com bagos afectados por <i>Botrytis cinerea</i> P. (aszú). O teor de açúcares e o teor de resíduo isento de açúcares encontram-se fixados. Estas menções só podem ser utilizadas com a DOP «Tokaji».	
Aszúeszencia	Húngaro	DOP (1)		
Bikavér	Húngaro	DOP (1)	Vinho tinto produzido a partir de pelo menos três castas e envelhecido em casco de madeira durante, no mínimo, 12 meses, podendo a regulamentação local estabelecer outras especificações. Só pode ser produzido em Eger (DOP «Egri Bikavér» e «Egri Bikavér Superior») ou em Szekszárd (DOP «Szekszárdi Bikavér»).	
Eszencia	Húngaro	DOP (1)	Sumo de bagos afectados por <i>Botrytis cinerea</i> P. (aszú) que escorre naturalmente das cubas em que aqueles são depositados na altura da vindima. Teor de açúcares residual: mínimo 450 g/l; resíduo isento de açúcares: mínimo 50 g/l. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP «Tokaji».	

Fordítás	Húngaro	DOP (1)	Vinho envelhecido durante pelo menos dois anos (um ano em barril), elaborado após mistura de vinho com polpa de aszú espremida do mesmo ano de colheita. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP «Tokaji».
Mászlás	Húngaro	DOP (1)	Vinho envelhecido durante pelo menos dois anos (um ano em barril), elaborado após mistura de vinho com borras de vinho Tokaji Aszú do mesmo ano de colheita.
Késői szüretelésű bor	Húngaro	DOP/IGP (1)	Vindima tardia. O teor de açúcares do mosto é no mínimo de 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Húngaro	DOP/IGP (1)	Vinho elaborado com bagos seleccionados. O teor de açúcares do mosto é no mínimo de 204,5 g/l.
Muzeális bor	Húngaro	DOP/IGP (1)	Vinho envelhecido em garrafa durante pelo menos cinco anos.
Siller	Húngaro	DOP/IGP (1)	Vinho tinto de cor muito clara, devido ao curto período de maceração.
Szamorodni	Húngaro	DOP (1)	Vinho envelhecido durante pelo menos dois anos (um ano em barril), elaborado com bagos afectados por <i>Botrytis cinerea</i> P. (aszú) e com bagos saudáveis. O teor mínimo de açúcares do mosto é de 230,2 g/l. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP «Tokaji».

ÁUSTRIA

Ausstich	Alemão	DOP/IGP (1)	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.
Auswahl	Alemão	DOP/IGP (1)	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.
Bergwein	Alemão	DOP/IGP (1)	Vinho elaborado com uvas cultivadas em socalcos ou em vinhas situadas em encostas com declive superior a 26 %.
Klassik/Classic	Alemão	DOP (1)	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.
Heuriger	Alemão	DOP/IGP (1)	Vinho obrigatoriamente vendido aos retalhistas até ao final do mês de Dezembro após a vindima e aos consumidores até ao final do mês de Março subsequente.
Gemischter Satz	Alemão	DOP/IGP (1)	Vinho elaborado a partir de várias castas brancas ou tintas.
Jubiläumsw Wein	Alemão	DOP/IGP (1)	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.
Reserve	Alemão	DOP (1)	Vinho cujo título alcoométrico é pelo menos de 13 % vol. O número de controlo do vinho de qualidade só pode ser atribuído a partir do dia 1 do mês de Novembro após o ano da vindima, no caso dos vinhos tintos, e a partir do dia 15 do mês de Março após o ano da vindima, no caso dos vinhos brancos.
Schilcher	Alemão	DOP/IGP (1)	Este vinho só pode ser produzido na Steiermark e apenas com uvas da casta «Blauer Wildbacher» cultivadas na região vitícola Steierland.
Sturm	Alemão	IGP (1)	Mosto de uvas parcialmente fermentado cujo título alcoométrico é pelo menos de 1 % vol. O «Sturm» é obrigatoriamente vendido entre os meses de Agosto e Dezembro do ano da vindima e mantém-se em fermentação durante o período de venda.

PORTUGAL

Canteiro	Português	DOP (3)	Vinho alcoolizado logo após a fermentação, sendo a seguir armazenado em cascos, onde envelhece durante um período mínimo de 2 anos, devendo constar de conta corrente específica e não podendo ser engarrafado com menos de 3 anos. [Portaria n.º 125/98 de 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Português	DOP (1)	Menção reservada para vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que apresenta características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica, sendo obrigatória a indicação do ano da vindima. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Inglês	DOP (3)	Vinho do Porto com características organolépticas de elevada qualidade, retinto e encorpado, no momento do engarrafamento, de aroma e paladar finos, obtido por lotação de vinhos de diversos anos, de forma a obter-se complementaridade de características organolépticas, cujas características peculiares levam à formação de depósito (crosta) na parede da garrafa onde se efectua parte do estágio e reconhecido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto com direito ao uso da designação. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	Português	DOP (1)	Menção reservada para vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que apresente características organolépticas destacadas, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]
Escuro	Português	DOP (3)	Vinho de profunda intensidade cromática, resultante do equilíbrio de cores alaranjadas e acastanhadas, sendo estas últimas predominantes, devido à oxidação da matéria corante do vinho e à migração das matérias extraíveis do casco. [Portaria n.º 125/98 de 24.7.1998]
Fino	Português	DOP (3)	Vinho de qualidade e elegante com perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, maturidade do corpo e conjunto dos aromas, evoluídos com envelhecimento em casco. [Portaria n.º 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	Português	DOP (3)	Vinho em que o designativo é associado ao ano de colheita e o produto é obtido de castas tradicionais e que tenha o envelhecimento de pelo menos 20 anos e apresente qualidade destacada, devendo constar de conta corrente específica, antes e depois do engarrafamento, [Portaria n.º 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	Português	DOP/IGP (1, 3)	1. Menção reservada para vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, associada ao ano da vindima, que apresenta características organolépticas destacadas e tem, para vinho tinto, um envelhecimento mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro, e, para vinho branco ou rosado, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004] 2. Vinho do Porto que, posteriormente ao estágio em casco de madeira, é acondicionado em recipiente de vidro durante um período mínimo de oito anos, após o qual será engarrafado. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]
Lágrima	Português	DOP (3)	Vinho do Porto cujo grau de doçura corresponde a uma massa volúmica de 1 034 a 1 084, a 20 °C. [Decreto-Lei n.º 166/86, de 26.6.1986]

Leve	Português	DOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Menção reservada a Vinho Regional Estremadura que possua o título alcoométrico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico adquirido máximo de 10 % vol, uma acidez fixa igual ou superior a 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico, e uma sobrepressão máxima de 1 bar e cujos restantes parâmetros analíticos estejam de acordo com os valores definidos para os vinhos com indicação geográfica em geral. [Portaria n.º 1066/2003, de 26.9.2003] Menção reservada a Vinho Regional Ribatejano que possua o título alcoométrico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmicoadquirido máximo de 10,5 % vol, uma acidez fixa igual ou superior a 4 g/l, expressa em ácido tartárico, e uma sobrepressão máxima de 1 bar e cujos restantes parâmetros analíticos estejam de acordo com os valores definidos para os vinhos com indicação geográfica em geral. [Portaria n.º 424/2001, de 19.4.2001] 	
Nobre	Português	DOP (1)	Menção reservada a vinhos com a denominação de origem Dão que satisfaçam as condições estabelecidas no Estatuto da Região Vitivinícola do Dão. [Decreto-Lei n.º 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Português	DOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> Menção reservada para vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, associada ao ano da vindima, que apresenta características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 0,5 % vol ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica. Menção reservada para vinho espumante de qualidade, vinho espumante com indicação geográfica e vinho espumante com denominação de origem, desde que tenha entre 12 e 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra. Menção reservada para vinho licoroso com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, associada ao ano da vindima, que não pode ser comercializado com menos de três anos, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004] Vinho do Porto com características organolépticas destacadas, apresentando complexidade de aroma e sabor, obtido por lotação de vinhos de grau de estágio variável, que lhe conferem características organolépticas específicas. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005] 	
Velha reserva (ou grande reserva)	Português	DOP (1, 3)	Menção reservada para vinho espumante de qualidade, vinho espumante com indicação geográfica e vinho espumante com denominação de origem, desde que tenha mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Inglês	DOP (3)	Vinho do Porto que se apresenta tinto ou retinto. São vinhos nos quais o produtor procura limitar a evolução da cor tinta e manter o frutado e o vigor de um vinho jovem. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	África do Sul (*)
Solera	Português	DOP (3)	Vinho associado a uma data de vindima que constitui a base do lote, retirando-se anualmente para engarrafamento uma quantidade que não excede 10 % do lote existente, a qual é substituída por outro vinho de qualidade. O máximo de adições permitidas é de 10, após o que poderá ser engarrafado de uma só vez todo o vinho existente. [Portaria n.º 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Português	DOP (4)	Menção reservada para vinho espumante de qualidade, vinho espumante com indicação geográfica e vinho espumante com denominação de origem, desde que tenha entre 24 e 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	Português	DOP (1, 3)	<p>1. Menção reservada para vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que apresenta características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica.</p> <p>2. Menção reservada para vinho licoroso com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que não pode ser comercializado com menos de cinco anos, devendo constar de uma conta corrente específica.</p> <p>[Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]</p>	
Tawny	Inglês	DOP (3)	Vinho do Porto tinto que estagiou em madeira por um período mínimo de sete anos. São vinhos obtidos por lotação de vários vinhos, que envelheceram por períodos diferentes em casco ou cuba. Com a idade, a cor destes vinhos passa lentamente a alourado (tawny), tinto alourado (medium tawny) ou alourado-claro (light tawny) e intensifica-se um aroma a frutos secos e a madeira.	África do Sul (*)
Vintage, complementada ou não por Late Bottle (LBV) ou Character	Inglês	DOP (3)	Vinho do Porto com características organolépticas de elevada qualidade, proveniente de uma só vindima, tinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar finos, reconhecido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto com direito ao uso da designação. A designação «Late Bottled Vintage» ou «LBV» pode ser adoptada a partir do quarto ano, inclusive, a contar do ano da vindima e o último engarrafamento pode ser feito até 31 de Dezembro do sexto ano a contar do ano da respectiva vindima.	
Vintage	Inglês	DOP (3)	Vinho do Porto com características organolépticas excepcionais, proveniente de uma só vindima, retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar muito finos, reconhecido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto com direito ao uso da designação e da data correspondente. A designação «Vintage» pode ser adoptada a partir do segundo ano, inclusive, a contar do ano da vindima e o último engarrafamento pode ser feito até 30 de Julho do terceiro ano a contar do ano da respectiva vindima. A comercialização apenas pode ter lugar a partir de 1 de Maio do segundo ano a contar da respectiva vindima.	África do Sul (*)

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

ROMÉLIA

Rezervă	Romeno	DOP/IGP (1)	Vinho amadurecido durante pelo menos 6 meses em recipiente de carvalho e envelhecido em garrafa durante pelo menos 6 meses.	
Vin de vinotecă	Romeno	DOP (1, 15, 16)	Vinho amadurecido durante pelo menos 1 ano em recipiente de carvalho e envelhecido em garrafa durante pelo menos 4 anos.	

ESLOVÁQUIA

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

ESLOVÉNIA

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

Notas explicativas:

(1) DOP (denominação de origem protegida) e IGP (indicação geográfica protegida), completada pela referência das categorias de produtos vitivinícolas definidas no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 479/2008.

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

ANEXO XIII

MENÇÕES A UMA EXPLORAÇÃO

Estados-Membros ou países terceiros	Menções
Áustria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
República Checa	Sklep, vinařský dům, vinařství
Alemanha	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
França	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grécia	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Itália	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Chipre	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Eslováquia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Eslovénia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ANEXO XIV

INDICAÇÃO DO TEOR DE AÇÚCARES

Menções	Condições de utilização
PARTE A — Lista das menções a utilizar no caso dos vinhos espumantes naturais, vinhos espumantes gaseificados, vinhos espumantes de qualidade e vinhos espumantes de qualidade aromáticos	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Teor de açúcares inferior a 3 gramas por litro. Estas menções só podem ser utilizadas no caso de produtos a que não tenha sido adicionado açúcar depois da fermentação secundária.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Teor de açúcares compreendido entre 0 e 6 gramas por litro.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Teor de açúcares inferior a 12 gramas por litro.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør	Teor de açúcares compreendido entre 12 e 17 gramas por litro.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Teor de açúcares compreendido entre 17 e 32 gramas por litro.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Teor de açúcares compreendido entre 32 e 50 gramas por litro.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Teor de açúcares superior a 50 gramas por litro.
PARTE B — Lista das menções a utilizar no caso de produtos diversos dos referidos na parte A	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Teor de açúcares não superior a: — 4 gramas por litro ou — 9 gramas por litro, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcares residual.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Teor de açúcares superior ao máximo acima indicado, mas não superior a: — 12 gramas por litro ou — 18 gramas por litro, se a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 10 gramas por litro ao teor de açúcares residual.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Teor de açúcares superior ao máximo acima indicado, mas não superior a 45 gramas por litro.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Teor de açúcares igual ou superior a 45 gramas por litro.

ANEXO XV

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

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

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

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Itália
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Roménia
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	República Checa (39), Áustria°, Alemanha, Eslovénia (Modra frankinja , Frankinja), Hungria, Roménia (14, 27, 39, 41)
38		Frâncuşă	Roménia
39		Frankovka	República Checa (37), Eslováquia (40), Roménia (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Eslováquia (39)
41		Kékfrankos	Hungria, Roménia (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itália
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgária
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	República Checa°
46		Moravia dulce	Espanha°
47		Moravia agria	Espanha°
48		Muškat moravský	República Checa° , Eslováquia
49	Odohești (RO)	Galbenă de Odohești	Roménia
50	Porto (PT)	Portoghese	Itália°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itália
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	França

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

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

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

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Itália
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Eslovénia
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Itália
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Itália°
54		Verdeca	Itália
55		Verdelho	África do Sul°, Argentina, Austrália, Nova Zelândia, Estados Unidos da América, Portugal
56		Verdelho Roxo	Portugal°
57		Verdelho Tinto	Portugal°
58		Verdello	Itália°, Espanha°
59		Verdese	Itália°
60		Verdejo	Espanha°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Itália
62	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Itália
63	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Itália
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Hungria

(*) LEGENDA:

- em itálico referênciã do sinónimo de nome de casta de uva de vinho
- «°» sem sinónimos
- em negrito coluna 3: nome da casta de uva de vinho
coluna 4: país em que o nome corresponde a uma casta e referênciã do nome de casta
- sem negrito coluna 3: sinónimo de um nome de casta
coluna 4: país que utiliza o sinónimo de nome de casta

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

ANEXO XVI

Menções cuja utilização na rotulagem de vinho é autorizada em conformidade com o n.º 2 do artigo 66.º

fermentado em pipa	amadurecido em pipa	envelhecido em pipa
fermentado em casco de [...] <i>[indicar a madeira em causa]</i>	amadurecido em casco de [...] <i>[indicar a madeira em causa]</i>	envelhecido em casco de [...] <i>[indicar a madeira em causa]</i>
fermentado em casco	amadurecido em casco	envelhecido em casco

ANEXO XVII

RESERVA DE DETERMINADOS TIPOS DE GARRAFA ESPECÍFICOS

1. «Flûte d'Alsace»:

- a) Tipo: garrafa de vidro constituída por um corpo cilíndrico com gargalo alongado, cujas proporções são aproximadamente as seguintes:
- altura total / diâmetro da base = 5:1,
 - altura do corpo cilíndrico = altura total / 3;
- b) No que diz respeito aos vinhos produzidos a partir de uvas vindimadas no território francês, este tipo de garrafa está reservado para os seguintes vinhos com denominação de origem:
- «Alsace» ou «vin d'Alsace», «Alsace Grand Cru»,
 - «Crépy»,
 - «Château-Grillet»,
 - «Côtes de Provence», tinto e rosado,
 - «Cassis»,
 - «Jurançon», «Jurançon sec»,
 - «Béarn», «Béarn-Bellocq» rosado,
 - «Tavel», rosado.

Todavia, a limitação da utilização de garrafas deste tipo aplica-se apenas aos vinhos produzidos a partir de uvas vindimadas no território francês.

2. «Bocksbeutel» ou «Cantil»:

- a) Tipo: garrafa de vidro com gargalo curto, de forma bojuda abaulada e achatada, cujas base e secção transversal no nível de maior convexidade são elipsoidais:
- razão entre o eixo maior e o eixo menor da secção transversal elipsoidal = 2:1,
 - razão entre as alturas do corpo abaulado e do gargalo cilíndrico da garrafa = 2,5:1;
- b) Vinhos para os quais este tipo de garrafa está reservado:
- i) Vinhos alemães com as denominações de origem:
- Franken,
 - Baden:
 - originários de Taubertal e de Schüpfgrund,
 - originários das seguintes partes da circunscrição administrativa local de Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg e Varnhalt;
- ii) Vinhos italianos com as denominações de origem:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), provenientes das castas Sylvaner e Müller-Thurgau,

- Terlaner, provenientes da casta Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), provenientes das castas Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) e Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, provenientes da casta Moscato;
- iii) Vinhos gregos:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vinhos da ilha de Cefalónia,
 - vinhos da ilha de Paros,
 - vinhos com indicação geográfica protegida do Peloponeso;
- iv) Vinhos portugueses:
- vinhos rosados, bem como os outros vinhos, com denominação de origem ou indicação geográfica, que, comprovadamente, já eram apresentados de forma legítima e tradicional em garrafas do tipo «cantil» antes de obterem a classificação de vinho com denominação de origem ou vinho com indicação geográfica.

3. «Clavelin»:

- a) Tipo: garrafa de vidro com gargalo curto, 0,62 l de capacidade e corpo cilíndrico, de ombros altos, com um aspecto atarracado, cujas proporções são aproximadamente as seguintes:
- altura total / diâmetro da base = 2,75,
 - altura da parte cilíndrica = altura total / 2;
- b) Vinhos para os quais este tipo de garrafa está reservado:
- Vinhos franceses com as denominações de origem protegidas:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. «Tokaj»:

- a) Tipo: garrafa de vidro incolor constituída por um corpo cilíndrico, com gargalo alongado, cujas proporções são as seguintes:
- altura do corpo cilíndrico / altura total = 1:2,7,
 - altura total / diâmetro da base = 1:3,6,
 - capacidade: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml ou 187,5 ml (em caso de exportação para um país terceiro),
 - a garrafa pode comportar um selo, do mesmo material da garrafa, alusivo à região vinícola ou ao produtor.

b) Vinhos para os quais este tipo de garrafa está reservado:

Vinhos húngaros e eslovacos com as denominações de origem protegidas:

- Tokaji,
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský),

completadas por uma das seguintes menções tradicionais:

- aszú / výber,
- aszúeszencia / esencia výberova,
- eszencia / esencia,
- másas / máslás,
- fordítás / forditás,
- szamorodni / samorodné.

Todavia, a limitação da utilização de garrafas deste tipo aplica-se apenas aos vinhos produzidos a partir de uvas vindimadas no território húngaro ou no território eslovaco.

Preço das assinaturas 2009 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 000 EUR por ano (*)
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por mês (*)
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + CD-ROM anual	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	700 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	70 EUR por mês
Jornal Oficial da União Europeia, série C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	400 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	40 EUR por mês
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, CD-ROM mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	500 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, CD-ROM, duas edições por semana	Multilingue: 23 línguas oficiais da UE	360 EUR por ano (= 30 EUR por mês)
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

(*) Venda avulsa: até 32 páginas: 6 EUR
de 33 a 64 páginas: 12 EUR
mais de 64 páginas: preço fixado caso a caso

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no *Jornal Oficial* L 156 de 18 de Junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus actos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os *Jornais Oficiais* publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do *Jornal Oficial* (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num CD-ROM multilingue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à recepção dos diversos anexos do *Jornal Oficial*. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Vendas e assinaturas

As publicações pagas editadas pelo Serviço das Publicações estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na internet no seguinte endereço:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso directo e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os actos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>