

Uradni list

Evropske unije

L 193



Slovenska izdaja

Zakonodaja

Zvezek 52

24. julij 2009

Vsebina

I Akti, sprejeti v skladu s Pogodbo ES/Pogodbo Euratom, katerih objava je obvezna

UREDBE

- ★ Uredba Komisije (ES) št. 606/2009 z dne 10. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev 1
- ★ Uredba Komisije (ES) št. 607/2009 z dne 14. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 v zvezi z zaščitnimi označbami porekla in geografskimi označbami, tradicionalnimi izrazi, označevanjem in predstavitvijo nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja 60

Cena: 26 EUR

SL

Akti z rahlo natisnjenimi naslovi so tisti, ki se nanašajo na dnevno upravljanje kmetijskih zadev in so splošno veljavni za omejeno obdobje. Naslovi vseh drugih aktov so v mastnem tisku in pred njimi stoji zvezdica.

I

(Akti, sprejeti v skladu s Pogodbo ES/Pogodbo Euratom, katerih objava je obvezna)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 606/2009

z dne 10. julija 2009

o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 z dne 29. aprila 2008 o skupni ureditvi trga za vino, spremembi uredb (ES) št. 1493/1999, (ES) št. 1782/2003, (ES) št. 1290/2005 in (ES) št. 3/2008 ter razveljavitvi uredb (EGS) št. 2392/86 in (ES) št. 1493/1999 ⁽¹⁾ ter zlasti člena 25(3) in člena 32 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V opredelitvi vina v prvi alineji točke (c) drugega pododstavka točke 1 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, v kateri so naštetе kategorije proizvodov vinske trte, je določeno, da skupni delež alkohola znaša največ 15 vol. %. Ta zgornja meja je za vina, pridelana brez obogatitve v določenih vinorodnih območjih, ki jih je treba razmejiti, povišana na 20 vol. %.
- (2) V poglavju II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ter prilogah V in VI k tej uredbi so določena splošna pravila o enoloških postopkih in obdelavah, v preostalem pa vsebujejo napotitve na podrobna izvedbena pravila, ki jih sprejme Komisija. Treba je jasno in natančno opredeliti dovoljene enološke postopke s podrobnimi pravili o slajenju vin ter določiti omejitve uporabe nekaterih snovi in pogoje uporabe nekaterih od njih.

- (3) V Prilogi IV k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za vino ⁽²⁾ so naštetі dovoljeni enološki postopki. Seznam teh dovoljenih enoloških postopkov, ki so v eni sami prilogi opisani preprosteje in bolj usklajeno, je treba ohraniti in dopolniti, da se upošteva napredek pri metodah.

- (4) V delu A Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999 so bile za vina, proizvedena v Skupnosti, določene najvišje dovoljene vsebnosti sulfитov, ki so presegle omejitve Mednarodnega urada za vinsko trto in vino (OIV). Te omejitve morajo biti usklajene z mednarodno priznanimi omejitvami OIV, za nekatera posebna sladka vina, ki se proizvajajo v majhnih količinah, pa ohraniti odstopanja, ki so nujna zaradi višje vsebnosti sladkorja v teh vinih in zagotavljanja njihovega ustreznega shranjevanja. Glede na še nedokončane ugotovitve znanstvenih študij o zniževanju in nadomeščanju sulfитov v vinu ter vsebnosti sulfитov v vinu za prehrano ljudi je treba omogočiti naknadno vnovično proučitev najvišjih dovoljenih vsebnosti, da se lahko znižajo.

- (5) Treba je določiti postopke, na podlagi katerih države članice za omejen čas in v eksperimentalne namene dovolijo uporabo nekaterih enoloških postopkov ali obdelav, ki s predpisi Skupnosti niso predvideni.

- (6) Proizvodnja penečih vin, kakovostnih penečih vin in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort poleg sicer dovoljenih enoloških postopkov zahteva celo vrsto posebnih postopkov. Te postopke je treba zaradi jasnosti navesti v ločeni prilogi.

⁽¹⁾ UL L 148, 6.6.2008, str. 1.

⁽²⁾ UL L 179, 14.7.1999.

- (7) Proizvodnja likerskih vin poleg sicer dovoljenih enoloških postopkov zahteva celo vrsto posebnih postopkov ter za proizvodnjo nekaterih likerskih vin z zaščiteno označbo porekla nekatere posebnosti. Te postopke in omejitve je treba zaradi jasnosti navesti v ločeni prilogi.
- (8) Rezanje je razširjen enološki postopek, zaradi posledic, ki jih lahko ima za kakovost vin, pa ga je treba opredeliti in urediti njegovo uporabo, da bi preprečili zlorabe in zagotovili visoko raven kakovosti vin ter hkrati spodbujali večjo konkurenčnost sektorja. Zaradi zgoraj navedenih razlogov je treba v zvezi s proizvodnjo rosé vina to uporabo bolj natančno urediti za nekatera vina, za katera ne veljajo določbe specifikacij.
- (9) Specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih v enoloških postopkih, so za številne snovi določene že s predpisi Skupnosti o živilih in v mednarodnem enološkem kodeksu OIV. Zaradi usklajenosti in jasnosti se je treba najprej sklicevati na te specifikacije, hkrati pa predvideti njihovo dopolnitev s posebnimi pravili glede na položaj v Skupnosti.
- (10) Vinski proizvodi, ki niso v skladu z določbami poglavja II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ali določbami, ki jih je treba predvideti v tej uredbi, se ne morejo dati na trg. Kljub temu je nekatere od teh proizvodov mogoče uporabljati v industrijske namene, zaradi zagotavljanja usreznega nadzora nad njihovo končno namembnostjo pa je treba določiti podrobna pravila take uporabe. Nadalje, da bi preprečili gospodarske izgube izvajalcev zaradi nakopičenja zaloga nekaterih proizvodov, proizvedenih pred datumom začetka uporabe navedene uredbe, je treba določiti, da se lahko proizvodi, proizvedeni v skladu s pravili, ki so veljala pred tem datumom, namenijo za porabo.
- (11) V skladu s točko 4 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 je treba o vsakem postopku obogatitve, dokisanja ali razkisanja uradno obvestiti pristojne organe. Enako velja za količine sladkorja, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta v lasti fizičnih ali pravnih oseb, ki izvajajo navedene postopke. Namen takega obveščanja je lažji nadzor nad zadevnimi postopki. Uradna obvestila je zato treba nasloviti na pristojni organ države članice, na ozemlju katere bo postopek potekal, biti pa morajo kar se da natančna. O povečanju volumenskega deleža alkohola mora biti pristojni organ obveščen dovolj zgodaj, da lahko izvede učinkovit pregled.
- (12) Pri postopku dokisanja ali razkisanja zadošča že pregled po opravljenem postopku. Zato in zaradi poenostavitve upravnih postopkov je treba omogočiti, da se tako uradno obvestilo, razen prvo obvestilo v vinskem letu, predloži s posodobitvijo dokumentacije, ki jo pristojni organ redno preverja. Pristojni organi v nekaterih državah članicah izvajajo sistematične analizne preglede vseh serij proizvodov, predelanih v vino. Izjave o nameri za obogatitev vina niso nujne, dokler so razmere enake.
- (13) Ne glede na splošno pravilo iz dela D Priloge VI k Uredbi (ES) št. 479/2008 je ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni „aszú“ ali „výber“ pulpi posebna značilnost proizvodnje nekaterih madžarskih in slovaških vin. Posebne pogoje za ta postopek je treba določiti v skladu z nacionalnimi določbami, ki so v obeh državah članicah veljale 1. maja 2004.
- (14) Člen 31 Uredbe (ES) št. 479/2008 določa, da so analizne metode za določanje sestave proizvodov, zajetih v navedeni uredbi, in pravila, na podlagi katerih je mogoče ugotoviti, ali so bili pri teh proizvodih uporabljeni nedovoljeni enološki postopki, tisti, ki jih priporoči Mednarodni urad za vinsko trto in so objavljeni v zbirki mednarodnih analiznih metod za vino in mošt OIV. Če se pri nekaterih vinskih proizvodih zahtevajo posebne analizne metode, ki jih OIV ni navedel, je treba te metode Skupnosti opisati.
- (15) Zaradi večje preglednosti je treba seznam in opis zadevnih analiznih metod objaviti na ravni Skupnosti.
- (16) Zato je treba razveljaviti uredbo Komisije (EGS) št. 2676/90 z dne 17. septembra 1990 o določitvi metod Skupnosti za analizo vin ⁽¹⁾ in (ES) št. 423/2008 z dne 8. maja 2008 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 in vzpostavitev kodeksa Skupnosti na področju enoloških postopkov in obdelav ⁽²⁾.
- (17) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem regulatornega odbora iz člena 113(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Predmet urejanja

Ta uredba določa nekatera podrobna pravila za uporabo poglavij I in II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008.

⁽¹⁾ UL L 272, 3.10.1990, str. 1.

⁽²⁾ UL L 127, 15.5.2008, str. 13.

Člen 2

Vinorodna območja, katerih vina imajo lahko delež skupnega alkohola največ 20 vol. %

Vinorodna območja iz prve alinee točke (c) drugega pododstavka točke 1 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 so vinorodna območja iz con C I, C II in C III, navedenih v Prilogi IX k navedeni uredbi, ter površine iz cone B, na katerih je mogoče proizvajati bela vina z naslednjima zaščitenima geografskima označbama: „Vin de pays de Franche-Comté“ in „Vin de pays du Val de Loire“.

Člen 3

Dovoljeni enološki postopki in omejitve

1. Dovoljeni enološki postopki in omejitve, ki veljajo za proizvodnjo in shranjevanje proizvodov, zajetih v Uredbi (ES) št. 479/2008 in navedenih v členu 29(1) Uredbe, so opredeljeni v Prilogi I k tej uredbi.
2. Dovoljeni enološki postopki ter pogoji in omejitve glede njihove uporabe so navedeni v Prilogi I A.
3. Omejitve glede vsebnosti žveplovega dioksida v vinih so navedene v Prilogi I B.
4. Omejitve glede vsebnosti hlapnih kislin so navedene v Prilogi I C.
5. Pogoji v zvezi s postopkom slajenja so določeni v Prilogi I D.

Člen 4

Poskusna uporaba novih enoloških postopkov

1. Vsaka država članica lahko zaradi poskusne uporabe iz člena 29(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 za največ tri leta odobri uporabo nekaterih enoloških postopkov ali obdelav, ki niso predvideni v Uredbi (ES) št. 479/2008 ali tej uredbi, če:
 - (a) zadevni postopki ali obdelave izpolnjujejo zahteve iz člena 27(2) in merila iz člena 30(b) do (e) Uredbe (ES) št. 479/2008;
 - (b) se taki postopki in obdelave izvajajo na količinah, ki ne presegajo 50 000 hektolitrov na leto in po posameznem poskusu;
 - (c) zadevna država članica Komisijo in druge države članice na začetku poskusa obvesti o pogojih vsake odobritve;
 - (d) se obdelava vpiše na spremni dokument iz člena 112(1) in v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Poskus pomeni postopek ali postopke, izvedene znotraj dobro opredeljenega raziskovalnega projekta z enim eksperimentalnim protokolom.

2. Proizvodi, pridobljeni s poskusno uporabo takih postopkov ali obdelav, se lahko dajo na trg v državi članici, ki ni zadevna država članica, če država članica, ki je odobrila poskus, pristojne organe namembne države članice predhodno obvesti o pogojih odobritve in zadevnih količinah.

3. Zadevna država članica v treh mesecih po koncu obdobja iz odstavka 1 Komisijo pošlje poročilo o odobrenem poskusu in njegovih rezultatih. Komisija druge države članice obvesti o rezultatih tega poskusa.

4. Zadevna država članica lahko po potrebi in glede na te rezultate Komisijo zaprosi za odobritev nadaljevanja poskusa, po možnosti z večjo količino kot pri prvem poskusu, in sicer največ za nadaljnja tri leta. Država članica v podporo svoji zahtevi predloži primerno dokumentacijo. Komisija o zahtevi za nadaljevanje poskusa odloči v skladu s postopkom iz člena 113(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Člen 5

Enološki postopki za kategorije penečih vin

Dovoljeni enološki postopki in omejitve, tudi obogatitev, dokisanje in razkisanje penečih vin, kakovostnih penečih vin in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort iz točke (b) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 so navedeni v Prilogi II k tej uredbi, ne da bi to vplivalo na splošne enološke postopke in omejitve iz Uredbe (ES) št. 479/2008 ali Priloge I k tej uredbi.

Člen 6

Enološki postopki za likerska vina

Dovoljeni enološki postopki in omejitve za likerska vina iz točke (c) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 so navedeni v Prilogi III k tej uredbi, ne da bi to vplivalo na splošne enološke postopke in omejitve iz Uredbe (ES) št. 479/2008 ali Priloge I k tej uredbi.

Člen 7

Opredelitev rezanja

1. „Rezanje“ v smislu točke (d) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 pomeni mešanje vin ali moštov različnega izvora, različnih sort vinske trte, različnih letnikov trgatve ali različnih kategorij vina ali mošta.

2. Kot različne kategorije vina ali mošta se pojmujejo:
- (a) rdeče vino, belo vino in mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina;
 - (b) vino brez zaščitene označbe porekla/geografske označbe, vino z zaščiteno označbo porekla (ZOP) in vino z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ter mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina.

Za namene tega odstavka se rosé vino pojmuje kot rdeče vino.

3. Naslednji procesi se ne pojmujejo kot rezanje:
- (a) obogatitev z dodajanjem zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta;
 - (b) slajenje.

Člen 8

Splošna pravila za mešanje in rezanje

1. Vino je mogoče pridobiti z mešanjem ali rezanjem samo, če imajo pri tem uporabljene sestavine zahtevane značilnosti za pridobivanje vina ter so v skladu z določbami Uredbe (ES) št. 479/2008 in te uredbe.

Z rezanjem belega vina, ki nima označb ZOP in ZGO, z rdečim vinom, ki nima označb ZOP in ZGO, ni mogoče proizvesti rosé vina.

Vendar drugi pododstavek ne izključuje rezanje vrste iz tega pododstavka, če je končni proizvod namenjen za pripravo cuvéeja, kot je opredeljeno v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 479/2008, ali če je namenjen za proizvodnjo penečih vin.

2. Rezanje grozdnega mošta ali vina, za katero je bil uporabljen enološki postopek iz točke 14 Priloge I A k tej uredbi, z grozdnim moštom ali vinom, za katero se ta postopek ni uporabil, je prepovedano.

Člen 9

Specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih

1. Če specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih, iz točke (e) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 niso določene z Direktivo Komisije 2008/84/ES ⁽¹⁾, se uporabijo specifikacije, ki so določene in objavljene v Mednarodnem enološkem kodeksu OIV

Ta merila čistosti se po potrebi dopolnijo s posebnimi zahtevami iz Priloge I A k tej uredbi.

2. Encimi in encimski pripravki, ki se uporabljajo v dovoljenih enoloških postopkih in obdelavah, navedenih v Prilogi I A, izpolnjujejo zahteve Uredbe (ES) št. 1332/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o encimih za živila ⁽²⁾.

Člen 10

Pogoji za posest, promet in uporabo proizvodov, ki niso v skladu z določbami poglavja II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ali te uredbe

1. Proizvodi, ki niso v skladu z določbami poglavja II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ali določbami te uredbe, se uničijo. Vendar pa države članice lahko dovolijo, da se nekateri proizvodi, katerih značilnosti določijo, uporabijo v destilarnah, kisarnah ali za industrijske namene.

2. Proizvajalci ali trgovci takšnih proizvodov ne smejo hraniti brez utemeljenega razloga in jih lahko umaknejo samo v destilarne, kisarne ali obrate, ki jih uporabljajo za industrijske namene, ali v obrate za uničenje.

3. Države članice lahko vinom iz odstavka 1 dodajo denaturirana sredstva ali indikatorje, da jih je lažje prepoznati. Kjer je to upravičeno, lahko tudi prepovedo uporabo iz odstavka 1 in zahtevajo, naj se proizvodi uničijo.

4. Vino, proizvedeno pred 1. avgustom 2009, se lahko ponudi ali dobavi za neposredno prehrano ljudi, če izpolnjuje predpise Skupnosti ali nacionalne predpise, ki so veljali pred tem datumom.

Člen 11

Splošna pravila, ki veljajo za obogatitev, dokisanje in razkisanje proizvodov, razen vina

Procese iz točke 1 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 je treba izvajati z enkratnim postopkom. Vendar pa države članice lahko dovolijo izvedbo nekaterih od teh procesov z več postopki, kadar to izboljša vinifikacijo zadevnih proizvodov. V takšnih primerih mejne vrednosti, določene v Prilogi V k Uredbi (ES) št. 479/2008, veljajo za celotni zadevni postopek.

⁽¹⁾ UL L 253, 20.9.2008, str. 1.

⁽²⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 7.

Člen 12

Upravna pravila, ki veljajo za obogatitev

1. Uradna obvestila iz točke 4 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 v zvezi s postopki za povečanje volumenskega deleža alkohola vložijo fizične ali pravne osebe, ki izvajajo postopke, ob upoštevanju primernih rokov in pogojev nadzora, ki jih postavijo pristojni organi države članice, na katere ozemlju se postopek izvaja.

2. Uradna obvestila iz odstavka 1 se oddajo v pisni obliki in vsebujejo naslednje podatke:

- (a) ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo;
- (b) kraj, v katerem se bo postopek izvajal;
- (c) datum in uro začetka postopka;
- (d) poimenovanje proizvoda, podvrženega postopku;
- (e) proces, uporabljen za postopek, s podrobnostmi glede vrste uporabljenega proizvoda.

3. Države članice lahko dovolijo, da se pristojnim organom pošiljajo predhodna uradna obvestila, ki zajemajo več postopkov ali opredeljeno obdobje. Takšna uradna obvestila se sprejmejo samo, če oseba, ki vlaga uradno obvestilo, vodi pisno evidenco o vsakem postopku obogatitve, kakor je opredeljeno v odstavku 6, in o podatkih, zahtevanih v odstavku 2.

4. Ko zadevni osebi višja sila prepreči pravočasno izvedbo prigašenega postopka, države članice določijo pogoje, pod katerimi naj ta oseba vложи novo uradno obvestilo pristojnemu organu, tako da se lahko izvedejo potrebni pregledi.

5. Uradno obvestilo iz odstavka 1 se ne zahteva v državah članicah, v katerih pristojni nadzorni organi izvajajo sistematične analize pregledov vseh serij proizvodov, predelanih v vino.

6. Podrobnosti v zvezi s postopki za povečanje volumenskega deleža alkohola se vnešejo v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 takoj po koncu postopka.

Če v predhodnih uradnih obvestilih, ki zajemajo več postopkov, nista navedena datum in ura začetka postopka, je treba to vpisati v evidenco pred začetkom vsakega postopka.

Člen 13

Upravna pravila, ki veljajo za dokisanje in razkisanje

1. Izvajalci pri dokisanju in razkisanju vložijo uradna obvestila iz točke 4 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 najpozneje drugi dan po prvem postopku, izvedenem v vsakem vinskem letu. Takšna uradna obvestila veljajo za vse postopke v tem vinskem letu.

2. Uradna obvestila iz odstavka 1 se oddajo v pisni obliki in vsebujejo naslednje podatke:

- (a) ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo;
- (b) tip zadevnega postopka;
- (c) kraj, v katerem se je postopek izvajal.

3. Podrobnosti v zvezi s postopki za dokisanje in razkisanje se vnešejo v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Člen 14

Ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni „aszú“/„výber“ pulpi

Ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni „aszú“/„výber“ pulpi, predvideno v točki 2 dela D Priloge VI k Uredbi (ES) št. 479/2008, se izvede, kot je navedeno, v skladu z nacionalnimi določbami, ki so veljale 1. maja 2004:

- (a) „Tokaji fordítás“ ali „Tokajský fordítás“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na stisnjeni „aszú“/„výber“ pulpi;
- (b) „Tokaji máslás“ „Tokajský másláš“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na vinskih drožeh „szamorodni“/„samorodné“ ali „aszú“/„výber“.

Zadevni proizvodi morajo izhajati iz istega letnika trgatve.

Člen 15

Analizne metode Skupnosti

1. Analizne metode iz drugega pododstavka člena 31 Uredbe (ES) št. 479/2008, ki se uporabljajo pri nadzoru nad nekaterimi vinskimi proizvodi ali nekaterimi omejitvami na ravni Skupnosti, so navedene v Prilogi IV.

2. Komisija objavi v seriji C Uradnega lista Evropske unije seznam in opis analiznih metod, navedenih v prvem pododstavku člena 31 Uredbe (ES) št. 479/2008 in opisanih v zbirki mednarodnih analiznih metod za vino in mošt OIV, ki se uporabljajo pri nadzoru nad omejitvami in zahtevami, ki na podlagi predpisov Skupnosti veljajo za proizvodnjo vinskih proizvodov.

Člen 16

Razveljavitev

Uredbi (EGS) št. 2676/90 in (ES) št. 423/2008 se razveljavita.

Sklicevanja na razveljavljeni uredbi in Uredbo (ES) št. 1493/1999 se štejejo za sklicevanja na to uredbo in se berejo v skladu s korelacijsko tabelo iz Priloge V.

Člen 17

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. avgusta 2009.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 10. julija 2009

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

PRILOGA I A

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IN OBDELAVE

1		2	3
Enološki postopek		Pogoji uporabe ⁽¹⁾	Omejitve uporabe
1	Zračenje ali dodajanje plinastega kisika		
2	Toplotna obdelava		
3	Centrifugiranje in filtracija z inertnim filtracijskim sredstvom ali brez njega		Po morebitni uporabi filtracijskega sredstva v obdelanem proizvodu ne sme biti nezaželenih ostankov
4	Uporaba ogljikovega dioksida, argona ali dušika, posamično ali v kombinaciji, da se ustvari inertna atmosfera in da se omogoči obdelava proizvodov, zaščiteneh pred zrakom		
5	Uporaba kvasovk za proizvodnjo vina, suhih ali v vinski suspenziji	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre, ter pri sekundarnem alkoholnem vrenju vseh kategorij penečih vin	
6	Uporaba ene ali več naslednjih sestavin, po možnosti skupaj z mikrokristalinično celulozo kot inertnim medijem, za spodbuditev rasti kvasovk:		
	— dodajanje diamonijevega fosfata ali amonijevega sulfata	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre, ter pri sekundarnem alkoholnem vrenju vseh kategorij penečih vin	Največ do vrednosti 1 g/l (izraženo v soli) ⁽²⁾ oziroma 0,3 g/l pri sekundarnem vrenju penečih vin
	— dodajanje amonijevega bisulfita	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre	Največ do vrednosti 0,2 g/l (izraženo v soli) ⁽²⁾ in do zgornjih vrednosti iz točke 7
	— dodajanje tiamin hidroklorida	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre, ter pri sekundarnem alkoholnem vrenju vseh kategorij penečih vin	Največ do vrednosti 0,6 mg/l (izraženo v tiaminu) pri posamezni obdelavi
7	Uporaba žveplovega dioksida, kalijevega bisulfata ali kalijevega metabisulfata, ki se lahko imenuje tudi kalijev disulfit ali kalijev pirosulfit		Zgornje vrednosti (največja dovoljena količina v proizvodu, danem na trg), opredeljene v Prilogi I B
8	Odstranjevanje žveplovega dioksida s fizikalnimi postopki	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, pri rektificiranem zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre	

1		2	3
Enološki postopek		Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
9	Obdelava z ogljem za enološko uporabo (aktivno oglje)	Samo pri moštu in novem vinu, ki še vre, pri rektificiranem zgoščenem grozdnem moštu in pri belih vinih	Največ do vrednosti 100 g suhega proizvoda na hektoliter
10	Čiščenje z eno ali več naslednjimi snovmi za enološko uporabo: — jedilno želatino, — rastlinskimi beljakovinami iz žita ali graha — želatino iz ribjih mehurjev, — kazeinom in kalijevim kazeinatom, — jajčnim albuminom, — bentonitom, — silicijevim dioksidom v gelu ali koloidni raztopini, — kaolinom, — taninom, — pektolitičnimi encimi, — encimskimi pripravki betaglukanaze	Pogoji za uporabo betaglukanaze, določeni v Dodatku 1	
11	Uporaba sorbinske kisline v obliki kalijevega sorbata		Najvišja vsebnost sorbinske kisline v obdelanem proizvodu, danem na trg: 200 mg/l
12	Uporaba L(+) vinske kisline za zakisanje, L-jabolčne kisline, D,L-jabolčne kisline ali mlečne kisline za zakisanje	Pogoji in omejitve, določeni v delih C in D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 ter v členih 11 in 13 te uredbe Specifikacije za L(+) vinsko kislino, opredeljene v odstavku 2 Dodatka 2	
13	Uporaba ene ali več naslednjih snovi za razkisanje: — nevtralnega kalijevega tartrata, — kalijevega bikarbonata, — kalcijevega karbonata, ki lahko vsebuje majhne količine dvojne kalcijeve soli L(+) vinske in L(-) jabolčne kisline, — kalcijevega tartrata, — L(+) vinske kisline, — homogenega pripravka vinske kisline in kalcijevega karbonata v enakih delih in v obliki finega prahu	Pogoji in omejitve, določeni v delih C in D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 ter v členih 11 in 13 te uredbe Za L(+) vinsko kislino pod pogoji iz Dodatka 2	
14	Dodajanje smole alepskega bora	Pod pogoji iz Dodatka 3	

1		2	3
Enološki postopek		Pogoji uporabe ⁽¹⁾	Omejitve uporabe
15	Uporaba pripravkov celičnih sten kvasovk		Največ do vrednosti 40 g/hl
16	Uporaba polivinilpolipirolidona		Največ do vrednosti 80 g/hl
17	Uporaba mlečnokislinskih bakterij		
18	Dodajanje lizocima		Največ do vrednosti 500 mg/l (kadar se dodaja v mošt in vino, skupna količina ne sme preseči 500 mg/l)
19	Dodajanje L-askorbinske kisline		Najvišja vsebnost v obdelanem vinu, danem na trg: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Uporaba ionskih izmenjevalnih smol	Samo pri grozdnem moštu za proizvodnjo rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta in pod pogoji iz Dodatka 4	
21	Pri suhih vinih uporaba svežih, zdravih in nerazredčenih droži, ki vsebujejo kvasovke, nastale pri nedavni vinifikaciji suhega vina	Pri proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 in 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Količine ne presegajo 5 % količine obdelanega proizvoda
22	Uvajanje argona ali azota		
23	Dodajanje ogljikovega dioksida	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 7 in 9 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Pri mirnih vinih je najvišja vsebnost ogljikovega dioksida v obdelanem vinu, danem na trg, 3 g/l, nadpritisk zaradi ogljikovega dioksida pa mora biti nižji od 1 bara pri temperaturi 20 °C
24	Dodajanje citronske kisline za zagotavljanje stabilnosti vina	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Najvišja vsebnost v obdelanem vinu, danem na trg: 1 g/l
25	Dodajanje taninov	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	
26	Obdelava: — belih in rosé vin s kalijevim ferocianidom, — rdečih vin s kalijevim ferocianidom ali kalijevim fitatom	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 5	Za kalcijev fitat največ do vrednosti 8 g/hl
27	Dodajanje metavinske kisline	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Največ do vrednosti 100 g/hl

1		2	3
Enološki postopek		Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
28	Uporaba gumiarabikuma	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	
29	Uporaba D,L-vinske kisline, imenovane tudi grozdna kislina, ali njene nevtralne kalijeve soli, za obarjanje presežnega kalcija	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 5	
30	Uporaba za pospešitev izločanja vinskega kamna: — kalijevega bitartrata ali kalijevega hidrogentartrata, — kalcijevega tartrata	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Za kalcijev tartrat največ do vrednosti 200 g/hl
31	Uporaba bakrovega sulfata ali bakrovega citrata za odstranjevanje napak v okusu ali vonju vina	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Največ do vrednosti 1 g/hl in če vsebnost bakra v obdelanem proizvodu ne preseže 1 mg/l
32	Dodajanje karamela za okrepitev barve v smislu Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 94/36/ES z dne 30. junija 1994 o barvilih za uporabo v živilih (4)	Samo pri likerskih vinih	
33	Uporaba ploščic iz čistega parafina, impregniranih z alilizotiocianatom za ustvarjanje sterilne atmosfere	Samo pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in vinu Dovoljeno izključno v Italiji, če ni prepovedano z nacionalno zakonodajo, in samo v embalaži s prostornino več kot 20 litrov	V vinu ne sme biti sledov alilizotiocianata
34	Dodajanje dimetil dikarbonata (DMDC) za zagotavljanje mikrobiološke stabilnosti vina	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ter pod pogoji iz Dodatka 6	Največ do vrednosti 200 mg/l in nezaznavni ostanki v vinih, danih na trg
35	Dodajanje manoproteinov kvasovk za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen in beljakovine	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	

1		2	3
Enološki postopek		Pogoji uporabe ⁽¹⁾	Omejitve uporabe
36	Obdelava z elektrodializo za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ter pod pogoji iz Dodatka 7	
37	Uporaba ureaze za zmanjšanje vsebnosti sečnine v vinu	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 8	
38	Uporaba trsk iz hrastovega lesa pri proizvodnji in negovanju vina, tudi pri vrenju svežega grozdja in grozdnega mošta	Pod pogoji iz Dodatka 9	
39	Uporaba: — kalcijevega alginata ali — kalijevega alginata	Samo pri proizvodnji vseh kategorij penečih in biser vin, ki se pridobivajo z vrenjem v steklenicah in pri katerih se kvasovke odstranijo z degoržiranjem	
40	Delna dealkoholizacija vin	Samo pri vinu in pod pogoji iz Dodatka 10	
41	Uporaba kopolimerov polivinilimidazola – polivinilpirolidona (PVI/PVP) za zmanjšanje vsebnosti bakra, železa in težkih kovin	Pod pogoji iz Dodatka 11	Največ do vrednosti 500 mg/l (kadar se dodaja v mošt in vino, skupni odmerek ne sme preseči 500 mg/l)
42	Dodajanje karboksimetil celuloze (celulozni gumi) za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen	Samo pri vinu ter vseh kategorijah penečih in biser vin	Največ do vrednosti 100 g/hl
43	Obdelava s kationskimi izmenjevalci za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi Sveta (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 12	

⁽¹⁾ Razen, če ni izrecno navedeno, se opisani postopek ali obdelava lahko uporablja za sveže grozdje, grozdni mošt, delno prevreti grozdni mošt, delno prevreti grozdni mošt iz sušenega grozdja, zgoščeni grozdni mošt, novo vino, ki še vre, delno prevreti grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, vino, vse kategorije penečih vin, biser vino, gazirano biser vino, likerska vina, vino iz sušenega grozdja in vino iz prezrelega grozdja.

⁽²⁾ Te amonijeve soli se lahko uporabijo tudi v kombinaciji do splošne mejne vrednosti 1 g/l, ne glede na zgoraj navedeni mejni vrednosti 0,3 g/l ali 0,2 g/l.

⁽³⁾ Najvišja vrednost je 250 g/l za vsako obdelavo.

⁽⁴⁾ UL L 237, 10.9.1994, str. 13.

Dodatek 1

Zahteve za beta-glukanazo

1. Mednarodna šifra za beta-glukanazo: E.C. 3–2–1–58
2. Beta-glukan hidrolaza (razgrajevanje glukana v botritisu (*Botrytis cinerea*))
3. Izvor: *Trichoderma harzianum*
4. Področje uporabe: razgradnja beta-glukanov, navzočih v vinu, zlasti tistih, ki so proizvedeni iz grozdja z botritisom
5. Največji odmerek: 3 g encimskega preparata, ki vsebuje 25 % skupnih organskih trdnih snovi (TOS) na hektoliter
6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti:

Izguba pri sušenju:	Manj kakor 10 %
Težke kovine:	Manj kakor 30 ppm
Svinec:	Manj kakor 10 ppm
Arzen:	Manj kakor 3 ppm
Skupni koliformi:	Jih ni
<i>Escherichia coli</i>	Je ni v 25 g vzorca
<i>Salmonella</i> spp:	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

Dodatek 2

L(+) vinska kislina

1. Vinska kislina, katere uporaba za razkis je predvidena v točki 13 Priloge I A, se lahko uporabi samo za proizvode, ki so:

iz sort vinske trte elbling in rizling ter

pridobljeni iz grozdja, pridelanega na naslednjih vinorodnih območjih v severnem delu vinorodne cone A:

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

2. Vinska kislina, uporaba katere je določena v točkah 12 in 13 te priloge, imenovana tudi L(+) vinska kislina, mora biti kmetijskega izvora in ekstrahirana iz proizvodov grozdja in vina. Prav tako mora biti v skladu z merili čistosti, določenimi v Direktivi 2008/84/ES.

*Dodatek 3***Smola alepskega bora**

1. Smola alepskega bora, katere uporaba je predvidena v točki 14 Priloge I A, se lahko uporabi samo za proizvodnjo vina „retsina“. Ta enološki postopek se lahko izvaja samo:
 - (a) na geografskem ozemlju Grčije;
 - (b) z uporabo grozdnega mošta iz sort vinske trte s proizvodnih območij in vinorodnih območij, kakor so opredeljena v grških določbah, veljavnih na dan 31. decembra 1980;
 - (c) z dodatkom 1 000 gramov ali manj smole na hektoliter uporabljenega proizvoda pred fermentacijo, ali kjer volumenski delež dejanskega alkohola ne presega tretjine volumenskega deleža skupnega alkohola, med fermentacijo.
 2. Grčija Komisijo vnaprej uradno obvesti, če namerava spremeniti določbe iz točke (b) prvega odstavka. Če Komisija ne odgovori v dveh mesecih po uradnem obvestilu, lahko Grčija izvaja načrtovane spremembe.
-

Dodatek 4

Ionske izmenjevalne smole

1. Ionske izmenjevalne smole, ki se lahko uporabijo v skladu s točko 20 Priloge I A, so kopolimeri stirena in divinilbenzena, ki vsebujejo sulfonsko kislino ali amonijeve skupine. Izpolnjevati morajo zahteve, določene v Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1935/2004 ⁽¹⁾ ter v nacionalnih določbah in določbah Skupnosti, sprejetih za njeno izvajanje. Poleg tega pri preskušanju z analiznim postopkom, določenim v odstavku 2, ne smejo izgubiti več kakor 1 mg/l organske snovi v nobenem od navedenih topil. Regenerirane morajo biti s snovmi, dovoljenimi za uporabo pri pripravi živil.

Te smole se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika in v obratih, ki jih odobrijo organi držav članic, na katerih ozemlju se uporabljajo. Ti organi določijo dolžnosti in odgovornosti odobrenih enologov in tehnikov.

2. Analizna metoda za določanje izgube organske snovi pri ionskih izmenjevalnih smolah:

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

S tem postopkom določimo izgubo organske snovi pri ionskih izmenjevalnih smolah.

2. OPREDELITEV

Izguba organske snovi pri ionskih izmenjevalnih smolah. Izguba organske snovi se določi s spodaj opredeljenim postopkom.

3. PRINCIP

Topila za izločanje gredo skozi pripravljene smole in teža izločene organske snovi se določi gravimetrično.

4. REAGENTI

Reagenti morajo biti analitične kakovosti.

Ekstrakcijska topila.

4.1 Destilirana ali deionizirana voda ali voda enakovredne čistosti.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Pripravimo ga z mešanjem 15 delov absolutnega etanola s 85 deli vode (točka 4.1).

4.3 Ocetna kislina, 5 % v/v. Pripravimo jo z mešanjem 5 delov ledoceta s 95 deli vode (točka 4.1).

5. APARATURA

5.1 Kolone za ionsko izmenjevalno kromatografijo.

5.2 Merilni valji prostornine 2 l.

5.3 Izparilnice, ki lahko prenesejo 850 °C v talilni peči.

5.4 Sušilna peč, termostatsko uravnana pri 105 ± 2 °C.

5.5 Talilna peč, termostatsko uravnana pri 850 ± 25 °C.

5.6 Analitična tehtnica, natančna do 0,1 mg.

5.7 Izparilnik z grelno ploščo ali infrardeči izparilnik.

⁽¹⁾ UL L 338, 13.11.2004, str. 4.

6. POSTOPEK

- 6.1 V vsako od treh ločenih kolon za ionsko izmenjevalno kromatografijo (točka 5.1) dodamo 50 ml preskusne ionske izmenjevalne smole, ki smo jo oprali in obdelali v skladu s proizvajalčevimi navodili za pripravo smol, ki se uporabljajo v prehrani.
- 6.2 Pri anionskih smolah tri ekstrakcijska topila (točke 4.1, 4.2 in 4.3) ločeno pošljemo skozi pripravljene kolone (točka 6.1) pri stopnji pretoka od 350 do 450 ml/h. V vsakem primeru prvi liter izpirka zavržemo in zberemo naslednja dva litra v merilne valje (točka 5.2). Pri kationskih smolah skozi pripravljene kolone pošljemo samo topila iz točk 4.1 in 4.2.
- 6.3 Vse tri izpirke izparevamo na gredni plošči ali z infrardečim izparilnikom (točka 5.7) v posebnih izparilnicah (točka 5.3), ki smo jih prej očistili in stehtali (m_0). Izparilnice damo v peč (točka 5.4) in sušimo do konstantne mase (m_1).
- 6.4 Ko smo zapisali konstantno težo (točka 6.3), damo izparilnico v talilno peč (točka 5.5) in upepeljujemo do konstantne mase (m_2).
- 6.5 Izračunamo izločeno organsko snov (točka 7.1). Če rezultat presega 1 mg/l, izvedemo slepi poskus z reagenti in vnovič izračunamo maso izločene organske snovi.

Slepi poskus izvedemo s ponavljanjem točk 6.3 in 6.4, vendar z uporabo dveh litrov ekstrakcijskega topila, da v točkah 6.3 oziroma 6.4 dobimo teži m_3 oziroma m_4 .

7. PRIKAZ REZULTATOV

7.1 Formula in izračun rezultatov.

Organska snov, izločena pri ionskih izmenjevalnih smolah, v mg/l, je dana z:

$$500 (m_1 - m_2),$$

pri čemer sta m_1 in m_2 izraženi v gramih.

Popravljen težo (mg/l) organske snovi, izločene pri ionskih izmenjevalnih smolah, je dana z:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4),$$

pri čemer so m_1 , m_2 , m_3 in m_4 izražene v gramih.

7.2 Razlika med rezultatoma dveh vzporednih določitev na istem vzorcu ne sme presegati 0,2 mg/l.

*Dodatek 5***Kalijev ferocianid****Kalcijev fitat****D, L-vinska kislina**

Kalijev ferocianid in kalcijev fitat, katerih uporaba je predvidena v točki 26 Priloge I A, in D, L-vinska kislina, katere uporaba je predvidena v točki 29 Priloge I A, se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika z uradno odobritvijo organa države članice, na katere ozemlju se izvaja proces, temu enologu ali tehniku pa zadevna država članica po potrebi določi obseg pristojnosti.

Po obdelavi s kalijevim ferocianidom ali kalcijevim fitatom mora vino vsebovati sledi železa.

Nadzor nad uporabo proizvodov, zajetih v prvem pododstavku, se ureja z določbami, ki jih sprejmejo države članice.

*Dodatek 6***Zahteve za dimetil dikarbonat****PODROČJE UPORABE**

Dimetil dikarbonat se lahko doda vinu za naslednji namen: zagotovitev mikrobiološke stabilnosti ustekleničenega vina z vsebnostjo fermentirnega sladkorja.

ZAHTEVE

- Dodajanje se izvaja le malo pred ustekleničenjem, opredeljenim kot polnjenje zadevnega proizvoda v posode s prostornino največ 60 litrov za komercialne namene.
 - Obdelajo se lahko le vina z vsebnostjo sladkorja vsaj 5 g/l.
 - Uporabljeni proizvod mora izpolnjevati merila čistosti, predpisana v Direktivi 2008/84/ES.
 - Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.
-

Dodatek 7

Zahteve za obdelavo z elektrolizo

Namen je zagotoviti stabilnost tartratov v vinu, in to kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata (ter drugih kalcijevih soli), z izločanjem prenasaničenih ionov v vinu ob delovanju električnega polja in uporabi membran, ki so prepustne za anione ali katione.

1. ZAHTEVE ZA MEMBRANE

- 1.1 Membrane morajo biti nameščene izmenično na način stiskanja in filtriranja ali na drug primeren način, pri katerem se ločita obdelani (vino) in koncentrirani del (odpadna voda).
- 1.2 Membrane, prepustne za katione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj kationov, zlasti K^+ in Ca^{++} .
- 1.3 Membrane, prepustne za anione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj anionov, zlasti tartratnih anionov.
- 1.4 Membrane ne smejo preveč spremeniti fizikalno-kemične sestave in senzoričnih značilnosti vina. Izpolnjevati morajo naslednje zahteve:
 - proizvedene morajo biti z dobro proizvodno prakso iz snovi, ki so odobrene za proizvodnjo plastičnih materialov, namenjenih za stik z živili, kakor so navedeni v Prilogi II k Direktivi Komisije 2002/72/ES ⁽¹⁾;
 - uporabnik opreme za elektrodializo mora dokazati, da uporabljene membrane izpolnjujejo zgornje zahteve in da je morebitne zamenjave izvedlo specializirano osebje;
 - ne smejo prepuščati nobene snovi v tolikšni količini, da bi to ogrozilo zdravje ljudi oziroma vplivalo na okus ali vonj živil, in morajo izpolnjevati merila, določena v Direktivi 2002/72/ES;
 - njihova uporaba ne sme sprožiti reakcij med njihovimi sestavinami in vinom, katerih posledica bi bil lahko nastanek novih spojin v obdelanem proizvodu, ki bi utegnile biti toksične.

Stabilnost svežih membran za elektrodializo se določi z uporabo simulanta, ki reproducira fizikalno-kemično sestavo vina, da bi se proučila morebitna migracija nekaterih snovi iz njih.

Priporočen je naslednji preskusni postopek:

Simulant je raztopina vode in alkohola z dodanim puferjem na pH in prevodnost vina. Njena sestava je naslednja:

- absolutni etanol: 11 l,
- kalijev hidrogentartrat: 380 g,
- kalijev klorid: 60 g,
- koncentrirana žveplova kislina: 5 ml,
- destilirana voda: da nastane 100 l.

Ta raztopina se uporablja za preskuse migracije v zaprtem tokokrogu na plasti elektrodializnih celic pod napetostjo (1 volt/celico), na podlagi 50 l/m² anionskih in kationskih membran, do 50-odstotne demineralizacije raztopine. Odpadni tokokrog začne raztopina kalijevega klorida 5 g/l. Snovi, ki migrirajo, se preskusijo za simulant, pa tudi za elektrodializni tokokrog.

⁽¹⁾ UL L 220, 15.8.2002, str. 18.

Določijo se organske molekule, ki vstopajo v sestavo membrane in utegnejo migrirati v obdelano raztopino. Za vsako od teh sestavin odobreni laboratorij izvede specifično določitev. Vsebnost vseh določenih sestavin v simulantu ne sme presegati 50 g/l.

Za te membrane morajo veljati splošni predpisi o pregledih materialov v stiku z živili.

2. ZAHTEVE ZA UPORABO MEMBRAN

Membranski par za stabilizacijo vina na vinski kamen z elektrodializo je oblikovan tako, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

- zmanjšanje pH vina ne sme preseči 0,3 pH enote,
- zmanjšanje vsebnosti hlapnih kislin mora biti manj kakor 0,12 g/l (2 meq, izraženo kot očetna kislina),
- obdelava z elektrodializo ne sme vplivati na neionske sestavine vina, zlasti polifenole in polisaharide,
- razpršenost majhnih molekul, kakor je etanol, naj se zmanjša in ne sme povzročiti zmanjšanja alkoholne stopnje za več kakor 0,1 vol. %,
- membrane morajo biti hranjene in čiščene z odobrenimi postopki in s snovmi, odobrenimi za uporabo pri pripravi živil,
- membrane so označene, tako da se lahko preverijo spremembe v plasteh,
- oprema naj deluje prek upravljalnega in nadzornega mehanizma, ki bo upošteval nestabilnost posameznega vina, tako da bo odpravil samo prenasičenost kalijevega hidrogentartrata in kalcijevih soli,
- obdelava naj se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.

Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Dodatek 8

Zahteve za ureazo

1. Mednarodna šifra za ureazo: EC 3–5–1–5, CAS št. 9002–13–5.
2. Aktivnost: aktivnost ureaze (aktivna pri kislih pH) za razgrajevanje sečnine na amonijak in ogljikov dioksid. Navedena aktivnost ni manj kakor 5 enot/mg, če je enota opredeljena kot količina, ki proizvede en μmol amonijaka (NH_3) na minuto pri 37 °C iz 5 g/l sečnine s pH 4.
3. Izvor: *Lactobacillus fermentum*.
4. Področje uporabe: razgrajevanje sečnine, navzoče v vinu, namenjenem za daljše staranje, če je njegova začetna koncentracija sečnine višja od 1 mg/l.
5. Največja uporabljena količina: 75 mg encimskega preparata na liter obdelanega vina, vendar ne več kakor 375 enot ureaze na liter vina. Po obdelavi mora biti vsa preostala encimska aktivnost odpravljena s filtriranjem vina (velikost luknjic < 1 μm).
6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti:

Izguba pri sušenju:	Manj kakor 10 %
Težke kovine:	Manj kakor 30 ppm
Svinec:	Manj kakor 10 ppm
Arzen:	Manj kakor 2 ppm
Skupni koliformi:	Jih ni
<i>Salmonella</i> spp:	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

Ureaza, uporabljena za obdelavo vina, mora biti pripravljena pod podobnimi pogoji kakor ureaza, ki jo zajema mnenje Znanstvenega odbora za prehrano z dne 10. decembra 1998.

Dodatek 9

Zahteve za trske iz hrastovega lesa**PREDMET, POREKLO IN PODROČJE UPORABE**

Trske iz hrastovega lesa se uporabljajo za pridelavo in negovanje vin skupaj s fermentacijo svežega grozdja in grozdnega mošta ter za prenos nekaterih lastnosti hrastovega lesa na vino.

Trske morajo izvirati izključno iz vrste *Quercus*.

Biti morajo v naravnem stanju ali pa lahno, srednje ali močno segrete, vendar ne smejo biti ožgane po površini, niti oglene ali drobljive na otip. Ne smejo biti kemijsko, encimsko ali fizično obdelane, razen segrete. Dodan jim ne sme biti noben proizvod za povečanje njihove naravne arome ali njihovih fenolnih spojin, ki jih je mogoče ekstrahirati.

OZNAČEVANJE UPORABLJENEGA PROIZVODA

Na oznaki morajo biti navedeni poreklo botanične vrste hrasta in intenzivnost morebitnega segretja, pogoji shranjevanja ter varnostna navodila.

VELIKOST

Velikost delcev mora biti taka, da sito z dvomilimetrskimi mrežnimi očesi zadrži najmanj 95 % mase (tj. mrežna očesa 9).

ČISTOST

Trske iz hrastovega lesa ne smejo sproščati snovi v koncentracijah, ki bi lahko bile škodljive zdravju.

Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

*Dodatek 10***Zahteve za delno dealkoholizacijo vin**

Pri tej obdelavi dobimo delno dealkoholizirano vino, in sicer tako, da z uporabo fizikalnih postopkov ločevanja iz vina odstranimo del alkohola (etanola).

Zahteve

- Obdelana vina ne smejo imeti organoleptičnih pomanjkljivosti in morajo biti primerna za neposredno prehrano ljudi.
 - Odstranitev alkohola iz vina ni mogoča, če se je na enem od vinskih proizvodov, uporabljenih pri proizvodnji zadevnega vina, izvedel eden od postopkov obogatitve, navedenih v Prilogi V k Uredbi (ES) št. 479/2008.
 - Zmanjšanje volumenskega deleža dejanskega alkohola ne sme presegati 2 vol. %, volumenski delež dejanskega alkohola končnega proizvoda pa mora biti v skladu z deležem iz točke (a) drugega pododstavka točke 1 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008.
 - Obdelava se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.
 - Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.
 - Države članice lahko določijo, da je treba o tej obdelavi uradno obvestiti pristojne organe.
-

*Dodatek 11***Zahteve za obdelavo s kopolimeroma PVI/PVP**

Namen te obdelave je znižati previsoke koncentracije kovin in preprečiti napake, kot je beli ali sivi lom, zaradi teh previsokih vsebnosti z dodajanjem kopolimerov, ki te kovine adsorbirajo.

Zahteve

- Kopolimere, dodane vinu, je treba s filtracijo odstraniti najpozneje v dveh dneh po dodajanju, ob upoštevanju previdnostnega načela.
- Moštu je treba kopolimere dodati najmanj dva dneva pred filtracijo.
- Obdelava se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.
- Uporabljeni adsorpcijski kopolimeri morajo izpolnjevati zahteve iz mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV, zlasti glede najvišjih dovoljenih vsebnosti monomerov ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Obdelava s kopolimeroma PVI/PVP se lahko uporabi šele potem, ko se za dovoljene kopolimere določijo in v mednarodnem enološkem kodeksu OIV objavijo specifikacije čistosti in določanja snovi.

Dodatek 12

Zahteve za obdelavo s kationskimi izmenjevalci za zagotovitev stabilnosti vina na vinski kamen

Namen te obdelave je zagotoviti stabilnost tartratov v vinu, in to kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata (ter drugih kalcijevih soli).

Zahteve

1. Obdelava vključuje samo odstranitev presežnih kationov.
 - Vino je treba predhodno ohladiti.
 - S kationskimi izmenjevalci se obdela samo najmanjša količina vina, potrebna za zagotovitev stabilnosti.
2. Obdelava se izvede na kationskih izmenjevalnih smolah, ki se regenerirajo s kislino.
3. Vsi postopki se izvajajo na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika. Obdelavo je treba zabeležiti v registru iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.
4. Kationske smole morajo biti v skladu z zahtevami iz Uredbe (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾, določbami Skupnosti in nacionalnimi določbami, sprejetimi v navedeni uredbi, ter analitičnimi zahtevami iz dodatka 4 k tej uredbi. Njihova uporaba ne sme preveč spreminjati fizikalno-kemične sestave in senzoričnih značilnosti vina, hkrati mora biti v skladu z omejitvami iz točke 3 monografije „lonske smole za izmenjavo kationov“ mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV.

⁽¹⁾ UL L 338, 13.11.2004, str. 4.

PRILOGA I B

OMEJITVE GLEDE VSEBNOSTI ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V VINIH

A. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V VINIH

1. Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih, razen penečih in likerskih vinih, ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:
 - (a) 150 miligramov na liter pri rdečih ter
 - (b) 200 miligramov na liter pri belih in rosé vinih.
2. Ne glede na odstavke 1(a) in (b) se najvišja vsebnost žveplovega dioksida pri vinih z vsebnostjo sladkorjev, izraženo z vsoto glukoze in fruktoze, ki je najmanj pet gramov na liter, poveča na:
 - (a) 200 miligramov na liter za rdeča vina ter
 - (b) 250 miligramov na liter za bela in rosé vina;
 - (c) 300 miligramov na liter za:
 - vina, ki so v skladu s predpisi Skupnosti upravičena do oznake „Spätlese“,
 - bela vina, ki so upravičena do naslednjih zaščitnih označb porekla: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette in Savennières,
 - bela vina, ki so upravičena do zaščitnih označb porekla Allela, Navarra, Penedès, Tarragona in Valencia, ter vina, ki so upravičena do zaščitne označbe porekla, izvirajo iz regije Comunidad Autónoma del País Vasco in nosijo oznako „vendimia tardía“,
 - sladka vina, upravičena do zaščitne označbe porekla „Binissalem-Mallorca“,
 - vina, ki izvirajo iz Združenega kraljestva in so proizvedena v skladu z britansko zakonodajo, če vsebnost sladkorja presega 45 g/l,
 - vina, ki izvirajo iz Madžarske, z zaščiteno označbo porekla „Tokaji“, in ki v skladu z madžarskimi predpisi nosijo oznako „Tokaji édes szamorodni“ ali „Tokaji szàraz szamorodni“,
 - vina, ki so upravičena do zaščitne označbe porekla: Loazzolo, Alto Adige in Trentino, ter nosijo oznaki ali eno od oznak: „passito“ ali „vendemmia tardiva“,
 - vina, ki so upravičena do zaščitne označbe porekla: „Colli orientali del Friuli“ skupaj z navedbo „Picolit“,
 - vina, ki so upravičena do zaščitne označbe porekla Moscato di Pantelleria naturale in Moscato di Pantelleria;
 - vina, ki izvirajo iz Češke republike in so upravičena do oznake „pozdní sběr“,
 - vina, ki izvirajo iz Slovaške in so upravičena do zaščitne označbe porekla z oznako „neskorý zber“, ter slovaška vina tokaj, ki so upravičena do zaščitne označbe porekla „Tokajské samorodné suché“ ali „Tokajské samorodné sladké“,
 - vina, ki izvirajo iz Slovenije in so upravičena do zaščitne označbe porekla ter nosijo oznako „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“,
 - bela vina z naslednjimi zaščitnimi geografskimi označbami, če volumenski delež skupnega alkohola znaša več kot 15 vol. %, vsebnost sladkorjev pa je večja od 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;
- sladka vina s poreklom iz Grčije, katerih volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 15 vol. %, z vsebnostjo sladkorjev najmanj 45 g/l, in ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh geografskih označb:
 - 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);
- sladka vina s poreklom s Cipra, katerih volumenski delež dejanskega alkohola je največ 15 vol. %, z vsebnostjo sladkorjev najmanj 45 g/l, in ki so upravičena do zaščitene označbe porekla Κουμανδάρια (Commandaria);
- sladka vina s poreklom s Cipra, ki so proizvedena iz prezrelega ali sušenega grozdja in katerih volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 15 vol. %, z vsebnostjo sladkorjev najmanj 45 g/l, in ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh geografskih označb:
 - 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 miligramov na liter za

- vina, ki so v skladu s predpisi Skupnosti upravičena do oznake „Auslese“,
- bela romunska vina, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščitnih označb porekla: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
- vina, ki izvirajo iz Češke republike in so upravičena do oznake „výběr z hroznů“,
- vina, ki izvirajo iz Slovaške in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznako „výber z hrozna“, ter slovaška vina tokaj, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajský másľáš“ ali „Tokajský fordítáš“,
- vina, ki izvirajo iz Slovenije in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznako „vrhunsko vino ZGP – izbor“;

(e) 400 miligramov na liter za:

- vina, ki so v skladu s predpisi Skupnosti upravičena do oznak „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ in „Eiswein“;
- bela vina, ki so upravičena do naslednjih zaščitnih označb porekla: 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, razen če ji sledi oznaka „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ki ji sledi ime občine izvora, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, razen če ji sledi oznaka „sec“, Alsace in Alsace grand cru, ki ji sledi oznaka „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“,
- sladka vina iz prezelega grozdja in sladka vina iz sušenega grozdja s poreklom iz Grčije, katerih vsebnost reducirajočih sladkorjev, izražena v sladkorju, je najmanj 45 g/l in ki so upravičena do ene od naslednjih zaščitnih označb porekla: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rodos), Πατρά (Patras), Ρίο Πατρός (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefalonija), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Dafnes), ter sladka vina iz prezelega grozdja in sladka vina iz sušenega grozdja, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščitnih geografskih označb: Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Kiklade), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
- vina, ki izvirajo iz Češke republike in so upravičena do oznak „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ ali „slámové víno“,
- vina, ki izvirajo iz Slovaške in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznake „bobul'ový výber“, „hroziakový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ ali „slamové víno“, ter slovaška vina tokaj, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
- vina, ki izvirajo iz Madžarske in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter v skladu z madžarskimi predpisi nosijo oznako „Tokaji másľáš“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ ali „Töppedt szőlőből készült bor“,
- vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Albana di Romagna“ in nosijo oznako „passito“,
- luksemburška vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in nosijo oznako „vendanges tardives“, „vin de glace“ ali „vin de paille“,
- bela vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Douro“, ki ji sledi oznaka „colheita tardia“,
- vina, ki izvirajo iz Slovenije in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznake: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ ali „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,
- bela vina s poreklom iz Kanade, ki so upravičena do oznake „Icewine“.

3. Seznami vin, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla ali zaščitene geografske označbe in so navedena v odstavku 2(c), (d) in (e), se lahko spremenijo, če se spremenijo pogoji proizvodnje zadevnih vin ali če se spremeni njihova označba porekla ali geografska označba. Države članice za zadevna vina predhodno predložijo vse potrebne tehnične informacije, vključno s specifikacijami in letno proizvedenimi količinami.
4. Če je to potrebno zaradi vremenskih razmer, lahko Komisija na podlagi postopka iz člena 113(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 na nekaterih vinorodnih območjih Skupnosti zadevnim državam članicam dovoli, da za vina, proizvedena na njihovem ozemlju, odobrijo zvišanje najvišje skupne vsebnosti žveplovega dioksida, ki je v tej točki določena na manj kot 300 miligramov na liter, in sicer za največ 50 miligramov na liter. Države članice lahko odobrijo tako povečanje samo v primerih, naštetih v Dodatku 1.
5. Države članice lahko uporabijo strožje določbe za vina, proizvedena na njihovem ozemlju.

B. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V LIKERSKIH VINIH

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v likerskih vinih ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:

150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja manjša od 5 gramov na liter;

200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

C. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V PENEČIH VINIH

1. Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v penečih vinih ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:
 - (a) 185 miligramov na liter za vse kategorije kakovostnih penečih vin in
 - (b) 235 miligramov na liter za vsa druga peneča vina.
2. Če je to na nekaterih vinorodnih območjih Skupnosti potrebno zaradi vremenskih razmer, lahko zadevne države članice dovolijo, da se najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida za peneča vina iz odstavka 1(a) in (b), proizvedena na njihovem ozemlju, poviša za največ 40 miligramov na liter, če vina, za katera velja to dovoljenje, ne zapustijo ozemlja zadevne države članice.

Dodatek 1

Povišanje najvišje vsebnosti skupnega žveplovega dioksida, če je to potrebno zaradi vremenskih razmer

(Priloga I B k tej uredbi)

	Leto	Država članica	Vinorodno(-a) območje(-a)	Zadevna vina
1.	2000	Nemčija	Vsa vinorodna območja v Nemčiji	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2000
2.	2006	Nemčija	Vinorodna območja dežel Baden-Württemberg, Bavarska, Hessen in Porenje – Pfalz	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2006
3.	2006	Francija	Vinorodna območja departmajev Bas-Rhin in Haut-Rhin	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2006

PRILOGA I C

OMEJITVE GLEDE VSEBNOSTI Hlapnih kislin v vinih

1. Vsebnost hlapnih kislin ne sme biti višja od:
 - (a) 18 miliekvivalentov na liter za delno prevreti grozdni mošt;
 - (b) 18 miliekvivalentov na liter za bela in rosé vina ali
 - (c) 20 miliekvivalentov na liter za rdeča vina.
2. Najvišje vsebnosti iz točke 1 se uporabljajo:
 - (a) za proizvode iz grozdja, pridelanega v Skupnosti, na proizvodni stopnji in vseh stopnjah trženja,
 - (b) za delno prevreti grozdni mošt in vina s poreklom iz tretjih držav na vseh stopnjah po vstopu na geografsko območje Skupnosti.
3. Odstopanja od točke 1 se lahko določijo za:
 - (a) nekatera vina, upravičena do zaščitene označbe porekla (ZOP), in nekatera vina, upravičena do zaščitene geografske označbe (ZGO),
 - če so bila starana najmanj dve leti ali
 - če so bila proizvedena po posebnih postopkih;
 - (b) vina, katerih volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 13 vol. %.

Države članice ta odstopanja sporočijo Komisiji, ta pa o njih obvesti druge države.

PRILOGA I D

OMEJITVE IN POGOJI ZA SLAJENJE VIN

1. Slajenje vina je dovoljeno samo, če se pri tem uporabi vsaj eden od naslednjih proizvodov:

- (a) grozdni mošt;
- (b) zgoščeni grozdni mošt;
- (c) rektificirani zgoščeni grozdni mošt.

Volumenski delež skupnega alkohola v zadevnem vinu se lahko poveča za največ 4 vol. %.

2. Slajenje uvoženih vin, ki so namenjena za neposredno prehrano ljudi in nosijo geografsko označbo, je na območju Skupnosti prepovedano. Za slajenje drugih uvoženih vin veljajo enaki pogoji kot za vina, proizvedena v Skupnosti.

3. Slajenje vina z zaščiteno označbo porekla lahko država članica dovoli samo, če se izvede:

- (a) ob upoštevanju pogojev in omejitev, določenih drugje v tej prilogi;
- (b) na območju, s katerega izhaja zadevno vino, ali v njegovi neposredni bližini.

Grozdni mošt in zgoščeni grozdni mošt iz točke 1 morata izvirati z istega območja kot vino, za katerega slajenje se uporablja.

4. Slajenje vin je dovoljeno samo na proizvodni in grosistični stopnji.

5. Pri postopku slajenja vin je treba upoštevati naslednje posebne upravne predpise:

- (a) Katera koli fizična ali pravna oseba, ki namerava izvesti postopek slajenja, uradno obvesti pristojni organ države članice, na katere ozemlju bo izveden postopek.
- (b) Uradna obvestila se vložijo v pisni obliki in jih mora pristojni organ prejeti vsaj 48 ur pred dnem, ko se izvede postopek.
- (c) Vendar pa lahko države članice v primerih, ko obrat pogosto ali stalno izvaja postopke slajenja, dovolijo, da se pristojnim organom pošlje uradno obvestilo, ki zajema več postopkov ali opredeljeno obdobje. Takšno uradno obvestilo se sprejme samo če vodi obrat pisno evidenco za vsak postopek slajenja in evidentira podatke iz točke (d).
- (d) Uradna obvestila vsebujejo naslednje podatke:

- količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola vina, ki se bo sladilo;
- količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola dodanega grozdnega mošta ali količino in gostoto dodanega zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, odvisno od primera;
- volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola v vinu po slajenju;

Osebe iz točke (a) vodijo evidence dobav in odprem blaga, v katerih so evidentirane količine grozdnega mošta, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, ki ga hranijo za postopke slajenja.

PRILOGA II

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IN OMEJITVE ZA PENEČA VINA, KAKOVOSTNA PENEČA VINA IN KAKOVOSTNA PENEČA VINA AROMATIČNIH SORT**A. Peneča vina**

1. V tej točki ter v točkah B in C te priloge
 - (a) „vrelni liker“ pomeni:

proizvod, ki se doda cuvéeju, da sproži sekundarno vrenje;
 - (b) „sladilni liker“ pomeni:

proizvod, ki se doda penečim vinom, da dobijo značilen okus.
2. Sladilni liker sme vsebovati le:
 - saharozo,
 - grozdni mošt,
 - delno prevreti grozdni mošt,
 - zgoščeni grozdni mošt,
 - rektificirani zgoščeni grozdni mošt,
 - vino ali
 - njihovo kombinacijo

z možnim dodatkom vinskega destilata.
3. Ne glede na dovoljeno obogatitev sestavin cuvéeja v skladu z Uredbo (ES) št. 479/2008 je vsaka obogatitev cuvéeja prepovedana.
4. Vendar lahko vsaka država članica za območja in sorte, za katere je to tehnično upravičljivo, odobri obogatitev cuvéeja na kraju proizvodnje penečih vin, če:
 - (a) prej ni bila obogatena nobena sestavina cuvéeja;
 - (b) izvirajo navedene sestavine izključno iz grozdja, pridelanega na njenem ozemlju;
 - (c) se obogatitev izvede z enkratnim postopkom;
 - (d) niso presežene naslednje mejne vrednosti:
 - (i) 3 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone A;
 - (ii) 2 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone B;
 - (iii) 1,5 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone C.
 - (e) je uporabljen postopek dodajanje saharoze, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta.
5. Dodajanje vrelnega in sladilnega likerja se ne šteje niti za obogatitev niti za slajenje. Dodajanje vrelnega likerja ne sme povišati volumenskega deleža skupnega alkohola cuvéeja za več kakor 1,5 vol. %. Povišanje se izračuna iz razlike med volumenskim deležem skupnega alkohola v cuvéeju in volumenskim deležem skupnega alkohola v penečem vinu pred dodajanjem sladilnega likerja.

6. S sladilnim likerjem se volumenski delež dejanskega alkohola v penečem vinu ne sme povišati za več kakor za 0,5 vol. %.
7. Slajenje cuvéeja in njegovih sestavin je prepovedano.
8. Poleg dokisanja ali razkisanja sestavin cuvéeja v skladu z določbami Uredbe (ES) št. 479/2008 se cuvée lahko dokisa ali razkisa. Dokisanje in razkisanje cuvéeja se med seboj izključujeta. Dokisanje sme znašati največ do 1,50 g/l, izraženo kot vinska kislina, to je 20 miliekvivalentov na liter.
9. V letih z izjemnimi vremenskimi razmerami se lahko zgornja meja dodatka z 1,50 g/l ali 20 miliekvivalentov na liter poviša na 2,50 g/l ali 34 miliekvivalentov na liter, če naravna kislost proizvodov ni nižja kakor 3 g/l, izraženo kot vinska kislina, ali 40 miliekvivalentov na liter.
10. Oglikov dioksid v penečih vinih lahko izvira izključno iz alkoholnega vrenja cuvéeja, iz katerega je takšno vino pridelano.

To vrenje lahko nastane samo kot posledica dodajanja vrelnega likerja, razen če je namenjeno neposredni predelavi grozdja, grozdnega mošta ali delno prevretega grozdnega mošta v peneče vino. To se lahko dogaja samo v steklenicah ali zaprtih posodah.

Uporaba ogljikovega dioksida pri postopku pretakanja s protipritiskom je dovoljena, če se to dogaja pod nadzorom in če se s tem ne poviša pritisk ogljikovega dioksida v penečem vinu.

11. Za druga peneča vina, razen za kakovostna peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla, velja:

(a) vrelni liker, namenjen za njihovo proizvodnjo, sme vsebovati samo:

- grozdni mošt,
- delno prevreti grozdni mošt,
- zgoščeni grozdni mošt,
- rektificirani zgoščeni grozdni mošt ali
- saharozo in vino;

(b) njihov volumenski delež dejanskega alkohola, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje dodani sladilni liker, mora znašati najmanj 9,5 vol. %.

B. **Kakovostna peneča vina**

1. Vrelni liker, namenjen za pripravo kakovostnega penečega vina, sme vsebovati samo:

- (a) saharozo;
- (b) zgoščeni grozdni mošt;
- (c) rektificirani zgoščeni grozdi mošt;
- (d) grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt ali
- (e) vino.

2. Države članice proizvajalke lahko določijo dodatne in strožje zahteve in pogoje za proizvodnjo kakovostnih penečih vin, za katera veljajo določila tega naslova in so proizvedena na njihovem ozemlju, ter promet z njimi.

3. Za proizvodnjo kakovostnih penečih vin veljajo tudi predpisi:

- v točkah od 1 do 10 dela A;
- v točki 3 dela C za volumenski delež dejanskega alkohola, v točki 5 dela C za minimalni pritisk ter v točkah 6 in 7 dela C za minimalno trajanje proizvodnih procesov, ne glede na točko 4(d) dela B.

4. Za kakovostna peneča vina aromatičnih sort velja:
- (a) razen v izjemnih primerih se lahko proizvedejo samo tako, da se za pripravo cuvéeja uporabi izključno grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt, ki izvira iz sort vina na seznamu iz Dodatka 1. Kakovostno peneče vino aromatičnih sort pa se lahko pridobiva po tradicionalni metodi, če se za sestavino cuvéeja uporabijo vina iz grozdja sorte vinske trte „Prosecco“, pridelanega v regijah Trentino – Zgornje Poadižje, Beneška Slovenija in Furlanija – Julijska krajina;
 - (b) postopek vrenja se pred pripravo cuvéeja in po njej zato, da bi v njem nastal ogljikov dioksid, izvaja le s hlajenjem ali drugimi fizikalnimi metodami;
 - (c) dodajanje sladilnega likerja je prepovedano;
 - (d) postopek pridobivanja kakovostnega penečega vina aromatičnih sort mora trajati najmanj en mesec.

C. Peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla

1. Volumenski delež skupnega alkohola v cuvéeju, namenjenem za pripravo kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla, znaša najmanj:
 - 9,5 vol. % v vinorodnih conah C III,
 - 9 vol. % v drugih vinorodnih conah.
2. Volumenski delež skupnega alkohola v cuvéeju, namenjenem za proizvodnjo kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ in „Montello e Colli Asolani“, proizvedenih iz ene same sorte vinske trte, lahko znaša najmanj 8,5 vol. %.
3. Volumenski delež dejanskega alkohola v kakovostnih penečih vinih z zaščiteno označbo porekla, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje dodani sladilni liker, je najmanj 10 vol. %.
4. Vrelni liker za peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla sme vsebovati samo:
 - (a) saharozo;
 - (b) zgoščeni grozdni mošt;
 - (c) rektificirani zgoščeni grozdni moštin
 - (a) grozdni mošt;
 - (b) delno prevreti grozdni mošt;
 - (c) vino,primerno za pripravo enakega penečega vina ali kakovostnega penečega vina z zaščiteno označbo porekla, kot je vino, ki mu je bil dodan vrelni liker.
5. Ne glede na točko 5(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 morajo imeti kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla v zaprtih posodah s prostornino največ 25 centilitrov in pri temperaturi 20 °C nadpritisk najmanj 3 bare.
6. Postopek proizvodnje kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla, vključno s staranjem v proizvodnem obrotu, od začetka vrenja, pri katerem naj bi se razvil ogljikov dioksid, mora trajati najmanj:
 - (a) šest mesecev, pri čemer postopek vrenja za razvoj ogljikovega dioksida poteka v zaprtih jeklenih posodah;
 - (b) devet mesecev, pri čemer postopek vrenja za razvoj ogljikovega dioksida poteka v steklenicah.

7. Čas vrenja za razvoj ogljikovega dioksida v cuvéeju in čas, v katerem cuvée ni ločen od usedline, morata znašati najmanj;
- 90 dni,
 - 30 dni, kadar vrenje poteka v posodah, opremljenih z mešalnimi napravami.
8. Pravila iz točk od 1 do 10 dela A in točke 2 dela B veljajo tudi za peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla.
9. Za kakovostna peneča vina aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla velja:
- (a) pridobljena so lahko samo tako, da se za pripravo cuvéeja uporabi izključno grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt, ki izvira iz sort vinske trte na seznamu iz Dodatka 1, če so te sorte priznane kot primerne za proizvodnjo kakovostnega penečega vina z zaščiteno označbo porekla na območju, katerega ime nosi to kakovostno peneče vino z zaščiteno označbo porekla. Ne glede na to se kakovostno peneče vino aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla lahko pridobiva tako, da se za sestavino cuvéeja uporabijo vina iz grozdja sorte vinske trte „Prosecco“, pridelanega na območjih z označbama porekla „Conegliano-Valdobbiadene“ in „Montello e Colli Asolani“;
 - (b) postopek vrenja se pred pripravo cuvéeja in po njej zato, da bi v njem nastal ogljikov dioksid, vodi le s hlajenjem ali z drugimi fizikalnimi metodami;
 - (c) dodajanje sladilnega likerja je prepovedano;
 - (d) volumenski delež dejanskega alkohola v kakovostnih penečih vinih aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla ne sme biti nižji od 6 vol. %;
 - (e) volumenski delež skupnega alkohola v kakovostnih penečih vinih aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla ne sme biti nižji od 10 vol. %;
 - (f) kakovostna peneča vina aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla v zaprtih posodah in pri temperaturi 20 °C morajo imeti nadpritisk najmanj 3 bare;
 - (g) ne glede na točko 6 dela C mora postopek pridobivanja kakovostnih penečih vin aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla trajati najmanj en mesec.
-

Dodatek 1

Seznam sort vinske trte, katerih grozdje se lahko uporabi za pripravo cuvéeja za kakovostna peneča vina aromatičnih sort in kakovostna peneča vina aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla

Airén	Vse malvazije
Aleatico N	Mauzac blanc in rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Vsi muškatelci
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

PRILOGA III

ENOLOŠKI POSTOPKI IN OMEJITVE ZA LIKERSKA VINA IN LIKERSKA VINA Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO**A. Likerska vina**

1. Proizvodi iz točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, iz katerih se pridobivajo likerska vina in likerska vina z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, se po potrebi lahko obdelajo le z enološkimi postopki in obdelavami, navedenimi v Uredbi (ES) št. 479/2008 in tej uredbi.
2. Vendar:
 - (a) je lahko povečanje volumenskega deleža naravnega alkohola izključno posledica uporabe proizvodov iz točke 3(e) in (f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008;
 - (b) se ne glede na to Španiji dovoli odobritev uporabe kalcijevega sulfata za španska vina, poimenovana s tradicionalnim izrazom „vino generoso“ ali „vino generoso de licor“, če je to običajen postopek in če vsebnost sulfata v tako obdelanem proizvodu ni višja od 2,5 g/l, izraženo kot kalijev sulfat. Poleg tega je te proizvode dovoljeno dokisati do največ 1,5 g/l.
3. Ne glede na strožje določbe, ki jih lahko države članice določijo za likerska vina in likerska vina z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, pridelana na njihovem ozemlju, so pri teh proizvodih dovoljeni enološki postopki, navedeni v Uredbi (ES) št. 479/2008 ali tej uredbi.
4. Nadalje je dovoljeno:
 - (a) slajenje, ki mora biti deklarirano in registrirano, če proizvodi niso bili že obogateni z zgoščenim grozdnim mostom z uporabo:
 - zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, če volumenski delež skupnega alkohola takega vina ne presega 3 vol. %;
 - zgoščenega grozdnega mošta, rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta ali delno prevretega grozdnega mošta iz suhega grozdja za špansko vino, poimenovano s tradicionalnim izrazom „vino generoso de licor“, če povišani volumenski delež skupnega alkohola takšnega vina ne presega 8 vol. %;
 - zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta za likerska vina z zaščiteno označbo porekla „Madeira“, če povišani volumenski delež skupnega alkohola takšnega vina ne presega 8 vol. %;
 - (b) dodajanje alkohola, destilata ali žganja, kakor je navedeno v točki 3(e) in (f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, za izravnavo izgub, ki nastajajo pri izhlapevanju med staranjem;
 - (c) staranje v posodah pri temperaturi pod 50 °C za likerska vina z zaščiteno označbo porekla „Madeira“.
5. Sorte vinske trte, iz katerih so proizvedeni proizvodi iz točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, uporabljeni za pripravo likerskih vin in likerskih vin z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, se izberejo med sortami, navedenimi v členu 24(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.
6. Volumenski delež naravnega alkohola v proizvodih, navedenih v točki 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, uporabljenih za pripravo likerskega vina, razen tistih za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, ne sme biti nižji kakor 12 vol. %.

B. Likersko vino z zaščiteno označbo porekla (dodatne določbe k delu A te priloge, ki veljajo posebej za likerska vina z zaščiteno označbo porekla)

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje uporabo grozdnega mošta ali mešanice grozdnega mošta z vinom in so navedena v četrti alineji točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, je naveden v delu A Dodatka 1 k tej prilogi.

2. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerim se lahko dodajo drugi proizvodi iz točke 3(f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, je naveden v delu B Dodatka 1 k tej prilogi.

3. Proizvodi, navedeni v točki 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ter zgoščeni grozdni mošt in delno prevreti grozdni mošt iz suhega grozdja iz točke 3(f)(iii) Priloge IV, ki se uporabijo za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla, morajo biti pridobljeni na območju, po katerem je to likersko vino z zaščiteno označbo porekla poimenovano.

Pri kakovostnih likerskih vinih z zaščiteno označbama porekla „Málaga“ in „Jerez-Xérès-Sherry“ lahko grozdni mošt, zgoščeni grozdni mošt ali na podlagi točke 4 dela B Priloge VI k Uredbi (ES) št. 479/2008 delno prevreti grozdni mošt iz suhega grozdja iz točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ki je pridobljen iz sorte vinske trte Pedro Ximénez, izvira s pridelovalnega območja „Montilla-Moriles“.

4. Postopki iz točk od 1 do 4 dela A te priloge za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla se lahko izvajajo samo na pridelovalnem območju iz točke 3.

Za likersko vino z zaščiteno označbo porekla, pri katerem se oznaka „Porto“ uporablja samo za proizvod, dobljen iz grozdja s pridelovalnega območja „Douro“, se lahko dodatni postopki predelave in staranja izvajajo na navedenem pridelovalnem območju ali na pridelovalnem območju Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Ne glede na strožje predpise, ki jih lahko države članice določijo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, pridelana na njihovem ozemlju, velja:

- (a) volumenski delež naravnega alkohola v proizvodih, uporabljenih za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla in navedenih v točki 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, mora biti najmanj 12 vol. %. Nekatera likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki so navedena na enem od seznamov iz dela A Dodatka 2 k tej uredbi, se lahko pridobijo iz:

- (i) grozdnega mošta z volumenskim deležem naravnega alkohola, ki znaša najmanj 10 vol. % za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, dobljena z dodajanjem žganja iz vina ali grozdnih tropin z označbo porekla, po možnosti z istega posestva, ali

- (ii) delno prevretega grozdnega mošta – ali, v drugi alineji spodaj, iz vina –, katerega začetni volumenski delež naravnega alkohola znaša najmanj:

— 11 vol. % pri likerskih vinih z zaščiteno označbo porekla, dobljenih z dodajanjem nevtralnega alkohola, vinskega destilata z volumenskim deležem dejanskega alkohola vsaj 70 vol. % ali žgane pijače vinogradniškega izvora,

— 10,5 vol. % za vina, dobljena iz mošta belega grozdja s seznama 3 iz dela A Dodatka 2,

— 9 vol. % za portugalsko likersko vino z zaščiteno označbo porekla „Madeira“, katerega proizvodnja je tradicionalna in običajna in v skladu z nacionalnimi predpisi, ki to izrecno predvidevajo;

- (b) seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih volumenski delež skupnega alkohola je z odstopanjem od točke 3(b) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 nižji od 17,5 vol. %, vendar ne nižji od 15 vol. %, in za katera je bilo to izrecno predvideno v nacionalnih predpisih, ki so veljali pred 1. januarjem 1985, je naveden v delu B Dodatka 2.

6. Posebni tradicionalni izrazi „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ se uporabljajo samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla:

— pridobljena iz grozdja, ki v vsaj 85 % izhaja iz sort vinske trte s seznama iz Dodatka 3,

— ki izvirajo iz mošta z začetno naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 212 g/l,

— ki so brez drugih obogatitev pridobljena z dodajanjem alkohola, destilata ali žganja iz točke 3(e) in (f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008.

7. Če je zaradi uskladitve postopkov tradicionalne proizvodnje to potrebno, lahko države članice za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki se proizvajajo na njihovem ozemlju, določijo, da se tradicionalni izraz „vin doux naturel“ uporablja samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki:
- jih pridelajo vinogradniki sami, in sicer izključno iz grozdja muškat, grenache, maccabeo ali malvazija; vendar se lahko vključi tudi grozdje iz vinogradov, v katerih so poleg navedenih štirih sort vinske trte zasajene tudi druge sorte, če ne pomenijo več kot 10 % skupnega števila trt;
 - so dobljena v mejah donosa 40 hl na hektar grozdnega mošta iz prve in četrte alineje točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pri čemer vsaka prekoračitev donosa povzroči izgubo oznake „vin doux naturel“ za celotni pridelek;
 - izvirajo iz grozdnega mošta z začetno naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 252 g/l;
 - so brez katerih koli drugih obogatitev dobljena z dodajanjem alkohola vinogradniškega izvora z vsebnostjo čistega alkohola najmanj 5 % volumna uporabljenega navedenega grozdnega mošta in največ z nižjo od obeh naslednjih vrednosti:
 - ali 10 % volumna navedenega uporabljenega grozdnega mošta ali
 - 40 % volumenskega deleža skupnega alkohola končnega proizvoda, ki pomeni vsoto volumenskega deleža dejanskega alkohola in ekvivalenta volumenskega deleža potencialnega alkohola, izračunanega na podlagi 1 vol. % čistega alkohola za 17,5 g ostanka sladkorja na liter.
8. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso“ se uporablja samo za suha likerska vina z zaščiteno označbo porekla, v celoti ali delno dobljena s površinskim delovanjem kvasovk:
- samo iz belega grozdja sort vinske trte Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema in Garrido Fino,
 - dana na trg, potem ko so zorela v povprečju dve leti v hrastovih sodih.
- Pridobivanje s površinskim delovanjem kvasovk, navedeno v prvem pododstavku, pomeni biološki postopek, ki steče, ko se na prosti površini vina po popolnem alkoholnem vrenju mošta spontano razvije značilna mrena iz kvasovk, kar daje proizvodu posebne analitske in organoleptične lastnosti.
9. Posebni tradicionalni izraz „vinho generoso“ se uporablja samo za likerska vina z zaščitnimi označbami porekla „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ in „Carcavelos“, skupaj z zadevno označbo porekla.
10. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso de licor“ se uporablja samo za likersko vino z zaščiteno označbo porekla:
- dobljeno iz vina z oznako „vino generoso“, kakor je navedeno v točki 8, ali iz vina, dobljenega s površinskim delovanjem kvasovk in primerne za proizvodnjo takšnega vina z oznako „vino generoso“, kateremu se doda delno prevreti grozdni mošt iz sušenega grozdja ali zgoščen grozdni mošt;
 - dano na trg, potem ko je zorelo v povprečju dve leti v hrastovih sodih.

Dodatek 1

Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, za pripravo katerih veljajo posebna pravila**A. SEZNAM LIKERSKIH VIN Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA, KATERIH PRIPRAVA VKLJUČUJE UPORABO GROZDNEGA MOŠTA ALI NJEGOVE MEŠANICE Z VINOM**

(Točka 1 dela B te priloge)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Riona pri Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muškat iz Kefalonije), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
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

ITALIJA

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, Vesuvio Lacrima Christi.

B. SEZNAM LIKERSKIH VIN Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA, KATERIH PRIPRAVA VKLJUČUJE DODAJANJE PROIZVODOV IZ TOČKE 3(f) PRILOGE IV K UREDBI (ES) ŠT. 479/2008

(Točka 2 dela B te priloge)

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih proizvodnja vključuje dodajanje vinskega destilata ali destilata iz sušenega grozdja z volumenskim deležem alkohola najmanj 95 vol. % in največ 96 vol. %

(prva alinea točke 3(f)(ii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Riona pri Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muškat iz Kefalonije), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije).

ŠPANIJA

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

CIPER

Κομμανδαρία (Commandaria).

2. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje žganja iz vina ali grozdnih tropin, z volumenskim deležem alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %**

(druga alineja točke 3(f)(ii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIJA

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

CIPER

Κομμανδαρία (Commandaria).

3. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje žganja iz sušenega grozdja z volumenskim deležem alkohola najmanj 52 vol. % in manj kot 94,5 vol. %**

(tretja alineja točke 3(f)(ii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije).

4. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje delno prevretega grozdnega mošta iz sušenega grozdja**

(prva alineja točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

CIPER

Κομμανδαρία (Commandaria).

5. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje zgoščenega grozdnega mošta, pridobljenega z neposrednim segrevanjem, ki razen tega postopka ustreza opredelitvi zgoščenega grozdnega mošta**

(druga alinea točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
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

ITALIJA

Marsala.

6. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje zgoščenega grozdnega mošta**

(tretja alinea točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Dodatek 2

A. Seznami iz točke 5(a) Priloge III B

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz grozdnega mošta z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 10 vol. %, dobljenih z dodajanjem žganja iz vina ali grozdnih tropin z označbo porekla, po možnosti z istega posestva

FRANCIJA

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

2. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz grozdnega mošta, ki vre, z začetnim volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 11 vol. %, dobljenih z dodajanjem nevtralnega alkohola ali vinskega destilata z volumenskim deležem dejanskega alkohola, ki ni nižji od 70 vol. %, ali žgane pijače vinogradniškega izvora

PORTUGALSKA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIJA

Moscato di Noto

Trentino.

3. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz vina z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 10,5 vol. %

ŠPANIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

4. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, pridobljenih iz grozdnega mošta, ki vre, in katerih volumenski delež naravnega alkohola je najmanj 9 vol. %

PORTUGALSKA

Madeira.

B. Seznam iz točke 5(b) Priloge III B

Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih volumenski delež skupnega alkohola je nižji od 17,5 vol. %, vendar ne nižji od 15 vol. %, in za katera je bilo to izrecno predvideno v nacionalnih predpisih, ki so veljali pred 1. januarjem 1985.

[Točka 3b Priloge IV Uredbe (ES) št. 479/2008/]

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
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

ITALIJA

Trentino.

PORTUGALSKA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Porto – Port	Branco leve seco

Dodatek 3

Seznam sort, ki se lahko uporabijo za pripravo likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, za katera se uporabljajo posebni tradicionalni izrazi „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ in „οινος γλυκυσ φυσικος“

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

PRILOGA IV

POSEBNE ANALIZNE METODE SKUPNOSTI

A. ALILIZOTIOCIANAT

1. Princip metode

Če je alilizotiocianat navzoč v vinu, ga zberemo z destilacijo in določimo s plinsko kromatografijo.

2. Reagenti

2.1 Absolutni etanol.

2.2 Standardna raztopina: raztopina alilizotiocianata v absolutnem alkoholu vsebuje 15 mg alilizotiocianata na liter.

2.3 Mešanica za zamrzovanje iz etanola in suhega ledu (temperatura -60°C).

3. Aparature

3.1 Destilator, kakor je prikazano na sliki spodaj. Skozi aparaturo se nepretrgoma pretaka dušik.

3.2 Grelna mrežica, termostatsko nadzorovana.

3.3 Merilnik pretoka.

3.4 Plinski kromatograf z detektorjem plamenskega spektrofotometra, opremljen s selektivnim filtrom za žveplove spojine (valovna dolžina (λ) = 394 nm), ali kateri koli drug primeren detektor.

3.5 Kromatografska kolona iz nerjavečega jekla z notranjim premerom 3 mm in dolžine 3 m, napolnjena s Carbowax 20 M pri 10 % na Chromosorb WHP, 80 do 100 mesh.

3.6 Mikrobrizga, 10 μl .

4. Postopek

Dva litra vina vlijemo v destilacijsko bučko, dolijemo nekaj mililitrov etanola (točka 2.1) v dve zbiralni epruveti, tako da so porozni deli palic za razpršitev plinov v celoti potopljeni. Obe epruveti ohladimo z zunanje strani z mešanico za zamrzovanje. Bučko povežemo z zbiralnima epruvetama in aparaturo izplakujemo z dušikom pri hitrosti tri litre na uro. Vino z grelno mrežico segrejemo na 80°C , destiliramo in zberemo od 45 do 50 ml destilata.

Stabiliziramo kromatograf. Priporočamo naslednje razmere:

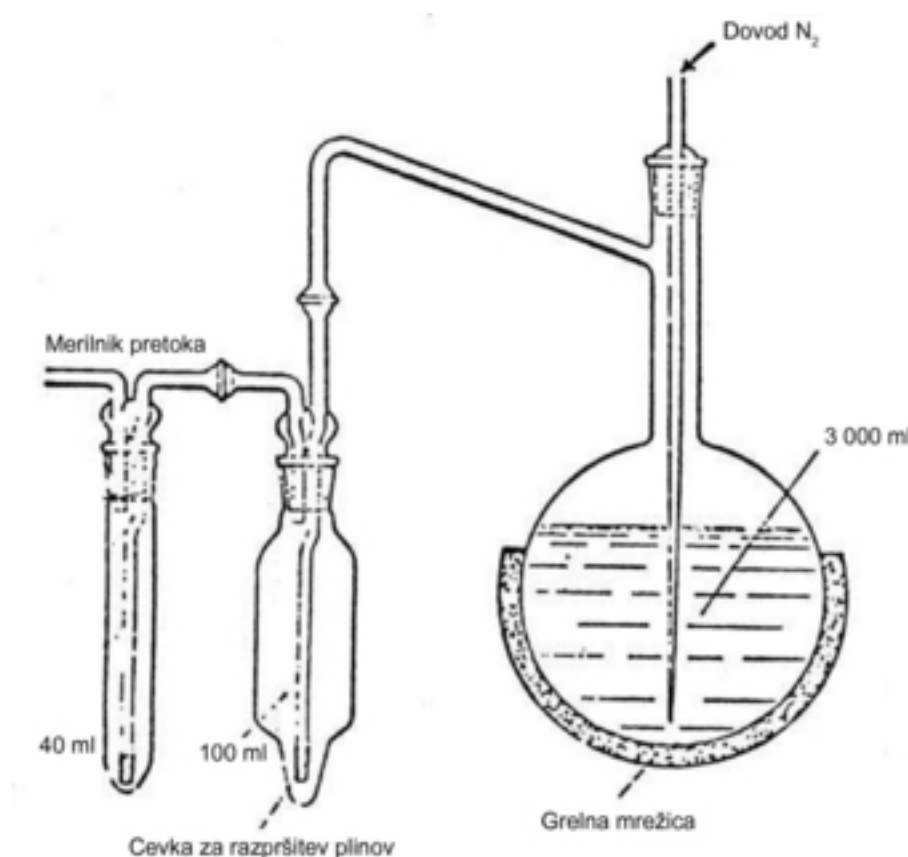
- temperatura injektorja: 200°C ,
- temperatura kolone: 130°C ,
- hitrost pretoka nosilnega plina helija: 20 ml na minuto.

Z mikrobrizgo naneseemo prostornino standardne raztopine, tako da moremo zlahka določiti vršno vrednost na plinskem kromatogramu, ki ustreza alilizotiocianatu.

Prav tako dodamo alikvot destilata v kromatograf. Preverimo, ali retencijski čas dobljene vršne vrednosti ustreza vršni vrednosti alilizotiocianata.

V zgoraj opisanih razmerah spojine, ki so naravno navzoče v vinu, ne povzročijo interferenčnih vršnih vrednosti na kromatogramu vzorčne raztopine.

Aparatura za destilacijo pod tokom dušika



B. POSEBNE ANALIZNE METODE ZA REKTIFICIRANI ZGOŠČENI GROZDNI MOŠT

(a) **Skupni kationi**1. **Princip metode**

Testni vzorec obdelamo z zelo kislim kationskim izmenjevalcem. Kationi se izmenjajo s H^+ . Skupni kationi so izraženi z razliko med skupno kislostjo eluata in skupno kislostjo testnega vzorca.

2. **Aparatura**

2.1 Steklena kolona z notranjim premerom od 10 do 11 mm, dolga približno 300 mm, na kateri je odvod.

2.2 pH meter s skalo z razdelki vsaj 0,1 pH enot.

2.3 Elektrode:

- steklena elektroda, shranjena v destilirani vodi,
- kalomelova (nasičeni kalijev klorid) referenčna elektroda, shranjena v nasičeni raztopini kalijevega klorida, ali
- kombinirana elektroda, shranjena v destilirani vodi.

3. **Reagenti**

3.1 Močno kislja kationska izmenjevalna smola v obliki H^+ , ki smo jo čez noč pustili v vodi, da nabrekne.

3.2 Raztopina natrijevega hidroksida, 0,1 M.

3.3 Papirni indikator pH.

4. Postopek

4.1 Priprava vzorca

Uporabimo raztopino, ki smo jo pripravili z redčenjem rektificiranega zgoščenega mošta na 40 % (m/v): v bučko odtehamo 200 g natančno stehtanega rektificiranega zgoščenega mošta, dolijemo vodo do oznake za 500 ml in homogeniziramo.

4.2 Priprava ionske izmenjevalne kolone

V kolono nalijemo približno 10 ml nabreklih ionskega izmenjevalca v obliki H^+ . Kolono izpiramo z destilirano vodo, dokler ne odstranimo vse kisline, pri čemer si pri spremljanju pomagamo s papirnim indikatorjem.

4.3 Izmenjava ionov

100 ml raztopine rektificiranega zgoščenega mošta, ki jo pripravimo v skladu s točko 4.1, prelijemo skozi kolono s hitrostjo ene kapljice na sekundo. Eluat zberemo v čaši. Kolono izplaknemo s 50 ml destilirane vode. Kisline v eluatu (vključno z vodo za izplakovanje) titriramo z 0,1 M raztopino natrijevega hidroksida, dokler ni pH 7 pri 20 °C. Alkalno raztopino moramo dodajati počasi in raztopino nepretrgoma stresati. Z n ml označimo prostornino uporabljenih 0,1 M raztopine natrijevega hidroksida.

5. Izražanje rezultatov

Skupne katione izrazimo v miliekvivalentih na kilogram skupnega sladkorja na eno decimalno mesto natančno.

5.1 Izračuni

— Kislost eluata, izražena v miliekvivalentih na kilogram rektificiranega zgoščenega mošta:

$$E = 2,5 n.$$

— Skupne kisline rektificiranega zgoščenega mošta v miliekvivalentih na kilogram: a.

— Skupni kationi v miliekvivalentih na kilogram skupnih sladkorjev:

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

P = odstotek koncentracije (m/m) skupnih sladkorjev.

(b) Elektroprevodnost

1. Princip metode

Elektroprevodnost tekočine v koloni, opredeljeno z dvema vzporednima platinskima elektrodama na obeh koncih, merimo tako, da jo priklopimo v eno vejo Wheatstonovega merilnega mostiča.

Elektroprevodnost se spreminja s temperaturo in jo izražamo pri 20 °C.

2. Aparaturi

2.1 Merilnik elektroprevodnosti, ki omogoča merjenje v razponu od 1 do 1 000 mikrosimenzov na cm ($\mu S cm^{-1}$).

2.2 Vodna kopel za vzpostavitev temperature vzorcev za analizo pri približno 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Reagenti

3.1 Demineralizirana voda s specifično elektroprevodnostjo pod $2 \mu S cm^{-1}$ pri 20 °C.

3.2 Referenčna raztopina kalijevega klorida.

V demineralizirani vodi (točka 3.1) raztopimo 0,581 g kalijevega klorida, KCl, ki je bil poprej posušen na konstantno maso pri temperaturi 105 °C. Ta raztopina ima elektroprevodnost $1 000 \mu S cm^{-1}$ pri 20 °C. Ne smemo je hraniti več kakor tri mesece.

4. Postopek

4.1 Priprava vzorca za analizo

Uporabimo raztopino s koncentracijo skupnega sladkorja 25 % (m/m) (25° Brix): stehtamo maso 2500/P in dopolnimo z vodo do 100 g (točka 3.1), pri čemer je P odstotek koncentracije (m/m) skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

4.2 Določitev elektroprevodnosti

Vzorec za analizo segrejemo na 20 °C, tako da ga potopimo v vodno kopel. Temperaturo ohranjamo v okviru $\pm 0,1$ °C.

Elektroprevodnostno celico izplaknemo dvakrat z raztopino za analizo.

Izmerimo elektroprevodnost in rezultat izrazimo v μScm^{-1} .

5. Izražanje rezultatov

Rezultat izrazimo v mikrosimensih na cm (μScm^{-1}) pri 20 °C, zaokroženo na najbližje celo število, za 25 % (m/m) (25° Brix) raztopino rektificiranega zgoščenega mošta.

5.1 Izračuni

Če aparatura nima termostata, korigiramo izmerjeno elektroprevodnost z uporabo preglednice I. Če je temperatura pod 20 °C, korekcijo prištejemo, če je nad 20 °C, pa korekcijo odštejemo.

Preglednica I

Korekcije za elektroprevodnost za temperature, ki se razlikujejo od 20 °C (μScm^{-1})

Elektroprevodnost	Temperature									
	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⁾ Odštejemo korekcijo.

⁽²⁾ Prištejemo korekcijo.

(c) Hidroksimetilfurfural (HMF)

1. Princip metod

1.1 Kolorimetrična metoda

Aldehidi, pridobljeni iz furana, od katerih je glavni hidroksimetilfurfural, reagirajo z barbiturno kislino in paratoluidinom ter dajo rdečo spojino, ki jo določimo s kolorimetrijo pri 550 nm.

1.2 Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC)

Ločevanje skozi kolono s kromatografijo z nasprotno fazo in določitev pri 280 nm.

2. Kolorimetrična metoda

2.1 Aparature

2.1.1 Spektrofotometer za merjenje med 300 in 700 nm.

2.1.2 Steklene celice z dolžino optične poti 1 cm.

2.2 Reagenti

2.2.1 Barbiturna kislina, 0,5-odstotna raztopina (m/v).

V destilirani vodi raztopimo 500 mg barbiturne kisline, $C_4O_3N_2H_4$, in počasi segrejemo nad vodno kopeljo pri 100 °C. Dopolnimo do 100 ml z destilirano vodo. Raztopina je stabilna približno en teden.

2.2.2 Raztopina paratoluidina, 10 % (m/v).

V 100-mililitrsko merilno bučko nalijemo 10 g paratoluidina, $C_6H_4(CH_3)NH_2$; dodamo 50 ml izopropanola, $CH_3CH(OH)CH_3$, in 10 ml očetne kisline (ledocet), CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Dopolnimo do 100 ml z izopropanolom. To raztopino pripravljamo vsak dan sproti.

2.2.3 Etanal (acetaldehid), CH_3CHO , 1-odstotna (m/v) vodna raztopina

Pripravimo neposredno pred uporabo.

2.2.4 Hidroksimetilfurfural, $C_6O_3H_6$, 1 g/l vodna raztopina

Pripravimo zaporedne razredčitve, ki vsebujejo po 5, 10, 20, 30 in 40 mg/l. Raztopina 1 g/l, pa tudi razredčene raztopine morajo biti sveže pripravljene.

2.3 Postopek

2.3.1 Priprava vzorca

Uporabimo raztopino, ki jo dobimo z redčenjem rektificiranega zgoščenega mošta na 40 % (m/v): v 500-mililitrsko bučko odtehtamo natanko 200 g rektificiranega zgoščenega mošta, dolijemo vodo do oznake in homogeniziramo. Določitev opravimo na 2 ml raztopine.

2.3.2 Kolorimetrična določitev

V obe 25-mililitrski bučki *a* in *b*, ki imata steklen zamašek z obrisom, nalijemo 2 ml vzorca, pripravljenega v skladu s točko 2.3.1. V vsako bučko nalijemo po 5 ml raztopine paratoluidina (točka 2.2.2); premešamo. V bučko *b* (kontrolna) dodamo 1 ml destilirane vode, v bučko *a* pa 1 ml barbiturne kisline (točka 2.2.1). Stresamo, da se tekočina homogenizira. Vsebinsko bučk prenesemo v celice spektrofotometra z optično potjo 1 cm. Skalo absorpcije nastavimo na ničlo z uporabo vsebine bučke *b* pri valovni dolžini 550 nm. Sledimo spremembi absorpcije vsebine bučke *a*; zapišemo najvišjo vrednost *A*, ki je dosežena po dveh do petih minutah.

Vzorci s koncentracijo hidroksimetilfurfurala nad 30 mg/l pred analizo razredčimo.

2.3.3 Umeritvena krivulja

V dva kompleta 25-mililitrskih bučk *a* in *b* nalijemo 2 ml vsake raztopine hidroksimetilfurfurala s po 5, 10, 20, 30 in 40 mg/l (točka 2.2.4) in jih obdelamo v skladu s točko 2.3.2.

Graf, ki ponazarja spremembo absorpcije s koncentracijo hidroksimetilfurfurala v mg/l, je črta, ki gre linearno skozi koordinatno središče.

2.4 Izražanje rezultatov

Koncentracija hidroksimetilfurfurala v rektificiranem zgoščenem moštu je izražena v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev.

2.4.1 Izračun

Koncentracija hidroksimetilfurfurala *C* mg/l v vzorcu za analizo je koncentracija na umeritveni krivulji, ki ustreza absorpciji *A*, merjeni v vzorcu.

Koncentracijo hidroksimetilfurfurala v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev dobimo z:

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

pri čemer je *P* = odstotek (m/m) koncentracije skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

3. Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti

3.1 Aparaturi

3.1.1 Tekočinski kromatograf visoke ločljivosti, ki ima:

- injektor, 5 ali 10 µl,
- spektrofotometrični detektor za merjenje pri 280 nm,
- kolono s silikagelom, na katerega je kemijsko vezan oktaedecil (npr. Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.),
- rekorder ali po možnosti integrator.

Počasni pretok mobilne faze: 1,5 ml/minuto.

3.1.2 Priprava za membransko filtriranje (premer lukenj 0,45 µm).

3.2 Reagenti

3.2.1 Dvakrat destilirana voda.

3.2.2 Metanol, CH₃OH, destiliran ali kakovostni HPLC.

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

3.2.4 Mobilna faza: voda-metanol (točka 3.2.2) ocetna kislina (točka 3.2.3), poprej prefiltrirana prek membranskega filtra (0,45 µm), (40: 9: 1 v/v).

To mobilno fazo pripravimo vsak dan sproti in jo pred uporabo razplinimo.

3.2.5 Referenčna raztopina hidroksimetilfurfurala 25 mg/l (m/v).

V 100-mililitrsko merilno bučko damo 25 mg natančno stehtanega hidroksimetilfurfurala, C₆H₃O₆, in dopolnimo do oznake z metanolom (točka 3.2.2). Raztopino razredčimo 1: 10 z metanolom (točka 3.2.2) in prefiltriramo prek membranskega filtra (0,45 µm).

Če raztopino hranimo v hladilniku v steklenici iz rjavega stekla, se ohrani dva do tri mesece.

3.3 Postopek

3.3.1 Priprava vzorca

Uporabimo raztopino, ki jo dobimo z razredčitvijo rektificiranega zgoščenega mošta na 40 % (m/v) (v 500-mililitrsko bučko damo 200 g natančno stehtanega rektificiranega zgoščenega mošta, dolijemo vodo do oznake in homogeniziramo), in jo prefiltriramo prek membranskega filtra (0,45 µm).

3.3.2 Kromatografska določitev

V kromatograf damo 5 (ali 10) µl vzorca, pripravljenega v skladu z opisom iz točke 3.3.1, in 5 (ali 10) µl referenčne raztopine hidroksimetilfurfurala (točka 3.2.5). Zapišemo kromatogram.

Retencijski čas hidroksimetilfurfurala je približno šest do sedem minut.

3.4 Izražanje rezultatov

Koncentracija hidroksimetilfurfurala v rektificiranih zgoščenih moštih je izražena v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev.

3.4.1 Izračun

Koncentracijo hidroksimetilfurfurala v 40-odstotni (m/v) raztopini rektificiranega zgoščenega mošta označimo s C mg/l.

Koncentracija hidroksimetilfurfurala v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev je dana z:

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

pri čemer je P = odstotek (m/m) koncentracije skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

(d) **Težke kovine**1. **Principa metode**I. *Hitra metoda za analizo težkih kovin*

Težke kovine se v primerno razredčenem rektificiranem zgoščenem moštu pokažejo z obarvanjem, ki ga povzroči tvorba sulfidov. Ocenimo jih s primerjavo s standardno raztopino svinca, ki ustreza največji dovoljeni koncentraciji.

II. *Določitev vsebnosti svinca z atomsko absorpcijsko spektrofotometrijo*

Helat, ki nastane iz svinca z amonijevim pirolidinditiokarbamatom, ekstrahiramo z metilizobutylketonom in izmerimo absorpcijo pri 283,3 nm. Vsebnost svinca določimo z uporabo znanih dodatnih količin svinca v kompletu referenčnih raztopin.

2. **Hitra metoda ocenjevanja težkih kovin**2.1 *Reagenti*

2.1.1 Razredčena klorovodikova kislina, 70 % (m/v).

Vzamemo 70 g klorovodikove kisline, HCl ($\rho_{20} = 1,16$ do $1,19$ g/ml), in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.2 Razredčena klorovodikova kislina, 20 % (m/v).

Vzamemo 20 g klorovodikove kisline, HCl ($\rho_{20} = 1,16$ do $1,19$ g/ml), in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.3 Razredčeni amonijak

Vzamemo 14 g amonijaka, NH_3 ($\rho_{20} = 0,931$ do $0,934$ g/ml), in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.4 Pufirska raztopina s pH 3,5

Raztopimo 25 g amonijevega acetata, $\text{CH}_3\text{COONH}_4$, v 25 ml vode in dodamo 38 ml razredčene klorovodikove kisline (točka 2.1.1). Po potrebi pH prilagodimo z uporabo razredčene klorovodikove kisline (točka 2.1.2) ali razredčenega amonijaka (točka 2.1.3) in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.5 Raztopina tioacetamida, $\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$, 4 % (m/v)2.1.6 Raztopina glicerola, $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$, 85 % (m/v)

($n_D^{20\text{ }^\circ\text{C}} = 1,449$ do $1,455$).

2.1.7 Reagent tioacetamida.

V 0,2 ml raztopine tioacetamida (točka 2.1.5) dodamo 1 ml mešanice 5 ml vode, 15 ml 1 M raztopine natrijevega hidroksida in 20 ml glicerola (točka 2.1.6). Na vodni kopeli grejemo 20 sekund pri $100\text{ }^\circ\text{C}$. Pripravimo neposredno pred uporabo.

2.1.8 Raztopina z 0,002 g/l svinca

1 g/l raztopino svinca pripravimo tako, da v vodi raztopimo 0,400 g svinčevega nitrata, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$, in dopolnimo do 250 ml z vodo. Kadar raztopino uporabimo, jo razredčimo z dvema deloma vode v 1 000 (v/v), tako da dobimo raztopino 0,002 g/l.

2.2 *Postopek*

Testni vzorec 10 g rektificiranega zgoščenega mošta raztopimo v 10 ml vode. Dodamo 2 ml pufirske raztopine s pH 3,5 (točka 2.1.4); zmešamo. Dodamo 1,2 ml reagenta tioacetamida (točka 2.1.7). Takoj zmešamo. Kontrolni vzorec pripravimo v enakih razmerah, tako da uporabimo 10 ml 0,002 g/l raztopine svinca (točka 2.1.8).

Morebitno rjavo obarvanje raztopine rektificiranega zgoščenega mošta po dveh minutah ne sme biti intenzivnejše kakor obarvanje kontrolnega vzorca.

2.3 *Izračuni*

V enakih razmerah kakor v gornjem postopku kontrolni vzorec ustreza največji dovoljeni koncentraciji težkih kovin, izraženi kot 2 mg svinca na kilogram rektificiranega zgoščenega mošta.

3. Določitev vsebnosti svinca z atomsko absorpcijsko spektrofotometrijo

3.1 Aparaturi

3.1.1 Atomski absorpcijski spektrofotometer z gorilnikom na zmes zraka in acetilena.

3.1.2 Žarnica s svinčevo votlo katodo.

3.2 Reagenti

3.2.1 Razredčena očetna kislina.

Vzamemo 12 g očetne kisline (ledocet) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) in dopolnimo do 100 ml z vodo.

3.2.2 Raztopina amonijevega pirolidinditiokarbamata, $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (m/v).

3.2.3 Metilizobutylketon, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4 Raztopina, ki vsebuje 0,010 g/l svinca.

Raztopimo 1 g/l raztopine svinca (točka 2.1.8) na 1 % (v/v).

3.3 Postopek

3.3.1 Priprava raztopine za analizo

Razredčimo 10 g rektificiranega zgoščenega mošta v mešanici enakih prostornin razredčene očetne kisline (točka 3.2.1) in vode ter dopolnimo do 100 ml s to mešanico.

Dodamo 2 ml raztopine amonijevega pirolidinditiokarbamata (točka 3.2.2) in 10 ml metilizobutylketona (točka 3.2.3). Stresamo 30 sekund, zaščiteno pred močno svetlobo. Pustimo, da se izoblikujeta dva sloja. Uporabimo sloj metilizobutylketona.

3.3.2 Priprava referenčnih raztopin

Pripravimo tri referenčne raztopine, ki poleg 10 g rektificiranega zgoščenega mošta po vrsti vsebujejo po 1, 2 in 3 ml raztopine z 0,010 g/l svinca (točka 3.2.4). Obdelamo enako kakor raztopino za analizo.

3.3.3 Kontrolni vzorec

V enakih razmerah kakor v točki 3.3.1 pripravimo kontrolni vzorec, vendar mu ne dodamo rektificiranega zgoščenega mošta.

3.3.4 Določitev

Valovno dolžino nastavimo na 283,3 nm.

Metilizobutylketon iz kontrolnega vzorca atomiziramo v plamenu in skalo absorpcije nastavimo na ničlo.

Z uporabo ekstraktov iz ustreznih topil določimo absorpcijo raztopine za analizo in referenčnih raztopin.

3.4 Izražanje rezultatov

Vsebnost svinca izrazimo v miligramih na kilogram rektificiranega zgoščenega mošta, in to na eno decimalno mesto natančno.

3.4.1 Izračuni

Izdelamo krivuljo spremembe absorpcije kot funkcijo koncentracije svinca, dodanega referenčnim raztopinam, pri čemer koncentracija pri ničli ustreza raztopini za analizo.

Ekstrapoliramo linearno črto, ki povezuje točki, dokler ne preseka negativnega dela osi koncentracije. Razdalja med točko preseka in koordinatnim izhodiščem nam da koncentracijo svinca v raztopini za analizo.

(e) **Kemična določitev etanola**

To metodo uporabimo za določitev volumenskega deleža alkohola v tekočinah z nizko vsebnostjo alkohola, kot so mošti, zgoščeni mošti in rektificirani zgoščeni mošti.

1. **Princip metode**

Preprosta destilacija tekočine. Oksidacija etanola v destilatu s kalijevim dikromatom. Titracija odvečnega dikromata z raztopino železa (II).

2. **Aparatura**

2.1 Destilator za merjenje volumenskega deleža alkohola.

3. **Reagenti**

3.1 *Raztopina kalijevega dikromata.*

33,600 g kalijevega dikromata, $K_2Cr_2O_7$, raztopimo v zadostni količini vode, da dobimo en liter raztopine pri 20 °C.

En mililiter te raztopine oksidira 7,8924 mg alkohola.

3.2 *Raztopina železovega (II) amonijevega sulfata.*

Raztopimo 135 g železovega (II) amonijevega sulfata, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$, v toliko vode, da dobimo en liter raztopine, in dodamo 20 ml koncentrirane žveplove kisline, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). 1 ml te sveže pripravljene raztopine ustreza 0,5 ml raztopine dikromata. Nato počasi oksidira.

3.3 *Raztopina kalijevega permanganata.*

Raztopimo 1,088 g kalijevega permanganata, $KMnO_4$, v toliko vode, da dobimo en liter raztopine.

3.4 *Razredčena žveplove kisline, 1:2 (v/v).*

V 500 ml vode postopoma in ob nenehnem mešanju dodajamo 500 ml žveplove kisline, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5 *Reagent železovega ortofenantrolina.*

V 100 ml vode raztopimo 0,695 g železovega sulfata, $FeSO_4 \times 7H_2O$, in dodamo 1,485 g ortofenantrolinmonohidrata, $C_{12}H_8N_2 \times H_2O$. Segrejemo, da pospešimo raztapljanje. Ta svetlo rdeča raztopina je stabilna.

4. **Postopek**

4.1 *Destilacija*

V destilacijsko bučko nalijemo 100 g rektificiranega zgoščenega mošta in 100 ml vode. V 100-mililitrski merilni bučki zberemo destilat in dopolnimo z vodo do oznake.

4.2 *Oksidacija*

Vzamemo 300-mililitrsko bučko s steklenim zamaškom z obrušom in razširjenim vratom, ki omogoča izplakovanje vratu brez kakršne koli izgube. V bučko damo 20 ml titracijske raztopine kalijevega dikromata (točka 3.1) in 20 ml 1:2 (v/v) raztopine žveplove kisline (točka 3.4) ter stresemo. Dodamo 20 ml destilata. Bučko zamašimo, stresemo in počakamo vsaj 30 minut, pri čemer bučko občasno stresemo. (To je „meritvena“ bučka.)

Izvedemo titracijo raztopine železovega (II) amonijevega sulfata (točka 3.2) glede na raztopino kalijevega dikromata, tako da v enako bučko damo enako količino reagentov, vendar pa 20 ml destilata nadomestimo z 20 ml destilirane vode. (To je „kontrolna“ bučka.)

4.3 *Titracija*

V „meritveno“ bučko dodamo štiri kapljice reagenta ortofenantrolina (točka 3.5). Titriramo odvečni dikromat, tako da mu dodamo raztopino železovega (II) amonijevega sulfata (točka 3.2). Ko se barva mešanice spremeni iz zelenomodre v rjavo, prenehamo dodajati železovo raztopino.

Da bi lahko končno točko natančneje ocenili, spremenimo barvo mešanice iz rjave nazaj v zelenomodro z uporabo raztopine kalijevega permanganata (točka 3.3). Desetino prostornine te uporabljene raztopine odštejemo od prostornine dodane raztopine železa (II). Razliko označimo z n ml.

Enak postopek uporabimo pri „kontrolni“ bučki. Razliko označimo z n' ml.

5. Izražanje rezultatov

Etanol izrazimo v gramih na kilogram sladkorja na eno decimalno mesto natančno.

5.1 Izračun

n' ml železove raztopine reducira 20 ml raztopine dikromata, ki oksidira 157,85 mg čistega etanola.

En mililiter raztopine železa (II) ima enako moč reduciranja kakor

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

$n-n'$ ml raztopine železa (II) ima enako moč reduciranja kakor

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

Koncentracijo etanola v g/kg rektificiranega zgoščenega mošta dobimo z:

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

Koncentracijo etanola v g/kg skupnih sladkorjev dobimo z:

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

P = odstotek (m/m) koncentracije skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

(f) **Mezo-inozitol, scilo-inozitol in saharoza**

1. Princip

Plinska kromatografija sililiranih derivatov.

2. Reagenti

2.1 Interni standard: ksilitol (vodna raztopina približno 10 g/l, ki ji dodamo za konico spatule natrijevega azida).

2.2 Bis(trimetilsilil)trifluoroacetamid – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3 Trimetilklorosilan (C_3H_9ClSi)

2.4 Piridin p. A. (C_5H_5N)

2.5 Mezo-inozitol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Aparature

3.1 Plinski kromatograf, opremljen s:

3.2 kapilarno kolono (npr. v zlitim silicijevem dioksidu, prevlečen z OV 1, debeline filma 0,15 μ m, dolžine 25 m in z notranjim premerom 0,3 mm)

Delovne razmere: nosilni plin: vodik ali helij,

— hitrost pretoka nosilnega plina: približno 2 ml/minuto,

— temperatura injektorja in detektorja: 300 °C,

— programiranje temperature: 1 minuta pri 160 °C, naraščanje 4 °C na minuto do 260 °C, 15 minut pri stalni temperaturi 260 °C,

— razmerje razcepljanja: približno 1:20.

3.3 Integrator.

3.4 Mikrobrizga, 10 μ l.

- 3.5 Mikropipete, 50, 100 in 200 µl.
- 3.6 2-mililitrska bučka s teflonskim zamaškom.
- 3.7 Peč.

4. **Postopek**

Natančno stehani vzorec s približno 5 g rektificiranega zgoščenega mošta nalijemo v 50-mililitrsko bučko. Dodamo 1 ml standardne raztopine ksilitola (točka 2.1) in dopolnimo z vodo do vrha. Po mešanju vzamemo 100 µl raztopine in jo nalijemo v bučko (točka 3.6), v kateri jo izparimo z rahlim tokom zraka. Po potrebi lahko dodamo 100 µl absolutnega etanola, da pospešimo izhlapevanje.

Ostanek previdno raztopimo v 100 µl piridina (točka 2.4) in 100 µl bis(trimetilsilil)trifluoroacetamida (točka 2.2) ter dodamo 10 µl trimetilklorosilana (točka 2.3). Bučko zamašimo s teflonskim zamaškom in grejemo eno uro pri 60 °C.

Odvzamemo 0,5 µl bistre tekočine in injiciramo s segreto votlo iglo v skladu z navedenim razmerjem razcepljanja.

5. **Izračun rezultatov**

- 5.1 Pripravimo raztopino, ki vsebuje:

60 g/l glukoze, 60 g/l fruktoze, 1 g/l mezo-inozitola in 1 g/l saharoze.

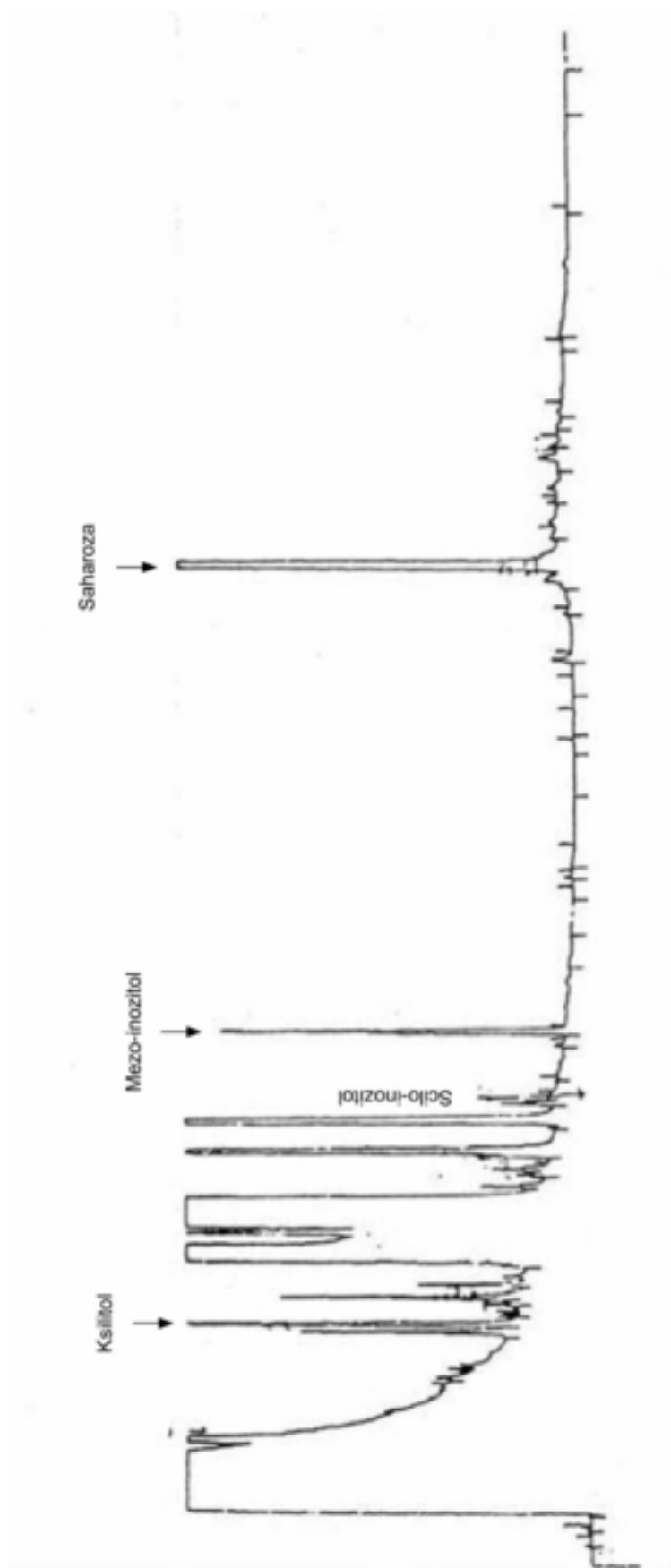
Stehamo 5 g raztopine in izvedemo postopek iz točke 4. Rezultati za mezo-inozitol in saharozo glede na ksilitol se izračunajo iz kromatograma.

Pri scilo-inozitolu, ki ni na voljo na trgu in pri katerem je retencijski čas med zadnjo vršno vrednostjo anomerične oblike glukoze in vršno vrednostjo mezo-inozitola (glej diagram na drugi strani), vzamemo enak rezultat kakor za mezo-inozitol.

6. **Izražanje rezultatov**

- 6.1 Mezo-inozitol in scilo-inozitol sta izražena v miligramih na kilogram sladkorja.

Saharoza je izražena v gramih na kilogram mošta.



PRILOGA V

KORELACIJSKA TABELA IZ DRUGEGA PODODSTAVKA ČLENA 16

Uredba (ES) št. 1493/1999	Uredba (EGS) št. 2676/90	Uredba (ES) št. 423/2008	Ta uredba
—	—	Člen 1	Člen 1
—	—	—	Člen 2
Člen 43(1)	—	Člen 5	Člen 3(1)
Člen 43(2), prva alineja	—	Člen 23	Člen 3(2)
Člen 43(2), prva alineja	—	Člen 24	Člen 3(3)
Člen 43(2), prva alineja	—	Členi 34, 35 in 36	Člen 3(4)
—	—	Člen 44	Člen 4
Člen 43(2), druga alineja	—	—	Člen 5
Člen 43(2), tretja alineja	—	—	Člen 6
—	—	Člen 38	Člen 7
Člen 42(6)	—	Člen 39	Člen 8
—	—	Člen 6	Člen 9
—	—	Člen 46	Člen 10(1)
—	—	Člen 45	Člen 10(2)
—	—	Člen 32	Člen 11
—	—	Člen 29	Člen 12
—	—	Člen 30	Člen 13
—	—	Člen 21	Člen 14
—	Člen 1(1)	Člen 47	Člen 15
—	—	Člen 48	Člen 16
Priloga IV	—	Člena 7 in 12	Priloga I A
—	—	Člen 10	Priloga I A, Dodatek 1
—	—	Člen 8	Priloga I A, Dodatek 2
—	—	Člen 9	Priloga I A, Dodatek 3
—	—	Člen 13	Priloga I A, Dodatek 4
—	—	Členi 14, 15 in 16	Priloga I A, Dodatek 5
—	—	Člen 17	Priloga I A, Dodatek 6
—	—	Člen 18	Priloga I A, Dodatek 7
—	—	Člen 19	Priloga I A, Dodatek 8
—	—	Člen 22	Priloga I A, Dodatek 9
Priloga V, del A	—	—	Priloga I B
Priloga V, del B	—	—	Priloga I C
Priloga V, del F	—	—	Priloga I D
Priloga V, del H	—	Člen 28	Priloga II, del A
Priloga V, del I	—	Člen 4	Priloga II, del B
Priloga VI, del K	—	—	Priloga II, del C
Priloga V, del J	—	Člena 25 in 37	Priloga III, del A
—	—	Člen 43	Priloga III, del A
Priloga VI, del L	—	Člena 40 in 41	Priloga III, del B
—	Priloga, točka 39	—	Priloga IV, del A
—	Priloga, točka 42	—	Priloga IV, del B

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 607/2009

z dne 14. julija 2009

o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 v zvezi z zaščitnimi označbami porekla in geografskimi označbami, tradicionalnimi izrazi, označevanjem in predstavitvijo nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

- (4) Treba je določiti posebna pravila glede registracije označb porekla in geografskih označb.

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

- (5) Omejevanje pakiranja proizvodov iz vinskega sektorja z označbo porekla ali geografsko označbo oziroma dejavnosti v zvezi s predstavitvijo proizvoda na opredeljeno geografsko območje predstavlja oviro za prosti pretok blaga in svobodo opravljanja storitev. Z vidika precendenčnega prava Sodišča se take omejitve lahko uvedejo le, če so potrebne, sorazmerne in primerne za zaščito ugleda označbe porekla ali geografske označbe. Vse omejitve morajo biti ustrezno utemeljene z vidika prostega pretoka blaga in svobode opravljanja storitev.

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 z dne 29. aprila 2008 o skupni ureditvi trga za vino in spremembi uredb (ES) št. 1493/1999, (ES) št. 1782/2003, (ES) št. 1290/2005, (ES) št. 3/2008 ter razveljavitvi uredb (EGS) št. 2392/86 in (ES) št. 1493/1999 ⁽¹⁾, in zlasti členov 52, 56, 63 in 126(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (6) Treba je sprejeti določbe v zvezi s pogojem, ki se nanaša na proizvodnjo na opredeljenem območju. Seveda pa v Skupnosti obstaja omejeno število odstopanj.

- (1) Poglavje IV naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 določa splošna pravila za zaščito označb porekla in geografskih označb nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja.

- (7) Treba je opredeliti tudi podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z značilnostmi geografskega območja in njihov vpliv na končni proizvod.

- (2) Za zagotovitev, da označbe porekla in geografske označbe, ki so registrirane v Skupnosti, izpolnjujejo pogoje iz Uredbe (ES) št. 479/2008, bi morali vloge pregledati nacionalni organi zadevne države članice v okviru predhodnega nacionalnega postopka ugovora. Treba je izvesti kasnejša preverjanja za zagotovitev, da vloge izpolnjujejo pogoje iz te uredbe, da je pristop enoten v vseh državah članicah ter da registracije označb porekla in geografskih označb ne škodujejo tretjim strankam. Zato bi bilo treba za označbe porekla in geografske označbe nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja določiti podrobna pravila za postopke prijave, preverjanja, ugovora in preklica.

- (8) O vnosu označb porekla in geografskih označb v register Skupnosti bi morali biti obveščeni tudi tisti, ki so vključeni v trgovino, in potrošniki. Za zagotovitev, da je dostopna vsem, bi morala biti ta informacija na voljo v elektronski obliki.

- (3) Treba je določiti pogoje, pod katerimi lahko fizična ali pravna oseba zaprosi za registracijo. Posebno pozornost je treba nameniti opredelitvi zadevnega območja, ob upoštevanju proizvodnega območja in značilnosti proizvoda. Vsakemu proizvajalcu s sedežem na opredeljenem geografskem območju je treba omogočiti uporabo registriranega imena, če izpolnjuje pogoje iz specifikacije proizvoda. Opredelitev geografskega območja mora biti podrobna, natančna in nedvoumna, tako da lahko proizvajalci ter pristojni in nadzorni organi preverijo, ali se dejavnosti izvajajo v okviru opredeljenega geografskega območja.

- (9) Za ohranitev posebnih lastnosti vin z zaščitnimi označbami porekla in geografskimi označbami ter za približevanje zakonodaje držav članic z namenom vzpostavitve enakovrednih konkurenčnih pogojev v okviru Skupnosti je treba določiti pravni okvir Skupnosti za ureditev pregledov takih vin, ki mora biti skladen s posebnimi določbami, ki so jih sprejele države članice. Takšni pregledi morajo omogočiti izboljšanje sledljivosti zadevnih proizvodov in določitev vidikov, ki jih morajo pregledi zajemati. Za preprečitev izkrivljanja konkurence morajo pregledne redno izvajati neodvisni organi.

- (10) Za zagotovitev doslednega izvajanja Uredbe (ES) št. 479/2008 je treba sestaviti obrazce za vloge, ugovore, spremembe in preklice.

- (11) Poglavje V naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 določa splošna pravila za uporabo zaščitnih tradicionalnih izrazov v zvezi z nekaterimi proizvodi iz vinskega sektorja.

⁽¹⁾ UL L 148, 6.6.2008, str. 1.

- (12) Uporaba, urejanje in zaščita nekaterih izrazov (razen označb porekla in geografskih označb) za opis proizvodov iz vinskega sektorja so dolgo ustaljena praksa v Skupnosti. Take tradicionalne izraze lahko potrošniki povezujejo s postopkom pridobivanja, staranja, kakovostjo, barvo, krajem proizvodnje ali posebnim dogodkom iz zgodovine vina. Tako je treba za zagotovitev poštene konkurence in preprečitev zavajanja potrošnikov določiti skupni okvir za opredelitev, priznanje, zaščito in uporabo takih tradicionalnih izrazov.
- (13) Uporaba tradicionalnih izrazov za proizvode tretjih držav je dovoljena, če izpolnjujejo pogoje, ki so enaki ali enakovredni pogojem, ki jih zahtevajo države članice, da se prepreči zavajanje potrošnikov. Ker pa več tretjih držav nima tako centraliziranih predpisov kot pravni sistem Skupnosti, je treba določiti nekatere zahteve za „represzentativne strokovne organizacije“ tretjih držav, da se zagotovi enaka jamstva, kot jih določajo predpisi Skupnosti.
- (14) Poglavje VI naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 določa splošna pravila za označevanje in predstavitev nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja.
- (15) Nekatera pravila za označevanje živil so določena v Prvi direktivi Sveta 89/104/EGS ⁽¹⁾, Direktivi Sveta 89/396/EEC z dne 14. junija 1989 o označbah ali znakih za identifikacijo serije, v katero spadajo živila ⁽²⁾, Direktivi 2000/13/ES ⁽³⁾ Evropskega parlamenta in Sveta ter Direktivi 2007/45/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 5. septembra 2007 o določitvi predpisov v zvezi z nazivnimi količinami predpakiranih proizvodov ⁽⁴⁾. Ti predpisi se uporabljajo tudi za proizvode iz vinskega sektorja, razen če navedene direktive izrecno določajo drugače.
- (16) Z Uredbo (ES) št. 479/2008 je usklajeno označevanje vseh proizvodov iz vinskega sektorja in dovoljena uporaba izrazov, ki niso izrecno urejeni v zakonodaji Skupnosti, pod pogojem, da so ti izrazi točni.
- (17) V skladu z Uredbo (ES) št. 479/2008 je treba določiti pogoje za uporabo nekaterih izrazov, ki se med drugim nanašajo na poreklo, polnilca, proizvajalca, uvoznika itd. Za nekatere izmed teh izrazov so potrebni predpisi Skupnosti za zagotovitev nemotenega delovanja notranjega trga. Ti predpisi bi morali biti v splošnem utemeljeni z obstoječimi določbami. Za druge izraze bi morale države članice določiti z zakonodajo Skupnosti usklajene predpise za vino, proizvedeno na njihovem ozemlju, da bi bili ti predpisi čim bližje proizvajalcem. Vendar pa je treba zagotoviti preglednost teh predpisov.
- (18) V interesu potrošnikov bi bilo treba nekatere obvezne navedbe navesti v istem vidnem polju na posodi, določiti meje dovoljenega odstopanja pri navajanju dejanskega deleža alkohola in upoštevati posebne značilnosti zadevnih proizvodov.
- (19) Obstoječi predpisi o uporabi označb ali znakov za identifikacijo serije, v katero spada živilo, so se izkazali kot uporabni in bi jih bilo treba zato ohraniti.
- (20) Izraze, ki se nanašajo na ekološko pridelavo grozdja, ureja izključno Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov ⁽⁵⁾ in se uporabljajo za vse proizvode vinskega sektorja.
- (21) Ohraniti bi morali prepoved uporabe zapork na osnovi svinca kot prevlek za zapiralni mehanizem posod, v katerih se hranijo proizvodi iz Uredbe (ES) št. 479/2008, da bi se izognili kakršnemu koli tveganju okužbe, zlasti ob naključnem stiku s takimi zaporkami, pa tudi tveganju onesnaževanja zaradi odpadkov, ki vsebujejo svinec iz teh zapork.
- (22) V interesu sledljivosti in preglednosti proizvodov bi bilo treba uvesti nove predpise za „označbo porekla“.
- (23) Uporaba označb, ki se nanašajo na sorte vinske trte in leto trgatve za vina brez označbe porekla in geografskih označb zahteva posebna izvedbena pravila.
- (24) Pri uporabi nekaterih tipov steklenic za nekatere proizvode gre za dolgoletno prakso v Skupnosti in tretjih državah. Take steklenice lahko zaradi dolgoletne uporabe potrošniki povezujejo z nekaterimi lastnostmi ali določenim poreklom proizvodov. Taki tipi steklenic bi morali biti zato rezervirani za zadevna vina.
- (25) Pravila za označevanje proizvodov vinskega sektorja iz tretjih držav, ki so v prometu na trgu Skupnosti, bi bilo prav tako treba uskladiti s postopkom, določenim za proizvode iz vinskega sektorja v Skupnosti, da bi preprečili zavajanje potrošnikov in nepošteno konkurenco med proizvajalci. Pri tem pa bi bilo treba upoštevati tudi razlike v pogojih pridelave, tradicijah pridelave vina in zakonodaji tretjih držav.

⁽¹⁾ UL L 40, 11.2.1989, str. 1.

⁽²⁾ UL L 186, 30.6.1989, str. 21.

⁽³⁾ UL L 109, 6.5.2000, str. 29.

⁽⁴⁾ UL L 247, 21.9.2007, str. 17.

⁽⁵⁾ UL L 189, 20.7.2007, str. 1.

- (26) Glede na razlike med proizvodi, ki so zajeti v tej uredbi, njihovimi trgi in pričakovanji potrošnikov je treba ločiti posamezna pravila za zadevne proizvode, zlasti glede nekaterih neobveznih navedb, ki se uporabljajo za vina brez zaščitene označbe porekla in geografske označbe, ki pa kljub temu nosijo imena sort vinske trte in navedbo leta trgatve, če so v skladu z akreditacijo certifikacije (t. i. „sortna vina“). Zato je treba v okviru kategorije vin brez ZOP/ZGO za razlikovanje med tistimi vini, ki sodijo v podkategorijo „sortnih vin“, in tistimi, ki niso upravičena do te odprtosti, določiti posebna pravila za uporabo neobveznih navedb, na eni strani za vina z zaščitnimi označbami porekla in na drugi strani za vina brez zaščitene označbe porekla in geografske označbe, ob upoštevanju, da ta kategorija vključuje tudi „sortna vina“.
- (27) Treba bi bilo sprejeti ukrepe za lažji prehod s prejšnje ureditve vinskega sektorja na ureditev po tej uredbi (predvsem Uredbo Sveta (ES) št. 1493/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za vino ⁽¹⁾) za preprečitev nepotrebnih obremenitev za gospodarske subjekte. Da bi gospodarski subjekti s sedežem v Skupnosti in tretjih državah lahko izpolnili zahteve za označevanje, je treba odobriti prehodno prilagoditveno obdobje. Zato bi bilo treba sprejeti določbe za zagotovitev, da se lahko proizvodi, označeni v skladu z obstoječimi predpisi, še naprej tržijo tudi v prehodnem obdobju.
- (28) Zaradi upravnega bremena določene države članice ne morejo uvesti zakonov ali drugih predpisov, ki so potrebni za uskladitev s členom 38 Uredbe (ES) št. 479/2008, do 1. avgusta 2009. Za zagotovitev, da gospodarski subjekti in pristojni organi niso odvisni od tega roka, je treba zagotoviti prehodno obdobje in sprejeti prehodne določbe.
- (29) Določbe te uredbe ne bi smele posegati v nobene posebne predpise, dogovorjene v sporazumih s tretjimi državami, sklenjenih v skladu s postopkom iz člena 133 Pogodbe.
- (30) Nova podrobna pravila za izvajanje poglavij IV, V in VI naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 bi morala z izvajanjem Uredbe (ES) št. 1493/1999 nadomestiti veljavno zakonodajo. Uredbo Komisije (ES) št. 1607/2000 z dne 24. julija 2000 o podrobnih pravilih za izvajanje Uredbe (ES) št. 1493/1999 o skupni ureditvi trga za vino ⁽²⁾, zlasti naslova v zvezi s kakovostnim vinom, pridelanim na določenem pridelovalnem območju, in Uredbo Komisije (ES) št. 753/2002 z dne 29. aprila 2002 o določitvi nekaterih pravil za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 glede opisa, poimenovanja, označevanja, predstavitve in zaščite nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja ⁽³⁾ je treba zato razveljaviti.
- (31) Člen 128 Uredbe (ES) št. 479/2008 razveljavlja veljavno zakonodajo Sveta za vinski sektor, vključno z določbami, ki urejajo vidike, obravnavane v tej uredbi. Treba je določiti prehodna obdobja za preprečitev kakršnih koli težav pri trgovanju, za omogočanje nemotenega prehoda za gospodarske subjekte in razumnega obdobja za države članice, da sprejmejo številne izvedbene ukrepe.
- (32) Podrobna pravila iz te uredbe se začnejo uporabljati na isti dan kot pravila iz poglavij IV, V in VI naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008.
- (33) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za skupno ureditev kmetijskih trgov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

POGLAVJE I

UVODNE DOLOČBE

Člen 1

Vsebina

Ta uredba določa podrobna pravila za izvajanje naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008, zlasti glede:

- (a) določb iz poglavja IV navedenega naslova, ki se nanašajo na zaščitene označbe porekla in geografske označbe proizvodov iz člena 33(1) Uredbe (ES) št. 479/2008;
- (b) določb iz poglavja V navedenega naslova, ki se nanašajo na tradicionalne izraze proizvodov iz člena 33(1) Uredbe (ES) št. 479/2008;
- (c) določb iz poglavja VI navedenega naslova, ki se nanašajo na označevanje in predstavitev nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja.

⁽¹⁾ UL L 179, 14.7.1999, str. 1.

⁽²⁾ UL L 185, 25.7.2000, str. 17.

⁽³⁾ UL L 118, 4.5.2002, str. 1.

POGLAVJE II

Člen 6

ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA IN GEOGRAFSKE OZNAČBE

Pridelava na opredeljenem geografskem območju

ODDELEK 1

Vloga za zaščito

Člen 2

Vlagatelj

1. Posamezen proizvajalec je lahko vlagatelj v smislu člena 37(1) Uredbe (ES) št. 479/2008, če se izkaže, da:

- (a) je zadevna oseba edini proizvajalec na opredeljenem geografskem območju in,
- (b) če je zadevno opredeljeno geografsko območje obdano z območji z označbami porekla ali geografskimi označbami, to zadevno območje vključuje značilnosti, ki se bistveno razlikujejo od tistih na sosednjih opredeljenih območjih, ali pa se lastnosti proizvoda razlikujejo od lastnosti proizvodov, pridobljenih iz sosednjih opredeljenih območij.

2. Država članica ali tretja država oziroma njeni pristojni organi ne smejo biti vlagatelj v smislu člena 37 Uredbe (ES) št. 479/2008.

Člen 3

Vloga za zaščito

Vloga za zaščito je sestavljena iz dokumentov, ki jih določa bodisi člen 35 ali 36 Uredbe (ES) št. 479/2008, ter izvoda specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta v elektronski obliki.

Vloga za zaščito in enotni dokument sta sestavljena v skladu z obrazci iz prilog I in II k tej uredbi.

Člen 4

Ime

1. Ime, ki naj se zaščiti, se registrira samo v jeziku(-ih), ki se uporablja(-jo) za opis zadevnega proizvoda na opredeljenem geografskem območju.

2. Ime se registrira v njegovem izvirnem zapisu(-ih).

Člen 5

Opredelitev geografskega območja

Območje se opredeli podrobno, natančno in nedvoumno.

1. Za namene uporabe člena 34(1)(a)(iii) in (b)(iii) Uredbe (ES) št. 479/2008 in tega člena „pridelava“ obsega vse vključene postopke, od trgatve grozdja do zaključka postopka pridelave vina, z izjemo proizvodnih postopkov.

2. Pri proizvodih z zaščitenim geografsko označbo mora do 15 % deleža grozdja, ki lahko izvira zunaj opredeljenega geografskega območja, kot je določeno v členu 34(1)(b)(ii) Uredbe (ES) št. 479/2008, prihajati iz države članice ali tretje države, v kateri leži opredeljeno območje.

3. Z odstopanjem od člena 34(1)(a)(ii) Uredbe (ES) št. 479/2008 se uporablja odstavek 3 dela B Priloge III k Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009 ⁽¹⁾ o postopkih pridelave vina in omejitvah.

4. Z odstopanjem od člena 34(1)(a)(iii) in (1)(b)(iii) Uredbe (ES) št. 479/2008, in pod pogojem, da je tako navedeno v specifikaciji proizvoda, se lahko proizvod z zaščitenim geografsko označbo predeluje v vino:

- (a) na območju v neposredni bližini zadevnega opredeljenega območja;
- (b) na območju, ki se nahaja v isti upravni enoti ali v sosednji upravni enoti, v skladu z nacionalnimi pravili;
- (c) v primeru čezmejne označbe porekla ali geografske označbe, ali kjer obstaja sporazum o ukrepih nadzora med dvema ali več državami članicami ali med eno ali več državami članicami in eno ali več tretjimi državami, se proizvod z zaščitenim geografsko označbo lahko predeluje v vino na območjih, ki se nahajajo v neposredni bližini zadevnega opredeljenega območja.

Z odstopanjem od člena 34(1)(b)(iii) Uredbe (ES) št. 479/2008, in pod pogojem, da je tako navedeno v specifikaciji proizvoda, se lahko vina z zaščitenim geografsko označbo še naprej predelujejo v vino na območjih izven neposredne bližine zadevnega opredeljenega območja do 31. decembra 2012.

Z odstopanjem od člena 34(1)(a)(iii) Uredbe (ES) št. 479/2008, in pod pogojem, da je tako navedeno v specifikaciji proizvoda, se lahko proizvod predeluje v peneče vino ali biser vino z zaščitenim geografsko označbo izven neposredne bližine zadevnega opredeljenega območja, če je bila takšna praksa prisotna pred 1. marcem 1986.

⁽¹⁾ Glej stran 1 tega Uradnega lista.

Člen 7

Povezava

1. Podrobnosti, ki potrjujejo geografske povezave iz člena 35(2)(g) Uredbe (ES) št. 479/2008, pojasnjujejo, v kakšnem obsegu značilnosti opredeljenega geografskega območja vplivajo na končni proizvod.

Pri vlogah, ki vključujejo različne kategorije proizvodov vinske trte, se podrobnosti, ki potrjujejo povezavo, predstavijo za vsak zadevni proizvod vinske trte.

2. V primeru označbe porekla specifikacija proizvoda določa:

- (a) podrobnosti o geografskem območju ter zlasti naravne in človeške dejavnike, ki so pomembni za povezavo;
- (b) podrobnosti o kakovosti ali značilnostih proizvoda, ki so bistveno ali izključno posledica geografskega okolja;
- (c) opis vzročne zveze med podatki iz točke (a) in podatki iz točke (b).

3. V primeru geografske označbe specifikacija proizvoda določa:

- (a) podrobnosti o geografskem območju, ki so pomembne za povezavo;
- (b) podrobnosti o kakovosti, slovesu ali drugih značilnostih proizvoda, ki se jih lahko pripiše njegovemu geografskemu poreklu;
- (c) opis vzročne zveze med podatki iz točke (a) in podatki iz točke (b).

4. Specifikacija proizvoda za geografsko označbo navaja, ali temelji na posebni kakovosti, slovesu ali drugih značilnostih, ki jih je mogoče pripisati geografskemu poreklu.

Člen 8

Pakiranje na opredeljenem geografskem območju

Če je v specifikaciji proizvoda navedeno, da je treba pakiranje proizvoda opraviti na opredeljenem geografskem območju ali na območju v neposredni bližini zadevnega opredeljenega območja, v skladu z zahtevo iz člena 35(2)(h) Uredbe (ES) št. 479/2008, je treba z razlogi, ki veljajo za proizvod, to zahtevo utemeljiti.

ODDELEK 2

Postopek preverjanja s strani Komisije

Člen 9

Prejem vloge

1. Vloga se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve vloge Komisiji se šteje datum, ko se vloga zavede v register prejete pošte Komisije. O tem datumu se na ustrezen način obvesti javnost.

2. Komisija označi dokumente, ki sestavljajo vlogo, z datumom prejema in številko, ki je dodeljena vlogi.

Organi države članice ali tretje države ali vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi prejme potrdilo o prejemu z navedbo najmanj naslednjega:

- (a) številke dokumenta;
- (b) imena za registracijo;
- (c) števila prejetih strani in
- (d) datuma prejema vloge.

Člen 10

Predložitev čezmejne vloge

1. Pri čezmejnih zahtevkih lahko več kot ena skupina proizvajalcev, ki predstavljajo to območje, predloži skupno vlogo za ime, ki označuje čezmejno geografsko območje.

2. Če gre samo za države članice, se predhodni nacionalni postopek iz člena 38 Uredbe (ES) št. 479/2008 uporablja v vseh zadevnih državah članicah.

Za namene uporabe člena 38(5) Uredbe (ES) št. 479/2008 ena država članica v imenu ostalih pošlje čezmejno vlogo Komisiji, vloga pa vsebuje dovoljenje s strani vseh ostalih zadevnih držav članic, s katerim je država članica, ki pošilja vlogo, pooblaščen, da deluje v njihovem imenu.

3. Če čezmejna vloga vključuje samo tretje države, pošlje vlogo Komisiji bodisi eden od vlagateljev v imenu ostalih ali ena izmed tretjih držav v imenu ostalih in vključuje:

- (a) elemente, ki dokazujejo, da so izpolnjeni pogoji iz členov 34 in 35 Uredbe (ES) št. 479/2008;

- (b) dokazilo, da je ime zaščiteno v zadevnih tretjih državah in
- (c) dovoljenje iz odstavka 2 od vsake izmed ostalih zadevnih tretjih držav.

4. Če čezmejna vloga vključuje najmanj eno državo članico in najmanj eno tretjo državo, se predhodni nacionalni postopek iz člena 38 Uredbe (ES) št. 479/2008 uporablja v vseh zadevnih državah članicah. Vlogo pošlje Komisiji ena od držav članic ali tretjih držav ali eden od vlagateljev iz tretje države in vključuje:

- (a) elemente, ki dokazujejo, da so izpolnjeni pogoji iz členov 34 in 35 Uredbe (ES) št. 479/2008;
- (b) dokazilo, da je ime zaščiteno v zadevnih tretjih državah in
- (c) dovoljenje iz odstavka 2 vsake izmed ostalih zadevnih držav članic ali tretjih držav.

5. Država članica, tretje države ali skupine proizvajalcev s sedežem v tretjih državah, ki pošljejo Komisiji čezmejno vlogo iz odstavkov 2, 3 in 4 tega člena, postanejo prejemniki vseh obvestil ali odločb, ki jih izda Komisija.

Člen 11

Popolnost vloge

1. Da bi ugotovila, ali je vloga za zaščito popolna, Komisija preveri, ali je vloga za registracijo, določena v Prilogi I, izpolnjena in ali so vlogi priložena dokazila.

2. O vsaki vlogi za registracijo, ki se šteje za popolno, se obvesti organe države članice ali tretje države ali vlagatelja s sedežem v zadevni tretji državi.

Če vloga ni izpolnjena ali je samo delno izpolnjena ali če dokazila iz odstavka 1 niso predložena skupaj z vlogo za registracijo ali so pomanjkljiva, Komisija o tem obvesti vlagatelja in ga pozove, da v roku dveh mesecev odpravi pomanjkljivosti. Če pomanjkljivosti niso odpravljene pred iztekom roka, Komisija zavrne vlogo kot nepopolno. Odločitev o nepopolnosti se sporoči organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi.

Člen 12

Preučitev pogojev veljavnosti

1. Če popolna vloga za zaščito označb porekla ali geografskih označb ne izpolnjuje zahtev iz členov 34 in 35 Uredbe (ES) št. 479/2008, Komisija obvesti organe države članice ali tretje države ali vlagatelja s sedežem v zadevni tretji državi o razlogih za zavrnitev, z določitvijo roka za preklcik ali spremembo vloge ali za predložitev pripomb.

2. Če organi države članice ali tretje države ali vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi ne odpravijo ovir za registracijo v določenem roku, Komisija zavrne vlogo v skladu s členom 39(3) Uredbe št. 479/2008.

3. Vsako odločitev za zavrnitev zadevne označbe porekla ali geografske označbe sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokumentov in informacij. Tako odločitev o zavrnitvi se sporoči organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi.

ODDELEK 3

Postopki ugovora

Člen 13

Nacionalni postopek ugovora v primeru čezmejne vloge

Če čezmejna vloga vključuje samo države članice ali najmanj eno državo članico in najmanj eno tretjo državo, se postopek ugovora za namene člena 38(3) Uredbe (ES) št. 479/2008 uporablja v vseh zadevnih državah članicah.

Člen 14

Predložitev ugovorov po postopku Skupnosti

1. Ugovori iz člena 40 Uredbe (ES) št. 479/2008 se oblikujejo na podlagi obrazca iz Priloge III k tej uredbi. Ugovor se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve ugovora Komisiji se šteje datum, ko se ugovor evidentira v register prejete pošte Komisije. O tem datumu se na ustrezen način obvesti javnost.

2. Komisija označi dokumente, ki sestavljajo ugovor, z datumom prejema in številko, ki je dodeljena ugovoru.

Vložnik ugovora prejme potrdilo o prejemu z navedbo najmanj naslednjega:

- (a) številke dokumenta;
- (b) števila prejetih strani in
- (c) datuma prejema zahtevka.

Člen 15

Dopustnost po postopku Skupnosti

1. Da bi ugotovila, ali je ugovor dopusten, Komisija v skladu s členom 40 Uredbe (ES) št. 479/2008 preveri, ali je(so) v ugovoru navedena(-e) prednostna(-e) pravica(-e) in razlog(-i) za ugovor ter ali je Komisija prejela ugovor v predvidenem roku.

2. Če ugovor temelji na obstoju prejšnje ugledne in priznane blagovne znamke, mora biti ugovoru v skladu s členom 43(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 priloženo dokazilo o vložitvi, registraciji ali uporabi zadevne prejšnje blagovne znamke, kot na primer potrdilo o registraciji ali dokazilo o njeni uporabi, ter dokazilo o njenem ugledu in slovesu.

3. Vsak ustrezno utemeljen ugovor vsebuje podrobnosti o dejstvih, dokazila in pripombe, ki podpirajo ugovor, ter ustrezno dokazno dokumentacijo.

Informacije in dokazila, ki jih je treba zagotoviti v podporo uporabe prejšnje blagovne znamke, morajo vsebovati podrobne podatke o lokaciji, trajanju, obsegu in naravi uporabe prejšnje blagovne znamke ter o njenem ugledu in slovesu.

4. Če podrobnosti o navedenih prednostni(-h) pravici(-ah), razlog(-i), dejstva, dokazila, pripombe ali dokazna dokumentacija iz odstavkov 1 do 3 niso predloženi skupaj z ugovorom ali so pomanjkljivi, Komisija o tem obvesti vložnika ugovora in ga pozove, da v roku dveh mesecev odpravi ugotovljene pomanjkljivosti. Če pomanjkljivosti niso odpravljene pred iztekom roka, Komisija zavrne ugovor kot nedopusten. Odločitev o nedopustnosti se sporoči vložniku ugovora in organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi.

5. O vsakem ugovoru, ki se šteje za dopustnega, se obvesti organe države članice ali tretje države ali vlagatelja s sedežem v zadevni tretji državi.

Člen 16

Preučitev ugovora po postopku Skupnosti

1. Če Komisija v skladu s členom 15(4) ni zavrnila ugovora, sporoči ugovor organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi in ga pozove, da v dveh mesecih od datuma izdaje takega sporočila predloži pripombe. Vse pripombe, prejete v tem dvomesečnem roku, se posreduje vložniku ugovora.

Med preučevanjem ugovora Komisija pozove stranke, da v roku dveh mesecev od datuma izdaje takega zahtevka predložijo pripombe, kadar je to primerno, na sporočila, prejeta od drugih strank.

2. Če organi države članice ali tretje države ali vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi ali vložnik ugovora ne predložijo pripomb v odgovor ali ne upoštevajo rokov, Komisija izda odločbo o ugovoru.

3. Vsako odločitev za zavrnitev ali registracijo zadevne označbe porekla ali geografske označbe sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokazov. Odločitev o zavrnitvi se sporoči vložniku ugovora in organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi.

4. V primeru večkratnih ugovorov po predhodnem pregledu enega ali več takih ugovorov morda ni več možno sprejeti vloge za registracijo; v takih primerih lahko Komisija ustavi ostale postopke ugovora. Komisija obvesti ostale vložnike ugovorov o vsaki odločitvi, ki vpliva nanje in je bila sprejeta med postopkom.

Če je vloga zavrnjena, se postopki ugovora, ki so bili ustavljeni, štejejo za zaključene in zadevni vložniki ugovorov so o tem ustrezno obveščeni.

ODDELEK 4

Zaščita

Člen 17

Odločitev o zaščiti

1. Če vloge za zaščito označb porekla ali geografskih označb niso zavrnjene v skladu s členi 11, 12, 16 in 28, se Komisija odloči, da bo zaščitila označbe porekla ali geografske označbe.

2. Odločitve o zaščiti, sprejete v skladu s členom 41 Uredbe (ES) št. 479/2008, so objavljene v *Uradnem listu Evropske unije*.

Člen 18

Register

1. Komisija vzdržuje „Register zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb“ skladno s členom 46 Uredbe (ES) št. 479/2008, v nadaljnjem besedilu „register“.

2. Označba porekla ali geografska označba, ki je bila sprejeta, se vnese v register.

Pri imenih, evidentiranih po členu 51(1) Uredbe (ES) št. 479/2008, Komisija vnese v register podatke iz odstavka 3 tega člena, z izjemo podatkov iz točke (f).

3. Komisija vnese v register naslednje podatke:

- (a) registrirano ime proizvoda(-ov);
- (b) podatek, da je ime zaščiteno kot geografska označba ali označba porekla;
- (c) ime države ali držav porekla;
- (d) datum registracije;
- (e) sklic na pravni instrument registracije imena;
- (f) sklic na enotni dokument.

Člen 19**Zaščita**

1. Zaščita označbe porekla ali geografske označbe začne teči z dnem, ko je vnesena v register.

2. V primeru nezakonite uporabe zaščitene označbe porekla ali geografske označbe pristojni organi države članice na lastno pobudo, v skladu s členom 45(4) Uredbe (ES) št. 479/2008, ali na zahtevo stranke sprejmejo ukrepe, potrebne za ustavitev take nezakonite uporabe in preprečitev kakršnega koli trženja ali izvoza zadevnih proizvodov.

3. Zaščita označbe porekla ali geografske označbe se uporablja za celotno označbo, vključno z njenimi sestavnimi elementi, pod pogojem, da so sami po sebi razločevalni. Element brez razlikovalnega učinka ali generični element zaščitene označbe porekla ali geografske označbe se ne zaščiti.

ODDELEK 5**Spremembe in preklic****Člen 20****Sprememba specifikacije proizvoda ali enotnega dokumenta**

1. Vloga za odobritev sprememb specifikacije proizvoda, ki jo vloži vlagatelj iz člena 37 Uredbe (ES) št. 479/2008, zaščitene označbe porekla ali geografske označbe se sestavi v skladu s Prilogo IV k tej Uredbi.

2. Da bi ugotovila, ali je vloga za odobritev sprememb specifikacije proizvoda v skladu s členom 49(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 dopustna, Komisija preveri, ali so bili poslani zahtevani podatki iz člena 35(2) te Uredbe in popolna vloga iz odstavka 1 tega člena.

3. Za namene uporabe člena 49(2), prvega stavka, Uredbe (ES) št. 479/2008, se smiselno uporabljajo členi 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 in 18 te Uredbe.

4. Sprememba se šteje za manjšo, če:

- (a) se ne nanaša na bistvene značilnosti proizvoda;
- (b) ne spreminja povezave;
- (c) ne vključuje spremembe imena ali katerega koli dela imena proizvoda;
- (d) ne vpliva na opredeljeno geografsko območje;
- (e) ne povzroča kakršnih koli nadaljnjih omejitev za trženje proizvoda.

5. Če vlogo za odobritev sprememb specifikacije proizvoda vloži vlagatelj, ki ni prvotni vlagatelj, Komisija posreduje vlogo prvotnemu vlagatelju.

6. Če se Komisija odloči sprejeti spremembo specifikacije proizvoda, ki vpliva na ali vključuje spremembo informacije, zapisane v registru, izbriše izvirne podatke iz registra in vanj zapiše nove podatke, ki začnejo veljati z začetkom veljavnosti zadevne odločbe.

Člen 21**Predložitev zahtevka za preklic**

1. Zahtevek za preklic se na podlagi člena 50 Uredbe (ES) št. 479/2008 sestavi v skladu z obrazcem iz Priloge V k tej uredbi. Zahtevek za preklic se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve zahtevka za preklic Komisiji se šteje datum, ko se zahtevek evidentira v register prejete pošte Komisije. O tem datumu se na ustrezen način obvesti javnost.

2. Komisija označi dokumente, ki sestavljajo zahtevek za preklic, z datumom prejema in številko, ki je dodeljena zahtevku za preklic.

Avtor zahtevka za preklic prejme potrdilo o prejemu z navedbo najmanj naslednjega:

- (a) številke dokumenta;
- (b) števila prejetih strani in
- (c) datuma prejema zahtevka.

3. Odstavka 1 in 2 se ne uporabljata, če je preklic sprožila Komisija.

Člen 22**Dopustnost**

1. Da bi ugotovila, ali je zahtevek za preklic v skladu s členom 50 Uredbe (ES) št. 479/2008 dopusten, Komisija preveri, ali zahtevek:

- (a) navaja pravni interes, razloge in utemeljitev avtorja zahtevka za preklic;
- (b) pojasnjuje razlog za preklic in
- (c) se sklicuje na izjavo države članice ali tretje države, v kateri ima avtor zahtevka stalno prebivališče ali registriran urad, ki podpira zahtevo za preklic.

2. Vsak ustrezen utemeljen zahtevek vsebuje podrobnosti o dejstvih, dokazila in pripombe, ki podpirajo preklic, ter ustrezno dokazno dokumentacijo.

3. Če podrobnosti o razlogih, dejstva, dokazila in pripombe ter dokazna dokumentacija iz odstavkov 1 do 2 niso predloženi skupaj z zahtevkom za preklic, Komisija o tem obvesti avtorja zahtevka za preklic in ga pozove, da v roku dveh mesecev odpravi ugotovljene pomanjkljivosti. Če pomanjkljivosti niso odpravljene pred iztekom roka, Komisija zavrne zahtevek za preklic kot nedopusten. Odločitev o nedopustnosti se sporoči avtorju zahtevka za preklic in organom države članice ali tretje države ali avtorju zahtevka za preklic s sedežem v zadevni tretji državi.

4. O vsakem zahtevku za preklic, ki se šteje za dopustnega, kot tudi o postopku preklica na lastno pobudo Komisije se obvesti organe države članice ali tretje države ali vlagatelje s sedežem v tretji državi, na katerih označbo porekla ali geografsko označbo vpliva preklic.

Člen 23

Preučitev preklica

1. Če Komisija v skladu s členom 22(3) ni zavrnila zahtevka za preklic, sporoči preklic organom države članice ali tretje države ali zadevnemu proizvajalcu s sedežem v zadevni tretji državi in ga pozove, da v dveh mesecih od datuma izdaje takega sporočila predloži pripombe. Vse pripombe, prejete v tem dvomesečnem roku, se, če je potrebno, posreduje avtorju zahtevka za preklic.

Med preučevanjem preklica Komisija zaprosi stranke, da v roku dveh mesecev od datuma izdaje takega zahtevka predložijo pripombe, kadar je to primerno, na sporočila, prejeta od drugih strank.

2. Če organi države članice ali tretje države, vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi ali avtor zahtevka za preklic ne predložijo pripomb v odgovor ali ne upoštevajo rokov, Komisija izda odločbo o preklicu.

3. Vsako odločitev za preklic zadevne označbe porekla ali geografske označbe sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokazov. Komisija preuči, ali je usklajenost s specifikacijo proizvoda za proizvod iz vinskega sektorja, ki je vključena v zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo, še vedno mogoča oziroma jo je mogoče še naprej zagotavljati, zlasti če pogoji iz člena 35 Uredbe (ES) št. 479/2008 niso več izpolnjeni ali jih morda ne bo več mogoče izpolnjevati v bližnji prihodnosti.

Tako odločitev o preklicu se sporoči avtorju zahtevka za preklic in organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi.

4. V primeru večkratnih zahtevkov za preklic po predhodnem pregledu enega ali več takih zahtevkov za preklic morda ni več možno sprejeti odločitve o nadaljnji zaščiti označbe porekla ali geografske označbe; v tem primeru lahko Komisija ustavi ostale postopke preklica. V tem primeru Komisija obvesti ostale avtorje zahtevkov za preklic o vsaki odločitvi, ki vpliva nanje in je bila sprejeta med postopkom.

Če je zaščitena označba porekla ali geografska označba preklicana, se postopki preklica, ki so bili ustavljeni, štejejo za zaključene in zadevni avtorji zahtevkov za preklic so o tem ustrezno obveščeni.

5. Ob začetku veljavnosti preklica Komisija črta ime iz registra.

ODDELEK 6

Pregledi

Člen 24

Izjava izvajalca

Vsak izvajalec, ki želi sodelovati pri celotni proizvodnji ali delu proizvodnje, ali pakiranju proizvoda z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo, se prijavi pri pristojnem nadzornem organu iz člena 47 Uredbe (ES) št. 479/2008.

Člen 25

Letno preverjanje

1. Letno preverjanje, ki ga izvede pristojni nadzorni organ iz člena 48(1) Uredbe (ES) št. 479/2008, je sestavljeno iz:

- (a) organoleptičnih in analitičnih preskusov za proizvode, zajete v označbi porekla;
- (b) bodisi samo analitičnih preskusov ali organoleptičnih in analitičnih preskusov za proizvode, zajete v geografski označbi in
- (c) pregleda pogojev, določenih v specifikaciji proizvoda.

Letno preverjanje se opravi v državi članici, v kateri je potekala proizvodnja v skladu s specifikacijo proizvoda, in se izvede:

- (a) s pomočjo naključnih pregledov na podlagi analize tveganja,
- (b) s pomočjo vzorčenja ali
- (c) sistematično.

Pri naključnih pregledih država članica izbere najmanjše število izvajalcev, ki bodo predmet pregledov.

Pri vzorčenju država članica zagotovi, da so vzorci po številu, naravi in pogostosti pregledov reprezentativni za celotno zadevno opredeljeno geografsko območje in ustrezajo količini proizvodov iz vinskega sektorja, ki se trži ali je predvidena za trženje.

Naključni pregledi so lahko kombinirani z vzorčenjem.

2. Preskusi iz točk (a) in (b) prvega pododstavka odstavka 1 se izvedejo na anonimnih vzorcih, dokazujejo, da je proizvod, ki je predmet preskusa, skladen z značilnostmi in kakovostnimi lastnostmi, opisanimi v specifikaciji proizvoda za zadevno označbo porekla ali geografsko označbo, in se opravijo v kateri koli fazi proizvodnega postopka, vključno s fazo pakiranja, ali kasneje. Vsak odvzet vzorec je reprezentativen za zadevna vina izvajalca.

3. Za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda iz točke (c) prvega pododstavka odstavka 1 nadzorni organ preveri:

(a) prostore izvajalcev, kar vključuje preverjanje, ali so izvajalci dejansko sposobni izpolniti pogoje, določene v specifikaciji proizvoda in

(b) proizvode v kateri koli fazi proizvodnega postopka, vključno s fazo pakiranja, na podlagi načrta pregleda, ki ga nadzorni organ sestavi vnaprej in za katerega izvajalci vedo, da obsega vse faze proizvodnje proizvoda.

4. Letno preverjanje zagotavlja, da proizvod ne more uporabljati zaščitene označbe porekla ali geografske označbe, razen če:

(a) rezultati preskusa iz točk (a) in (b) pododstavka 1 odstavka 1 in iz odstavka 2 dokazujejo, da je zadevni proizvod uskladen z mejnimi vrednostmi in ima vse ustrezne značilnosti zadevne označbe porekla ali geografske označbe;

(b) so izpolnjeni ostali pogoji, navedeni v specifikaciji proizvoda, v skladu s postopki, določenimi v odstavku 3.

5. Vsak proizvod, ki ne izpolnjuje pogojev iz tega člena, se lahko da na trg, vendar brez ustrezne označbe porekla ali geografske označbe, pod pogojem, da so izpolnjeni ostali zakonski pogoji.

6. Pri zaščiteneh čezmejnih označbah porekla ali geografskih označbah lahko preverjanje izvede nadzorni organ katere koli države članice, na katero vpliva ta označba porekla ali geografska označba.

7. Če se letno preverjanje izvede v fazi pakiranja proizvoda na območju države članice, ki ni država članica, v kateri je potekala proizvodnja, se uporablja člen 84 Uredbe Komisije (ES) št. 555/2008 ⁽¹⁾.

8. Odstavki od 1 do 7 se uporabljajo za vina z označbo porekla ali geografsko označbo, katerih zadevna označba porekla ali geografska označba izpolnjuje pogoje iz člena 38(5) Uredbe (ES) št. 479/2008.

⁽¹⁾ UL L 170, 30.6.2008, str. 1.

Člen 26

Analitični in organoleptični preskusi

Analitični in organoleptični preskusi iz prvega pododstavka odstavka 1 pod točkama (a) in (b) člena 25 so sestavljeni iz:

(a) analize zadevnega vina, s katero se meri naslednje značilne lastnosti:

(i) določene na podlagi fizikalne in kemijske analize:

- skupni in dejanski delež alkohola,
- skupna vsebnost sladkorja, izražena kot fruktoza in glukoza (vključno s saharozo pri biser vinih in penecih vinih),
- skupna vsebnost kisline,
- vsebnost hlapnih kislin,
- skupna vsebnost žveplovega dioksida.

(ii) določene na podlagi dodatne analize:

- ogljikov dioksid (biser vina in peneca vina, nadpritisek v barih pri 20 °C),
- katere koli druge značilne lastnosti, predvidene v zakonodaji držav članic ali specifikacijah proizvoda zadevnih zaščiteneh označb porekla in geografskih označb.

(b) organoleptičnega preskusa, ki vključuje videz, vonj in okus.

Člen 27

Nadzor nad proizvodi s poreklom iz tretjih držav

Če vina iz tretjih držav uživajo ugodnosti zaščite zaščiteneh označb porekla ali geografskih označb, zadevna tretja država pošlje Komisiji, na njeno zahtevo, informacijo o pristojnih organih iz člena 48(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 in o vidikih nadzora ter dokazilo, da zadevno vino izpolnjuje pogoje zadevne označbe porekla ali geografske označbe.

ODDELEK 7

Pretvorba v geografsko označbo

Člen 28

Prijava

1. Organ države članice ali tretje države ali vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi lahko zaprosi za pretvorbo zaščitene označbe porekla v zaščiteno geografsko označbo, če skladnost s specifikacijo proizvoda zaščitene označbe porekla ni več mogoča oziroma je ni več mogoče zagotavljati.

Prijava za pretvorbo, ki je predložena Komisiji, je sestavljena v skladu z obrazcem iz Priloge VI k tej Uredbi. Prijava za pretvorbo se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve prijave za pretvorbo Komisiji se šteje datum, ko se prijava evidentira v register prejete pošte Komisije.

2. Če prijava za pretvorbo v geografsko označbo ne izpolnjuje zahtev iz členov 34 in 35 Uredbe (ES) št. 479/2008, Komisija obvesti organe države članice ali tretje države ali vlagatelja s sedežem v zadevni tretji državi o razlogih za zavrnitev in ga pozove, da v roku dveh mesecev umakne ali spremeni prijavo ali predloži pripombe.

3. Če organi države članice ali tretje države ali vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi ne odpravi ovir za pretvorbo v geografsko označbo pred iztekom roka, Komisija zavrne prijavo.

4. Vsako odločitev za zavrnitev zadevne prijave sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokumentov in informacij. Tako odločitev o zavrnitvi se sporoči organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi.

5. Člena 40 in 49(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 se ne uporabljata.

POGLAVJE III

TRADICIONALNI IZRAZI

ODDELEK 1

Zaščita

Člen 29

Vlagatelji

1. Pristojni organi držav članic ali tretjih držav ali reprezentativne strokovne organizacije s sedežem v tretjih državah lahko pri Komisiji vložijo vlogo za zaščito tradicionalnih izrazov v smislu člena 54(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.

2. „Reprezentativna strokovna organizacija“ je organizacija proizvajalcev ali združenje organizacij proizvajalcev, ki sprejmejo iste predpise in delujejo na zadevnem območju ali več zadevnih območjih označb porekla ali geografskih označb vina, če sta vanjo včlanjeni vsaj dve tretjini proizvajalcev na območju označbe porekla ali geografske označbe, na katerem deluje, ki predstavlja vsaj dve tretjini proizvodnje. Reprezentativna strokovna organizacija lahko vloži vlogo za zaščito le za vina, ki jih proizvaja.

Člen 30

Vloga za zaščito

1. Vloga za zaščito tradicionalnih izrazov je skladna z obrazcem iz Priloge VII in jo spremlja kopija predpisov, ki urejajo uporabo zadevnega izraza.

2. Če vlogo vloži reprezentativna strokovna organizacija s sedežem v tretji državi, se predloži tudi podrobnosti reprezentativne strokovne organizacije. Ta informacija, vključno z zadevnimi podrobnostmi o članih reprezentativne strokovne organizacije, je po potrebi navedena v Prilogi XI.

Člen 31

Jezik

1. Izraz, ki ga je treba zaščititi, je bodisi:

- (a) v uradnem jeziku(-ih), regionalnem(-ih) jeziku(-ih) države članice ali tretje države, iz katere izraz izvira ali
- (b) v jeziku, ki se za ta izraz uporablja v trgovini.

Izraz, ki se uporablja v določenem jeziku, se nanaša na določen proizvod iz člena 33(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.

2. Izraz se registrira v njegovem izvirnem zapisu(-ih).

Člen 32

Predpisi za tradicionalne izraze tretjih držav

1. Člen 54(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 se smiselno uporablja za izraze, ki se tradicionalno uporabljajo v tretjih državah v zvezi s proizvodi iz vinskega sektorja z geografskimi označbami zadevnih tretjih držav.

2. Za vina iz tretjih držav s tradicionalnimi oznakami, ki niso tradicionalni izrazi, naštetih v Prilogi XII, se lahko uporabljajo te tradicionalne oznake na vinskih etiketah v skladu s predpisi, ki veljajo v zadevnih tretjih državah, vključno s tistimi, ki izhajajo iz reprezentativnih strokovnih organizacij.

ODDELEK 2

Postopek preverjanja

Člen 33

Vložitev vloge

Komisija označi dokumente, ki sestavljajo vlogo, z datumom prejema in številko, ki je dodeljena vlogi. Vloga se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve vloge Komisiji se šteje datum, ko se vloga evidentira v register prejete pošte Komisije. O tem datumu in tradicionalnem izrazu se na ustrezen način obvesti javnost.

Vlagatelj prejme potrdilo o prejemu z navedbo najmanj naslednjega:

- (a) številke dokumenta;
- (b) tradicionalnega izraza;
- (c) števila prejetih strani in
- (d) datuma prejema.

Člen 34

Popolnost dokumentacije

Komisija preveri, ali je vloga v celoti izpolnjena in ali jo spremlja zahtevana dokumentacija, kot je določeno v členu 30.

Če je vloga nepopolna ali če je dokumentacija pomanjkljiva ali nepopolna, Komisija o tem obvesti vlagatelja in ga pozove, da v roku dveh mesecev odpravi ugotovljene pomanjkljivosti. Če pomanjkljivosti niso odpravljene pred iztekom roka, Komisija zavrne vlogo kot nepopolno. Odločitev o nepopolnosti se sporoči vlagatelju.

Člen 35

Pogoji veljavnosti

1. Priznanje tradicionalnega izraza se sprejme, če:
 - (a) izpolnjuje opredelitev iz člena 54(1)(a) ali (b) Uredbe (ES) št. 479/2008 in pogoje iz člena 31 te uredbe;
 - (b) je izraz sestavljen izključno iz:
 - (i) imena, ki se tradicionalno uporablja v trgovini na večjem delu ozemlja Skupnosti ali zadevne tretje države za razlikovanje posameznih kategorij proizvodov vinske trte iz člena 33(1) Uredbe št. 479/2008 ali
 - (ii) uveljavljenega imena, ki se tradicionalno uporablja v trgovini najmanj na ozemlju zadevne države članice ali tretje države za razlikovanje posameznih kategorij proizvodov vinske trte iz člena 33(1) Uredbe št. 479/2008.
 - (c) izraz:
 - (i) ne sme biti generičen;
 - (ii) opredeljuje in ureja zakonodaja države članice ali

(iii) je predmet pogojev uporabe, kot je to določeno s predpisi, ki se uporabljajo za proizvajalce vina v zadevni tretji državi, vključno s tistimi, ki izhajajo iz reprezentativnih strokovnih organizacij.

2. Za namene točke (b) odstavka (1) tradicionalna uporaba pomeni:

- (a) najmanj pet let v primeru izrazov, predloženih v jeziku(-ih) iz člena 31(a) te uredbe,
- (b) najmanj 15 let v primeru izrazov, predloženih v jeziku iz člena 31(b) te uredbe.

3. Za namene točke (c)(i) odstavka (1) pomeni „generičen“, da je ime tradicionalnega izraza postalo obče ime zadevnega proizvoda vinske trte v Skupnosti, čeprav se nanaša na posebni postopek pridobivanja ali staranja ali na kakovost, barvo, vrsto kraja ali posebni dogodek, povezan z zgodovino proizvoda vinske trte.

4. Pogoj, naveden v odstavku 1(b) tega člena, se ne uporablja za tradicionalne izraze iz člena 54(1)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Člen 36

Razlogi za zavrnitev

1. Če vloga za tradicionalni izraz ne izpolnjuje opredelitve iz člena 54(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 in pogojev iz členov 31 in 35, Komisija obvesti vlagatelja o razlogih za zavrnitev z navedbo dvomesečnega roka od datuma izdaje takega obvestila za umik ali spremembo vloge ali za predložitev pripomb.

Komisija sprejme odločitev glede zaščite na podlagi razpoložljivih informacij.

2. Če vlagatelj ne odpravi ovir v roku iz odstavka 1, Komisija zavrne vlogo. Vsako odločitev za zavrnitev tradicionalnega izraza sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokumentov in informacij. Odločitev o zavrnitvi se sporoči vlagatelju.

ODDELEK 3

Postopki ugovora

Člen 37

Predložitev zahtevka za ugovor

1. V dveh mesecih od datuma objave iz prvega pododstavka člena 33 lahko katera koli država članica ali tretja država ali katera koli fizična ali pravna oseba s pravnim interesom ugovarja predlaganemu priznanju z vložitvijo zahtevka za ugovor.

2. Zahtevek za ugovor se sestavi na podlagi obrazca iz Priloge VIII in se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve zahtevka za ugovor Komisiji se šteje datum, ko se zahtevek evidentira v register prejete pošte Komisije.

3. Komisija označi dokumente, ki sestavljajo zahtevek za ugovor, z datumom prejema in številko, ki je dodeljena zahtevku za ugovor.

Vložnik ugovora prejme potrdilo o prejemu z navedbo najmanj naslednjega:

- (a) številke dokumenta;
- (b) števila prejetih strani in
- (c) datuma prejema zahtevka.

Člen 38

Dopustnost

1. Da bi ugotovila, ali je ugovor dopusten, Komisija preveri, ali je(so) v zahtevku za ugovor navedena(-e) prednostna(-e) pravica(-e) in razlog(-i) za ugovor ter ali je prejela ugovor v predvidenem roku, določenem v prvem odstavku člena 37.

2. Če ugovor temelji na obstoju prejšnje ugledne in priznane blagovne znamke, mora biti ugovoru v skladu s členom 41(2) priloženo dokazilo o vložitvi, registraciji ali uporabi zadevne prejšnje blagovne znamke, kot na primer potrdilo o registraciji in dokazilo o njenem ugledu in slovesu.

3. Vsak ustrezno utemeljen zahtevek za ugovor vsebuje podrobnosti o dejstvih, dokaze in pripombe, ki podpirajo ugovor, ter ustrezno dokazno dokumentacijo.

Informacije in dokazi, ki jih je treba zagotoviti v podporo uporabe prejšnje blagovne znamke, morajo vsebovati podrobne podatke o lokaciji, trajanju, obsegu in naravi uporabe prejšnje blagovne znamke ter o njenem ugledu in slovesu.

4. Če podrobnosti o navedeni(-h) prednostni(-h) pravici(-ah), razlogih, dejstvih, dokazih ali pripombah ali dokazna dokumentacija iz odstavkov 1 do 3 niso predložene skupaj z zahtevkom za ugovor ali so pomanjkljive, Komisija o tem obvesti vložnika zahtevka in ga pozove, da v roku dveh mesecev odpravi ugotovljene pomanjkljivosti. Če pomanjkljivosti niso odpravljene pred iztekom roka, Komisija zavrne zahtevek kot nedopusten. Odločitev o nedopustnosti se sporoči vlagatelju zahtevka in organom države članice ali tretje države ali reprezentativni strokovni organizaciji s sedežem v zadevni tretji državi.

5. O vsakem zahtevku za ugovor, ki se šteje za nedopustnega, se obvesti organe države članice ali tretje države ali reprezentativno strokovno organizacijo s sedežem v zadevni tretji državi.

Člen 39

Preučitev ugovora

1. Če Komisija v skladu s členom 38(4) ni zavrnila zahtevka za ugovor, sporoči ugovor organom države članice ali tretje države ali reprezentativni strokovni organizaciji s sedežem v zadevni tretji državi in ga pozove, da v dveh mesecih od datuma izdaje takega sporočila predloži pripombe. Vse pripombe, prejete v roku dveh mesecev, se posreduje vložniku ugovora.

Med preučevanjem ugovora Komisija zaprosi stranke, da v roku dveh mesecev od datuma izdaje takega zahtevka predložijo pripombe, kadar je to primerno, na sporočila, prejeta od drugih strank.

2. Če organi države članice ali tretje države ali reprezentativna strokovna organizacija s sedežem v zadevni tretji državi ali vložnik ugovora ne predložijo pripomb v odgovor ali ne upoštevajo rokov, Komisija izda odločbo o ugovoru.

3. Vsako odločitev za zavrnitev ali priznanje zadevnega tradicionalnega izraza sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokazov. Komisija preuči, ali so izpolnjeni pogoji iz člena 40(1) ali iz členov 41(3) ali 42. Odločitev o zavrnitvi se sporoči vlagatelju zahtevka in organom države članice ali tretje države ali reprezentativni strokovni organizaciji s sedežem v zadevni tretji državi.

4. V primeru vložnikov večkratnih zahtevkov za ugovor po predhodnem pregledu enega ali več takih zahtevkov za ugovor morda ni več možno sprejeti vloge za priznanje; v takih primerih lahko Komisija ustavi ostale postopke ugovora. Komisija obvesti ostale vložnike ugovorov o vsaki odločitvi, ki vpliva nanje in je bila sprejeta med postopkom.

Če je vloga zavrnjena, se postopki ugovora, ki so bili ustavljeni, štejejo za zaključene in zadevni vložniki ugovorov so o tem ustrezno obveščeni.

ODDELEK 4

Zaščita

Člen 40

Splošna zaščita

1. Če vloga izpolnjuje pogoje iz člena 54(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 ter členov 31 in 35 in ni zavrnjena v skladu s členoma 38 in 39, se tradicionalni izraz navede v Prilogi XII k tej uredbi.

2. Tradicionalni izrazi, naštet v Prilogi XII, so zaščiteni samo v jeziku in za kategorije proizvodov vinske trte, navedene v vlogi, pred:

- (a) vsako zlorabo, če je zaščitenemu izrazu dodan izraz, kot so „stil“, „tip“, „metoda“, „kot se prideluje v“, „posnetek“, „okus“, „kot“ ali podobno;

- (b) vsako drugo napačno ali zavajajočo označbo vrste, značilnosti ali bistvenih lastnosti proizvoda na notranji ali zunanji embalaži, v reklamnem gradivu ali dokumentih, ki se nanašajo na proizvod;
- (c) vsemi drugimi praksami, ki lahko potrošnika zavajajo, zlasti z ustvarjanjem vtisa, da vino izpolnjuje pogoje za zaščiten tradicionalni izraz.

Člen 41

Razmerje do blagovnih znamk

1. Če je tradicionalni izraz zaščiten po tej uredbi, je vloga za registracijo blagovne znamke, ki ustreza kateremu od primerov iz člena 40, zavrnjena, če se vloga za registracijo blagovne znamke ne nanaša na vina, ki izpolnjujejo pogoje za uporabo takega tradicionalnega izraza, in je vložena po dnevu predložitve vloge za zaščito tradicionalnega izraza Komisiji ter je tradicionalni izraz naknadno zaščiten.

Blagovne znamke, registrirane v nasprotju s prvim pododstavkom, se razglasi za nične na podlagi zahteve v skladu z veljavnimi postopki iz Direktive 2008/95/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ ali Uredbe Sveta (ES) št. 40/94 ⁽²⁾.

2. Blagovna znamka, ki ustreza kateremu od primerov iz člena 40 te uredbe in ki je bila prijavljena, registrirana ali, če to možnost predvideva zadevna zakonodaja, uveljavljena z uporabo na ozemlju Skupnosti pred 4. majem 2002 ali pred rokom za predložitev vloge za zaščito tradicionalnega izraza Komisiji, se lahko še naprej uporablja in obnovi kljub zaščiti tradicionalnega izraza.

V teh primerih je dovoljena uporaba tradicionalnega izraza skupaj z ustrezno blagovno znamko.

3. Ime se ne zaščiti kot tradicionalni izraz, če je zaradi ugleda in slovesa blagovne znamke verjetno, da bi taka zaščita zavedla potrošnika glede resničnega porekla, vrste, značilnosti ali kakovosti vina.

Člen 42

Enakozvočnice

1. Če je vložena vloga za izraz, ki je popolna ali delna enakozvočnica tradicionalnega izraza, ki je že zaščiten po tem poglavju, se pri zaščiti izraza ustrezno upošteva lokalna in tradicionalna raba ter možnost zmešnjave.

Enakozvočnica, ki potrošnika zavaja glede vrste, kakovosti ali resničnega porekla proizvoda, se ne registrira, čeprav je izraz točen.

⁽¹⁾ UL L 299, 8.11.2008, str. 25.

⁽²⁾ UL L 11, 14.1.1994, str. 1.

Uporaba zaščitenih enakozvočnic je dovoljena samo, če se pozneje zaščiteni enakozvočnici v praksi dovolj razlikuje od že zaščitenega tradicionalnega izraza, zavezanega v Prilogi XII, pri čemer se upošteva, da je treba zagotoviti enako obravnavo pridelovalcev in preprečiti zavajanje potrošnika.

2. Odstavek 1 se smiselno uporablja za tradicionalne izraze, zaščiteni pred 1. avgustom 2009, ki so delne enakozvočnice zaščitenih označbe porekla ali geografske označbe, imena sorte vinske trte ali njegove sopomenke, navedene v Prilogi XV.

Člen 43

Izvajanje zaščite

Za namene uporabe člena 55 Uredbe (ES) št. 479/2008 pristojni nacionalni organi v primeru nezakonite uporabe zaščitenih tradicionalnih izrazov na lastno pobudo ali na zahtevo pogodbenice sprejmejo vse ukrepe za ustavitve trženja, vključno z vsakim izvozom, zadevnih proizvodov.

ODDELEK 5

Postopek ukinitve

Člen 44

Razlogi za ukinitve

Razlogi za ukinitve tradicionalnega izraza so, da izraz ne izpolnjuje več opredelitve iz člena 54(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 ali zahtev iz členov 31, 35, 40(2), 41(3) ali 42.

Člen 45

Predložitev zahtevka za preklic

1. Država članica, tretja država ali fizična ali pravna oseba s pravnim interesom lahko pri Komisiji vloži ustrezno utemeljen zahtevek za preklic v skladu z obrazcem iz Priloge IX. Zahtevek za preklic se predloži Komisiji v papirni ali elektronski obliki. Za datum predložitve zahtevka za preklic Komisiji se šteje datum, ko se zahtevek evidentira v register prejete pošte Komisije. O tem datumu se na ustrezen način obvesti javnost.

2. Komisija označi dokumente, ki sestavljajo zahtevek za preklic, z datumom prejema in številko, ki je dodeljena zahtevku za preklic.

Avtor zahtevka za preklic prejme potrdilo o prejemu z navedbo najmanj naslednjega:

(a) številke dokumenta;

(b) števila prejetih strani in

(c) datuma prejema zahtevka.

3. Odstavka 1 in 2 se ne uporabljata, če je preklic sprožila Komisija.

Člen 46

Dopustnost

1. Da bi ugotovila, ali je zahtevek za preklic dopusten, Komisija preveri, ali zahtevek:

- (a) navaja pravni interes avtorja zahtevka za preklic;
- (b) pojasnjuje razlog(e) za preklic in
- (c) se sklicuje na izjavo države članice ali tretje države, v kateri ima avtor zahtevka stalno prebivališče ali registriran urad, ki pojasnjuje pravni interes, razloge in avtorjevo utemeljitev preklica.

2. Vsak ustrezno utemeljen zahtevek vsebuje podrobnosti o dejstvih, dokaze in pripombe, ki podpirajo preklic, ter ustrezno dokazno dokumentacijo.

3. Če podrobnosti o razlogih, dejstvih, dokazih in pripombah ter dokazna dokumentacija iz odstavkov 1 do 2 niso predloženi skupaj z zahtevkom za preklic, Komisija o tem obvesti avtorja zahtevka za preklic in ga pozove, da v roku dveh mesecev odpravi ugotovljene pomanjkljivosti. Če pomanjkljivosti niso odpravljene pred iztekom roka, Komisija zavrne zahtevek kot nedopusten. Odločitev o nedopustnosti se sporoči avtorju zahtevka za preklic in organom države članice ali tretje države ali avtorju zahtevka za preklic s sedežem v zadevni tretji državi.

4. O vsakem zahtevku za preklic, ki se šteje za dopustnega, vključno s postopkom preklica na lastno pobudo Komisije, se obvesti organe države članice ali tretje države ali avtorja zahtevka za preklic s sedežem v tretji državi, na katerih tradicionalni izraz vpliva preklic.

Člen 47

Preučitev preklica

1. Če Komisija v skladu s členom 46(3) ni zavrnila zahtevka za preklic, sporoči zahtevek za preklic organom države članice ali tretje države ali vlagatelju s sedežem v zadevni tretji državi in ga pozove, da v dveh mesecih od datuma izdaje takega sporočila predloži pripombe. Vse pripombe, prejete v roku dveh mesecev, se posreduje avtorju zahtevka za preklic.

Med preučevanjem preklica Komisija zaprosi stranke, da v roku dveh mesecev od datuma izdaje takega zahtevka predložijo pripombe, kadar je to primerno, na sporočila, prejeta od drugih strank.

2. Če organi države članice ali tretje države ali vlagatelj s sedežem v zadevni tretji državi ali avtor zahtevka za preklic ne predložijo pripomb v odgovor ali ne upoštevajo rokov, Komisija izda odločbo o preklicu.

3. Vsako odločitev za zavrnitev zadevnega tradicionalnega izraza sprejme Komisija na podlagi razpoložljivih dokazov. Komisija preuči, ali so pogoji iz člena 44 še vedno izpolnjeni.

Tako odločitev o preklicu se sporoči avtorju zahtevka za preklic in zadevnim organom države članice ali tretje države.

4. V primeru večkratnih zahtevkov za preklic po predhodnem pregledu enega ali več takih zahtevkov za preklic morda ni več možno sprejeti odločitve o nadaljnji zaščiti tradicionalnega izraza; v tem primeru lahko Komisija ustavi ostale postopke preklica. V tem primeru Komisija obvesti ostale avtorje zahtevkov za preklic o vsaki odločitvi, ki vpliva nanje in je bila sprejeta med postopkom.

Če je tradicionalni izraz preklican, se postopki preklica, ki so bili ustavljeni, štejejo za zaključene in zadevni avtorji zahtevkov za preklic so o tem ustrezno obveščeni.

5. Ob začetku veljavnosti preklica Komisija črta zadevno ime s seznama iz Priloge XII.

ODDELEK 6

Obstoječi zaščiteni tradicionalni izrazi

Člen 48

Obstoječi zaščiteni tradicionalni izrazi

Tradicionalni izrazi, ki so zaščiteni v skladu s členi 24, 28 in 29 Uredbe (ES) št. 753/2002, so samodejno zaščiteni po tej uredbi, če:

- (a) je bil Komisiji do 1. maja 2009 predložen povzetek opredelitve pojma ali pogojev uporabe;
- (b) države članice ali tretje države niso ukinile zaščite določenih tradicionalnih izrazov.

POGLAVJE IV

OZNAČEVANJE IN PREDSTAVITEV

Člen 49

Skupno pravilo za vse navedbe na označbi

Če v tej uredbi ni določeno drugače, se označevanje proizvodov iz odstavkov 1 do 11, 13, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 (v nadaljnjem besedilu „proizvodi“) ne sme dopolnjevati s kakršnimi koli navedbami, ki niso navedene v členu 58 in jih ne urejata člena 59(1) in 60(1) navedene uredbe, razen če izpolnjujejo zahteve člena 2(1)(a) Direktive 2000/13/ES.

ODDELEK 1

Obvezne navedbe

Člen 50

Predstavitev obveznih navedb

1. Obvezne navedbe iz člena 58 Uredbe (ES) št. 479/2008 in tiste, navedene v členu 59 te uredbe so prikazane v istem vidnem polju na posodi tako, da jih je mogoče v celoti prebrati brez obračanja posode.

Vendar pa so obvezne navedbe serijske številke ter obvezne navedbe iz členov 51 in 56(4) te uredbe lahko prikazane izven vidnega polja, v katerem so prikazane ostale obvezne navedbe.

2. Obvezne navedbe iz odstavka 1 in tiste, ki se uporabljajo na podlagi pravnih instrumentov, navedenih v členu 58 Uredbe (ES) št. 479/2008, so napisane z neizbrisnim tiskom in se jasno razlikujejo od sosednjega besedila ali slike.

Člen 51

Uporaba nekaterih horizontalnih pravil

1. Če je ena ali več sestavin, naštetih v Prilogi IIIa k Direktivi 2000/13/ES, prisotnih v enem od proizvodov iz Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, morajo biti navedene na etiketi za izrazom „vsebuje“. Za sulfite se lahko uporabljata naslednja izraza: „sulfiti“ ali „žveplov dioksid“.

2. Obveznost označevanja iz odstavka 1 lahko spremlja uporaba piktograma, vključenega v Prilogo X k tej uredbi.

Člen 52

Trženje in izvoz

1. Proizvodov, katerih etiketa ali predstavitev ni v skladu z ustreznimi pogoji iz te uredbe, ni mogoče tržiti v Skupnosti ali izvažati.

2. Z odstopanjem od poglavij V in VI Uredbe (ES) št. 479/2008 lahko države članice za zadevne proizvode, ki se izvažajo, dovolijo, da se navedbe, ki niso v skladu s pravili označevanja, določenimi v zakonodaji Skupnosti, navedejo na etiketi vin, namenjenih za izvoz, če jih zahteva zakonodaja zadevne tretje države. Te navedbe so lahko v jezikih, ki niso uradni jeziki Skupnosti.

Člen 53

Prepoved zapork ali folije na osnovi svinca

Zapiralni mehanizmi za proizvode iz člena 49 ne smejo biti varovani z zaporkami ali folijami na osnovi svinca.

Člen 54

Dejanski delež alkohola

1. Dejanski volumenski delež alkohola iz člena 59(1)(c) Uredbe (ES) št. 479/2008 je naveden v odstotnih ali polodstotnih enotah.

Številki sledi navedba „vol. %“, pred njo pa je lahko navedeno besedilo „dejanski delež alkohola“, „dejanski alkohol“ ali „alk“.

Brez poseganja v dovoljena odstopanja, določena pri uporabi referenčne metode analize, navedeni volumenski delež alkohola ne sme odstopati za več kakor 0,5 vol. % od deleža, določenega z analizo. Brez poseganja v dovoljena odstopanja, določena pri uporabi referenčne metode analize, delež alkohola proizvodov z zaščitnimi oznakami porekla ali geografskimi oznakami, shranjenih v steklenicah več kakor tri leta, penečih vin, kakovostnih penečih vin, gaziranih penečih vin, biser vin, gaziranih biser vin, likerskih vin in vin iz prezrelega grozdja ne sme odstopati za več kakor 0,8 vol % od deleža, določenega z analizo.

2. Dejanski delež alkohola je na etiketi naveden s črkami, visokimi najmanj 5 mm, če je nazivna prostornina večja od 100 cl, najmanj 3 mm, če je nazivna prostornina enaka ali manjša od 100 cl in večja od 20 cl, ter 2 mm, če je nazivna prostornina 20 cl ali manj.

Člen 55

Označba porekla

1. Označba porekla iz člena 59(1)(d) Uredbe (ES) št. 479/2008 je navedena, kot sledi:

(a) za vina iz odstavkov 1, 2, 3, 7 do 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe se uporablja ena od naslednjih navedb:

(i) „vino iz (...)“, „pridelano v (...)“ ali „proizvod iz (...)“ ali enakovredni izrazi, ki jim je dodano ime države članice ali tretje države, kjer se grozdje obira in predeluje v vino na tem območju;

Pri čezmejnem vinu, pridelanem iz določenih sort vinske trte iz člena 60(2)(c) Uredbe (ES) št. 479/2008, je lahko navedeno samo ime ene ali več držav članic ali tretjih držav.

- (ii) za vina, proizvedena z mešanjem vin, ki izhajajo iz več držav članic, „vino, pridelano v Evropski skupnosti“, ali enakovredni izrazi, ali „mešanica vin iz različnih držav Evropske skupnosti“;

za vina, proizvedena z mešanjem vin, ki izhajajo iz več tretjih držav, „mešanica vin iz različnih držav zunaj Evropske skupnosti“ ali „mešanica vin iz (...)“, z navedbo imen zadevnih tretjih držav;

- (iii) za vina, proizvedena v državi članici iz grozdja, potrzanega v drugi državi članici, „vino, proizvedeno v Evropski skupnosti“, ali enakovredni izrazi, ali „vino, pridobljeno v (...) iz grozdja, potrzanega v (...)“, z navedbo imena zadevne države članice;

za vina, proizvedena v tretji državi iz grozdja, potrzanega v drugi tretji državi, „vino, pridobljeno v (...) iz grozdja, potrzanega v (...)“, z navedbo imena zadevne tretje države.

- (b) za vina iz odstavkov 4, 5 in 6 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe se uporablja ena od naslednjih navedb:

- (i) „vino iz (...)“, „pridelano v (...)“, „proizvod iz (...)“ ali „sekt iz (...)“ ali enakovredni izrazi, ki jim je dodano ime države članice ali tretje države, kjer se grozdje obira in predeluje v vino na tem območju;

- (ii) „proizvedeno v (...)“ ali enakovredni izrazi, ki jim je dodano ime države članice, kjer poteka drugo vrenje.

- (c) za vina z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo „vino iz (...)“, „pridelano v (...)“ ali „proizvod iz (...)“ ali enakovredni izrazi, ki jim je dodano ime države članice ali tretje države, kjer se grozdje obira in predeluje v vino na tem območju.

Pri čezmejni zaščiteni označbi porekla ali geografski označbi se nevede samo ime ene ali več držav članic ali tretjih držav.

Ta odstavek ne posega v člena 56 in 67.

2. Za označbo porekla iz člena 59(1)(d) Uredbe (ES) št. 479/2008 na etiketah grozdnega mošta, grozdnega mošta v vrenju, zgoščenega grozdnega mošta ali mladega vina, ki je še v vrenju, se uporablja eno od naslednjih navedb:

- (a) „mošt iz (...)“ ali „mošt, pridelan v (...)“ ali enakovredni izrazi, ki jim je dodano ime države članice, posamezne države, ki je del države članice, kjer se proizvod prideluje;

- (b) pri rezanju vina, proizvedenega v dveh ali več državah članicah, „mešanica vin, izdelana iz pridelkov dveh ali več držav Evropske skupnosti“;

- (c) pri grozdnem moštu, ki ni bil proizveden v državi članici, v kateri je bilo uporabljeno grozdje potrzanega, „mošt, pridobljen v (...) iz grozdja, potrzanega v (...)“.

3. Pri Združenem kraljestvu je lahko ime države članice nadomesteno z imenom posamezne države, ki je del Združenega kraljestva.

Člen 56

Navedba polnilca, proizvajalca, uvoznika in prodajalca

1. Za namene uporabe člena 59(1)(e) in (f) Uredbe (ES) št. 479/2008 in tega člena:

- (a) „polnilec“ pomeni fizično ali pravno osebo ali združenje takih oseb, ki izvajajo dejavnost polnjenja ali v imenu katerih se izvaja dejavnost polnjenja;

- (b) „polnjenje“ pomeni polnjenje zadevnega proizvoda v posode s prostornino, manjšo od 60 litrov, za kasnejšo prodajo;

- (c) „proizvajalec“ pomeni fizično ali pravno osebo ali združenje takih oseb, ki so predelale ali v imenu katerih so bili grozdje, grozdni mošt in vino predelani v peneča vina, gazirana peneča vina, kakovostna peneča vina ali kakovostna aromatična peneča vina;

- (d) „uvoznik“ pomeni fizično ali pravno osebo ali združenje takih oseb s sedežem v Skupnosti, ki prevzamejo odgovornost za dajanje v promet neskupnostnega blaga po členu 4(8) Uredbe Sveta (EGS) št. 2913/92 ⁽¹⁾;

- (e) „prodajalec“ pomeni fizično ali pravno osebo ali združenje takih oseb, ki niso zajete v opredelitvi proizvajalca, ki kupujejo in nato dajejo v promet peneča vina, gazirana peneča vina, kakovostna peneča vina ali kakovostna aromatična peneča vina;

- (f) „naslov“ pomeni navedbo lokalne upravne enote in države članice, v kateri je sedež polnilca, prodajalca ali uvoznika.

2. Ime in naslov polnilca sta dopolnjena z

- (a) izrazom „polnilec“ ali „polni (...)“ ali

⁽¹⁾ UL L 302, 19.10.1992, str. 1.

(b) izrazi, katerih pogoje uporabe določijo države članice, v katerih poteka polnjenje vin z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo:

(i) na gospodarstvu proizvajalca;

(ii) na zemljišču skupine proizvajalcev ali

(iii) v podjetju, ki se nahaja na opredeljenem geografskem območju ali v neposredni bližini zadevnega opredeljenega geografskega območja.

Pri pogodbenem polnjenju se navedba polnilca dopolni z izrazi „polnjeno za (...)“ ali, če sta navedena tudi ime in naslov osebe, ki je izvedla polnjenje v imenu tretje stranke, z izrazi „za (...) polni (...)“.

Če polnjenje ne poteka v prostorih polnilca, se navedbe iz tega odstavka dopolni s sklicem na natančen kraj polnjenja in, če polnjenje poteka v drugi državi članici, ime te države.

Za polnjenje v posode, ki niso steklenice, se izraz „embalirnica“ nadomesti z izrazom „embalira“, izraz „polnilec“ pa z izrazom „polni (...)“, razen če uporabljeni jezik že sam po sebi ne izraža te razlike.

3. Ime in naslov proizvajalca ali prodajalca sta dopolnjena z izrazi „proizvajalec“ ali „proizvaja“ in „prodajalec“ ali „prodaja“ ali enakovrednim izrazom. Države članice lahko določijo, da je navedba proizvajalca obvezna.

4. Pred imenom in naslovom uvoznika je izraz „uvoznik“ ali „uvaža (...)“.

5. Navedbe iz odstavkov 2, 3 in 4 se lahko združi po skupinah, če se nanašajo na isto fizično ali pravno osebo.

Eno od teh navedb se lahko nadomesti s kodo, ki jo določi država članica, v kateri ima polnilec, proizvajalec, uvoznik ali prodajalec svoj sedež. Koda je dopolnjena s sklicem na zadevno državo članico. Na etiketi zadevnega proizvoda sta navedena tudi ime in naslov fizične ali pravne osebe, udeležene pri trženju, ki ni polnilec, proizvajalec, uvoznik ali prodajalec, označen s kodo.

6. Če ime ali naslov polnilca, proizvajalca, uvoznika ali prodajalca sestavlja zaščitena označba porekla ali geografska označba ali če vsebuje tako označbo, mora biti na etiketi navedena:

(a) s črkami, ki niso večje od polovične velikosti črk, uporabljanih bodisi za zaščiteno označbo porekla ali geografske označbe ali za označbo kategorije zadevnega proizvoda vinske trte ali

(b) z uporabo kode iz drugega pododstavka odstavka 5.

Države članice se lahko odločijo, katera možnost se uporablja za proizvode na njihovem ozemlju.

Člen 57

Označba posestva

1. Izrazi, ki se nanašajo na posestvo iz Priloge XIII, razen navedbe imena polnilca, proizvajalca ali prodajalca, so rezervirani za vina z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo, če:

(a) se vino proizvaja izključno iz grozdja, potrganega v vinogradih zadevnega posestva;

(b) proizvodnja vina poteka v celoti na zadevnem posestvu;

(c) države članice urejajo uporabo ustreznih izrazov iz Priloge XIII. Tretje države sprejmejo pravila o uporabi, ki se uporabljajo za njihove zadevne izraze, naštet v Prilogi XIII, vključno s tistimi, ki izhajajo iz reprezentativnih strokovnih organizacij.

2. Drugi proizvajalci, vključeni v trženje proizvoda, lahko uporabljajo ime posestva samo, če od zadevnega posestva pridobijo soglasje za tako uporabo.

Člen 58

Navedba vsebnosti sladkorja

1. Izrazi za vsebnost sladkorja iz dela A Priloge XIV k tej uredbi so navedeni na etiketi proizvodov, predvidenih v členu 59(1)(g) Uredbe (ES) št. 479/2008.

2. Če vsebnost sladkorja v proizvodih, izražena kot fruktoza in glukoza (vključno s saharozo), upravičuje uporabo obeh izrazov, navedenih v delu A Priloge XIV, se izbere samo enega izmed teh izrazov.

3. Ne glede na pogoje uporabe, opisane v delu A Priloge XIV, se vsebnost sladkorja ne sme razlikovati za več kot 3 grame na liter od vrednosti, navedene na etiketi proizvoda.

Člen 59

Odstopanja

V skladu s členom 59(3)(b) Uredbe (ES) št. 479/2008 se izraz „zaščitena označba porekla“ lahko izpusti za vina, če so navedene naslednje označbe porekla in če je ta možnost urejena v zakonodaji držav članic ali v pravilih, ki se v zadevnih tretjih državah uporabljajo, vključno s tistimi, ki izhajajo iz reprezentativnih strokovnih organizacij:

- (a) Ciper: Κουμανδάρια (Commandaria);
- (b) Grčija: Σάμος (Samos);
- (c) Španija: Cava, Jerez, Xérès ali Sherry, Manzanilla;
- (d) Francija: Champagne;
- (e) Italija: Asti, Marsala, Franciacorta;
- (f) Portugalska: Madeira ali Madère, Port ali Porto.

Člen 60

Posebna pravila za gazirano peneče vino, gazirano biser vino in kakovostno peneče vino

1. Izraza „gazirano peneče vino“ in „gazirano biser vino“ iz Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 se dopolnita z navedbo „proizvedeno z dodajanjem ogljikovega dioksida“ ali „proizvedeno z dodajanjem ogljikovega anhidrida“ s črkami enakega tipa in velikosti, razen če že iz samega jezika ni razvidno, da je bil dodan ogljikov dioksid.

Izraz „proizvedeno z dodajanjem ogljikovega dioksida“ ali „proizvedeno z dodajanjem ogljikovega anhidrida“ se navede tudi, če se uporablja člen 59(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

2. Za kakovostna peneča vina se sklic na kategorijo proizvoda vinske trte lahko izpusti za vina, katerih etiketa vsebuje izraz „sekt“.

ODDELEK 2

Poljubne navedbe

Člen 61

Leto trgatve

1. Leto trgatve iz člena 60(1)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008 se lahko navede na etiketah proizvodov po členu 49, če je bilo najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za proizvode, potrganega v zadevnem letu. To ne vključuje:

- (a) količine proizvodov, uporabljene pri slajenju, „odpremnege likerja“ ali „polnilnege likerja“ ali

- (b) količine proizvoda iz Priloge IV(3)(e) in (f) k Uredbi (ES) št. 479/2008.

2. Pri proizvodih, ki se tradicionalno pridobivajo iz grozdja, potrganega v januarju ali februarju, se na etiketi vin za leto trgatve navede prejšnje koledarsko leto.

3. Tudi proizvodi brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe izpolnjujejo zahteve iz odstavkov 1 in 2 tega člena ter iz člena 63.

Člen 62

Ime sorte vinske trte

1. Imena sort vinske trte ali njihove sopomenke iz člena 60(1)(b) Uredbe (ES) št. 479/2008, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvodov iz člena 49 te uredbe, so lahko navedeni na etiketah zadevnih proizvodov, če izpolnjujejo pogoje iz točk (a) in (b) tega člena.

- (a) Pri vinih, proizvedenih v Evropski skupnosti, so imena sort vinske trte ali njihove sopomenke tisti, ki so navedeni v razvrstitvi sort vinske trte iz člena 24(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Za države članice, ki so izvzete iz obveznosti razvrstitve iz člena 24(2) Uredbe (ES) št. 479/2008, so imena sort vinske trte ali njihove sopomenke navedeni v „mednarodnem seznamu vinskih sort in njihovih sopomenk“, ki ga ureja Mednarodna organizacija za trto in vino (OIV).

- (b) Za vina iz tretjih držav morajo biti pogoji uporabe imen sort vinske trte ali njihovih sopomenk usklajeni s pravili, ki se uporabljajo za proizvajalce vina v zadevni tretji državi, vključno s tistimi, ki izhajajo iz reprezentativnih strokovnih organizacij, in imena sort vinske trte ali njihove sopomenke so navedena vsaj na enem od naslednjih seznamov:

- (i) Mednarodna organizacija za trto in vino (OIV);
- (ii) Mednarodna konvencija za varstvo novih rastlinskih sort (UPOV);
- (iii) Mednarodni svet za rastlinske genske vire (IBPGR).

- (c) Pri proizvodih z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo ali z geografsko označbo tretje države se lahko navedejo imena sort vinske trte ali njihove sopomenke:

- (i) če je imenovana samo ena sorta vinske trte ali njena sopomenka, je bilo najmanj 85 % proizvodov proizvedenih iz te sorte, kar ne vključuje:

— količine proizvodov, uporabljene pri slajenju, „odpremnege likerja“ ali „polnilnege likerja“ ali

— količine proizvoda iz Priloge IV(3)(e) in (f) k Uredbi (ES) št. 479/2008.

(ii) če sta imenovani dve ali več sort vinske trte ali njihove sopomenke, je bilo 100 % zadevnih proizvodov proizvedenih iz teh sort, kar ne vključuje:

— količine proizvodov, uporabljene pri slajenju, „odpremne likerja“ ali „polnilne likerja“ ali

— količine proizvoda iz Priloge IV(3)(e) in (f) k Uredbi (ES) št. 479/2008.

V primeru iz točke (ii) morajo biti sorte vinske trte navedene v padajočem vrstnem redu glede na uporabljene delež in v črkah enake velikosti.

(d) Pri proizvodih brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe so imena sort vinske trte ali njihove sopomenke lahko navedeni pod pogojem, da so izpolnjene zahteve iz točk (a) ali (b) in (c) odstavka 1 ter iz člena 63.

2. Pri penecih vinih in kakovostnih penecih vinih se lahko imena sort vinske trte, uporabljena za dopolnitev poimenovanja proizvoda, in sicer „pinot blanc“, „pinot noir“, „pinot meunier“ ali „pinot gris“ in ustrezna imena v drugih uradnih jezikih Skupnosti, nadomestijo s sopomenko „pinot“.

3. Ne glede na člen 42(3) Uredbe (ES) št. 479/2008 so lahko imena sort vinske trte in njihove sopomenke, navedeni v delu A Priloge XV k tej uredbi, ki so sestavljeni iz zaščitene označbe porekla ali geografske označbe ali vsebujejo tako označbo, navedeni samo na etiketi proizvoda z zaščiteno označbo porekla ali geografske označbe tretje države, če so odobreni po predpisih Skupnosti, veljavnih 11. maja 2002 ali na dan pristopa držav članic, pri čemer se upošteva poznejši datum.

4. Imena sort vinske trte in njihove sopomenke, navedeni v delu B Priloge XV k tej uredbi, ki delno vsebujejo zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo in se neposredno nanašajo na geografski element zaščitene označbe porekla ali zadevne geografske označbe, so lahko navedeni na etiketi proizvoda z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo tretje države.

Člen 63

Posebna pravila o sortah vinske trte in letih trgatve za vina brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe

1. Države članice imenujejo pristojni organ, pooblaščen za zagotavljanje certificiranja iz člena 60(2)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008, v skladu z merili iz člena 4 Uredbe (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ UL L 165, 30.4.2004, str. 1.

2. Certificiranje vina v kateri koli fazi proizvodnje, tudi med polnjenjem vina, zagotavlja:

(a) pristojni organ ali organi iz odstavka 1; ali

(b) eden ali več nadzornih organov v skladu s točko 5 drugega pododstavka člena 2 Uredbe (ES) št. 882/2004, ki delujejo kot certifikacijski organ za proizvode v skladu z merili iz člena 5 navedene uredbe.

Organ ali organi iz odstavka 1 nudijo ustrezno jamstvo za objektivnost in nepristranskost in imajo stalno na voljo usposobljeno osebje in potrebna sredstva za izvajanje svojih nalog.

Certifikacijski organi iz točke (b) prvega pododstavka morajo izpolnjevati merila evropskega standarda EN 45011 ali Navodila ISO/IEC 65 (splošne zahteve za organe, ki upravljajo sisteme certificiranja proizvodov) in biti po njem akreditirani od 1. maja 2010.

Stroške certificacije nosijo izvajalci, ki so predmet certificiranja.

3. Postopek certificiranja iz člena 60(2)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008 zagotavlja administrativne dokaze v podporo verodostojnosti sorte(-) vinske trte ali leta trgatve, navedenih na etiketi zadevnega vina(-).

Poleg tega se lahko države članice odločijo za:

(a) izvedbo organoleptičnega preskusa vina z anonimnimi vzorci, ki se nanaša na vonj in okus, z namenom preveriti, ali bistvena značilnost vina izvira iz uporabljene(-ih) sorte(-) vinske trte;

(b) analitični preskus pri vinu, proizvedenem iz ene sorte vinske trte.

Postopek certificiranja izvede(jo) pristojni organ(i) ali nadzorni organ(i) iz odstavkov 1 in 2 v državi članici, kjer je potekala proizvodnja.

Certificiranje se izvede:

(a) s pomočjo naključnih pregledov na podlagi analize tveganja;

(b) s pomočjo vzorčenja ali

(c) sistematično.

Naključni pregledi temeljijo na načrtu nadzora, ki ga vnaprej določi(jo) organ(i) in pokriva različne faze proizvodnje proizvoda. Izvajalci so seznanjeni z načrtom nadzora. Države članice naključno izberejo najmanjše število izvajalcev, ki bodo predmet pregleda.

Pri vzorčenju država članica zagotovi, da so vzorci po številu, naravi in pogostosti pregledov reprezentativni za celotno zadevno opredeljeno geografsko območje in ustrezajo količini proizvodov iz vinskega sektorja, ki se trži ali je predvidena za trženje.

Naključni pregledi so lahko kombinirani z vzorčenjem.

4. V zvezi s členom 60(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 države članice proizvajalke zagotovijo, da proizvajalce zadevnih vin odobri država članica, v kateri poteka proizvodnja.

5. V zvezi z nadzorom, vključno s sledljivostjo, države članice proizvajalke zagotovijo, da se uporabljata naslov V Uredbe (ES) št. 555/2008 in Uredba (ES) št. 606/2009.

6. Pri čezmejnem vinu iz člena 60(2)(c) Uredbe (ES) št. 479/2008 lahko certificiranje izvede eden od organov zadevnih držav članic.

7. Pri vinih, proizvedenih v skladu s členom 60(2) Uredbe (ES) št. 479/2008, se lahko države članice odločijo za uporabo izraza „sortna vina“, ki je dopolnjen z imenom(-i):

(a) države članice (oz. držav članic) ali zadevne tretje države (oz. zadevnih tretjih držav);

(b) sorte oz. sort vinske trte.

Za vina brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe, proizvedena v tretjih državah, ki imajo na etiketi ime ene ali več sort vinske trte ali letnik trgatve, lahko tretje države uporabijo izraz „sortno vino“ z imenom zadevne tretje države oz. tretjih držav.

Pri navedbi imena oz. imen države članice oz. držav članic ali tretje države oz. tretjih držav se ne uporablja člen 55 te uredbe.

8. Odstavka 1 do 6 se uporabljata za proizvode, pridelane iz grozdja, potrganega od in vključno z letom 2009.

Člen 64

Navedba vsebnosti sladkorja

1. Razen če ni v členu 58 te uredbe drugače določeno, je lahko vsebnost sladkorja, izražena kot fruktoza in glukoza iz dela B Priloge XIV k tej uredbi, navedena na etiketi proizvodov iz člena 60(1)(c) Uredbe (ES) št. 479/2008.

2. Če vsebnost sladkorja v proizvodih upravičuje uporabo obeh izrazov, navedenih v delu B Priloge XIV k tej uredbi, se izbere samo enega izmed teh dveh izrazov.

3. Ne glede na pogoje uporabe, opisane v delu B Priloge XIV k tej uredbi, se vsebnost sladkorja ne sme razlikovati za več kot 1 gram na liter od vrednosti, navedene na etiketi proizvoda.

4. Odstavek 1 se ne uporablja za proizvode iz odstavkov 3, 8 in 9 Priloge IV Uredbe (ES) št. 479/2008, pod pogojem, da države članice ali tretje države urejajo pogoje uporabe navedbe vsebnosti sladkorja.

Člen 65

Navedba simbolov Skupnosti

1. Simboli Skupnosti iz člena 60(1)(e) Uredbe (ES) št. 479/2008 so lahko navedeni na etiketah vin iz Priloge V k Uredbi Komisije (ES) št. 1898/2006 ⁽¹⁾. Ne glede na člen 59 se lahko navedbi „ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA“ in „ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA“ v okviru simbolov nadomestita z enakovrednimi izrazi v drugem uradnem jeziku Skupnosti, kot je določeno v prej navedeni prilogi.

2. Če so simboli Skupnosti ali označbe iz člena 60(1)(e) Uredbe (ES) št. 479/2008 navedeni na etiketi proizvoda, morajo biti dopolnjeni z ustrezno zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo.

Člen 66

Izrazi, ki se nanašajo na nekatere postopke pridelave

1. V skladu s členom 60(1)(f) Uredbe (ES) št. 479/2008 imajo lahko vina, ki se tržijo v Skupnosti, označbo, ki se nanaša na nekatere postopke pridelave, med drugim na tiste, ki so določeni v odstavkih 2, 3, 4, 5 in 6 tega člena.

2. Navedbe, našteje v Prilogi XVI, so edini izrazi, ki se lahko uporabijo za opis vina z zaščitnimi označbami porekla ali geografskimi označbami ali z geografsko označbo tretje države, ki je fermentiralo, se neguje ali stara v leseni posodi. Vendar pa lahko države članice in tretje države za taka vina določijo druge navedbe, ki so enakovredne tistim iz Priloge XVI.

Uporaba ene od navedb iz prvega pododstavka je dovoljena, če je vino starano v leseni posodi v skladu z veljavnimi nacionalnimi predpisi, četudi se postopek staranja nadaljuje v drugi vrsti posode.

Navedbe iz prvega pododstavka se lahko uporabijo za opis vina, proizvedenega s pomočjo trske iz hrastovega lesa, četudi v kombinaciji z uporabo lesene posode ali lesenih posod.

3. Oznaka „vrenje v steklenici“ se lahko uporabi za opis penečih vin z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo tretje države ali kakovostnih penečih vin, če:

(a) je vino postalo peneče ob drugem alkoholnem vrenju v steklenici;

⁽¹⁾ UL L 369, 23.12.2006, str. 1.

- (b) dolžina proizvodnega postopka, vključno s staranjem v proizvodnih obratih od začetka vrenja za razvijanje ogljikovega dioksida, ni krajša od devet mesecev;
- (c) sta čas vrenja, ki napravi vino peneče, in čas, ko cuvée ni ločen od usedline, najmanj 90 dni in
- (d) je proizvod ločen od usedline s filtriranjem v skladu z metodo ločenja ali z degoržiranjem.

4. Oznake „vrenje v steklenici s tradicionalno metodo“, „tradicionalna metoda“, „klasična metoda“ ali „klasično-tradicionalna metoda“ se lahko uporabijo za opis penečih vin z zaščiteno označbo porekla ali z geografsko označbo tretje države ali kakovostnih penečih vin, če je vino:

- (a) postalo peneče ob drugem alkoholnem vrenju v steklenici;
- (b) ostalo v stiku z usedlino brez prekinitve najmanj devet mesecev v istem obratu od časa priprave cuvéeja;
- (c) bilo ločeno od usedline z degoržiranjem.

5. Oznaka „Crémant“ se lahko uporabi samo za bela vina ali „rosé“ kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla ali z geografsko označbo tretje države, če:

- (a) se grozdje obira ročno;
- (b) je vino pridelano iz mošta s stiskanjem celega ali pecljanega grozdja. Pridobljena količina mošta ne sme presegati 100 litrov za vsakih 150 kg grozdja;
- (c) najvišja vsebnost žveplovega dioksida ne presega 150 mg/l;
- (d) je vsebnost sladkorja nižja od 50 g/l;
- (e) vino izpolnjuje zahteve iz odstavka 4 in
- (f) je oznaka „Crémant“, ne glede na člen 67, navedena na etiketah kakovostnih penečih vin v kombinaciji z imenom geografske enote, iz katere izhaja opredeljeno območje zaščitene označbe porekla ali geografske označbe zadevne tretje države.

Točki (a) in (f) se ne uporabljata za proizvajalce, katerih blagovne znamke vsebujejo oznako „crémant“, registrirano pred 1. marcem 1986.

6. Sklicevanje na ekološko pridelavo grozdja ureja Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ UL L 189, 20.7.2007, str. 1.

Člen 67

Ime geografske enote, ki je manjša ali večja od območja, iz katerega izhaja označba porekla ali geografska označba, in sklici na geografsko območje

1. V zvezi s členom 60(1)(g) Uredbe (ES) št. 479/2008 in ne glede na člena 55 in 56 te uredbe so lahko ime geografske enote in sklici na geografsko območje navedeni na etiketah vin z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo ali z geografsko označbo tretje države.

2. Za uporabo imena geografske enote, ki je manjša od območja, iz katerega izhaja označba porekla ali geografska označba, mora biti območje zadevne geografske enote dobro opredeljeno. Države članice lahko določijo pravila glede uporabe teh geografskih enot. Najmanj 85 % grozdja, iz katerega je bilo pridelano vino, izvira iz navedene manjše geografske enote. Preostalih 15 % grozdja izvira iz opredeljenega geografskega območja zadevne označbe porekla ali geografske označbe.

Države članice lahko določijo, da se za registrirane blagovne znamke ali blagovne znamke, uveljavljene z uporabo pred 11. majem 2002, ki vsebujejo ime geografske enote, ki je manjša od območja, iz katerega izhaja označba porekla ali geografska označba, in sklice zadevne države članice na geografsko območje, ali so iz njih sestavljene, ne uporabljajo zahteve iz tretjega in četrtega stavka prvega pododstavka.

3. Ime geografske enote, ki je manjša ali večja od območja, iz katerega izhaja označba porekla ali geografska označba, ali sklici na geografsko območje so sestavljeni iz:

- (a) kraja ali krajev;
- (b) lokalnega upravnega območja ali njegovega dela;
- (c) vinogradniškega podobmočja ali njegovega dela;
- (d) upravnega območja.

ODDELEK 3

Pravila o nekaterih določenih oblikah steklenic in zamaških ter dodatne določbe držav članic proizvajalk

Člen 68

Pogoji uporabe nekaterih določenih oblik steklenic

Za vključitev na seznam nekaterih tipov steklenic iz Priloge XVII mora steklenica izpolnjevati naslednja merila:

- (a) zadnjih 25 let se uporablja izključno, resnično in tradicionalno za vino z določeno označbo porekla ali geografsko označbo in

- (b) njeno uporabo potrošniki povezujejo z vinom z določeno zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo.

V Prilogi XVII so navedeni pogoji, ki urejajo uporabo nekaterih uveljavljenih tipov steklenic.

Člen 69

Pravila o predstavitvi za nekatere proizvode

1. Samo peneča vina, kakovostna peneča vina in kakovostna aromatična peneča vina se tržijo ali izvažajo v steklenicah tipa „*penče vino*“, ki so zaprte z:

- (a) za steklenice z nominalnim volumnom, večjim od 0,20 litra: zamaškom v obliki gobe iz plutovine ali drugega materiala, ki sme priti v stik s hrano, pritrjenim in po potrebi pokritim s ploščico, v celoti ovit v folijo, grlo steklenice pa popolnoma ali le delno;

- (b) za steklenice z nominalnim volumnom največ 0,20 litra: drugim primernim zamaškom.

2. Države članice lahko sklenejo, da se zahteve iz odstavka 1 uporabljajo za:

- (a) proizvode, ki se tradicionalno stekleničijo v take steklenice in:

(i) so navedeni v členu 25(2)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008,

(ii) so navedeni v odstavkih 7, 8 in 9 Priloge IV Uredbe (ES) št. 479/2008,

(iii) so navedeni v Uredbi Sveta (EGS) št. 1601/91 ⁽¹⁾ ali

(iv) imajo volumenski delež dejanskega alkohola manj kot 1,2 vol. %;

- (b) druge proizvode, ki niso navedeni v točki (a), če ne zavajajo potrošnika glede resnične narave proizvoda.

Člen 70

Dodatne določbe držav članic proizvajalk, ki se nanašajo na označevanje in predstavitve

1. Za vina z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo, proizvedena na njihovem ozemlju, lahko navedbe iz členov 61, 62 in 64 do 67 s pomočjo ustreznih specifikacij teh vin postanejo obvezne, prepovedane ali omejene glede uporabe z uvedbo pogojev, ki so strožji od pogojev, navedenih v tem poglavju.

⁽¹⁾ UL L 149, 14.6.1991, str. 1.

2. Glede vin brez zaščitene označbe porekla ali geografske označbe, proizvedenih na njihovem ozemlju, lahko države članice določijo, da so navedbe iz členov 64 in 66 obvezne.

3. Za namene nadzora se lahko države članice odločijo opredeliti in urediti navedbe, ki niso našteje v členih 59(1) in 60(1) Uredbe (ES) št. 479/2008, za vina, proizvedena na njihovih ozemljih.

4. Za namene nadzora lahko države članice sklenejo, da se za vina, ki se stekleničijo na njihovem ozemlju, vendar se še ne tržijo ali izvažajo, uporabljajo členi 58, 59 in 60 Uredbe (ES) št. 479/2008.

POGLAVJE V

SPLOŠNE, PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

Člen 71

Imena vin, zaščitena po Uredbi (ES) št. 1493/1999

1. Komisija označi vsak dokument, ki ga je prejela od države članice iz člena 51(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 v zvezi z označbo porekla ali geografsko označbo iz člena 51(3) navedene uredbe, z datumom prejema in številko dokumenta.

Zadevna država članica prejme potrdilo o prejemu z navedbo vsaj:

(a) številke dokumenta;

(b) števila prejetih dokumentov in

(c) datuma prejema dokumentov.

Za datum predložitve dokumentov Komisiji se šteje datum, ko se dokumenti evidentirajo v register prejete pošte Komisije.

2. Vsako odločitev za preklic zadevne označbe porekla ali geografske označbe v skladu s členom 51(4) Uredbe (ES) št. 479/2008 sprejme Komisija na podlagi dokumentov, ki so ji na voljo v skladu s členom 51(2) navedene uredbe.

Člen 72

Začasno označevanje

1. Ne glede na člen 65 te uredbe so vina z označbo porekla ali geografsko označbo, katerih zadevna označba porekla ali geografska označba izpolnjuje zahteve iz člena 38(5) Uredbe (ES) št. 479/2008, označena v skladu s določbami iz poglavja IV te uredbe.

2. Če se Komisija odloči, da ne bo dodelila zaščite za označbo porekla ali geografsko označbo v skladu s členom 41 Uredbe (ES) št. 479/2008, se vina, označena v skladu z odstavkom 1 tega člena, umaknejo s trga ali ponovno označijo v skladu s poglavjem IV te uredbe.

Člen 73

Prehodne določbe

1. Imena vin, ki jih države članice od 1. avgusta 2009 priznajo kot označbo porekla ali geografsko označbo in ki jih Komisija ni objavila po členu 54(5) Uredbe (ES) št. 1493/1999 ali členu 28 Uredbe (ES) št. 753/2002, so predmet postopka iz člena 51(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.

2. Vsako spremembo v specifikaciji proizvoda, ki se nanaša na imena vin, zaščiteni v skladu s členom 51(1) Uredbe (ES) št. 479/2008, ali imena vin, ki niso zaščiteni v skladu s členom 51(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 in jih države članice registrirajo najkasneje do 1. avgusta 2009, so predmet postopka iz člena 51(1) Uredbe (ES) št. 479/2008, če to odobri država članica in je Komisiji najkasneje do 31. decembra 2011 predloženo tehnično dokumentacijo iz člena 35(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 14. julija 2009

3. Države članice, ki do 1. avgusta 2009 niso uvedle zakonov in drugih predpisov, potrebnih za usklajitev s členom 38 Uredbe (ES) št. 479/2008, morajo to storiti do 1. avgusta 2010. Medtem se v zadevnih državah članicah kot „predhodni nacionalni postopek“ iz člena 38 Uredbe (ES) št. 479/2008 smiselno uporabljajo členi 9, 10, 11 in 12.

4. Vina, ki so dana na trg ali označena pred 31. decembrom 2010 in izpolnjujejo zadevne določbe, v uporabi pred 1. avgustom 2009, se lahko tržijo, dokler zaloge niso izčrpane.

Člen 74

Preklic

Uredbi (ES) št. 1607/2000 in (ES) št. 753/2002 se razveljavita.

Člen 75

Začetek veljavnosti

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. avgusta 2009.

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

PRILOGA I

VLOGA ZA REGISTRACIJO OZNAČBE POREKLA ALI GEOGRAFSKE OZNAČBE

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži vlogo

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Vlagatelj

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Pravni status, velikost in sestava (pri pravnih osebah)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Posrednik

— Država(-e) članica(-e) (*)

— Organ tretje države (*)
[(*) neustrezno prečrtajte]

Ime(-na) posrednika(-ov)

Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Telefon, telefaks, e-naslov

Ime za registracijo

— Označba porekla (*)

— Geografska označba (*)
[(*) neustrezno prečrtajte]

Dokazilo o zaščiti v tretji državi

Kategorije proizvodov vinske trte
[na ločenem listu]

Specifikacija proizvoda

Število strani

Ime(-na) podpisnika(-ov)

Podpis(-i)

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži vlogo

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Vlagatelj

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (*ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država*)

Pravni status (*pri pravnih osebah*)

Državljanstvo

Posrednik

— Država(-e) članica(-e) (*)

— Organ tretje države (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Ime(-na) posrednika(-ov)

Polni naslov(-i) (*ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država*)

Ime za registracijo

— Označba porekla (*)

— Geografska označba (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Opis vina oz. vin ⁽¹⁾

Navedba tradicionalnih izrazov iz člena 54(1)(a) ⁽²⁾, ki so povezani s to označbo porekla ali geografsko označbo

Posebni enološki postopki ⁽³⁾

Opredeljeno območje

Največji hektarski donos

Odobrene sorte vinske trte

Povezava z geografskim območjem ⁽⁴⁾

Dodatni pogoji ⁽³⁾

Sklic na specifikacijo proizvoda

⁽¹⁾ Vključno s sklicem na proizvode, zajete s členom 33(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.

⁽²⁾ Člen 54(1)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008.

⁽³⁾ Neobvezno.

⁽⁴⁾ Opišite posebno naravo proizvoda in geografsko območje ter povezavo med njima.

PRILOGA III

ZAHTEVEK ZA UGOVOR O OZNAČBI POREKLA ALI GEOGRAFSKI OZNAČBI

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži zahtevek za ugovor

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Vložnik ugovora

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Posrednik

— Država(-e) članica(-e) (*)

— Organ tretje države (neobvezno) (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Ime(-na) posrednika(-ov)

Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Ime, ki je predmet ugovora

— Označba porekla (*)

— Geografska označba (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Prednostne pravice

— Zaščitena označba porekla (*)

— Zaščitena geografska označba (*)

— Nacionalna geografska označba (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Ime

Registracijska številka

Datum registracije (DD/MM/LLLL)

— Blagovna znamka

Oznaka

Seznam proizvodov in storitev

Registracijska številka

Datum registracije

Država porekla

Ugled/sloves (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Razlogi za ugovor

— Člen 42(1) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 42(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

- Člen 43(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)
- Člen 45(2)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)
- Člen 45(2)(b) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)
- Člen 45(2)(c) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)
- Člen 45(2)(d) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

[(*) neustrezno prečrtajte]

Obrazložitev razloga(-ov)

Ime podpisnika

Podpis

PRILOGA IV

VLOGA ZA SPREMEMBO OZNAČBE POREKLA ALI GEOGRAFSKE OZNAČBE

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži vlogo

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Posrednik

— Država(-e) članica(-e) (*)

— Organ tretje države (neobvezno) (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Ime(-na) posrednika(-ov)

Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Telefon, telefaks, e-naslov

Ime

— Oznacba porekla (*)

— Geografska oznacba (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Postavka specifikacije, na katero vpliva sprememba

Zaščiteno ime (*)

Opis proizvoda (*)

Uporabljeni enološki postopki (*)

Geografsko območje (*)

Donos na hektar (*)

Uporabljene sorte vinske trte (*)

Povezava (*)

Imena in naslovi nadzornih organov (*)

Drugo (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Sprememba

— Sprememba specifikacije proizvoda, ki ne povzroča spremembe enotnega dokumenta (*)

Sprememba specifikacije proizvoda, ki povzroča spremembo enotnega dokumenta (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

— Manjša sprememba (*)

— Večja sprememba (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Obrazložitev spremembe

Spremenjen enotni dokument

[na ločenem listu]

Ime podpisnika

Podpis

PRILOGA V

ZAHTEVEK ZA PREKLIC, KI SE NANAŠA NA OZNAČBO POREKLA ALI GEOGRAFSKO OZNAČBO

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Avtor zahtevka za preklíc
 Številka dokumenta

[izpolni Komisija]

Jezik, v katerem se predloži zahtevek za preklíc

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (*ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država*)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Ime, ki je predmet zahtevka za preklíc

— Označba porekla (*)

— Geografska označba (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Pravni interes avtorja zahtevka

Izjava države članice ali tretje države

Razlogi za preklíc

— Člen 34(1)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 34(1)(b) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(b) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(c) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(d) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(e) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(f) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(g) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(h) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

— Člen 35(2)(i) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Utemeljitev razloga(-ov)

Ime podpisnika

Podpis

PRILOGA VI

PRIJAVA ZA PRETVORBO ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA ALI GEOGRAFSKE OZNAČBE

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži prijavo

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Vlagatelj

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Pravni status, velikost in sestava (pri pravnih osebah)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Posrednik

— Država(-e) članica(-e) (*)

— Organ tretje države (*)
[(*) neustrezno prečrtajte]

Ime(-na) posrednika(-ov)

Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Telefon, telefaks, e-naslov

Ime za registracijo

Dokazilo o zaščiti v tretji državi

Kategorije proizvodov
[na ločenem listu]

Specifikacija proizvoda

Število strani

Ime(-na) podpisnika(-ov)

Podpis(-i)

PRILOGA VII

VLOGA ZA PRIZNANJE TRADICIONALNEGA IZRAZA

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži vloga

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Vlagatelj

Pristojni organ države članice (*)

Pristojni organ tretje države (*)

Reprezentativna strokovna organizacija (*)
[() prečrtati neuporabno navedbo]*

Naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Pravni subjekt (samo v primeru reprezentativne strokovne organizacije)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Označba

Tradicionalni izraz po členu 54(1)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

Tradicionalni izraz po členu 54(1)(b) Uredbe (EC) št. 479/2008 (*)
[() prečrtati neuporabno navedbo]*

Jezik

— Člen 31(a) (*)

— Člen 31(b) (*)

[() neustrezno prečrtajte]*

Seznam zadevnih zaščiteneh označb porekla ali geografskih označb

Kategorije proizvodov vinske trte

Opredelitev

Izvod pravil

[se priloži]

Ime podpisnika

Podpis

PRILOGA VIII

ZAHTEVEK ZA UGOVOR ZOPER TRADICIONALNI IZRAZ

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Jezik, v katerem se predloži zahtevek za ugovor

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Vložnik zahtevka

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Posrednik

— Država(-e) članica(-e) (*)

— Organ tretje države (neobvezno) (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Ima(na) posrednika(-ov)

Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Tradicionalni izraz, ki je predmet ugovora

Prednostne pravice

— Zaščitena označba porekla (*)

— Zaščitena geografska označba (*)

— Nacionalna geografska označba (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Ime

Registracijska številka

Datum registracije (DD/MM/LLLL)

— Blagovna znamka

Oznaka

Seznam proizvodov in storitev

Registracijska številka

Datum registracije

Država porekla

Ugled/sloves (*)
[() neustrezno prečrtajte]*

Razlogi za ugovor

— Člen 31 (*)

— Člen 35 (*)

— Člen 40 (2)(a) (*)

- Člen 40(2)(b) (*)
 - Člen 40(2)(c) (*)
 - Člen 41(3) (*)
 - Člen 42(1) (*)
 - Člen 42(2) (*)
 - Člen 54 Uredbe (ES) št. 479/2008
- [(*) neustrezno prečrtajte]*

Obrazložitev razloga(-ov)

Ime podpisnika

Podpis

PRILOGA IX

ZAHTEVEK ZA PREKLIC, KI SE NANAŠA NA TRADICIONALNI IZRAZ

Datum prejema (DD/MM/LLLL)
[izpolni Komisija]

Število strani (vključno s to stranjo)

Avtor zahtevka za preklíc

Številka dokumenta
[izpolni Komisija]

Jezik, v katerem se predloži zahtevek za preklíc

Ime pravne ali fizične osebe

Polni naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)

Državljanstvo

Telefon, telefaks, e-naslov

Tradicionalni izraz, ki je predmet preklica

Pravni interes avtorja zahtevka

Izjava države članice ali tretje države

Razlogi za preklíc

— Člen 31 (*)

— Člen 35 (*)

— Člen 40(2)(a) (*)

— Člen 40(2)(b) (*)

— Člen 40(2)(c) (*)

— Člen 41(3) (*)

— Člen 42(1) (*)

— Člen 42(2) (*)

— Člen 54 Uredbe (ES) št. 479/2008 (*)

[(*) neustrezno prečrtajte]

Utemeljitev razloga(-ov)

Ime podpisnika

Podpis

PRILOGA X

PIKTOGRAM IZ ČLENA 51(2)



PRILOGA XI

SEZNAM REPREZENTATIVNIH TRGOVINSKIH ORGANIZACIJ IZ ČLENA 30(2) IN NJIHOVIH ČLANOV

Tretja država	Ime reprezentativne strokovne organizacije	Člani reprezentativne strokovne organizacije
— Južna Afrika	— Združenje južnoafriških pridelovalcev alkoholiziranega vina (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

PRILOGA XII

SEZNAM TRADICIONALNIH IZRAZOV IZ ČLENA 40

Tradicionalni izrazi	Jezik	Vina ⁽¹⁾	Povzetek opredelitve/pogoj uporabe ⁽²⁾	Zadevne tretje države
----------------------	-------	---------------------	---	-----------------------

DEL A — Tradicionalni izrazi iz člena 54(1)(a) Uredbe (ES) št. 479/2008

BELGIJA

Appellation d'origine contrôlée	francoščina	ZOP (1, 4)	Tradicionalni izrazi, ki se uporabljajo namesto „zaščitene oznake porekla“	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	nizozemščina	ZOP (1, 4)		
Landwijn	nizozemščina	ZOP (1)	Tradicionalni izrazi, ki se uporabljajo namesto „zaščitene geografske oznake“	
Vin de pays	francoščina	ZOP (1)		

BOLGARIJA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	bolgarščina	ZOP (1, 3, 4)	Tradicionalni izrazi, ki se uporabljajo namesto „zaščitene oznake porekla“ ali „zaščitene geografske oznake“ 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	bolgarščina	ZOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	bolgarščina	ZOP (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	bolgarščina	ZGO (1, 3, 4)		

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	čeština	ZOP (4)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, potrganega v opredeljenem vinogradu na zadevnem območju, pridelava vina za uporabo pri proizvodnji kakovostnega penetnega vina, pridelanega v določeni regiji, je bila izvedena na vinorodnem območju, na opredeljenem območju ni bil presežen hektarski donos, vino izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo.	
Jakostní víno	čeština	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, potrganega v opredeljenem vinogradu na zadevnem območju, hektarski donos ni bil povečan, grozdje, iz katerega je bilo pridelano vino, je vsebovalo najmanj 15° NM sladkorja, trgavev in pridelava vina, z izjemo stekleničenja, sta bili izvedeni v zadevni vinski regiji, vino izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo.	
Jakostní víno odrůdové	čeština	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, pulpe, vinskega mošta, vino, pridelano iz grozdja, potrganega v opredeljenem vinogradu, ali z mešanjem kakovostnih vin, in sicer ne več kot treh sort.	
Jakostní víno známkové	čeština	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, pulpe, vinskega mošta, po možnosti iz vina, pridelanega iz grozdja, potrganega v opredeljenem vinogradu.	
Jakostní víno s přívlastkem, doplnjen z: — Kabinettí víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	čeština	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, pulpe ali vinskega mošta, po možnosti iz vina, pridelanega iz grozdja, ki je bilo potrgano v opredeljenem vinogradu na zadevnem območju ali podobmočju, kjer hektarski donos ni bil presežen; vino je bilo pridelano iz grozdja, katerega poreklo, vsebnost sladkorja in teža, po potrebi sorta ali mešanica sort, ali okužba s sivo plesnijo <i>Botrytis cinerea</i> P. v obliki žlahtne plesni so bili preverjeni s strani inšpekcijskega organa in izpolnjujejo standarde glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo, inšpekcijski organ je vino klasificiral kot kakovostno vino z eno od naslednjih lastnosti: — „Kabinettí víno“ se lahko prideluje samo iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 19° NM, — „Pozdní sběr“ se lahko prideluje samo iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 21° NM, — „Výběr z hroznů“ se lahko prideluje samo iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 24° NM, — „Výběr z bobulí“ se lahko prideluje samo iz izbranega grozdja in ima vsebnost sladkorja najmanj 27° NM, — „Výběr z cibéb“ se lahko prideluje samo iz izbranega grozdja z žlahtno plesnijo ali iz prezrelega grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 32° NM, — „Ledové víno“ se lahko prideluje samo iz grozdja, ki je bilo potrgano pri temperaturi – 7 °C ali manj in je bilo med trgatvijo in predelavo zmrznjeno, pridobljeni vinski mošt pa mora imeti vsebnost sladkorja najmanj 27° NM, — „Slámové víno“ se lahko prideluje samo iz grozdja, ki je bilo pred predelavo skladiščeno na slami ali trsu, po potrebi obešeno v zračenem prostoru za obdobje najmanj treh mesecev, pridobljeni mošt pa mora imeti vsebnost sladkorja najmanj 27° NM.	
Pozdní sběr	čeština	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, potrganega v opredeljenem vinogradu na zadevnem območju, hektarski donos ni bil povečan, grozdje, iz katerega je bilo vino pridelano, ima vsebnost sladkorja najmanj 21° NM, trgavev in pridelava vina, z izjemo stekleničenja, sta bili izvedeni v zadevni vinski regiji, vino izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo.	

Víno s přívlastkem, doplnjen z: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	čeština	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, pulpe ali vinskega mošta, po možnosti iz vina, pridelanega iz grozdja, ki je bilo potrgano v opredeljenem vinogradu na zadevnem območju ali podobmočju, kjer hektarski donos ni bil presežen; vino je bilo pridelano iz grozdja, katerega poreklo, vsebnost sladkorja in teža, po potrebi sorta ali mešanica sort, ali okužba s sivo plesnijo <i>Botrytis cinerea</i> P. v obliki žlahtne plesni so bili preverjeni s strani inšpekcijskega organa in izpolnjujejo standarde glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo, inšpekcijski organ je vino klasificiral kot kakovostno vino z eno od naslednjih lastnosti: — „Kabinetní víno“ se lahko prideluje samo iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 19° NM, — „Pozdní sběr“ se lahko prideluje samo iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 21° NM, — „Výběr z hroznů“ se lahko prideluje samo iz grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 24° NM, — „Výběr z bobulí“ se lahko prideluje samo iz izbranega grozdja in ima vsebnost sladkorja najmanj 27° NM, — „Výběr z cibéb“ se lahko prideluje samo iz izbranega grozdja z žlahtno plesnijo ali iz prezrelega grozdja in ima vsebnost sladkorja najmanj 32° NM, — „Ledové víno“ se lahko prideluje samo iz grozdja, ki je bilo potrgano pri temperaturi – 7 °C ali manj in je bilo med trgatvijo in predelavo zmrznjeno, pridobljeni vinski mošt pa mora imeti vsebnost sladkorja najmanj 27° NM, — „Slámové víno“ se lahko prideluje samo iz grozdja, ki je bilo pred predelavo skladiščeno na slami ali trsu, po potrebi obešeno v zračenem prostoru za obdobje najmanj treh mesecev, pridobljeni mošt pa mora imeti vsebnost sladkorja najmanj 27° NM.	
Jakostní likérové víno	čeština	ZOP (3)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, potrganega v opredeljenem vinogradu na zadevnem območju, hektarski donos ni bil presežen, pridelava je bila izvedena v opredeljeni regiji, kjer je bilo grozdje potrgano, vino izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo.	
Zemské víno	čeština	ZGO (1)	Vino, pridelano iz grozdja, potrganega na ozemlju Češke republike, ki je primerno za pridelavo kakovostnega vina v opredeljeni regiji, ali iz sort, ki so navedene v seznamu sort v izvedbeni zakonski uredbi, ima lahko geografsko označbo, določeno z izvedbeno zakonsko uredbo; za pridelavo vina z geografsko označbo se lahko uporabi samo grozdje, iz katerega je bilo vino pridelano in ki vsebuje najmanj 14° NM sladkorja, in območja, ki nosi geografsko označbo v skladu s tem odstavkom ter izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene z izvedbeno zakonsko uredbo; uporaba imena geografske enote, ki ni nevedeno v izvedbeni zakonski uredbi, je prepovedana.	
Víno originální certifikace (VOC ali V.O.C.)	čeština	ZOP (1)	Vino mora biti pridelano na enakem ali manjšem ozemlju, kot je vinska regija; pridelovalec mora biti član združenja, ki je pooblaščen za odobritev označbe vina z originalnim potrdilom v skladu z zakonom; vino izpolnjuje najmanj zahteve glede kakovosti, ki se nanašajo na kakovostno vino v skladu s tem zakonom, vino izpolnjuje pogoje, določene v odločbi za odobritev označbe vina z originalnim potrdilom; poleg tega mora vino izpolnjevati zahteve za posamezne sorte vina, določene v tem dokumentu.	

DANSKA

Regional vin	danščina	ZGO (1, 3, 4)	Vino ali peneče vino, ki je pridelano na Danskem v skladu s predpisi nacionalne zakonodaje. „Regionalno vino“ je predmet organoleptične in analitične ocene. Njegova narava in značilnosti izhajajo iz področja pridelave, uporabljene grozdja ter usposobljenosti pridelovalca in vinarja.	
--------------	----------	------------------	---	--

NEMČIJA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>dopolnjeno z:</i> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	nemščina	ZOP (1)	Globalna kategorija za vina s posebnimi lastnostmi, ki so dosegla določen najmanjši delež sladkorja in ki niso obogatena (niti nevtralizirana niti obogatena z zgoščenim grozdnim moštom), dopolnjena z eno od naslednjih navedb: — (Kabinett): Vino prvega kakovostnega razreda s posebnimi lastnostmi (Prädikatsweine); Vina Kabinett so lahka in nežna ter dosežejo 67 do 85 oekslov, odvisno od sorte grozdja in regije; — (Spätlese): Kakovostno vino s posebnimi lastnostmi, katerega delež sladkorja znaša med 76 in 95 oekslov, odvisno od sorte grozdja in regije; grozdje mora biti potrgano pozno in mora biti popolnoma zrelo; vina Spätlese imajo intenziven okus (ne nujno sladek); — (Auslese): Pridelano iz posameznih izbranih popolnoma zrelih grozdov, ki je lahko zgoščeno z <i>botrytis cinerea</i> in katerega delež sladkorja znaša med 85 in 100 oekslov, odvisno od sorte grozdja in regije; — (Beerenauslese): Pridelano iz posebej izbranih popolnoma zrelih grozdov z visoko vsebnostjo sladkorja zaradi <i>botrytis cinerea</i> (žlahtne plesni); grozdje je večinoma potrgano nekoliko kasneje, kot je običajni čas trgatve. Delež sladkorja znaša med 110 in 125 oekslov, odvisno od sorte grozdja in regije: zelo sladka vina z visoko sposobnostjo ohranjanja; — (Trockenbeerenauslese): Vina vrhunske kakovosti s posebnimi lastnostmi (Prädikatswein) in deležem sladkorja, večjim od 150 oekslov. Vina iz te kategorije so pridelana iz skrbno izbranega prezrelega grozdja, katerega sok je zgoščen z <i>botrytis cinerea</i> (žlahtno plesnijo). Grozdje je zgubano kot rozine. Vina, ki so iz njega pridelana, so sladka in vsebujejo malo alkohola; — (Eiswein): Eiswein mora biti pridelan iz grozdja, potrganega med hudim mrazom s temperaturami, nižjimi od – 7 stopinj Celzija; stiska se zmrznjeno, edinstveno vino vrhunske kakovosti z izjemno visoko vsebnostjo sladkorja in kislostjo.	
Qualitätswein, <i>dopolnjeno ali ne z b.A.</i> (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	nemščina	ZOP (1)	Kakovostno vino iz opredeljenih regij, ki je prestalo analitični in organoleptični preskus ter izpolnjuje pogoje glede zrelosti grozdja (delež sladkorja v vinu/oekslov).	
Qualitätslikörwein, <i>dopolnjeno ali ne z b.A.</i> (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemščina	ZOP (3)	Kakovostno likersko vino iz opredeljenih regij, ki je prestalo analitični in organoleptični preskus ter izpolnjuje pogoje glede zrelosti grozdja (delež sladkorja v vinu/oekslov).	
Qualitätssperlwein, <i>dopolnjeno ali ne z b.A.</i> (Qualitätssperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemščina	ZOP (8)	Kakovostno biser vino iz opredeljenih regij, ki je prestalo analitični in organoleptični preskus ter izpolnjuje pogoje glede zrelosti grozdja (delež sladkorja v vinu/oekslov).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemščina	ZOP (4)	Kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij.	
Landwein	nemščina	ZGO (1)	Odlično vino z nekoliko višjim deležem sladkorja.	
Winzersekt (**)	nemščina	ZOP (1)	Kakovostno peneče vino, pridelano na opredeljenih vinorodnih območjih, pridobljeno iz grozdja, potrganega na istem vinogradniškem posestvu, kjer pridelovalec predeluje grozdje v vino, namenjeno za proizvodnjo kakovostnih penečih vin, pridelanih na opredeljenem vinorodnem območju; velja tudi za skupine pridelovalcev.	

(*) Izraz „Qualitätswein mit Prädikat“ je dovoljen v prehodnem obdobju, ki poteče 31. decembra 2010.

(**) Za izraze „Sekt“, „Likörwein“ in „Perlwein“ se ne hateva zaščita.

GRČIJA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	grščina	ZOP (1, 3, 4, 15, 16)	Ime regije ali določenega kraja, ki je uradno priznano za opis vin, ki izpolnjujejo naslednje zahteve: — pridelana so iz grozdja odličnih sort vinske trte, ki sodijo k vrsti <i>Vitis vinifera</i> , izhajajo izključno iz tega geografskega območja in so pridelana na tem območju, — pridelana so iz grozdja iz vinogradov z majhnimi hektarskimi donosi, — njihova kakovost in lastnosti so bistveno ali izključno posledica posebnega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki. [L.D. 243/1969 in L.D. 427/76 o izboljšanju in zaščiti pridelave vina]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	grščina	ZOP (3, 15)	Poleg nujnih zahtev „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ morajo vina iz te kategorije izpolnjevati naslednje zahteve: — pridelana so iz grozdja iz vinogradov z odličnimi sortami vinske trte in majhnimi hektarskimi donosi, pridelane na zemljišču, ki je primerno za pridelavo kakovostnih vin, — izpolnjujejo nekatere zahteve glede vrste rezi vinogradov in najmanjše vsebnosti sladkorja v moštu. [L.D. 243/1969 in L.D. 427/76 o izboljšanju in zaščiti pridelave vina]	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	grščina	ZOP (3)	Vina iz kategorije „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ ali vina „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “, ki dodatno zpolnjujejo naslednje zahteve: — pridelana so iz grozdnega mošta z izhodiščnim naravnim deležem sladkorja najmanj 12 vol. %, — imajo dejanski delež alkohola najmanj 15 vol. % in ne več kot 22 vol. %, — imajo skupni delež alkohola najmanj 17,5 vol. % [L.D. 212/1982 o registraciji vin z označbo porekla „Samos“]	
Οίνος φυσικώς γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	grščina	ZOP (3, 15, 16)	Vina iz kategorije „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ ali vina „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “, ki dodatno izpolnjujejo naslednje zahteve: — pridelana so iz grozdja, posušenega na soncu ali v senci, — pridelana so brez obogatitve, — imajo naravni delež alkohola najmanj 17 vol. % (ali 300 gramov sladkorja na liter). [L.D. 212/1982 o registraciji vin z označbo porekla „Samos“]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	grščina	ZGO (1)	Vina, pridelana izključno na geografskem območju Grčije, za katera poleg tega velja: — vina s tradicionalno oznako Retsina so pridelana iz grozdnega mošta, obdelanega s smolo alepskega bora in — vina s tradicionalno oznako Verntea so pridelana iz grozdja iz vinogradov na otoku Zakynthos ter izpolnjujejo določene pogoje glede uporabljenih sort grozdja, hektarskega donosa vinogradov in vsebnosti sladkorja v moštu. [P.D. 514/1979 o pridelavi, nadzoru in zaščiti vin iz rozin in M.D. 397779/92 o določitvi zahtev za uporabo označbe „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	grščina	ZGO (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Označba, ki se nanaša na območje ali določen kraj in je bila uradno priznana za opis vin, ki izpolnjujejo naslednje zahteve: — temeljijo na posebni kakovosti, slovesu ali drugih značilnostih, ki jih je mogoče pripisati njihovemu poreklu, — najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za njihovo pridelavo, izvira izključno s tega geografskega območja in njihova pridelava poteka na tem geografskem območju, — pridobljena so iz sort vinske trte, ki so bile klasificirane na določenem območju, — proizvedena so iz grozdja iz vinogradov, ki se nahajajo na zemljišču, ki je primerno za pridelavo kakovostnih vin, z majhnimi hektarskimi donosi, — za vsako vino sta določena naravni in dejanski delež alkohola [C.M.D. 392169/1999 Splošna pravila za uporabo izraza regionalna vina za opis namiznih vin, kot so bila spremenjena s C.M.D. 321813/2007].	

ŠPANIJA

Denominación de origen (DO)	španščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Ime regije, območja, kraja ali opredeljenega območja, ki je zakonsko priznано za označevanje vin, ki izpolnjujejo naslednje pogoje: — so pridelana v regiji, na območju, v kraju ali na opredeljenem območju, iz katerih izvira grozdje, — zaradi svojega porekla uživajo velik ugled v trgovini, in — njihova kakovost in značilnosti so bistveno ali izključno posledica geografskega okolja z njegovimi naravnimi in človeškimi dejavniki. (Zakon 24/2003 o vinski trti in vinu; druge zakonske zahteve so določene v navedeni zakonodaji in drugih zakonodajah)	Čile
Denominación de origen calificada (DOCa)	španščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Poleg obveznih zahtev za „denominación de origen“ mora „denominacion de origen calificada“ izpolnjevati naslednje zahteve: — od njenega priznanja kot „denominación de origen“ je minilo najmanj deset let, — zaščiteni proizvodi, ki se tržijo, so stekleničeni izključno v vinskih kletih, ki so registrirane in se nahajajo na opredeljenem geografskem območju in — zadevna območja, ki lahko pridelujejo vina s pravico do opisane označbe porekla, so kartografsko opredeljena, za vsak krajevni izraz. (Zakon 24/2003 o vinski trti in vinu; druge zakonske zahteve so določene v navedeni zakonodaji in drugih zakonodajah)	
Vino de calidad con indicación geográfica	španščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vino, pridelano v regiji, na območju, v kraju ali na opredeljenem območju iz grozdja, ki izvira iz navedenega območja, katerega kakovost, sloves ali značilnosti so posledica geografskega ali človeškega dejavnika ali obojega in se nanaša na pridelavo grozdja in izdelavo ali staranje vina. Ta vina so opredeljena z izrazom „vino de calidad de“, ki mu sledi ime regije, območja, kraja ali opredeljenega območja, kjer se pridelujejo in proizvajajo. (Zakon 24/2003 o vinski trti in vinu; druge zakonske zahteve so določene v navedeni zakonodaji in drugih zakonodajah)	
Vino de pago	španščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje kraj ali vas s posebnimi značilnostmi zemlje in mikro klimo, po katerih se razlikuje od drugih v okolici, znano po imenu, ki je tradicionalno ali v splošnem povezano s kulturo vinogradov, iz katerih so pridobljena vina z edinstvenimi značilnostmi in kakovostjo, in katerega največja razširitev je omejena s predpisi, ki jih določijo pristojni organi v skladu z značilnostmi vsake regije. Razširitev ne more biti enaka ali nadrejena kateremu koli krajevni izrazu, na katerega ozemlju ali ozemljih, če jih je več, se nahaja. Predpostavlja se, da splošna povezava s kulturo vinogradov obstaja, če se v trgovini ime „pago“ običajno uporablja za opredelitev vin, pridobljenih iz njega v obdobju najmanj petih let. Vse grozdje, ki je namenjeno za „vino de pago“, mora izvirati iz vinogradov, ki se nahajajo v zadevnem „pago“; vino se izdelava, hrani in stara ločeno od drugih vin. (Zakon 24/2003 o vinski trti in vinu; druge zakonske zahteve so določene v navedeni zakonodaji in drugih zakonodajah)	
Vino de pago calificado	španščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Če je celoten izraz „pago“ vključen v ozemeljsko območje uporabe označbe ustreznega porekla, je lahko naveden kot „vino pago calificado“, in pridelano vino mora biti vedno označeno s „pago calificado“, če izpolnjuje zahteve za vina z ustrezno označbo porekla in je registriran v tej označbi. (Zakon 24/2003 o vinski trti in vinu; druge zakonske zahteve so določene v navedeni zakonodaji in drugih zakonodajah)	

Vino de la tierra	španščina	ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Zahteve za uporabo tradicionalnega izraza „vino de la tierra“, ki mu je dodana geografska označba: 1. V predpisih o geografskih označbah proizvodov, omenjenih v členu 1, je treba pri geografskih označbah upoštevati vsaj naslednje vidike: (a) kategorijo oz. kategorije vina, za katere se označba uporablja, (b) ime geografske označbe, ki se uporablja, (c) natančne meje geografskega območja, (d) navedbo sort vinske trte, ki se uporabljajo, (e) najmanjši volumenski delež alkohola različnih vrst vina s pravico do označbe, (f) upoštevanje ali navedbo organoleptičnih lastnosti, (g) sistem nadzora, ki se uporablja za vina in ga oblikuje javni ali zasebni organ. 2. Uporaba geografske označbe za označitev mešanice vin, pridobljene iz grozdja, potrganega na različnih območjih, bo priznana, če 85 odstotkov (kar je minimum) vina izvira iz območja pridelave, katerega ime uporablja. (Zakon 24/2003 o vinski trti in vinu; Uredba 1126/2003)	
Vino dulce natural	španščina	ZOP (3)	(Priloga III, točka B(6) Uredbe (ES) No št. 606/2009)	
Vino Generoso	španščina	ZOP (3)	(Priloga III, točka B(8) Uredbe (ES) No št. 606/2009)	Čile
Vino Generoso de licor	španščina	ZOP (3)	(Priloga III, točka B(10) Uredbe (ES) No št. 606/2009)	

FRANCIJA

Appellation d'origine contrôlée	francoščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Ime kraja, ki se uporablja za opis proizvoda, ki izvira iz tega kraja in katerega kakovost ali značilnosti so bistveno ali izključno posledica posebnega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki, ta proizvod ima ustrezno uveljavljeno prepoznavnost in njegova pridelava je predmet pogodbenih postopkov, ki vključujejo odobritev zainteresiranih strani, nadzor nad pogoji pridelave in nadzor proizvodov.	Alžirija Švica Tunizija
Appellation 606/2009 contrôlée	francoščina			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	francoščina			
Vin doux naturel	francoščina	ZOP (3)	Mutirano vino, tj. vino, katerega alkoholno vrenje je ustavljeno z dodajanjem nevtralnega vinskega alkohola. Ta postopek je namenjen povečanju vsebnosti alkohola v vinu z istočasno ohranitvijo večine naravnega grozdnega sladkorja. Glede na vrsto pridelanega naravno sladkega vina, ki je lahko belo, rdeče ali rdečkasto, se mutacija izvede v določeni fazi alkoholnega vrenja, z ali brez maceracije.	
Vin de pays	francoščina	ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vina, označena z geografskim poreklom (ozemeljski pojem). „Vin de pays“ mora izvirati izključno z območja pridelave, katerega ime nosi. Izpolnjuje stroge pogoje pridelave, določene z uredbo, kot so največji donos, najmanjši delež alkohola, sorte vinske trte in stroga pravila analize.	

ITALIJA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	italijanščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Označba porekla vin pomeni geografsko ime vinorodnega območja, za katerega so značilni posebni pridelovalni postopki, in se uporablja za opis proizvoda priznane kakovosti, katerega značilnosti so posledica geografskega okolja in človeškega dejavnika. Navedena zakonodaja navaja, za italijanske označbe, poseben tradicionalni izraz „D.O.C.“, da razjasni zgornji koncept visoke kakovosti in tradicionalne označbe porekla. [Zakon št. 164 z dne 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	nemščina			
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	italijanščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Podobna je opredelitvi D.O.C., vendar vsebuje tudi besedo „Zajamčeno“ in se tako uporablja za vina, ki imajo posebno vrednost in so najmanj pet let priznana kot vina DOC. Prodajajo se v posodah z največjo prostornino 5 litrov in so označena z identifikacijsko oznako vlade, ki zagotavlja večje jamstvo za potrošnike. [Zakon št. 164 z dne 10. 2. 1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	nemščina			
Vino dolce naturale	italijanščina	ZOP (1, 3, 11, 15)	Tradicionalni izraz, ki se uporablja za opis in označevanje nekaterih vin, pridobljenih iz sušenega grozdja, ki vsebujejo določen delež ostanka sladkorja iz grozdja, brez postopkov obogatitve. Uporaba je dovoljena s posebnimi uredbami, ki se nanašajo na različna vina.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	italijanščina	ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Izključno italijanski izraz, določen v Zakonu št. 164 z dne 10. februarja 1992, za opis italijanskih vin z geografsko označbo, katerih posebna narava in stopnja kakovosti sta posledica geografskega območja pridelave vina.	
Landwein	nemščina			
Vin de pays	francoščina			

CIPER

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	grščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje vina z ZOP Κ.Α.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Α.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Α.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)	
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	grščina	ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje vina z ZGO Κ.Α.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)	

LUKSEMBURG

Crémant de Luxembourg	francoščina	ZOP (4)	[Uredba Vlade z dne 4. januarja 1991] Glavni standardi, ki jih je treba upoštevati pri pridelavi, so naslednji: — grozdje je potrgano ročno in izbrano posebej za pridelavo vina Crémant; — cuvée osnovnih vin mora izpolnjevati standarde kakovosti, ki se uporabljajo za kakovostna vina; — vino je pridelano iz mošta, dobljenega s stiskanjem celih grozdov, pri belih ali „rosé“penečih vinih, pri čemer količina dobljenega mošta ne presega 100 litrov za vsakih 150 kg grozdja; — vino je vrelo v steklenicah po tradicionalni metodi; — največja vsebnost žveplovega dioksida ne presega 150 mg/l; — najmanjši tlak ogljikovega dioksida ni manjši od 4 atmosfer pri 20 °C; — vsebnost sladkorja je manjša od 50 g/l.	
-----------------------	-------------	------------	---	--

Marque nationale, <i>dopolnjen z:</i> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	francoščina	ZOP (1, 4)	(W): „Marque nationale“ (nacionalni znamka) za vina z označbo „Moselle luxembourgeoise“ je bila vzpostavljena z vladno uredbo z dne 12. marca 1935. Napis „Marque nationale – appellation contrôlée“ na pravokotni etiketi, pritrjeni na zadnji strani steklenice, potrjuje državno nadzorovano pridelavo in kakovost vina. Izda ga pristojni državni urad. Za to znamko lahko zaprosijo samo vina s poreklom iz Luksemburga, ki niso mešana s tujimi vini ter izpolnjujejo nacionalne in evropske zahteve. Prav tako je obvezno, da se vina s to znamko prodajajo v steklenicah in da je grozdje potrgano in predelano v vino na nacionalnem pridelovalnem območju. Vina se sistematično pregledujejo z analitičnimi in organoleptičnimi preskusi. (SW): „Marque nationale“ za luksemburška peneča vina je bila vzpostavljena z vladno uredbo z dne 18. marca 1988 in zagotavlja: — da je peneče vino pridobljeno izključno iz vin, ki so primerna za pridelavo kakovostnih vin Luxembourg Moselle; — da ustreza merilom kakovosti, ki jih predvidevajo predpisi posameznih držav in Evropske skupnosti; — da je pod državnim nadzorom.	
---	-------------	---------------	--	--

MADŽARSKA

Minőségi bor	madžarščina	ZOP (1)	Pomeni „kakovostno vino“ in označuje vina z ZOP	
Védett eredetű bor	madžarščina	ZOP (1)	Označuje vino z zaščitenim poreklom	
Tájbor	madžarščina	ZGO (1)	Pomeni „okrajno vino“ in označuje vina z ZGO.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	malteščina	ZOP (1)	[Vladni uradni list št. 17965 z dne 5. septembra 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	malteščina	ZGO (1)	[Vladni uradni list št. 17965 z dne 5. septembra 2006]	

NIZOZEMSKA

Landwijn	nizozemščina	ZGO (1)	To vino je potrgano in pridelano na ozemlju Nizozemske. Ime province, kjer je grozdje potrgano, se lahko navedene na etiketi. Naravni delež alkohola v tem vinu je najmanj 6,5 vol. %. Za pridelavo tega vina na Nizozemskem se lahko uporabi samo sorte grozdja, ki so navedene v nacionalnem seznamu.	
----------	--------------	------------	---	--

AVSTRIJA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latinščina	ZOP (1)	Pogoje za ta kakovostna vina (npr. sorte, okus, vsebnost alkohola) določa regionalni odbor	
Prädikatswein <i>ali</i> Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>dopolnjen ali ne</i> z: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	nemščina	ZOP (1)	Ta vina so kakovostna vina ter so večinoma opredeljena z naravno vsebnostjo sladkorja v grozdju in pogoji trgatve. Obogatitev in dosladkanje nista dovoljena. Ausbruch/Ausbruchwein: Iz prezrelega grozdja in grozdja okuženega s plesnijo <i>botrytis</i> z naravnim deležem sladkorja najmanj 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); za boljšo ekstrakcijo se lahko doda sveži mošt ali vino. Auslese/Auslesewein: iz strogo izbranih grozdov z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: iz prezrelega grozdja in/ali izbranih grozdov okuženih s plesnijo <i>botrytis</i> z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: grozdje mora biti skladiščeno in naravno sušeno na slami ali trsju najmanj 3 mesece pred stiskanjem; vsebnost sladkorja mora biti najmanj 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: iz popolnoma zrelega grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 19° KMW. Trockenbeerenauslese: večina grozdja mora biti okužena s plesnijo <i>botrytis</i> in naravno sušena, z vsebnostjo sladkorja najmanj 30° KMW. Eiswein: grozdje mora biti med trgatvijo in stiskanjem naravno zmrznjeno in mora imeti vsebnost sladkorja najmanj 25° KMW.	
Qualitätswein <i>ali</i> Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	nemščina	ZOP (1)	Iz popolnoma zrelega grozdja in določenih sort z vsebnostjo sladkorja najmanj 15° KMW ter največjim donosom 6 750 l/ha. Vino se lahko prodaja samo s kontrolno številko kakovostnega vina.	
Landwein	nemščina	PGI (1)	Iz popolnoma zrelega grozdja in določenih sort z vsebnostjo sladkorja najmanj 14° KMW ter največjim donosom 6 750 l/ha.	

PORTUGALSKA

Denominação de origem (D.O.)	portugalščina	ZOP (1, 3, 4, 8)	Geografsko ime regije ali posebnega kraja ali tradicionalno ime, ki je lahko povezano z geografskim poreklom, za opis ali opredelitev proizvoda, pridelanega iz grozdja, ki izvira iz te regije ali posebnega kraja in katerega kakovost ali značilnosti so bistveno ali izključno posledica posebnega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki ter katerega pridelava poteka na opredeljenem geografskem območju. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]	
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugalščina	ZOP (1, 3, 4, 8)	Označevanje vinskih proizvodov, ki so upravičeni do označbe porekla, lahko vključuje naslednji navedbi: „Denominação de Origem Controlada“ ali „DOC“. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23 de Agosto]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugalščina	ZOP (1, 3, 4, 8)	Ime države ali regije ali posebnega kraja ali tradicionalno ime, ki je lahko povezano z geografskim poreklom, ki se uporablja za opis ali opredelitev vinskega proizvoda, če je najmanj 85 % grozdja, iz katerega je pridelan proizvod, potrganega na tem območju, če gre za poseben kraj ali regijo, katerega sloves, posebno kakovost ali druge značilnosti je mogoče pripisati temu geografskemu poreklu ter katerega pridelava poteka na tem opredeljenem geografskem območju ali regiji. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]	
Vinho doce natural	portugalščina	ZOP (3)	Vino z veliko vsebnostjo sladkorja, pridelano iz pozno potrganega grozdja ali grozdja, okuženega z žlahtno plesnijo. [Portaria n° 166/1986, de 26.6.1986]	

Vinho generoso	portugalščina	ZOP (3)	Likerska vina, ki se tradicionalno pridelujejo na opredeljenih območjih Douro, Madeira, Setúbal in Carcavelos in se imenujejo vino porto ali portovec, in njegovi prevodi v ostale jezike, vino iz Madeire ali madeira, in njegovi prevodi v ostale jezike, Moscatel de Setúbal ali Setúbal in Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho regional	portugalščina	ZGO (1)	Označevanje vinskih proizvodov, ki so upravičeni do geografske označbe, lahko vključuje naslednji navedbi: „Vinho Regional“ ali „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]	

ROMUNIJA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>dopolnjen z:</i> — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilarea boabelor – C.I.B.	romunščina	ZOP (1, 3, 8, 15, 16)	Vina z označbo porekla so vina, pridelana iz grozdja, pridobljenega na opredeljenih območjih, ki so opredeljena s podnebjem, zemljo in izpostavljenostjo pogojem, ki ugodno vplivajo na kakovost trgatve, ter upoštevajo naslednje zahteve: (a) grozdje, iz katerega je pridelano vino, prihaja izključno iz zadevnega opredeljenega območja; (b) pridelava poteka na zadevnem geografskem območju; (c) kakovost in značilnosti vina so bistveno ali izključno posledica posebnega geografskega okolja z njegovimi lastnimi naravnimi in človeškimi dejavniki; (d) vina so pridobljena iz vinskih sort, ki sodijo k vrsti Vitis vinifera. V skladu s fazo zorenja grozdja in njegovimi kakovostnimi lastnostmi ob trgatvi, so vina z označbo porekla opredeljena na naslednji način: (a) DOC – CMD – vino z označbo porekla, pridobljeno iz popolnoma zrelega potrganega grozdja; (b) DOC – CT – vino z označbo porekla, pridobljeno iz grozdja pozna trgatve; (c) DOC – CIB – vino z označbo porekla, pridobljeno ob trgatvi, ko je grozdje oplemeniten.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	romunščina	ZOP (5, 6)	Peneča vina z zaščiteno označbo porekla so pridelana iz sort, ki so priporočene za tovrstno pridelavo, gojenih v opredeljenih vinogradih, kjer se vino prideluje kot surovina in celotna pridelava do trženja poteka samo na odobrenem območju.	
Vin cu indicație geografică	romunščina	ZGO (1, 4, 9, 15, 16)	Vina z geografsko označbo so pridelana iz grozdja, potrganega v določenih vinogradih na opredeljenih območjih, in izpolnjujejo naslednje pogoje: (a) posedujejo posebno kakovost, sloves ali značilnosti, ki jih je mogoče pripisati zadevnemu geografskemu poreklu; (b) najmanj 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vina, izvira izključno iz tega geografskega območja; (c) pridelava poteka na tem geografskem območju; (d) vina so pridobljena iz sort vinske trte, ki sodijo k vrsti Vitis vinifera ali nastanejo s križanjem te vrste z drugimi vrstami roda Vitis. Dejanski volumenski delež alkohola mora biti najmanj 9,5 % za vina, pridelana v vinorodni coni B, in najmanj 10,0 % za vina iz vinorodnih con CI in CII. Skupni volumenski delež alkohola ne sme presegati 15 %.	

SLOVENIJA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>dopolnjen ali ne</i> z označbo Mlado vino	slovenščina	ZOP (1)	Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravnim deležem alkohola najmanj 8,5 vol. % (9,5 vol. % v coni CII) in največjim donosom 8 000 l/ha. Analitična in organoleptična ocena je obvezna.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovenščina	ZOP (1)	Vino, pridobljeno s prvim in drugim alkoholnim vrenjem, z dejanskim deležem alkohola najmanj 10 %, pri čemer je skupni delež alkohola v cuveeu najmanj 9 vol. %.	
Penina	slovenščina			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	slovenščina	ZOP (1)	Pogoji za ta kakovostna vina so določeni s predpisi ministra na podlagi podrobnega strokovnega poročila (npr. sorte, vsebnost alkohola, donos itd.)	
Renome	slovenščina			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>dopolnjen ali ne</i> z: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	slovenščina	ZOP (1)	Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 83° oekslov in največjim donosom 8 000 l/ha. Obogatitev, dosladkanje, dokisanje in razkisanje ni dovoljeno. Analitična in organoleptična ocena je obvezna. Pozna trgatev: iz prezrelega in/ali s plesnijo <i>botrytis</i> okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 92° oekslov; Izbor: iz prezrelega in s plesnijo <i>botrytis</i> okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 108° oekslov; Jagodni izbor: iz prezrelega in s plesnijo <i>botrytis</i> okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 128° oekslov; Suhi jagodni izbor: iz prezrelega in s plesnijo <i>botrytis</i> okuženega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 154° oekslov; Ledeno vino: grozdje mora biti med trgatvijo in stiskanjem naravno zmrznjeno in imeti vsebnost sladkorja najmanj 128° oekslov; Arhivsko vino (arhiva): starano vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 83° oekslov; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): grozdje mora biti pred stiskanjem skladiščeno in naravno sušeno na slami ali trsju.	
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	slovenščina	ZOP (1)	Vino, pridobljeno s prvim in drugim alkoholnim vrenjem, z dejanskim deležem alkohola najmanj 10,5 vol. %, pri čemer je skupni delež alkohola v cuveeu najmanj 9,5 vol. %,	
Penina	slovenščina			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>dopolnjen ali ne</i> z Mlado vino	slovenščina	ZGO (1)	Vino iz popolnoma zrelega grozdja z naravnim deležem alkohola najmanj 8,5 vol. % in največjim donosom 12 000 l/ha. Analitična in organoleptična ocena je obvezna.	

SLOVAŠKA

Akostné víno	slovaščina	ZOP (1)	Vino, ki ga je inštitut za nadzor kakovosti opredelil kot kakovostno sortno vino ali vino z oznako kakovosti, pridelano iz grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 16° NM, največji hektarski donos ni presežen in vino izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene s posebno uredbo.	
Akostné víno s prívlastkom, <i>dopolnjen</i> z: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienskóvý výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	slovaščina	ZOP (1)	Vino, ki ga je zavod za nadzor kakovosti opredelil kot kakovostno vino z oznako, izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene s posebno uredbo, največji hektarski donos ni presežen, sorto vinske trte, poreklo grozdja, njegovo naravno vsebnost sladkorja, težo in zdravstveno stanje pred predelavo potrdi zaposleni zavoda za nadzor kakovosti, upoštevani sta prepoved povečanja naravnega volumenskega deleža alkohola in prilagoditev ostanka sladkorja. Akostné víno s prívlastkom je razdeljeno na: — <u>kabinetné víno</u>, pridobljeno iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 19° NM, — <u>neskorý zber</u>, pridobljeno iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 21° NM, — <u>výber z hrozna</u>, pridobljeno iz popolnoma zrelega grozdja z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 23° NM, dobljenega iz skrbno izbranih grozdov, — <u>bobuľový výber</u>, pridobljeno iz ročno izbranih prezrelih grozdov, iz katerih so bile ročno odstranjene nezrele in poškodovane jagode, z naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 26° NM, — <u>hrozienskóvý výber</u>, pridobljeno iz ročno izbranih prezrelih grozdnih jagod z vsebnostjo sladkorja najmanj 28° NM, — <u>cibébový výber</u>, pridobljeno iz ročno izbranih prezrelih grozdnih jagod, oplemenitenih s plesnijo Botrytis cinerea Persoon, za naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 28° NM, — <u>ladové víno</u>, pridobljeno iz grozdja, potrganega pri temperaturi minus 7 °C in manj, pri čemer grozdje med trgatvijo in predelavo ostane zmrznjeno, dobljeni mošt pa ima naravno vsebnost sladkorja najmanj 27° NM, — <u>slamové víno</u>, pridobljeno iz dobro zrelega grozdja, ki je bilo pred predelavo skladiščeno na podlagi iz slame ali trsja, lahko tudi obešeno na vrvi, najmanj tri mesece, naravna vsebnost sladkorja v dobljenem moštu pa je bila najmanj 27° NM.	
Esencia	slovaščina	ZOP (1)	Vino, pridelano s počasno fermentacijo mošta, dobljenega iz ločeno izbranih cibeb iz opredeljenega vinograda na vinorodnem območju Tokajská vinohradnícka oblasť. Esenca vsebuje najmanj 450 g/l naravnega sladkorja in 50 g/l ekstrakta brez sladkorja. Zori najmanj tri leta, od tega najmanj dve leti v lesenem sodu.	
Forditáš	slovaščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem mošta ali vina istega letnika iz opredeljenega vinograda, ki leži na grozdnih tropinah iz cibeb. Zori najmanj dve leti, od tega najmanj eno leto v lesenem sodu.	
Másláš	slovaščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem mošta ali vina istega letnika iz opredeljenega vinograda na vinorodnem območju Tokajská vinohradnícka oblasť, ki se prilije fermentirani usedlini vina Samorodné ali Výber. Zori najmanj dve leti, od tega najmanj eno leto v lesenem sodu.	
Pestovateľský sekt (*)	slovaščina	ZOP (4)	Osnovni pogoji pridelave so izpolnjeni s pogojem za pridelavo kakovostnih penečih vin in, če zadnjo fazo postopka pridelave penečega vina izvede vinogradnik iz vinograda, iz katerega izvira grozdje, uporabljeno za pridelavo. Posamezne sestavine cuvéeja sekta pestovateľský sekt morajo biti iz istega vinorodnega območja.	
Samorodné	slovaščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem iz vinske sorte Tokaj iz opredeljenega vinograda na vinorodnem območju Tokajská vinohradnícka oblasť, če pogoji za masovno pridelavo cibeb niso ugodni. Vino je lahko dano v promet šele po dveh letih zorenja, od tega najmanj eno leto v lesenem sodu	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovaščina	ZOP (4)	Peneče vino, dobljeno s primarno ali sekundarno fermentacijo kakovostnega vina iz grozdja, gojenega na vinorodnih površinah vinorodnih območij in izključno na vinorodnem območju, kjer se goji grozdje za njegovo pridelavo, ali na območjih v neposredni bližini, pri čemer so s pogojem za kakovostna peneča vina izpolnjeni osnovni pogoji pridelave.	

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovaščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem po polivanju cibeb z moštom z vsebnostjo sladkorja najmanj 21° NM iz opredeljenega vinograda na vinorodnem območju Tokajská vinohradnícka oblasť ali z vinom enake kakovosti in istim letnikom iz opredeljenega vinograda na vinorodnem območju Tokajská vinohradnícka oblasť. Glede na količino dodanih cibeb se Tokajský výber deli na 3 do 6 putňový. Výber zori najmanj tri leta, od tega najmanj dve leti v lesenem sodu.	
Výberová esencia	slovaščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z alkoholnim vrenjem cibeb. Med trgatvijo so grozdne jagode izbrane ločeno in se takoj po predelavi polijejo z moštom iz opredeljenega vinograda na vinorodnem območju Tokajská vinohradnícka oblasť ali z vinom istega letnika, ki vsebuje najmanj 180 g/l naravnega sladkorja in 45 g/l ekstrakta brez sladkorja. Zori najmanj tri leta, od tega najmanj dve leti v lesenem sodu.	

(*) Za izraz „sekt“ se ne zahteva zaščita.

ZDRUŽENO KRALJESTVO

quality (sparkling) wine	angleščina	ZOP (1, 4)	Vino ali peneče vino, ki je pridelano v Angliji in Walesu v skladu s predpisi, določenimi v nacionalni zakonodaji teh držav. Vina, ki se tržijo kot „kakovostno vino“ so prestala organoleptično in analitično oceno. Njegova posebna narava in značilnosti izhajajo iz območja pridelave, kakovosti uporabljenega grozdja ter usposobljenosti pridelovalca in vinarja.	
Regional (sparkling) wine	angleščina	ZGO (1, 4)	Vino ali peneče vino, ki je pridelano v Angliji in Walesu v skladu s predpisi, določenimi v nacionalni zakonodaji teh držav. „Regionalno vino“ je prestalo organoleptično in analitično oceno. Njegova narava in značilnosti izhajajo iz območja pridelave, uporabljenega grozdja ter usposobljenosti pridelovalca in vinarja.	

DEL B — Tradicionalni izrazi iz člena 54(1)(b) Uredbe (ES) št. 479/2008

BOLGARIJA

Колекционно (collection)	bolgarščina	ZOP (1)	Vino, ki izpolnjuje pogoje za označbo „special reserve“ in zori v steklenicah najmanj eno leto ter katerega količina ne presega polovice celotne serije „special reserve“.	
Ново (young)	bolgarščina	ZOP/ZGO (1)	Vino je bilo v celoti pridelano iz grozdja ene trgateve in je bilo ustekleničeno do konca leta. Do 1. marca naslednjega leta se lahko prodaja z označbo „new“. V tem primeru mora biti na etiketah obvezno navedena označba „rok prodaje – 1. marec 606/2009“. Po preteku zgoraj navedenega roka vina ni mogoče tržiti in predstavljati kot „novo“ in količine vina, preostale v trgovski mreži, se po 31. marcu zadevnega leta v skladu z zahtevami odloka obvezno opremijo z novimi etiketami.	
Премиум (premium)	bolgarščina	ZGO (1)	Vino pridelano iz ene sorte grozdja z najvišjo kakovostjo celotne letine. Pridelana količina ne presega ene desetine celotne letine.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	bolgarščina	ZOP (1)	Vino, ki zori v novih hrastovih sodih s prostornino do 500 l.	
Премиум резерва (premium reserve)	bolgarščina	ZGO (1)	Vino, pridelano iz ene sorte grozdja, predstavlja ohranjeno količino najboljšega pridelka celotne trgateve.	
Резерва (reserve)	bolgarščina	ZOP/ZGO (1)	Vino, pridelano iz ene sorte grozdja, ki zori najmanj eno leto od novembra v letu trgateve.	

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	bolgarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano iz priporočenih sort grozdja z vsebnostjo sladkorja najmanj 22 masnih odstotkov. Vino ima delež alkohola najmanj 11°. Njegove značilnosti so predvsem posledica dodajanja grozdja, mošta ali zgoščenega grozdnega mošta najmanj 30 dni pred odpremo.	
Специална селекция (<i>special selection</i>)	bolgarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano iz ene sorte grozdja ali mešanica, ki zori najmanj dve leti po datumu izteka, navedenem v specifikaciji proizvoda.	
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	bolgarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano iz ene sorte grozdja, ali mešanica, ki zori v hrastovih sodih najmanj eno leto po datumu izteka, navedenem v specifikaciji proizvoda.	

ČEŠKA REPUBLIKA

Archivní víno	češčina	ZOP (1)	Vino, dano na trg najmanj tri leta po letu trgatve.	
Burčák	češčina	ZOP (1)	Delno fermentiran grozdni mošt, kjer je dejanska vsebnost alkohola večja od volumenskega odstotka in manjša od treh petin celotne vsebnosti alkohola.	
Klaret	češčina	ZOP (1)	Vino, pridelano iz črnega grozdja brez fermentacije na drožeh.	
Košer, Košer víno	češčina	ZOP (1)	Vino, ki je bilo pridelano z liturgično metodo v smislu pravil judovske kongregacije.	
Labín	češčina	ZGO (1)	Vino iz črnega grozdja, ki je bilo pridelano brez fermentacija na drožeh v češki vinski regiji.	
Mladé víno	češčina	ZOP (1)	Vino, namenjeno za uporabo s strani končnih uporabnikov najkasneje do konca koledarskega leta, v katerem je bilo potrgano grozdje, uporabljeno za to vino.	
Mešní víno	češčina	ZOP (1)	Vino, ki je bilo pridelano z liturgično metodo in izpolnjuje pogoje za uporabo med liturgičnimi dejanji v okviru maše v katoliški cerkvi.	
Panenské víno, Panenská sklizeň	češčina	ZOP (1)	Vino izvira iz prve trgatve vinograda; za prvo trgatve vinograda se šteje trgatve, opravljeno v tretjem letu zasaditve vinograda.	
Pěstitelský sekt (*)	češčina	ZOP (4)	Peneče vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano in ki izpolnjuje zahteve predpisov Evropske skupnosti za kakovostno peneče vino, pridelano v določeni regiji iz grozdja iz vinogradnikovega vinograda.	
Pozdní sběr	češčina	ZOP (1)	Vino, ki ga je klasificiral češki inšpekcijski organ za kmetijstvo in prehrano, pridelano iz grozdja, potrganega v določenem vinogradu na zadevnem območju, hektarski donos ni bil presežen, grozdje, iz kaerega je bilo vino pridelano, je doseglo vsebnost sladkorja najmanj 21° NM, trgatve in pridelava vina, z izjemo stekleničenja, sta bili izvedeni v zadevni vinski regiji, vino izpolnjuje zahteve glede kakovosti, določene z izvedbenim pravnim predpisom.	
Premium	češčina	ZOP (1)	Vino z značilnostmi sortiranja – izbira grozdja, izbira jagod ali izbira sušenih jagod – je bilo pridelano iz grozdja, od katerega je bilo najmanj 30 % okuženega z žlahtno plesnijo <i>Botrytis cinerea</i> P.	

Rezerva	češčina	ZOP (1)	Vino, starano najmanj 24 mesecev v lesenem sodu in nato v steklenici, medtem ko najmanj 12 mesecev za rdeče vino in 6 mesecev za belo vino ali rosé.	
Růžák, Ryšák	češčina	ZOP (1)	Vino, pridelano iz mešanice grozdja ali grozdnega mošta iz belega, po potrebi rdečega ali črnega grozdja.	
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	češčina	ZOP (1)	Vino je med pridelavo najmanj šest mesecev ležalo na vinskih drožeh.	

(*) Za izraz „sekt“ se ne zahteva zaščita.

NEMČIJA

Affentaler	nemščina	ZOP (1)	Izraz za poreklo kakovostnega rdečega vina in vina Prädikatswein iz sorte vinske trte Blauer Spätburgunder iz območji Altschweier, Bühl, Eisental in Neusatz mesta Bühl, Bühlertal ter iz območja Neuweier mesta Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	nemščina	ZOP (1)	Vino, pridelano s tipiziranjem (mešanjem) belega grozdja, tudi zdrozganega, z rdečim grozdom, ki izvira iz opredeljene vinorodne cone Baden.	
Classic (Klassic)	nemščina	ZOP (1)	Rdeče vino ali kakovostno belo vino, izdelano izključno iz grozdja klasičnih sort vinske trte, značilnih za regijo; najmanjši naravni volumenski delež alkohola v moštu, ki se uporablja pri pridelavi, je najmanj 1 % večji od najmanjšega naravnega deleža alkohola, predpisanega za vinorodno cono, v kateri je bilo grozdje potrpano; skupni volumen-ski delež alkohola je najmanj 11,5 %; vsebnost ostanka sladkorja ne presega 15 g/l in ne presega dvakratne skupne vsebnosti kisline; navedba posamezne sorte vinske trte, navedba letnika, vendar brez navedbe okusa.	
Ehrentrudis	nemščina	ZOP (1)	Navedba porekla za kakovostno in vrhunsko vino vrste vina rosé iz sorte vinske trte Blauer Spätburgunder iz območja Tuniberg.	
Federweisser	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Delno fermentiran grozdni mošt iz Nemčije z geografsko označbo ali iz ostalih držav EU; geografske označbe prevzete iz vinorodne cone „vin de pays“; „Federweißer“: je najpogostejša označba za delno fermentiran grozdni mošt z vidika regionalne raznolikosti označb.	
Hock	nemščina	ZOP (1)	Belo vino z geografsko označbo iz vinorodne cone Rhine z vsebnostjo ostanka sladkorja v obsegu „srednje sladko“; zgodovina izraza: Hock je tradicionalna angloameriška označba za vino Rhine in izvira iz kraja z imenom „Hochheim“ (v vinorodni coni Main, Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	nemščina	ZOP (1)	Tradicionalno ime kakovostnega belega nemškega vina, ki vsebuje najmanj 70 odstotkov mešanice vin Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ali Kerner iz regij Nahe, Rheingau, Rheinhessen ali Pfalz. Vsebnost ostanka sladkorja je v obsegu „srednje sladko“, skoraj izključno izdelano za izvoz.	
Riesling-Hochgewächs (*)	nemščina	ZOP (1)	Kakovostno belo vino, pridelano izključno iz grozdja sorte Riesling, naravni volumenski delež alkohola v moštu, uporabljenem za pridelavo, je najmanj 1,5 % višji od najmanjšega naravnega deleža alkohola, predpisanega za posamezno vinorodno cono ali njen del, kjer je bilo grozdje potrpano, in je na preskusu kakovosti doseglo številko kakovosti najmanj 3,0.	
Schillerwein	nemščina	ZOP (1)	Vino iz opredeljene vinorodne cone Württemberg; kakovostno vino blede do svetlo rdeče barve, pridelano s tipiziranjem (mešanjem) belega grozdja, tudi zdrozganega, z rdečim grozdom, tudi zdrozganim. „Schillersekt b.A.“ ali „Schillerperlwein b.A.“ je dovoljeno, če je Schillerwein osnovno vino.	
Weissherbst	nemščina	ZOP (1)	Kakovostno vino, pridelano v opredeljeni vinorodni coni, ali Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi), ki je pridelano iz ene sorte rdečega grozdja in iz najmanj 95 odstotkov grozdnega mošta; v zvezi z označbo Weißherbst mora biti navedena sorta grozdja v enaki vrsti pisave, velikosti in barvi; lahko se uporablja tudi za domače kakovostno pen- neče vino, pridelano iz vina, ki ima lahko označbo „Weißherbst“.	

(*) Za izraza „Riesling“ and „Sekt“ se ne zahteva zaščita.

GRČIJA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, kjer se nahaja objekt, označen kot „Agrepavlis“, in pridelava vina poteka na tem posestvu.	
Αμπέλι (Ampeli)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana izključno iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, in pridelava vina poteka na tem posestvu.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana izključno iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, in pridelava vina poteka na tem posestvu.	
Αρχοντικό (Archontiko)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, kjer se nahaja objekt, označen kot „archontiko“, in pridelava vina poteka na tem posestvu.	
Κάβα (Cava)	grščina	ZGO (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vina, ki se starajo pod nadzorovanimi pogoji.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	grščina	ZOP (3, 15, 16)	Vina, pridelana izključno iz grozdja izbranih vinogradov, s posebej nizkimi hektarskimi donosi.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	grščina	ZOP (1, 3, 15, 16)	Izbrana vina, ki se določeno obdobje starajo pod nadzorovanimi pogoji.	
Κάστρο (Kastro)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, kjer se nahaja objekt ali ruševine zgodovinskega gradu, in pridelava vina poteka na tem posestvu.	
Κτήμα (Ktima)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, ki se nahaja v ustreznem zaščitenem pridelovalnem območju.	
Λιαστός (Liasos)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, delno posušenega na soncu ali v senci.	
Μετόχι (Metochi)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, ki se nahaja izven območja samostana, kateremu pripada posestvo.	
Μοναστήρι (Monastiri)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih, ki pripadajo samostanu.	
Νάμα (Nama)	grščina	ZOP/ZGO (1)	Sladka vina, ki se uporabljajo za svet obhajilo.	
Νυχτέρι (Nychteri)	grščina	ZOP (1)	Vina z ZOP „Santorini“, pridelana izključno na otokih „Thira“ in „Thiresia“, ki se starajo v sodih najmanj tri mesece.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, ki se nahaja na nadmorski višini več kot 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana izključno iz grozdja, gojenega v vinogradih, ki se nahajajo na nadmorski višini več kot 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vina, pridelana iz grozdja, potrganega v vinogradih na posestvu, kjer se nahaja objekt, označen kot „Pyrgos“, in pridelava vina poteka na tem posestvu.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	grščina	ZOP (1, 3, 15, 16)	Izbrana vina, ki se določeno obdobje starajo pod nadzorovanimi pogoji.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	grščina	ZOP (3, 15, 16)	Izbrana likerska vina, ki se določeno obdobje starajo pod nadzorovanimi pogoji.	
Βερντέα (Verntea)	grščina	ZGO (1)	Vino s tradicionalno oznako, pridelano iz grozdja, potrganega v vinogradih otoka Zakynthos, kjer poteka tudi pridelava vina.	
Vinsanto	grščina	ZOP (1, 3, 15, 16)	Vino z ZOP „Santorini“, pridelano v kompleksu Santo Erini-Santorini na otokih „Thira“ in „Thirasia“ iz grozdja, sušene na soncu.	

ŠPANIJA

Amontillado	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (Vino generoso) iz suhega vina z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, ostre arome, prazno, prijetnega in polnega okusa, v barvi jantarja ali zlata, s pridobljenim deležem alkohola 16–22°. Starano najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ v hrastovih posodah s prostornino največ 1 000 l.	
Añejo	španščina	ZOP/ZGO (1)	Vina, starana najmanj 24 mesecev v hrastovih posodah s prostornino 600 l ali v steklenici.	
	španščina	ZOP (3)	Likersko vino z ZOP „Malaga“, starano od tri do pet let.	
Chacolí-Txakolina	španščina	ZOP (1)	Vino z ZOP „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ in „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, v osnovi izdelano iz sort Ondarrabi Zuri in Ondarrabi Beltza. Vino s pridobljenim deležem alkohola najmanj 9,5 vol. % (11 vol. % za belo vino, fermentirano v sodu), največ 0,8 mg/l hlapne kisline in največ 180 mg/l žveplovega dioksida (140 mg/l za rdeča vina).	
Clásico	španščina	ZOP (3, 16)	Vina z vsebnostjo ostanka sladkorja več kot 45 g/l.	Čile
Cream	angleščina	ZOP (3)	Likersko vino z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ in „Condado de Huelva“ z vsebnostjo sladkorja najmanj 60 g/l, rumeno do rdečkasto rjave barve. Starano najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ ali z metodo „añadas“ v hrastovih posodah.	
Criadera	španščina	ZOP (3)	Likersko vino z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ in „Condado de Huelva“, starano po metodi „criaderas y soleras“, ki je tradicionalna na tem območju.	

Criaderas y Soleras	španščina	ZOP (3)	Likersko vino z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ in „Condado de Huelva“, pridelano z uporabo hrastovih sodov, zloženih en vrh drugega v nivoje, imenovane „criaderas“, pri čemer je vino zadnjega letnika na najvišjem nivoju sistema, nato pa v daljšem obdobju z delnim in zaporednim prehajanjem preide vse nivoje oziroma „criaderas“, dokler ne doseže zadnjega nivoja, imenovanega „solera“, kjer se proces staranja zaključi.	
Crianza	španščina	ZOP (1)	Vina, ki ne sodijo med peneča vina, vina biser ali likerska vina in izpolnjujejo naslednje pogoje: — za rdeča vina je predpisano obdobje staranja najmanj 24 mesecev, od tega najmanj 6 mesecev v hrastovih sodih z največjo prostornino 330 l. — za bela in rosé vina je predpisano obdobje staranja najmanj 18 mesecev, od tega najmanj 6 mesecev v hrastovih sodih z enako največjo prostornino.	
Dorado	španščina	ZOP (3)	Likerska vina z ZOP „Rueda“ in „Malaga“ s procesom staranja.	
Fino	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (vino generoso) z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“ in „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ z naslednjimi lastnostmi: slamnate barve, suho, rahlo trpko, nežnega in prijetnega okusa. Starano pod slojem „flor“ najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ v hrastovih posodah z največjo prostornino 1 000 l.	
Fondillón	španščina	ZOP (16)	Vino z ZOP „Alicante“, izdelano iz bolj zrelega grozdja sorte Monastrell z izjemnim zdravstvenim in kakovostnim stanjem. Med fermentacijo se uporablja izključno v domovini pridelan kvas, pridobljeni delež alkohola (najmanj 16 vol. %) pa je v celoti naraven. Starano v hrastovih posodah najmanj deset let.	
Gran reserva	španščina	ZOP (1)	Vina, ki ne sodijo med peneča vina, biser vina ali likerska vina in izpolnjujejo naslednje pogoje: — za rdeča vina je predpisano obdobje staranja najmanj 60 mesecev, od tega najmanj 18 mesecev v hrastovih sodih z največjo prostornino 330 l in preostali čas v steklenici. — za bela in rosé vina je predpisano obdobje staranja najmanj 48 mesecev, od tega najmanj 6 mesecev v hrastovih sodih z enako največjo prostornino in preostali čas v steklenici.	
	španščina	ZOP (4)	Najkrajše obdobje staranja za peneča vina z ZOP „Cava“ je 30 mesecev – od „tiraje“ do „degüelle“.	
Lágrima	španščina	ZOP (3)	Sladko vino z ZOP „Málaga“, pri izdelavi katerega mošt po drozganju grodja brez mehničnega pritiska odteka. Starati se mora najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ ali po eni od metod letnikov trgatve v hrastovi posodi z največjo prostornino 1 000 l.	
Noble	španščina	ZOP/ZGO (1)	Vina, starana v skupnem obdobju najmanj 18 mesecev v hrastovih sodih z največjo prostornino 600 l ali v steklenici.	
	španščina	ZOP (3)	Likerska vina z ZOP „Málaga“, starana dve leti do tri leta.	
Oloroso	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (vino generoso) z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“ in „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ z naslednjimi lastnostmi: bogato, polno in blago, aromatično, energetsko, suho ali nekoliko sladko vino, v barvi, podobni mahagonovcu, s pridobljenim deležem alkohola med 16 in 22°. Starano najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ v hrastovi posodi z največjo prostornino 1 000 l.	
Pajarete	španščina	ZOP (3)	Sladka ali polsladka vina z ZOP „Málaga“, starana najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ ali metodi „añadas“ v hrastovi posodi z največjo prostornino 1 000 l.	

Pálido	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (vino generoso) z ZOP „Condado de Huelva“, starano več kot tri leta po biološkem procesu staranja, s pridobljenim deležem alkohola od 15 do 17 vol. %.	
	španščina	ZOP (3)	Likersko vino z ZOP „Rueda“, starano najmanj štiri leta, od tega zadnja tri leta v hrastovih sodih.	
	španščina	ZOP (3)	Vino z ZOP „Málaga“ iz sort Pedro Ximenez in/ali Moscatel brez dodatka „arrope“ (prekuhan mošt) in brez procesa staranja.	
Palo Cortado	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (vino generoso) z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“ in „Montilla Moriles“, katerega organoleptične lastnosti zajemajo aromo amontillada ter okus in barvo, ki sta podobna vinu oloroso, s pridobljenim deležem alkohola od 16 do 22 odstotkov. Starano v dveh fazah: prva je biološka – pod slojem „flor“, druga pa oksidacijska.	
Primero de Cosecha	španščina	ZOP (1)	Vino z ZOP „Valencia“, potrjeno v prvih desetih dneh obdobja trgatve in ustekleničeno v roku naslednjih 30 dni za dokončanje pridelave, pri čemer je obvezna navedba obdobja trgatve na etiketi.	
Rancio	španščina	ZOP (1, 3)	Vina, ki so v procesu staranja opazno oksidirala zaradi nenadne spremembe v temperaturi ob prisotnosti zraka ali v leseni ali kristalni embalaži.	
Raya	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (vino generoso) z ZOP „Montilla Moriles“ z lastnostmi, podobnimi lastnostim vin „Oloroso“, vendar z manj okusa in vonja. Starano najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ v hrastovi posodi z največjo prostornino 1 000 l.	
Reserva	španščina	ZOP (1)	Vina, ki ne sodijo med peneča vina, biser vina ali likerska vina in izpolnjujejo naslednje pogoje: — za rdeča vina je predpisano obdobje staranja najmanj 36 mesecev, od tega najmanj 12 mesecev v hrastovih sodih z največjo prostornino 330 l in preostali čas v steklenici. — za bela in rosé vina je predpisano obdobje staranja najmanj 24 mesecev, od tega najmanj šest mesecev v hrastovih sodih z enako največjo prostornino in preostali čas v steklenici.	Čile
Sobremadre	španščina	ZOP (1)	Bela vina „Vinos de Madrid“, ki zaradi posebne izdelave vsebujejo ogljikov dioksid pred lastno fermentacijo mošta z „madres“ (olupljen in stisnjen grozd).	
Solera	španščina	ZOP (3)	Likersko vino z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ in „Condado de Huelva“, starano po metodi „criaderas y soleras“.	
Superior	španščina	ZOP (1)	Vina, pridobljena iz najmanj 85 % zaželenih sort iz ustreznih opredeljenih območij.	Čile Južna Afrika
Trasañejo	španščina	ZOP (3)	Likerska vina z ZOP „Málaga“, starana več kot pet let.	
Vino Maestro	španščina	ZOP (3)	Vino z ZOP „Málaga“, ki izhaja iz zelo nepopolne fermentacije, ker je pred začetkom dodan mošt s 7 % vinskega alkohola. Zato je fermentacija zelo počasna in se ustavi, ko je vsebnost alkohola od 15 do 16°, pri čemer ostane 160 do 200 g/l nefermentiranega sladkorja. Starano najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ ali metodi „añadas“ v hrastovi posodi z največjo prostornino 1 000 l.	
Vendimia Inicial	španščina	ZOP (1)	Vino „Utiel-Requena“, izdelano iz grozdja, ki je potrjeno v prvih desetih dneh obdobja trgatve in ima koncentracijo alkohola med 10 in 11,5 volumenskih odstotkov, zahvaljujoč mladosti ima posebne lastnosti, med katere lahko štejemo rahlo sproščanje ogljikovega dioksida.	

Viejo	španščina	ZOP/ZGO (1)	Vino, starano 36 mesecev, oksidirano predvsem zaradi učinka svetlobe, kisika, toplote ali sočasnega delovanja teh dejavnikov.	
	španščina	ZOP (3)	Likersko vino (vino generoso) z ZOP Condado de Huelva z naslednjimi lastnostmi: precej bogato, polno in pitno, aromatično, energetsko, suho ali nekoliko sladko vino, v barvi, podobni mahagonovcu, s pridobljenim deležem alkohola med 15 in 22°. Starano najmanj dve leti po metodi „criaderas y soleras“ v hrastovi posodi z največjo prostornino 1 000 l.	
Vino de Tea	španščina	ZOP (1)	Vino severnega podobmočja z ZOP „La Palma“, starano v leseni embalaži iz borovca <i>Pinus canariensis</i> („Tea“) največ šest mesecev. Pridobljeni delež alkohola je med 11 in 14,5 vol. % za bela vina., med 11 in 13 vol. % za vina „rosé“ ter med 12 in 14 vol. %, za rdeča vina.	

FRANCIJA

Ambré	francoščina	ZOP (3)	Člen 7 Uredbe z dne 29. decembra 1997: ZOP „Rivesaltes“: za pridobitev naziva kontrolirana oznaka porekla „Rivesaltes“ z navedbo „ambré“ morajo biti bela vina pridelana na posesti v oksidativnem okolju do 1. septembra drugega leta, ki sledi letu trgatve.	
Clairét	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Bourgogne“, Bordeaux: blede rdeče vino ali vino rosé.	
Claret	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Bordeaux“: izraz, ki označuje blede rdeče vino.	
Tuilé	francoščina	ZOP (3)	Člen 7 Uredbe z dne 29. decembra 1997: za pridobitev naziva kontrolirana oznaka porekla „Rivesaltes“ z navedbo „tuilé“ morajo biti rdeča vina, pridelana na posesti v oksidativnem okolju do 1. septembra drugega leta, ki sledi letu trgatve.	
Vin jaune	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“: vinski proizvodi, pridelani izključno iz sort grozdja, določenih v nacionalni zakonodaji: počasna fermentacija, staranje v hrastovem sodu brez dodatkov najmanj šest let.	
Château	francoščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Zgodovinski izraz, povezan z vrsto območja in vrsto vina ter namenjen poimenovanju vin, ki izvirajo s posestva, ki resnično obstaja ali je natančno tako poimenovano.	Čile
Clos	francoščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Čile
Cru artisan	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“: izraz, povezan s kakovostjo vina, z njegovo zgodovino in vrsto območja, ki se navezuje na hierarhijo med vini iz določenega posestva.	
Cru bourgeois	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“: izraz, povezan s kakovostjo vina, z njegovo zgodovino in vrsto območja, ki ustvarja hierarhijo kakovosti med vini iz določenega posestva.	Čile
Cru classé, <i>dopolnjen ali ne</i> z Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“: izraz, povezan s kakovostjo vina, z njegovo zgodovino in vrsto območja, ki ustvarja hierarhijo kakovosti med vini iz določenega posestva.	

Edelzwicker	nemščina	ZOP (1)	Vina z ZOP „Alsace“ iz ene ali več sort grozdja, kot je določeno v specifikacijah.	
Grand Cru	francoščina	ZOP (1, 4)	Izraz, povezan s kakovostjo vina, namenjen poimenovanju vin z zaščenimi označbami porekla, opredeljenimi z Uredbo, in kadar gre za kolektivno rabo tega izraza z vključitvijo v označbo porekla.	Čile Švica Tunizija
Hors d'âge	francoščina	ZOP (3)	ZOP „Rivesaltes“, „Banyuls“: izraza se lahko uporabljata za vina, ki so zorela najmanj pet let po njihovi izdelavi.	
Passe-tout-grains	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Bourgogne“ iz dveh sort grozdja, kot je določeno v specifikacijah.	
Premier Cru	francoščina	ZOP (1)	Izraz, povezan s kakovostjo vina, namenjen poimenovanju vin z zaščenimi označbami porekla, opredeljenimi z Uredbo, in kadar gre za kolektivno rabo izraza z vključitvijo v označbo porekla.	Tunizija
Primeur	francoščina	ZOP (1)	Vina, pri katerih kot datum trženja za potrošnike velja tretji četrtek v novembru leta pridelave.	
	francoščina	ZGO (1)	Vina, pri katerih kot datum trženja za potrošnike velja tretji četrtek v oktobru leta pridelave.	
Rancio	francoščina	ZOP (1, 3)	ZOP „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: izraz, povezan z vrsto vina in določeno metodo pridelave vina, namenjen poimenovanju nekaterih kakovostnih vin, plod njihove starosti in pogojev vezanih za ozemlje.	
Sélection de grains nobles	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Alsace“, „Alsace Grand cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieures“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupjac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: vina, obvezno pridelana iz ročno potrganega grozdja s postopnim izbiranjem. Cilj je izbiranje prezrelega grozdja, ki ga je prizadela žlahtna plesen ali se je zgostilo že na trti.	
Sur lie	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: vino z določenimi specifikacijami (kot sta donos in delež alkohola), ki ostane na drožeh vse do 1. marca leta, ki sledi letu trgatve.	
	francoščina	ZGO (1)	ZOP „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: vino z določenimi specifikacijami, ki ostane v velikem sodu manj kot eno leto ali sodu in do stekleničenja ostane na svojih drožeh.	
Vendanges tardives	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: izraz, povezan z vrsto vina in določeno metodo pridelave, namenjen poimenovanju vin, ki so izdelana iz prezrelega grozdja, ob upoštevanju opredeljenih pogojev glede gostote in deleža alkohola.	
Villages	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côte de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: izraz, povezan s kakovostjo vina, namenjen poimenovanju vin z označbami porekla, opredeljenimi z Uredbo, in kadar gre za kolektivno rabo izraza z vključitvijo v označbo porekla.	
Vin de paille	francoščina	ZOP (1)	ZOP „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: izraz, povezan z metodo pridelave, ki jo sestavljata izbira grozdja iz sort, opredeljenih z nacionalno zakonodajo, in najmanj šest tednov sušenja na slami, rešetkah ali na stojalih. Staranje traja najmanj tri leta od datuma stiskanja, vključno z zorenjem pod lesom najmanj 18 mesecev.	

ITALIJA

Alberata ali vigneti ad alberata	italijanščina	ZOP (1)	Poseben izraz, povezan z vinom vrste „Aversa“. Nanaša se na zelo staro tradicijo gojenja trte, iz katere je proizvod pridobljen.	
----------------------------------	---------------	------------	--	--

Amarone	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven zgodovinski izraz, povezan z metodo pridelave vin vrste „Valpolicella“. Že od antike dalje se uporablja za prepoznavanje porekla vina, pridelanega po posebni metodi pridelave iz sušenega grozdja, ki temelji na popolni fermentaciji sladkorja. Na ta način si lahko razlagamo poreklo imena „Amarone“. Je precej specifičen in znan izraz, ki lahko opredeljuje sam proizvod.	
Ambra	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan z metodo pridelave in s posebno, jantarjevo rumeno barvo, bolj ali manj intenzivnega odtenka, vina vrste „Marsala“. Njegova posebna barva je rezultat dolgotrajne metode pridelave, ki vključuje staranje in prečiščevanje – postopka, ki zahtevata precejšnjo zmanjšanje oksidacije polifenolov in barvil.	
Ambrato	italijanščina	ZOP (1, 3)	Izraz, povezan z metodo pridelave in s posebno jantarjevo barvo, bolj ali manj intenzivnega odtenka, ki je značilna za vina vrste „Malvasia from Lipari“ in „Vernaccia from Oristano“. Njegova posebna barva je rezultat dolgotrajne metode pridelave, ki vključuje staranje in prečiščevanje – postopka, ki zahtevata precejšnje zmanjšanje oksidacije polifenolov in barvil.	
Annoso	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z vinom vrste „Controguerra“. Nanaša se na posebno metodo pridelave, ki vključuje sušeno grozdje in obvezno najmanj 30-mesečno obdobje staranja v lesenih posodah pred trženjem in uporabo končnega proizvoda.	
Apianum	latinščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, namenjen poimenovanju vina „Fiano di Avellino“. To je izraz s klasičnim poreklom. Nanaša se na blagodejne učinke grozdja, saj ga izredno cenijo čebele („api“ v italijanščini).	
Auslese	nemščina	ZOP (1)	Glej tradicionalni izraz „scelto“. Edinstven izraz, namenjen poimenovanju vin „Caldaro“ in „Caldaro Classico – Alto Adige“.	
Buttafuoco	italijanščina	ZOP (1, 6)	Edinstven izraz, povezan izključno s posebno vrsto vina, ki izvira iz vinskega podobmočja „Oltrepò Pavese“. Že dolgo časa se uporablja za opis resnično posebnega proizvoda, ki ima glede na pomen besede sposobnost oddajanja „posebne toplote“.	
Cannellino	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, povezan z vrsto vin „Frascati“ in njihovo pridelavo. Že dolgo časa se uporablja za opredelitev zgoraj omenjene vrste vina, pridelane po posebni metodi pridelave, ki omogoča pridobitev vina „abboccato“, ki je rahlo sladko in polnega okusa.	
Cerasuolo	italijanščina	ZOP (1)	Tradicionalni in zgodovinski izraz, povezan izključno z vini „Cerasuolo di Vittoria“. Je sestavni del poimenovanja DOCG in predstavlja njegov negeografski vidik. Izraz se nanaša na njegovo pridelavo in barvo. Izraz se tradicionalno uporablja tudi za opis druge vrste vin „Montepulciano d'Abruzzo“, s katero je tesno povezan.	
Chiaretto	italijanščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 5, 6)	Izraz, povezan z metodo pridelave in barvo, značilno za sorodno vrsto vina iz črnega grozdja.	
Ciaret	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, povezan z vini „Monferrato“ in posebno barvo vina, ime tradicionalno pomeni „rdeča luč“.	
Château	francoščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Izraz, povezan z imenom vinarskega podjetja, če grozdje izvira izključno iz tega podjetja in je tudi vino pridelano v istem podjetju.	Čile
Classico	italijanščina	ZOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Izraz, določen z Zakonom št. 164/1992. Namenjen je poimenovanju nepenečih vin najstarejšega območja porekla, ki se mu lahko dodeli avtonomno ZOP.	Čile

Dunkel	nemščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z metodo pridelave in značilno temno barvo ustreznega vina vrste „Trentino“.	
Fine	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan izključno z eno od vrst vina „Marsala“. Nanaša se na posebno metodo pridelave, ki vključuje obdobje staranja najmanj eno leto, od tega najmanj 8 mesecev v lesenem sodu.	
Fior d'Arancio	italijanščina	ZOP (1, 6)	Izraz, povezan z dvema vrstama vina „Colli Euganei“: penečim in „passito“ vinom (tj. iz sušenega grozdja). Nanaša se na metodo pridelave in na značilno aromatičnost vina, ki je pridobljeno iz grozdja sorte muškat z natančno metodo pridelave.	
Flétri	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, povezan s posebnimi vrstami vina z DOC „Valle d'Aosta“ ali „Vallée d'Aoste“. Nanaša se na metodo pridelave in na značilnosti proizvoda, ki je rezultat natančne metode pridelave iz delno sušenega grozdja.	
Garibaldi Dolce (ali GD)	italijanščina	ZOP (3)	Edinstven zgodovinski izraz, povezan s posebno vrsto vrhunskih vin z DOC „Marsala“. Na začetku se je izraz uporabljal v čast Garibaldiju, ki je vino okusil, ko je pristal v mestecu Marsala. Cenil ga je zaradi njegovih značilnosti, ki izvirajo iz posebne metode pridelave, ki vključuje obdobje staranja najmanj dve leti v lesenih sodih.	
Governo all'uso toscano	italijanščina	ZOP/ZGO (1)	Prvotno je bil izraz vezan na vina z ZOP „Chianti“ in „Chianti Classico“. Kasneje se je njegova uporaba razširila na vina z ZGO „Colli della Toscana Centrale“, ki so pridelana na istem pridelovalnem območju. Nanaša se na posebno toskansko metodo pridelave, ki vključuje dodajanje sušenega grozdja vinu ob koncu zime, kar povzroči dodatno fermentacijo.	
Gutturnio	italijanščina	ZOP (1, 8)	Edinstven zgodovinski izraz, povezan z vrsto vina, ki izvira iz vinskega podobmočja „Colli Piacentini“. Nanaša se na metodo pridelave zgoraj omenjenega rdečega vina – zelo značilnega vina visoke kakovosti. Običajno se je streglo v rimskih srebrnih časih, imenovanih „Gutturnium“.	
Italia Particolare (ali IP)	italijanščina	ZOP (3)	Edinstven zgodovinski izraz, povezan z vini „Marsala fine“. Na začetku se je vino „Marsala“ pridelovalo izključno za domači trg.	
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	nemščina	ZOP (1)	Tradicionalno območje pridelave vina „Caladro“ in „Alto Adige“ (z označbo „Santa Magdalena“ in „Terlano“). (Glej opredelitev „Classico“).	
Kretzer	nemščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z metodo pridelave in značilno rosé barvo. Izraz se uporablja za ustrezne vrste vina „Alto Adige“, „Trentino“ in „Teroldego rotaliano“.	
Lacrima	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, ki je povezan izključno s poimenovanjem vina „Lacrima di Morro d'Alba“ in je sestavni del imena tega vina. Nanaša se na posebno metodo pridelave, po kateri z rahlim stiskanjem grozdja nastane vino visoke kakovosti.	
Lacryma Christi	italijanščina	ZOP (1, 3, 4, 5)	Edinstven zgodovinski izraz, povezan izključno z vini „Vesuvio“. Tradicionalno so ga povezovali z nekaterimi vrstami zgoraj omenjenih vin (tako običajnih kot likerskih/penečih), izdelanih po posebni metodi pridelave, pri kateri z rahlim stiskanjem grozdja nastane vino visoke kakovosti z verskim pomenom.	
Lambiccato	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, povezan z eno od vrst vina „Castel San Lorenzo“. Nanaša se na vrsto vina in na posebno metodo pridelave, pri kateri se uporablja grozdje sorte muškat in ki zahteva maceracijo grozdja pri nadzorovanih temperaturah v posebnih posodah s tradicionalnim imenom „Lambicchi“.	
London Particular (ali LP ali Inghilterra)	italijanščina	ZOP (3)	Edinstven zgodovinski izraz, povezan z vrstami vina „Marsala Superiore“. To je izraz, oz. kratica, ki se tradicionalno uporablja za opis proizvoda, namenjenega za angleški trg. Uporaba angleškega jezika je prav tako tradicionalna in je določena v specifikaciji proizvoda ter v predpisih za vina „Marsala“. Pravzaprav je splošno znano, da sta se pomen in sloves tega poimenovanja likerskega vina razvila iz dejavnosti pridelovalcev in angleških trgovcev, ki so leta 1773 odkrili Marsalo ter od takrat pridelujejo in tržijo to izjemno vino, kar pripomore k dobri prepoznavnosti povsod po svetu, zlasti v Angliji.	

Occhio di Pernice	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z nekaterimi vrstami vina „Vin Santo“. Nanaša se na metodo pridelave in na značilno barvo. Posebna metoda pridelave, ki temelji na uporabi rdečega grozdja in omogoča pridelavo zelo značilnega vina s posebno barvo, z odtenki od močno do blede rožnate. Je tudi značilnost barve oči „Pernice“, ptice, po kateri je vino dobilo ime.	
Oro	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan z določenimi vini „Marsala“. Nanaša se na značilno barvo in metodo pridelave, ki vključuje prepoved uporabe kuhanega mošta. To omogoča pridelavo vina s posebno vrednostjo in bolj ali manj intenzivnim odtenkom zlate barve.	
Passito <i>ali</i> Vino passito <i>ali</i> Vino Passito Liquoroso	italijanščina	ZOP/ZGO (1, 3, 15, 16)	Izraz, povezan z vrsto proizvoda in ustrezno metodo pridelave. Izrazi „passito“ ali „vino passito“ in „vino passito liquoroso“ so namenjeni poimenovanju običajnih ali likerskih vin, pridobljenih s fermentacijo grozdja ob naravnem sušenju ali ob posebnih pogojih v skladu z določbami specifikacije proizvoda. Zakon št. 82/2006 je ta izraz razširil na vina, pridobljena iz prezrelega grozdja.	
Ramie	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, povezan z eno od vrst vina „Pinerolese“. Nanaša se na vrsto proizvoda in ustrezno metodo pridelave, ki temelji na delno sušenem grozdju.	
Rebola	italijanščina	ZOP (1, 15)	Edinstven izraz, povezan z eno od vrst vina „Colli di Rimini“. Nanaša se na metodo pridelave in vrsto proizvoda, z barvno lestvico od zlate do jantarjeve, ki je pridelan iz delno sušenega grozdja.	
Recioto	italijanščina	ZOP (1, 4, 5)	Tradicionalen zgodovinski izraz, tesno povezan s poimenovanjem treh vin z označbo porekla, pridelanih v regiji Veneto: ZOP „Valpolicella“, „Gambellara“ in „Recioto di Soave“, označbe, ki pripadajo pridelovalnim območjem, ki so geografsko in tradicionalno povezana, zlasti v pokrajinah Verona in Vicenza. Izvor imena sega v peto stoletje. V tistem času so pisatelji to vino opredelili kot posebej dragoceno in priznано vino, katerega pridelava je bila omejena na provinco „Verona“ in katerega poimenovanje izvira iz imena „Retia“ – hribovito gorsko območje, ki je nekdaj segalo od območja veronese-trentino vse do meje comasco-valtellinese. Ta izraz se tako že od nekdaj uporablja za poimenovanje vin, pridelanih po metodi, ki zahteva sušenje grozdja.	
Riserva	italijanščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vina, starana določeno časovno obdobje; najmanj dve leti za rdeča vina in eno leto za bela vina, z nadaljnjim staranjem v sodih, posebej pridelana po specifikacijah proizvoda. Poleg običajnih podatkov mora specifikacija proizvoda vsebovati tudi obvezno navedbo leta trgatve na etiketi kot tudi navodil za ravnanje v primeru mešanja vin različnih let trgatve. ZOP penečih in likerskih vrst vina lahko ta izraz uporablja v skladu s pogoji, določenimi v ustrezni specifikaciji proizvoda in v skladu z zakonodajo Skupnosti.	
Rubino	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z ZOP „Cantavenna“. Nanaša se na celoten postopek in na značilno barvo. Izraz „Rubino“ je poleg tega povezan s posebno vrsto vin z DOC „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ in „Garda Colli Mantovani“ in se nanaša na značilno barvo proizvoda.	
	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan s posebno vrsto vina „Marsala“. Nanaša se na poseben postopek, ki zahteva prepoved uporabe kuhanega mošta. Poleg tega je to vino rubinaste barve, ki po staranju pridobi odsev jantarjeve barve.	
Sangue di Giuda	italijanščina	ZOP (4, 5, 8)	Edinstven tradicionalen zgodovinski izraz, povezan z vrstami vina, ki se pridelujejo na ozemlju Oltrepò Pavese. Že dolgo časa se uporablja za poimenovanje zelo svojevrstnega rdečee obarvanega vina, sladkega, penečega ali sadnega, okusnega, tj. tako sočnega, da je z vsakim kozarcem bolj varljivo, kot znameniti apostol, po katerem je dobilo ime.	
Scelto	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z vini „Caldaro“, „Caldaro Classico – Alto Adige“ in „Colli del Trasimeno“. Nanaša se na določen proizvod in ustrezno metodo pridelave, ki se začne z izbiro grozdja (od tod ime, ki pomeni „izbrano“).	

Sciaccetrà	italijanščina	ZOP (1)	Tradicionalen zgodovinski izraz, tesno povezan s „Cinque Terre“. Nanaša se na metodo pridelave vina, vključno s stiskanjem in hrambo grozdja. Beseda dobesedno pomeni „stisni in pusti nedotaknjeno“, metodo, ki se uporablja za visoko kakovostna vina.	
Sciac-trà	italijanščina	ZOP (1)	Kot je navedeno zgoraj (Schiaccetrà). V tem primeru lahko razliko pripišemo izrazu za določeno vrsto vina.	
Spätlese	nemščina	ZOP/ZGO (1, 3, 15, 16)	Glej izraz „pozna trgatév“, ki se uporablja pri avtonomni provinci Bolzano.	
Soleras	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan s posebno vrsto likerskih vin, imenovano „Marsala“. Nanaša se na proizvod in posebno metodo pridelave, ki vključuje obdobje staranja najmanj pet let v lesenih sodih. Bogatenje kuhanega mošta ali zgoščenega mošta je prepovedano. Rezultat je čist, naraven proizvod, ki ne vsebuje dodatnih sestavin, niti tistih, ki izvirajo iz vina, razen, seveda, alkohola, saj gre za likersko vino.	
Stravecchio	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan izključno z edinstvenima vrstama vina „Marsala“ „Virgin“ in/ali „Soleras“. Nanaša se na posebno metodo pridelave, ki vključuje obdobje staranja najmanj deset let v lesenih sodih.	
Strohwein	italijanščina	ZOP/ZGO (1, 3, 11, 15, 16)	Glej tradicionalni izraz „Passito“. Pomeni dobesedno „vino iz slame“. Nanaša se na posebno vino, pridelano v provinci Bolzano, in ustreza metodi pridelave, ki vključuje sušenje grozdja, po trgatvi, na slamnati podlagi v skladu z metodo sušenja, določeno v različnih specifikacijah proizvoda.	
Superiore	italijanščina	ZOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vina z značilnostmi visoko kakovostnih vin in vina, katerih predpisi glede pridelave so veliko strožji kot za druga vina. Specifikacije proizvoda določajo naslednje razlike: (a) najmanjši naravni delež alkohola v grozdju višji od 0,5° vol.; (b) delež alkohola celotne porabe višji od 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	italijanščina	ZOP (3)	Izraz, povezan z vrsto vina „Marsala Superiore“. Nanaša se na določen proizvod in posebno metodo pridelave, ki vključuje obdobje staranja najmanj dve leti v lesenih sodih. Je poimenovanje, ki vsebuje tudi angleški izraz, ki se tradicionalno uporablja za poimenovanje likerskega vina in je potrjen tako s specifikacijo proizvoda kot tudi z zakonodajo, ki se nanaša na vina Marsala. Pomen in sloves tega poimenovanja izhajata iz dejavnosti pridelovalcev in angleških trgovcev, ki so leta 1773 odkrili to posebno vino ter ga od takrat pridelujejo in tržijo, kar pripomore k dobri prepoznavnosti povsod po svetu, zlasti v Angliji.	
Torchiato	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, povezan z vini „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona“. Nanaša se na posebne značilnosti proizvoda, pridobljenega po natančni metodi pridelave, ki vključuje mehko stiskanje samega grozdja.	
Torcolato	italijanščina	ZOP (1)	Edinstven izraz, povezan s posebno vrsto vin, imenovano „Berganze“. Nanaša se na posebne značilnosti proizvoda, pridobljenega po natančni metodi pridelave, ki vključuje uporabo delno sušenega grozdja. Ko je bilo grozdje potrgano, je bilo obešeno na leseno mrežo, čemur je sledilo prepletanje in ponovno obešanje. Takšen je bil postopek sušenja grozdja.	
Vecchio	italijanščina	ZOP (1, 3)	Izraz, povezan z vini „Rosso Barletta“, „Aglanico del Vulture“, „Marsala“ in „Falerno del Massico“. Nanaša se na pogoje staranja ter na z njimi povezan rezultat staranja in prečiščevanje proizvoda.	
Vendemmia Tardiva	italijanščina	ZOP/ZGO (1, 3, 15, 16)	Izraz, povezan s posebno vrsto proizvoda, ki predvideva pozno trgatév. S starostjo grozdja na sami rastlini in povezanim staranjem grozdja v različnih okoljskih in vremenskih pogojih nastane izjemen proizvod, pri katerem sta pomembna vsebnost sladkorja in aroma. Končni proizvod je izjemno vino. Ta vina so opredeljena kot desertna vina ali „meditativna“ vina.	
Verdolino	italijanščina	ZOP/ZGO (1)	Izraz, povezan z metodo pridelave in značilno zeleno barvo.	

Vergine	italijanščina	ZOP (1, 3)	Izraz, povezan z vini „Marsala“. Nanaša se na določen proizvod in posebno metodo pridelave, ki vključuje obdobje staranja najmanj pet let v lesenih sodih in prepoved dodajanja kuhanega ali zgoščenega mošta. To pomeni, da je proizvod čist in naraven ter ne vsebuje dodatnih sestavin, niti tistih, ki izvirajo iz porekla vinske trte, razen deleža alkohola, ki je značilen za likersko vino. Ta izraz je povezan tudi z vini „Bianco Vergine Valdichiana“. Nanaša se na tradicionalno metodo pridelave, ki vključuje fermentacijo brez grozdnih tropin in katere rezultat je čist in naraven končni proizvod.	
Vermiglio	italijanščina	ZOP (1)	Povezan je z vini „Colli dell'Etruria Centrale“. Nanaša se na posebne kakovostne značilnosti in značilno barvo.	
Vino Fiore	italijanščina	ZOP (1)	Izraz, povezan s posebno metodo pridelave nekaterih belih in rosé vin. Metoda, ki vključuje rahlo stiskanje grozdja, tako da je rezultat značilen nežen okus, ki razvije najboljšo značilnost vina, tj. „cvet“.	
Vino Novello <i>ali</i> Novello	italijanščina	ZOP/ZGO (1, 8)	Izraz je povezan s posebno metodo pridelave in obdobjem pridelave, ki je za trženje in uporabo predviden 6. novembra vsakega leta trgatve grozdja.	
Vin Santo <i>ali</i> Vino Santo <i>ali</i> Vinsanto	italijanščina	ZOP (1)	Tradicionalen zgodovinski izraz, povezan z nekaterimi vini, ki se pridelujejo v regijah Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto in Trentino Alto Adige. Nanaša se na posebno vrsto vin in ustrezno zapleteno metodo pridelave, ki vključuje hrambo in sušenje grozdja v primernem in zračnem prostoru ter daljše časovno obdobje v tradicionalnem lesenem sodu. V zvezi z izvorom izraza so bile postavljene številne hipoteze, ki so večinoma vezane na srednji vek. Najbolj zanesljiva se nanaša neposredno na verski vidik vina. To vino je veljalo za precej nenavadno in naj bi imelo čudežne lastnosti. Pogosto se je uporabljalo pri svetih mašah in s tem je mogoče pojasniti izraz „sveto vino“ (vinsanto). Izraz se še vedno uporablja in je podrobno opisan v specifikacijah vina z ZOP, ki je zelo znano in cenjeno povsod po svetu.	
Vivace	italijanščina	ZOP/ZGO (1, 8)	Izraz, povezan z metodo pridelave in ustreznim pridobljenim proizvodom. To vino je zaradi vsebovanega ogljikovega dioksida peneče, kar je rezultat edinstvenega in naravnega postopka fermentacije.	

CIPER

Αμπελώνας (-ες) (<i>Ampelonas (-es)</i>) (<i>Vineyard(-s)</i>)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino, pridelano iz grozdja, potrganega v vinogradu velikosti najmanj enega hektarja, ki pripada kmetijskemu gospodarstvu. Pidelava vina v celoti poteka na gospodarstvu znotraj okrožja. WPC – Board act 6/2006 (ES382/2007, L95, 5. 4. 2007)	
Κτήμα (<i>Ktima</i>) (<i>Domain</i>)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino, pridelano iz grozdja, potrganega v vinogradu velikosti najmanj enega hektarja, ki pripada kmetijskemu gospodarstvu. Pidelava vina v celoti poteka na gospodarstvu. WPC – Board act 6/2006 (ES382/2007, L95, 5. 4. 2007)	
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>) (<i>Monastery</i>)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vino, pridelano iz grozdja, potrganega v vinogradu velikosti najmanj enega hektarja, ki pripada kmetijskemu gospodarstvu. V istem kmetijskem območju je samostan. Pidelava vina v celoti poteka na gospodarstvu. WPC – Board act 6/2006 (ES382/2007, L95, 5. 4. 2007)	
Μονή (<i>Moni</i>) (<i>Monastery</i>)	grščina	ZOP/ZGO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

LUKSEMBURG

Château	francoščina	ZOP (1)	Izraz, povezan z imenom gospodarstva, ob predpostavki, da grozdje izvira izključno iz gospodarstva in da pridelava vina poteka na tem gospodarstvu.	Čile
Grand premier cru	francoščina	ZOP (1)	Vina z nacionalno znamko „Marque nationale“ lahko pridobijo tudi katero od dodatnih oznak kakovosti: „Vin classé“, „Premier cru“ ali „Grand premier cru“, ki se uporabljajo od leta 1959. Te oznake se dodelijo posameznemu vinu po degustaciji, kjer uradni odbor oceni vina po 20-točkovni lestvici: — vina, ki so ocenjena z manj kot 12,0 točkami, ne pridobijo uradne oznake in ne smejo omenjati oznake „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vina, ki so ocenjena z najmanj 12,0 točkami, pridobijo uradno oznako „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vina, ki so ocenjena z najmanj 14,0 točkami, poleg oznake „Marque nationale – appellation contrôlée“ pridobijo še oznako „Vin classé“, — vina, ki so ocenjena z najmanj 16,0 točkami, poleg oznake „Marque nationale – appellation contrôlée“ pridobijo še oznako „Premier cru“, — vina, ki so ocenjena z najmanj 18,0 točkami, poleg oznake „Marque nationale – appellation contrôlée“ pridobijo še oznako „Grand premier cru“.	Tunizija
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	francoščina	ZOP (1)	Označuje vino pozne trgatve iz ene od sort Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ali Gewürztraminer. Grozdje je potrgano ročno, naravni volumenski delež alkohola je najmanj 95 oekslov za Riesling in 105 oekslov za ostale sorte. (Uredba Vlade z dne 8. januarja 2001)	
Vin de glace	francoščina	ZOP (1)	Označuje ledeno vino iz ročno potrganega grozdja v zmrznjem stanju pri temperaturah, enakih ali nižjih od – 7 °C. Za vinifikacijo se lahko uporablja samo grozdje sort Pinot blanc, Pinot gris in Riesling, naravni volumenski delež alkohola v moštu pa mora biti najmanj 120 oeklov. (Uredba Vlade z dne 8. januarja 2001)	
Vin de paille	francoščina	ZOP (1)	Označuje slamno vino iz ene od sort Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ali Gewürztraminer. Grozdje je ročno potrgano in se suši na slamnati rogoznici najmanj dva meseca. Slamo se lahko nadomesti s sodobnimi stojali. Naravni volumenski delež alkohola v grozdju mora biti najmanj 130 oekslov. (Uredba Vlade z dne 8. januarja 2001)	

MADŽARSKA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	madžarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z ležanjem mladega vina, mošta ali še ne popolnoma fermentiranega mladega vina na plesnivih (aszú) jagodah, starano najmanj tri leta (dve leti v sodu). Določena sta tudi vsebnost sladkorja in delež vsebine brez sladkorja. Uporablja se samo za ZOP „Tokaji“.	
Aszúeszencia	madžarščina	ZOP (1)		
Bikavér	madžarščina	ZOP (1)	Rdeče vino iz najmanj treh sort, starano v lesenem sodu najmanj 12 mesecev, dodatne specifikacije so lahko določene z lokalnimi uredbami. Pridelano je lahko samo v kraju Eger (ZOP: „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“) ali Szekszárd (ZOP: „Szekszárdi Bikavér“).	
Eszencia	madžarščina	ZOP (1)	Sok iz plesnivih (aszú) jagod, ki samodejno odteka iz sodov, v katerih se grozdje zbira med trgatvijo. Vsebnost ostanka sladkorja: najmanj 450 g/l. Ekstrakt brez sladkorja: najmanj 50 g/l. Uporablja se samo za ZOP „Tokaji“.	

Fordítás	madžarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z ležanjem vina na stisnjeni aszú pulpi iste letine, starano najmanj dve leti (eno leto v sodu). Uporablja se samo za ZOP „Tokaji“.	
Máslás	madžarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano z ležanjem vina na drožeh vina Tokaji Aszú iste letine, starano najmanj dve leti (eno leto v sodu).	
Késői szüretelésű bor	madžarščina	ZOP/ZGO (1)	Pozna trgategv. Vsebnost sladkorja v moštu je najmanj 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	madžarščina	ZOP/ZGO (1)	Vino, pridelano iz izbranih jagod. Vsebnost sladkorja v moštu je najmanj 204,5 g/l.	
Muzeális bor	madžarščina	ZOP/ZGO (1)	Vino, starano v steklenici najmanj pet let.	
Siller	madžarščina	ZOP/ZGO (1)	Rdeče vino, ki ima zaradi kratkega obdobja maceracije zelo svetlo barvo.	
Szamorodni	madžarščina	ZOP (1)	Vino, pridelano iz plesnivih (aszú) in iz zdravih jagod, starano najmanj dve leti (eno leto v sodu). Mošt vsebuje najmanj 230,2 gramov sladkorja na liter. Lahko se uporablja samo z ZOP „Tokaji“.	

AVSTRIJA

Ausstich	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino mora biti pridelano iz grozdja ene same letine in mora biti označeno s podatki o merilih za izbor.	
Auswahl	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino mora biti pridelano iz grozdja ene same letine in mora biti označeno s podatki o merilih za izbor.	
Bergwein	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino je pridelano iz grozdja, pridelanega v terasastem ali stopničastem vinogradu z naklonom, večjim od 26 %.	
Klassik/Classic	nemščina	ZOP (1)	Vino mora biti pridelano iz grozdja ene same letine in mora biti označeno s podatki o merilih za izbor.	
Heuriger	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino mora biti prodano trgovcu na drobno do konca decembra, ki sledi trgatvi grozdja, in mora biti prodano uporabnikom do konca naslednjega marca.	
Gemischter Satz	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino mora biti mešanica različnih belih in rdečih vinskih sort.	
Jubiläumswein	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino mora biti pridelano iz grozdja ene same letine in mora biti označeno s podatki o merilih za izbor.	
Reserve	nemščina	ZOP (1)	Vino mora vsebovati najmanj 13 vol. % alkohola. Za rdeča vina se lahko kontrolna številka kakovostnega vina dodeli šele po 1. novembru, ki sledi letu trgatve; za bela vina pa po 15. marcu, ki sledi letu trgatve.	
Schilcher	nemščina	ZOP/ZGO (1)	Vino mora biti pridelano v deželi Steiermark in samo iz grozdja sorte „Blauer Wildbacher“, pridelane v vinorodnem okolišu Steierland.	
Sturm	nemščina	ZGO (1)	Delno fermentiran grozdni mošt z vsebnostjo alkohola najmanj 1 vol. %. Sturm mora biti prodan med avgustom in decembrom leta trgatve in mora fermentirati med prodajo.	

PORTUGALSKA

Canteiro	portugalščina	ZOP (3)	Vino je po fermentaciji obogateno in hranjeno v sodu, starano najmanj dve leti, biti mora navedeno na posameznem tekočem računu in ne sme biti ustekleničeno, dokler ne dopolni treh let. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Colheita Seleccionada	portugalščina	ZOP (1)	Izraz, namenjen poimenovanju vin z geografsko označbo ali označbo porekla, polnjenih v steklenice, s svojevrstnimi organoleptičnimi lastnostmi, z dejanskim deležem alkohola, ki je najmanj 1 vol %. višji od najmanjšega zakonsko določenega deleža, mora biti naveden na posameznem tekočem računu, obvezna pa je tudi navedba letnika. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004]	
Crusted/Crusting	angleščina	ZOP (3)	Portovec z izjemnimi organoleptičnimi lastnostmi, rdeč in polnega okusa v času polnjenja, z nežno aromo in okusom, pridobljen z mešanjem vin več letnikov, kar omogoča dopolnjevanje organoleptičnih lastnosti, ki povzroča nastajanje usedline (crust) na steni steklenice, kjer poteka del postopka staranja, z dodeljeno pravico za uporabo oznake Zavoda za vinogradništvo in vina Port in Duoro. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	
Escolha	portugalščina	ZOP (1)	Izraz, namenjen poimenovanju vin z geografsko označbo ali označbo porekla, polnjenih v steklenice, s svojevrstnimi organoleptičnimi lastnostmi, ki mora biti naveden na posameznem tekočem računu. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004]	
Escuro	portugalščina	ZOP (3)	Vino z izredno močno aromo, ki je rezultat uravnoteženosti med oranžno in rjavkasto barvo, pri čemer prevladuje slednja, ki nastopi zaradi oksidacije vinskih barvil in otekanja pridobljene snovi iz soda. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Fino	portugalščina	ZOP (3)	Kakovostno in okusno vino s popolno uravnoteženostjo med svežino kislin, polnostjo okusa in aromo, ki se razvijejo med staranjem v sodu. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Frasqueira	portugalščina	ZOP (3)	Vino, pri katerem je označba povezana z letom trgatve, proizvod pa mora biti pridobljen iz tradicionalnih sort z obdobjem staranja najmanj 20 let, predstavlja izjemno kakovost ter mora biti navedeno na posameznem tekočem računu, pred in po stekleničenju. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Garrafeira	portugalščina	ZOP/ZGO (1, 3)	1. Izraz, namenjen poimenovanju vina z geografsko označbo ali označbo porekla, ki je povezana z letom trgatve, s svojevrstnimi organoleptičnimi lastnostmi, in sicer za rdeča vina obdobje staranja najmanj 30 mesecev, od tega najmanj 12 mesecev v steklenici, za bela in rosé vina pa obdobje staranja najmanj 12 mesecev, od tega najmanj šest mesecev v steklenici; naveden mora biti na posameznem tekočem računu. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004] 2. Portovec, ki je po staranju v lesenih sodih polnjen v steklene posode za obdobje najmanj osem let, po katerem bo ustekleničen. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	
Lágrima	portugalščina	ZOP (3)	Portovec z deležem sladkorja, ki ustreza gostoti od 1 034 do 1 084 pri temperaturi 20° C. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	portugalščina	ZOP (1, 3)	1. Izraz, namenjen poimenovanju vina Estremadura Regional, ki ima najmanjši naravni delež alkohola, zahtevan v zadevnem vinorodnem okolišu, dejanski delež alkohola največ 10 vol. %, vezano kislino, izraženo kot vinska kislina, enako ali večjo od 4,5g/l, največji tlak 1 bar, ostali analitski parametri pa so v skladu z vrednostmi, določenimi za vina z geografsko označbo v splošnem. [Portaria n° 1066/2003 de 26.9.2003] 2. Izraz, namenjen poimenovanju vina Ribatejano Regional, ki ima najmanjši naravni delež alkohola, zahtevan v zadevnem vinorodnem okolišu, dejanski delež alkohola največ 10,5 vol. %, vezano kislino, izraženo kot vinska kislina, enako ali večjo od 4 g/l, največji tlak 1 bar, ostali analitski parametri pa so v skladu z vrednostmi, določenimi za vina z geografsko označbo v splošnem. [Portaria n° 424/2001 de 19.4.2001]	
Nobre	portugalščina	ZOP (1)	Izraz za označbo porekla Dão, ki izpolnjuje pogoje, določene v statutu vinorodnega območja Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	portugalščina	ZOP (1, 3, 4)	1. Izraz, namenjen poimenovanju vina z geografsko označbo in označbo porekla, polnjenega v steklenice, povezan z letom trgatve, s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi, z dejanskim deležem alkohola, ki je najmanj 0,5 vol. % višji od najmanjšega zakonsko določenega deleža, mora biti naveden na posameznem tekočem računu. 2. Izraz, namenjen poimenovanju kakovostnega penečega vina z geografsko označbo in označbo porekla, ustekleničenega od 12 do 24 mesecev pred metodo ločenja, degoržiranjem ali odstranitvijo drožev. 3. Izraz, namenjen poimenovanju likerskega vina z geografsko označbo in označbo porekla, polnjenega v steklenice, povezanega z letom trgatve, ki ne more biti trženo z manj kot tremi leti, mora biti naveden na posameznem tekočem računu. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004] 4. Portovec s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi ter kompleksno aromo in okusom, pridobljen z mešanjem vin različnih stopenj zrelosti, kar daje vinu tudi posebne organoleptične lastnosti. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	
Velha reserva (ou grande reserva)	portugalščina	ZOP (1, 3)	Izraz, namenjen poimenovanju kakovostnega penečega vina, penečega vina z geografsko označbo in označbo porekla, ustekleničenega več kot 36 mesecev pred metodo ločenja, degoržiranjem ali odstranitvijo drožev. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004]	
Ruby	angleščina	ZOP (3)	Portovec, ki je rdeče ali močno rdeče obarvan. To so vina, pri katerih vinar poskuša omejiti razvoj intenzivno rdeče barve ter ohraniti plod in moč mladega vina. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	Južna Afrika (*)
Solera	portugalščina	ZOP (3)	Vino, povezano z datumom trgatve, ki je osnova letine, pri čemer se vsako leto ustekleniči količina, ki ne presega 10 % zalog, količina, ki se nadomesti z drugim kakovostnim vinom. Največje dovoljeno število dodatkov je 10, nakar se vse obstoječe vino lahko takoj ustekleniči. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	portugalščina	ZOP (4)	Izraz, namenjen poimenovanju kakovostnega penečega vina, penečega vina z geografsko označbo in označbo porekla, ustekleničenega od 24 do 36 mesecev pred metodo ločenja, degoržiranjem ali odstranitvijo drožev. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004]	

Superior	portugalščina	ZOP (1, 3)	1. Izraz, namenjen poimenovanju vina z geografsko označbo in označbo porekla, polnjenega v steklenice, s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi, z dejanskim deležem alkohola, ki je najmanj 1 vol. % višji od najmanjšega zakonsko določenega deleža, mora biti naveden na posameznem tekočem računu. 2. Izraz, namenjen poimenovanju likerskega vina z geografsko označbo in označbo porekla, polnjenega v steklenice, ki se ne sme tržiti z manj kot petimi leti, mora biti naveden na posameznem tekočem računu. [Portaria n° 924/2004 de 26.7.2004]	
Tawny	angleščina	ZOP (3)	Rdeči portovec, ki se je staral v lesenem sodu najmanj sedem let. Pridobiva se ga iz različnih vin, ki so se različno dolgo starala v sodih ali kadeh. S starostjo se barva vin počasi razvije v oranžno-rjavo, srednje oranžno-rjavo ali svetlo oranžno-rjavo, z vonjem po suhem sadju in lesu; starejše kot je vino, močnejše so te arome. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	Južna Afrika (*)
Vintage, <i>dopolnjen ali ne</i> z Late Bottle (LBV) ali Character	angleščina	ZOP (3)	Portovec z visoko kakovostnimi organoleptičnimi lastnostmi, iz ene same trgatve, rdeče in bogato vino v času odobritve, nežnega vonja in okusa, ki mu je Zavod za vinogradništvo in vina Porto in Duoro dodelil pravico do uporabe označbe. Poimenovanje „Late Bottled Vintage“ ali „LBV“ se začne uporabljati v četrtem letu po letu trgatve, zadnje ustekleničenje pa se lahko izvede do 31. decembra šestega leta po letu trgatve. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	
Vintage	angleščina	ZOP (3)	Portovec z izjemnimi organoleptičnimi lastnostmi, iz ene same trgatve, rdeče in bogato vino v času odobritve, zelo nežnega vonja in okusa, ki mu je Zavod za vinogradništvo in vina Porto in Duoro dodelil pravico do uporabe označbe in ustreznega datuma. Poimenovanje „Vintage“ se začne uporabljati v drugem letu od leta trgatve, zadnje ustekleničenje pa se lahko izvede do 30. julija tretjega leta od leta trgatve. Trženje se lahko začne šele 1. maja drugega leta po letu trgatve. [Regulamento n° 36/2005 de 18.4.2005]	Južna Afrika (*)

(*) Izrazi „Ruby“, „Tawny“ in „Vintage“ se uporabljajo v povezavi z južnoafriško geografsko označbo „CAPE“.

ROMUNIJA

Rezervă	romunščina	ZOP/ZGO (1)	Vino, starano najmanj šest mesecev v hrastovi posodi in najmanj šest mesecev v steklenici.	
Vin de vinotecă	romunščina	ZOP (1, 15, 16)	Vino, starano najmanj eno leto v hrastovi posodi in najmanj štiri leta v steklenici.	

SLOVAŠKA

Mladé víno	slovaščina	ZOP (1)	Vino mora biti ustekleničeno pred koncem koledarskega leta, ki je bilo leto trgatve grozdja, uporabljenega za pridelavo vina. Vino se lahko da v promet šele prvi ponedeljek v novembru istega leta trgatve.	
Archívne víno	slovaščina	ZOP (1)	Vino, starano najmanj tri leta po trgatvi grozdja, uporabljenega za pridelavo vina.	
Panenská úroda	slovaščina	ZOP (1)	Grozdje, uporabljeno za pridelavo, je iz prve trgatve vinograda. Prva trgatev mora biti opravljena v tretjem ali najkasneje četrtem letu po zasaditvi.	

SLOVENIJA

Mlado vino	slovenščina	ZGO/ZOP (1)	Vino, ki se lahko da na trg šele 30 dni po trgatvi in samo do 31. januarja.	
------------	-------------	----------------	---	--

Pojasnila:

(¹) ZOP (zaščiten oznaka porekla) ali ZGO (zaščiten geografska oznaka), dopolnjena s sklicem na kategorije proizvodov vinske trte iz Priloge IV Uredbe (ES) št. 479/2008.

(²) Besedilo v poševnem tisku služi samo kot informacija ali razlaga ali oboje in zanj ne veljajo določbe člena 3 te uredbe. Ker je okvirno, ne more v nobenem primeru nadomestiti ustreznih nacionalnih zakonodaj.

PRILOGA XIII

IZRAZI, KI SE NANAŠAJO NA GOSPODARSTVO

<i>Država članica ali tretja država</i>	<i>Izrazi</i>
Avstrija	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Češka	Sklep, vinařský dům, vinařství
Nemčija	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francija	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grčija	Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italija	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Ciper	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugalska	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovaška	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenija	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

PRILOGA XIV

NAVEDBA VSEBNOSTI SLADKORJA

Izrazi	Pogoji uporabe
DEL A – Seznam izrazov, ki se uporabljajo za peneče vino, gazirano peneče vino, kakovostno peneče vino ali kakovostno aromatično peneče vino.	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Če je vsebnost sladkorja manjša od 3 gramov na liter; ti izrazi se lahko uporabljajo samo za proizvode, katerim ni bil dodan sladkor po sekundarni fermentaciji.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Če je vsebnost sladkorja od 0 do 6 gramov na liter.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Če je vsebnost sladkorja manjša od 12 gramov na liter.
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	Če je vsebnost sladkorja od 12 do 17 gramov na liter.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Če je vsebnost sladkorja od 17 do 32 gramov na liter.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Če je vsebnost sladkorja od 32 do 50 gramov na liter.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Če je vsebnost sladkorja večja od 50 gramov na liter.
DEL B – Seznam izrazov, ki se uporabljajo za proizvode, ki niso naštet v delu A.	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Če vsebnost sladkorja ne presega: — 4 gramov na liter ali — 9 gramov na liter, če skupna vsebnost kisline, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od vsebnosti ostanka sladkorja.
полусухо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Če je vsebnost sladkorja višja od zgoraj navedene omejitve, vendar ne presega: — 12 gramov na liter ali — 18 gramov na liter, če skupna vsebnost kisline, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov nižja od vsebnosti ostanka sladkorja.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Če je vsebnost sladkorja višja od zgoraj navedene omejitve, vendar ne presega 45 gramov na liter.
сладко, dulce, sladké, sød, süß, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Če je vsebnost sladkorja najmanj 45 gramov na liter.

PRILOGA XV

SEZNAM SORT VINSKE TRTE IN NJIHOVIH SOPOMENK, KI SE LAHKO UPORABIJO NA ETIKETAH VINA

DEL A — Seznam sort vinske trte in njihovih sopomenk, ki se lahko uporabijo na etiketah vin v skladu s členom 62(3)

	Ime zaščitene označbe porekla ali geografske označbe	Ime sorte ali njegova sopomenka	Države, ki smejo uporabljati ime sorte ali eno od njegovih sopomenk ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Italija°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grčija°, Italija°, Portugalska°, Alžirija°, Tunizija°, Združene države°, Ciper°, Južna Afrika <i>Opomba: Ime „Alicante“ se za označevanje vina ne sme uporabljati samostojno.</i>
3		Alicante Branco	Portugalska°
4		Alicante Henri Bouschet	Francija°, Srbija in Črna gora (6)
5		Alicante	Italija°
6		Alikant Buse	Srbija in Črna gora (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italija
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Romunija
9	Borba (PT)	Borba	Španija°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija (13-20-30), Avstrija (18-20), Kanada (20-30), Čile (20-30), Italija (20-30)
11		Blauer Burgunder	Avstrija (10-13), Srbija in Črna gora (17-30), Švica
12		Blauer Frühburgunder	Nemčija (24)
13		Blauer Spätburgunder	Nemčija (30), Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija (10-20-30), Avstrija (10-11), Bolgarija (30), Kanada (10-30), Čile (10-30), Romunija (30), Italija (10-30)
14		Burgund Mare	Romunija (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Srbija in Črna gora (34)
16		Burgundac Crni	Hrvaška°
17		Burgundac crni	Srbija in Črna gora (11-30)
18		Burgundac sivi	Hrvaška°, Srbija in Črna gora°
19		Burgundec bel	Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija°
20		Burgundec crn	Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija (10-13-30)
21		Burgundec siv	Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija°
22		Early Burgundy	Združene države°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Madžarska (31)
24		Frühburgunder	Nemčija (12), Nizozemska°
25		Grauburgunder	Nemčija, Bolgarija, Madžarska°, Romunija (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Romunija (25), Nemčija, Avstrija
27		Grossburgunder	Romunija (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Madžarska (30)
29		Nagyburgundi	Madžarska°
30		Spätburgunder	Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija (10-13-20), Srbija in Črna gora (11-17), Bolgarija (13), Kanada (10-13), Čile, Madžarska (29), Moldavija°, Romunija (13), Italija (10-13), Združeno kraljestvo, Nemčija (13)
31		Weißburgunder	Južna Afrika (33), Kanada, Čile (32), Madžarska (23), Nemčija (32, 33), Avstrija (32), Združeno kraljestvo°, Italija
32		Weißer Burgunder	Nemčija (31, 33), Avstrija (31), Čile (31), Švica°, Slovenija, Italija
33		Weissburgunder	Južna Afrika (31), Nemčija (31, 32), Združeno kraljestvo, Italija
34		Weisser Burgunder	Srbija in Črna gora (15)

	Ime zaščitene označbe porekla ali geografske označbe	Ime sorte ali njegova sopomenka	Države, ki smejo uporabljati ime sorte ali eno od njegovih sopomenk (*)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italija
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Romunija
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Češka (39), Avstrija°, Nemčija, Slovenija (Modra frankinja , Frankinja), Madžarska, Romunija (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Romunija
39		Frankovka	Češka°(37), Slovaška (40), Romunija (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovaška (39)
41		Kékfrankos	Madžarska, Romunija (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italija
43	Graciosa	Graciosa	Portugalska°
44	Мелник	Мелник	Bolgarija
	Melnik	Melnik	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Češka°
46		Moravia dulce	Španija°
47		Moravia agria	Španija°
48		Muškát moravský	Češka°, Slovaška
49	Odobesti (RO)	Galbenă de Odobesti	Romunija
50	Porto (PT)	Portoghesa	Italija°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italija
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francija

DEL B — Seznam sort vinske trte in njihovih sopomenk, ki se lahko uporabijo na etiketah vina v skladu s členom 62(4)

	Ime zaščitene označbe porekla ali geografske označbe	Ime sorte ali njegova sopomenka	Države, ki smejo uporabljati ime sorte ali eno od njegovih sopomenk (*)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grčija°, Ciper°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italija°, Grčija°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italija°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Italija
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italija
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italija°
7		Barbera	Južna Afrika°, Argentina°, Avstralija°, Hrvaška°, Mehika°, Slovenija°, Urugvaj°, Združene države°, Grčija°, Italija°, Malta°
8		Barbera Sarda	Italija°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Italija°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italija
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Madžarska°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Italija
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Ime zaščitene označbe porekla ali geografske označbe	Ime sorte ali njegova sopomenka	Države, ki smejo uporabljati ime sorte ali eno od njegovih sopomenk (!)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Italija
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Madžarska
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovaška
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italija
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italija°
18		Korinthiaki	Grčija°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italija
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italija
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italija
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italija
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Italija
24	Izsáki Arany Sáfesher (HU)	Izsáki Sáfesher	Madžarska
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italija
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italija
27		Lambrusco	Italija
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)		
31		Lambrusco Salamino	Italija
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italija
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italija°
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italija
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italija
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italija
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Madžarska (40)
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Srbija in Črna gora (39-40- 45)
39		Renski rizling	Srbija in Črna gora (38-42- 45), Slovenija° (44)
40		Rheinriesling	Bolgarija°, Avstrija, Nemčija (42), Madžarska (37), Češka (48), Italija (42), Grčija, Portugalska, Slovenija
41		Rhine Riesling	Južna Afrika°, Avstralija°, Čile (43), Moldavija°, Nova Zelandija°, Ciper, Madžarska°
42		Riesling renano	Nemčija (40), Srbija in Črna gora (38-39- 45), Italija (40)
43		Riesling Renano	Čile (41), Malta°
44		Radgonska ranina	Slovenija
45		Rizling rajnski	Srbija in Črna gora (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija°, Hrvaška°
47		Rizling rýnsky	Slovaška°
48		Ryzlink rýnský	Češka (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italija

	Ime zaščitene označbe porekla ali geografske označbe	Ime sorte ali njegova sopomenka	Države, ki smejo uporabljati ime sorte ali eno od njegovih sopomenk ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italija
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovenija
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italija
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italija°
54		Verdeca	Italija
55		Verdelho	Južna Afrika°, Argentina, Avstralija, Nova Zelandija, Združene države, Portugalska
56		Verdelho Roxo	Portugalska°
57		Verdelho Tinto	Portugalska°
58		Verdello	Italija°, Španija°
59		Verdese	Italija°
60		Verdejo	Španija°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)	Verdicchio	Italija
	Verdicchio di Matelica (IT)		
62	Vermantino di Gallura (IT)	Vermantino	Italija
	Vermantino di Sardegna (IT)		
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)	Vernaccia	Italija
	Vernaccia di Serrapetrona (IT)		
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Madžarska

(*) LEGENDA:

- Izrazi v poševnem tisku: sklic na sopomenko sorte vinske trte
- „^{ou}“: ni sopomenke
- izrazi v krepki pisavi: stolpec 3: ime sorte vinske trte
stolpec 4: država, v kateri ime ustreza sorti, in sklic na sorto
- izrazi, ki niso v krepki pisavi: stolpec 3: sopomenka sorte vinske trte
stolpec 4: država, ki uporablja sopomenko sorte vinske trte

⁽¹⁾ Za zadevne države velja, da so odstopanja iz te priloge dovoljena samo za vina z zaščiteno označbo porekla ali geografsko označbo, uvedeno za zadevne sorte.

PRILOGA XVI

Navedbe, ki se lahko uporabijo na etikateh vina v skladu s členom 66(2)

fermentirano v sodu	zoreno v sodu	starano v sodu
fermentirano v [...] sodih [navedite vrsto lesa]	zoreno v [...] sodih [navedite vrsto lesa]	starano v [...] sodih [navedite vrsto lesa]
fermentirano v sodu	zoreno v sodu	starano v sodu

PRILOGA XVII

PRIDRŽANA UPORABA NEKATERIH TIPOV STEKLENIC

1. „Flûte d’Alsace“:

- (a) tip: steklenica z ravnim cilindričnim telesom in dolgim vratom, s približno naslednjimi razmerji:
- celotna višina/premer dna = 5:1;
 - višina cilindričnega telesa = celotna višina/3;
- (b) vina, za katera je ta tip steklenic namenjena, ko gre za vina, pridelana iz grozdja, potrganega na francoskem ozemlju, so naslednja vina z označbo porekla:
- „Alsace“ ali „vin d’Alsace“, „Alsace Grand Cru“,
 - „Crépy“,
 - „Château-Grillet“,
 - „Côtes de Provence“, red in rosé,
 - „Cassis“,
 - „Jurançon“, „Jurançon sec“,
 - „Béarn“, „Béarn-Bellocq“, rosé,
 - „Tavel“, rosé.

Vendar pa omejitev glede uporabe te vrste steklenic velja le za vina, proizvedena iz grozdja, potrganega na francoskem ozemlju.

2. „Bocksbeutel“ ali „Cantil“:

- (a) tip: steklenica s kratkim vratom in trebušastim, vendar hkrati ploščatim telesom; dno in prerez steklenice na točki največje konveksnosti sta elipsoidna:
- razmerje med dolgo in kratko osjo elipsoidnega prereza = 2:1;
 - razmerje med višino konveksnega telesa in cilindričnim vratom steklenice = 2,5:1;
- (b) vina, za katera je namenjen ta tip steklenice:
- (i) nemška vina z označbo porekla:
- Franken,
 - Baden:
 - s poreklom iz Taubertala in Schüpfergrunda,
 - s poreklom iz naslednjih delov lokalnega upravnega območja Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg in Varnhalt;
- (ii) italijanska vina z označbo porekla:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler) iz sort Sylvaner in Müller-Thurgau,

- Terlaner iz sorte Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), iz sort Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weissburgunder) in Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino iz sorte Moscato;
- (iii) grška vina:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vina z otoka Kefalonia,
 - vina z otoka Paros,
 - vina z zaščiteno geografsko označbo s Peloponeza;
- (iv) portugalska vina:
- vina rosé in samo tista ostala vina z označbo porekla ali geografsko označbo, za katera je mogoče dokazati, da so že bila pravilno in tradicionalno polnjena v steklenice vrste „cantil“, preden so bila uvrščena med vina z označbo porekla ali geografsko označbo.

3. „Clavelin“:

- (a) tip: steklenica s prostornino 0,62 l, s kratkim vratom in cilindričnim telesom, ki ima široka ramena, kar daje steklenici debelušast videz, s približno naslednjimi razmerji:
- celotna višina/premer dna = 2,75;
 - višina cilindričnega telesa = celotna višina/2;
- (b) vina, za katera je namenjen ta tip steklenice:
- francoska vina z zaščiteno označbo porekla:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. „Tokaj“:

- (a) tip: ravna, brezbarvna steklenica z dolgim vratom, s cilindričnim telesom in s približno naslednjimi razmerji:
- višina cilindričnega telesa/celotna višina = 1:2,7,
 - celotna višina/premer dna = 1:3,6,
 - prostornina: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml ali 187,5 ml (pri izvozu v tretje države),
 - zamašek iz materiala steklenice, ki se nanaša na vinorodni okoliš ali pridelovalca, se lahko namesti na steklenico.

(b) vina, za katera je namenjen ta tip steklenice:

madžarska in slovaška vina z zaščiteno označbo porekla:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský);

dopolnjeno z enim od naslednjih tradicionalnih izrazov:

- aszú / výber,
- aszúeszencia / esencia výberova,
- eszencia / esencia,
- másas / másšláš,
- fordítás / forditáš,
- szamorodni / samorodné.

Vendar pa omejitev glede uporabe tega tipa steklenic velja le za vina, pridelana iz grozdja, potrganega na madžarskem ali slovaškem ozemlju.

Cena naročnine 2009 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 000 EUR na leto (*)
Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na mesec (*)
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	700 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	70 EUR na mesec
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	40 EUR na mesec
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	500 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	360 EUR na leto (= 30 EUR na mesec)
Uradni list EU, serija C – natečaji	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

(*) Prodaja po številki: — do 32 strani: 6 EUR
— od 33 do 64 strani: 12 EUR
— več kot 64 strani: cena se določi glede na posamezen primer

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku objavlja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem CD-ROM-u.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Prodaja in naročila

Plačljive publikacije, ki jih izdaja Urad za publikacije, so na voljo pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sl.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. Ta spletna stran omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletno stran <http://europa.eu>

