

Официален вестник L 193

на Европейския съюз



Издание
на български език

Законодателство

Година 52
24 юли 2009 г.

Съдържание

I *Актове, приети по силата на Договорите за ЕО/Евратом, чието публикуване е задължително*

РЕГЛАМЕНТИ

- ★ Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 година относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения 1
- ★ Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията от 14 юли 2009 година за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетването и представянето на определени лозаро-винарски продукти 60

Цена: 26 EUR

BG

Актовете, чиито заглавия се отпечатват със светъл шрифт, са актове по текущо управление на селскостопанската политика и имат кратък срок на действие.

Заглавията на всички останали актове се отпечатват с получер шрифт и се предшества от звездичка.

I

(Актове, приети по силата на Договорите за ЕО/Евратом, чието публикуване е задължително)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 606/2009 НА КОМИСИЯТА

от 10 юли 2009 година

относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета от 29 април 2008 г. относно общата организация на пазара на вино, за изменение на регламенти (ЕО) № 1493/1999, (ЕО) № 1782/2003, (ЕО) № 1290/2005 и (ЕО) № 3/2008 и за отмяна на регламенти (ЕО) № 2392/86 и (ЕО) № 1493/1999⁽¹⁾, и по-специално член 25, параграф 3 и член 32 от него,

като има предвид, че:

- (1) Определението на вино от точка 1, втора алинея, буква в), първо тире на приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, което изрежда категориите лозаро-винарски продукти, предвижда общо алкохолно съдържание най-много 15 об. %. Тази горна граница обаче се премества до 20 об. % за вината без обогатяване, произведени в определени лозарски райони, които следва да се определят.
- (2) Глава II на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008, както и приложения V и VI към същия регламент определят общи правила за енологичните практики и обработки и препращат за останалото към подробни правила, които следва да бъдат приети от Комисията. Целесъобразно е да се определят ясно и точно разрешените енологични практики, включително подробните правила за подслаждането на вината, както и за определяне на граничните стойности при употребата на някои вещества и условията за употреба на някои от тях.

- (3) Приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета от 17 май 1999 г. относно общата организация на пазара на вино⁽²⁾ изрежда разрешените енологични практики. Описанието на тези разрешени енологични практики, описани по по-прост и по-последователен начин в едно-единствено приложение, следва да се поддържа, като се допълва с оглед на развитието на технологиите.
- (4) Приложение V—А към Регламент (ЕО) № 1493/1999 определя за произведените в Общността вина максималните стойности на сулфити, които са по-високи от граничните стойности, определени от Международната организация по лозята и виното (OIV). Следва производството да бъде съобразено с граничните стойности на OIV, признати на международно равнище, а за някои специални сладки вина, произвеждани в малки количества, да се запазят необходимите дерогации за повишеното съдържание на захар в тях и за осигуряване на доброто им съхраняване. С оглед на резултатите от текущите научни изследвания за намалението и заместването на сулфити във виното и добавянето на сулфити във вината за консумация от човека, граничните стойности трябва да могат да бъдат преразглеждани в бъдеще с оглед на намаляването им.
- (5) За държавите-членки следва да се определят подробните правила за разрешаване от страна на държавите-членки на използването, за ограничен период от време и за експериментални цели, на някои енологични практики и обработки, които не са предвидени в законодателството на Общността.
- (6) Производството на пенливи вина, висококачествени пенливи вина и висококачествени пенливи ароматизирани вина изисква, освен разрешените енологични практики, съвкупност от специални практики. За по-голяма яснота тези практики трябва да се изредят в обособено приложение.

⁽¹⁾ ОВ L 148, 6.6.2008 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 179, 14.7.1999 г., стр. 1

- (7) Производството на ликьорни вина изисква, освен разрешените енологични практики, съвкупност от специални практики, както и някои особености — за някои ликьорни вина със защитено наименование за произход. За по-голяма яснота тези практики и ограничения трябва да се изредят в обособено приложение.
- (8) Купажирането е широко разпространена енологична практика и с оглед на неговите възможни последици върху качеството на вината, е необходимо определението му да се уточни и използването му да се регулира, за да се избегнат злоупотребите и да се осигури високо качество на вината, съвместимо с все по-голямата конкурентоспособност на отрасъла. По същите причини, и при производството на вино розе, това използване следва да се регламентира, по-специално за някои вина, които не се подчиняват на разпоредбите на спецификация.
- (9) Спецификациите за чистота и идентичност за значително количество вещества, използвани в енологичните практики, са вече определени в рамките на законодателството на Общността относно хранителните продукти, както и в Международния енологичен кодекс на OIV. С оглед на хармонизацията и яснотата следва да се извършва позоваване преди всичко на тези спецификации, като същевременно се предвиди допълването им с правила, специфични за ситуацията в Общността.
- (10) Лозарско-винарските продукти, които не съответстват на разпоредбите на глава II от дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 или на тези, които следва да се предвидят в настоящия регламент, не могат да бъдат пускани на пазара. Въпреки това промишлената употреба на някои от тези продукти е възможна и следва да се уточнят подробните правила за това с оглед осигуряването на адекватен контрол на крайната им цел. Освен това с оглед избягването на икономически загуби за операторите, които разполагат с определени продукти, изработени преди датата на влизане в сила на настоящия регламент, следва да се предвиди, че продуктите, произведени съгласно правилата, съществуващи преди същата дата, могат да бъдат пуснати в потребление.
- (11) Буква Г 4 от приложение V към Регламент (ЕО) № 479/2008 предвижда компетентните органи да бъдат уведомявани за всички манипулации по обогатяване, повишаване или намаляване на киселинното съдържание. Това също се отнася до количествата захар, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, съхранявана от физически или юридически лица, предприемащи такива операции. Целта на такова уведомяване е да позволи съответните операции да бъдат контролирани. Следователно е необходимо уведомлението да бъдат адресирани до компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия ще се извърши операцията, да бъдат възможно най-точни и компетентните органи следва да бъдат уведомени достатъчно рано, за да бъде извършена ефективна проверка от тяхна страна, когато се отнася до повишаване на алкохолното съдържание.
- (12) В случай на повишаване или намаляване на киселинното съдържание е достатъчна проверка след манипулацията. По тази причина и за да се опростят административните процедури, следва да се даде възможност такива декларации да се подават, с изключение на първата декларация за лозарската година, чрез актуализиране на информацията в регистрите, редовно проверявани от компетентните органи.
- В някои държави-членки компетентните органи извършват систематични аналитични проверки на всички партиди продукти, предмет на винификация. Подаването на уведомление за намерение за обогатяване на вино не е необходимо, доколкото тези условия продължават да се прилагат.
- (13) Чрез дерогация от общото правило, определено в точка Г на приложение VI към Регламент (ЕО) № 479/2008, наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“ или „vűber“ представлява съществена характеристика при производството на някои унгарски и словашки вина. Особените условия на тази практика трябва да бъдат определени съгласно националните разпоредби, които са в сила в съответните държави-членки от 1 май 2004 г.
- (14) Член 31 от Регламент (ЕО) № 479/2008 предвижда, че методите на анализ за определяне състава на продуктите, обхванати от настоящия регламент, и правилата, по които може да се установи дали тези продукти са преминали през обработки, които противоречат на разрешените енологични практики, съответстват на препоръчаните и публикувани от OIV в „Сборник с международните методи за анализ на вината и видовете мъст“. В случаите, когато са необходими методи за анализ, специфични за определени лозаровинарски продукти от Общността и те не са установени от OIV, следва да се опишат тези методи, прилагани в Общността.
- (15) С цел осигуряване на по-добра прозрачност, трябва да се публикуват на общностно равнище списъкът и описанието на съответните методи за анализ.
- (16) В резултат на това трябва да се отменят Регламент (ЕИО) № 2676/90 на Комисията от 17 септември 1990 г. относно определяне на методи на Общността за анализ на вината ⁽¹⁾ и Регламент (ЕО) № 423/2008 на Комисията от 8 май 2008 г. относно определяне на някои подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета и установяване на кодекс на Общността на енологичните практики и обработки ⁽²⁾.
- (17) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на комитета, създаден съгласно член 113, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Цел

Настоящият регламент определя някои подробни правила за прилагане на дял III, глави I и II от Регламент (ЕО) № 479/2008.

⁽¹⁾ ОВ L 272, 3.10.1990 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 127, 15.5.2008 г., стр. 13.

Член 2

Лозаро-винарски зони, чиито вина могат да имат общо алкохолно съдържание най-много 20 об. %

Лозаро-винарските зони, посочени в точка 1, втора алинея, буква в), първо тире от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 са зоните В I, В II и В III, посочени в приложение IX към същия регламент, както и площите от зона Б, където могат да се произвеждат следните бели вина със защитени географски указания: „Vin de pays de Franche-Comté“ и „Vin de pays du Val de Loire“.

Член 3

Разрешени енологични практики и ограничения

1. Разрешените енологични практики и ограничения, приложими към производството и съхраняването на продуктите, обхванати от Регламент (ЕО) № 479/2008, посочени в член 29, параграф 1 от него, са определени в приложение I към настоящия регламент.
2. Разрешените енологични практики, условията за прилагането им и граничните стойности при употребата им са посочени в приложение I А.
3. Граничните стойности за съдържанието на серен диоксид във вината са показани в приложение I Б.
4. Граничните стойности за съдържанието на летливи киселини са показани в приложение I В.
5. Условията относно практиката за подслаждане са определени в приложение I Г.

Член 4

Експериментално използване на нови енологични практики

1. За експериментални цели, както са посочени в член 29, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008, всяка държава-членка може да разреши прилагането на определени енологични практики или обработки, които не са предвидени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в настоящия регламент максимум за три години, при условие че:
 - а) съответните практики или обработки отговарят на условията, определени в член 27, параграф 2 и на критериите, изредени в член 30, букви б) до д) от Регламент (ЕО) № 479/2008,
 - б) такива практики и обработки се прилагат към количества, ненадхвърлящи обем от най-много 50 000 хектолитра годишно за всеки експеримент,
 - в) съответната държава-членка информира Комисията и останалите държави-членки при започването на експеримента за условията, при които е дадено разрешение;
 - г) обработката подлежи на вписване в придружителния документ, посочен в член 112, параграф 1 и в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

„Експеримент“ означава манипулация или манипулации, извършени в рамките на добре определен изследователски проект с отделен експериментален протокол.

2. Продуктите, получени от експерименталното използване на такива практики или обработки, могат да бъдат пускани на пазара на други държави-членки, различни от съответната държава-членка, когато компетентните органи на държавата-членка по местоназначение са били предварително информирани от държавата-членка, разрешаваща експеримента, за условията на разрешаване и за съответните количества.

3. В течение на трите месеца след края на периода, посочен в параграф 1, съответната държава-членка изпраща на Комисията съобщение за разрешения експеримент и за резултатите от него, а Комисията съобщава на останалите държави-членки за резултатите от експеримента.

4. При необходимост и в зависимост от тези резултати съответната държава-членка може да подаде заявление до Комисията за разрешение да продължи експеримента, евентуално с по-голямо количество, отколкото в първоначалния експеримент, за нов период от най-много три години. Държавата-членка предоставя съответното досие в подкрепа на своето заявление. Комисията взема решение по отношение на заявлението за продължаване на експеримента в съответствие с процедурата, посочена в член 113, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 5

Енологични практики, приложими към категориите пенливи вина

Разрешените енологични практики и ограниченията, в това число по отношение на обогатяване, повишаване или намаляване на киселинното съдържание на пенливи вина, висококачествени пенливи вина и висококачествени пенливи ароматизирани вина, посочени в член 32, втора алинея, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008 са изредени в приложение II от настоящия регламент, без да се засягат общите енологични практики и ограничения, предвидени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в приложение I към настоящия регламент.

Член 6

Енологични практики, приложими към ликьорните вина

Разрешените енологични практики и ограниченията, отнасящи се до ликьорните вина, посочени в член 32, втора алинея, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008, са изредени в приложение III към настоящия регламент, без да се засягат общите енологични практики и ограничения, предвидени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в приложение I към настоящия регламент.

Член 7

Определение на купажирането

1. По смисъла на член 32, втора алинея, буква г) от Регламент (ЕО) № 479/2008 под „купажиране“ се разбира сместа от вина или гроздова мъст с различен произход, различни сортове лози, различни реколти или различни категории вино или гроздова мъст.

2. Като различни категории вино и мъст се разглеждат:
- червено вино, бяло вино и мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино;
 - вина без защитено наименование за произход/географско указание, вина със защитено наименование за произход (ЗНП) или защитено географско указание (ЗГУ), както и гроздова мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино.

За целите на прилагането на настоящия параграф виното розé се разглежда като червено вино.

3. Следните обработки не се разглеждат като купажиране:
- обогащването с добавяне на концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст;
 - подслаждането.

Член 8

Общи правила относно смесването и купажирането

1. Вина могат да се получат със смесване или купажиране, само ако съставките на това смесване или на това купажиране притежават характеристики, предвидени за получаване на вино, и се подчиняват на разпоредбите на Регламент (ЕО) № 479/2008 и на настоящия регламент.

Купажирането на бяло вино, което не притежава ЗНП/ЗГУ, с червено вино, което не притежава ЗНП/ЗГУ, не може да доведе до получаването на вино розé.

Въпреки това разпоредбата, предвидена във втората алинея, не изключва купажиране от вида, предвиден в тази алинея, когато крайният продукт е предназначен за приготвяне на ферментационна смес съобразно определението ѝ в приложение I към Регламент (ЕО) № 479/2008 или е предназначен за производството на искрящи вина.

2. Забранява се купажирането на гроздова мъст или вино, което е преминало енологичната практика, посочена в приложение I А, точка 14 от настоящия регламент с гроздова мъст или вино, което не е преминало през тази енологична практика.

Член 9

Спецификации за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики

1. Когато не са определени от Директива 2008/84/ЕО на Комисията ⁽¹⁾, спецификациите за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики, посочени в член 32, втора алинея, буква д) от Регламент (ЕО) № 479/2008, са същите като определените и публикуваните в Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното.

Там, където е необходимо, тези критерии за чистота се допълват със специфичните изисквания, предвидени в приложение I А към настоящия регламент.

⁽¹⁾ ОВ L 253, 20.9.2008 г., стр. 1.

2. Ензимите и ензимните препарати, използвани в разрешените енологични практики и процеси, изброени в приложение I А, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните ⁽²⁾.

Член 10

Условия за държане, разпространение и използване на продукти, които не съответстват на разпоредбите на глава II от дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 или на настоящия регламент

1. Продуктите, които не съответстват на разпоредбите на глава II от дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 или на този от настоящия регламент, се унищожават. Държавите-членки обаче могат да разрешат използването на определени продукти, чиито характеристики те определят, от дестилационни фабрики или предприятия за производство на оцет или за индустриални цели.

2. Такива продукти не могат да бъдат съхранявани без легитимна причина от производители или търговци и те могат да бъдат прехвърляни само в дестилационни фабрики, предприятия за производство на оцет или предприятия, използващи ги за индустриални цели или продукти или в заводи за унищожаване.

3. Държавите-членки могат да разрешават добавянето на денатуриращи вещества или индикатори към вината, посочени в параграф 1, с цел по-добрата им идентификация. Когато това е оправдано, те могат също да забранят използването, предвидено в параграф 1, и могат да наредят унищожаване на продуктите.

4. Вино, произведено преди 1 август 2009 г., може да бъде предложено или доставено за пряка консумация от човека, при условие че то отговаря на общностните правила или на националните правила, които са в сила преди тази дата.

Член 11

Общи условия относно манипулациите по обогатяване, повишаване и намаляване на киселинното съдържание на продуктите, различни от вино

Манипулациите, посочени в приложение V, точка Г 1 към Регламент (ЕО) № 479/2008, трябва да бъдат извършвани еднократно. Държавите-членки обаче могат да разрешат някои от тези операции да могат да бъдат извършвани многократно, когато това подобрява винификацията на съответния продукт. В такива случаи граничните стойности, предвидени в приложение V към Регламент (ЕО) № 479/2008, се прилагат към съответната манипулация в нейната цялост.

⁽²⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 7.

Член 12

Административни правила относно обогатяването

1. Съобщаването, посочено в приложение V, буква Г 4 към Регламент (ЕО) № 479/2008 по отношение на манипулации за повишаване на алкохолното съдържание, се извършва от физическите или юридическите лица, осъществяващи съответните манипулации, и в съответствие с целесъобразните срокове и условия за контрол, определени от компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия се извършва манипулацията.

2. Съобщаването, посочено в параграф 1, се извършва писмено и включва следната информация:

- а) името и адреса на декларатора;
- б) мястото, където ще бъде извършена манипулацията;
- в) датата и часът, когато ще започне манипулацията;
- г) описанието на продукта, подложен на манипулацията;
- д) използвания процес при манипулацията с подробности за типа на продукта, който ще бъде използван за нея.

3. Държавите-членки могат да разрешат да бъдат изпратени на компетентните органи предварителни съобщения, отнасящи се до няколко операции или за определен период. Такива съобщения се приемат само ако деклараторът води регистър за всяка операция по обогатяване, както е предвидено в параграф 6, и за информацията, посочена в параграф 2.

4. Когато съответното лице е възпрепятствано поради непреодолима сила да извърши навреме съобщаваната операция, държавите-членки определят условията, съгласно които това лице трябва да изпрати ново съобщение до компетентните органи, така че необходимите проверки да могат да бъдат извършени.

5. Съобщението, посочено в параграф 1, не се изисква в държавите-членки, където компетентните органи извършват систематични аналитични проверки на всички партии продукти, предмет на винификация.

6. Вписването в регистрите, посочени в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 на данните относно протичането на манипулациите по повишаване на алкохолното съдържание, се извършва незабавно след края на самата манипулация.

В случаите, в които предварителното съобщаване, отнасящо се до няколко операции, не посочва датата и часа, когато ще започнат манипулациите, трябва да бъде направено вписване в тези регистри преди започването на всяка манипулация.

Член 13

Административни правила, приложими при повишаване и при намаляване на киселинното съдържание

1. По отношение на повишаването и намаляването на киселинното съдържание операторите изпращат съобщението, посочено в приложение V, буква Г 4 към Регламент (ЕО) № 479/2008, не по-късно от втория ден, следващ първата извършена манипулация през всяка лозарска година. Това съобщение е валидно за всички манипулации през тази лозарска година.

2. Съобщаването, посочено в параграф 1, се извършва писмено и включва следната информация:

- а) името и адреса на декларатора;
- б) вида на манипулацията;
- в) мястото, където се извършва манипулацията.

3. Информацията относно протичането на всяка манипулация за повишаване или намаляване на киселинното съдържание трябва да се впише в регистрите, посочени в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 14

Наливане на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“/„ýer“

Наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“/„ýer“, предвидено в приложение VI, точка Г 2, към Регламент (ЕО) № 479/2008, се извършва както следва, в съответствие с националните разпоредби, които са в сила на 1 май 2004 г.:

- а) „Tokaji fordítás“ или „Tokajský forditáš“ се приготвя, като се налива гроздова мъст или вино върху намачкана пулпа от „aszú“/„výber“;
- б) „Tokaji másolás“ или „Tokajský másolás“ се приготвя, като се налива гроздова мъст или вино върху винени утайки от „szamorodni“/„samorodné“ или от „aszú“/„výber“;

Съответните продукти трябва да са от една и съща реколта.

Член 15

Приложими общностни методи за анализ

1. Методите за анализ, посочени в член 31, втора алинея от Регламент (ЕО) № 479/2008, приложими за контрола на някои лозаро-винарски продукти или някои ограничения, определени на общностно ниво, са установени в приложение IV.

2. Комисията публикува в *Официален вестник на Европейския съюз*, серия С списъка и описанието на методите за анализ, посочени в член 31, първа алинея от Регламент (ЕО) № 479/2008 и описани в „Сборник с международните методи за анализ на вината и видовете мъст“ на OIV, които са приложими за контрола на ограниченията и на изискванията, определени в нормативната уредба на Общността за производството на лозаро-винарски продукти.

Член 16

Отмяна

Регламенти (ЕИО) № 2676/90 и (ЕО) № 423/2008 се отменят.

Позоваванията на отменените регламенти и на Регламент (ЕО) № 1493/1999 се тълкуват като позовавания на настоящия регламент и се четат съобразно таблицата на съответствието, дадена в приложение V.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 10 юли 2009 година.

Член 17

Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 1 август 2009 година.

За Комисията
Mariann FISCHER BOEL
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I А

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОБРАБОТКИ

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
1	Аериране или окисляване с газообразен кислород;		
2	Термични обработки		
3	Центрофугиране и филтриране със или без инертна филтрираща добавка		Възможното използване на добавка не трябва да оставя нежелани остатъци в обработвания продукт
4	Употреба на въглероден диоксид, наричан също така въгледвоукис, аргон или азот, самостоятелно или в комбинация помежду им, с цел да се създаде инертна атмосфера, в която продуктът да се обработва в защитена от въздуха среда		
5	Използване на дрождени обвивки за винификация, сухи или във винена суспензия	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	
6	За да се благоприятства развитието на дрождите, използване на едно или повече от следните вещества, евентуално придружени от инертна база от микрокристална целулоза:		
	— добавяне на двуамониев фосфат или амониев сулфат	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	В съответната гранична стойност за употреба от 1 g/l (изразено в соли) ⁽²⁾ или от 0,3 g/l за втората ферментация на пенливите вина
	— добавка на амониев бисулфит.	Единствено за пряското грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафилирано грозде, концентрирана гроздова мъст, младо вино в процес на ферментация:	В съответната гранична стойност за употреба от 0,2 g/l (изразена в соли) ⁽²⁾ и в граничните стойности, предвидени в точка 7.
	— добавка на тиаминов дихлорхидрат	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	В граничната използвана стойност от 0,6 mg/l (изразена в тиамин) за всяка обработка.
7	Използване на серен анхидрид, наричан още серен двуокис, калиев бисулфит или калиев метабисулфит, наричан още калиев дисулфит или калиев пиросулфит		Гранични стойности (максимално количество в пуснат на пазара продукт), предвидени в приложение I Б
8	Десулфитиране чрез физични методи	Единствено за пряското грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафилирано грозде, концентрираната гроздова мъст, ректифицираната концентрирана гроздова мъст и младото вино в процес на ферментация	

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба (1)	Гранични стойности за използване
9	Обработка с активен въглен за енологична употреба	Единствено за гроздовата мъст и младите вина в процес на ферментация, ректифицираната концентрирана гроздова мъст и за белите вина	В граничната използвана стойност от 100 g сух продукт на hl
10	Избистряне с едно или повече от следните вещества за енологична употреба: <ul style="list-style-type: none"> — ядивен желатин, — белтъчни вещества от растителен произход, получени от пшеница или грах, — рибен клей, — калиев казеин и калиев казеинат, — яйчен албумин, — бентонит, — силициев диоксид във формата на гел или колоиден разтвор, — каолин, — танин, — пектолитни ензими, — ензимни заготовки на бетаглюнази 	Условия за употреба на бетаглюнази, предвидени в допълнение 1	
11	Използване на сорбинова киселина под формата на калиев сорбат		Максимално количество сорбинова киселина в обработвания пуснат на пазара продукт: 200 mg/l
12	Използване на L(+) винена киселина, L-ябълчена киселина, D, L-ябълчена киселина или млечна киселина за повишаване на киселинното съдържание	Условия и гранични стойности, предвидени в приложение V, точки В и Г към Регламент (ЕО) № 479/2008 и в членове 11 и 13 от настоящия регламент. Спецификации за L(+) винена киселина, предвидени в допълнение 2, параграф 2	
13	Използване на едно или повече от следните вещества с цел намаляване на киселинното съдържание: <ul style="list-style-type: none"> — неутрален калиев тартрат, — калиев бикарбонат, — калциев карбонат, който може да съдържа малки количества двойна калциева сол на L (+) винена и L (-) ябълчена киселина, — калциев тартрат — L (+)-винена киселина, — хомогенен продукт на винена киселина и калциев карбонат в еднакви и фино пулверизирани пропорции 	Условия и гранични стойности, предвидени в приложение V, точки В и Г към Регламент (ЕО) № 479/2008 и в членове 11 и 13 от настоящия регламент. За L(+) винена киселина, съобразно условията, предвидени в допълнение 2	
14	Добавяне на смола от алепски борове	Съобразно условията, предвидени в допълнение 3	

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
15	Използване на препарати от клетъчни стени на дрожди		В граничната използвана стойност от 40 g/hl
16	Използване на поливинилпириролидон		В граничната използвана стойност от 80 g/hl
17	Използване на млечнокисели бактерии		
18	Добавяне на лизозим		В граничната използвана стойност от 500 mg/l (когато се добавя във виното и в мъстта, общото количество не трябва да надвишава 500 mg/l)
19	Добавяне на L-аскорбинова киселина		Максимално количество в обработвания пуснат на пазара продукт: 250 mg/l ⁽²⁾
20	Използване на йонообменните смоли	Единствено за гроздова мъст, предназначена за получаване на концентрирана ректифицирана гроздова мъст и при условията, определени в допълнение 4	
21	Използване в сухи вина от пресни, здрави и неразредени утайки, които съдържат дрожди, получени от скорошна винификация на сухо вино	За продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, и 9, 15 и 16 на приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	Количества, не по-големи от 5 % от обема на обработвания продукт
22	Барботажа с помощта на аргон или азот		
23	Добавяне на въглероден диоксид	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 7 и 9 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	За негазираните вина максималното количество въглероден диоксид в обработваното пуснато на пазара вино е 3 g/l, а свръхналягането, дължащо се на въглеродния диоксид, трябва да е под 1 бар при температура от 20 °C
24	Добавяне на лимонена киселина с цел стабилизация на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	Максимално количество в обработвания пуснат на пазара продукт: 1g/l
25	Добавяне на танини	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	
26	Обработка: — на бели вина или на вина тип „розé“ с калиев фероцианид, — на червените вина с калиев фероцианид или с калиев фитат	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, при условията, установени в допълнение 5	За калиевия фитат, в граничната използвана стойност от 8 g/hl
27	Добавяне на метавинена киселина	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	В граничната използвана стойност от 100 mg/l

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
28	Използване на арабска гума	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	
29	Използване на D, L-винена киселина, наричана още рацемична киселина, или на нейна неутрална калиева сол с цел утаяване на излишния калций	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 5	
30	Използване на винени соли за подпомагане на утаяването: — калиев битартрат или калиев хидроген тартрат, — калциев тартрат	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	За калциевия тартрат, в граничната използвана стойност от 200 g/hl
31	Използване на меден сулфат или меден цитрат за отстраняване на недостатъци във вкуса или в миризмата на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	В граничната използвана стойност от 1 g/hl и при условие че обработваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед
32	Добавяне на карамел, по смисъла на Директива (ЕО) 94/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 година относно оцветители за влагане в храни ⁽⁴⁾ , с цел подсилване на цвета	Единствено за ликьорните вина	
33	Използване на пити чист парафин, напоени с алил изотиоцианат за създаване на стерилна атмосфера	Единствено за частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и за виното. Разрешено единствено в Италия, доколкото не е забранено от националното законодателство и единствено при съдове, съдържащи повече от 20 литра	Във виното не трябва да има никакви следи от алил изотиоцианат
34	Добавяне на диметил дикарбонат (DMDC) във виното за гарантиране на микробиологичната му стабилизация	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 6	В граничната използвана стойност от 200 mg/l и остатъци, които не трябва да се отчитат във вино, което е пуснато на пазара
35	Добавяне на манопротеини от дрожди, за да се гарантира тартратна и протеинова стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
36	Обработка с електродиализа за стабилизиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 7	
37	Използване на уреаса за намаляване на нивото на уреята във виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 8	
38	Използване на парчета дъбово дърво при производството и добиването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст	Съобразно условията, предвидени в допълнение 9	
39	Употреба: — на калциев алгинат, или — калиев алгинат;	Единствено за производството на всички категории пенливи и искрящи вина, получени чрез ферментация в бутилки и за които сепарацията на утайката е извършена чрез дегоржаж.	
40	Частично намаляване на алкохолното съдържание на виното	Само за виното и при условията, посочени в допълнение 10	
41	Използване на кополимери поливинилмидазол — поливинилпирилодон (PVI/PVP) с цел намаляване на съдържанието на мед, желязо и тежки метали	Съобразно условията, предвидени в допълнение 11	В граничната използвана стойност от 500 mg/l (когато се използва във виното и в мъстта, общата доза не трябва да надвишава от 500 mg/l)
42	Добавяне на карбоксиметилцелулоза (целуозна гума) за гарантиране на тартаратната стабилност	Единствено за виното и всички категории пенливи и искрящи вина	В граничната използвана стойност от 100 mg/l
43	Обработка с катионообменители за гарантиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 12	

⁽¹⁾ Освен ако е споменато изрично, описаната практика или обработка може да се използва за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, за частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, за вино, за всички категории пенливи вина, за искрящи вина, за искрящи газирани вина, за ликьорни вина, за вина от стафилирано грозде и за вина от презряло грозде.

⁽²⁾ Тези амониеви соли могат да се използват и комбинирано до една обща прагова стойност от 1 g/l, без да се нарушава определените по-горе специфични прагови стойности от 0,3 g/l или 0,2 g/l.

⁽³⁾ Граничната използвана стойност е 250 mg/l за всяка обработка.

⁽⁴⁾ ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 13.

Допълнение 1

Изисквания относно бетаглюконазата

1. Международно кодифициране на бетаглюконазите: E.C. 3-2-1-58
2. Бета-глюкан хидролаза (разгражда глюкана на благородната плесен *Botrytis cinerea*)
3. Произход: *Trichoderma harzianum*
4. Област на приложение: разграждане на бета-глюкани, намиращи се във вината, по-специално онези от тях, които произхождат от грозде, обхванато от благородната плесен *Botrytis cinerea*
5. Максимално използвано количество: 3 g ензимен препарат, съдържащ 25 % органична материя в състояние на суспензия (TOS) на хектолитър
6. Спецификации относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба при изсушаване	Под 10 %
Тежки метали	Под 30 ppm
Pb:	Под 10 ppm
As:	Под 3 ppm
Общи колиформени:	Няма
<i>Escherichia coli</i>	Няма в проба от 25 g
<i>Salmonella spp</i> :	Няма в проба от 25 g
Общи аеробни зародиши:	Под 5×10^4 зародиши/g

Допълнение 2

L (+)-винена киселина

1. Използването на винена киселина, чиято употреба за намаляване на киселинното съдържание е предвидена в приложение I А, точка 13, се разрешава само за продуктите:

които са произведени от сортовете лози Elbling и Riesling и

които са получени от грозде, събрано в следните лозарски райони на северната част на лозарска зона А:

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

2. Винената киселина, чиято употреба е предвидена в точки 12 и 13 от настоящото приложение, известна още като L(+)-винена киселина, трябва да бъде от земеделски произход, по-специално — извлечена от лозаро-винарски продукти. Тя трябва и да отговаря на критериите за чистота, установени в Директива 2008/84/ЕО.

Допълнение 3

Смола от алепски бор

1. Смола от алепски бор, чиято употреба е предвидена в приложение I А, точка 14, може да бъде използвана за производство само на вино „retsina“. Тази енологична практика може да бъде прилагана само:
 - а) на географската територия на Гърция;
 - б) като се използва гроздова мъст от сортове грозде, производствени области и лозарски области, които са определени в гръцките разпоредби, в сила от 31 декември 1980 г.,
 - в) чрез добавяне на 1 000 грама или по-малко от смолата на хектолитър от използвания продукт преди ферментация или където действителното алкохолно съдържание не надвишава една трета от общото алкохолно съдържание по време на ферментация.
 2. Гърция уведомява Комисията предварително, ако възнамерява да измени разпоредбите, посочени в параграф 1, буква б). Ако Комисията не отговори в рамките на два месеца от това уведомяване, Гърция може да въведе планираните изменения.
-

Допълнение 4

Йонообменни смоли

1. Йонообменните смоли, които могат да бъдат използвани в съответствие с приложение I А, точка 20 са стирен и дивинилбензен кополимери, съдържащи групи сулфонова киселина или амониевни групи. Те трябва да бъдат съобразени с предписанията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ и с националните и общностни разпоредби, приети в прилагане на последния. Освен това, когато се изпитват чрез метода за анализ, установен в параграф 2, те не трябва да губят повече от 1 mg/l от органичното вещество в никой от изброените разтворители. Те трябва да бъдат регенирирани с разрешените вещества за използване при производството на хранителните продукти.

Тези смоли могат да бъдат използвани само под надзор на енолог или техник и в инсталации, одобрени от органите на държавата-членка, на чиято територия те се използват. Тези органи установяват запълненията и отговорността на одобрените енолози и техници.

2. Метод за анализ за определяне на загубата на органични вещества от йонообменните смоли:

1. ПРЕДМЕТ И ОБХВАТ

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Загуби на органична материя при йонообменните смоли. Загуби, определени според описания по-долу метод.

3. ПРИНЦИП

Екстрахиращите разтворители се прекарват през приготвени за целта смоли и теглото на екстрахираната органична материя се определя чрез гравиметрия.

4. РЕАГЕНТИ

Всички реагенти трябва да бъдат с чистота за анализ.

Екстрахиращи разтворители.

4.1. Дестилирана вода или дейонизирана вода или вода с еквивалентна степен на чистота.

4.2. Приготвя се 15 % v/v етанол, като се смесват 15 обемни части чист етанол с 85 обемни части вода (т. 4.1).

4.3. Приготвя се оцетна киселина 5 % m/m, като се смесват пет тегловни части ледена оцетна киселина с 95 тегловни части вода (т. 4.1).

5. ОБОРУДВАНЕ

5.1. Колони за йонообменна хроматография.

5.2. Цилиндрични епруветки с вместимост два литра.

5.3. Плоски изпарителни ванички, издържащи на температура до 850 °C в муфелна пещ.

5.4. Сушилнен шкаф с устройство за термостатен контрол, регулиран на около 105 ± 2 °C.

5.5. Муфелна пещ с устройство за термостатен контрол, регулирана на 850 ± 25 °C.

5.6. Аналитична везна с точност до 0,1 милиграма.

5.7. Изпарител, нагревателна плоча или изпарител с инфрачервени лъчи.

(¹) ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4.

6. ПРОЦЕДУРА

- 6.1. Към всяка от трите колони за йонообменна хроматография (точка 5.1) се добавят 50 милилитра от йонообменната смола, която ще бъде тествана, след като е измита и обработена в съответствие със спецификациите на производителя относно смолите, предназначени да бъдат използвани в сектора на хранителните продукти.
- 6.2. При анионните смоли, екстрахиращите разтворители (точки 4.1, 4.2 и 4.3) се прекарват поотделно през подготовените за тази цел колони (точка 6.1) при дебит от 350 до 450 милилитра на час. Всеки път първият литър от елюата се изхвърля, а следващите два литра се събират в градуирани епруветки (точка 5.2). При катионните смоли през подготовените за тази цел колони се прекарват само двата разредителя, посочени в точки 4.1 и 4.2.
- 6.3. Всеки от трите елюата се изпарява върху загряваща пластина или с помощта на изпарител с инфрачервени лъчи (точка 5.7) в плоска изпарителна ваничка (точка 5.3), която предварително е изчистена и претеглена (m_0). Ваничките се поставят в сушилен шкаф (точка 5.4) и се сушат до достигане на постоянно тегло (m_1).
- 6.4. След като се запише теглото на така изсушената ваничка (точка 6.3), тя се поставя в муфелна пещ (точка 5.5) и се обгаря до получаване на постоянно тегло (m_2).
- 6.5. Определя се екстрахираната органична материя (точка 7.1). Ако резултатът е повече от 1 милиграм на литър, се извършва контролно изпитание с помощта на реактиви и теглото на екстрахираната органична материя се преизчислява.

Контролното изпитание се извършва, като се повтарят операциите, посочени в точки 6.3 и 6.4, но се използват два литра екстрахиращ разтворител, което дава стойности за теглото m_3 и m_4 , съответстващи на точки 6.3 и 6.4.

7. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

7.1. Формула и изчисляване на резултатите.

Теглото на екстрахираната от йонообменните смоли органична материя, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

$$500 (m_1 - m_2)$$

в която m_1 и m_2 се изразени в грамове.

Коригираното тегло на екстрахираната от йонообменните смоли органична материя, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

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

в която m_1 , m_2 , m_3 и m_4 се изразени в грамове.

7.2. Разликата между резултатите от две успоредни измервания, осъществени върху една и съща проба, не трябва да надвишава 0,2 милиграма на литър.

*Допълнение 5***Калиев фероцианид (жълта кръвна сол)****Калциев фитат****D,L-винена киселина**

Калиев фероцианид и калциев фитат, чието използване е предвидено в приложение I А, точка 26, или използването на D,L-винена киселина, предвидено в приложение I А, точка 29, може да бъде използвана само под надзор на енолог или техник, одобрен от органите на държавата-членка, на чиято територия се извършва обработката, като степента на неговата отговорност се определя при необходимост от съответната държава-членка.

След обработка с калиев фероцианид или калциев фитат виното трябва да съдържа следи от желязо.

Контролът върху използването на продуктите, посочени в първа алинея, се урежда от разпоредбите, приети от държавите-членки.

Допълнение 6

Изисквания към диметилдикарбонат

ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ

Диметилдикарбонат може да се добавя към виното със следната цел: микробиологична стабилизация на бутилирано вино, съдържащо подлежаща на ферментация захар.

ИЗИСКВАНИЯ

- добавянето трябва да се извърши малко преди бутилирането, определено като предлагане на дадения продукт за търговски цели в съдове с номинален обем от 60 литра или по-малко,
 - обработката може да се прилага само за вина със съдържание на захар, равно или по-голямо от 5 g/l,
 - използваният продукт трябва да отговаря на критериите за чистота, определени в Директива 2008/84/ЕО,
 - тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
-

Допълнение 7

Изисквания относно обработката с електродиализа

Тази обработка има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартрат и калциевия тартрат (и други соли на калция) чрез екстрахиране на йони за намаляване на пренаситеността им във виното под въздействие на електрическо поле с помощта от една страна на мембрани, пропускащи само аниони, и от друга страна, на мембрани, пропускащи само катиони.

1. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЕМБРАНИТЕ

- 1.1. Мембраните са разположени последователно в система тип „филтър-преса“ или във всяка друга подходяща система, която определя отделенията за обработка (вино) и за концентриране (отпадна вода).
- 1.2. Мембраните, пропускащи катиони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на катиони, и по-специално на катионите: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Мембраните, пропускащи аниони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на аниони, и по-специално на тартратни аниони.
- 1.4. Мембраните не трябва да предизвикват прекомерни изменения във физикохимичния състав и на сетивните характеристики на виното. Те трябва да отговарят на следните изисквания:

- те трябва да са произведени съгласно добрите производствени практики на базата на вещества, които са разрешени за производство на пластмасови материали, предназначени да влизат в контакт с хранителните продукти, фигуриращи в приложение II към Директива 2002/72/ЕО на Комисията ⁽¹⁾,
- потребителят на инсталацията за електродиализа трябва да докаже, че използваните мембрани притежават описаните по-горе характеристики, и че операциите по заменянето им са извършени от специализиран персонал;
- те не трябва да отделят никакви вещества в количество, което може да представлява заплаха за здравето на хората или да повлияе на вкуса или мирисата на хранителните продукти, и трябва да отговарят на критериите, предвидени в Директива 2002/72/ЕО;
- тяхното използване не трябва да предизвиква взаимодействие между съставките на мембраната и на виното, които биха могли да предизвикат образуване в обработвания продукт на нови съединения, които могат да имат токсичен характер.

Стабилността на новите мембрани за електродиализа трябва да се установява със симулатор, който има физикохимичния състав на виното за изследване на евентуална миграция на някои вещества, получени от мембрани за електродиализа.

Препоръчва се следният метод на изследване:

Симулаторът е водно-спиртен разтвор, който е буфериран спрямо рН и проводимостта на виното. Той има следния състав:

- чист етанол 11 л,
- калиев хидроген тартрат: 380 g,
- калиев хлорид: 60 g,
- концентрирана сярна киселина: 5 ml,
- дестилирана вода: количество, необходимо за достигане до 100 l.

Този разтвор се използва за изпитванията за миграция в затворен кръг чрез стек за електродиализа под напрежение (1 волт/клетка), с използване на 50 l/m² анионни и катионни мембрани, до достигане на 50 % деминерализиране на разтвора. Веригата на елюата се активира чрез разтвор от 5 g/l калиев хлорид. Мигриращите вещества се анализират в симулатора и в оттока от електродиализата.

⁽¹⁾ ОВ L 220, 15.8.2002 г., стр. 18.

Органичните молекули, които влизат в състава на мембраната и които биха могли да мигрират в обработвания разтвор, трябва да се определят количествено. За всяка от тези съставки се извършва специално количествено определяне от оторизирана лаборатория. Съдържанието в симулатора на всички количествено определени съединения трябва да бъде общо под 50 g/l.

Принципно общите правила за проверките на материалите, които са в контакт с хранителните продукти, трябва да се прилагат в случая с тези мембрани.

2. ИЗИСКВАНИЯ, ПРИЛАГАНИ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА МЕМБРАНИ

Двойката мембрани, приложими към обработката на тартратната стабилност на виното с електродиализа, се определя така че да бъдат спазени следните условия:

- намаляването на рН на виното да не надвишава 0,3 единици рН,
- намаляването на летливите киселини да бъде под 0,12 g/l (2 meq (милиеквивалента), изразени в оцветна киселина),
- обработката чрез електродиализа не трябва да повлиява на нейонните съставки на виното, по-специално полифенолите и полизахаридите,
- дифузията на малки молекули, като тези на етанола, трябва да е редуцирана и да не предизвиква намаляване на алкохолния градус на виното с повече от 0,1 об. %,
- съхраняването и почистването на тези мембрани трябва да бъде извършвано съгласно приетите методи и с вещества, чието използване е разрешено при приготвянето на хранителни продукти,
- мембраните се маркират така, че да може да се контролира спазването на поредността им в стека,
- използваната апаратура се управлява от командно-контролна система, която отчита нестабилността, присъща на всяко вино, така че да се елиминира само пренасищането с калиев хидроген тартрат и калциеви соли,
- прилагането на обработката се ръководи от енолог или квалифициран специалист.

Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Допълнение 8

Изисквания относно уреазата

1. Международно кодифициране на уреазата: ЕС 3-5-1-5, CAS №: 9002-13-5.
2. Дейност: уреазата (активна в кисела среда), разгражда уреята на амоняк и въглероден диоксид. Обявената активност е минимум 5 единици на милиграм, като 1 единица е равна на количеството ензим, което освобождава един $\mu\text{mol NH}_3$ на минута при 37°C от 5 g/l концентрат на урея (при pH4).
3. Произход: *Lactobacillus fermentum*.
4. Област на приложение: разграждане на уреята във вината, предназначени за продължително стареене, когато началната концентрация на урея надвишава 1 милиграма на литър.
5. Максимално използвано количество: 75 милиграма ензимен препарат на литър обработвано вино, като не трябва да се надвишават 375 единици уреазата на литър вино. В края на обработката всяка остатъчна ензимна дейност трябва да се прекрати чрез филтрация на виното (диаметър на порите, по-малък от 1 μm).
6. Спецификации относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба при изсушаване	Под 10 %
Тежки метали	Под 30 ppm
Pb	Под 10 ppm
As	Под 2 ppm
Общи колиформени:	Няма
<i>Salmonella spp</i> :	Няма в проба от 25 g
Общи аеробни зародиши	Под 5×10^4 зародиши/g

Уреазата, използвана за обработка на виното, трябва да бъде произведена при условия, сходни с условията относно уреазата, предмет на становището на Научния комитет по храните от 10 декември 1998 г.

Допълнение 9

Изисквания за парчетата дъбово дърво**ЦЕЛ, ПРОИЗХОД И ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ**

Парчетата дъбово дърво се използват при производството и добиването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст и за внасянето във виното на някои съставни характеристики, присъщи на дъбовото дърво.

Парчетата дъбово дърво трябва да произлизат изключително от видовете *Quercus*.

Парчетата дъбово дърво се оставят в естественото им състояние или се затоплят до лека, средна или висока степен, но не бива да се претърпели горене, включително повърхностно, не бива да са въглищни, нито да са трошливи на допир. Те не трябва да са претърпели други химични, ензимни или физични обработки, освен нагряването. Към тях не трябва да се добавя каквото и да е било продукт, предназначен да увеличи тяхната естествена ароматизираща способност или техните извличими фенолни съединения.

ЕТИКЕТИРАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНИЯ ПРОДУКТ

Етикетът трябва да отбелязва произхода на ботаническия вид или видове дъб и интензивността на евентуалното нагряване, условията на съхранение и указанията за безопасност.

РАЗМЕРИ

Размерите на дървените частици трябва да са такива, че поне 95 % от теглото им да бъдат задържани от ситото, чиито отвори са 2 mm (или *светло сечение на сито* № 9).

ЧИСТОТА

Парчетата дъбово дърво не трябва да отделят вещества в концентрации, които биха предизвикали евентуални рискове за здравето.

Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Допълнение 10

Изисквания за обработката за частично намаляване на алкохолното съдържание на виното

Тази обработка има за цел да се получи вино с частично намалено алкохолно съдържание чрез отстраняване на част от алкохола (етанола) във виното посредством техники за физическо отделяне.

Изисквания

- Обработваните вина не трябва да имат органолептични недостатъци и трябва да бъдат годни за пряка консумация от човека.
- Отстраняването на алкохола във виното не може да се прилага, ако върху някой от лозаро-винарските продукти, употребявани при производството на съответното вино, се използва една от манипулациите по обогатяване, предвидени в приложение V към Регламент (ЕО) № 479/2008.
- Намаляването на действителното алкохолно съдържание по обем не може да надвишава 2 % об. и действителното алкохолно съдържание по обем на крайния продукт трябва да е съобразено с това, което е определено в точка 1, втора алинея, буква а) към приложение IV от Регламент (ЕО) № 479/2008.
- Прилагането на обработката се възлага на енолог или квалифициран специалист.
- Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
- Държавите-членки могат да предвидят тази обработка да стане предмет на декларация към компетентните органи.

Допълнение 11

Изисквания за обработката за кополимерите PVI/PVP

Тази обработка цели намаляването на извънредно завишените концентрации на метали и предотвратяването на недостатъците, причинени от твърде повишеното съдържание, например на желязо, посредством добавянето на кополимери, които поглъщат тези метали.

Изисквания

- добавяните към виното кополимери трябва да бъдат отстранявани чрез филтрация най-късно два дни след добавянето, като се прилага принципът на предпазните мерки.
- При мъстта кополимерите трябва да се добавят най-рано два дни преди филтрацията.
- Прилагането на обработката се възлага на енолог или квалифициран специалист.
- Използваните кополимери адсорбенти трябва да са съобразени с изискванията на Международния енологичен кодекс на OIV, по-специално за максималните гранични стойности за съдържание на мономери ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Обработката с кополимери PVI/PVP може да се използва само след определянето и публикацията на спецификациите за чистота и идентичност на разрешените кополимери в Международния енологичен кодекс на OIV.

Допълнение 12

Изисквания за обработка с катионообменители за гарантиране на тартратната стабилност на виното

Тази обработка има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартрат и калциевия тартрат (и други соли на калция).

Изисквания

1. Обработката трябва да обхваща само отстраняването на излишните катиони.
 - Виното се обработва със студ предварително.
 - Само малка част от виното, необходима за постигането на стабилност, се обработва с катионообменители.
2. Обработката се провежда върху смоли катионообменители, регенерирани киселинно.
3. Всички манипулации се ръководят от енолог или квалифициран специалист. Обработката трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
4. Катионните смоли трябва да бъдат съобразени с предписанията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ и с националните и общностните разпоредби, приети в прилагане на последния и да отговарят на изискванията от аналитичен характер, посочени в допълнение 4 към настоящия регламент. Използването им не трябва да предизвиква прекомерни изменения във физикохимичния състав и в сетивните характеристики на виното и да се съобразяват с граничните стойности, определени в точка 3 на монографията „Смоли катионообменители“ на Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното.

⁽¹⁾ ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4.

ПРИЛОЖЕНИЕ I—Б

ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА СЕРЕН ДИОКСИД ВЪВ ВИНАТА

А. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД ВЪВ ВИНАТА

1. Общото съдържание на серен диоксид във вината, различни от пенливи и ликьорни вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:
 - а) 150 mg на литър за червените вина;
 - б) 200 mg на литър за белите и вината тип „розé“.
2. Независимо от параграф 1, букви а) и б), максималната гранична стойност на съдържанието на серен диоксид по отношение на вината със съдържание на захар, изразена в сумата от глюкоза и фруктоза, равна или по-висока от 5 g на литър, достига до:
 - а) 200 mg на литър за червените вина и
 - б) 250 милиграма на литър за белите вина и вината тип „розé“;
 - в) 300 mg на литър за:
 - вината, които притежават правото за обозначението „Spätlese“ съгласно разпоредбите на Общността;
 - белите вина, които имат право на следните защитени наименования за произход: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette и Savennières;
 - белите вина, които имат право на защитените наименования за произход Allela, Navarra, Penedès, Tarragona и Valencia, и вината, които имат право на защитено наименование за произход от Comunidad Autónoma del País Vasco и са обозначени с „vendimia tardia“;
 - сладките вина, които имат право на защитено наименование за произход „Binissalem-Mallorca“;
 - вината от Обединеното кралство, произведени съобразно британското законодателство, когато съдържанието на захар е по-високо от 45 g/l;
 - вината от Унгария със защитено наименование за произход „Tokaji“ и с наименованието според унгарското законодателство „Tokaji édes szamorodni“ или „Tokaji száraz szamorodni“;
 - вината, които имат право на защитените наименования за произход: Loazzolo, Alto Adige и Trentino, обозначени с едно от наименованията или с наименованията: „passito“ или „vendemmia tardiva“;
 - вината, които имат право на защитеното наименование за произход: „Colli orientali del Friuli“, обозначено с наименованието „Picolit“;
 - вината, които имат право на защитеното наименование за произход Moscato di Pantelleria naturale и Moscato di Pantelleria;
 - вината от Чешката република, които имат право на наименованието „pozdní sběr“;
 - вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „neskorý zber“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajské samorodné suché“ или „Tokajské samorodné sladké“;
 - вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vghunsko vino ZGP — pozna trgatev“;
 - следните бели вина с географско указание, когато общото алкохолно съдържание по обем е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на захар надвишава 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'Os,
- 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;
- сладки вина от Гърция, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на едно от следните защитени географски указания:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (регионално вино от Turnavos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (регионално вино от Ahaia)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (регионално вино от Lakonia)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (регионално вино от Florina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (регионално вино от Cyclades)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (регионално вино от Argolida)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (регионално вино от Pieria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (регионално вино от планината Атон — регионално вино от Свещената планина);
- сладки вина от Кипър, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на защитеното наименование за произход Κομμανδάρια (Commandaria):
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (регионално вино от Lemesos)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (регионално вино от Pafos)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (регионално вино от Larnaka)
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (регионално вино от Lefkosia);
- г) 350 mg на литър за:
- вината, които притежават правото за обозначението „Auslese“ съгласно разпоредбите на Общността;
 - румънските бели вина, които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Murfatlar, Cotnari, Târnavе, Pietroasa, Valea Călugărească;
 - вината от Чешката република, които имат право на наименованието „výběr z hrozňů“;
 - вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „výber z hrozna“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajský mäsłás“ или „Tokajský fordítás“;
 - вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino ZGP — izbor“;
- д) 400 mg на литър за:
- вината, които имат право на обозначението „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ и „Eiswein“ съгласно разпоредбите на Общността;
 - белите вина, които имат право на следните защитени наименования за произход: 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, освен ако наименованието не е придружавано от текста „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, придружавано от името на съответната община, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, освен ако наименованието не е придружавано от текста „sec“, Alsace и Alsace grand cru, придружавани от текста „vendanges tardives“ или „sélection de grains nobles“;
 - сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафилирано грозде с произход от Гърция, чието съдържание на остатъчна захар, изразено в захар, е равно или надвишава 45 g/l, и които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Патра (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), и сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафилирано грозде, които имат право на едно от следните защитени географски указания: Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μομφρασία (Monevasia), Αγιορείτικος (Планината Атон — Свещената планина);
 - вината от Чешката република, които имат право на обозначенията „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ или „slámové víno“;
 - вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията „bobulový výber“, „hrozienkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ или „slamové víno“ и словашките токайски вина, които имат право на защитените наименования за произход „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“;
 - вината от Унгария, които имат право на защитено наименование за произход и които носят съобразно унгарското законодателство обозначението „Tokaji mäsłás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ или „Törpedt szőlőből készült bor“;
 - вината, които имат право на защитеното наименование за произход „Albana di Romagna“ с обозначението „passito“;
 - люксембургските вина, които имат право на защитено наименование за произход и които носят обозначенията „vendanges tardives“, „vin de glace“ или „vin de paille“;
 - белите вина, които имат правото да носят защитеното наименование за произход „Dougo“, придружено от наименованието „colheita tardia“;
 - вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията: „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor“, или „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino“, или „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor“;
 - белите вина от Канада, които имат право да носят обозначението „Icewine“.

3. Списъците на вината, получили защитено наименование за произход или защитено географско указание, които се намират в параграф 2, букви в), г) и д) могат да бъдат изменяни, когато условията за производство на съответните вина се изменят или тяхното географско указание или наименование за произход се промени. Държавите-членки предоставят предварително всички необходими технически данни за съответните вина, включително спецификациите, както и годишно произведените количества.
4. Когато климатичните условия го налагат, Комисията може да вземе решение съобразно с процедурата, предвидена в член 113, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 в определени лозарски зони на Общността съответните държави-членки да разрешават за вината, произведени на територията им, максималното съдържание на серния диоксид под 300 mg на литър, посочено в настоящата точка, да се увеличи максимум с 50 mg на литър. Случаите, в които държавите-членки могат да разрешават подобно увеличение, са посочени в приложение 1.
5. Държавите-членки могат да прилагат по-строги разпоредби за вината, произведени на територията им.

Б. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД В ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА

Общото съдържание на серен диоксид в ликьорните вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:

150 mg на литър, когато съдържанието на захар е под 5 g на литър;

200 mg на литър, когато съдържанието на захар надвишава или е равно на 5 g на литър.

В. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД В ПЕНЛИВИТЕ ВИНА

1. Общото съдържание на серен диоксид в пенливите вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:
 - а) 185 милиграма на литър за всички категории качествени пенливи вина, и
 - б) 235 милиграма на литър за останалите пенливи вина.
2. Когато климатичните условия го налагат, в някои лозарски зони на Общността, съответните държави-членки могат да разрешат за пенливите вина, посочени в параграф 1, букви а) и б), които се произвеждат на тяхната територия, максималното общо съдържание на серен двуокис да се повиши с максимум 40 mg на литър, при положение че вината, които ползват разрешението, не се изнасят извън съответните държави-членки.

Допълнение 1

Повишаване на максималното общо съдържание на серен диоксид в случаите, в които климатичните условия са го наложили

(Приложение I Б към настоящия регламент)

	Година	Държава-членка	Лозарска(и) зона(и)	Вина, които са обект на настоящите разпоредби
1.	2000	Германия	Всички лозарски зони на немска територия	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2000 г.
2.	2006	Германия	Лозарските зони на провинции Баден-Вюртемберг, Бавария, Хесен и Райнланд-Пфалц	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2006 г.
3.	2006	Франция	Лозарските райони на департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2006 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ I В

ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ЛЕТЛИВИ КИСЕЛИНИ ВЪВ ВИНАТА

1. Съдържанието на летливи киселини не може да надвишава:
 - а) 18 meq на литър за частично ферментиралата гроздова мъст;
 - б) 18 meq на литър за бели вина и вината тип „розé“; или
 - в) 20 meq на литър за червените вина.
2. Нивата, посочени в точка 1, се прилагат за:
 - а) продуктите, получени от грозде, добито в Общността по време на производството му и при всички етапи на продажбата,
 - б) за частично ферментиралата гроздова мъст и вината, които произхождат от трети страни, на всички етапи, още с влизането им на географската територия на Общността.
3. Може да се предвидят дерогации спрямо точка 1 по отношение на:
 - а) някои вина със защитено наименование за произход (ЗНП) или защитено географско указание (ЗГУ),
 - ако са преминали период на стареене поне в продължение на две години или
 - ако са били произведени по специални методи;
 - б) вината с общо алкохолно съдържание, равно или надвишаващо 13 об. %.

Държавите-членки уведомяват за тези дерогации Комисията, която от своя страна съобщава тази информация на останалите държави-членки.

ПРИЛОЖЕНИЕ I Г

ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ И УСЛОВИЯ ЗА ПОДСЛАЖДАНЕ НА ВИНАТА

1. Подслаждането на вината се разрешава само ако се извършва посредством един или няколко от следните продукти:
 - а) гроздова мъст,
 - б) концентрирана гроздова мъст,
 - в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст.Общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не може да се повишава с повече от 4 об. %.
2. Подслаждането на вносните вина, предназначени за пряка консумация от човека и обозначени с географско наименование, се забранява на територията на Общността. Подслаждането на другите вносни вина се подчинява на същите условия като тези, приложими за вината, произведени в Общността.
3. Подслаждането на вино със запазено наименование за произход може да бъде разрешено от дадена държава-членка единствено, ако се извършва:
 - а) при спазване на условията и граничните стойности, определени в настоящото приложение;
 - б) във вътрешността на района, откъдето произхожда съответното вино или от район в непосредствена близост.Гроздовата мъст и концентрираната гроздова мъст, посочени в точка 1, трябва да произхождат от същия район като този на виното, за чието подслаждане са използвани.
4. Подслаждането на вината се разрешава само по време на етапите на производство и на търговия на едро.
5. Подслаждането на вината трябва да се извършва, като се спазват следните конкретни административни правила:
 - а) Всяко физическо или юридическо лице, което има намерение да извърши операция по подслаждане, декларира това пред компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия ще бъде извършена операцията по подслаждане.
 - б) Тези декларации се представят в писмена форма. Те трябва да стигнат до компетентния орган най-малко 48 часа преди деня, в който ще бъде извършена операцията.
 - в) Въпреки това, когато предприятие извършва често или редовно операции по подслаждане, държавата-членка може да разреши да бъде подадена само една декларация, отнасяща се до няколко операции или определен период, до компетентния орган. Тази декларация се приема само при условие че предприятието води регистър на всяка операция по подслаждане и регистрира информацията, изисквана съгласно буква г).
 - г) Декларациите включват следната информация:
 - обема и общото и действителното алкохолно съдържание на използваното вино;
 - обема и общото и действителното алкохолно съдържание на гроздовата мъст или обема и гъстотата на концентрираната гроздова мъст или на концентрираната ректифицирана гроздова мъст, която се добавя, в зависимост от случая;
 - общото и действителното алкохолно съдържание на виното след подслаждането.

Лицата, посочени в буква а), водят входящи и изходящи регистри за стоката, в които са посочени количествата на гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст или концентрирана ректифицирана гроздова мъст, които те държат за извършване на подслаждането.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ, ПРИЛОЖИМИ КЪМ ПЕНЛИВИТЕ ВИНА, КЪМ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ ПЕНЛИВИ ВИНА И КЪМ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ АРОМАТИЗИРАНИ ПЕНЛИВИ ВИНА**A. Пенливи вина**

1. За целите на настоящата точка, както и на точки Б и В от настоящото приложение:
 - а) „тиражен ликьор“ е
продуктът, предназначен за добавяне към ферментационната смес за отнемане на пияната;
 - б) „експедиционен ликьор“ е
продуктът, предназначен за добавяне към пенливи вина, за да им придаде особени вкусови характеристики.
2. Експедиционният ликьор може да се състои единствено от:
 - захароза,
 - от гроздова мъст,
 - частично ферментирала гроздова мъст,
 - концентрирана гроздова мъст,
 - ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
 - вино или
 - смесването им,към които евентуално е добавен винен дестилат.
3. Без да се нарушава разрешеното обогатяване в съответствие с Регламент (ЕО) № 479/2008 за съставките на ферментационната смес, забранява се всяко обогатяване на ферментационна смес.
4. Въпреки това по отношение на районите и лозовите насаждения, за които е оправдано от техническа гледна точка, всяка държава-членка може да разрешава обогатяването на ферментационната смес на местата, където се произвежда пенливо вино при условие че:
 - а) никоя от съставните части на ферментационната смес вече не е претърпявала обогатяване;
 - б) посочените съставни части са извлечени единствено от грозде, събрано на нейна територия;
 - в) обогатяването е извършено с една-единствена операция;
 - г) следните гранични стойности не са превишени:
 - i) 3 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона А;
 - ii) 2 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона Б;
 - iii) 1,5 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона В;
 - д) използваният метод е добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст.
5. Добавянето на тиражен ликьор и експедиционен ликьор не се смятат нито за обогатяване, нито за подслаждане. Добавянето на тиражен ликьор не може да доведе до повишаване на общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес с повече от 1,5 об. %. Това повишаване се измерва, като се изчисли отклонението между общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес и общото алкохолно съдържание по обем на пенливото вино преди евентуалното добавяне на експедиционен ликьор.

6. Добавянето на експедиционен ликьор се осъществява по начин, при който действителното алкохолно съдържание по обем на пенливите вина не се повишава с повече от 0,5 об. %.
7. Забранява се подслаждането на ферментационната смес и нейните съставки.
8. Освен възможните повишаване или намаляване на киселинното съдържание, практикувани съгласно разпоредбите на Регламент (ЕО) № 479/2008 относно съставките, ферментационната смес може да бъде предмет на повишаване или намаляване на киселинното съдържание. Повишаването или намаляването на киселинното съдържание на ферментационната смес взаимно се изключват. Повишаването на киселинното съдържание може да се осъществи единствено при гранична стойност от 1,50 g на литър, изразено като винена киселина, т.е. 20 meq на литър.
9. През годините с изключителни климатични условия максималната гранична стойност от 1,50 g на литър, или 20 meq на литър, може да достигне до 2,50 g на литър, или 34 meq на литър, при условие че естествената киселинност на продуктите не е по-ниска от 3 g на литър, изразено във винена киселина — 40 meq на литър.
10. Въглеродният диоксид, който се съдържа в пенливото вино, може да се получава единствено от ферментационната смес, от която е получено съответното вино.

Тази ферментация, освен ако се отнася за тази, която е предназначена за трансформиране на гроздето, гроздовата мъст или частично ферментиралата гроздова мъст направо във пенливо вино, може да се получи единствено при добавянето на тиражен ликьор. Тя може да се осъществява единствено в бутилки или в затворена бъчва.

Използването на въглероден диоксид при процедурата преливане от един съд в друг чрез противоналягане е разрешено, под контрола и при условие че налягането на въглеродния диоксид в пенливото вино не е повишено.

11. По отношение на пенливите вина, различни от пенливите вина със защитено наименование за произход:
 - а) тиражният ликьор, предназначен за тяхното производство, може да се състои единствено от:
 - от гроздова мъст,
 - частично ферментирала гроздова мъст,
 - концентрирана гроздова мъст,
 - ректифицирана концентрирана гроздова мъст или
 - захароза и вино;
 - б) действителното алкохолно съдържание по обем, включително и съдържанието на алкохол в експедиционния ликьор, който може да се добави, е минимум 9,5 об. %.

Б. Висококачествени пенливи вина

1. Тиражният ликьор, предназначен за производството на висококачествено пенливо вино, може да съдържа единствено:
 - а) захароза,
 - б) концентрирана гроздова мъст,
 - в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
 - г) гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст или
 - д) вино.
2. Държавите-членки производители могат да определят всички допълнителни или по-строги характеристики или условия за производство и разпространяване на висококачествените пенливи вина, посочени в настоящия дял и произведени на територията им.
3. Освен това в производството на висококачествените пенливи вина се прилагат правилата, посочени в:
 - точка А, параграфи от 1 до 10;
 - в точки В 3 за действителното алкохолно съдържание по обем, В 5 за минималното свръхналягане и точки В 6 и В 7 за минималните срокове за производствените процеси, без да се засягат на настоящата точка Б 4 г) по-долу.

4. Относно висококачествените ароматизирани пенливи вина:
- a) освен ако е предвидена дерогация, те могат да се получат единствено чрез използване за образуване на ферментационна смес, предимно от гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, които са получени от сортове лози от списъка, посочен в допълнение 1. При все това висококачествените ароматизирани пенливи вина могат да бъдат произведени по традиционен начин чрез използване, в качеството им на елементи на ферментационната смес, на вина, получени от грозде от сорт „Prosecco“, набрано от районите Trentino — Alto Adige, Veneto и Friuli-Venezia Giulia;
 - b) контролирането на ферментационния процес преди и след образуването на ферментационна смес, за да я направи пенлива, може да се осъществи чрез охлаждане или чрез други физични процеси;
 - в) забранява се добавянето на експедиционен ликьор;
 - г) продължителността на процеса на производство на висококачествени ароматизирани пенливи вина не може да бъде по-малка от месец.

В. Пенливи вина и висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход

1. Общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес, предназначена за производството на висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход е минимум:
- 9,5 об. % в лозарските зони С III,
 - 9 об. % в другите лозарски зони.
2. Въпреки това ферментационната смес, предназначена за производството на качествени пенливи вина със защитено наименование за произход „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ и „Montello e Colli Asolani“ и произведени само от един лозов сорт, може да има общо алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 8,5 об. %.
3. Действителното алкохолно съдържание по обем на висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход, включително и съдържанието на алкохол в експедиционния ликьор, който може да се добави, е минимум 10 об. %
4. Тиражният ликьор за пенливите вина и висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход може да съдържа единствено:
- a) захароза,
 - b) концентрирана гроздова мъст,
 - в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
- и
- a) гроздова мъст,
 - b) частично ферментирала гроздова мъст,
 - в) вино,
- годни за производството на същото пенливо вино или същото висококачествено пенливо вино със защитено наименование за произход като това, към което се добавя тиражният ликьор.
5. Чрез дерогация от точка 5, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход в затворени съдове с капацитет под 25 cl могат да покажат минимално свръхналягане от 3 бара, когато се съхраняват при температура от 20 °C.
6. Продължителността на производствения процес на висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход, включително стареенето в производственото предприятие, считано от началото на ферментацията, предназначена за постигане на пенливост на сместа, е не по-малка от:
- a) шест месеца, когато ферментацията, предназначена за постигане на пенливост, се извършва в затворена бъчва;
 - b) девет месеца, когато ферментацията, предназначена за постигането на пенливост, се извършва в бутилка.

7. Продължителността на ферментацията, предназначена за превръщането на ферментационната смес в пенлива и продължителността на престоя на тази смес във винената утайка са минимум, както следва:
- 90 дни,
 - 30 дни, в случай че ферментацията се извършва в съдове, снабдени с приспособления за разклащане.
8. Правилата, изброени в точки А, 1—10 и Б 2 се прилагат също за пенливите вина и висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход.
9. Относно висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход:
- а) те могат да се получат единствено, като за образуването на ферментационна смес се използват предимно гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, получени от сортове лози от списъка, посочен в допълнение 1 и доколкото тези сортове са признати като годни за производството на висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход в района, чието наименование носят висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход. По изключение може да бъде произведено висококачествено ароматично пенливо вино със защитено наименование за произход, като за създаване на ферментационната смес се използват вина, получени от грозде от сорта лоза „Prosecco“, набрано в районите с наименования за произход „Conegliano-Valdobbiadene“ и „Montello e Colli Asolani“;
 - б) контролирането на ферментационния процес преди и след образуването на ферментационна смес, за да я направи пенлива, може да се осъществи чрез охлаждане или чрез други физични процеси;
 - в) забранява се добавянето на експедиционен ликьор;
 - г) действителното алкохолно съдържание по обем на висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде под 6 об. %;
 - д) общото алкохолно съдържание по обем на висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде под 10 об. %;
 - е) висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход показват свръхналягане не по-ниско от 3 бара; когато са съхранявани в затворени съдове при температура 20 °C;
 - ж) чрез дерогация от точка В 6 продължителността на процеса на производство на висококачествени ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде по-малка от месец.
-

Допълнение 1

Списък на сортовете лози, чието грозде може да бъде използвано за създаване на ферментационна смес за висококачествени ароматизирани пенливи вина и висококачествени ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход

Airén	Всички видове Malvoisie
Aleatico N	Mauzac blanc и rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Всички видове Muscat
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

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ, ПРИЛОЖИМИ КЪМ ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА И КЪМ ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ**A. Ликьорни вина**

1. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, които се използват за производството на ликьорни вина и на ликьорни вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, могат да са били предмет единствено на енологични практики и обработки, посочени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в настоящия регламент.
 2. Все пак:
 - а) повишаването на естественото алкохолно съдържание по обем може да е постигнато единствено от използването на продуктите, посочени в точка 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 и,
 - б) чрез дерогация на Испания се разрешава да позволи използването на калциев сулфат за испанските вина, обозначени с традиционното наименование „vino generoso“ или „vino generoso de licor“, когато тази практика е традиционна, и при условие че съдържанието на сулфат в така обработвания продукт не надвишава 2,5 g на литър, изразено в калиев сулфат. Така получените вина могат да бъдат подложени на допълнително повишаване на киселинното съдържание в максималната гранична стойност от 1,5 g на литър.
 3. Без да се нарушават по-строгите разпоредби, които държавите-членки могат да приемат за ликьорните вина и ликьорните вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, произвеждани на територията им, за тези продукти са разрешени енологичните практики, посочени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в настоящия регламент.
 4. Разрешават се следните манипулации:
 - а) подслаждането, при условие че е предмет на декларация и поддръжане на регистри, когато използваните продукти не са подлагани на обогатяване чрез концентрирана гроздова мъст с помощта на:
 - концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 3 об. %,
 - концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, получена от пресовано грозде, за испанското вино, обозначено с традиционното наименование „vino generoso de licor“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание не е по-високо от 8 об. %,
 - концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Madeira“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 8 об. %;
 - б) добавянето на алкохол, дестилат или спиртни напитки, посочени в точка 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, за да се компенсират загубите, дължими на изпаряването по време на стареенето;
 - в) стареенето в съдове, поставени при температура, не по-висока от 50 °C, за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Madeira“.
 5. Сортовете лози, от които произхождат продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, използвани за производството на ликьорните вина и ликьорните вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, се избират измежду тези, които са посочени в член 24, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
 6. Естественото алкохолно съдържание по обем на продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, използвани за производството на дадено ликьорно вино, различно от ликьорно вино със защитено наименование за произход или защитено географско указание, не може да бъде по-ниско от 12 об. %.
- Б. Ликьорни вина със защитено наименование за произход (разпоредби, различни от предвидените в точка А от настоящото приложение и по-специално относно ликьорните вина със защитено наименование за произход)**
1. Списъкът с ликьорните вина със защитено наименование за произход, чието производство се състои от използване на гроздова мъст или на смес от гроздова мъст и вино, посочени в точка 3, буква в), четвърто тире от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, се намира в допълнение 1, част А от настоящото приложение.

2. Списъкът с ликьорните вина със защитено наименование за произход, към които могат да бъдат добавени продуктите, посочени в точка 3, буква е), от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, се намира в допълнение 1, част Б от настоящото приложение.
3. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, както и концентрираната гроздова мъст и частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, посочени в точка 3, буква е), подточка iii) от същото приложение IV, използвани за производството на дадено ликьорно вино със защитено наименование за произход, трябва да произхождат от района, чието защитено наименование за произход носи съответното ликьорно вино.

Въпреки това по отношение на ликьорните вина със защитено наименование за произход „Málaga“ и „Jerez-Xérès-Sherry“, гроздовата мъст, концентрираната гроздова мъст и, в прилагане на точка Б 4 от приложение VI към Регламент (ЕО) № 479/2008, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, посочена в точка 3, буква е), подточка iii) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, произхождащи от сорта лоза Pedro Ximénez, могат да произлизат от района „Montilla-Moriles“.

4. Манипулациите, посочени в точки А 1 до А 4 от настоящото приложение, предназначени за получаване на ликьорно вино със защитено наименование за произход не могат да се извършват извън района, посочен в точка 3.

Въпреки това по отношение на ликьорното вино със защитено наименование за произход, за което наименованието „Porto“ е запазено за продукта, приготвян от грозде, добито в района с наименование „Douro“, допълнителното производство и процесът на стареене могат да се провеждат в горечитирания определен район или в района на Vila Nova на Gaia — Porto.

5. Без да се засягат по-рестриктивните разпоредби, които могат да приемат държавите-членки за ликьорните вина със защитено наименование за произход, произвеждани на тяхната територия:

- a) естественото алкохолно съдържание по обем на продуктите, използвани за производството на дадено ликьорно вино със защитено наименование за произход, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, не може да бъде по-ниско от 12 об. %. Въпреки това някои ликьорни вина със защитено наименование за произход, фигуриращи в един от списъците в допълнение 2, част А от настоящото приложение, могат да се добиват:

- i) или от гроздова мъст с естествено алкохолно съдържание по обем, което е равно поне на 10 об. %, ако се отнасят до ликьорни вина със защитено наименование за произход, получени чрез добавяне на спиртни напитки, получени чрез дестилация от вино или от гроздови джибри с наименование за произход и по възможност от същото стопанство;

- ii) или от гроздова мъст в процес на ферментация — или, по отношение на второто тире по-долу, от вино, — чието първоначално естествено алкохолно съдържание по обем е равно поне на:

— 11 об. % за ликьорните вина със защитено наименование за произход, получени чрез добавяне на неутрален алкохол, на винен дестилат с действително алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 70 об. % или на спиртна напитка от винен произход,

— 10,5 об. % за вината, получени от бяла гроздова мъст, фигуриращи в списък 3 на допълнение 2, част А,

— 9 об. % за португалските ликьорни вина със защитено наименование за произход „Madeira“ с традиционно производство и употреба в съответствие с националното законодателство, което специално го предвижда;

- б) списъкът на ликьорните вина със защитено наименование за произход, който има, чрез дерогация от точка 3, буква б) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, общо алкохолно съдържане по обем, по-ниско от 17,5 об. %, но не по-ниско от 15 об. %, като националното законодателство, приложимо за тях преди 1 януари 1985 г., го предвиждаше изрично, е изреден в допълнение 2, част Б.

6. Специфичните традиционни наименования „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ са запазени за ликьорни вина със защитено наименование за произход:

— получени от гроздовата реколта с поне 85 % сортове лози от списъка, фигуриращ в допълнение 3,

— извлечени от мъст с първоначално съдържание на захар от минимум 212 грама на литър,

— получени, без никакво друго обогатяване, от добавяне на алкохол, дестилат или спиртни напитки, посочени в точка 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008

7. Доколкото традиционните практики на производството го налагат, държавите-членки могат по отношение на ликьорните вина със защитено наименование за произход, произведени на територията им, да предвидят специфичното традиционно наименование „vin doux naturel“ да е запазено за ликьорните вина със защитено наименование за произход, които са:
- произведени пряко от производители, извършващи прибирането на реколтата, при условие че произлизат изключително от тяхната реколта от Muscat, Grenache, Massabéo или Malvoisie; въпреки това се допуска реколта, получена от парцели, които са засадени с гроздови сортове, различни от горепосочените четири, в границите на 10 % от общия брой лози;
 - получени в границата на добива на хектар от 40 hl гроздова мъст, посочена в приложение IV, точка 3, буква в), първо и четвърто тире от Регламент (ЕО) № 479/2008, като всяко надвишаване на този добив води до изгубване правото на ползване, за цялата реколта, на наименованието „vin doux naturel“;
 - получени от горещитираната гроздова мъст с първоначално съдържание на захар от минимум 252 g на литър,
 - получени, като се изключи всякакво друго обогатяване, чрез добавяне на алкохол от гроздов произход, който, изразен в чист алкохол, отговаря на минимум 5 % от обема на ползваната горепосочена гроздова мъст и максимум на по-ниската от двете пропорции, както следва:
 - или 10 % от обема на ползваната горещитирана гроздова мъст,
 - или 40 % от общото алкохолно съдържание по обем на крайния продукт, изразено като сбор от действителното алкохолно съдържание по обем и еквивалента на потенциалното алкохолно съдържание по обем, изчислено на основата на 1 об. % чист алкохол на 17,5 грама остатъчна захар на литър.
8. Специфичното традиционно наименование „vino generoso“ е запазено за сухото ликьорно вино със защитено наименование за произход, изцяло или частично произведено „под покривка“ и:
- получено от бяло грозде от сортовете Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema и Garrido Fino,
 - предлагано за консумация след средно две години стареене в дъбови бурета.
- Производството „под покривка“, посочено в първа алинея, се приема като биологичен процес, който се появява по време на спонтанното развитие на покривката от характерни дрожди на свободната повърхност на виното след пълната алкохолна ферментация на мъстта и придава на продукта специфични аналитични и органолептични характеристики.
9. Специфичното традиционно означение „vinho generoso“ се запазва за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ и „Carcavelos“ в съчетание със съответното наименование за произход.
10. Специфичното традиционно наименование „vinho generoso de licor“ се запазва за ликьорните вина със защитено наименование за произход:
- получени от „vinho generoso“, посочено в точка 8 или от вино „под покривка“, подходящо за получаване на такова „vinho generoso“, което е преминало през добавяне или на частично ферментирала гроздова мъст от пресовано грозде, или от концентрирана гроздова мъст,
 - предлагано за консумация след средно две години стареене в дъбови бурета.

Допълнение 1

Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, за производството на които се прилагат специални правила**А. СПИСЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ГРОЗДОВА МЪСТ ИЛИ СМЕСТА ОТ ТОЗИ ПРОДУКТ С ВИНО**

(Точка Б.1 от настоящото приложение)

ГЪРЦИЯ

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

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
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

ИТАЛИЯ

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

Б. СПИСЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ДОБАВЯНЕТО НА ПРОДУКТИТЕ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ IV, ТОЧКА 3, БУКВА Е) КЪМ РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 479/2008

(Точка Б.2 от настоящото приложение)

1. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя винен алкохол или алкохол от сушено грозде, притежаващ алкохолно съдържание, равно или по-високо от 95 обемни процента и равно или по-ниско от 96 обемни процента

(Приложение IV, точка 3, буква е), ii), първо тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ГЪРЦИЯ

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

ИСПАНИЯ

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

КИПЪР

Κομάνδαρια (Commandaria)

2. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавят спиртни напитки, получени чрез дестилация от вино или от гроздови джибри, притежаващи алкохолно съдържание, равно или по-високо от 52 обемни процента и по-ниско или равно на 86 обемни процента**

(Приложение IV, точка 3, буква е), ii), второ тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ГЪРЦИЯ

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

ФРАНЦИЯ

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

КИПЪР

Κομάνδαρια (Commandaria).

3. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавят спиртни напитки, получени чрез дестилация от сушено грозде, притежаващи алкохолно съдържание, равно или по-високо от 52 обемни процента и по-ниско от 94,5 обемни процента**

(Приложение IV, точка 3, буква е), ii), трето тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ГЪРЦИЯ

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

4. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде**

(Приложение IV, точка 3, буква е), iii), първо тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ИТАЛИЯ

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

КИПЪР

Κομάνδαρια (Commandaria).

5. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст, получена чрез директно нагряване, която отговаря, като се изключи тази манипулация, на определението за концентрирана гроздова мъст**

(Приложение IV, точка 3, буква е), iii), второ тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
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

ИТАЛИЯ

Marsala.

6. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст**

(Приложение IV, точка 3, буква е), iii), трето тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ИТАЛИЯ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Допълнение 2

А. Списъци, посочени в приложение III — Б, точка 5, буква а)

1. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от гроздова мъст с естествено алкохолно съдържание по обем, равно поне на 10 обемни процента, получени чрез добавяне на спиртни напитки, получени чрез дестилация от вино или от гроздови джибри с наименование за произход и по възможност от същото стопанство

ФРАНЦИЯ

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

2. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от гроздова мъст в процес на ферментация с първоначално естествено алкохолно съдържание по обем, равно поне на 11 обемни процента, получено чрез добавяне на неутрален алкохол или на винен дестилат с действително алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 70 обемни процента или на спиртна напитка от винен произход

ПОРТУГАЛИЯ

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ИТАЛИЯ

Moscato di Noto

Trentino

3. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от вино с първоначално естествено алкохолно съдържание по обем, равно поне на 10,5 обемни процента

ИСПАНИЯ

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от гроздова мъст в процес на ферментация с първоначално естествено алкохолно съдържание, равно поне на 9 обемни процента

ПОРТУГАЛИЯ

Madeira.

Б. Списъци, посочени в приложение III — Б, точка 5, буква б)

Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, които имат общо алкохолно съдържание по обем, по-ниско от 17,5 обемни процента, но не по-ниско от 15 обемни процента, когато националното законодателство, приложимо към тях преди 1 януари 1985 г., изрично предвижда това

[Точка 3, буква б) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008]

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
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

ИТАЛИЯ

Trentino

ПОРТУГАЛИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Porto — Port	Branco leve seco

Допълнение 3

Списък на сортовете лози, които могат да бъдат използвани за производството на ликьорни вина със защитено наименование за произход, съдържащи специфичните традиционни наименования „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ и „οίνος γλυκός φυσικός“

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

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СПЕЦИФИЧНИ ОБЩНОСТНИ МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ

А. АЛИЛ ИЗОТИОЦИАНАТ

1. Принцип на метода

Алил изотиоцианатът, съдържащ се във виното, се изолира чрез дестилация и се определя посредством газова хроматография.

2. Реагенти

2.1. Абсолютен етанол.

2.2. *Стандартен* разтвор: разтвор на алил изотиоцианат в абсолютен алкохол, съдържащ 15 mg/l активен алил изотиоцианат.

2.3. Смес-замразител, състоящ се от етанол и сух лед (температура – 60 °C).

3. Апаратура

3.1. Дестилационен апарат с непрекъснат поток на азот, както е показано на схемата.

3.2. Подгряващ кожух с термостатичен регулатор.

3.3. Дебитометър.

3.4. Газов хроматограф с пламъко-фотометричен детектор, снабден със селективен филтър за съединенията на сяра ($\lambda = 394 \text{ nm}$), или друг подходящ детектор.

3.5. Хроматографска колона от неръждаема стомана с вътрешен диаметър 3 mm и дължина 3 m; пълна с Carbowax 20 M върху 10 % на Chromosorb WHP, 80—100 светло сечение на сито.

3.6. Микроспринцовка от 10 μl

4. Процедура

В дестилационната колба се наливат 2 l вино. В двете епруветки за събиране на дестилат се добавят няколко милилитра етанол (точка 2.1.), така че порьозните части на тръбите за газова дисперсия да бъдат напълно покрити. Двете епруветки се изстудяват външно със сместа-замразител. Колбата се свързва с епруветките за събиране на дестилата и се пропуска азот с дебит 3 l на час. Виното се загрева до 80°C с подходящо регулиране на температурата на загреващия кожух и се отделят 45—50 ml от дестилата.

Хроматографът се стабилизира; препоръчва се да се използват следните параметри:

— температура на инжектора: 200 °C,

— температура на колоната: 130 °C,

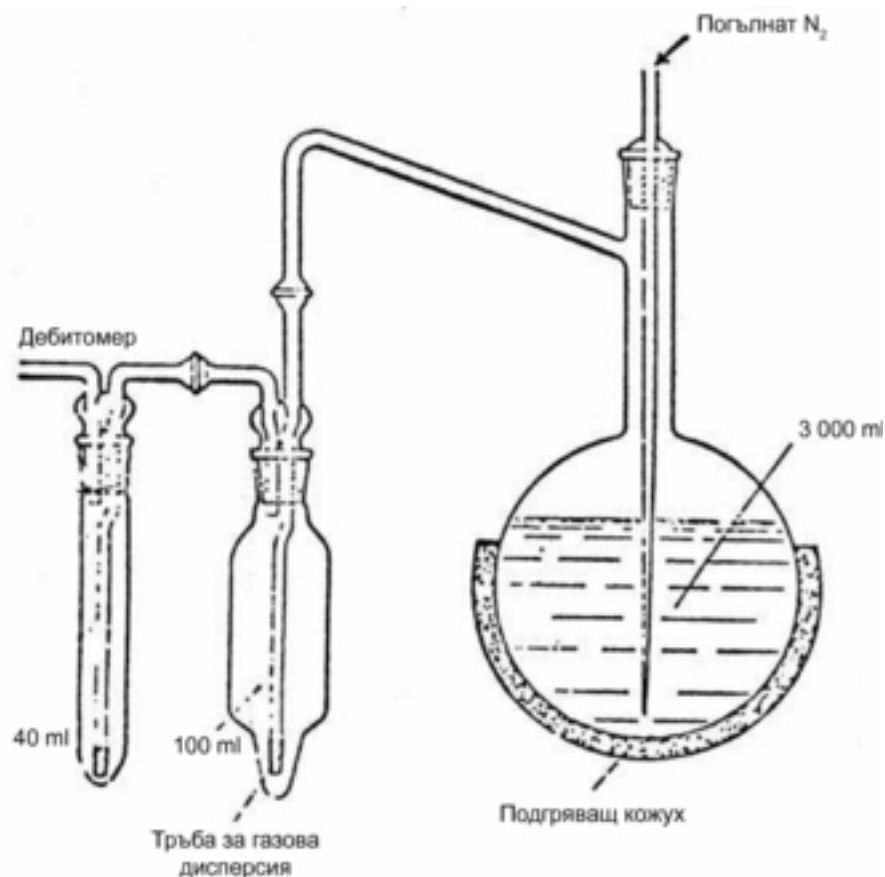
— газ-носител хелий с дебит 20 ml/min.

С помощта на микроспринцовка се въвежда определено количество *стандартен* разтвор, така че пикът, съответстващ на алил изотиоцианата, да се открие лесно на хроматограмата.

По същия начин в хроматографа се въвежда и алиquotно количество от дестилата. Прави се проверка дали времето на задържане на получения пик съответства на времето на задържане на алил изотиоцианата.

При описаните за опита условия никоя естествена съставка на виното не води до интерференция, съответстваща на времето на задържане на изследваното вещество.

Апарат за дестилация в поток от азот



Б. СПЕЦИФИЧНИ МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ НА РЕКТИФИЦИРАНАТА КОНЦЕНТРИРАНА ГРОЗДОВА МЪСТ

а) *Общи катиони*1. **Принцип**

Пробата се третира през силно кисела катионообменна смола. Катионите се обменят срещу H⁺. Общите катиони се представят като разликата между общата киселинност на елюата и тази на анализирания проба.

2. **Оборудване**

- 2.1. Стъклена колона с вътрешен диаметър 10—11 mm и дължина приблизително 300 mm с канюла за изтичане.
- 2.2. рН-метър със скала, разграфена най-малко в 0,1 рН мерни единици.
- 2.3. Електроди:
 - стъклен електрод, съхраняван в дестилирана вода;
 - каломелов електрод/референтен електрод с наситен калиев хлорид, съхраняван в наситен разтвор калиев хлорид;
 - или комбиниран електрод, съхраняван в дестилирана вода.

3. **Реагенти**

- 3.1. Силно кисела катионообменна смола в H⁺ форма. Смолата е предварително наксната във вода за една нощ, за да набъбне.
- 3.2. 0,1 M разтвор на натриев хидроксид.
- 3.3. Хартиен рН-индикатор.

4. Процедура

4.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор, получен от разреждането на ректифицирана концентрирана мъст до 40 % (m/v): вкарват се 200 g концентрирана ректифицирана мъст, прецизно претеглена в меритарлна колба от 500 ml, допълва се с вода до чертичката и се хомогенизира.

4.2. Подготовка на йонообменната колона

В колоната се поставят приблизително 10 ml от предварително набъбнала йонообмена смола в H + форма; колоната се изплаква с дестилирана вода до пълното изчезване на киселинността, като за проверка се използва хартиен индикатор.

4.3. Йонен обмен

През колоната се пропускат 100 ml от развора на ректифицираната концентрирана мъст, приготвен съгласно точка 4.1, със скорост една капка на секунда. Елюатът се събира в бехерова чаша. Колоната се изплаква с 50 ml дестилирана вода. Киселинността на елюата (включително водата от изплакването) се титрува с 0,1 M разтвор на натриев хидроксид, докато рН достигне 7 при температура 20°C. Алкалният разтвор се прибавя бавно, а полученият разтвор се разклаща продължително. С n ml се обозначава обемът на използвания 0,1 M разтвор на натриев хидроксид.

5. Изразяване на резултатите

Общите катиони в елюата се изразяват в милиеквиваленти на килограм обща захар с точност до първия десетичен знак.

5.1. Изчисления:

— Киселинността на елюата се изразява в милиеквиваленти на килограм ректифицирана концентрирана мъст по формулата:

$$E = 2,5 n.$$

— Общата киселинност, изразена в милиеквиваленти на килограм ректифицирана концентрирана мъст, се определя по формулата: a.

— Общите катиони се изразяват в милиеквиваленти на килограм обща захар:

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

P = концентрация на обща захар (m/m), изразена в проценти.

б) Проводимост

1. Принцип

Електропроводимостта на течна колона, определена от два паралелни платинени електрода в двата ѝ края, се измерва посредством едно от рамената на Уитстонов мост.

Проводимостта варира според температурата. Стойността ѝ се изразява при температура 20 °C.

2. Апаратура

2.1. Кондуктометър, позволяващ измерванията на проводимостта да се извършват в обхват от 1 до 1 000 микросименса на сантиметър.

2.2. Водна баня за довеждане на температурата на анализирания проба до около 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Реагенти

3.1. Дейонизирана вода със специфична проводимост под 2 микросименса на сантиметър при температура 20 °C.

3.2. Референтен разтвор на калиев хлорид

В дейонизирана вода (точка 3.1) се разтварят 0,581 g калиев хлорид (KCl), предварително изсушен до постоянна маса при температура 105 °C. Допълва се до един литър с дейонизирана вода (точка 3.1). Разтворът има проводимост от 1 000 микросименса на сантиметър при температура 20°C и е годен за употреба в продължение на не повече от три месеца.

4. Процедура

4.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор с концентрация на обща захар 25 % (m/m) (25°Brix): измерва се маса, равна на 2500/P и се долива до 100 g с вода (точка 3.1), като P = концентрация в проценти (m/m) на обща захар в ректифицираната мът.

4.2. Определяне на проводимостта

Температурата на пробата за анализ се довежда до 20 °C, като се постави във водна баня. Поддържа се с точност до $\pm 0,1$ °C.

Клетката за проводимост се промива два пъти с тест-разтвора.

Измерва се проводимостта. Полученият резултат се изразява в микросименци на сантиметър.

5. Изразяване на резултатите

Резултатът, получен за разтвора на ректифицирана концентрирана мът с концентрация 25 % (m/m) (25° Brix), се изразява в микросименци на сантиметър ($\mu\text{S cm}^{-1}$) при температура 20 °C.

5.1. Изчисления:

Ако апаратът не е снабден с компенсатор на температурата, проводимостта се коригира, като се използва таблица I. Ако температурата е по-ниска от 20°C, корекцията се добавя; ако температурата е по-висока от 20°C, корекцията се изважда.

Таблица I

Корекция на проводимостта за температури, различни от 20 °C, (в $\mu\text{S cm}^{-1}$)

Проводимост	Температури									
	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⁾ Изваждане на корекцията.

⁽²⁾ Добавяне на корекцията.

в) Хидроксиметилфурфурол (HMF)

1. Принцип на метода

1.1. Колориметричен метод

Алдехидните производни на фурана, най-важният от които е хидроксиметилфурфуролът, реагират с барбитуровата киселина и паратолуидина, при което се получава червено съединение. Определя се чрез колориметрия при дължина на вълната 550 nm.

1.2. Високоэффективна течна хроматография (HPLC)

Изолиране чрез пропускане през хроматографска колона с обръната фаза и определяне при дължина на вълната 280 nm.

2. Колориметричен метод

2.1. Апаратура

2.1.1. Спектрофотометър за измервания при дължина на вълната между 300 и 700 nm.

2.1.2. Стъклени кювети с дължина на оптичния път един сантиметър.

2.2. Реагенти

2.2.1. Разтвор на барбитурова киселина, 0,5 % (m/v).

В дестилирана вода се разтварят 500 mg барбитурова киселина (C₄O₃N₂H₄). Разтворът се загрява леко на водна баня при температура 100 °C; долива се с дестилирана вода до 100 ml. Годен е за употреба в продължение на една седмица.

2.2.2. Разтвор на паратулоидин 10 % (m/v).

10 g паратулоидин, C₆H₄(CH₃) NH₂ се слагат в мерителна колба от 100 ml; добавят се 50 ml изопропанол, CH₃CH(OH)CH₃ и 10 ml ледена оцетна киселина, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml); полученият обем се довежда до 100 ml чрез добавяне на изопропанол. Разтворът се подновява всеки ден.

2.2.3. Воден разтвор на етанал (CH₃CHO), 1 % (m/v).

Приготвя се непосредствено преди употреба.

2.2.4. Воден разтвор на хидроксиметилфурфурол (C₆O₃H₆), 1 g/l.

Чрез поредни разреждания се приготвят разтвори, съдържащи съответно 5—10—20—30 и 40 mg/l. Разтворът с концентрация 1 g/l и разредените разтвори се приготвят непосредствено преди употреба.

2.3. Начин на работа

2.3.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор, получен от разреждането на ректифицирана концентрирана мъст до 40 % (m/v); кварват се 200 g концентрирана ректифицирана мъст, прецизно претеглена в меритарлна колба от 500 ml, допълва се с вода до чертичката и се хомогенизира. Анализът се извършва за 2 ml от разтвора.

2.3.2. Колориметрично определяне

В две колби „a“ и „b“ с обем 25 ml със запушалки от шлифовано стъкло се поставят по 2 ml от пробата, приготвена съгласно инструкциите в точка 2.3.1. Във всяка от тях се добавят по 5 ml разтвор на паратулоидин (точка 2.2.2); разбърква се. Доливат се един милилитър дестилирана вода в колба „b“ (празна проба) и един милилитър барбитурова киселина (точка 2.2.1) в колба „a“. Хомогенизират се с разклащане. Съдържанието на колбите се прехвърля в спектрофотометрични кювети с дължина на оптичния път един сантиметър. Скалата за отчитане на абсорбцията се нулира, като се използва съдържанието на колба „b“ за дължина на вълната 550 nm. Проследяват се колебанията в абсорбцията на съдържанието в колба „a“; записва се максималната стойност на абсорбция A, която се достига след две до пет минути.

Пробите с концентрация на хидроксиметилфурфурол, по-голяма от 30 mg/l, се разреждат преди анализа.

2.3.3. Построяване на калибровъчна крива

В два набора от колби „a“ и „b“, всяка от които с обем 25 ml, се прехвърлят 2 ml от разтворите на хидроксиметилфурфурол с концентрация съответно 5, 10, 20, 30, и 40 mg/l (точка 2.2.4), след което работата продължава съгласно указанията, дадени в точка 2.3.2.

Графиката с измененията в абсорбцията при концентрация на хидроксиметилфурфурол, изразена в милиграми на литър, е права линия, преминаваща през центъра на координатната система.

2.4. Изразяване на резултатите

Съдържанието на хидроксиметилфурфурол в ректифицираната концентрирана мъст се изразява в милиграми на килограм обща захар.

2.4.1. Метод за изчисляване

Концентрацията на хидроксиметилфурфурол C mg/l в анализирания проба е отчетената на калибровъчната крива концентрация, която съответства на измерената от пробата абсорбция A.

концентрацията на хидроксиметилфурфурол, изразена в милиграми на килограм обща захар, е равна на:

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

P = концентрация на обща захар (m/m) в ректифицираната концентрирана мъст в проценти.

3. Високоефективна течна хроматография

3.1. Апаратура

3.1.1. Високоефективен течен хроматограф, снабден със:

- инжектор — йозе, 5 μ l или 10 μ l;
- спектрофотометричен детектор за измервания при дължина на вълната 280 nm;
- колона от силициев диоксид с октадецилова връзка (*например*: Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.),
- записващо устройство, по възможност интегратор.

Скорост на потока на подвижната фаза: 1,5 ml/min,

3.1.2. Мембранен филтър с диаметър на порите 0,45 μ m

3.2. Реагенти

3.2.1. Двойно дестилирана вода.

3.2.2. Метанол (CH₃OH), разреден или за HPLC.

3.2.3. Оцетна киселина, CH₃COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml).

3.2.4. Подвижна фаза: вода-метанол (точка 3.2.2) и оцетна киселина (точка 3.2.3), предварително филтрирани през мембранен филтър (0,45 μ m), (40:9:1 v/v).

Подвижната фаза се приготвя всеки ден и се дегазира преди употреба.

3.2.5. Референтен разтвор на хидроксиметилфурфурол, 25 mg/l (v/v).

В мерителна колба с обем 100 ml се поставят 25 mg точно претеглен хидроксиметилфурфурол (C₆H₃O₆) и се долива до чертата с метанол (точка 3.2.2). Разтворът се разрежда с метанол (точка 3.2.2) в съотношение 1:10^e и се филтрира през мембранен филтър (0,45 μ m).

Съхраняван в хладилник в кафяво херметически запечатано стъклено шише, разтворът има трайност от два до три месеца.

3.3. Начин на работа

3.3.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор, получен от разреждането на ректифицирана концентрирана гроздова мъст до 40 % (m/v) (вкарват се 200 g концентрирана ректифицирана гроздова мъст, прецизно претеглена в мерителна колба от 500 ml, допълва се с вода до чертичката и се хомогенизира) и се филтрира през мембранен филтър (0,45 μ m).

3.3.2. Хроматографски анализ

В хроматографа се инжектират 5 (или 10) μ l от пробата, приготвена съгласно точка 3.3.1, и 5 (или 10) μ l от референтния разтвор на хидроксиметилфурфурол (точка 3.2.5). Записва се хроматограмата.

Времето на задържане на хидроксиметилфурфуrolа е приблизително 6—7 минути.

3.4. Изразяване на резултатите

Съдържанието на хидроксиметилфурфурол в ректифицираната концентрирана мъст се изразява в милиграми на килограм обща захар.

3.4.1. Метод за изчисляване

Ако C в mg/l е концентрацията на хидроксиметилфурфурол в разтвор 40 % (m/v) на ректифицирана концентрирана мъст,

концентрацията на хидроксиметилфурфурол, изразена в милиграми на килограм обща захар, е равна на:

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

P = концентрация на обща захар (m/m) в ректифицираната концентрирана мъст в проценти.

г) **Тежки метали**1. **Принцип на метода**I. **Бърз метод за оценка на тежки метали**

Тежките метали се откриват в подходящо разредена ректифицирана концентрирана мъст по оцветяването, получено вследствие образуването на сулфиди. Те се анализират въз основа на сравнение със стандартен разтвор на олово, отговарящ на максимално допустимата концентрация.

II. **Определяне съдържанието на олово с атомно-абсорбционна спектрофотометрия**

Полученият от взаимодействието на олово и амониев пиридиндитиокарбамат хелат се екстрахира с помощта на метилизобутилкетон. Абсорбцията се измерва при дължина на вълната 283,3 nm. Съдържанието на олово се определя, като се използват допълнителни количества от метала, участващи в серия референтни разтвори.

2. **Бърз метод за оценка на тежки метали**2.1. **Реагенти**2.1.1. **Разредена солна киселина, 70 % (m/v)**

Разреждат се 70 g солна киселина (HCl), ($\rho_{20} = 1,16—1,19$ g/ml) и се допълват с вода до обем от 100 ml.

2.1.2. **Разредена солна киселина, 20 % (m/v)**

Разреждат се 20 g солна киселина (HCl), ($\rho_{20} = 1,16—1,19$ g/ml) и се допълват с вода до обем от 100 ml.

2.1.3. **Разреден амоняк**

Разреждат се 14 g амоняк (NH_3) ($\rho_{20} = 0,931—0,934$ g/ml) и се допълват с вода до обем 100 ml.

2.1.4. **Буферен разтвор с рН 3,5**

В 25 ml вода се разтварят 25 g амониев ацетат ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) и към тях се прибавят 38 ml разредена солна киселина (точка 2.1.1). Ако е необходимо, рН се коригира с разредена солна киселина (точка 2.1.2) или разреден амоняк (точка 2.1.3). Допълва се с вода до 100 ml.

2.1.5. **Разтвор на тиаоацетамид ($\text{C}_2\text{H}_5\text{SN}$), 4 % (m/v).**2.1.6. **Разтвор на глицерол ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85 % (m/v)**

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

2.1.7. **Реагент на тиаоацетамид**

Към 0,2 ml разтвор на тиаоацетамид (точка 2.1.5) се прибавя 1 ml смес, приготвена от 5 ml вода, 15 ml разтвор на 1 M натриев хидроксид и 20 ml глицерол (точка 2.1.6). Загрива се на водна баня при температура 100°C в продължение на 20 секунди. Приготвя се непосредствено преди употреба.

2.1.8. **Разтвор, съдържащ 0,002 g олово на литър.**

Разтворът на олово с концентрация 1 g/l се приготвя, като във вода се разтварят 0,400 g оловен нитрат ($\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$) и се долее до 250 ml с вода. По време на работата разтворът се разрежда с вода на две части в 1 000 (v/v) за да се получи разтвор на олово с концентрация 0,002 g/l.

2.2. **Начин на работа**

Тест-проба с 10 g ректифицирана концентрирана мъст се разтваря в 10 ml вода. Добавят се 2 ml от буферния разтвор с рН 3,5 (точка 2.1.4); разбърква се. Прибавят се 1,2 ml реагент — тиаоацетамид (точка 2.1.7). Разбърква се незабавно. Контролната проба се приготвя по същия начин, като се използват 10 ml разтвор на олово с концентрация 0,002 g/l (точка 2.1.8).

След 2 минути възможното оцветяване в кафяво на ректифицираната концентрирана мъст не трябва да бъде по-наситено от оцветяването на контролната проба.

2.3. **Изчисления:**

При гореописаните условия на работа контролната проба отговаря на максимално допустимата концентрация за тежките метали, изразена като олово — 2 mg/kg ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

3. Определяне съдържанието на олово с атомно-абсорбционна спектрофотометрия

3.1. Апаратура

3.1.1. Атомно-абсорбционен спектрофотометър, снабден с горелка въздух-ацетилен.

3.1.2. Лампа с кух катод за определяне на олово.

3.2. Реагенти

3.2.1. Разрежена оцетна киселина.

Отмерват се 12 g ледена оцетна киселина ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$) и полученият обем се долива до 100 ml с вода.

3.2.2. Разтвор на амониев пиридиндитиокарбамат ($\text{C}_5\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}_2$), 1 % (m/v).

3.2.3. Метилизобутилкетон, $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{COCH}_3$.

3.2.4. Разтвор с 0,010 g/l олово.

Разтворът с концентрация 1 g/l (точка 2.1.8) се разрежда до 1 % (v/v).

3.3. Начин на работа

3.3.1. Приготвяне на разтвора за анализ

Разтварят се 10 g от ректифицираната концентрирана мъст в смес от равни части разрежена оцетна киселина (точка 3.2.1) и вода и се долива се до 100 ml със същата смес.

Добавят се 2 ml от разтвора на амониев пиридиндитиокарбамат (точка 3.2.2) и 10 ml метилизобутилкетон (точка 3.2.3). Предпазван от ярка светлина, разтворът се разклаща в продължение на 30 секунди. Остава се да се отделят двата слоя. Използва се метилизобутилкетоновият слой.

3.3.2. Приготвяне на референтните разтвори

Приготвят се три референтни разтвора, които освен 10 g ректифицирана концентрирана гроздова мъст, съдържат още и съответно 1, 2 и 3 ml разтвор на олово с концентрация 0,010 g/l (точка 3.2.4). Третират се по същия начин като разтвора за анализ.

3.3.3. Контролна проба

Контролната проба се приготвя при същите условия, описани в точка 3.3.1 за разтвора за анализ, но без добавяне на ректифицирана концентрирана мъст.

3.3.4. Определяне

Избира се дължина на вълната от 283,3 nm.

Метилизобутилкетонът от контролната проба се атомизира в пламъка на горелката и се нулира скалата за отчитане на абсорбцията.

Определя се абсорбцията на разтвора за анализ и референтните разтвори, като се работи със съответните екстракти на разтворителите.

3.4. Изразяване на резултатите

Съдържанието на олово се изразява в милиграми на килограм ректифицирана концентрирана мъст с точност до първия десетичен знак.

3.4.1. Изчисления:

Построява се крива с измененията в абсорбцията като функция от концентрацията на олово, добавено към референтните разтвори. В началото на координатната система (0) се нанася концентрацията на разтвора за анализ.

Екстраполира се правата линия, свързваща точките, до пресичането ѝ с отрицателните стойности по оста на концентрация. Концентрацията на олово в разтвора за анализ се изчислява от разстоянието между точката на пресичане и началото на координатната система.

д) **Химично определяне на етанол**

Методът се използва за определяне на съдържанието на алкохол в нискоалкохолни течности като мъст, концентрирана мъст и ректифицирана концентрирана мъст.

1. **Принцип**

Обикновена дестилация. Окисляване на етанола в дестилата с калиев бихромат. Титруване на излишъка от бихромат с разтвор на желязо (II).

2. **Апаратура**

- 2.1. Дестилационна апаратура, използвана за измерване на алкохолното съдържание

3. **Реагенти**

- 3.1. *Разтвор на калиев бихромат*

33,600 g калиев бихромат ($K_2Cr_2O_7$) се разтварят в количество вода, достатъчно, за да се получи един литър разтвор при температура 20 °C.

Един милилитър от този разтвор окислява 7,8924 mg алкохол.

- 3.2. *Разтвор на феро (II) амониев сулфат*

135 g феро (II) амониев сулфат, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$ се разтварят в количество вода, достатъчно, за да се получи един литър разтвор. Доливат се 20 ml концентрирана сярна киселина (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84 g/ml$). До голяма степен полученият разтвор съответства на половината обем на разтвора от бихромат, когато е пряко приготвен. Окислява се бавно с течение на времето.

- 3.3. *Разтвор на калиев перманганат*

В достатъчно количество вода, за да се получи един литър разтвор, се разтварят 1,088 g калиев перманганат ($KMnO_4$).

- 3.4. *Сярна киселина, разредена в съотношение 1:2 (v/v)*

На малки части при непрекъснато разбъркване към 500 ml вода се прибавят 500 ml сярна киселина (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84 g/ml$).

- 3.5. *Реагент на железен ортофенантролин*

В 100 ml вода се разтварят 0,695 g железен сулфат ($FeSO_4 \cdot 7 H_2O$). Добавя се 1,485 g ортофенантролинов монохидрат ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$). Съдържанието се загрява, за да се улесни разтварянето. Полученият яркочервен разтвор има добра трайност.

4. **Процедура**

- 4.1. *Дестилация*

В дестилационна колба се поставят 100 g ректифицирана концентрирана гроздова мъст и 100 ml вода. Дестилира се и дестилатът се събира в мерителна колба с обем 100 ml, след което се допълва до чертата с вода.

- 4.2. *Окисляване*

В колба със запушалка от шлифовано стъкло от 300 ml и широко гърло, което позволява да бъде промивано без загуба на вещество се поставят 20 ml от разтвора за титруване — калиев бихромат (точка 3.1), 20 ml от разредената сярна киселина 1/2 (v/v) (точка 3.4) и се разклаща. Добавят се 20 ml от дестилата. Колбата се запушва и отново се разклаща. Изчаква се най-малко 30 минути, като периодически се разклаща (това е колбата с разтвор за измерване).

Разтворът на феро (II) амониев сулфат (точка 3.2) се титрува спрямо разтвор на калиев бромат, като за целта в идентична колба се поставят същите количества от реагентите, но дестилатът (20 ml) се заменя с 20 ml дестилирана вода (това е контролната проба).

- 4.3. *Титруване*

Към съдържанието на колбата с пробата, приготвена за измерване, се добавят 4 капки от ортофенантролиновия разтвор (точка 3.5). Излишният бихромат се титрува чрез добавяне на феро (II) амониев сулфат (точка 3.2). Добавянето на разтвора от желязо се преустановява, когато сместа промени цвета си от зеленосин на кафяв.

За по-точното определяне на края на титруването, цветът на сместа се възстановява, т.е. променя се от кафяв в зеленосин, с разтвор на калиев перманганат (точка 3.3). От обема на добавения феро (II) амониев сулфат се изважда една десета от обема на използвания разтвор. С n ml се означава разликата между обемите.

По същия начин се работи и с контролната проба. Разликата в обемите се обозначава с n' ml.

5. Изразяване на резултатите

Съдържанието на етанол се изразява в грамове на килограм обща захар и се определя с точност до първия десетичен знак.

5.1. Метод за изчисляване

n' ml от разтвора на желязо редуцира 20 ml от обема на бихроматния разтвор, който от своя страна води до окисляването на 157,85 mg чист етанол.

Един милилитър от разтвора на двувалентно желязо има същата редуцираща сила като:

$$((157,85)/(n')) \text{ mg етанол}$$

$n' - n$ ml от разтвора на двувалентно желязо има същата редуцираща сила като:

$$157,85 \times ((n' - n)/(n')) \text{ mg етанол.}$$

Концентрацията на етанол в грамове на килограм ректифицирана концентрирана мъст се изчислява по формулата:

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

Концентрацията на етанол в грамове на килограм обща захар се изчислява по формулата:

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

P = концентрация на обща захар (m/m) в ректифицираната концентрирана мъст в проценти.

е) Мезо-инозитол, цикло-инозитол и захароза**1. Принцип**

Газова хроматография на силанови производни.

2. Реагенти

2.1. Вътрешен стандарт: ксилитол (воден разтвор от около 10 g/l, към който с върха на шпатула е добавен натриев азид)

2.2. Бис-триметилсилил-трифлуорацетамид — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Триметилхлоросилан (C_3H_9ClSi)

2.4. Пиридин р.а. (C_5H_5N)

2.5. Мезо-инозитол ($C_6H_{12}O_6$)

3. Оборудване

3.1. Газов хроматограф, оборудван със:

3.2. Капилярна колона (например: в разтопен кварц с размери: дължина 25 m и вътрешен диаметър 0,3 mm, покрита с филм OV 1 с дебелина 0,15 μ m).

Експериментални условия: газ-носител: водород и хелий

— дебит на газа носител: около 2 ml/min,

— температура на инжектора и на детектора: 300 °C,

— програмиране на температурата: 1 минута при 160 °C, 4 °C на минута до 260 °C, поддържане на постоянна температура от 260 °C в продължение на 15 минути,

— съотношение на разделяне: около 1:20.

3.3. Интегратор.

3.4. Микроспринцовка — 10 μ l.

- 3.5. Микропипети — 50, 100 и 200 µl.
- 3.6. Колба с обем 2 ml с тефлонова запушалка.
- 3.7. Сушилня.

4. Процедура

Прецизно претеглена проба от приблизително 5 g ректифицирана концентрирана гроздова мъст се поставя в колба с обем 50 ml. Добавя се един милилитър от стандартен разтвор на ксилитол (точка 2.1) и вода до чертата. След хомогенизиране на пробата 100 µl от разтвора се поставят в колба (точка 3.6), където се изсушават на слаба въздушна струя. Ако е необходимо, могат да се прибавят 100 µl чист етилов алкохол за улесняване на изпаряването.

Утайката се разтваря внимателно в 100 µl пиридин (точка 2.4). Добавят се 100 µl бис-триметилсилил-трифлуорацетамид (точка 2.2) и 10 µl триметилхлорсилан (точка 2.3). Колбата се запушва с тефлонова запушалка и се нагрява в сушилня до температура 60 °C в продължение на един час.

С помощта на нагрята куха игла се инжектират 0,5 µl от бистрата течност в хроматографа, като се спазва установеното по-горе съотношение на разделяне.

5. Изчисляване на резултатите

- 5.1. Приготвя се разтвор, съдържащ:

60 g/l глюкоза, 60 g/l фруктоза, 1 g/l мезо-инозитол и 1 g/l захароза.

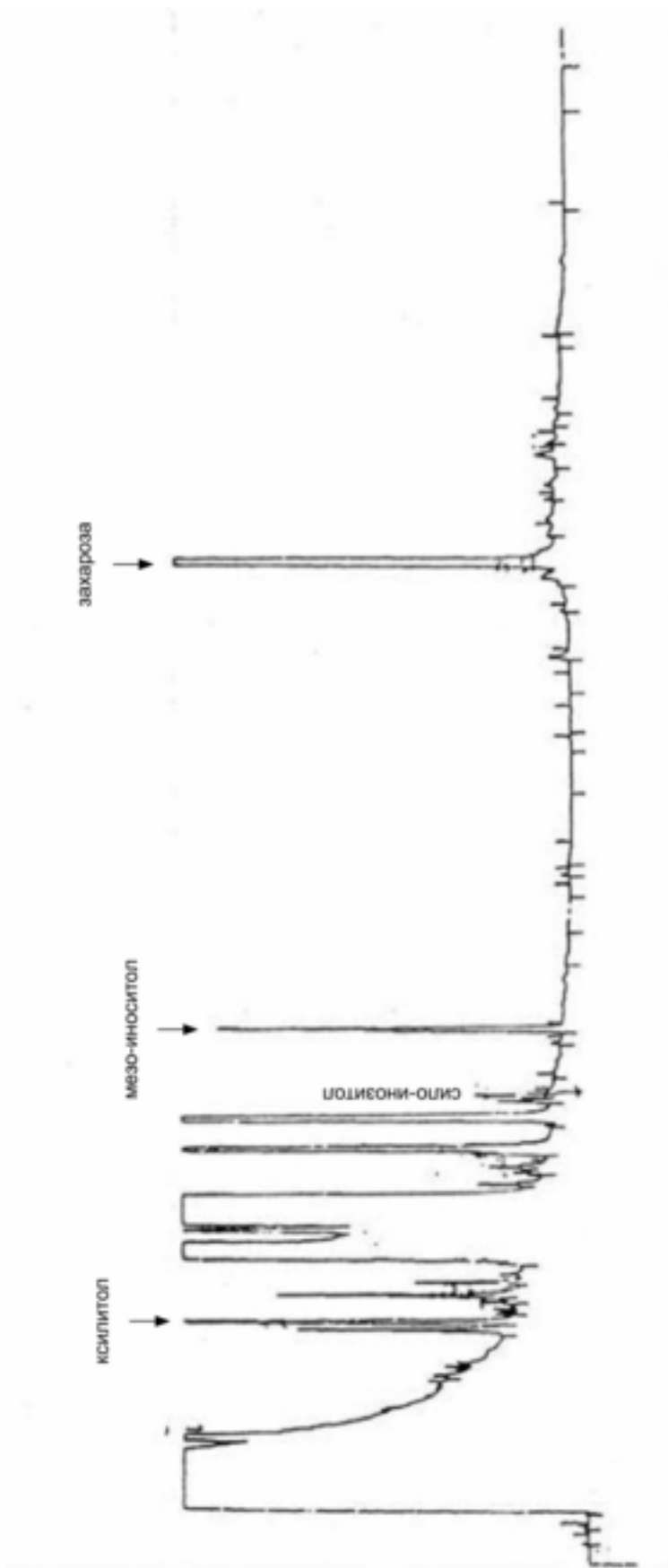
Претеглят се 5 g от разтвора и се следва процедурата, описана в точка 4. От получената хроматограма се изчисляват резултатите за мезо-инозиола и захарозата по отношение на ксилитола.

За сцило-инозиола, който не се предлага в готов вид в търговската мрежа и има време на задържане, намиращо се между последния пик на аномеричната форма на глюкозата и пика на мезо-инозиола (виж приложената диаграма), се взима същият резултат като за мезо-инозиола.

6. Изразяване на резултатите

- 6.1. Мезо-инозитолът и сцило-инозитолът се изразяват в милиграми на килограм обща захар.

Захарозата се изразява в грамове на килограм гроздова мъст.



ПРИЛОЖЕНИЕ V

ТАБЛИЦА НА СЪОТВЕТВИЕТО, ПОСОЧЕНА В ЧЛЕН 16, ВТОРА АЛИНЕЯ

Регламент (ЕО) № 1493/1999	Регламент (ЕИО) № 2676/90	Регламент (ЕО) № 423/2008	Настоящият регламент
—	—	Член 1	Член 1
—	—	—	Член 2
Член 43, параграф 1	—	Член 5	Член 3, параграф 1
Член 43, параграф 2, първо тире	—	Член 23	Член 3, параграф 2
Член 43, параграф 2, първо тире	—	Член 24	Член 3, параграф 3
Член 43, параграф 2, първо тире	—	Членове 34, 35 и 36	Член 3, параграф 4
—	—	Член 44	Член 4
Член 43, параграф 2, второ тире	—	—	Член 5
Член 43, параграф 2, трето тире	—	—	Член 6
—	—	Член 38	Член 7
Член 42, параграф 6	—	Член 39	Член 8
—	—	Член 6	Член 9
—	—	Член 46	Член 10, параграф 1
—	—	Член 45	Член 10, параграф 2
—	—	Член 32	Член 11
—	—	Член 29	Член 12
—	—	Член 30	Член 13
—	—	Член 21	Член 14
—	Член 1, параграф 1	Член 47	Член 15
—	—	Член 48	Член 16
Приложение IV	—	Членове 7 и 12	Приложение I—А
—	—	Член 10	Приложение I—А, допълнение 1
—	—	Член 8	Приложение I—А, допълнение 2
—	—	Член 9	Приложение I—А, допълнение 3
—	—	Член 13	Приложение I—А, допълнение 4
—	—	Членове 14, 15 и 16	Приложение I—А, допълнение 5
—	—	Член 17	Приложение I—А, допълнение 6
—	—	Член 18	Приложение I—А, допълнение 7
—	—	Член 19	Приложение I—А, допълнение 8
—	—	Член 22	Приложение I—А, допълнение 9
Приложение V—А	—	—	Приложение I—Б
Приложение V—Б	—	—	Приложение I—В
Приложение V—Е	—	—	Приложение I—Г
Приложение V—З	—	Член 28	приложение II—А
Приложение V—И	—	Член 4	Приложение II—Б
Приложение VI—К	—	—	Приложение II В
Приложение V—Й	—	Членове 25 и 37	приложение III-А
—	—	Член 43	приложение III-А
Приложение VI—Л	—	Членове 40 и 41	Приложение III-Б
—	Приложение, точка 39	—	Приложение IV А
—	Приложение, точка 42	—	Приложение IV Б

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 607/2009 НА КОМИСИЯТА

от 14 юли 2009 година

за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета от 29 април 2008 г. относно общата организация на пазара на вино, за изменение на Регламенти (ЕО) № 1493/1999, (ЕО) № 1782/2003, (ЕО) № 1290/2005, (ЕО) № 3/2008 и за отмяна на Регламенти (ЕО) № 2392/86 и (ЕО) № 1493/1999⁽¹⁾, и по-специално членове 52, 56, 63 и член 126, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) Глава IV на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 определя общите правила за закрила на наименованията за произход и географските указания на определени лозаро-винарски продукти.
- (2) За да се гарантира, че регистрираните в Общността наименования за произход и географски указания отговарят на условията, определени в Регламент (ЕО) № 479/2008, заявленията следва да се разглеждат от националните органи на съответната държава-членка в контекста на предварителна национална процедура по възражения. Следва да се извършват допълнителни проверки, за да се гарантира, че заявленията отговарят на условията, определени от настоящия регламент, че подходът е еднакъв във всички държави-членки и че регистрациите на наименования за произход и географски указания не вредят на трети страни. Следователно, необходимо е да се установят подробни правила относно прилагането на процедурите за подаване на заявления, преглед, подаване на възражение и за отмяна на наименованията за произход и географските указания за определени лозаро-винарски продукти.
- (3) Следва да се определят условията, при които падено физическо или юридическо лице може да подава заявление за регистрация. Особено внимание следва да се обърне на определянето на съответния район, като се вземат предвид зоната на производство и характеристиките на продукта. Всеки производител, установен в географския район с определени граници, следва да има възможност да използва регистрираното наименование, при условие че са изпълнени условията, определени в спецификацията на продукта. Определянето на границите на района следва да бъде подробно, точно и недвусмислено, така че производителите, компетентните органи и контролните органи да могат да се уверят, че дейността се извършва в рамките на определен географски район.
- (4) Следва да се установят специфични правила относно регистрацията на наименования за произход и географски указания.
- (5) Ограничаването на опаковането на лозаро-винарски продукт с наименование за произход или географско указание, или на дейностите, свързани с представянето на продукта, в границите на определен географски район представлява ограничение на свободното движение на стоки и свободното предоставяне на услуги. Предвид установената съдебна практика на Съда на Европейските общности, подобни ограничения могат да бъдат налагани само ако са необходими, пропорционални и подходящи за закрила на репутацията на наименованието за произход или географското указание. Всяко ограничение следва да бъде надлежно обосновано от гледна точка на свободното движение на стоки и свободното предоставяне на услуги.
- (6) Следва да се предвидят разпоредби относно условията, свързани с производството в определения район. Действително, в Общността съществуват ограничен брой дерогации.
- (7) Следва да се определят също данните, указващи връзката с характеристиките на географския район и тяхното влияние върху крайния продукт.
- (8) Вписването на наименованията за произход и географските указания в регистър на Общността следва също така да предоставя информация на участниците в търговията и на потребителите. За да се гарантира нейната достъпност за всички, тази информация следва да бъде достъпна в електронна форма.
- (9) За да се съхранят специфичните характеристики на вината със защитени наименования за произход и географски указания и за да се сближи законодателството на държавите-членки с оглед установяването на равни условия за конкуренция в рамките на Общността, следва да се определи правна рамка на Общността, уреждаща проверките на такива вина, на която трябва да съответстват специфичните разпоредби, приети от държавите-членки. Такива проверки следва да дават възможност за подобряване на проследяването на въпросните продукти и за точно определяне на аспектите, които трябва да бъдат обхванати от проверките. С цел да се предотвратят нарушения на конкуренцията, проверките следва да се извършват редовно от независими органи.
- (10) За да се гарантира последователното прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008, следва да се изготвят образци на заявленията, възраженията, измененията и исканията за отмяна.
- (11) Глава V на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 определя общите правила по отношение използването на защитени традиционни наименования във връзка с определени лозаро-винарски продукти.

⁽¹⁾ ОВ L 148, 6.6.2008 г., стр. 1.

- (12) Използването, регулирането и закрилата на определени наименования (различни от наименования за произход и географски указания) за описание на лозаро-винарски продукти е отдавна установена практика в Общността. Такива традиционни наименования извикват в представите на потребителите връзка с метода на производство или метода на стареене или с качеството, с цвета или с вида на мястото или определено събитие, свързано с историята на виното. Поради това, с цел да се гарантира лоялна конкуренция и за да се избегне въвеждането в заблуждение на потребителите, следва да се установи обща рамка относно определянето, признаването, закрилата и използването на такива традиционни наименования.
- (13) Използването на традиционни наименования върху продуктите на трети страни е позволено, при условие че те отговарят на същите или на еквивалентни условия като условията, които се изискват от държавите-членки, за да се гарантира, че потребителите не са подведени. Освен това, като се има предвид, че някои трети страни нямат същото ниво на централизирани правила като правната система на Общността, следва да се определят изисквания за „представителни професионални организации“ на трети страни, които да осигуряват същите гаранции като тези, предвидени в правилата на Общността.
- (14) В глава VI на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 са определени общите правила за етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти.
- (15) Определени правила относно етикетирането на хранителни продукти са изложени в Първа директива 89/104/ЕИО ⁽¹⁾ на Съвета, Директива 89/396/ЕИО на Съвета от 14 юни 1989 г. относно означенията или маркировките, идентифициращи партидата, към която принадлежи даден хранителен продукт ⁽²⁾, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁾ и Директива 2007/45/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 5 септември 2007 г. за определяне на правила за номиналните количества за предварително опаковани продукти ⁽⁴⁾. Тези правила се прилагат също и за лозаро-винарските продукти, освен когато са изрично изключени от съответните директиви.
- (16) Регламент (ЕО) № 479/2008 хармонизира етикетирането за всички лозаро-винарски продукти и позволява използването на термини, различни от изрично обхванатите в законодателството на Общността, при условие че тези термини са точни.
- (17) Регламент (ЕО) № 479/2008 предвижда да бъдат определени условия за използване на определени термини, които посочват, наред с друго, мястото, откъдето произхожда продуктът, бутилиращото предприятие, производителя, вносителя и др. За някои от тези термини е необходимо да се определят общностни правила, които да осигуряват безпроблемното функциониране на вътрешния пазар. Тези правила следва най-общо да се основават на съществуващите разпоредби. За други термини е необходимо държавите-членки да определят правилата за вината, произвеждани на тяхна територия — които следва да са съвместими с общностното право — с цел да бъдат приети
- правила, които са възможно най-близо до производителя. Освен това следва да бъде гарантирана и прозрачността на тези правила.
- (18) В интерес на потребителите, определена задължителна информация следва да бъде групирана в едно и също зрително поле върху съда и следва да се определят граници на допустимото отклонение за указването на действителното алкохолно съдържание, както и да се вземат под внимание особеностите на съответните продукти.
- (19) Съществуващите правила относно използването на означения или маркировки върху етикетите, идентифициращи партидата, към която принадлежи даден хранителен продукт, се оказаха полезни и затова следва да бъдат запазени.
- (20) Наименованията, указващи биологичния метод на производство на гроздето, са предмет единствено на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 г. относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти ⁽⁵⁾ и се прилагат за всички лозаро-винарски продукти.
- (21) Използването на капсули, произведени на основата на олово, за покриване на устройствата за затваряне на съдовете, в които се държат продуктите, попадащи в приложното поле на Регламент (ЕО) № 479/2008, следва да остане забранено, за да се избегне, от една страна, всякаква опасност от заразяване най-вече чрез случаен допир с тези капсули и, от друга страна, всякакъв риск от замърсяване на околната среда, дължащо се на отпадъци, съдържащи олово и произхождащи от посочените по-горе капсули.
- (22) С оглед на проследяването на продукта и прозрачността, следва да се въведат нови правила относно „обозначение на мястото, откъдето произхожда виното“.
- (23) Използването на обозначения, свързани с винени сортове лози и годината на реколтата, за вина без наименование за произход и географски указания, изисква специфични правила за прилагане.
- (24) Използването на някои видове бутилки за определени продукти представлява отдавна установена практика в Общността и в трети страни. Тези бутилки могат да предизвикат в представите на потребителите връзка с определени характеристики или с конкретен произход на продуктите поради факта, че те се използват от дълго време. Следователно тези бутилки следва да бъдат запазени за въпросните вина.
- (25) Правилата, приложими за етикетирането на лозаро-винарските продукти с произход от трети страни и представени на общностния пазар, следва също да бъдат хармонизирани, доколкото е възможно, в съответствие с метода, установен за лозаро-винарски продукти от Общността, като целта е да се избегне всякакво въвеждане в заблуждение на потребителите и нелоялна конкуренция за производителите. При все това, следва да се отчетат разликите в условията на производство и в лозаро-винарските традиции, както и действащото законодателство в третите страни.

⁽¹⁾ ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 186, 30.6.1989 г., стр. 21.

⁽³⁾ ОВ L 109, 6.5.2000 г., стр. 29.

⁽⁴⁾ ОВ L 247, 21.9.2007 г., стр. 17.

⁽⁵⁾ ОВ L 189, 20.7.2007 г., стр. 1.

- (26) С оглед на различията между продуктите, обхванати от настоящия регламент, и техните пазари, както и очакванията на потребителите, правилата следва да бъдат диференцирани според съответните продукти, по-специално относно определени незадължителни данни, използвани за вина без защитено наименование за произход и географско указание, които въпреки това носят наименования на винени сортове грозде и годината на реколтата, ако отговарят на определена акредитация за сертифициране (така наречените „сортови вина“). Поради това, с цел да се отличават в рамките на категорията вина без ЗНП/ЗГУ онези от тях, които попадат в подкатегорията „сортови вина“, от другите, които не се ползват от тази откритост, следва да се установят специфични правила относно използването на незадължителни данни, от една страна, за вина със защитени наименования за произход и географски указания, и от друга страна, за вина без защитено наименование за произход и географско указание, като се има предвид, че това обхваща и „сортовите вина“.
- (27) Необходимо е да се предприемат мерки за улесняване на прехода от предишното законодателство в лозаро-винарския сектор към настоящия регламент (по-специално Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета от 17 май 1999 г. относно общата организация на пазара на вино ⁽¹⁾), за да се избегне излишна тежест за операторите. За да могат икономическите оператори, установени в Общността и в трети страни, да спазват изискванията относно етикетирането, следва да бъде предоставен преходен период за адаптиране. Поради това следва да бъдат приети разпоредби, които да гарантират, че продуктите, етикетирани в съответствие със съществуващите правила, могат да продължат да се предлагат на пазара по време на преходния период.
- (28) Поради административната тежест някои държави-членки не са в състояние да въведат законовите, подзаконовите или административните разпоредби, необходими за спазването на член 38 от Регламент (ЕО) № 479/2008 до 1 август 2009 г. За да се гарантира, че икономическите оператори и компетентните органи няма да бъдат засегнати от този краен срок, следва да бъде предоставен преходен период и да бъдат установени преходни разпоредби.
- (29) Разпоредбите на настоящия регламент не следва да засягат специфичните правила, договорени съгласно споразумения с трети страни в съответствие с процедурата, предвидена в член 133 от Договора за ЕО.
- (30) Новите подробни правила за прилагане на глави IV, V и VI на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 следва да заменят съществуващото законодателство за прилагането на Регламент (ЕО) № 1493/1999. Поради това е необходимо да бъдат отменени Регламент (ЕО) № 1607/2000 на Комисията от 24 юли 2000 г. относно определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999 относно общата организация на пазара на вино ⁽²⁾, и по-специално дялът относно качествените вина, произведени в определен район, и Регламент (ЕО) № 753/2002 на Комисията от 29 април 2002 г. относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета по отношение на описанието, обозначаването, представянето и защитата на определени винаро-лозарски продукти ⁽³⁾.
- (31) Член 128 от Регламент (ЕО) № 479/2008 отменя съществуващото законодателство на Съвета в лозаро-винарския сектор, включително това, което има за предмет някои аспекти, обхванати от настоящия регламент. С цел да се избегнат затруднения в търговията, да се осигури безпроблемен преход за икономическите оператори и достатъчно време за държавите-членки да приемат редица мерки за прилагане, е необходимо да бъдат установени преходни периоди.
- (32) Подробните правила, предвидени в настоящия регламент, следва да се прилагат от същата дата, от която се прилагат глави IV, V и VI на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008.
- (33) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет за общата организация на селскостопанските пазари,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

ГЛАВА I

УВОДНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 1

Предмет

Настоящият регламент определя подробни правила за прилагането на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008, по-специално по отношение на:

- а) разпоредбите, съдържащи се в глава IV на посочения дял, които са свързани със защитени наименования за произход и географски указания на продуктите, посочени в член 33, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008;
- б) разпоредбите, съдържащи се в глава V на посочения дял, които са свързани с традиционните наименования на продуктите, посочени в член 33, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008;
- в) разпоредбите, съдържащи се в глава VI на посочения дял, които са свързани с етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 14.7.1999 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 185, 25.7.2000 г., стр. 17.

⁽³⁾ ОВ L 118, 4.5.2002 г., стр. 1.

ГЛАВА II

Член 6

ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД И ГЕОГРАФСКИ
УКАЗАНИЯ

Производство в определения географски район

РАЗДЕЛ I

Заявление за предоставяне на правна закрила

Член 2

Заявител

1. Отделен производител може да бъде заявител по смисъла на член 37, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, ако се докаже, че:

- а) въпросното лице е единственият производител в определения географски район, и
- б) когато съответният определен географски район е заобиколен от райони с наименования за произход или географски указания, този съответен район притежава характеристики, които съществено се различават от характеристиките на околните определени райони или характеристиките на продукта се различават от характеристиките на продуктите, получавани в околните определени райони.

2. Държава-членка или трета страна, или съответните техни органи не могат да бъдат заявител по смисъла на член 37 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 3

Заявление за предоставяне на правна закрила

Заявлението за предоставяне на правна закрила се състои от документите, които се изискват съгласно член 35 или член 36 от Регламент (ЕО) № 479/2008, и от електронен екземпляр от спецификацията на продукта и единния документ.

Заявлението за предоставяне на правна закрила, както и единният документ се изготвят съгласно образците, посочени съответно в приложение I и приложение II към настоящия регламент.

Член 4

Наименование

1. Наименованието, което подлежи на закрила, се регистрира само на езика (езиците), използван(и) за описание на въпросния продукт в определения географски район.

2. Наименованието се регистрира, изписано в съответствие с начина (начините) на изписване на оригиналния език.

Член 5

Определяне на границите на географския район

Границите на района се определят подробно, точно и по недвусмислен начин.

1. За целите на прилагането на член 34, параграф 1, буква а), подточка iii) и буква б), подточка iii) от Регламент (ЕО) № 479/2008 и на настоящия член, „производство“ обхваща всички дейности от беритбата на гроздето до приключването на процеса на производство на виното, с изключение на следпроизводствените процеси.

2. За продукти със защитено географско указание частта от гроздето до 15 %, която може да е с произход извън определения географски район, както е предвидено в член 34, параграф 1, буква б), подточка ii) от Регламент (ЕО) № 479/2008, трябва да произхожда от съответната държава-членка или трета страна, в която попада определеният район.

3. Чрез дерогация от член 34, параграф 1, буква а), подточка ii) от Регламент (ЕО) № 479/2008 се прилага приложение III, част Б, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 606/2009⁽¹⁾ на Комисията относно практиките и ограниченията в производството на вино.

4. Чрез дерогация от член 34, параграф 1, буква а), подточка iii) и параграф 1, буква б), подточка iii) от Регламент (ЕО) № 479/2008 и при условие, че спецификацията на продукта предвижда това, продукт със защитено наименование за произход или географско указание може да подлежи на винификация:

- а) в район в непосредствена близост до съответния определен географски район, или
- б) в район, разположен в рамките на същата административна единица или в съседна административна единица в съответствие с националните правила, или
- в) в случай на трансгранично наименование за произход или географско указание, или когато съществува споразумение относно мерките за контрол между две или повече държави-членки или между една или повече държави-членки и една или повече трети страни, даден продукт със защитено наименование за произход или географско указание може да подлежи на винификация в район, който е разположен в непосредствена близост до въпросния определен район.

Чрез дерогация от член 34, параграф 1, буква б), подточка iii) от Регламент (ЕО) № 479/2008 и при условие, че спецификацията на продукта предвижда това, вината със защитено географско указание могат да продължат да подлежат на винификация извън районите, намиращи се в непосредствена близост до въпросния определен район, до 31 декември 2012 г.

Чрез дерогация от член 34, параграф 1, буква а), подточка iii) от Регламент (ЕО) № 479/2008 и при условие, че спецификацията на продукта предвижда това, даден продукт може да бъде преработен в пенливо вино или искрящо вино със защитено наименование за произход извън районите, намиращи се в непосредствена близост до въпросния определен район, ако тази практика се е използвала преди 1 март 1986 г.

⁽¹⁾ Вж. страница 1 от настоящия брой на Официален вестник.

Член 7

Връзка

1. Данните за географската връзка, посочена в член 35, параграф 2, буква ж) от Регламент (ЕО) № 479/2008, обясняват до каква степен характеристиките на определения географски район оказват влияние върху крайния продукт.

В случай на заявления, обхващащи различни категории лозаро-винарски продукти, данните за връзката се доказват за всеки от съответните лозаро-винарски продукти.

2. В случай на наименование за произход, в спецификацията на продукта се посочват:

- а) данни за географския район, и по-специално природни и човешки фактори, които имат отношение към връзката;
- б) данни за качеството или характеристиките на продукта, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда.
- в) описание на причинната взаимовръзка между данните, посочени в буква а), и данните, посочени в буква б).

3. В случай на географско указание, в спецификацията на продукта се посочват:

- а) данни за географския район, които са от значение за връзката;
- б) данни за качеството, репутацията или други специфични характеристики на продукта, които могат да бъдат отдадени на неговия географски произход;
- в) описание на причинната взаимовръзка между данните, посочени в буква а), и данните, посочени в буква б).

4. В случай на географско указание спецификацията на продукта посочва дали то се основава на специфично качество или репутация или на други характеристики, свързани с географския произход на продукта.

Член 8

Опаковане в определения географски район

Ако в спецификацията на продукта се посочва, че опаковането на продукта трябва да се извърши в определения географски район или в непосредствена близост до въпросния определен район съгласно изискване, посочено в член 35, параграф 2, буква з) от Регламент (ЕО) № 479/2008, трябва да се представи обосновка за това изискване по отношение на съответния продукт.

РАЗДЕЛ 2

Процедура по преглед от страна на Комисията

Член 9

Получаване на заявлението

1. Заявлението се подава до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. Датата на подаване на заявление до Комисията е датата, на която заявлението е вписано в пощенския регистър на Комисията. Тази дата се оповестява публично чрез подходящи средства.

2. Комисията завежда документите, съдържащи се в заявлението, с датата на получаването и номера на досието, който е даден на заявлението.

Органите на държавата-членка или на третата страна или заявителят, установен в съответната трета страна, получават потвърждение за получаването му, в което се посочват най-малко следните данни:

- а) номерът на досието;
- б) наименованието, което трябва да бъде регистрирано;
- в) броят на получените страници; и
- г) датата на получаване на заявлението.

Член 10

Подаване на трансгранично заявление

1. В случай на трансгранично искане може да бъде подадено съвместно заявление за наименование, което указва трансграничен географски район, от повече от една група производители, представляващи този район.

2. Когато се отнася само до държави-членки, предварителната национална процедура, посочена в член 38 от Регламент (ЕО) № 479/2008, се прилага във всички засегнати държави-членки.

За целите на прилагането на член 38, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 479/2008, една държава-членка подава до Комисията трансгранично заявление от името на останалите и прилага пълномощно от всяка от останалите засегнати държави-членки, с което се упълномощава държавата-членка, подаваща заявлението, да действа от нейно име.

3. Когато трансграничното заявление включва само трети страни, заявлението се подава до Комисията или от една от групите заявителя от името на останалите, или от една от третите страни от името на останалите и включва:

- а) елементите, които доказват, че условията, определени в членовете 34 и 35 от Регламент (ЕО) № 479/2008, са изпълнени;

- б) доказателствата за правна закрила в засегнатите трети страни; и
- в) пълномощно, както е посочено в параграф 2, от всяка от останалите засегнати трети страни.

4. Когато трансграничното заявление включва най-малко една държава-членка и поне една трета страна, предварителната национална процедура, посочена в член 38 от Регламент (ЕО) № 479/2008, се прилага във всички засегнати държави-членки. Заявлението се подава до Комисията от една от държавите-членки или третите страни, или от една от групите заявители от третите страни и включва:

- а) елементите, които доказват, че условията, определени в членове 34 и 35 от Регламент (ЕО) № 479/2008, са изпълнени;
- б) доказателствата за правна закрила в засегнатите трети страни; и
- в) пълномощно, както е посочено в параграф 2, от всяка от останалите засегнати държави-членки или трети страни.

5. Държавата-членка, третите страни или групите от производители, установени в третите страни, които подават до Комисията трансгранично заявление, както е посочено в параграфи 2, 3 и 4 от настоящия член, получават всяко уведомление или решение, издадено от Комисията.

Член 11

Допустимост

1. С цел да определи дали едно заявление за правна закрила е допустимо, Комисията проверява дали заявлението за регистрация, посочено в приложение I, е попълнено и дали подкрепящите документи са прикрепени към заявлението.

2. За всяко заявление за регистрация, което е счетоно за допустимо, се уведомяват органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна.

Ако заявлението не е попълнено или е попълнено само отчасти, или ако подкрепящите документи, посочени в параграф 1, не са представени едновременно със заявлението за регистрация или някои от тях липсват, Комисията съответно уведомява заявителя и го приканва да отстрани отбелязаните нередности в двумесечен срок. В случай че нередностите не бъдат отстранени преди изтичането на този срок, Комисията отхвърля заявлението като недопустимо. За решението за недопустимост се уведомяват органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна.

Член 12

Контрол относно условията за валидност

1. Ако допустимо заявление за правна закрила на наименованието за произход или географско указание не отговаря на изискванията, определени в членове 34 и 35 от Регламент (ЕО) № 479/2008, Комисията уведомява органите на държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна, за основанията за отказа, като определя краен срок за оттегляне или изменение на заявлението или за предоставяне на мнения.

2. В случай че в определения срок пречките за регистрацията не бъдат отстранени от органите на държавата-членка или третата страна, или от заявителя, установен във въпросната трета страна, Комисията отхвърля заявлението в съответствие с член 39, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

3. Всяко решение за отхвърляне на съответното наименование за произход или географско указание се взема от Комисията въз основа на предоставените ѝ документи и информация. За тези решения за отхвърляне се уведомяват органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна.

РАЗДЕЛ 3

Процедури за предявяване на възражения

Член 13

Национална процедура по възражения в случай на трансгранични заявления

За целите на член 38, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 479/2008, когато едно трансгранично заявление включва само държави-членки или най-малко една държава-членка и поне една трета страна, процедурата за предявяване на възражения се прилага във всички засегнати държави-членки.

Член 14

Подаване на възражения съгласно процедурата на Общността

1. Възраженията, посочени в член 40 от Регламент (ЕО) № 479/2008, се изготвят въз основа на формуляра, посочен в приложение III към настоящия регламент. Възражението се подава до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. Датата на подаване на възражението до Комисията е датата, на която възражението е вписано в пощенския регистър на Комисията. Тази дата се оповестява публично чрез подходящи средства.

2. Комисията завежда документите, съдържащи се във възражението, с датата на получаването и номера на досието, който е даден на възражението.

Възразяващият получава потвърждение за получаването, в което се посочват най-малко следните данни:

- а) номерът на досието,
- б) броят на получените страници, и
- в) датата на получаване на искането.

Член 15

Допустимост съгласно процедурата на Общността

1. С цел да определи дали едно възражение е допустимо, в съответствие с член 40 от Регламент (ЕО) № 479/2008 Комисията проверява дали във възражението са посочени претендираното (претендираните) по-ранно (по-ранни) право (права) и основанията (основанията) за възражението и дали възражението е получено от Комисията в рамките на определения срок.

2. Ако възражението се основава на наличие на по-ранна търговска марка с репутация и известност, в съответствие с член 43, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 възражението се придружава от доказателства за подаването на заявление, регистрацията или използването на тази по-ранна търговска марка, като сертификат за регистрация или доказателства за използването ѝ, и от доказателства за нейната репутация и известност.

3. Всяко надлежно обосновано възражение съдържа данни за фактите, доказателствата и мненията, представени в подкрепа на възражението, придружени от съответните подкрепящи документи.

Информацията и доказателствата, които трябва да се представят в подкрепа на използването на по-ранна марка, съдържат подробни данни за мястото, продължителността, степента и естеството на използването на по-ранната марка, както и за нейната репутация и известност.

4. В случай че данните за претендираното (претендираните) по-ранно (по-ранни) право (права), основаниято (основанията), фактите, доказателствата или мненията, или подкрепящите документи, както е посочено в параграфи 1—3, не са представени едновременно с възражението или някои от тях липсват, Комисията съответно уведомява подателя на възражението и го приканва да отстрани посочените нередности в двумесечен срок. В случай че нередностите не бъдат отстранени преди изтичането на този срок, Комисията отхвърля възражението като недопустимо. За решението за недопустимост се уведомява възразяващият и органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна.

5. За всяко възражение, което е счетено за допустимо, се уведомяват органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна.

Член 16

Контрол относно възражение съгласно процедурата на Общността

1. Ако Комисията не е отхвърлила възражението в съответствие с член 15, параграф 4, тя съобщава за възражението на органите в държавата-членка или третата страна, или на заявителя, установен във въпросната трета страна, и ги приканва да изпратят забележки в двумесечен срок от датата на издаване на това съобщение. Всички забележки, получени в рамките на този двумесечен срок, се съобщават на възразяващия.

В хода на контрола относно възражението, Комисията изисква от страните да предоставят мнения, по целесъобразност, в двумесечен срок от датата на издаване на това искане, относно съобщенията, получени от останалите страни.

2. Ако органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна, или възразяващият не предоставят забележки в отговор или не спазят сроковете, Комисията се произнася по отношение на възражението.

3. Всяко решение за отхвърляне или регистрация на съответното наименование за произход или географско указание се взема от Комисията въз основа на предоставените ѝ доказателства. За решението за отхвърляне се уведомяват възразяващият и органите в държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна.

4. В случай на много на брой възразяващи, след предварителен преглед на едно или повече такива възражения, може да не е възможно да бъде прието заявлението за регистрация; в такива случаи Комисията може да преустанови останалите процедури по възражение. Комисията уведомява останалите възразяващи за всяко засягащо ги решение, взето в хода на процедурата.

Когато едно заявление бъде отхвърлено, процедурите за възражение, които са били преустановени, се считат за приключени, а съответните възразяващи биват надлежно уведомени.

РАЗДЕЛ 4

Закрила

Член 17

Решение по заявлението за предоставяне на закрила

1. Освен ако заявленията за закрила на наименования за произход или географски указания не са отхвърлени съгласно членове 11, 12, 16 и 28, Комисията взема решение да защити наименованията за произход или географските указания.

2. Решенията относно закрилата, взети съгласно член 41 от Регламент (ЕО) № 479/2008, се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 18

Регистър

1. Комисията поддържа „Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания“, както е предвидено в член 46 от Регламент (ЕО) № 479/2008, наричан по-долу „регистъра“.

2. Наименование за произход или географско указание, което е прието, се вписва в регистъра.

В случай на наименования, регистрирани в съответствие с член 51, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, Комисията вписва в регистъра данните, посочени в параграф 3 от настоящия член, с изключение на посочените в буква е).

3. Комисията вписва в регистъра следните данни:

- а) регистрираното наименование на продукта (продуктите);
- б) отразяването на факта, че наименованието е защитено като географско указание или наименование за произход;
- в) името на страната или имената на страните на произход;
- г) датата на регистрацията;
- д) позоваването на правния инструмент, въз основа на който се регистрира наименованието;
- е) позоваването на единния документ.

Член 19

Закрила

1. Закрилата на наименование за произход или географско указание започва да тече от датата на неговото вписване в регистъра.

2. В случай на незаконно използване на защитено наименование за произход или географско указание, компетентните органи на държавите-членки по собствена инициатива, съгласно член 45, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 479/2008, или при поискване от дадена страна, предприемат необходимите действия за прекратяване на това незаконно използване и за предотвратяване на предлагането на пазара или износа на въпросните продукти.

3. Закрилата на наименование за произход или географско указание се прилага за цялото наименование, включително за съставните му елементи, при условие че сами по себе си те са отличителни. Неотличителен или родов елемент от защитено наименование за произход или географско указание не подлежи на закрита.

РАЗДЕЛ 5

Изменения и отмяна

Член 20

Изменения на спецификацията на продукта или на единния документ

1. Заявлението за одобрение на измененията на спецификацията на продукта, подадено от заявител, както е посочено в член 37 от Регламент (ЕО) № 479/2008, на защитено наименование за произход или географско указание, се изготвя в съответствие с приложение IV към настоящия регламент.

2. С цел да се определи дали едно заявление за одобрение на измененията на спецификацията на продукта съгласно член 49, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008 е допустимо, Комисията проверява дали ѝ е била изпратена информацията, изисквана съгласно член 35, параграф 2 от посочения регламент, както и попълнено заявление, посочено в параграф 1 от настоящия член.

3. За целите на прилагането на член 49, параграф 2, първо изречение от Регламент (ЕО) № 479/2008, членове 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 и 18 от настоящия регламент се прилагат *mutandis mutadis*.

4. Едно изменение се счита за минимално, ако:

- а) не е свързано със съществените характеристики на продукта;
- б) не изменя връзката;
- в) не включва промяна на наименованието или на каквато и да било част от наименованието на продукта;
- г) не засяга определения географски район;
- д) не води до допълнителни ограничения относно предлагането на продукта на пазара;

5. Когато заявлението за одобряване на измененията на спецификацията на продукта е подадено от заявител, различен от първоначалния заявител, Комисията уведомява първоначалния заявител за това заявление.

6. Когато Комисията реши да приеме изменение в спецификацията на продукта, което засяга или включва изменение на информацията, записана в регистъра, Комисията заличава първоначалните данни от регистъра и вписва новите данни, които влизат в сила от датата, на която поражда действие съответното решение.

Член 21

Подаване на искане за отмяна

1. Искането за отмяна съгласно член 50 от Регламент (ЕО) № 479/2008 се изготвя в съответствие с формуляра, посочен в приложение V към настоящия регламент. Искането за отмяна се подава до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. За дата на подаване на искането за отмяна до Комисията се счита датата, на която искането е вписано в пощенския регистър на Комисията. Тази дата се оповестява публично чрез подходящи средства.

2. Комисията завежда документите, съдържащи се в искането за отмяна, с датата на получаването и номера на досието, който е даден на искането за отмяна.

Подателят на искането за отмяна получава потвърждение за получаването, в което се посочват най-малко следните данни:

- а) номерът на досието;
- б) броят на получените страници; и
- в) датата на получаване на искането.

3. Параграфи 1 и 2 не се прилагат, когато отмяната е по инициатива на Комисията.

Член 22

Допустимост

1. С цел да се определи дали едно искане за отмяна е допустимо съгласно член 50 от Регламент (ЕО) № 479/2008, Комисията проверява дали искането:

- а) посочва законния интерес, причините и обосновката на подателя на искането за отмяна;
- б) обяснява основанието за отмяна; и
- в) се позовава на декларация от държавата-членка или от третата страна, в която е местопребиваването или седалището на подателя на искането, в подкрепа на искането за отмяна.

2. Всяко искане за отмяна съдържа данни за фактите, доказателствата и мненията, представени в подкрепа на отмяната, придружени от съответните подкрепящи документи.

3. В случай че информацията относно основанията, фактите, доказателствата и мненията, както и подкрепящите документи, посочени в параграфи 1 и 2, не са представени едновременно с искането за отмяна, Комисията уведомява подателя на искането за отмяна и го приканва да отстрани посочените нередности в двумесечен срок. В случай че нередностите не бъдат отстранени преди изтичането на този срок, Комисията отхвърля искането като недопустимо. За решението за недопустимост се уведомяват подателят на искането за отмяна и органите в държавата-членка или третата страна, или подателят на искането за отмяна, установен във въпросната трета страна.

4. За всяко искане за отмяна, което бъде счетено за допустимо, както и за процедурата за отмяна по собствена инициатива на Комисията, се уведомяват органите на държавата-членка или третата страна или заявителите, установени в третата страна, чието наименование за произход или географско указание е засегнато от отмяната.

Член 23

Контрол по отмяна

1. Ако Комисията не е отхвърлила искането за отмяна в съответствие с член 22, параграф 3, тя съобщава за отмяната на органите в държавата-членка или третата страна, или на засегнатите производители, установени във въпросната трета страна, и ги приканва да изпратят забележки в двумесечен срок от датата на изпращане на това съобщение. Всички забележки, получени в този двумесечен срок, се съобщават, по целесъобразност, на подателя на искането за отмяна.

В хода на контрола по отмяната, Комисията изисква от страните да представят мнения, когато е приложимо, в двумесечен срок от издаването на това искане, относно съобщенията, получени от останалите страни.

2. Ако органите в държавата-членка или третата страна, или заявителят, установен във въпросната трета страна, или подателят на искането за отмяна не представят забележки в отговор или не спазват сроковете, Комисията се произнася по отношение на отмяната.

3. Всяко решение за отмяна на съответното наименование за произход или географско указание се взема от Комисията въз основа на предоставените ѝ доказателства. Комисията взима под внимание дали по-нататъшното съответствие с продуктовата спецификация на лозаро-винарски продукт, който е предмет на защитено наименование за произход или географско указание, е невъзможно или вече не може да бъде гарантирано, по-специално ако условията, определени в член 35 от Регламент (ЕО) № 479/2008, вече не се изпълняват или няма да могат да бъдат изпълнени в близко бъдеще.

За това решение за отмяна се уведомяват подателят на искането за отмяна и органите в държавата-членка или третата страна, или заявителят, установен във въпросната трета страна.

4. В случай на много на брой искания за отмяна, след предварителен преглед на едно или повече такива искания за отмяна, може да не е възможно да се приеме решение за по-нататъшна закрива на наименование за произход или географско указание и в такъв случай Комисията може да преустанови останалите процедури за отмяна. В този случай Комисията уведомява останалите податели на искания за отмяна за всяко решение, което ги засяга и е взето в хода на процедурата.

Когато едно защитено наименование за произход или географско указание бъде отменено, процедурите за отмяна, които са били преустановени, се считат за приключени, а засегнатите податели на искането за отмяна биват надлежно уведомени.

5. Когато отмяната породи действие, Комисията заличава наименованието от регистъра.

РАЗДЕЛ 6

Проверки

Член 24

Декларация от оператори

Всеки оператор, който желае да участва във всички или в част от производствените процеси или в опаковането на продукт със защитено наименование за произход или географско указание, подава декларация до компетентните контролни органи, посочени в член 47 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 25

Годишна проверка

1. Годишната проверка, извършвана от компетентния контролен орган, както е посочено в член 48, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, включва:

- a) органолептично и аналитично изследване на продуктите, обхванати от едно наименование за произход;
- b) или само аналитично изследване, или органолептично и аналитично изследване на продукти, обхванати от едно географско указание; и
- в) проверка на условията, посочени в спецификацията на продукта.

Годишната проверка се извършва в държавата-членка, в която се осъществява производството в съответствие със спецификацията на продукта, и се извършва чрез:

- a) проверки на случаен принцип въз основа на анализ на риска, или
- b) взимане на проби, или
- в) систематично.

При проверки на случаен принцип държавите-членки подбират минимален брой оператори, които да бъдат подложени на тези проверки.

При взимането на проби държавите-членки гарантират, че броят, естеството и честотата на контролните проверки са представителни за целия съответен определен географски район и отговарят на обема на лозаро-винарските продукти, предлагани на пазара или държани с цел предлагане на пазара.

Проверките на случаен принцип могат да се съчетават с взимане на проби.

2. Изследванията, посочени в параграф 1, първа алинея, букви а) и б), се извършват с анонимни проби, които доказват, че изследваният продукт е в съответствие с характеристиките и качествата, описани в спецификацията на продукта за съответното наименование за произход или географско указание, и се извършват на всички етапи от производствения процес, включително на етап опаковане или по-късно. Всяка взета проба трябва да е представителна за съответните вина, държани от оператора.

3. С цел проверка на съответствието на продукта със спецификацията на продукта съгласно параграф 1, първа алинея, буква в), контролните органи проверяват:

а) помещенията на операторите, с цел да се провери дали операторите в действителност отговарят на условията, посочени в спецификацията на продукта; и

б) продуктите на всички етапи от производствения процес, включително етапа на опаковане, въз основа на план за проверка, който се изготвя предварително от контролния орган и за който операторите са осведомени, обхващащ всеки етап от производството на продукта.

4. Годишната проверка гарантира, че продуктът не може да използва свързаното с него защитено наименование за произход или географско указание, освен ако:

а) резултатите от изследванията, посочени в параграф 1, алинея 1, букви а) и б) и параграф 2, доказват, че въпросният продукт отговаря на пределните стойности и притежава всички необходими характеристики на съответното наименование за произход или географско указание;

б) другите условия, изброени в спецификацията на продукта, са изпълнени в съответствие с процедурите, изложени в параграф 3.

5. Всеки продукт, който не отговаря на условията, изложени в настоящия член, може да бъде предлаган на пазара, но без съответното наименование за произход или географско указание, при условие че останалите правни изисквания са изпълнени.

6. В случай на защитено трансгранично наименование за произход или географско указание, проверката може да бъде извършена от контролен орган от която и да е от държавите-членки, засегнати от това наименование за произход или географско указание.

7. В случай че годишната проверка се извършва на етапа на опаковане на продукта на територията на държава-членка, която не е държавата-членка, в която е осъществено производството, се прилага член 84 от Регламент (ЕО) № 555/2008 на Комисията ⁽¹⁾.

8. Параграфи 1—7 се прилагат за вина, носещи наименование за произход или географско указание, чието наименование за произход или географско указание отговарят на изискванията, посочени в член 38, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

⁽¹⁾ ОВ L 170, 30.6.2008 г., стр. 1.

Член 26

Аналитично и органолептично изследване

Аналитичното и органолептично изследване, посочено в член 25, параграф 1, първа алинея, букви а) и б), включва:

а) анализ на въпросното вино, който измерва следните характерни свойства:

i) определени въз основа на физичен и химичен анализ:

— общото и действителното алкохолно съдържание;

— общото съдържание на захари, изразени като глюкоза и фруктоза (включително наличието на захароза в случай на пенливи и искрящи вина);

— общата киселинност

— съдържанието на летливи киселини;

— общото съдържание на серен диоксид.

ii) определени въз основа на допълнителни анализи:

— въглероден диоксид (пенливи и искрящи вина при свръхналягане в барове при температура 20 °C);

— други характерни свойства, предвидени в законодателството на държавите-членки или продуктовете спецификации на съответните защитени наименования за произход и географски указания.

б) органолептично изследване, обхващащо външен вид, аромат и вкус.

Член 27

Проверки на продукти с произход от трети страни

Ако вина на трета страна се ползват от закрила на защитено наименование за произход или географско указание, съответната трета страна изпраща до Комисията, при поискване от нейна страна, информация относно компетентните органи, посочени в член 48, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008, и относно аспектите, обхванати от проверката, както и доказателство, че въпросното вино изпълнява условията на съответното наименование за произход или географско указание.

РАЗДЕЛ 7

Преобразуване в географско указание

Член 28

Искане

1. Орган на държава-членка или трета страна, или заявителят, установен във въпросната трета страна, могат да поискат преобразуване на защитено наименование за произход в защитено географско указание, ако по-нататъшното съответствие със спецификацията на продукта на дадено защитено наименование за произход вече не е възможно или не може да бъде гарантирано.

Искането за преобразуване, подадено до Комисията, се изготвя в съответствие с образаца, посочен в приложение VI към настоящия регламент. Искането за преобразуване се подава до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. За дата на подаване до Комисията на искането за преобразуване се счита датата, на която искането е вписано в пощенския регистър на Комисията.

2. Ако искането за преобразуване в географско указание не отговаря на изискванията, определени в членове 34 и 35 от Регламент (ЕО) № 479/2008, Комисията уведомява органите на държавата-членка или третата страна, или заявителя, установен във въпросната трета страна, какви са основанията за отказа и го приканва да оттегли или измени искането или да представи мнения в двумесечен срок.

3. В случай че преди изтичането на срока пречките за преобразуване в географско указание не са отстранени от органите на държавата-членка или третата страна, или от заявителя, установен във въпросната трета страна, Комисията отхвърля искането.

4. Всяко решение за отхвърляне на искането за преобразуване се взема от Комисията въз основа на предоставените ѝ документи и информация. За това решение за отхвърляне се уведомяват органите в държавата-членка или третата страна, или заявителят, установен във въпросната трета страна.

5. Член 40 и член 49, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008 не се прилагат.

ГЛАВА III

ТРАДИЦИОННИ НАИМЕНОВАНИЯ

РАЗДЕЛ I

Заявление

Член 29

Заявители

1. Компетентните органи на държавите-членки или трети страни, или представителни професионални организации, установени в трети страни, могат да подадат до Комисията заявление за закрила на традиционни наименования по смисъла на член 54, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. „Представителна професионална организация“ означава всяка организация на производители или асоциация от организации на производители, приела едни и същи правила и развиваща дейност в даден лозаро-винарски район или в няколко такива с наименование за произход или географско указание, когато в нея членуват най-малко две трети от производителите в района/ите на наименованието за произход или географското указание, в който/които организацията развива дейност, и тя произвежда най-малко две трети от производството на районите. Една представителна професионална организация може да подаде заявление за закрила само за произвежданите от нея вина.

Член 30

Заявление за правна закрила

1. Заявлението за закрила на традиционно наименование съответства на образаца, посочен в приложение VII, и се придружава от копие от правилата, уреждащи използването на въпросното наименование.

2. В случай на заявление, подадено от представителна професионална организация, установена в трета страна, се представят също подробни данни за представителната професионална организация. Тази информация, включително съответните подробни данни за членовете на представителната професионална организация, където това е уместно, е посочена в приложение XI.

Член 31

Език

1. Заявеното наименование за закрила се подава:

- на официалния език (езици), регионалният език (езици) на държавата-членка или третата страна, от която произхожда наименованието, или;
- на езика, използван с търговско предназначение за това наименование.

Наименованието, използвано на даден език, се отнася до специфичните продукти, посочени в член 33, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. Наименованието се регистрира, изписано в съответствие с начина (начините) на изписване на оригиналния език.

Член 32

Правила относно традиционни наименования на трети страни

1. Член 54, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008 се прилага *mutatis mutandis* за наименования, които традиционно се използват в трети страни във връзка с лозаро-винарски продукти с географско указание от съответната трета страна.

2. За вината с произход от трети страни, чиито етикети носят традиционни указания, различни от традиционните наименования, изброени в приложение XII, посочените традиционни указания могат да бъдат използвани върху етикетите на вината в съответствие с правилата, приложими в съответните трети страни, включително онези, които произтичат от представителни професионални организации.

РАЗДЕЛ 2

Процедура по преглед

Член 33

Подаване на заявление

Комисията завежда документите, съдържащи се в заявлението, с датата на получаване и номера на досието на заявлението. Заявлението се подава до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. Датата на подаване на заявлението до Комисията е датата, на която възражението е вписано в пощенския регистър на Комисията. Тази дата и традиционното наименование се оповестяват публично чрез подходящи средства.

Заявителят получава потвърждение за получаването, в което се посочват най-малко:

- а) номерът на досието;
- б) традиционното наименование;
- в) броят на получените документи; и
- г) датата на получаването им.

Член 34

Допустимост

Комисията проверява дали формулярът за заявление е попълнен изцяло и е придружен от необходимата документация, както е предвидено в член 30.

Ако формулярът за заявление е непълен или документацията липсва или е непълна, Комисията съответно уведомява заявителя и го приканва да отстрани посочените нередности в двумесечен срок. В случай че нередностите не бъдат отстранени преди изтичането на този срок, Комисията отхвърля заявлението като недопустимо. Заявителят бива уведомен за решението за недопустимост.

Член 35

Условия за валидност

1. Признаването на традиционно наименование се приема, ако:
 - а) отговаря на определението, посочено в член 54, параграф 1, буква а) или буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008, и на условията, определени в член 31 от настоящия регламент;
 - б) наименованието се състои изключително от:
 - i) наименование, използвано традиционно в търговията в голяма част от територията на Общността или на съответната трета страна, за разграничаване на специфичните категории лозаро-винарски продукти, посочени в член 33, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, или;
 - ii) наименование с репутация, използвано традиционно в търговията най-малкото на територията на държавата-членка или на съответната трета страна, за разграничаване на специфичните категории лозаро-винарски продукти, посочени в член 33, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
 - в) наименованието трябва:
 - i) да не е родово;
 - ii) да бъде определено и регулирано в законодателството на държавата-членка, или;

- iii) да подлежи на условията за използване, предвидени в правилата, приложими за винопроизводители в съответната трета страна, включително онези, произтичащи от представителни професионални организации.

2. За целите на параграф 1, буква б), традиционна употреба означава:

- а) най-малко пет години в случай на наименования, за които е подадено заявление на езика (езиците), посочени в член 31, буква а) от настоящия регламент,
- б) най-малко 15 години в случай на наименования, за които е подадено заявление на език, посочен в член 31, буква б) от настоящия регламент.

3. За целите на параграф 1, буква в), i) „родово“ означава, че името на традиционно наименование, въпреки че е свързано със специфичен начин на производство или стареене, или с качеството, цвета, типа местност или събитие, свързано с историята на лозаро-винарския продукт, се е превърнало в традиционно наименование за съответния лозаро-винарски продукт в Общността.

4. Условието, посочено в параграф 1, буква б) от настоящия член, не се прилага за традиционните наименования, посочени в член 54, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 36

Основания за отказ

1. Ако заявлението за традиционно наименование не отговаря на определението, посочено в член 54, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, и на изискванията, посочени в членове 31 и 35, Комисията уведомява заявителя за основанията за отказ, като определя двумесечен срок от издаването на това съобщение за оттегляне или изменение на заявлението или за представяне на забележки.

Комисията взема решение относно закрилата въз основа на предоставената ѝ информация.

2. Ако пречките не бъдат отстранени от заявителя в срока, посочен в параграф 1, Комисията отхвърля заявлението. Всяко решение за отхвърляне на съответното традиционно наименование се взема от Комисията въз основа на предоставените ѝ документи и информация. Заявителят бива уведомен за решението за отказ.

РАЗДЕЛ 3

Процедури за предявяване на възражения

Член 37

Подаване на искане за възражение

1. В двумесечен срок от датата на публикуването, предвидено в член 33, първа алинея, всяка държава-членка или трета страна, или всяко физическо или юридическо лице, което има законен интерес, може да възрази срещу предложеното признаване чрез подаване на искане за възражение.

2. Искането за възражение се изготвя въз основа на формуляра, посочен в приложение VIII, и се изпраща до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. За дата на подаване на искането за възражение до Комисията се счита датата, на която искането е вписано в пощенския регистър на Комисията.

3. Комисията завежда документите, съдържащи се в искането за възражение, с датата на получаване и номера на досието, който е даден на искането за възражение.

Подателят на възражението получава потвърждение за получаването, в което се посочват най-малко следните данни:

- a) номерът на досието;
- b) броят на получените страници; и
- в) датата на получаване на искането.

Член 38

Допустимост

1. С цел да определи дали едно възражение е допустимо, Комисията проверява дали в искането за възражение са посочени претендираното по-ранно право (права) и основанията (основанията) за възражение и дали искането е получено от Комисията в срока, предвиден в член 37, параграф 1.

2. Ако възражението се основава на съществуването на по-ранна търговска марка с репутация и известност, в съответствие с член 41, параграф 2, искането за възражение се придружава от доказателство за подаването, регистрацията или използването на тази по-ранна търговска марка, например сертификат за регистрация, и от доказателство за нейната репутация и известност.

3. Всяко надлежно обосновано искане за възражение съдържа данни за фактите, доказателствата и мненията, представени в подкрепа на възражението, придружени от съответните подкрепящи документи.

Информацията и доказателствата, които трябва да се представят в подкрепа на използването на по-ранна марка, съдържат подробни данни за мястото, продължителността, степента и естеството на използването на по-ранната марка, както и за нейната репутация и известност.

4. В случай че данните за претендираното по-ранно право (права), основанията (основанията), фактите, доказателствата или мненията, или подкрепящите документи, както е посочено в параграфи 1—3, не са представени едновременно с искането за възражение или някои от тях липсват, Комисията съответно уведомява подателя на възражението и го приканва да отстрани посочените нередности в двумесечен срок. В случай че нередностите не бъдат отстранени преди изтичането на този срок, Комисията отхвърля искането като недопустимо. За решението за недопустимост биват уведомявани възразяващият и органите в държавата-членка или третата страна, или представителната професионална организация, установена във въпросната трета страна.

5. За всяко искане за възражение, снетено за допустимо, биват уведомявани органите на държавата-членка или третата страна или професионалната организация във въпросната трета страна.

Член 39

Контрол относно възражение

1. Ако Комисията не е отхвърлила искането за възражение в съответствие с член 38, параграф 4, тя съобщава за възражението на органите в държавата-членка или третата страна, или на представителната професионална организация, установена във въпросната трета страна, и ги приканва да представят забележки в двумесечен срок от датата на изпращане на това съобщение. Всички забележки, получени в рамките на този двумесечен срок, се съобщават на възразяващия.

В хода на контрола относно възражението, Комисията изисква от страните да представят мнения, по целесъобразност, в двумесечен срок от издаването на това искане, относно съобщенията, получени от останалите страни.

2. Ако органите в държавата-членка или третата страна, или представителната професионална организация, установена във въпросната трета страна, или възразяващият не представят забележки в отговор или не спазят сроковете, Комисията се произнася по отношение на възражението.

3. Всяко решение за отхвърляне или признаване на съответното традиционно наименование се взема от Комисията въз основа на доказателствата, с които тя разполага. Комисията взема под внимание дали са изпълнени условията, посочени в член 40, параграф 1 или изложени в член 41, параграф 3 или в член 42. За решението за отказ се уведомяват възразяващият и органите в държавата-членка или третата страна, или представителната професионална организация, установена във въпросната трета страна.

4. В случай на много на брой искания за възражение, след предварителен преглед на едно или повече такива искания за възражения може да не е възможно заявлението за признаване да бъде прието; в такива случаи Комисията може да преустанови останалите процедури по възражения. Комисията уведомява останалите възразяващи за всяко засягащо ги решение, взето в хода на процедурата.

Когато едно заявление е отхвърлено, процедурите за възражение, които са били преустановени, се считат за приключени, а съответните възразяващи биват надлежно уведомявани.

РАЗДЕЛ 4

Закрила

Член 40

Обща закрила

1. Ако едно заявление отговаря на условията, посочени в член 54, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008 и в членове 31 и 35, и не е отхвърлено съгласно членове 38 и 39, традиционното наименование се включва в приложение XII към настоящия регламент.

2. Традиционните наименования, изброени в приложение XII, са защитени само на езика и за категориите лозаро-винарски продукти, преявени в заявлението, срещу:

- a) всяка злоупотреба, дори ако защитеното наименование е придружено от израз като „стил“, „тип“, „метод“, „имитация“, „както е произведено в“, „с аромат на“, „като“ или друг подобен израз;

- б) всяко друго невярно или въвеждащо в заблуждение означение на естеството, характеристиките или основните свойства на продукта, върху вътрешната или външната опаковка, рекламни материали или документи, свързани с него;
- в) всяка друга практика, която би могла да въведе в заблуждение потребителите, по-специално да създаде впечатлението, че виното отговаря на условията за защитеното традиционно наименование.

Член 41

Връзка с търговските марки

1. Когато традиционно наименование е защитено съгласно настоящия регламент, регистрацията на търговска марка, съответстваща на една от хипотезите по член 40, се отказва, ако заявлението за регистрация на търговската марка не се отнася за вина, които отговарят на условията за използване на това традиционно наименование, и заявлението е подадено след датата на представяне в Комисията на заявлението за предоставяне на правна закрила на традиционното наименование и впоследствие традиционното наименование е получило закрила.

Търговски марки, регистрирани в нарушение на първа алинея, се обявяват за недействителни при подаване на искане съгласно приложимите процедури, определени в Директива 2008/95/ЕО на Европейския парламент и на Съвета⁽¹⁾ или Регламент (ЕО) № 40/94 на Съвета⁽²⁾.

2. Търговска марка, съответстваща на една от хипотезите по член 40 от настоящия регламент, за която е подадено заявление, регистрирана е или, ако такава възможност е предвидена в съответното законодателство, е установена вследствие на употреба на територията на Общността преди 4 май 2002 г. или преди датата на подаване на заявление до Комисията за закрила на традиционното наименование, може да продължи да се използва и подновява независимо от закрилата на традиционното наименование.

В подобни случаи се разрешава използването на традиционното наименование успоредно със съответната търговска марка.

3. Едно наименование не може да се ползва със закрила като традиционно наименование, когато в светлината на репутацията и известността на търговската марка тази закрила може да въведе потребителите в заблуждение по отношение на истинската идентичност, естеството, характеристиките или качеството на виното.

Член 42

Омоними

1. Наименование, за което е подадено заявление и което изцяло или отчасти е омоним с традиционно наименование, което вече е защитено съгласно настоящата глава, подлежи на закрила, като се спазва местното и традиционно използване и се отчита рискът от въвеждане в заблуждение.

Омонимно наименование, което въвежда в заблуждение потребителите относно естеството, качеството или истинския произход на продуктите, не се регистрира, дори ако наименованието е точно.

⁽¹⁾ ОВ L 299, 8.11.2008 г., стр. 25.

⁽²⁾ ОВ L 11, 14.1.1994 г., стр. 1.

Използването на защитени омонимни наименования зависи от наличието на достатъчно разграничения в практиката между омонима, защитен впоследствие, и вече включеното в приложение XII традиционно наименование, като се взема предвид необходимостта от равнопоставено третиране на заинтересованите производители и от това да не се въвеждат в заблуждение потребителите.

2. Параграф 1 се прилага *mutatis mutandis* за традиционни наименования, защитени преди 1 август 2009 г., които са отчасти омонимни със защитено наименование за произход или географско указание или с наименованието на винен сорт лоза или неговите синоними, изброени в приложение XV.

Член 43

Привеждане в изпълнение на закрилата

За целите на прилагането на член 55 от Регламент (ЕО) № 479/2008, в случай на незаконно използване на защитени традиционни наименования, компетентните национални органи по своя собствена инициатива или по искане на дадена страна, приемат всички мерки, за да спрат предлагането на пазара, включително всякакъв износ, на съответните продукти.

РАЗДЕЛ 5

Процедура за отмяна

Член 44

Основания за отмяна

Основанията за отмяна на традиционно наименование са налице, когато то вече не отговаря на определенията, установени в член 54, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, или на изискванията, посочени в член 31, член 35, член 40, параграф 2, член 41, параграф 3, или член 42.

Член 45

Подаване на искане за отмяна

1. Надлежно обосновано искане за отмяна може да бъде подадено до Комисията от държава-членка, трета страна или физическо или юридическо лице, което има законен интерес в съответствие с формуляра, посочен в приложение IX. Искането за отмяна се подава до Комисията на хартиен носител или в електронен формат. За дата на подаване на искането за отмяна до Комисията се счита датата, на която искането е вписано в пощенския регистър на Комисията. Тази дата се оповестява публично чрез подходящи средства.

2. Комисията завежда документите, съдържащи се в искането за отмяна, с датата на получаване и номера на досието, който е даден на искането за отмяна.

Подателят на искането за отмяна получава потвърждение за получаването му, в което се посочват най-малко следните данни:

- номерът на досието;
- броят на получените страници; и
- датата на получаване на искането.

3. Параграфи 1 и 2 не се прилагат, когато отмяната е по инициатива на Комисията.

Член 46

Допустимост

1. С цел да се определи дали едно искане за отмяна е допустимо, Комисията проверява дали искането:

- a) посочва законния интерес на подателя на искането за отмяна;
- b) основанието (основанията) за отмяна; и
- в) се позовава на декларация от държавата-членка или от третата страна, в която се намира местопребиваването или седалището на подателя на искането, в което се обяснява законния интерес, причините и обосновката на подателя на искането за отмяна.

2. Всяко искане за отмяна съдържа данни за фактите, доказателствата и мненията, представени в подкрепа на отмяната, придружени от съответните подкрепящи документи.

3. В случай че информацията относно основанията, фактите, доказателствата и мненията, както и подкрепящите документи, посочени в параграфи 1 и 2, не са представени едновременно с искането за отмяна, Комисията уведомява съответно подателя на искането за отмяна и го прикава да отстрани посочените нередности в двумесечен срок. В случай че нередностите не бъдат отстранени преди изтичането на този срок, Комисията отхвърля искането като недопустимо. За решението за недопустимост се уведомяват подателят на искането за отмяна и органите в държавата-членка или третата страна, или подателят на искането за отмяна, установен във въпросната трета страна.

4. За всяко искане за отмяна, сметено за допустимо, включително за процедурата за отмяна по собствена инициатива на Комисията, се уведомяват органите на държавата-членка или третата страна или подателят на искането за отмяна, установен в третата страна, чието традиционно наименование е засегнато от отмяната.

Член 47

Контрол по отмяна

1. Ако Комисията не е отхвърлила искането за отмяна в съответствие с член 46, параграф 3, тя съобщава за искането за отмяна на органите в държавата-членка или третата страна, или на заявителя, установен във въпросната трета страна, и ги приканва да изпратят забележки в двумесечен срок от датата на изпращане на това съобщение. Всички забележки, получени в този двумесечен срок, се съобщават на подателя на искането за отмяна.

В хода на контрола по отмяната, Комисията изисква от страните да представят мнения, по целесъобразност, в двумесечен срок от издаването на това искане относно съобщенията, получени от останалите страни.

2. Ако органите в държавата-членка или третата страна, или заявителят, установен във въпросната трета страна, или подателят на искането за отмяна не представят забележки в отговор или не спазят сроковете, Комисията се произнася по отношение на искането за отмяна.

3. Всяко решение за отмяна на съответното традиционно наименование се взима от Комисията въз основа на доказателствата, с които тя разполага. Комисията взима под внимание дали посочените в член 44 условия вече не се изпълняват.

За решението за отмяна се уведомяват подателят на искането за отмяна и органите в държавата-членка или съответната трета страна.

4. В случай на много на брой искания за отмяна, след предварителен преглед на едно или повече такива искания за отмяна, може да не е възможно да се приеме решение за по-нататъшна закрива на традиционно наименование и в такъв случай Комисията може да преустанови останалите процедури за отмяна. В този случай Комисията уведомява останалите податели на искането за отмяна за всяко засягащо ги решение, взето в хода на процедурата.

Когато едно традиционно наименование бъде отменено, процедурите за отмяна, които са били преустановени, се считат за приключени, а съответните податели на искането за отмяна биват надлежно уведомени.

5. Когато една отмяна породи действие, Комисията заличава съответното наименование от списъка, посочен в приложение XII.

РАЗДЕЛ 6

Съществуващи защитени традиционни наименования

Член 48

Съществуващи защитени традиционни наименования

Традиционните наименования, които са защитени в съответствие с членове 24, 28 и 29 от Регламент (ЕО) № 753/2002, се ползват автоматично със закрива по настоящия регламент, при условие че:

- a) до 1 май 2009 г. до Комисията е подадено резюме на определението или условията за използване;
- b) държавите-членки или третите страни не са преустановили закривата си върху определени традиционни наименования.

ГЛАВА IV

ЕТИКЕТИРАНЕ И ПРЕДСТАВЯНЕ

Член 49

Общо правило за всички данни в етикетирането

Освен ако не е предвидено друго в настоящия регламент, етикетирането на продуктите, посочени в параграфи 1—11, 13, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 (наричани по-долу „продукти“), не може да бъде допълвано с други данни, освен предвидените в член 58 и регламентираните в член 59, параграф 1 и член 60, параграф 1 от посочения регламент, освен ако удовлетворяват изискванията на член 2, параграф 1, буква а) от Директива 2000/13/ЕО.

РАЗДЕЛ 1

Задължителни данни

Член 50

Представяне на задължителните данни

1. Задължителните данни, посочени в член 58 от Регламент (ЕО) № 479/2008, както и данните, изброени в член 59 от същия регламент, трябва да са разположени в едно и също зрително поле върху съда по начин, позволяващ да се четат едновременно, без да се налага завъртане на съда.

Независимо от това се допуска задължителните данни за номера на партидата и данните, посочени в член 51 и член 56, параграф 4 от настоящия регламент, да са разположени извън зрителното поле, в което са разположени останалите задължителни данни.

2. Задължителните данни, посочени в параграф 1, и данните, приложими по силата на правните инструменти, посочени в член 58 от Регламент (ЕО) № 479/2008, се представят с неизличими букви, които ясно се отличават от заобикалящите ги писмени указания и рисунки.

Член 51

Прилагане на определени хоризонтални правила

1. Когато една или повече от съставките, изброени в приложение IIIа към Директива 2000/13/ЕО, се намират в един от продуктите, посочени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, те задължително трябва да бъдат обозначени върху етикета, предшествани от термина „съдържа“. За сулфитите могат да бъдат използвани следните термини: „сулфити“ или „серен диоксид“.

2. Задължителното етикетирание, посочено в параграф 1, може да бъде придружено от използването на пиктограмата, включена в приложение X към настоящия регламент.

Член 52

Предлагане на пазара и износ

1. Продуктите, чиито етикети или представяне не отговарят на съответните условия, както е посочено в настоящия регламент, не могат да бъдат предлагани на пазара на Общността или да бъдат изнасяни.

2. Чрез дерогация от глави V и VI от Регламент (ЕО) № 479/2008, когато съответните продукти са предназначени за износ, държавите-членки могат да позволят данни, които са в противоречие с правилата за етикетирание, предвидени в законодателството на Общността, да фигурират върху етикета на вината за износ, когато това се изисква от законодателството на съответната трета страна. Тези данни могат да фигурират на езици, различни от официалните езици на Общността.

Член 53

Забрана за използване на капсули или фолио, изработени на основата на олово

Устройствата за затваряне на продуктите, посочени в член 49, не могат да бъдат облечени с капсула или фолио, изработени от материали на основата на олово.

Член 54

Действително алкохолно съдържание

1. Действителното алкохолно съдържание по обем, посочено в член 59, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008, се изразява в цели проценти или половини от проценти.

След числото следва „об. %“, като преди него може да се изпише „действително алкохолно съдържание“, „действителен алкохол“ или „алк.“.

Без да се засягат допустимите отклонения, определени за използвания референтен метод за анализ, показаното съдържание не може да се различава с повече от 0,5 обемни процента от полученото чрез анализ съдържание. Независимо от това, алкохолното съдържание на продуктите със защитени наименования за произход или географски указания, съхранявани в бутилки в продължение на повече от три години, пенливите вина, качествените пенливи вина, пенливите-газирани вина, искрящите вина, искрящите-газирани вина, ликьорните вина и вината от презряло грозде, без да се засягат допустимите отклонения, определени за използвания референтен метод за анализ, не може да се различава с повече от 0,8 обемни процента от полученото чрез анализ съдържание.

2. Действителното алкохолно съдържание се посочва върху етикета с цифри с височина най-малко 5 mm, ако номиналният обем на съда е по-голям от 100 cl, 3 mm — ако е равен или по-малък от 100 cl и по-голям от 20 cl, и 2 mm, ако е равен или по-малък от 20 cl.

Член 55

Обозначение на мястото, откъдето произхожда продуктът

1. Обозначението на мястото, откъдето произхожда продуктът, посочено в член 59, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 479/2008, се указва, както следва:

а) за вина, посочени в параграфи 1, 2, 3, 7—9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, без защитено наименование за произход или географско указание, едно от следните обозначения:

i) думите „вино от (...)“, „произведено в (...)“ или „продукт от (...)“, или еквивалентни изрази, следвани от името на държавата-членка или третата страна, на чиято територия е добито гроздето и е преработено във вино;

В случай на трансгранично вино, произведено от определени винени сортове лози, както е посочено в член 60, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008, може да бъде посочено само наименованието на една или повече държави-членки или трети страни.

- ii) думите „вино от Европейската общност“ или еквивалентен израз, или „смес от вина от различни страни в Европейската общност“ в случаи на вина, получени от смесване на вина с произход от няколко държави-членки, или

думите „смес от вина от различни страни извън Европейската общност“ или „смес от (...)“ с посочване на наименованията на съответните трети страни в случай на вино, получено в резултат на смесване на вина с произход от няколко трети страни;

- iii) думите „вино от Европейската общност“ или еквивалентни изрази, или „вино, получено в (...) на основата на грозде, добито в (...)“ допълнени от наименованията на съответните държави-членки в случай на вина, произведени в държава-членка, от грозде, добито в друга държава-членка, или

думите „вино, получено в (...) на основата на грозде, добито в (...)“, с посочване на наименованията на съответните трети страни за вина, произведени в трета страна, от грозде, добито в друга трета страна.

- b) за вина, посочени в параграфи 4, 5 и 6 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, без защитено наименование за произход или географско указание, едно от следните обозначения:

- i) думите „вино от (...)“, „произведено в (...)“, „продукт от (...)“ или „sekt от (...)“ или еквивалентни изрази, следвани от наименованието на държавата-членка или третата страна, на чиято територия е добито гроздето и е преработено във вино;

- ii) думите „произведено в (...)“ или еквивалентен израз, допълнени от наименованието на държавата-членка, в която се извършва вторичната ферментация.

- v) за вина със защитено наименование за произход или географско указание думите „вино от (...)“, „произведено в (...)“ или „продукт от (...)“, или еквивалентни изрази, допълнени от наименованието на държавата-членка или третата страна, на чиято територия е добито гроздето и е преработено във вино;

В случай на трансгранично защитено наименование за произход или географско указание, се посочва само наименованието на една или повече държави-членки или трети страни.

Настоящият параграф не засяга членове 56 и 67.

2. Обозначението на мястото, откъдето произхожда продуктът, посочено в член 59, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕО) № 479/2008, върху етикети на гроздова мъст, гроздова мъст в процес на ферментация, концентрирана гроздова мъст или младо вино в процес на ферментация се обозначава, както следва:

- a) „мъст от (...)“ или „мъст, произведена в (...)“ или еквивалентни изрази, допълнени от наименованието на държавата-членка, отделна страна, която съставлява част от държавата-членка, в която е произведен продуктът;

- b) „смес на основата на продукти от две или повече страни от Европейската общност“ в случай на купажиране на продукти, произведени в две или повече държави-членки;

- v) „мъст, получена в (...) от грозде, добито в (...)“ в случай, че гроздовата мъст не е била добита в държавата-членка, в която е добито използваното грозде.

3. В случая на Обединеното кралство, наименованието на държавата-членка може да бъде заменено с наименованието на отделната страна, съставляваща част от Обединеното кралство.

Член 56

Обозначение на бутилиращото предприятие, производителя, вносителя и търговеца

1. За целите на прилагането на член 59, параграф 1, букви д) и е) от Регламент (ЕО) № 479/2008 и на настоящия член:

- a) „бутилиращо предприятие“ е физическо или юридическо лице или група от тези лица, които извършват *бутилиране* за своя сметка, лично или чрез други лица;

- b) „бутилиране“ е поставянето на съответния продукт в съдове с обем не повече от 60 литра, за последваща продажба;

- v) „производител“ е физическо или юридическо лице или група от тези лица, които преработват лично или за своя сметка чрез други лица грозде, гроздова мъст и вино в пенливи вина, пенливи-газирани вина, качествени пенливи вина или качествени пенливи ароматизирани вина;

- г) „вносител“ е физическо или юридическо лице или група от тези лица, установени в Общността, които поемат отговорността за пускане в свободно обращение на стоки, които не са от Общността по смисъла на член 4, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 2913/92 на Съвета ⁽¹⁾;

- д) „търговец“ е физическо или юридическо лице или група от тези лица, които не попадат в обхвата на определението за производител, които закупуват, а след това пускат в обращение пенливи вина, пенливи-газирани вина, качествени пенливи вина или качествени пенливи ароматизирани вина;

- е) „адрес“ са обозначенията за местния административен район и държавата-членка, където се намира седалището на бутилиращото предприятие, производителя, търговеца или вносителя.

2. Наименованието и адресът на бутилиращото предприятие се допълват от:

- a) думите „бутилиращо предприятие“ или „бутилирано от (...)“, или

⁽¹⁾ ОВ L 302, 19.10.1992 г., стр. 1.

- б) наименования, чиито условия за употреба са определени от държавата-членка, в която се извършва бутилирането на вина със защитено наименование за произход или географско указание:
- в стопанството на производителя, или;
 - в помещенията на група производители, или;
 - в предприятие, разположено в определения географски район или в непосредствена близост до съответния определен географски район.

В случаите на бутилиране по договор, указанието за бутилиращото предприятие се допълва от текста: „бутилирано за (...)“ или, в случая когато се указват името и адресът на този, който е извършил бутилирането за сметка на трето лице — от текста: „бутилирано от (...) за (...)“.

Когато бутилирането се извършва на място, различно от бутилиращото предприятие, посочените в този параграф данни се придружават от посочване на точното място, където е извършена операцията, и ако тя е била извършена в друга държава-членка — от името на тази държава.

В случаите, които се отнасят до напълване на други съдове освен бутилки, текстът „опаковащо предприятие“ и „опаковано от (...)“ заменя съответно текста „бутилиращо предприятие“ и „бутилирано от (...)“, освен когато в използвания език такава разлика не съществува.

3. Името и адресът на производителя или търговеца се допълват от текста „производител“ или „произведено от“ и „търговец“ или „продавано от“, или еквивалентен израз. Държавите-членки могат да направят задължително обозначаването на производителя.

4. Името и адресът на вносителя се предшества от думите „вносител“ или „внесено от (...)“.

5. Посочените в параграфи 2, 3 и 4 обозначения могат да бъдат групирани заедно, ако се отнасят за едно и също физическо или юридическо лице.

Едно от тези обозначения може да бъде заменено с код, определен от държавата-членка, в която се намира седалището на бутилиращото предприятие, производителя, вносителя или търговеца. Кодът се допълва от посочване на въпросната държава-членка. Върху етикета на виното от съответния продукт фигурират също името и адресът на друго физическо или юридическо лице, което участва в търговското разпространение и е различно от обозначените с код бутилиращо предприятие, производител, вносител или търговец.

6. Когато името или адресът на бутилиращото предприятие, производителя, вносителя или търговеца се състоят от или съдържат защитено наименование за произход или географско указание, то фигурира върху етикета:

- с букви, чиито размери не надвишават половината от размера на използваните за защитеното наименование за произход или географско указание или за обозначаване на съответната категория лозаро-винарски продукти, или

- чрез използване на код, както е предвидено в параграф 5, втора алинея.

Държавата-членка може да реши кой вариант да приложи за продуктите, произвеждани на нейна територия.

Член 57

Обозначение за стопанство

1. Термините за обозначаване на стопанство, изброени в приложение XIII, с изключение на обозначението за наименованието на бутилиращото предприятие, производителя или търговеца, се запазват за вина със защитено наименование за произход или географско указание, при условие че:

- виното е произведено изключително от грозде, добито от лозя, използвани от това стопанство;
- винопроизводството се извършва изцяло в това стопанство;
- държавите-членки регламентират употребата на техните съответни термини, изброени в приложение XIII. Третите страни определят правилата за използване, приложими за техните съответни термини, изброени в приложение XIII, включително тези, произхождащи от представителни професионални организации.

2. Наименованието на стопанството може да бъде използвано от други оператори, участващи в предлагането на продукта на пазара, само когато съответното стопанство е съгласно с това използване.

Член 58

Обозначение за съдържанието на захар

1. Термините, изброени в част А от приложение XIV към настоящия регламент, указващи съдържанието на захар, фигурират върху етикета на продуктите, предвидени в член 59, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. Ако съдържанието на захар в продуктите, изразено като фруктоза и глюкоза (включително захароза), позволява използването на два от термините, изброени в част А от приложение XIV, се избира само един от тези два термина.

3. Без да се засягат условията за употреба, описани в част А от приложение XIV, съдържанието на захар не може да се различава с повече от 3 g/l от указаното върху етикета на продукта.

Член 59

Дерогации

В съответствие с член 59, параграф 3, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008, означенията „защитено наименование за произход“ могат да не се посочват за вина, носещи следните защитени наименования за произход, при условие, че тази възможност е регламентирана в законодателството на държавата-членка или в правилата, приложими в съответната трета страна, включително тези, произхождащи от представителни професионални организации:

- | | |
|----------------|--|
| а) Кипър: | Κομάνδαρια (Commandaria); |
| б) Гърция: | Σάμος (Samos); |
| в) Испания: | Cava,
Jerez, Xérès или Sherry,
Manzanilla; |
| г) Франция: | Champagne; |
| д) Италия: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| е) Португалия: | Madeira или Madère,
Port или Porto. |

Член 60

Специални правила за пенливо-газирано вино, искрящо-газирано вино и качествено пенливо вино

1. Наименованията „пенливо-газирано вино“ и „искрящо-газирано вино“, посочени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, се допълват от изписан с букви от същия вид и със същата големина текст „получено чрез добавяне на въглероден диоксид“ или „получено чрез добавяне на въглероден анхидрид“, освен когато използваният език сам по себе си показва, че е добавен въглероден диоксид.

Текстовете „получено чрез добавяне на въглероден диоксид“ или „получено чрез добавяне на въглероден анхидрид“ се изписват, дори когато се прилага член 59, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. По отношение на качествените пенливи вина, за вината, чиито етикети съдържат наименованието „Sekt“, може да не се посочва категорията лозаро-винарски продукт.

РАЗДЕЛ 2

Незадължителни данни

Член 61

Година на реколтата

1. Годината на реколтата, посочена в член 60, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008, може да фигурира върху етикетите на продукти, както е посочено в член 49, при условие че най-малко 85 % от гроздето, използвано за производството на продуктите, е добито през въпросната година. Това не включва:

- а) количествата продукти, използвани за подсладяване, „експедиционен ликьор“ или „тиражен ликьор“, или;

- б) количествата продукт, посочен в параграф 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. За продукти, които традиционно се получават от грозде, набрано през януари или февруари, годината на реколтата, която фигурира върху етикета на вината, е предходната календарна година.

3. Продуктите без защитено наименование за произход или географско указание също спазват изискванията, изложени в параграфи 1 и 2 от настоящия член и в член 63.

Член 62

Наименование на винения сорт лоза

1. Наименованията на винените сортове лози или техните синоними, посочени в член 60, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008, използвани за производство на продукти, посочени в член 49 от настоящия регламент, могат да фигурират върху етикетите на съответните продукти при условията, изложени в букви а) и б) от настоящия член.

- а) За вина, произведени в Европейската общност, наименованията на винените сортове лози или техните синоними са наименованията, посочени в класификацията на винените сортове лози, посочена в член 24, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

За държави-членки, освободени от задължението за класификация, както е посочено в член 24, параграф 2 от регламент (ЕО) № 479/2008, наименованията на винените сортове лози или техните синоними са наименованията, посочени в „Международния списък на сортовете лози и техните синоними“, поддържан от Международната организация по лозарство и винарство (OIV).

- б) За вина с произход от трети страни, условията за използване на наименованията на винените сортове лози или техните синоними са в съответствие с правилата, приложими за винопроизводителите в съответната трета страна, включително тези, произхождащи от представителни професионални организации, и имената на винени сортове лози или техни синоними, посочени в поне един от следните списъци:

- i) Международната организация по лозарство и винарство (OIV);
- ii) Международния съюз за закрила на новите сортове растения (UPOV);
- iii) Международния съвет за растителни генетични ресурси (IBPGR).

- в) За продукти със защитено наименование за произход или географско указание или с географско указание на трета страна, наименованията на винените сортове лози или техните синоними могат да бъдат посочени:

- i) ако е посочен само един винен сорт лоза или неговият синоним, най-малко 85 % от продуктите са произведени от този сорт, без да се включва:

— количеството продукти, използвани за подсладяване, „експедиционен ликьор“ или „тиражен ликьор“, или;

- количеството продукт, посочен в параграф 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008.
 - ii) ако са посочени два или повече винени сортове лози или техните синоними, 100 % от съответните продукти са произведени от тези сортове, без да се включва:
 - количеството продукти, използвани за подслаждане, „експедиционен ликьор“ или „тиражен ликьор“, или;
 - количеството продукт, посочен в параграф 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008.
- В случая, посочен в подточка ii), винените сортове лози трябва да фигурират в низходящ ред според използваната пропорция и с букви с еднаква големина.
- г) За продуктите без защитено наименование за произход или географско указание, наименованията на винените сортове лози или техните синоними могат да бъдат посочени, при условие че са изпълнени изискванията, изложени в параграф 1, буква а) или б) и параграф 1, буква в) и в член 63.

2. При пенливи вина и качествени пенливи вина, наименованията на винени сортове лози, използвани като допълнение към описанието на продукта, а именно „pinot blanc“, „pinot noir“, „pinot meunier“ или „pinot gris“ и еквивалентните им наименования на другите езици на Общността, могат да бъдат заменени със синонима „pinot“.

3. Чрез дерогация от член 42, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 479/2008, наименованията на винените сортове лози и техните синоними, изброени в част А от приложение XV към настоящия регламент, които са съставени от или съдържат защитено наименование за произход или географско указание, могат да фигурират само върху етикета на продукт със защитено наименование за произход или географско указание или с географско указание на трета страна, ако са одобрени съгласно общностните правила, които са били в сила към 11 май 2002 г. или към датата на присъединяването на държавата-членка, която от двете дати е по-късна.

4. Наименованията на винените сортове лози и техните синоними, изброени в част Б от приложение XV към настоящия регламент, които съдържат отчасти защитено наименование за произход или географско указание и пряко посочват географския елемент на въпросното защитено наименование за произход или географско указание, могат да фигурират само върху етикета на продукт със защитено наименование за произход или географско указание или с географско указание на трета страна.

Член 63

Специфични правила относно винени сортове лози и години на реколта за вина без защитено наименование за произход или географско указание

1. Държавите-членки определят компетентния орган или органи, отговорни за осигуряване на сертифицирането, предвидено в член 60, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008, в съответствие с критериите, изложени в член 4 от Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1.

2. Сертифицирането на виното на всеки етап от производството, включително по време на опаковане на виното, се осигурява от:

- а) компетентния орган или органи, посочени в параграф 1; или
- б) един или повече контролни органи по смисъла на член 2, втора алинея, точка 5 от Регламент (ЕО) № 882/2004, действащи като органи по сертифициране на продуктите в съответствие с критериите, предвидени в член 5 от посочения регламент.

Органът или органите, посочени в параграф 1, предоставят адекватни гаранции за обективност и безпристрастност и разполагат с необходимия квалифициран персонал и ресурси, необходими за изпълнение на техните задачи.

Органите по сертифициране, посочени в първа алинея, буква б), спазват европейския стандарт EN 45011 или ISO/IEC Guide 65 (Общи изисквания за органите, които извършват сертифициране на продукти), като от 1 май 2010 г. се акредитират в съответствие с тях.

Разходите за сертификация са за сметка на сертифицираните оператори.

3. Процедурата за сертифициране, както е предвидено в член 60, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008, осигурява административни доказателства в подкрепа на верността на данните за винения сорт (сортове) лоза и годината на реколтата, посочени върху етикета на съответното вино (вина).

Освен това държавите-членки производителки могат да вземат решение относно:

- а) органолептично изследване на виното по отношение на аромата и вкуса, извършвано върху анонимни проби, с цел да се потвърди, че основните характеристики на виното се дължат на използвания винен сорт (сортове) лози;
- б) аналитично изследване в случай на вино, произведено само от един винен сорт грозде.

Процедурата за сертифициране се извършва от компетентния орган (органи) или контролния орган (органи), посочен в параграфи 1 и 2, в държавата-членка, в която е осъществено производството.

Сертифицирането се извършва чрез:

- а) проверки на случаен принцип въз основа на анализ на риска;
- б) взимане на проби, или;
- в) систематично.

В случая на проверки на случаен принцип, те се извършват въз основа на план за контрол, съставен предварително от органа (органи), който обхваща различни етапи от производството на продукта. Операторите са запознати с плана за контрол. Държавите-членки подбират на случаен принцип минималния брой оператори, които да бъдат подложени на тази проверка.

При взимането на проби държавите-членки гарантират чрез броя, естеството и честотата на контролните проверки, че пробите са представителни за цялата им територия и че отговарят на обема на лозаро-винарските продукти, които се предлагат на пазара или се държат с цел предлагане на пазара.

Проверките на случаен принцип могат да се съчетават с взимане на проби.

4. По отношение на член 60, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008, държавите-членки производителки гарантират, че производителите на въпросните вина са одобрени от държавата-членка, в която се осъществява производството.

5. По отношение на контрола, включително възможността за проследяване, държавите-членки производителки гарантират, че се прилагат дял V от Регламент (ЕО) № 555/2008 и Регламент (ЕО) № 606/2009.

6. В случая на трансгранично произведени вина, както е посочено в член 60, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008, сертифицирането може да се извършва от органа (органи) на която и да е от съответните държави-членки.

7. За вина, произведени съгласно член 60, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008, държавите-членки могат да решат да използват наименованието „сортено вино“, допълнено от името (имената) на:

а) съответната държава-членка (държави-членки);

б) винения сорт (сортове) лози.

За вината без защитено наименование за произход, защитено географско указание или географско указание, произведени в трети страни, върху чийто етикет е името на един или повече винени сортове лози или годината на реколтата, третите страни могат да решат да използват термина „сортено вино“, допълнен от името (имената) на съответната трета страна (трети страни).

В случай, че името (имената) на държавата-членка (държавите-членки) или третата страна (третите страни) са указани, член 55 от настоящия регламент не се прилага.

8. Параграфи 1—6 се прилагат за продукти, произведени от грозде, добито след 2009 г. включително.

Член 64

Обозначение за съдържанието на захар

1. Освен ако не е предвидено друго в член 58 от настоящия регламент, съдържанието на захар, изразено като глюкоза и фруктоза, както е предвидено в част Б от приложение XIV към настоящия регламент, може да фигурира върху етикета на продуктите, посочени в член 60, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. Ако съдържанието на захар в продуктите позволява използването на два от термините, изброени в част Б от приложение XIV към настоящия регламент, избира се само един от тези два термина.

3. Без да се засягат условията за употреба, описани в част Б от приложение XIV към настоящия регламент, съдържанието на захар не може да се различава с повече от 1 грам на литър от обозначеното върху етикета на продукта.

4. Параграф 1 не се прилага за продукти, посочени в параграфи 3, 8 и 9 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, при условие, че държавите-членки или третите страни регламентират условията за употреба на означенията за съдържанието на захар.

Член 65

Обозначаване на символите на Общността

1. Символите на Общността, посочени в член 60, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕО) № 479/2008, могат да фигурират върху етикети на вина, както е посочено в приложение V към Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията⁽¹⁾. Независимо от член 59, обозначенията „ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД“ и „ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ“ в рамките на символите могат да бъдат заменени с еквивалентни изрази на друг официален език на Общността, както е определено в горепосоченото приложение.

2. Когато символите на Общността или указанията, посочени в член 60, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕО) № 479/2008, фигурират върху етикета на продукт, те се придружават от съответното защитено наименование за произход или географско указание.

Член 66

Термини за обозначаване на определени методи на производство

1. Съгласно член 60, параграф 1, буква е) от Регламент (ЕО) № 479/2008, вината, предлагани на пазара в Общността, могат да носят указания за определени производствени методи, в това число и, изложените в параграфи 2, 3, 4, 5 и 6 от настоящия член.

2. Указанията, изброени в приложение XVI, са единствените термини, които могат да се използват за описание на вино със защитени наименования за произход или географски указания или с географско указание на трета страна, което е ферментирало, отлежало или оставено да старее в дървен съд. Държавите-членки и третите страни могат обаче да въведат други обозначения, еквивалентни на посочените в приложение XVI за тези вина.

Използването на едно от указанията, посочени в първа алинея, се разрешава, когато виното е оставено да старее в дървен съд в съответствие с действащите национални правила, дори когато процесът на стареене продължи в друг вид съд.

Посочените в първа алинея указания не могат да се използват за описание на вино, което е произведено с помощта на парчета дъбова дървесина, дори когато процесът е свързан с използването на дървен съд или дървени съдове.

3. Изразът „ферментация в бутилка“ може да се използва само за описание на пенливи вина със защитени наименования за произход или географско указание на трета страна или качествени пенливи вина, при условие че:

а) продуктът е придобил пенливост чрез вторична алкохолна ферментация в бутилка;

⁽¹⁾ ОВ L 369, 23.12.2006 г., стр. 1.

- б) продължителността на производствения процес, включително стареенето в предприятието, в което е произведен продуктът, считано от началото на ферментационния процес, предназначен за постигане на пенливост на ферментационната смес, е не по-малко от девет месеца;
- в) продължителността на ферментационния процес, предназначен за постигане на пенливост на ферментационната смес върху винените утайки, е не по-малко от 90 дни; и
- г) продуктът е отделен от винените утайки чрез филтриране по метода на преливане или чрез отцеждане.

4. Изразите „ферментация в бутилка по традиционен метод“ или „традиционен метод“ или „класически метод“ или „класически традиционен метод“ могат да се използват само за описание на пенливи вина със защитени наименования за произход или с географско указание на трета страна или за описание на качествени пенливи вина, при условие че продуктът:

- а) е придобил пенливост чрез вторична алкохолна ферментация в бутилка;
- б) е бил в постоянен контакт с винените утайки в продължение на не по-малко от девет месеца в същото предприятие от момента на образуване на ферментационната смес;
- в) е отделен от винените утайки чрез отцеждане.

5. Изразът „Crémant“ може да се използва само за качествени пенливи вина, бели или „розе“, със защитени наименования за произход или с географско указание на трета страна, при условие че:

- а) гроздето се бере на ръка;
- б) виното е произведено от мъст, получена чрез пресоване на цяло или очистено грозде. Количеството на получената мъст не превишава 100 l на всеки 150 kg грозде;
- в) максималното съдържание на серен диоксид не надвишава 150 mg/l;
- г) съдържанието на захар е по-малко от 50 g/l;
- д) виното е в съответствие с изискванията, изложени в параграф 4; и
- е) без да се засяга член 67, наименованието „Crémant“ се указва върху етикети на качествени пенливи вина в съчетание с наименованието на географската единица, която е в основата на определения район на защитеното наименование за произход или географското указание на въпросната трета страна.

Букви а) и е) не се прилагат за производители, които притежават търговски марки, съдържащи наименованието „Crémant“, регистрирани преди 1 март 1986 г.

6. Посочването на биологичното производство на грозде се урежда от Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета ⁽¹⁾.

(1) ОВ L 189, 20.7.2007 г., стр. 1.

Член 67

Наименование на географска единица, която е по-малка или по-голяма от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание, и указания за географския район

1. По отношение на член 60, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕО) № 479/2008 и без да се засягат членове 55 и 56 от настоящия регламент, наименованието на географската единица и указанията за географския район могат да фигурират само върху етикетите на вина със защитено наименование за произход или географско указание или с географско указание на трета страна.

2. За да се използва наименованието на географска единица, по-малка от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание, районът на въпросната географска единица трябва да бъде точно определен. Държавите-членки могат да въведат правила относно използването на тези географски единици. Най-малко 85 % от гроздето, от което е произведено виното, произхождат от тази по-малка географска единица. Останалите 15 % от гроздето произхождат от определения географски район на съответното наименование за произход или географско указание.

Държавите-членки могат да решат, в случая на регистрирани търговски марки или търговски марки, утвърдени в резултат на употреба преди 11 май 2002 г., които съдържат или се състоят от наименование на географска единица, по-малка от района, даващ наименованието за произход или географското указание и указанията за географския район на съответните държави-членки, да не прилагат изискванията, определени в третото и четвъртото изречение от първа алинея.

3. Наименованието на географска единица, по-малка или по-голяма от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание или указанията за географския район, се състои от:

- а) местност или група местности;
- б) местна административна единица или част от нея;
- в) лозарски микрорайон или част от него;
- г) административен район.

РАЗДЕЛ 3

Правила относно някои специфични форми на бутилки и устройства за затваряне и допълнителни разпоредби, установени от държавите-членки производителки

Член 68

Условия за употреба на някои специфични форми на бутилки

За да отговаря на условията за включване в списъка на специфичните видове бутилки, посочен в приложение XVII, видът бутилка трябва да отговаря на следните изисквания:

- а) да е използван изключително, действително и традиционно през последните 25 години за вино с определено защитено наименование за произход или географско указание, и

- б) използването му да предизвиква в представите на потребителите връзка с вино с определено защитено наименование за произход или географско указание.

В приложение XVII са указани условията, уреждащи използването на признати специфични видове бутилки.

Член 69

Правила относно представяне на определени продукти

1. Само пенливо вино, качествено пенливо вино и качествено ароматизирано пенливо вино могат да бъдат предлагани на пазара или изнасяни в стъклени бутилки от вида за „пенливо вино“, затворени с:

- а) за бутилки с номинална вместимост 0,20 литра: тапа с формата на гъба, направена от корк или друг подходящ материал, разрешен за контакт с хранителни продукти, тапата е прикрепена към бутилката с приспособление за закрепване и е покрита, ако е необходимо, с калпаче и обвита с фолио, което покрива напълно тапата и изцяло или отчасти гърлото на бутилката;
- б) за бутилки с номинална вместимост, която не надвишава 0,20 литра: друго подходящо приспособление за затваряне.

2. Държавите-членки могат да решат, че посоченото в параграф 1 изискване се прилага за:

- а) продукти, традиционно бутилирани в такива бутилки, и които:
- i) са изброени в член 25, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008,
 - ii) са изброени в параграфи 7, 8 и 9 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008,
 - iii) са изброени в Регламент (ЕИО) № 1601/1991 на Съвета ⁽¹⁾, или
 - iv) имат действително алкохолно съдържание по обем не по-голямо от 1,2 % об.;
- б) други продукти освен посочените в буква а), при условие че не въвеждат в заблуждение потребителите относно истинското естество на продукта:

Член 70

Допълнителни разпоредби, определени от държавите-членки производителки, свързани с етикетиранието и представянето

1. За вина със защитено наименование за произход или географско указание, произведени на тяхна територия, данните, посочени в членове 61, 62 и 64—67, могат да станат задължителни, да бъдат забранени или ограничени по отношение на тяхното използване чрез въвеждане на по-строги условия, отколкото определените в настоящата глава, чрез съответните продуктови спецификации за тези вина.

⁽¹⁾ ОВ L 149, 14.6.1991 г., стр. 1.

2. По отношение на вината без защитено наименование за произход или географско указание, произведени на тяхна територия, държавите-членки могат да решат да направят задължителни данните, посочени в членове 64 и 66.

3. За целите на контрола, държавите-членки могат да решат да определят и регламентират други данни, освен изброените в член 59, параграф 1 и член 60, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, за вина, произведени на тяхна територия.

4. За целите на контрола, държавите-членки могат да решат да направят приложими членове 58, 59 и 60 от Регламент (ЕО) № 479/2008 за вина, които са бутилирани на тяхна територия, но все още не са предложени на пазара или не са изнесени.

ГЛАВА V

ОБЩИ, ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 71

Наименования на вина, защитени съгласно Регламент (ЕО) № 1493/1999

1. Комисията завежда всеки документ, получен от държавите-членки съгласно член 51, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008, относно наименование за произход или географско указание, посочени в член 51, параграф 3 от същия регламент, с датата на получаване и номера на досието.

Съответната държава-членка получава потвърждение за получаването, в което се посочват най-малко:

- а) номерът на досието,
- б) броят на получените документи; и
- в) датата на получаване на документите.

Датата на подаване до Комисията е датата, на която документите са вписани в пощенския регистър на Комисията.

2. Всяко решение за отмяна на съответно наименование за произход или географско указание в съответствие с член 51, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 479/2008 се взема от Комисията въз основа на представените ѝ документи съгласно член 51, параграф 2 от посочения регламент.

Член 72

Временно етикетирание

1. Чрез дерогация от член 65 от настоящия регламент, вината, носещи наименование за произход или географско указание, чието съответно наименование за произход или географско указание отговаря на изискванията, определени в член 38, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 479/2008, се етикетират в съответствие с разпоредбите, определени в глава IV от настоящия регламент.

2. Когато Комисията реши да не предостави закрила на наименование за произход или географско указание по силата на член 41 от Регламент (ЕО) № 479/2008, вината, етикетирани в съответствие с параграф 1 от настоящия член, се изтеглят от пазара или се етикетират отново в съответствие с глава IV от настоящия регламент.

Член 73

Преходни разпоредби

1. Наименования на вина, признати от държавите-членки като наименование за произход или географско указание до 1 август 2009 г., които не са били публикувани от Комисията съгласно член 54, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 или член 28 от Регламент (ЕО) № 753/2002, подлежат на процедурата, предвидена в член 51, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

2. Всяко изменение на спецификацията на продукта, отнасящо се до наименования на вина, защитени по силата на член 51, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, или до наименования на вина, които не са защитени по силата на член 51, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, което е подадено до държавата-членка най-късно на 1 август 2009 г., подлежи на процедурата, определена в член 51, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, при условие че държавата-членка е взела решение за одобрение и е налице техническо досие, както е предвидено в член 35, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008, за които Комисията е уведомена най-късно на 31 декември 2011 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 14 юли 2009 година.

3. Държавите-членки, които до 1 август 2009 г. не са въвели необходимите закони, подзаконови или административни разпоредби, за да се съобразят с член 38 от Регламент (ЕО) № 479/2008., трябва да направят това до 1 август 2010 г. Междуременно членове 9, 10, 11 и 12 се прилагат *mutadis mutandis* в съответната държава-членка като „предварителната национална процедура“, посочена в член 38 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

4. Вината, пуснати на пазара или етикетирани преди 31 декември 2010 г., които отговарят на съответните разпоредби, приложими преди 1 август 2009 г., могат да се предлагат на пазара до изчерпване на техните количества.

Член 74

Отмяна

С настоящия регламент се отменят Регламенти (ЕО) № 1607/2000 и (ЕО) № 753/2002.

Член 75

Влизане в сила

Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 1 август 2009 г.

За Комисията
Mariann FISCHER BOEL
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колецията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Език, на който е подадено заявлението

Номер на досието
[попълва се от Колецията]

Заявител

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Правен статут, размер и структура (за юридически лица)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Посредник

— Държава-членка (държави-членки) (*)

— Орган на третата страна (*)
[(*) ненужното се зачерква]

Име (имена) на посредника (посредниците)

Пълен адрес (адреси) (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Телефон, факс, e-mail

Наименование за регистриране

— Наименование за произход (*)

— Географско указание (*)
[(*) ненужното се зачерква]

Доказателства за закрила в трета страна

Категории лозаро-винарски продукти

[на отделен лист]

Спецификация на продукта

Брой страници

Име (имена) на подписалия (подписалите)

Подпис (подписи)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Комисията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Език, на който е подадено заявлението

Номер на досието
[попълва се от Комисията]

Заявител

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Правен статут (за юридически лица)

Гражданство

Посредник

— Държава-членка (държави-членки) (*)

— Орган на третата страна (*)
[() ненужното се зачерква]*

Име (имена) на посредника (посредниците)

Пълен адрес (адреси) (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Наименование за регистриране

— Наименование за произход (*)

— Географско указание (*)
[() ненужното се зачерква]*

Описание на виното (вината) ⁽¹⁾

Обозначение на традиционните наименования, посочени в член 54, параграф 1, буква а ⁽²⁾, които са свързани с това наименование за произход или географско указание

Специфични енологични практики ⁽³⁾

Определен район

Максимален добив (добиви) от хектар

Одобрени винени сортове лози

Връзка с географския район ⁽⁴⁾

Допълнителни условия ⁽³⁾

Позоваване на спецификацията на продукта

⁽¹⁾ Включително позоваване на продуктите, попадащи в обхвата на член 33, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

⁽²⁾ Член 54, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008.

⁽³⁾ Не е задължително.

⁽⁴⁾ Описва се специфичното естество на продукта и географския район и причинно-следствената връзка между тях.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ИСКАНЕ ЗА ВЪЗРАЖЕНИЕ СРЕЩУ НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колисията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Език на искането за възражение

Номер на досието
[попълва се от Колисията]

Възразяващ

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Посредник

— Държава-членка (държави-членки) (*)

— Орган на третата страна (не е задължително) (*)
[() ненужното се зачерква]*

Име (имена) на посредника (посредниците)

Пълен адрес (адреси) (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Наименование, срещу което се възразява

— Наименование за произход (*)

— Географско указание (*)
[() ненужното се зачерква]*

По-ранни права

— Защитено наименование за произход (*)

— Защитено географско указание (*)

— Национално географско указание (*)
[() ненужното се зачерква]*

Име

Регистрационен номер

Дата на регистрация (ДД/ММ/ГГГГ)

— Търговска марка

Знак

Списък на продуктите и услугите

Регистрационен номер

Дата на регистрация

Страна на произход

Репутация/известност (*)
[() ненужното се зачерква]*

Основания за възражението

— Член 42, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 42, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

- Член 43, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)
- Член 45, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)
- Член 45, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)
- Член 45, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)
- Член 45, параграф 2, буква г) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

[() ненужното се зачерква]*

Обосновка на основанието (основанията)

Име на подписалия

Подпис

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колецията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Език на изменението

Номер на досието
[попълва се от Колецията]

Посредник

— Държава-членка (държави-членки) (*)

— Орган на третата страна (не е задължително) (*)
[(*)неуважно се зачерква]

Име (имена) на посредника (посредниците)

Пълен адрес (адреси) (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Телефон, факс, e-mail

Наименование

— Наименование за произход (*)

— Географско указание (*)
[(*)неуважно се зачерква]

Позиция от спецификацията, засегната от изменението

Защитено наименование (*)

Описание на продукта (*)

Използвани енологични практики (*)

Географски район (*)

Добив на хектар (*)

Използвани винени сортове лози (*)

Връзка (*)

Наименования и адреси на контролните органи (*)

Други (*)

[(*)неуважно се зачерква]

Изменение

— Изменението в спецификацията на продукта не води до изменение в единния документ (*)

Изменението в спецификацията на продукта води до изменение в единния документ (*)
[(*)неуважно се зачерква]

— Незначително изменение (*)

— Съществено изменение (*)
[(*)неуважно се зачерква]

Обяснение за изменението

Изменен единен документ

[на отделен лист]

Име на подписалия

Подпис

ПРИЛОЖЕНИЕ V

ИСКАНЕ ЗА ОТМЯНА ОТНОСНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колисицията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Подател на искането за отмяна

Номер на досието
[попълва се от Колисицията]

Език на искането за отмяна

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Оспорвано наименование

— Наименование за произход (*)

— Географско указание (*)

[() неужното се зачерква]*

Законен интерес на подателя на искането

Декларация от държавата-членка или третата страна

Основания за отмяната

— Член 34, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 34, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква г) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква д) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква е) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква ж) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква з) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

— Член 35, параграф 2, буква и) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

[() неужното се зачерква]*

Обосновка на основанието (основанията)

Име на подписалия

Подпис

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

ИСКАНЕ ЗА ПРЕОБРАЗУВАНЕ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД В ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колецията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Език, на който е подадено заявлението

Номер на досието
[попълва се от Колецията]

Заявител

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (*улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна*)

Правен статут, размер и структура (*за юридически лица*)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Посредник

— Държава-членка (държави-членки) (*)

— Орган на третата страна (*)
[()ненужното се зачерква]*

Име (имена) на посредника (посредниците)

Пълен адрес (адреси) (*улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна*)

Телефон, факс, e-mail

Наименование за регистриране

Доказателства за закрила в трета страна

Категории продукти
[на отделен лист]

Спецификация на продукта

Брой страници

Име (имена) на подписалия (подписалите)

Подпис (подписи)

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРИЗНАВАНЕ НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Комисията]

Брой страници (включително настоящата)

Език на заявлението

Номер на досието

[попълва се от Комисията]

Заявител

Компетентен орган на държавата-членка (*)

Компетентен орган на третата страна (*)

Представителна професионална организация (*)

[(*) зачеркнете ненужното обозначение]

Адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Юридическо лице (само за представителна професионална организация)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Наименование

Традиционно наименование съгласно член 54, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

Традиционно наименование съгласно член 54, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

[(*) зачеркнете ненужното обозначение]

Език

— Член 31, буква а) (*)

— Член 31, буква б) (*)

[(*) ненужното се зачерква]

Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания

Категории лозаро-винарски продукти

Определение

Екземпляр от правилата

[да се приложи]

Име на подписалия

Подпис

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

ИСКАНЕ ЗА ВЪЗРАЖЕНИЕ СРЕЩУ ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колецията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Език на искането за възражение

Номер на досието
[попълва се от Колецията]

Възразяващ

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Посредник

— Държава-членка (държави-членки) (*)

— Орган на третата страна (не е задължително) (*)
[(*) ненужното се зачерква]

Име (имена) на посредника (посредниците)

Пълен адрес (адреси) (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Традиционно наименование, срещу което се възразява

По-ранни права

— Защитено наименование за произход (*)

— Защитено географско указание (*)

— Национално географско указание (*)
[(*) ненужното се зачерква]

Име

Регистрационен номер

Дата на регистрация (ДД/ММ/ГГГГ)

— Търговска марка

Знак

Списък на продуктите и услугите

Регистрационен номер

Дата на регистрация

Страна на произход

Репутация/известност (*)
[(*) ненужното се зачерква]

Основания за възражението

— Член 31 (*)

— Член 35 (*)

— Член 40, параграф 2, буква а) (*)

- Член 40, параграф 2, буква б) (*)
- Член 40, параграф 2, буква в) (*)
- Член 41, параграф 3 (*)
- Член 42, параграф 1 (*)
- Член 42, параграф 2 (*)
- Член 54 от Регламент (ЕО) № 479/2008
[() неужното се зачерква]*

Обосновка на основанието (основанията)

Име на подписалия

Подпис

ПРИЛОЖЕНИЕ IX

ИСКАНЕ ЗА ОТМЯНА ОТНОСНО ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)
[попълва се от Колисията]

Брой страници (включително настоящата страница)

Подател на искането за отмяна

Номер на досието
[попълва се от Колисията]

Език на искането за отмяна

Име на юридическото или физическото лице

Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, страна)

Гражданство

Телефон, факс, e-mail

Оспорвано традиционно наименование

Законен интерес на подателя на искането

Декларация от държавата-членка или третата страна

Основания за отмяната

— Член 31 (*)

— Член 35 (*)

— Член 40, параграф 2, буква а) (*)

— Член 40, параграф 2, буква б) (*)

— Член 40, параграф 2, буква в) (*)

— Член 41, параграф 3 (*)

— Член 42, параграф 1 (*)

— Член 42, параграф 2 (*)

— Член 54 от Регламент (ЕО) № 479/2008 (*)

[(*)ненужното се зачерква]

Обосновка на основанието (основанията)

Име на подписалия

Подпис

ПРИЛОЖЕНИЕ X

ПИКТОГРАМА, ПОСОЧЕНА В ЧЛЕН 51, ПАРАГРАФ 2



—

ПРИЛОЖЕНИЕ XI

СПИСЪК НА ПРЕДСТАВИТЕЛНИТЕ ТЪРГОВСКИ ОРГАНИЗАЦИИ, ПОСОЧЕНИ В ЧЛЕН 30, ПАРАГРАФ 2, И ТЕХНИТЕ ЧЛЕНОВЕ

Трета страна	Наименование на представителната професионална организация	Членове на представителната професионална организация
— Южна Африка	— Асоциация на южноафриканските производители на ликьорни вина (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> — 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

ПРИЛОЖЕНИЕ XII

СПИСЪК НА ТРАДИЦИОННИТЕ НАИМЕНОВАНИЯ, ПОСОЧЕНИ В ЧЛЕН 40

Традиционни наименования	Език	Вина ⁽¹⁾	Резюме на определеното/условията за употреба ⁽²⁾	Съответни трети страни
--------------------------	------	---------------------	---	------------------------

ЧАСТ А — Традиционни наименования, посочени в член 54, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 479/2008

БЕЛГИЯ

Appellation d'origine contrôlée	Френски	ЗНП (1, 4)	Традиционни наименования, използвани вместо „защитено наименование за произход“	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Нидерландски	ЗНП (1, 4)		
Landwijn	Нидерландски	ЗГУ (1)	Традиционни наименования, използвани вместо „защитено географско указание“	
Vin de pays	Френски	ЗГУ (1)		

БЪЛГАРИЯ

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed appellation of origin</i>)	Български	ЗНП (1, 3, 4)	Традиционни наименования, използвани вместо „защитено наименование за произход“ или „защитено географско указание“ 14.4.2000 г.	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled appellation of origin</i>)	Български	ЗНП (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Български	ЗНП (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Български	ЗГУ (1, 3, 4)		

ЧЕШКАТА РЕПУБЛИКА

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Чешки	ЗНП (4)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито от определено лозарско стопанство в съответния район, производството на виното, използвано за производство на качествено пенливо вино, произведено в определен район, е осъществено в лозарския район, в определения район добивът на хектар не е надвишен, съгласно което: виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.
Jakostní víno	Чешки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район, добивът на хектар не е увеличен, гроздето, от което е произведено виното, достига съдържание на захар най-малко 15° NM, добивът и производството на вино, с изключение на бутилирането, се извършват в съответния район, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.
Jakostní víno odrůdové	Чешки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа, винена мъст, вино, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство, или посредством смесване на качествени вина, но не повече от три сорта.
Jakostní víno známkové	Чешки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа, винена мъст, евентуално и от виното, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство.
Jakostní víno s přívlástkem, <i>допълнено от:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Чешки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа или винена мъст, евентуално и от виното, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район или микрорайон; където добивът на хектар не е надвишен; виното е произведено от грозде, чието произход, съдържание на захар и тегло, ако е нужно сорт или смес от сортове, или заразяване със сиво гниене <i>Botrytis cinerea</i> P. в благородна форма, са потвърдени от инспекцията и отговарят на изискванията за определен сорт качествено вино с характеристики, или чрез смесване на качествени вина с характеристики, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент, виното е класифицирано от инспекцията като качествено вино с една от следните характеристики: — „Kabinetní víno“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 19° NM, — „Pozdní sběr“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 21° NM, — „Výběr z hroznů“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 24° NM, — „Výběr z bobulí“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, чието съдържание на захар достига най-малко 27° NM, — „Výběr z cibéb“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, засегнати от благородно гниене, или от презрели зърна, достигнали съдържание на захар най-малко 32° NM, — „Ledové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, добито при температура – 7 °C и по-ниска и което по време на брането и обработката е оставено замръзнало, а добитата винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM, — „Slámové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, което преди обработката е съхранявано върху слама или тръстика, при нужда може да е окачвано в проветриво помещение най-малко за тримесечен период, а добитата винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM.
Pozdní sběr	Чешки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район, добивът на хектар не е увеличен, гроздето, от което е произведено виното, достига съдържание на захар най-малко 21° NM, добивът и производството на виното, с изключение на бутилирането, се извършват в съответния винарски район, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.

<p>Víno s přívlastkem, <i>допълнено от:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	Чешки	ЗНП (1)	<p>Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа или винена мъст, възможно е и от вино, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район или микрорайон; където добивът на хектар не е надвишен; виното е произведено от грозде, чието произход, съдържание на захар и тегло, ако е нужно сорт или смес от сортове, или заразяване със сиво гниене <i>Botrytis cinerea</i> P. в благородна форма, са потвърдени от инспекцията и отговарят на изискванията за определен сорт качествено вино с характеристики, или чрез смесване на качествени вина с характеристики, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент, виното е класифицирано от инспекцията като качествено вино с една от следните характеристики:</p> <ul style="list-style-type: none"> — „Kabinetní víno“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 19° NM, — „Pozdní sběr“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 21° NM, — „Výběr z hroznů“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 24° NM, — „Výběr z bobulí“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, чието съдържание на захар достига най-малко 27° NM, — „Výběr z cibéb“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, засегнати от благородно гниене, или от презрели зърна, достигнали съдържание на захар най-малко 32° NM, — „Ledové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, добито при температура – 7 °C и по-ниска и което по време на беритбата и обработката е оставено замръзнало, а получената винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM, — „Slámové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, което преди обработката е съхранявано върху слама или тръстика, при нужда може да е окачвано в проветриво помещение най-малко за тримесечен период, а добитата винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM. 	
Jakostní líkérové víno	Чешки	ЗНП (3)	<p>Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в съответното лозарско стопанство в специфичния район, добивът на хектар не е надвишен, производството се извършва в специфичния винарски район, където е добито гроздето, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.</p>	
Zemské víno	Чешки	ЗГУ (1)	<p>Вино, произведено от грозде, добито на територията на Чешката република, което е подходящо за производство на качествено вино в специфичния район, или от сортове, включени в списъка на сортове от приложимия правен регламент, виното може да бъде етикетирано само с географското указание, посочено в приложимия правен регламент; за производство на вино с географско указание може да се използва само гроздето, от което е произведено виното и чието съдържание на захар достига най-малко 14° NM и е добито в географската единица, носеща географското указание съгласно настоящия параграф и отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент; забранява се използването на наименование на друга географска единица, освен тази, която е включена в приложимия правен регламент.</p>	
Víno originální certifikace (VOC или V.O.C.)	Чешки	ЗНП (1)	<p>Виното трябва да се произвежда на същата или по-малка територия от винарския район; производителят трябва да е член на асоциацията, оправомощена да предоставя наименования на вино със съответния оригинален сертификат съгласно закона; виното отговаря най-малко на изискванията за качество по отношение на качествените вина съгласно настоящия документ, виното отговаря на условията, посочени в решението, с което се разрешава предоставянето на наименование на виното с оригинален сертификат; за останалото, виното трябва да отговаря на изискванията, изложени в настоящия документ за определените сортове вино.</p>	

ДАНИЯ

Regional vin	Датски	ЗГУ (1, 3, 4)	<p>Вино или пенливо вино, произведено в Дания по определени от националното законодателство правила. „Регионалното вино“ преминава през органолептична и аналитична оценка. Естеството и характерът му се дължат отчасти на района на производство, използването грозде и уменията на производителя и винопроизводителя.</p>	
--------------	--------	------------------	--	--

ГЕРМАНИЯ

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), допълнено от: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beereenauslese — Trockenbeereenauslese — Eiswein	Немски	ЗНП (1)	Обща категория за вината със специални характеристики, които са достигнали определено минимално тегло на мъстта и които не са обогатявани (нямат добавена захар, нито са обогатени с концентрирана гроздова мъст), допълнени с едно от следните обозначения: — (Kabinett): Първото ниво на качество при качествените вина със специални характеристики (Prädikatsweine); вината Kabinett са леки и фини, достигат от 67 до 85 градуса Öchsle, в зависимост от сорта грозде и района; — (Spätlese): качествено вино със специална характеристика, при което плътността на мъстта е между 76 и 95 градуса Öchsle, в зависимост от сорта грозде и района; гроздето трябва да се добива късно и да бъде напълно узряло; вината Spätlese имат наситен аромат (не непременно сладък); — (Auslese): Произведено от специално подбрано, напълно узряло грозде, което може да е концентрирано с <i>botrytis cinerea</i> , чиято плътност на мъстта е между 85 и 100 градуса Öchsle, в зависимост от сорта грозде и района; — (Beereenauslese): Произведено от специално подбрани, напълно узрели гроздове с висока концентрация на захар благодарение на <i>botrytis cinerea</i> (благородно гниене); берат се предимно малко след обичайното време за прибиране на реколтата. Плътността на мъстта варира между 110 и 125 градуса Öchsle в зависимост от сорта грозде и района; вина с голяма сладост и възможност за съхранение; — (Trockenbeereenauslese): Най-високото ниво на качество при качествените вина със специални характеристики (Prädikatswein), чиято плътност на мъстта надвишава 150 градуса Öchsle. Вината от тази категория се правят от внимателно подбрано, презряло грозде, чийто сок е концентриран с <i>botrytis cinerea</i> (благородно гниене). Зърната са набръчкани като стафиди. Произведените по този начин вина са много сладки и имат ниско алкохолно съдържание; — (Eiswein): Eiswein се произвежда от грозде, добито в мразовито време при температури по-ниски от – 7 градуса Целзий; пресова се замръзнало; неповторимо вино с превъзходно качество и изключително високи концентрации на сладост и киселинност.	
Qualitätswein, независимо дали е допълнено от b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Немски	ЗНП (1)	Качествено вино от определени райони, преминало през аналитична и органолептична проверка, което отговаря на условията за зрялост на гроздето (плътност на мъстта за виното/градуси Öchsle)	
Qualitätslikörwein, независимо дали е допълнено от b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Немски	ЗНП (3)	Качествено ликьорно вино от определени райони, преминало през аналитична и органолептична проверка, което отговаря на условията за зрялост на гроздето (плътност на мъстта за виното/градуси Öchsle)	
Qualitätsperlwein, независимо дали е допълнено от b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Немски	ЗНП (8)	Качествено искрящо вино от определени райони, преминало през аналитична и органолептична проверка, което отговаря на условията за зрялост на гроздето (плътност на мъстта за виното/градуси Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Немски	ЗНП (4)	Качествено пенливо вино от определени райони	
Landwein	Немски	ЗГУ (1)	Вино с превъзходен вкус, който се дължи на малко по-високата плътност на мъстта.	
Winzersekt (**)	Немски	ЗНП (1)	Качествено пенливо вино, произведено в определени лозарски зони, получено от грозде, добито в същото лозарско стопанство, в което производителят преработва гроздето във вино, предназначено за производство на качествени пенливи вина, произведени в определени лозарски зони; същото важи за групите производители.	

(*) Наименованието „Qualitätswein mit Prädikat“ се разрешава за преходен период, който изтича на 31.12.2010 г.

(**) За наименованията „Sekt“, „Likörwein“ и „Perlwein“ не са предявени искания за закрила.

ГЪРЦИЯ

<p>Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)</p>	<p>Гръцки</p>	<p>ЗНП (1, 3, 4, 15, 16)</p>	<p>Наименованието на регион или определено място, което е признато административно, за описание на вината, които отговарят на следните изисквания: — да са произведени от грозде от първокачествени сортовелози, принадлежащи към <i>Vitis vinifera</i>, които произхождат изключително от този географски район и производството им се извършва в този район, — да са произведени от грозде от лозя с нисък добив на хектар, — качествата и характеристиките им се дължат основно или изключително на определената географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори. [L.D. 243/1969 и L.D. 427/76 относно подобряването и закрилата на лозарското производство]</p>	
<p>Όνομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)</p>	<p>Гръцки</p>	<p>ЗНП (3, 15)</p>	<p>Освен на задължителните изисквания на „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>“, спадащите към тази категория вина трябва да отговарят и на следните изисквания: — да са произведени от грозде от първокачествени лозя, с нисък добив на хектар, отглеждани върху почви, подходящи за производството на качествени вина, — да отговарят на определени изисквания относно системата за резитба на лозята и минималното съдържание на захар в мъстта. [L.D. 243/1969 и L.D. 427/76 относно подобряването и закрилата на лозарското производство]</p>	
<p>Όίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)</p>	<p>Гръцки</p>	<p>ЗНП (3)</p>	<p>Вина, които принадлежат към категорията вина „<i>appellation d'origine contrôlée</i>“ или „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>“ и освен това отговарят на следните изисквания: — да се правят от гроздова мъст, която има първоначално естествено алкохолно съдържание по-малко от 12 % vol, — да имат действително алкохолно съдържание не по-малко от 15 % vol и не повече от 22 % vol, — да имат общо алкохолно съдържание не по-малко от 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 относно регистрацията на вина с наименование за произход „Samos“]</p>	
<p>Όίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)</p>	<p>Гръцки</p>	<p>ЗНП (3, 15, 16)</p>	<p>Вина, които принадлежат към категорията вина „<i>appellation d'origine contrôlée</i>“ или „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>“ и освен това отговарят на следните изисквания: — да са произведени от грозде, оставено на слънце или на сянка, — да са произведени без обогатяване, — да имат естествено алкохолно съдържание най-малко 17 % vol (или 300 g захар на литър). [L.D. 212/1982 относно регистрацията на вина с наименование за произход „Samos“]</p>	
<p>ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)</p>	<p>Гръцки</p>	<p>ЗГУ (1)</p>	<p>Вина, произведени изключително на географската територия на Гърция, и освен това: — за вина с традиционно наименование Retsina, да са произведени от гроздова мъст, обработена със смола от алепски бор, и — за вина с традиционно наименование Verntea, да са произведени от грозде от лозята на остров Закинтос и да отговарят на определени изисквания относно използваните сортове грозде, добива на хектар от лозята и съдържанието на мъст в захарта. [P.D. 514/1979 относно производството, контрола и закрилата на смолисти вина и M.D. 397779/92 относно определяне на изискванията за използване на обозначението „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“]</p>	
<p>τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)</p>	<p>Гръцки</p>	<p>ЗГУ (1, 3, 4, 11, 15, 16)</p>	<p>Обозначението на регион или определено място, което е признато административно, за описание на вината, които отговарят на следните изисквания: — да притежават специфично качество, репутация или други характеристики, които могат да бъдат отдадени на техния произход, — най-малко 85 % от гроздето, използвано за тяхното производство, да произхожда изключително от този географски район и производството им да се извършва в същия географски район, — да са получени от сортове грозде, които са класифицирани в определения район, — да са произведени от грозде от лозя, засадени върху почви, подходящи за лозарство с нисък добив от хектар, — да имат определеното за всяко от тях естествено и действително алкохолно съдържание [С.М.Д. 392169/1999 Общи правила относно използването на наименованието Регионално вино за описание на трапезно вино, изменени с С.М.Д. 321813/2007]</p>	

ИСПАНИЯ

Denominación de origen (DO)	Испански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Наименование на регион, район, местност или определено място, което е признато административно за обозначаване на вина, които отговарят на следните условия: — да са произведени в регион, район, местност или определено място с грозде от тях, — да се ползват с голям престиж в търговията вследствие на произхода си, и — качеството и характеристиките им да се дължат, основно или изключително, на географските характеристики, които включват природни и човешки фактори. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посоченото по-горе законодателство и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	Чили
Denominación de origen calificada (DOCa)	Испански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Освен на задължителните изисквания за „denominación de origen“, виното с „denominacion de origen calificada“ отговаря и на следните изисквания: — да са изминали най-малко десет години от признаването му за вино с „denominación de origen“, — защитените продукти да се предлагат на пазара изключително бутилирани от винарни, регистрирани и разположени в определения географски район, и — районът, считан за подходящ за производството на вина с право на описаното наименование за произход, да е определен картографски от всяка община (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Испански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Вино, произведено в регион, район, местност или определено място с грозде, произхождащо от същата територия, чието качество, репутация или характеристики се дължат на географски или човешки фактор, или и на двете, което се отнася за производството на грозде, производството на вино или стареенето му. Тези вина се обозначават с наименованието „vino de calidad de“, следвано от наименованието на региона, района, местността или определеното място, където са произведени и обработени. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	
Vino de pago	Испански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Обозначава мястото или селския район с определени характеристики на почвата и микроклимата, които го разграничават и отличават от останалите в околността, известно с наименование, което е традиционно и общоизвестно свързано с културата на отглеждане на лозята, от които се получава виното с единствени по рода си характеристики и качества, и чийто максимален обхват е ограничен от правила, установени от компетентната администрация в съответствие с характеристиките на всеки регион. Обхватът не може да бъде равен или по-голям от който и да било от общините, на чиято територия или територии, в случай че са повече от една, се намира. Смята се, че общоизвестна връзка с културата на отглеждане на лозята съществува, когато наименованието на „pago“ се е използвало обичайно в търговията, с цел обозначаване на вина, добити от него, в продължение на най-малко пет години. Цялото грозде, предназначено за производството на „vino de pago“, трябва да произхожда от лозя, разположени в този „pago“, а виното трябва да бъде произведено, съхранявано и, според случая, да старее отделно от другите вина. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други изисквания)	
Vino de pago calificado	Испански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Когато целият „pago“ е включен в териториалния обхват на „denominacion de origen calificada“, то може да бъде означено като „vino от pago calificado“, а произведеното вино се обозначава винаги като вино „от pago calificado“, ако отговаря на изискванията за вина с „denominacion de origen calificada“ и е регистрирано там. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	

Vino de la tierra	Испански	ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Изисквания за използване на традиционното наименование „vino de la tierra“, придружено от географско указание: 1. В регламента за географските указания на продукти, посочени в член 1, се вземат предвид най-малко следните аспекти: а) категорията или категориите вина, към които е приложимо означението, б) наименованието на географското указание, което ще бъде използвано, в) точните граници на географския район, г) сортовете грозде, които трябва да се използват, д) минималното естествено алкохолно съдържание на различните видове вино с право да използват наименованието; е) оценяване или обозначаване на органолептичните характеристики, ж) системата за контрол, която се прилага за вината и която се изготвя от държавен или частен орган. 2. Използването на географско указание за обозначаване на вината, получени в резултат на смесване на вина, произведени от грозде, добито в различни райони на производство, се разрешава, ако най-малко 85 процента от виното произхожда от района на производство, чието наименование използва. (Закон 24/2003 за виното и лозята; Постановление 1126/2003)	
Vino dulce natural	Испански	ЗНП (3)	(Буква Б 6 от приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията)	
Vino Generoso	Испански	ЗНП (3)	(Буква Б 8 от приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията)	Чили
Vino Generoso de licor	Испански	ЗНП (3)	(Буква Б 10 от приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията)	

ФРАНЦИЯ

Appellation d'origine contrôlée	Френски	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Наименование на местност, използвано за описание на продукт с произход от тази местност, чиито качество и характеристики се дължат основно или изключително на специфичната географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори, като този продукт притежава утвърдена известност и производството му подлежи на процедури за взаимно съгласие, включващи одобрение от заинтересованите страни, контрол върху условията за производство и контрол върху продуктите.	Алжир
Appellation 606/2009 contrôlée	Френски			Швейцария
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Френски			Тунис
Vin doux naturel	Френски	ЗНП (3)	Вино в процес на ферментация, т.е. вино, чиято алкохолна ферментация е спряна чрез добавяне на неутрален алкохол с винен произход. С този процес се цели повишаване на алкохолното съдържание на виното, като същевременно се запази по-голямата част от естествените захари на гроздето. В зависимост от вида на произведеното натурално сладко вино — бяло, червено или розово — спирането се извършва на определен етап от алкохолната ферментация, със или без мацерация (настойване).	
Vin de pays	Френски	ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Вина с географски указания, чиято индивидуалност е обозначена посредством географския източник (териториално понятие). Виното „vin de pays“ трябва да произхожда изключително от областта на производство, чието име носи. То отговаря на определени с декрет строги условия на производство, като максимален добив, минимален алкохолен градус, сортове грозде и строги правила за аналитични изследвания.	

ИТАЛИЯ

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Италиански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Наименование за произход на вина означава географското наименование на лозарска зона, която се характеризира със специфична продукция, и се използва за описание на известен висококачествен продукт, чиито характеристики се дължат на географската среда и човешкия фактор. Посоченият по-горе закон определя за италианските наименования специфичното традиционно наименование „D.O.C.“, с цел да се изясни горепосоченото понятие за висококачествено и традиционно наименование за произход. [Закон № 164 от 10.2.1992 г.]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Немски		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Италиански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Това определение е подобно на определението за D.O.C., но съдържа и думата „гарантиран“ и поради това се дава на вина с особена стойност, които са признати за вина с DOC най-малко от пет години. Те се предлагат на пазара в съдове, чиято вместимост е не повече от 5 литра, и се обозначават с държавна идентификационна маркировка, за да се предостави по-добра гаранция за потребителите. [Закон № 164 от 10.2.1992 г.]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Немски		
Vino dolce naturale	Италиански	ЗНП (1, 3, 11, 15)	Традиционно наименование, използвано за описание и окачествяване на някои вина, извлечени от сушено грозде, които съдържат определено ниво на остатъчни захари, дължащи се на гроздето, без процеси по обогатяване. Тази употреба се разрешава чрез конкретни декрети за различните вина.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Италиански	ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Исключително италианско наименование, посочено в Закон № 164 от 10 февруари 1992 г. за описание на италиански вина с географско указание, чието специфично естество и ниво на качество се дължат на географския район на производство на гроздето.
Landwein	Немски		
Vin de pays	Френски		

КИПЪР

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Контролирано наименование за произход)	Гръцки	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Обозначава вина със ЗНП К.Д.П.403/2005 Ар.4025/19.8.2005/Е.Е. Пар. III (I) К.Д.П.212/2005 Ар.3896/26.4.2005/Е.Е. Пар. III (I) К.Д.П.706/2004 Ар.3895/27.8.2004/Е.Е. Пар. III (I)
Τοπικός Οίνος (Регионално вино)	Гръцки	ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Обозначава вина със ЗГУ К.Д.П. 704/2004 Ар.3895/27.8.2004/Е.Е. Пар. III(I)

ЛЮКСЕМБУРГ

Crémant de Luxembourg	Френски	ЗНП (4)	[Правителствена наредба от 4 януари 1991 г.] При производството трябва да се спазват следните основни стандарти: — гроздето се бере ръчно и се подбира специално за производството на Crémant; — ферментационната смес от основните вина трябва да отговаря на стандартите за качество, приложими за качествени вина; — произвежда се от мъст, добита чрез пресоване на цяло грозде, за пенливите вина, бели или „розе“, количеството добита мъст не надвишава 100 литра за всеки 150 kg грозде; — ферментира в бутилки чрез традиционния метод; — максималното съдържание на серен диоксид не надвишава 150 mg/l; — минималното налягане на въглеродния диоксид е не по-малко от 4 атмосфери при 20 °C; — съдържанието на захар е по-малко от 50 g/l.
-----------------------	---------	------------	---

<p>Marque nationale, допълнено от:</p> <ul style="list-style-type: none"> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée 	Френски	ЗНП (1, 4)	<p>(W):</p> <p>„Marque nationale“ (Национален знак за качество) за вината с наименование „Moselle luxembourgeoise“ е определен с правителствена наредба от 12 март 1935 г. Надписът „Marque nationale — appellation contrôlée“ върху правоъгълен етикет, поставен върху задната част на бутилката, служи за сертифициране на контролираното от държавата производство и качество на виното. Издава се от службата на Marque nationale. Само вина с произход от Люксембург, които не са смесени с чуждестранни вина и които отговарят на националните и европейски изисквания, могат да претендират за това наименование. Също така е задължително вината с този надпис на етикета да бъдат предлагани на пазара в бутилки, а гроздето да се получава и винифицира в рамките на националния район на производство. Вината се проверяват систематично чрез аналитични и органолептични изследвания.</p> <p>(SW):</p> <p>„Marque nationale“ на пенливите вина от Люксембург е определено с правителствена наредба от 18 март 1988 г. и гарантира:</p> <ul style="list-style-type: none"> — че пенливото вино е произведено изключително от вина, подходящи за производство на качествени вина от Luxembourg Moselle; — че отговаря на критериите за качество, определени от националните наредби и от регламентите на Европейската общност. — че се намира под държавен контрол.
---	---------	---------------	--

УНГАРИЯ

Minőségi bor	Унгарски	ЗНП (1)	Означава „качествено вино“ и обозначава вина със ЗНП
Védett eredetű bor	Унгарски	ЗНП (1)	Обозначава вино със защитен произход
Tájbor	Унгарски	ЗГУ (1)	Означава „регионално вино“ и обозначава вина със ЗГУ

МАЛТА

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Малтийски	ЗНП (1)	[Държавен вестник № 17965 от 5 септември 2006 г.]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Малтийски	ЗГУ (1)	[Държавен вестник № 17965 от 5 септември 2006 г.]

НИДЕРЛАНДИЯ

Landwijn	Нидерландски	ЗГУ (1)	Това вино се получава и произвежда на територията на Нидерландия. Върху етикета може да е посочено наименованието на провинцията, в която е добито гроздето. Минималното естествено алкохолно съдържание в това вино следва да е 6,5 % vol. или по-високо. За производството на това вино в Нидерландия трябва да се използват само сортовете грозде, изброени в национален списък.
----------	--------------	------------	---

АВСТРИЯ

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Латински	ЗНП (1)	Условията за тези качествени вина (например сортове, вкус, алкохолно съдържание) се определят от Регионален комитет
Prädikatswein или Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>независимо дали е допълнено от:</i> — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Немски	ЗНП (1)	Тези вина са качествени вина и се определят основно чрез естественото съдържание на захар в гроздето и условията за беритбата. Не се допуска обогатяване и подслаждане. Ausbruch/Ausbruchwein: От презряло и заражено с <i>botrytis</i> грозде с минимално естествено съдържание на захар 27° Klosterneuburger Mostwaage (КМВ); за по-добро извличане може да се добавя прясна мъст или вино. Auslese/Auslesewein: От строго избрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 21° КМВ. Beerenauslese/Beerenauslesewein: От презряло и/или заражено с <i>botrytis</i> , избрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 25° КМВ. Kabinett/Kabinettwein: От напълно узряло грозде с минимално съдържание на естествена захар 17° КМВ. Schilfwein, Strohwwein: Гроздето трябва да се съхранява и суши по естествен път върху слама или тръстика най-малко 3 месеца преди да бъде пресовано; минимално съдържание на захар 25° КМВ. Spätlese/Spätlesewein: От напълно узряло грозде с минимално естествено съдържание на захар 19° КМВ. Trockenbeerenauslese: По-голямата част от гроздето трябва да е заражена с <i>botrytis</i> и естествено изсушена с минимално съдържание на захар 30° КМВ. Eiswein: Гроздето трябва да бъде замръзнало по естествен път по време на беритбата и пресоването и трябва да има минимално съдържание на захар 25° КМВ.
Qualitätswein или Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Немски	ЗНП (1)	От напълно узряло грозде и определени сортове с минимално естествено съдържание на захар 15° КМВ и максимален добив 6 750 l/ha. Това вино може да се продава само с контролен номер за качествено вино.
Landwein	Немски	ЗГУ (1)	От напълно узряло грозде и определени сортове с минимално естествено съдържание на захар 14° КМВ и максимален добив 6 750 l/ha.

ПОРТУГАЛИЯ

Denominação de origem (D.O.)	Португалски	ЗНП (1, 3, 4, 8)	Географско наименование на регион или специфично място, или традиционно наименование, свързано или не с географски произход, използвано за описание или идентифициране на продукт, произхождащ от грозде от този регион или специфично място, и чието качество или характеристики се дължат основно или изключително на определени географски характеристики с присъщите им природни и човешки фактори, и чието производство се извършва в рамките на определения район или географски регион. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23.8.2004 г.]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Португалски	ЗНП (1, 3, 4, 8)	Етикетирането на лозаро-винарски продукти с право на наименование за произход може да включва следните текстове: „Denominação de Origem Controlada“ или „DOC“. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23 август]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Португалски	ЗНП (1, 3, 4, 8)	Наименование на страна или регион или специфично място, или традиционно наименование, свързано или не с географски произход, използвано за описание или идентифициране на лозаро-винарски продукт, произведен от грозде, най-малко 85 % от което е добито в този район, в случай на специфично място или регион, чието репутация, специфично качество или други характеристики могат да се отдадат на този географски произход и чието производство се извършва в определения географски район или регион. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23.8.2004 г.]
Vinho doce natural	Португалски	ЗНП (3)	Богато на захар вино, произведено от късно прибрана реколта от грозде или от грозде, засегнато от благородно гниене. [Portaria № 166/1986 от 26.6.1986 г.]

Vinho generoso	Португалски	ЗНП (3)	Ликьорните вина, традиционно произвеждани в определените региони Douro, Madeira, Setúbal и Carcavelos, наричани съответно Port Wine или Porto, и неговия превод на други езици, Moscatel de Setúbal или Setúbal и Carcavelos. [Decreto-Lei № 166/1986 от 26.6.1986 г.]
Vinho regional	Португалски	ЗГУ (1)	Етикетирането на лозаро-винарски продукти с право на географско указание може да включва следните текстове: „Vinho Regional“ или „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23.8.2004 г.]

РУМЪНИЯ

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>допълнено от:</i> — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înno bilarea boabelor — C.I.B.	Румънски	ЗНП (1, 3, 8, 15, 16)	Вината, носещи наименование за произход, са вина, произведени от грозде, добито в определени райони, които се характеризират с благоприятни за качествена реколта почвено-климатични условия и изложение, и отговарят на следните изисквания: а) гроздето, от което се произвежда виното, произхожда изключително от съответния определен район; б) производството се извършва в съответния географски район; в) качеството и характеристиките на виното се дължат основно или изключително на специфичната географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори. г) вината са получени от сортове лози, принадлежащи към <i>Vitis vinifera</i> . Според фазата на зрелост на гроздето и качеството му по време на беритбата, вината, носещи наименование за произход, се класифицират както следва: а) DOC — CMD — вино, носещо наименование за произход, получено от напълно узряло грозде; б) DOC — CMD — вино, носещо наименование за произход, получено от грозде от късна реколта; в) DOC — CIB — вино, носещо наименование за произход, получено от реколта с облагородено грозде.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Румънски	ЗНП (5, 6)	Пенливите вина, носещи защитено наименование за произход, са произведени от сортове, препоръчани за този вид продукция, отглеждани в определени лозарски стопанства, в които виното се произвежда като суров материал и целият производствен процес до търговското предлагане протича само в рамките на одобрения район.
Vin cu indicație geografică	Румънски	ЗГУ (1, 4, 9, 15, 16)	Вината, носещи географско указание, са произведени от грозде, добито в специфични лозарски стопанства в определени райони, и отговарят на следните условия: а) притежават специфично качество, репутация или характеристики, които се отдават на съответния географски произход; б) най-малко 85 % от гроздето, използвано за производството на вино, произхожда изключително от този географски район; в) производството се извършва в този географски район; г) вината са получени от сортове лози, принадлежащи към <i>Vitis vinifera</i> , или произхождащи от кръстоска на вида <i>Vitis vinifera</i> и на други видове от рода <i>Vitis</i> . Действителното алкохолно съдържание трябва да бъде най-малко 9,5 % vol за вина, произведени в лозарската зона Б, и най-малко 10,0 % vol за лозарска зона VI и VII. Общото алкохолно съдържание не трябва да надвишава 15 % vol.

СЛОВЕНИЯ

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>независимо дали се допълва от Mlado vino</i>	Словенски	ЗНП (1)	Вино от напълно узряло грозде с минимално естествено алкохолно съдържание 8,5 % vol (9,5 % vol в зона ВП) и максимален добив 8 000 l/ha. Аналитичната и органолептичната оценка са задължителни.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Словенски	ЗНП (1)	Вино, получено чрез първична и вторична алкохолна ферментация, с минимално действително алкохолно съдържание 10 % vol, за което общото алкохолно съдържание на ферментационната смес е не по-малко от 9 % vol.	
Penina	Словенски			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Словенски	ЗНП (1)	Условията за тези качествени вина са определени с министерско разпореждане въз основа на подробен експертен доклад (например сортове, алкохолно съдържание, добив и др.)	
Renome	Словенски			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>независимо дали е допълнено от:</i> — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Словенски	ЗНП (1)	Вина от напълно узряло грозде с минимално естествено съдържание на захар 83°градуса по Oechsle и максимален добив 8 000 l/ha. Не се допуска обогатяване, подслаждане, повишаване и намаляване на киселинното съдържание. Аналитичната и органолептичната оценка са задължителни Pozna trgatev: от презряло и/или заражено с <i>botrytis</i> грозде с минимално естествено съдържание на захар 92° градуса по Oechsle; Izbor: от презряло и заражено с <i>botrytis</i> грозде с минимално естествено съдържание на захар 108°градуса по Oechsle; Jagodni izbor: От презряло и заражено с <i>botrytis</i> , избрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 128°градуса Oechsle; Suhi jagodni izbor: От презряло и заражено с <i>botrytis</i> избрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 154° градуса по Oechsle; Ledeno vino: Гроздето трябва да бъде замръзнало по естествен път по време на беритбата и пресоването и трябва да има минимално съдържание на захар 128°градуса по Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): Отлежало вино от напълно узряло грозде с минимално естествено съдържание на захар 83° градуса по Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): Преди пресоването гроздето трябва да се съхранява и изсушава по естествен път върху слама или тръстика.	
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Словенски	ЗНП (1)	Вино, получено чрез първична и вторична алкохолна ферментация с максимално действително алкохолно съдържание 10,5 % vol, за което общото алкохолно съдържание на ферментационната смес е не по-малко от 9,5 % vol.	
Penina	Словенски			
Deželno vino s priznana geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>независимо дали е допълнено от Mlado vino</i>	Словенски	ЗГУ (1)	Вино от напълно узряло грозде с минимално естествено алкохолно съдържание 8,5 % vol и максимален добив 12 000 l/ha. Аналитичната и органолептичната оценка са задължителни.	

СЛОВАКИЯ

Akostné víno	Словашки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Института по контрол като качествено сортово вино или качествено марково вино, произведено от грозде, чието естествено съдържание на захар е най-малко 16° NM и максималният добив от хектар не е надвишен, и виното отговаря на изискванията за качество, определени със специална наредба.
Akostné víno s prívlastkom, <i>допълнено от:</i> — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Словашки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Института по контрол като качествено вино с характеристики, което отговаря на изискванията за качество, определени със специална наредба, максималният добив от хектар не е надвишен, сортът лози, произходът на гроздето, естественото съдържание на захар, температурният процент и условията за растителна защита са сертифицирани преди обработката от служител на Института по контрол, спазва се забраната за увеличаване на естественото алкохолно съдържание по обем и за коригиране на остатъчната захар. Akostné víno s prívlastkom се разделя на: — kabinetné víno, добито от напълно узряло грозде с естествено съдържание на захар най-малко 19° NM, — neskorý zber, добито от напълно узряло грозде с естествено съдържание на захар най-малко 21° NM, — výber z hrozna, добито от напълно узряло грозде с естествено съдържание на захар най-малко 23° NM, получено от внимателно подбрани гроздове, — bobuľový výber, добито от ръчно подбрани презрели гроздове, чиито неузрели и увредени зърна са отстранени ръчно, с естествено съдържание на захар най-малко 26° NM — hrozienský výber, добито изключително от ръчно подбрани зърна от презрели гроздове, с естествено съдържание на захар най-малко 28° NM — cibébový výber, добито изключително от ръчно подбрани зърна от презрели гроздове, облагородени от въздействието на Botrytis cinerea Persoon, с естествено съдържание на захар най-малко 28° NM, — l'adové víno, добито от грозде, набрано при температура минус 7 °C и по-ниска и гроздето остава замръзнало по време на беритбата и обработката, а получената мъст е с естествено съдържание на захар най-малко 27° NM, — slamové víno, добито от добре узряло грозде, съхранявано преди обработката върху слама или тръстика, евентуално престояло окачено в продължение на най-малко три месеца, а естественото съдържание на захар в получената мъст е най-малко 27° NM.
Esencia	Словашки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез бавна ферментация от отцедено без пресоване грозде, произведено от отделно подбрани cibebas от определени лозя в областта Tokajská vinohradnícka oblasť. Есенцията трябва да съдържа най-малко 450 g/l естествена захар и 50 g/l екстракт без захар. Трябва да отлежава поне три години, от които най-малко две години в дървена бъчва.
Forditáš	Словашки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация на мъст или вино от същата реколта от определено лозарско стопанство в областта Tokajská vinohradnícka oblasť, налято върху гроздови джибри от cibebas. Трябва да отлежава поне две години, от които най-малко една година в дървена бъчва.
Másláš	Словашки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация на мъст или вино от същата реколта от определено лозарско стопанство в областта Tokajská vinohradnícka oblasť, налято върху ферментационна утайка от Samorodné или Výber. Трябва да отлежава поне две години, от които най-малко една година в дървена бъчва.
Pestovateľský sekt (*)	Словашки	ЗНП (4)	Основните условия за производство са изпълнени, при условие че са спазени условията за производство на качествени пенливи вина, като последният етап от процеса на получаване на пенливо вино се извършва от стопанина на лозето, от което е гроздето, използвано за производството. Отделните компоненти на ферментационната смес на pestovateľský sekt трябва да са от един лозарски район.
Samorodné	Словашки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация от сортове грозде Токај в лозарския район Tokajská vinohradnícka oblasť от определено лозе, ако условията за масов добив на cibebas не са благоприятни. Може да бъде пуснато в обращение най-рано след двегодишно отлежаване, от които поне една година в дървена бъчва.
Sekt vino hradníckej oblasti (*)	Словашки	ЗНП (4)	Пенливо вино, получено чрез първична или вторична ферментация на качествено вино от грозде, отгледано в лозарски площи в лозарски райони и изключително в лозарския район, където е отгледано гроздето за производството му или в непосредствена близост, и са изпълнени основните условия за производството на качествени пенливи вина.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Словашки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация след заливане на sibeas с мъст със съдържание на захар най-малко 21° NM от определено лозарско стопанство в областта Tokajská vinohradnícka oblasť или с вино със същото качество и от същата реколта от определеното лозарско стопанство в областта Tokajská vinohradnícka oblasť. Според количеството добавен sibeas, Tokajský výber се разделя на 3 до 6 putňový. Výber трябва да отлежава поне три години, от които най-малко две години в дървена бъчва.
Výberová esencia	Словашки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация на sibeas. По време на беритбата зърната на гроздето се подбират отделно и веднага след обработката се заливат с мъст от определеното лозарско стопанство в областта Tokajská vinohradnícka oblasť или с вино от същата реколта, което съдържа най-малко 180 g/l естествена захар и 45 g/l екстракт без захар. Трябва да отлежава поне три години, от които най-малко две години в дървена бъчва.

(*) Не са предявени искания за закрила относно наименованието „sekt“.

ОБЕДИНЕНО КРАЛСТВО

Качествено (пенливо) вино	Английски	ЗНП (1, 4)	Вино или пенливо вино, което е произведено в Англия и Уелс в съответствие с правилата, определени от националното законодателство на тези страни. Вината, предлагани на пазара като „качествено вино“, са преминали през органолептична и аналитична оценка. Тяхното специфично естество и характер се дължат отчасти на района на производство, на качеството на използваното грозде и на уменията на производителя и винопроизводителя.
Регионално (пенливо) вино	Английски	ЗГУ (1, 4)	Вино или пенливо вино, което е произведено в Англия и Уелс в съответствие с правилата, определени от националното законодателство на тези страни. „Регионалното вино“ е преминало през органолептична и аналитична оценка. Неговото естество и характерът му се дължат отчасти на района, в който е произведено, на използваното грозде и на уменията на производителя и винопроизводителя.

ЧАСТ Б — Традиционни наименования, посочени в член 54, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008

БЪЛГАРИЯ

Колекционно (collection)	Български	ЗНП (1)	Вино, което отговаря на условията за „специална резерва“, което е отлежало в бутилки най-малко една година и чието количество не надвишава 1/2 от партидата „специална резерва“.
Ново (young)	Български	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното е произведено изцяло от грозде, получено от една реколта, и е бутилирано до края на годината. Може да се продава с указанието „ново“ до 1 март на следващата година. В този случай върху етикетите задължително трябва да фигурира указанието „срок за продажба — 1 март 606/2009“. След изтичане на указания по-горе срок виното не може да сеобозначава и представя като „ново“, а останалите в търговската мрежа количества вино задължително се етикетират повторно след 31 март на съответната година в съответствие с изискванията на наредбата.
Премиум (premium)	Български	ЗГУ (1)	Вино, произведено от един сорт грозде, с най-високо качество от цялата реколта. Произведеното количество не надвишава 1/10 от цялата реколта.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Български	ЗНП (1)	Вино, отлежало в нови дъбови бъчви с обем до 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Български	ЗГУ (1)	Вино, произведено от един сорт грозде, което представлява запазено количество от най-добрата партида от реколтата.
Резерва (reserve)	Български	ЗНП/ЗГУ (1)	Вино, произведено от един сорт грозде, отлежавало поне една година, считано от месец ноември в годината на реколтата.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Български	ЗНП (1)	Вино, произведено от препоръчани сортове грозде със съдържание на захар не по-малко от 22 тегловни процента. Виното е с алкохолно съдържание поне 11°. Характеристиките му се дължат най-вече на добавянето на гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст най-малко 30 дни преди експедицията.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Български	ЗНП (1)	Вино, което е произведено от един сорт грозде или е купаж, отлежавало най-малко две години след изтичане на срока, посочен в спецификацията на продукта.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Български	ЗНП (1)	Вино, което е произведено от един сорт грозде или е купаж, отлежавало най-малко една година в дървени бурета след изтичане на срока, посочен в спецификацията на продукта.

ЧЕШКАТА РЕПУБЛИКА

Archivní víno	Чешки	ЗНП (1)	Вино, пуснато в обращение най-малко три години след годината на реколтата.
Burčák	Чешки	ЗНП (1)	Частично ферментирала гроздова мъст, в която действителното алкохолно съдържание е по-високо от един обемен процент и по-ниско от три пети от общото алкохолно съдържание.
Klaret	Чешки	ЗНП (1)	Вино, произведено от черно грозде без ферментация на люспите.
Košer, Košer víno	Чешки	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез литургичния метод според правилата на Еврейската конгрегация.
Labín	Чешки	ЗГУ (1)	Вино от черно грозде, което е произведено без ферментация на люспите в чешкия винарски регион.
Mladé víno	Чешки	ЗНП (1)	Вино, предлагано за консумация на крайния потребител най-късно до края на календарната година, в която е прибрана реколтата от грозде, използвано за производството на това вино.
Mešní víno	Чешки	ЗНП (1)	Вино, което е произведено чрез литургичен метод и отговаря на условията за употреба при обреди в рамките на католическите празници.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Чешки	ЗНП (1)	Вино, произхождащо от първата реколта на лозето; като за първа реколта на лозето се смята реколтата от третата година след засаждане на лозето.
Pěstitelský sekt (*)	Чешки	ЗНП (4)	Пенливо вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, което отговаря на изискванията на Европейската общност за качествено пенливо вино, произведено в специфичен регион от грозде от лозето на винопроизводителя.
Pozdní sběr	Чешки	ЗНП (1)	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район, добивът на хектар не е превишен, гроздето, от което е произведено виното, достига съдържание на захар най-малко 21° NM, добивът и производството на вино, с изключение на бутилирането, се извършват в съответния винарски район, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимата правна наредба.
Premium	Чешки	ЗНП (1)	Вино с различни характеристики — селекция на гроздето, селекция на зърната или селекция на изсушени зърна, произведено от грозде, най-малко 30 % от което е засегнато от благородно гниене <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	Чешки	ЗНП (1)	Вино, отлежало най-малко за период от 24 месеца в дървено буре, а след това в бутилка, от които най-малко 12 месеца за червено вино и 6 месеца за бяло вино или розе в буре.
Růžák, Ryšák	Чешки	ЗНП (1)	Вино, произведено от смес от грозде или гроздова мъст от бяло, при нужда от червено или черно грозде.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Чешки	ЗНП (1)	Вино, което по време на производството е било оставено върху винените утайки за период от най-малко шест месеца.

(*) Не са предявени искания за закрила относно наименованието „sekt“.

ГЕРМАНИЯ

Affentaler	Немски	ЗНП (1)	Наименование за произход на качествено червено вино и Prädikatswein от винен сорт грозде Blauer Spätburgunder от териториите Altschweier, Bühl, Eisental и Neusatz към град Bühl, Bühlertal, както и територията Neuweiler към град Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Немски	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез смесване (миксиране) на бяло грозде за вино, също така намачкано, с червено грозде за вино, което произхожда от специфичната лозарска зона Baden.
Classic (Klassik)	Немски	ЗНП (1)	Червено вино или бяло качествено вино, произведено изключително от грозде от класически винени сортове, типични за региона; използваната в производството мъст има естествено минимално алкохолно съдържание, което е най-малко с 1 % по обем по-високо от естественото минимално алкохолно съдържание, определено за лозарската зона, в която е отгледано гроздето; общо алкохолно съдържание най-малко 11,5 % по обем; съдържанието на остатъчна захар не надвишава 15 g/l и не надвишава два пъти общото киселинно съдържание; указание за един винен сорт грозде; указание за реколта; но без указание за вкус.
Ehrentrudis	Немски	ЗНП (1)	Декларация за произход за качествено и първокачествено вино от типа вино розе от винения сорт грозде Blauer Spätburgunder от областта Tuniberg.
Federweisser	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Частично ферментирала гроздова мъст от Германия с географско указание или от други държави от ЕС; географските указания заимстват наименованието на лозарската зона, в която се произвежда „vin de pays“; „Federweißer“: най-разпространеното означение за частично ферментирала гроздова мъст с оглед на регионалното разнообразие на означенията.
Hock	Немски	ЗНП (1)	Бяло вино с географско указание от лозарската зона Rhine и съдържание на остатъчна захар в границите „средно сладко“; история на наименованието: Hock е традиционно англо-американско наименование за вино Rhine, може да бъде проследено като произхождащо от наименованието на местността „Hochheim“ (на Майн, лозарска зона Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Немски	ЗНП (1)	Традиционно наименование на качествено бяло вино от Германия, което е съставено от най-малко 70 процента смес от Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau или Kerner от региона Nahe, Rheingau, Rheinhessen или Pfalz. Съдържанието на остатъчна захар е в границите на „средно сладко“. Предназначено е почти изцяло за износ.
Riesling-Hochgewächs (*)	Немски	ЗНП (1)	Качествено бяло вино, произвеждано изключително от грозде от винен сорт лоза Riesling, използваната за производството гроздова мъст е показала естествено алкохолно съдържание най-малко с 1,5 % по обем по-високо от естественото минимално алкохолно съдържание, определено за специфичната лозарска зона или тази част от нея, в която е отгледано гроздето, и което е достигнало оценка за качество най-малко 3,0 при изпитването за качество.
Schillerwein	Немски	ЗНП (1)	Вино от специфичната лозарска зона Württemberg; качествено вино от бледо до яркочервено на цвят, произведено чрез смесване на бяло грозде за вино (също и смачкано) с червено грозде за вино (също и смачкано). „Schillersekt b.A.“ или „Schillerperlwein b.A.“ е допустимо, ако основното вино е Schillerwein.
Weissherbst	Немски	ЗНП (1)	Качествено вино, произведено в специфична зона или Prädikatswein (вино със специални характеристики), което се произвежда само от един винен сорт червено грозде и най-малко 95 процента от леко пресована мъст; виненият сорт грозде трябва да бъде указан заедно с наименованието Weißherbst със същия шрифт, размер и цвят; може да се използва и за домашно качествено пенливо вино, произведено от вино, което може да носи наименованието „Weißherbst“.

(*) Не са предявени искания за закрила относно наименованията „Riesling“ и „Sekt“.

ГЪРЦИЯ

Αγρέπαιλη (Agreparilis)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда, определена като „Agreparilis“, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.
Αμπέλι (Ampeli)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вино, произведено изключително от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведено изключително от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.
Αρχοντικό (Archontiko)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда, определена като „archontiko“, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.
Κάβα (Cava)	Гръцки	ЗГУ (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Вина, отлежаващи при контролирани условия.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Гръцки	ЗНП (3, 15, 16)	Вина, произвеждани изключително от грозде от избрани лозя, със специален нисък добив от хектар.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Гръцки	ЗНП (1, 3, 15, 16)	Подбрани вина, които отлежават определено време при контролирани условия.
Κάστρο (Kastro)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда или останки от исторически замък, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.
Κτήμα (Ktima)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, което се намира в границите на съответния защитен лозарски район.
Λιαστός (Liastos)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, оставено на слънце или на сянка за частична дехидратация.
Μετόχι (Metochi)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, което се намира извън манастирския район, към който принадлежи стопанството.
Μοναστήρι (Monastiri)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, принадлежащи на манастир.
Νάμα (Nama)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1)	Сладки вина, използвани за свето причастие.
Νυχτέρι (Nychteri)	Гръцки	ЗНП (1)	Вина със ЗНП „Santorini“, произвеждани изключително на островите „Thira“ и „Thiresia“, които отлежават в бурета поне три месеца

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, разположено на надморска височина над 500 m	
Ορεινός αμπελώνας (Orino s Ampelonas)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени изключително от грозде, отгледано в лозя, разположени на надморска височина над 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда, определена като „Pyrgos“, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Гръцки	ЗНП (1, 3, 15, 16)	Подбрани вина, които отлежават определено време при контролирани условия.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Гръцки	ЗНП (3, 15, 16)	Подбрани ликьорни вина, които отлежават определено време при контролирани условия.	
Βερντέα (Verntea)	Гръцки	ЗГУ (1)	Вино с традиционно наименование, произведено от грозде, добито в лозя на остров Закинтос, където се извършва и винопроизводството.	
Vinsanto	Гръцки	ЗНП (1, 3, 15, 16)	Вино със ЗНП „Santorini“, произведено в комплекса Santo Erini-Santorini на островите „Thira“ и „Thirasia“ от грозде, оставено на слънце.	

ИСПАНИЯ

Amontillado	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (Vino generoso) със ЗНП „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, сухо, с остър аромат, оставя мек вкус върху небцето, златист или кехлибарен цвят, с придобито алкохолно съдържание 16—22°. Отлежавало поне две години по системата „criaderas y soleras“, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Añejo	Испански	ЗНП/ЗГУ (1)	Вина, отлежавали общо най-малко двадесет и четири месеца в дървени съдове от дъб с максимална вместимост 600 l или в бутилка.	
	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино със ЗНП „Malaga“, отлежало между три и пет години.	
Chacolí-Txakolina	Испански	ЗНП (1)	Вино със ЗНП „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ и „Chacolí de Álava-Atabako Txakolina“, произвеждано основно от сортовете Ondarrabi Zuri и Ondarrabi Beltza. Вино с придобито алкохолно съдържание най-малко 9,5 % vol (11 % vol. за бяло вино, ферментирало в буре), максимално 0,8 mg/l летлива киселинност и максимално 180 mg/l общо сярта (140 mg/l за червените вина)	
Clásico	Испански	ЗНП (3, 16)	Вина с повече от 45 g/l остатъчна захар.	Чили
Cream	Английски	ЗНП (3)	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, с най-малко 60 g/l редуциращи вещества, цвят от кехлибарен до махагонов. Отлежало поне две години вино по системата „criaderas y soleras“ или „añadas“ в дъбов съд.	
Criadera	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, отлежало по системата „criaderas y soleras“, което е традиционно за тази зона.	

Criaderas y Soleras	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, за чието производство се използват подредени една над друга дъбови бъчви, наречени „criaderas“, в които виното от съответната година се поставя на най-високата степен на системата и преминава през различните степени, или „criaderas“, чрез частично и последователно прехвърляне в продължение на дълъг период от време, докато достигне последната степен „solera“, при която завършва процесът на отлежаването.
Crianza	Испански	ЗНП (1)	Вина, различни от пенливи, искрящи и ликьорни вина, които отговарят на следните условия: — червените вина трябва да имат период на стареене най-малко 24 месеца, от които престояват най-малко 6 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 330 l. — белите вина и вината розе трябва да имат период на стареене най-малко 18 месеца, от които престояват най-малко 6 месеца в дъбови бурета със същата максимална вместимост.
Dorado	Испански	ЗНП (3)	Ликьорни вина със ЗНП „Rueda“ и „Malaga“ с процес на стареене.
Fino	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (vino generoso) със ЗНП „Jerez-Xérès-Sherry“ и „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ със следните качества: с цвят на слама, сухо, леко горчиво, леко и ароматно на вкус. Оставено да старее във „flor“ поне две години по системата „criaderas y soleras“, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.
Fondillón	Испански	ЗНП (16)	Вино със ЗНП „Alicante“, произведено от грозде от сорта Monastrell, презряло върху лозата и с изключително качество и добро състояние. В процеса на ферментацията се използват само местни дрожди, а придобитото алкохолно съдържание (най-малко 16 % vol) трябва да бъде изцяло естествено. Оставено да старее най-малко десет години в дъбови съдове.
Gran reserva	Испански	ЗНП (1)	Вина, различни от пенливи, искрящи и ликьорни, които отговарят на следните условия: — червените вина трябва да са отлежали най-малко 60 месеца, от които престояват най-малко 18 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 330 l, и в бутилка през останалата част от периода. — белите вина и вината розе трябва да са отлежали най-малко 48 месеца, от които престояват най-малко 6 месеца в дъбови бурета със същата максимална вместимост, и в бутилка през останалата част от периода.
	Испански	ЗНП (4)	Минималният период на отлежаване за пенливи вина със ЗНП „Cava“ е 30 месеца, от „tiraje“ до „degüelle“.
Lágrima	Испански	ЗНП (3)	Сладко вино със ЗНП „Málaga“, при чието производство мъстта изтича след смачкване на гроздето без механично пресоване. Неговото стареене трябва да се извършва в продължение на най-малко две години по системата „criaderas y soleras“ или според системата за година на реколтата, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.
Noble	Испански	ЗНП/ЗГУ (1)	Вина, оставени да стареят общо най-малко осемнадесет месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 600 l или в бутилка.
	Испански	ЗНП (3)	Ликьорни вина със ЗНП „Malaga“, отлежали между две и три години.
Oloroso	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ и „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, което притежава следните качества: пълно тяло, плътно и кадифено, ароматно, силно, сухо или леко сладко, с цвят подобен на махагон, с придобито алкохолно съдържание между 16 и 22°. Оставено да старее най-малко две години по системата „criaderas y soleras“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.
Pajarete	Испански	ЗНП (3)	Сладки или полусладки вина със ЗНП „Málaga“ оставени да стареят най-малко две години по системата „criaderas y soleras“ или по системата „añadas“, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.

Pálido	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (vino generoso) „Condado de Huelva“, оставено да старее повече от три години с биологичен процес на стареене, с придобито алкохолно съдържание 15—17 % vol.	
	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино със ЗНП „Rueda“, оставено да старее най-малко четири години, от които последните три години в дъбов съд.	
	Испански	ЗНП (3)	Вино със ЗНП „Málaga“ от сорта Pedro Ximenez и/или Moscatel, без добавяне на „агоре“ (термично обработена мъст), без процес на стареене.	
Palo Cortado	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ и „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, чиито органолептични характеристики включват аромат на amontillado и вкус и цвят, подобни на тези на ologoso, и с придобито алкохолно съдържание между 16 и 22 процента. Две фази на стареене: първата е биологична под слой от „flog“, а втората е окислителна.	
Primero de Cosecha	Испански	ЗНП (1)	Вино със ЗНП „Valencia“, добито през първите десет дни от събирането на реколтата и бутилирано през следващите тридесет дни след приключване на същата, като е задължително върху етикета да се обозначи реколтата.	
Rancio	Испански	ЗНП (1, 3)	Вина, които са преминали през процес на стареене, със значителна степен на окисление, с резки промени на температурата в присъствие на въздух, или в дървена, или в стъклена опаковка.	
Raya	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (vino generoso) „Montilla Moriles“ с характеристики, подобни на тези на вината „Ologoso“, но с по-слаб вкус и аромат. Оставено да старее поне две години по системата „criaderas y soleras“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Reserva	Испански	ЗНП (1)	Вина, различни от пенливи, искрящи и ликьорни вина, които отговарят на следните условия: — червените вина трябва да са отлежали най-малко 36 месеца, от които престояват най-малко 12 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 330 l, и в бутилки през останалата част от периода. — белите вина и вината розе трябва да имат период на стареене най-малко 24 месеца, от които престояват най-малко шест месеца в дървени бурета със същата максимална вместимост, и в бутилки през останалата част от периода.	Чили
Sobremadre	Испански	ЗНП (1)	Бели вина „Vinos de Madrid“, които вследствие на специална обработка съдържат въглероден диоксид, произхождащ от ферментацията на мъстта с нейната „madres“ (обелено и изстискано грозде)	
Solera	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, оставено да старее по системата „criaderas y soleras“.	
Superior	Испански	ЗНП (1)	Вина, получени от най-малко 85 % от препоръчаните сортове за съответните определени райони.	Чили Южна Африка
Trasañejo	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино със ЗНП „Malaga“, отлежало повече от пет години.	
Vino Maestro	Испански	ЗНП (3)	Вино със ЗНП „Málaga“, което се получава от непълна ферментация, тъй като преди нейното започване към мъстта се добавя 7 % винен алкохол. По този начин ферментацията е много бавна и спира, когато алкохолът достигне 15—16°, като остават около 160—200 g/l захари без ферментация. Оставено да старее поне две години вино по системата „criaderas y soleras“ или „añadas“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Испански	ЗНП (1)	Вино „Utiel-Requena“, произведено от грозде, добито през първите десет дни от събирането на реколтата, и с алкохолно съдържание между 10 и 11,5 процента по обем, специалните му характеристики се дължат на това, че е ново, може да има и леко отделяне на въглероден диоксид.	

Viejo	Испански	ЗНП/ЗГУ (1)	Вино, оставено да старее тридесет и шест месеца, със значителна степен на окисление, което се дължи на действието на светлината, кислорода, топлината или на съчетанието от тези три фактора.	
	Испански	ЗНП (3)	Ликьорно вино (vino generoso) със ЗНП Condado de Huelva, което притежава следните качества: плътност, обилен и кадифен вкус и аромат, силно, сухо с цвят подобен на махагон, с придобитото алкохолно съдържание между 15 и 22°. Оставено да старее най-малко в продължение на 2 години по системата „criaderas y soleras“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Vino de Tea	Испански	ЗНП (1)	Вино от северната подзона със ЗНП „La Palma“, оставено да старее в дървени съдове от канарски бор Pinus canariensis („Tea“) за максимален период от шест месеца. Придобитото алкохолно съдържание за белите вина е между 11—14,5 % vol, за вината „розе“ — между 11—13 % vol, за червените вина — между 12—14 % vol.	

ФРАНЦИЯ

Ambré	Френски	ЗНП (3)	Член 7 от декрет от 29 декември 1997 г.: ЗНП „Rivesaltes“: за да имат право да носят контролираното наименование за произход „Rivesaltes“, допълнено с означението „ambré“, белите вина трябва да са произведени в същото стопанство в окисляваща среда до 1 септември на втората година след годината на реколтата.	
Claret	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Bourgogne“, „Bordeaux“: светлочервено вино или вино розе	
Claret	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Bordeaux“: израз, използван за обозначаване на светлочервено вино	
Tuilé	Френски	ЗНП (3)	Член 7 от декрет от 29 декември 1997 г.: за да имат право да носят контролираното наименование за произход „Rivesaltes“, допълнено с означението „tuilé“, червените вина трябва да са произведени в същото стопанство в окисляваща среда до 1 септември на втората година след годината на реколтата.	
Vin jaune	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L’Etoile“, „Château-Châlon“: винарски продукт, произведен изключително от сортове грозде, посочени в националната наредба: бавна ферментация, оставено да старее в дъбово буре без допълване най-малко за период от шест години.	
Château	Френски	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Исторически израз, свързан с вид район и с вид вино, запазен за вина, произхождащи от имот, който наистина съществува или който се обозначава точно с тази дума.	Чили
Clos	Френски	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Чили
Cru artisan	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“. Изрази, свързани с качеството на вината, с историята им, както и с вида на района, което създава йерархия в качеството на вината, произхождащи от определен имот.	
Cru bourgeois	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“: Изрази, свързани с качеството на вината, с историята им, както и с вида на района, което създава йерархия в качеството на вината, произхождащи от определен имот.	Чили
Cru classé, независимо дали е допълнено или не от Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Изрази, свързани с качеството на вината, с историята им, както и с вида на района, което създава йерархия в качеството на вината, произхождащи от определен имот.	

Edelzwicker	Немски	ЗНП (1)	Вина със ЗНП „Alsace“, е произведени от един или повече сортове грозде, както е посочено в спецификациите.	
Grand cru	Френски	ЗНП (1, 3, 4)	Израз, свързан с качеството на вината, запазен за вина със защитени наименования за произход, определени с декрет, и когато този израз се използва събирателно чрез включването му в наименование за произход.	Чили Швейцария Тунис
Hors d'âge	Френски	ЗНП (3)	ЗНП „Rivesaltes“, „Banyuls“: може да се използва за вина, отлежавали най-малко пет години след производството им.	
Passe-tout-grains	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Bourgogne“, произвежда се от два сорта грозде, както е посочено в спецификациите.	
Premier Cru	Френски	ЗНП (1)	Израз, свързан с качеството на вината, запазен за вина със защитени наименования за произход, определени с декрет, и когато този израз се използва събирателно чрез включването му в наименование за произход.	Тунис
Primeur	Френски	ЗНП (1)	Вина, които се пускат на пазара за потребителите на третия четвъртък от месец ноември в годината на реколтата.	
	Френски	ЗГУ (1)	Вина, които се пускат на пазара за потребителите на третия четвъртък от месец октомври в годината на реколтата.	
Rancio	Френски	ЗНП (1, 3)	ЗНП „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: израз, свързан с вид вино и с определен метод за производство на вино, запазен за някои качествени вина в резултат на тяхната възраст и на условията, свързани с конкретната местност.	
Sélection de grains nobles	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupiac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: вино, запължително произведено от ръчно събрани реколти чрез последователни селекции. Целта е да се търси презряло грозде, грозде, засегнато от благородно гниене, или грозде, преминало известна концентрация върху лозата.	
Sur lie	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: вино с определени спецификации (като добив, алкохолно съдържание), което престоява върху винената утайка до 1 март на годината след годината на реколтата.	
	Френски	ЗГУ (1)	ЗГУ „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: вино с определени спецификации, което престоява по-малко от една зима в голяма бъчва или буре и остава върху утайката си до неговото бутилиране.	
Vendanges tardives	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: израз, свързан с вид вино и с определен метод на производство, запазен за вина, произведени от презряло грозде при спазване на определени условия за плътност и алкохолно съдържание.	
Villages	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: израз, свързан с качеството на вината, запазен за вина със защитени наименования за произход, определени с декрет, и когато този израз се използва събирателно чрез включването му в наименование за произход.	
Vin de paille	Френски	ЗНП (1)	ЗНП „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: израз, свързан с метод на производство, който се състои в подбора на грозде от сортове, определени с национална наредба, оставени да се изсушават най-малко шест седмици върху слама или решетки, или окачени. Оставено да старее най-малко три години от датата на пресоването, включително съзряване в дървен съд най-малко за 18 месеца.	

ИТАЛИЯ

Alberata или vigneti ad alberata	Италиански	ЗНП (1)	Характерно наименование, свързано с типологията на виното „Aversa“. Свързано е с древната традиция за отглеждане на лозите, от които се получава продуктът.	
----------------------------------	------------	------------	---	--

Amarone	Италиански	ЗНП (1)	Историческо наименование, свързано изключително с метода на производство на вино от типа „Valpolicella“. Използва се още от древни времена за обозначаване на мястото на произход на виното, произвеждано по специален метод на производство от изсушено грозде, който се основава на цялостната ферментация на захарите. Това обяснява произхода на наименованието „Amarone“. Наименованието е характерно и добре известно, и само по себе си е достатъчно за обозначаване на продукта.	
Ambra	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, свързано с метода на производство и с кехлибарено-жълтия цвят с различна наситеност, характерен за вина тип „Marsala“. Характерният му цвят е вследствие на продължителния метод на производство, който включва отлежаване и пречистване, процес, който чрез окисляване значително намалява полифенолите и оцветяващите вещества.	
Ambrato	Италиански	ЗНП (1, 3)	Наименованието е свързано с метода на производство и с характерния кехлибарен цвят с различна наситеност, който е характерен за вината от типа „Malvasia di Lipari“ и „Vernaccia di Oristano“. Характерният му цвят е вследствие на продължителния метод на производство, който включва стареене и пречистване, метод, който води до значително намаляване чрез окисляване на полифенолите и оцветяващите вещества.	
Annosso	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано с вино от типа „Controguerra“. Отнася се за определен метод на производство, при който се използва изсушено грозде и задължителен период на стареене в дървени съдове най-малко 30 месеца, преди да започне предлагането на пазара и консумацията на крайния продукт.	
Apianum	Латински	ЗНП (1)	Наименование, използвано изключително за вино „Fiano di Avellino“. Това наименование е с класически произход. Означава добро качество на гроздето, тъй като „пчелите“ го харесват („api“ на италиански език).	
Auslese	Немски	ЗНП (1)	Вж. традиционното наименование „scelto“. Наименование, използвано изключително за вина „Caldaro“ и „Caldaro Classico — Alto Adige“.	
Buttafuoco	Италиански	ЗНП (1, 6)	Изключително наименование, тясно свързано с определения вид вино, който произхожда от винарския микрорайон „Oltrepò Pavese“. Използва се от дълго време за описание на наистина характерен продукт, който по смисъла на думата може да отделя „характерна топлина“.	
Cannellino	Италиански	ЗНП (1)	Изключително наименование, свързано с вина от типа „Frascati“ и с начина на производството им. Използва се от дълго време за обозначаване на гореспомнатия тип вино, произведено чрез характерен производствен процес, който позволява да се получи вино, наричано „abboccato“, което е малко по-сладко и плътно.	
Cerasuolo	Италиански	ЗНП (1)	Традиционно и историческо наименование, тясно свързано с вината „Cerasuolo di Vittoria“. То е неразделна част от наименованието DOCG и представлява неговия негеографски аспект. Наименованието е свързано с производството, както и с характерния цвят на виното. Наименованието също така се използва традиционно за описание и на друг тип вина „Montepulciano d'Abruzzo“, с които е тясно свързано.	
Chiaretto	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6)	Наименование, свързано с метода на производство и с характерния цвят на свързания с него тип вино, получено от черно грозде.	
Ciaret	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано изключително с вината „Monferrato“ и с характерния цвят на продукта, наименованието означава традиционно „светлочервено“.	
Château	Френски	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Наименование, свързано с името на предприятието за производство на вино, в случай че гроздето произхожда изключително от там, а производството на виното се извършва в същото предприятие.	Чили
Classico	Италиански	ЗНП (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Наименование, определено в Закон № 164/1992 и запазено за вина, които не са пенливи, от района с най-стария произход, регламентиран с автономна наредба за ЗНП.	Чили

Dunkel	Немски	ЗНП (1)	Наименование, свързано с метода на производство и с характерния тъмен цвят на вината от съответния тип „Trentino“.
Fine	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, тясно свързано с един от типове „Marsala“. Отнася се за специфичния метод на производство, който включва минимален период на стареене една година, от която най-малко 8 месеца в дървена бъчва.
Fior d'Arancio	Италиански	ЗНП (1, 6)	Наименованието е свързано с двата типа „Colli Euganei“: пенливи вина и вина „passito“ (т.е. добити от стафидирано грозде). Отнася се за производствения метод и характерния аромат на продукта, който се извлича от грозде от сорта Muscat, произвеждано чрез грижлив метод на производство.
Flétri	Италиански	ЗНП (1)	Наименованието е свързано с конкретните типове вина със ЗНП „Valle d'Aosta или Vallée d'Aoste“. Отнася се за метода на производство и типичните характеристики на продукта, които са резултат на грижлив метод на производство от отчасти изсушено грозде.
Garibaldi Dolce (или GD)	Италиански	ЗНП (3)	Исклучително историческо наименование, свързано с определения тип вино със ЗНП „Marsala“ Superior. В началото наименованието се е използвало в чест на Гарибалди, който вкусил от това вино, когато акостирал в Марсала. Той оценил виното заради неговите характеристики, които се дължат на характерния процес на производство, който включва период на стареене най-малко две години в дървени бъчви.
Governo all'uso toscano	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1)	Първоначално наименованието се е свързвало с вина със ЗНП „Chianti“ и „Chianti Classico“. По-късно използването му започва да обхваща и виното със ЗГУ „Colli della Toscana Centrale“, което се произвежда в същия производствен район. Отнася се за използвания в Тоскана характерен процес на производство, който включва добавянето на сушено грозде към виното в края на зимата, сушено грозде, което предизвиква допълнителна ферментация.
Gutturnio	Италиански	ЗНП (1, 8)	Исклучително наименование, исторически свързано с вид вино, което произхожда от микрорайона на вината „Colli Piacentini“. Отнася се за метода на производство на горепосоченото червено вино, много характерно вино с високо качество. Всъщност го поднасяли в сребърни бокали с римски произход, наречени „Gutturnium“.
Italia Particolare (или IP)	Италиански	ЗНП (3)	Исклучително наименование, исторически свързано с вината „Marsala fine“. Първоначално „Marsala“ са се произвеждали само за вътрешния пазар.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Немски	ЗНП (1)	Традиционен район на производство на „Caldaro“ „Alto Adige“ (с наименование Santa Maddalena и „Terlano“). (Вж. определенията за „Classico“).
Kretzer	Немски	ЗНП (1)	Наименование, обозначаващо метода на производство и характерния цвят розе. Наименованието се използва за съответните типове вина „Alto Adige“, „Trentino“ и „Teroldego rotaliano“.
Lacrima	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, тясно свързано с наименованието на виното „Lacrima di Morro d'Alba“, като неразделна част от наименованието на това вино. Отнася се за определен метод на производство, при който лекото пресоване на гроздето води до продукт с високо качество.
Lacryma Christi	Италиански	ЗНП (1, 3, 4, 5)	Исклучително наименование, исторически свързано с вина „Vesuvio“. Традиционно се е свързвало с някои видове от гореспомнатите вина (както обикновени, така и ликьорни/пенливи), които се произвеждат чрез определен метод, който включва леко пресоване на гроздето, от което се получава висококачествен продукт, който има и религиозен подтекст.
Lambiccato	Италиански	ЗНП (1)	Исклучително наименование, свързано с един от видовете вина „Castel San Lorenzo“. Отнася се за вида на продукта и определения метод на производство, при който се използва грозде Muscat и се извършва мацерация при контролирана температура в специални съдове, традиционно наричани „Lambicchi“.
London Particolar (или LP или Inghilterra)	Италиански	ЗНП (3)	Исклучително наименование, исторически свързано с вината „Marsala Superiore“. Това наименование, или инициали, се е използвало по традиция за продукт, предназначен за английския пазар. Използването на английския език също е традиционно и това е посочено в спецификацията на продукта и в правилата, определени за вината „Marsala“. Всъщност е широко известно, че значението и репутацията на това наименование като ликьорно вино се дължат на дейността както на производителите, така и на английските търговци, които „открили“ Marsala от 1773 г. и произвеждали и предлагали на пазара това необикновено вино, като го направили известно в целия свят и особено в Англия.

Occhio di Pernice	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано с някои видове вина „Vin Santo“. Отнася се за метода на производство и за характерния цвят. Всъщност характерният метод за производство, основаващ се на използването на червено грозде, позволява производството на много характерен продукт с изключителен цвят, който варира от яркорозово до светлорозово. Това е част от цвета на очите на „Pernice“ (яребица), птицата, чието наименование носи виното.
Oro	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, свързано със специфичните вина „Marsala“. Отнася се за характерния цвят и за метода на производство, според който е забранено да се използва термично обработена мъст. Това позволява да се получи продукт с особена стойност със златист цвят с различна яркост.
Passito или Vino passito или Vino Passito Liquoroso	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 15, 16)	Наименование, което се отнася за вида на продукта и за съответния метод на производство. Наименованията „passito“ или „vino passito“ и „vino passito liquoroso“ са запазени за обикновени или ликьорни вина, получени от ферментация на грозде чрез естествено сушене или на място със съответните условия, съгласно условията в спецификацията на продукта. Закон № 82/2006 разширява използването на това наименование за вина от презряло грозде.
Ramie	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано изключително с един от типове „Pinerolese“. Отнася се за вида на продукта и за съответния метод на производство основаващ се на отчасти изсушено грозде.
Rebola	Италиански	ЗНП (1, 15)	Наименование, свързано изключително с един от типове вино „Colli di Rimini“. Отнася се за метода на производство и за вида на продукта, чийто цвят варира от златист до кехлибарен и който се получава от отчасти изсушено грозде.
Recioto	Италиански	ЗНП (1, 4, 5)	Историческо традиционно наименование, тясно свързано с наименованието на три вина с наименование за произход, произвеждани във Veneto: ЗНП „Valpolicella“, „Gambellara“ и „Recioto di Soave“, наименования, принадлежащи по този начин към производствени райони много близо един до друг и със сходни традиции, особено в провинциите Верона и Виченца. Наименованието датира от пети век. По онова време авторите на пасторални произведения определяли като особено ценно и известно това вино, чието производство се ограничавало само до провинция Верона и чието име произхожда от „Retia“ — хълмистият планински регион, който в древни времена се е простирал през областта Veronese-Trentino до границите на Comasco-Valtellinese. Така това наименование се използва от стари времена и все още обозначава вина, получени благодарение на определен метод на производство, който включва изсушаване на гроздето.
Riserva	Италиански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Вино, оставено да старее за определен период, най-малко две години за червените вина и една година за белите вина, с допълнително стареене в бурета, специално указано в спецификацията на продукта. Освен обичайните условия, в спецификацията на продукта трябва да се укаже и задължението за посочване на годината на реколтата върху етикета, както и правилата за неговото спазване в случай на смес от вина от различни реколти. ЗНП на пенливи и ликьорни вина могат да използват това наименование в съответствие с условията, установени от съответната спецификация на продукта, и в съответствие с общностното законодателство.
Rubino	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано с ЗНП „Cantavenna“. Отнася се за целия процес и характерния цвят. Наименованието „Rubino“ освен това е свързано със специфичната типология на вината със ЗНП „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ и „Garda Colli Mantovani“ и се отнася за характерния цвят, който придобива продуктът.
	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, свързано със специфичната типология на вината „Marsala“. Отнася се за цялостния процес, който включва забрана за използване на термично обработена мъст. Освен това, виното притежава характерен рубиненочервен цвят, който след стареенето придобива кехлибарен оттенък.
Sangue di Giuda	Италиански	ЗНП (4, 5, 8)	Изключително традиционно-историческо наименование, свързано с тип вино, произвеждано на територията Oltrepò Pavese. Използва се от дълго време за обозначаване на много характерен продукт с червен цвят, сладък, пенлив или искрящ, приятен на вкус, т.е. толкова пивко вино, че колкото повече пиете, толкова повече ви подмамва, както известния апостол!!
Scelto	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано с вината „Caldaro“, „Caldaro Classico — Alto Adige“ и „Colli del Trasimeno“. Отнася се за специфичния продукт и за съответния метод на производство, като се започне от избирането на гроздето (поради това го наричаме „избран“!).

Sciacchetrà	Италиански	ЗНП (1)	Традиционно наименование, исторически тясно свързано с „Cinque Terre“. Отнася се за метода, използван за получаването на продукта, включително пресоване и съхранение на гроздето. Всъщност думата означава именно „пресовам и пазя непокътнат“, метод, използван за висококачествени продукти.	
Sciac-trà	Италиански	ЗНП (1)	Както по-горе (Sciacchetrà). В този случай разликата може да се отдаде на наименованието, дадено на специфичния вид.	
Spätlese	Немски	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 15, 16)	Вж. наименованието „Късна реколта от грозде“, използвано в автономната провинция Bolzano.	
Soleras	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, свързано с определени ликьорни вина от вида, наречен „Marsala“. Отнася се за продукта и специфичния метод на производство, който включва минимален период на стареене най-малко пет години в дървени бурета. Обогащаването с термично обработена мъст или концентрирана мъст е забранено. Резултатът е чист, натурален продукт, който не съдържа допълнителни елементи, дори такива с произход от вино, освен алкохол, разбира се, тъй като виното е ликьорно.	
Stravecchio	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, свързано изключително с уникалните типове „Virgin“ и/или „Soleras“ на „Marsala“. Отнася се за характерния метод на производство, който включва минимален период на стареене най-малко 10 години в дървени бурета.	
Strohwein	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 11, 15, 16)	Вж. традиционното наименование „Passito“. Буквално означава „сламено вино“. Отнася се за специфичното вино, произвеждано в провинция Bolzano, и е свързано с метод на производство, при който се използва грозде, изсушено след беритбата върху слама според метода на сушене, установен от различните продуктови спецификации.	
Superiore	Италиански	ЗНП (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Вина с по-високи качествени характеристики и правилата за чието производство са много по-строги от останалите. В продуктите спецификации се предвиждат следните разлики: а) минимално естествено алкохолно съдържание на гроздето, по-високо с най-малко 0,5° vol; б) общо алкохолно съдържание при консумация, по-високо с най-малко 0,5° vol;	Сан Марино
Superiore Old Marsala	Италиански	ЗНП (3)	Наименование, свързано с вида „Marsala Superiore“. Отнася се за специфичния продукт и характерния метод на производство, който включва минимален период на стареене най-малко две години в дървени бурета. Освен това наименованието съдържа дума на английски език, което е традиционно за ликьорни вина и е утвърдено както със спецификацията на продукта, така и със нормативната уредба, свързана с вината Marsala. Значението и престижът на това наименование се дължат както на дейността на производителите, така и на английските търговци, които, след като „открили“ Marsala през 1773 г., произвеждали и предлагали на пазара това характерно вино, като го направили известно в целия свят и особено в Англия.	
Torchiato	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано с вината „Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona“. Отнася се за особените характеристики на продукта, който се получава благодарение на гризлив метод на производство, включващ леко пресоване на самото грозде.	
Torcolato	Италиански	ЗНП (1)	Изключително наименование, свързано със специфичния тип вина, наречен „Breganze“. Отнася се за особените характеристики на продукта, който се получава благодарение на гризлив метод на производство, който включва използването на отчасти изсушено грозде. След беритбата гроздето се окачва на решетки, където впоследствие се увива, а след това евентуално се окачва отново. По този начин гроздето се подлага на процес на сушене.	
Vecchio	Италиански	ЗНП (1, 3)	Наименование, свързано с вината „Rosso Barletta“, „Aglianico del Vulture“, „Marsala“ и „Falerno del Massico“. Отнася се за условията на стареене и последващото стареене и пречистване на продукта.	
Vendemmia Tardiva	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 15, 16)	Наименование, свързано с определен тип продукт, който включва грозде от късна реколта. Последващото зреење на гроздето върху самото лозово насаждение и свързаното с това сушене на гроздето при различни условия на средата и климата водят до получаване на изключителен продукт, особено по отношение на съдържанието на захар и на аромата. В резултат се получава необикновено вино, което се нарича също десертно вино или вино „за медитация“.	
Verdolino	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1)	Наименование, свързано с метода на производство и характерния зелен цвят.	

Vergine	Италиански	ЗНП (1, 3)	Наименование, свързано с вината „Marsala“. Отнася се за специфичния продукт и характерния метод на производство, който включва минимален период на стареене пет години в дървени бурета, както и забрана за добавяне на термично обработена или концентрирана мъст. Това означава, че продуктът е чист, натурален, без добавени компоненти, дори такива с винен произход, освен алкохолното съдържание, което е присъщо на ликьорните вина. Това наименование освен това е свързано с вината „Bianco Vergine Valdichiana“. Свързано е с традиционния метод на производство, който включва ферментация без люспите, вследствие на което се получава чист и натурален краен продукт.
Vermiglio	Италиански	ЗНП (1)	Свързано е с вината „Colli dell'Etruria Centrale“. Отнася се както за особените качествени характеристики, така и за характерния цвят.
Vino Fiore	Италиански	ЗНП (1)	Наименование, свързано с характерния метод на производство на някои бели вина и вина розе. Метод, който включва леко пресоване на гроздето, така че се получава характерен деликатен вкус, който разкрива най-добрите свойства на виното, т.е. неговия „букет“.
Vino Novello или Novello	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1, 8)	Наименование, свързано с характерния метод и период на производство, според който виното започва да се предлага на пазара и за консумация на 6 ноември от всяка година на гроздовата реколта.
Vin Santo или Vino Santo или Vinsanto	Италиански	ЗНП (1)	Традиционно наименование, исторически свързано с някои вина, които се произвеждат в областите Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto и Trentino Alto Adige. Отнася се за характерния тип вино и съответния сложен метод на производство, който включва съхранение и сушене на гроздето за вино на подходящи проветриви места за продължителен период на стареене в традиционни дървени съдове. За произхода на наименованието съществуват многобройни хипотези, повечето от които са свързани със Средновековието. Най-достоверната хипотеза е тясно свързана с религиозното значение на виното. Това вино е смятано за необикновено и с чудотворни качества. Използвало се е при отслужване на света литургия и това обяснява наименованието „свято вино“ (vinsanto). Наименованието все още се използва и е описано подробно в спецификациите на продуктите със ЗНП, съответстващи на този тип, който е широко известен и ценен в целия свят.
Vivace	Италиански	ЗНП/ЗГУ (1, 8)	Наименование, свързано с метода на производство и съответния получен продукт. Това вино е леко газирано поради въглеродния диоксид, който съдържа и който се получава вследствие на изключителен и естествен процес на ферментация.

КИПЪР

Αμπέλωνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Вино, произведено от грозде, набрано в лозя, разположени най-малко на един хектар, принадлежащи на едно земеделско стопанство. Производството на виното се извършва изцяло в стопанството в рамките на този окръг. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L 95, 5.4.2007 г.)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Вино, произведено от грозде, набрано в лозя, разположени най-малко на един хектар, принадлежащи на стопанство. Производството на виното се извършва изцяло в това стопанство. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L 95, 5.4.2007 г.)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Вино, произведено от грозде, набрано в лозя, разположени най-малко на един хектар, принадлежащи на земеделско стопанство. В същия селскостопански район има манастир. Производството на виното се извършва изцяло в това стопанство. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L 95, 5.4.2007 г.)
Μονή (Moni) (Monastery)	Гръцки	ЗНП/ЗГУ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

ЛЮКСЕМБУРГ

Château	Френски	ЗНП (1)	Наименование, свързано с името на стопанството, при условие че гроздето произхожда изключително от него и производството на виното се извършва в същото стопанство.	Чили
Grand premier cru	Френски	ЗНП (1)	<p>Вина с право на национален знак „Marque nationale“, които също така могат да носят и едно от следните допълнителни наименования за качество: „Vin classé“, „Premier cru“ или „Grand premier cru“, които се използват от 1959 г. Тези наименования се присъждат на отделни вина след дегустация от официална комисия, която оценява вината по скала от 20 точки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — на вина с по-малко от 12 точки се отказва официална класификация и не могат да носят „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 12,0 точки се признава официално „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 14 точки се позволява наименованието „Vin classé“ в допълнение към „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 16,0 точки се позволява наименованието „Premier cru“ в допълнение към „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 18,0 точки се позволява наименованието „Grand premier cru“ в допълнение към „Marque nationale — appellation contrôlée“, 	Тунис
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Френски	ЗНП (1)	Обозначава вино от късна реколта, произведено само от един от следните сортове: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling или Gewürztraminer. Гроздето се бере на ръка, а естественото алкохолно съдържание по обем е определено на най-малко 95 градуса по Oechsle за Riesling и на 105 градуса по Oechsle — за останалите сортове. (Правителствена наредба от 8 януари 2001 г.)	
Vin de glace	Френски	ЗНП (1)	Обозначава ледено вино, произведено от набрано на ръка грозде в замръзнало състояние при температура по-ниска или равна на -7°C . За производството на виното може да се използва само грозде от сортовете Pinot blanc, Pinot gris и Riesling, а мъстта трябва да има минимално естествено алкохолно съдържание по обем 120 градуса по Oechsle. (Правителствена наредба от 8 януари 2001 г.)	
Vin de paille	Френски	ЗНП (1)	Обозначава сламено вино, произведено от грозде от един от сортовете Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris или Gewürztraminer. Гроздето се бере на ръка и се разстила върху подложки от слама за сушене в продължение на най-малко два месеца. Сламата може да бъде заменена от съвременни рафтове. Гроздето има минимално естествено алкохолно съдържание по обем 130 градуса по Oechsle (Правителствена наредба от 8 януари 2001 г.)	

УНГАРИЯ

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Унгарски	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез наливане на ново вино, мъст или ново вино в процес на ферментация върху засегнато от плесента botrytis (aszú) грозде, отлежавало поне три години (две години в буре). Нивата на съдържание на захар и на беззахарен екстракт също са зададени. Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaji“.	
Aszúeszencia	Унгарски	ЗНП (1)		
Bikavér	Унгарски	ЗНП (1)	Червено вино от най-малко три сорта, оставено да старее в дървена бъчва най-малко 12 месеца, допълнителните спецификации могат да се определят от местни наредби. Може да се произвежда единствено в Eger (ЗНП: „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“) или в Szekszárd (ЗНП: „Szekszárdi Bikavér“).	
Eszencia	Унгарски	ЗНП (1)	Сокът от засегнати от плесента botrytis (aszú) зърна, който се отцежда по естествен път от ваната, в която са събрани по време на беритба. Съдържание на остатъчна захар: най-малко 450 g/l. Екстракт без захар: най-малко 50 g/l. Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaji“.	

Fordítás	Унгарски	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез наливане на вино върху пресована ботритизирана (aszú) пулпа от същата реколта грозде, оставено да старее най-малко две години (една в буре). Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaji“.
Máslás	Унгарски	ЗНП (1)	Вино, произведено чрез наливане на вино върху утайка от виното Tokaji Aszú от същата реколта, оставено да старее най-малко две години (една в буре).
Késői szüretelésű bor	Унгарски	ЗНП/ЗГУ (1)	Късна реколта. Съдържанието на захар в мъстта трябва да е най-малко 204,5 g/l
Válogatott szüretelésű bor	Унгарски	ЗНП/ЗГУ (1)	Вино, произведено от подбрани зърна. Съдържанието на захар в мъстта трябва да е най-малко 204,5 g/l
Muzeális bor	Унгарски	ЗНП/ЗГУ (1)	Вино, оставено да старее в бутилка най-малко пет години.
Siller	Унгарски	ЗНП/ЗГУ (1)	Червено вино с много ярък цвят, който се дължи на краткото време за мацерация
Szamorodni	Унгарски	ЗНП (1)	Вино, произведено от засегнати от плесента botrytis (aszú) зърна и здрави зърна, отлежало най-малко две години (една година в буре). Мъстта трябва да съдържа най-малко 230,2 грама захар на литър. Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaji“.

АВСТРИЯ

Ausstich	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информацията относно критериите за селекция.
Auswahl	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информацията относно критериите за селекция.
Bergwein	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да е произведено от грозде, отгледано на тераси или стръмни склонове с наклон повече от 26 %.
Klassik/Classic	Немски	ЗНП (1)	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информацията относно критериите за селекция.
Heuriger	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да се продаде на търговците на дребно до края на месец декември след беритбата на гроздето, а на потребителя — до края на следващия месец март.
Gemischter Satz	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да представлява смес от различни сортове лози за бели или червени вина.
Jubiläumswein	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информацията относно критериите за селекция.
Reserve	Немски	ЗНП (1)	Виното трябва да има минимално алкохолно съдържание 13 % vol. За червено вино контролният номер за качествено вино може да бъде поискан не по-рано от 1 ноември след годината на реколтата, за бели вина — не по-рано от 15 март след годината на реколтата.
Schilcher	Немски	ЗНП/ЗГУ (1)	Виното трябва да е произведено в Steiermark само от грозде от сорта „Blauer Wildbacher“, отгледано в лозарския регион Steierland.
Sturm	Немски	ЗГУ (1)	Частично ферментирала гроздова мъст с минимално алкохолно съдържание 1 % vol. Sturm трябва да се продава между месец август и декември от годината на реколтата и трябва да бъде в процес на ферментация по време на продажбата.

ПОРТУГАЛИЯ

Canteiro	Португалски	ЗНП (3)	След ферментацията виното се подсилва и се съхранява в бъчва, остава се да старее най-малко за период от две години, трябва да се води в отделен текущ регистър и не може да бъде бутилирано по-рано от три години. [Portaria № 125/98 от 24.7.1998 г.]
Colheita Seleccionada	Португалски	ЗНП (1)	Наименование, запазено за вина с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, с отличителни органолептични характеристики, действително алкохолно съдържание по-високо с най-малко 1 % vol от законово определения минимум, трябва да се води в отделен текущ регистър и е задължително да се обозначава годината на реколтата. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]
Crusted/Crusting	Английски	ЗНП (3)	Вино Port с изключителни органолептични характеристики, червено и наситено по време на бутилирането, с изтънчен аромат и вкус, получено чрез смесване на вина от няколко години, за да се постигнат допълващи се органолептични характеристики, които водят до формирането на утайка по стените на бутилката като част от етапа на производството, и се признава от Винарския институт за Port и Douro с право да използва наименованието. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]
Escolha	Португалски	ЗНП (1)	Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, с отличителни органолептични характеристики, което трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]
Escuro	Португалски	ЗНП (3)	Вино с наситен цвят, получено от съчетание на оранжев и кафеникав цвят, като преобладава последният поради окисляването на оцветяващите вещества във виното и преминаването на вещества, извлечени от бъчвата. [Portaria № 125/98 от 24.7.1998 г.]
Fino	Португалски	ЗНП (3)	Качествено и изискано вино с идеален баланс в свежестта на киселините, с плътност и аромат, придобити в процеса на стареенето в бъчва. [Portaria № 125/98 от 24.7.1998 г.]
Frasqueira	Португалски	ЗНП (3)	Вино, чието наименование се свързва с годината на реколтата, а продуктът трябва да е получен от традиционни сортове, с минимален период на стареене 20 години, представляващ отличително качество, и трябва да се води в отделен текущ регистър преди и след бутилирането. [Portaria № 125/98 от 24.7.1998 г.]
Garrafeira	Португалски	ЗНП/ЗГУ (1, 3)	1. Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, свързано с годината на реколтата, с отличителни органолептични характеристики, за червено вино — минимален период на стареене 30 месеца, от които най-малко 12 месеца в стъклена бутилка, за бяло вино или розе — минимален период на стареене 12 месеца, от които най-малко шест месеца в стъклени бутилки и трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.] 2. Вино Port, което след етап в дървени бъчви се опакова в стъклени съдове за минимален период от осем години, след което се бутилира. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]
Lágrima	Португалски	ЗНП (3)	Вино Port, чието степен на сладост трябва да отговаря на плътност от 1 034 до 1 084 при 20 °С. [Decreto-Lei № 166/86 от 26.6.1986 г.]

Leve	Португалски	ЗНП (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наименование, запазено за регионално вино Estremadura Regional, което има минималното естествено алкохолно съдържание, необходимо за въпросната лозарска зона, действително алкохолно съдържание най-много 10 % vol, постоянна киселинност, изразена като винена киселина, равна или по-висока от 4,5 g/l, максимално налягане 1 бар, а останалите аналитични параметри да са в съответствие със стойностите, определени по принцип за вино с географско указание. [Portaria № 1066/2003 от 26.9.2003 г.] 2. Наименование, запазено за регионално вино Ribatejano Regional, което има минималното естествено алкохолно съдържание, необходимо за въпросната лозарска зона, действително алкохолно съдържание най-много 10,5 % vol, постоянна киселинност, изразена като винена киселина, равна или по-висока от 4 g/l, максимално налягане 1 бар, а останалите аналитични параметри да са в съответствие със стойностите, определени по принцип за вино с географско указание. [Portaria № 424/2001 от 19.4.2001 г.] 	
Nobre	Португалски	PDO (1)	Наименование, запазено за вината с наименование за произход Dão, които отговарят на условията, изложени в статута на лозаро-винарския район Dão. [Decreto-Lei № 376/93 от 5.11.1993 г.]	
Reserva	Португалски	ЗНП (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, свързано с годината на реколтата, с отличителни органолептични характеристики, действително алкохолно съдържание, по-високо поне с 0,5 % vol от определения в закона минимум, трябва да се води в отделен текущ регистър. 2. Наименование, запазено за качествено пенливо вино, за пенливо вино с географско указание и за пенливо вино с наименование за произход, престояло между 12 и 24 месеца в бутилка преди декантиране, дегоржиране или отстраняване на винените утайки. 3. Наименование, запазено за ликьорно вино с географско указание и наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, свързано с годината на реколтата, което не може да се предлага на пазара по-рано от три години, трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.] 4. Вино Port с отличителни органолептични характеристики, демонстриращо комплексност на аромат и вкус, добито чрез смесване на вина на различен етап, което му придава специфични органолептични характеристики. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.] 	
Velha reserva (ou grande reserva)	Португалски	ЗНП (1, 3)	Наименование, запазено за качествено пенливо вино, за пенливо вино с географско указание и за пенливо вино с наименование за произход, престояло повече от 36 месеца в бутилка преди декантиране, дегоржиране или отстраняване на винените утайки. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
Ruby	Английски	ЗНП (3)	Вино Port с червен или наситено червен цвят. Вина, при които винопроизводителят се стреми да ограничи придобиването на тъмночервен цвят и да запази плодовия аромат и силата на ново вино. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	South Africa (*)
Solera	Португалски	ЗНП (3)	Вино, свързано с дата на реколтата, на която се основава партидата, като всяка година се бутилира количество не повече от 10 % от суровината, което се заменя с друго качествено вино. Максимално допустимите добавки са 10, след което всичкото налично вино може да бъде бутилирано наведнъж. [Portaria № 125/98 от 24.7.1998 г.]	
Super reserva	Португалски	ЗНП (4)	Наименование, запазено за качествено пенливо вино, за пенливо вино с географско указание и за пенливо вино с наименование за произход, престояло между 24 и 36 месеца в бутилка преди декантиране, дегоржиране или отстраняване на винените утайки. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	

Superior	Португалски	ЗНП (1, 3)	1. Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, с отличителни органолептични характеристики, действително алкохолно съдържание, по-високо поне с 1 % vol от определения в закона минимум, трябва да се води в отделен текущ регистър. 2. Наименование, запазено за ликьорно вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, не може да се предлага на пазара по-рано от пет години, трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
Tawny	Английски	ЗНП (3)	Червено вино Port, престояло в дървен съд най-малко седем години. Получава се от партиди от различни вина, които са оставени да стареят за различен период от време в бъчви или кащи. В процеса на стареене виното постепенно придобива жълтеникав, жълтокафяв или светлокафяв цвят, с букет от сушени плодове и дървесна нотка; колкото по-отлежало е виното, толкова по-наситен е ароматът. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	South Africa (*)
Vintage, <i>независимо дали е допълнено от Late Bottle (LBV) или Character</i>	Английски	ЗНП (3)	Вино Port с висококачествени органолептични характеристики, от една и съща реколта, червено и с наситен аромат по време на одобрението, с изтънчен аромат и вкус, признато от Винарския институт за Port и Douro с право да използва наименованието. Приемането на наименованието „Late Bottled Vintage“ или „LBV“ започва през четвъртата година след годината на реколтата, а последното бутилиране може да бъде извършено до 31 декември на шестата година след годината на реколтата. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	
Vintage	Английски	ЗНП (3)	Вино Port с висококачествени органолептични характеристики, от една и съща реколта, червено и с наситен аромат по време на одобрението, с много изтънчен аромат и вкус, признато от Винарския институт за Port и Douro с право да използва наименованието и съответната дата. Приемането на наименованието „Vintage“ започва през втората година след годината на реколтата, а последното бутилиране трябва да бъде извършено до 30 юли на третата година от реколтата. Може да се предлага на пазара от 1 май на втората година след реколтата. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	South Africa (*)

(*) Термините „Ruby“, „Tawny“ и „Vintage“ се използват заедно с южноафриканското географско указание „CAPE“

РУМЪНИЯ

Rezervă	Румънски	ЗНП/ЗГУ (1)	Вино, съзрявало най-малко 6 месеца в дъбов съд и отлежавало в бутилка най-малко шест месеца.	
Vin de vinotecă	Румънски	ЗНП (1, 15, 16)	Вино, съзрявало най-малко една година в дъбов съд и отлежавало в бутилка най-малко четири години.	

СЛОВАКИЯ

Mladé víno	Словашки	ЗНП (1)	Виното трябва да бъде бутилирано преди края на календарната година, която е година на реколта на гроздето, използвано за производство на виното. Пускането на виното в обращение се разрешава от първия понеделник на месец ноември в годината на реколтата.	
Archívne víno	Словашки	ЗНП (1)	Виното е отлежало най-малко три години след беритбата на гроздето, използвано за производството му.	
Panenská úroda	Словашки	ЗНП (1)	Използваното за производството грозде е от първата реколта на лозето. За първа реколта се счита реколтата от третата, най-късно от четвъртата, година след засаждане на лозето.	

СЛОВЕНИЯ

Mlado vino	Словенски	ЗГУ/РГО (1)	Вино, което може да се предлага на пазара не по-рано от 30 дни след реколтата и само до 31 януари.	
------------	-----------	----------------	--	--

Обяснителни бележки:

(¹) ЗНП (защитено наименование за произход) или ЗГУ (защитено географско указание), допълнено от посочване на категориите лозаро-винарски продукти, посочени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008.

(²) Текстът в курсив е предоставен само за информация или с обяснителна цел, или и двете, и не подлежи на разпоредбите на член 3 от настоящия регламент. Тъй като има указателен характер, при никакви обстоятелства той не може да замести съответното национално законодателство.

ПРИЛОЖЕНИЕ XIII

ТЕРМИНИ ЗА ОБОЗНАЧАВАНЕ НА СТОПАНСТВО

Държави-членки или трети страни	Термини
Австрия	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Чешката република	Sklep, vinařský dům, vinařství
Германия	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Франция	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Гърция	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Италия	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Кипър	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Португалия	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Словакия	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Словения	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ПРИЛОЖЕНИЕ XIV

ОБОЗНАЧЕНИЯ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ЗАХАР

Термини	Условия за употреба
ЧАСТ А — Списък на термините, които се използват за пенливо вино, пенливо-газирано вино, качествено пенливо вино или качествено ароматизирано пенливо вино	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, ĩsts bruts, pĕĩrodnĕ tvrdĕ, popolnoma suho, dosaggio zero, брют натюр, brut natur	Ако съдържанието на захар е по-малко от 3 грама на литър; тези наименования могат да се използват само за продукти, към които не е добавяна захар след вторичната ферментация.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláštĕ tvrdĕ, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брют	Ако съдържанието на захар е между 0 и 6 грама на литър.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdĕ, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брют	Ако съдържанието на захар е по-малко от 12 грама на литър.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, kũlõnlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláštĕ suchĕ, extra suchĕ, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Ако съдържанието на захар е между 12 и 17 грама на литър.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suchĕ, сухо	Ако съдържанието на захар е между 17 и 32 грама на литър.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, féliszáraz, półslodkie, polsladko, polosuchĕ, polosladké, полусухо	Ако съдържанието на захар е между 32 и 50 грама на литър.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Ако съдържанието на захар е по-високо от 50 грама на литър.
ЧАСТ Б — Списък на термините, които се използват за продукти, различни от изброените в част А	
сухо, seco, suchĕ, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Ако съдържанието на захар не надвишава: — 4 грама на литър, или — 9 грама на литър, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 2 грама под съдържанието на остатъчна захар.
полусухо, semisecco, polosuchĕ, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, féliszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Ако съдържанието на захар надвишава определената по-горе максимална стойност, но не надвишава: — 12 грама на литър, или — 18 грама на литър, при условие, че общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е не повече от 10 грама под съдържанието на остатъчна захар.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédes, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Ако съдържанието на захар е по-високо от определената по-горе максимална стойност, но не повече от 45 грама на литър.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Съдържанието на захар е поне 45 грама на литър.

ПРИЛОЖЕНИЕ XV

СПИСЪК НА ВИНЕНИТЕ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ И НА ТЕХНИТЕ СИНОНИМИ, КОИТО МОГАТ ДА ФИГУРИРАТ ВЪРХУ ЕТИКЕТИТЕ НА ВИНА

ЧАСТ А — Списък на винените сортове грозде и на техните синоними, които могат да фигурират върху етикетите на вина в съответствие с член 62, параграф 3

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Италия [°]
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Гърция [°] , Италия [°] , Португалия [°] , Алжир [°] , Тунис [°] , САЩ [°] , Кипър [°] , Южна Африка <i>Забележка: Наименованието „Alicante“ не може да се използва самостоятелно за обозначаване на вино.</i>
3		Alicante Branco	Португалия [°]
4		Alicante Henri Bouschet	Франция [°] , Сърбия и Черна гора (6)
5		Alicante	Италия [°]
6		Alikant Buse	Сърбия и Черна гора (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Румъния
9	Borba (PT)	Borba	Испания [°]
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Бивша югославска република Македония (13-20-30), Австрия (18-20), Канада (20—30), Чили (20—30), Италия (20—30)
11		Blauer Burgunder	Австрия (10—13), Сърбия и Черна гора (17-30), Швейцария
12		Blauer Frühburgunder	Германия (24)
13		Blauer Spätburgunder	Германия (30), Бивша югославска република Македония (10-20-30), Австрия (10-11), България (30), Канада (10—30), Чили (10—30), Румъния (30), Италия (10—30)
14		Burgund Mare	Румъния (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Сърбия и Черна гора (34)
16		Burgundac Crni	Хърватия [°]
17		Burgundac crni	Сърбия и Черна гора (11—30)
18		Burgundac sivi	Хърватия [°] , Сърбия и Черна гора [°]
19		Burgundec bel	Бивша югославска република Македония [°]
20		Burgundec crn	Бивша югославска република Македония (10—13—30)
21		Burgundec siv	Бивша югославска република Македония [°]
22		Early Burgundy	САЩ [°]
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Унгария (31)
24	Frühburgunder	Германия (12), Нидерландия [°]	
25	Grauburgunder	Германия, България, Унгария [°] , Румъния (26)	
26	Grauer Burgunder	Канада, Румъния (25), Германия, Австрия	
27	Grossburgunder	Румъния (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Унгария (30)	
29	Nagyburgundi	Унгария [°]	
30	Spätburgunder	Бивша югославска република Македония (10—13-20), Сърбия и Черна гора (11-17), България (13), Канада (10—13), Чили, Унгария (29), Молдова [°] , Румъния (13), Италия (10—13), Обединеното кралство , Германия (13)	
31	Weißburgunder	Южна Африка (33), Канада, Чили (32), Унгария (23), Германия (32, 33), Австрия (32), Обединеното кралство [°] , Италия	
32	Weißer Burgunder	Германия (31, 33), Австрия (31), Чили (31), Швейцария [°] , Словения, Италия	
33	Weissburgunder	Южна Африка (31), Германия (31, 32), Обединеното кралство, Италия	
34	Weisser Burgunder	Сърбия и Черна гора (15)	

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Италия
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Румъния
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Чешката република (39), Австрия°, Германия, Словения (Modra frankinja , Frankinja), Унгария, Румъния (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Румъния
39		Frankovka	Чешката република (37), Словакия (40), Румъния (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Словакия (39)
41		Kékfrankos	Унгария, Румъния (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Италия
43	Graciosa	Graciosa	Португалия°
44	Мелник	Мелник	България
	<i>Melnik</i>	<i>Melnik</i>	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Чешката република°
46		Moravia dulce	Испания°
47		Moravia agria	Испания°
48		Muškát moravský	Чешката република°, Словакия
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Румъния
50	Porto (PT)	Portoghese	Италия°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Аржентина°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Италия
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Франция

ЧАСТ Б — Списък на винените сортове грозде и на техните синоними, които могат да фигурират върху етикетите на вина в съответствие с член 62, параграф 4

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Гърция°, Кипър°
2	Aglanico del Taburno (IT)	Aglanico	Италия°, Гърция°, Малта°
3		Aglanicone	Италия°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Италия
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Италия
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Италия°
7		Barbera	Южна Африка°, Аржентина°, Австралия°, Хърватия°, Мексико°, Словения°, Уругвай°, САЩ°, Гърция°, Италия°, Малта°
8		Barbera Sarda	Италия°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Италия°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Италия
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Унгария°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Италия
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними ⁽¹⁾
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Италия
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Унгария
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Словакия
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Италия
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Италия °
18		Korinthiaki	Гърция °
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Италия
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Италия
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Италия
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Италия
23	Grigno lino d'Asti (IT) Grigno lino del Monferrato Casalese (IT)	Grigno lino	Италия
24	Izsáki Arany Sáfеher (HU)	Izsáki Sáfеher	Унгария
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Италия
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (IT) Lambrusco di Sorbara (IT) Lambrusco Mantovano (IT) Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco grasparossa	Италия
27		Lambrusco	Италия
28			
29			
30			
31		Lambrusco Salamino	Италия
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Италия
33	Vino nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Италия °
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Италия
35	Colli Bolognesi Classico Pigno letto (IT)	Pigno letto	Италия
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Италия
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Унгария (40)
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Сърбия и Черна гора (39—40-45)
39		Renski rizling	Сърбия и Черна гора (38—42-45), Словения (44)
40		Rheinriesling	България°, Австрия, Германия (42), Унгария (37), Чешката република (48), Италия (42), Гърция, Португалия, Словения
41		Rhine Riesling	Южна Африка°, Австралия°, Чили (43), Молдова°, Нова Зеландия°, Кипър, Унгария °
42		Riesling renano	Германия (40), Сърбия и Черна гора (38—39-45), Италия (40)
43		Riesling Renano	Чили (41), Малта °
44		Radgonska ranina	Словения
45		Rizling rajnski	Сърбия и Черна гора (38—39—42)
46		Rizling Rajnski	Бивша югославска република Македония°, Хърватия °
47		Rizling rýnsky	Словакия °
48		Ryzlink rýnský	Чешката република (40)
49		Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Италия
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Словения
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Италия
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Италия °
54		Verdeca	Италия
55		Verdelho	Южна Африка °, Аржентина , Австралия , Нова Зеландия , САЩ , Португалия
56		Verdelho Roxo	Португалия °
57		Verdelho Tinto	Португалия °
58		Verdello	Италия °, Испания °
59		Verdese	Италия °
60		Verdejo	Испания °
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Италия
62	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Италия
63	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Италия
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Унгария

(*) ЛЕГЕНДА:

- Наименование в курсив синоним на винения сорт грозде
- „°“ няма синоним
- Наименование в получер шрифт колона 3: наименование на винения сорт грозде
колона 4: страна, в която наименованието отговаря на сорт и обозначение на сорта
- Наименование в нормален шрифт колона 3: наименование на синонима на сорта грозде
колона 4: име на страната, в която се използва синонимът на сорта грозде

⁽¹⁾ За съответните страни, предвидените в настоящото приложение дерогации са разрешени само за вина с защитено наименование за произход или географско указание, произведени от съответните сортове.

ПРИЛОЖЕНИЕ XVI

Указания, разрешени за употреба върху етикети на вина по силата на член 66, параграф 2

ферментирало в буре	отлежало в буре	оставено да старее в буре
ферментирало в ... бъчва <i>[посочете вида на дървения материал]</i>	отлежало в ... бъчва <i>[посочете вида на дървения материал]</i>	оставено да старее в ... бъчва <i>[посочете вида на дървения материал]</i>
ферментирало в бъчва	отлежало в бъчва	оставено да старее в бъчва

ПРИЛОЖЕНИЕ XVII

ЗАПАЗЕНА УПОТРЕБА НА НЯКОИ СПЕЦИФИЧНИ ВИДОВЕ БУТИЛКИ

1. „Flûte d'Alsace“:

- а) вид: стъклена бутилка, съставена от право тяло, цилиндрично на вид, с източен профил на гърлото и чиито съотношения са приблизително:
- обща височина/диаметър в основата = 5:1;
 - височина на цилиндричната част = обща височина/3;
- б) що се отнася до вината, произведени от грозде, добито на територията на Франция, бутилките от този вид са запазени за следните вина с наименование за произход:
- „Alsace“ или „vin d'Alsace“, „Alsace Grand Cru“,
 - „Crépy“,
 - „Château-Grillet“,
 - „Côtes de Provence“, червено и розе,
 - „Cassis“,
 - „Jurançon“, „Jurançon sec“,
 - „Véarn“, „Véarn-Bellocq“, розе,
 - „Tavel“, розе.

Що се отнася до този вид бутилки, ограничението на използването им се прилага единствено за вината, произведени от грозде, добито на територията на Франция.

2. „Bocksbeutel“ или „Cantil“:

- а) вид: стъклена бутилка с късо гърло, зоаблена и закръглена, но с плоска долна част, чиято основа, както и напречен разрез в най-широката част на тялото, са елипсоидни:
- съотношението голяма ос/малка ос на напречния елипсоиден разрез = 2:1;
 - съотношението височина на издутата част/цилиндрично гърло на бутилката = 2,5:1;
- б) вина, за които е запазен този тип бутилка:
- i) немски вина с наименование за произход:
- Franken,
 - Baden:
 - от районите на Taubertal и Schüpfergrund,
 - от районите на общите части на Neuweier, Steinbach, Umweg и Varnhalt от местната административна единица Baden-Baden;
- ii) италиански вина с наименование за произход:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), приготвено на основата на сортовете грозде Sylvaner и Müller-Thurgau,

- Terlaner, приготвено на основата на сортовете грозде Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), приготвено на основата на сортовете грозде Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) и Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, приготвено на основата на сорта грозде Moscato;
- iii) гръцки вина:
- Agioritiko,
 - Rombola Kephalonias,
 - вино с произход от остров Кефалония,
 - вино с произход от остров Парос,
 - вино със защитено географско указание с произход Пелопонес;
- iv) португалски вина:
- вина розе и единствено за останалите вина с наименования за произход и географски указания, за които е доказано, че преди тяхната класификация като вина с наименования за произход и географски указания са били вече представяни по лоялен и традиционен начин в бутилки от типа „cantil“.

3. „Clavelin“:

- a) вид: стъклена бутилка с късо гърло, с вместимост от 0,62 литра, съставена от цилиндрично тяло с широки рамене с вид на къса бутилка и чиито съотношения са приблизително:
- обща височина/диаметър в основата = 2,75;
 - височина на цилиндричната част = обща височина/2;
- b) вина, за които е запазен този тип бутилка:
- Френски вина със защитени наименования за произход:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. „Tokaj“:

- a) вид: безцветна стъклена бутилка съставена от право тяло, цилиндрично на вид с източен профил на гърлото и чиито съотношения са:
- височина на цилиндричната част/обща височина = 1:2,7;
 - обща височина/диаметър в основата = 1:3,6;
 - вместимост: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml или 187,5 ml (в случай на износ за трета страна);
 - върху бутилката може да бъде поставен печат, изработен от материала на бутилката, указващ винарския регион или производителя.

б) вина, за които е запазен този тип бутилка:

Унгарски и словашки вина със защитени наименования за произход:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský);

допълнени от някои от следните традиционни наименования:

- aszú/výber;
- aszúeszencia/esencia výberova;
- eszencia/esencia;
- másłas/mášlaš;
- fordítás/forditáš;
- szamorodni/samorodné.

Що се отнася до този вид бутилки, ограничението на използването им се прилага единствено за вината, произведени от грозде, добито на територията на Унгария и Словакия.

ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2009 г. (без ДДС, с включени разходи за стандартна доставка)

Официален вестник на ЕС, серии L+C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	1 000 EUR за годишен абонамент (*)
Официален вестник на ЕС, серии L+C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	100 EUR за месечен абонамент (*)
Официален вестник на ЕС, серии L+C, на хартиен носител + годишно сборно издание на CD-ROM	на 22 официални езика на ЕС	1 200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	700 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	70 EUR за месечен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	400 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	40 EUR за месечен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L+C, месечно издание на CD-ROM (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	500 EUR за годишен абонамент
Притурка към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане), CD-ROM, две издания на седмица	многоезичен: на 23 официални езика на ЕС	360 EUR за годишен абонамент (= 30 EUR за месечен абонамент)
Официален вестник на ЕС, серия C — Конкурси	на език (езици) в зависимост от конкурса	50 EUR за годишен абонамент

(*) Цена на отделен брой: до 32 страници: 6 EUR
от 33 до 64 страници: 12 EUR
над 64 страници: цена, фиксирана според случая

Абонамент за Официален вестник на Европейския съюз, издаван на официалните езици на Европейския съюз, може да се направи за 22 езикови версии. Един абонамент включва сериите L (Законодателство) и C (Информация и известия).

За всяка езикова версия се прави отделен абонамент.

Съгласно Регламент (ЕО) № 920/2005 на Съвета, публикуван в Официален вестник L 156 от 18 юни 2005 г., според който институциите на Европейския съюз временно не са задължени да съставят всички актове на ирландски език и да ги публикуват на този език, изданията на Официален вестник на ирландски език се разпространяват отделно.

Абонаментът за притурката към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане) включва всички 23 официални езикови версии в един общ многоезиков CD-ROM.

Абонатите на Официален вестник на Европейския съюз имат право, след заявка, да получат различните приложения към Официален вестник без допълнително заплащане. Информация за публикуването на приложенията се предоставя чрез съобщения за читателите, включени в Официален вестник на Европейския съюз.

Продажби и абонаменти

Платените издания на Службата за публикации могат да бъдат закупени от всички наши търговски представители.

Списъкът на търговските представители е достъпен на адрес:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_bg.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) предлага директен безплатен достъп до законодателството на Европейския съюз. Този интернет сайт дава възможност за справка с Официален вестник на Европейския съюз и включва договорите, законодателството, юриспруденцията и подготвителните законодателни актове.

За подробна информация за Европейския съюз посетете интернет сайта: <http://europa.eu>

