

# Úřední věstník

# L 193

## Evropské unie



Svazek 52

České vydání

### Právní předpisy

24. července 2009

Obsah

I Akty přijaté na základě Smlouvy o ES a Smlouvy o Euratomu, jejichž uveřejnění je povinné

#### NAŘÍZENÍ

- ★ Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí ..... 1
- ★ Nařízení Komise (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů ..... 60

Cena: 26 EUR

# CS

Akty, jejichž název není vtištěn tučně, se vztahují ke každodennímu řízení záležitostí v zemědělství a obecně platí po omezenou dobu. Názvy všech ostatních aktů jsou vtištěny tučně a předchází jim hvězdička.



## I

(Akty přijaté na základě Smlouvy o ES a Smlouvy o Euratomu, jejichž uveřejnění je povinné)

## NAŘÍZENÍ

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 606/2009

ze dne 10. července 2009,

kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 479/2008 ze dne 29. dubna 2008 o společné organizaci trhu s vínem, o změně nařízení (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005 a (ES) č. 3/2008 a o zrušení nařízení (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 25 odst. 3 a 32 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Definice vína v bodu 1 druhém pododstavci písm. c) první odrážce přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, jež uvádí seznam druhů výrobků z révy vinné, stanoví že celkový obsah alkoholu je nejvýše 15 % objemových. Tato hranice se však zvyšuje na 20 % objemových u vín vyrobených bez obohacení v některých vinařských oblastech, které je třeba určit.
- (2) V hlavě III kapitoly II nařízení (ES) č. 479/2008, jakož i v přílohách V a VI téhož nařízení byla stanovena obecná pravidla pro enologické postupy a ošetření a ohledně ostatního se odkazuje na prováděcí pravidla, jež má stanovit Komise. Je třeba jasně a jednoznačně stanovit povolené enologické postupy, včetně způsobů slazení vín, jakož i stanovit mezní hodnoty a podmínky pro užití určitých látek.

- (3) Příloha IV nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem <sup>(2)</sup> uvádí seznam povolených enologických postupů. Tyto povolené enologické postupy by měly být zachovány, doplněny s ohledem na technický vývoj a popsány jednodušším a souvislejším způsobem v jediné příloze.
- (4) Nařízení (ES) č. 1493/1999 v příloze V části A stanovilo pro vína vyrobená ve Společenství maximální obsah širičitanů, který je vyšší než mezní hodnoty stanovené Mezinárodní organizací pro révu a víno. Je třeba dosáhnout souladu s mezinárodně uznávanými mezními hodnotami Mezinárodní organizace pro révu a víno a pro některá zvláštní sladká vína vyráběná v malých množstvích zachovat odchylky, které jsou nezbytné vzhledem k jejich zvýšenému obsahu cukru, a zajistit jejich řádné uchování. Na základě výsledků probíhajících vědeckých studií týkajících se snížení obsahu širičitanů a jejich nahrazení ve vínu a příjmu širičitanů z vín v potravinách by mělo být možné mezní hodnoty později přezkoumat za účelem jejich snížení.
- (5) Je třeba vymezit pravidla, na základě nichž by členské státy mohly povolit užití některých enologických postupů nebo ošetření, která nejsou upravena právními předpisy Společenství, k pokusným účelům během omezeného období.
- (6) Výroba šumivých vín, jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín vyžaduje kromě doposud povolených enologických postupů i soubor zvláštních postupů. V zájmu jasnosti je třeba tyto postupy uvést v samostatné příloze.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 148, 6.6.2008, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1.

- (7) Výroba likérových vín vyžaduje kromě doposud povolených enologických postupů i soubor zvláštních postupů a i výroba některých likérových vín s chráněným označením původu se vyznačuje určitými zvláštnostmi. V zájmu jasnosti je třeba tyto postupy a tato omezení uvést v samostatné příloze.
- (8) Scelování je běžným enologickým postupem a vzhledem k jeho možným účinkům na jakost vína je zapotřebí, aby se zpřesnila jeho definice a právně ošetřilo jeho použití, aby se zamezilo zneužití jeho používání a zabezpečila vyšší úroveň jakosti vín slučitelná s větší hospodářskou soutěží v odvětví. Pokud jde o výrobu růžového vína, z výše uvedených důvodů musí být toto používání upraveno konkrétněji pro některá vína, na která se nevztahují ustanovení specifikace.
- (9) Kritéria čistoty a identity pro mnoho látek užívaných v enologických postupech jsou již stanovena v právních předpisech Společenství týkajících se potravin, jakož i v Mezinárodním enologickém kodexu Mezinárodní organizace pro révu a víno. Z důvodu sjednocení a jasnosti je třeba odkazovat v první řadě na tato kritéria, která však mohou být doplněna o zvláštní pravidla odpovídající situaci ve Společenství.
- (10) Vinařské produkty, které nejsou v souladu s ustanoveními kapitoly II hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008, nebo s ustanoveními tohoto nařízení, nemohou být uvedeny na trh. Průmyslové využití některých těchto produktů je však možné a je třeba stanovit jeho podrobná pravidla, aby se zajistila přiměřená kontrola jejich konečného určení. Kromě toho, aby se zabránilo ekonomickým ztrátám hospodářských subjektů, které mají zásoby některých produktů vyrobených před datem, od kterého se použije toto nařízení, mělo by se stanovit, že produkty vyrobené v souladu s pravidly, které existovaly před tímto datem, se mohou dodat ke spotřebě.
- (11) Podle bodu 4 části D přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 musí být každý z úkonů obohacování, přikyselování a odkyselování hlášen příslušným orgánům. To samé se vztahuje na množství cukru nebo zahuštěného hroznového moštu či rektifikovaného moštového koncentrátu, které drží fyzické či právnické osoby za účelem provedení těchto úkonů. Účelem tohoto prohlášení je umožnit kontrolu daných úkonů. Prohlášení proto musí být zaslána příslušným orgánům členského státu, na jehož území bude tento úkon proveden, musí být pokud možno přesná a příslušným orgánům musí být doručena ve lhůtách, které jsou přiměřené pro účinnou kontrolu těmito orgány, jedná-li se o zvýšení obsahu alkoholu.
- (12) V případě přikyselování nebo odkyselování postačuje následná kontrola. Z tohoto důvodu a za účelem zjednodušení administrativních činností proto mohou být tato prohlášení, s výjimkou prvního prohlášení v hospodářském roce, nahrazena běžnou evidencí pravidelně kontrolovanou příslušným orgánem. V některých členských státech příslušné orgány provádějí systematickou analytickou kontrolu všech šarží produktů, u kterých probíhá vinifikace. Dokud bude tento stav existovat, není třeba žádné prohlášení o zamýšleném obohacování.
- (13) Odchylně od obecného pravidla stanoveného v části D přílohy VI nařízení (ES) č. 479/2008 je lití vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“ nebo „výber“ základní charakteristikou výroby některých maďarských a slovenských vín. Zvláštní podmínky tohoto postupu by měly být stanoveny v souladu s vnitrostátními předpisy platnými v příslušných členských státech ke dni 1. května 2004.
- (14) Podle článku 31 nařízení (ES) č. 479/2008 analytické metody, podle kterých může být určeno složení výrobků, na něž se vztahuje toto nařízení, jakož i pravidla, podle kterých může být stanoveno, zda tyto výrobky nebyly podrobeny nepovoleným enologickým postupům, jsou metody a pravidla doporučené a zveřejněné Mezinárodní organizací pro révu a víno ve Sborníku mezinárodních analytických metod pro vína a mošty. V případě, že jsou nezbytné zvláštní metody rozboru pro některé vinařské produkty Společenství, které nebyly stanoveny Mezinárodní organizací pro révu a víno, je třeba tyto metody Společenství popsat.
- (15) S cílem zajistit vyšší transparentnost je zapotřebí na úrovni Společenství zveřejnit seznam a popis dotyčných metod rozboru.
- (16) Měla by se tedy zrušit nařízení Komise (EHS) č. 2676/90 ze dne 17. září 1990, kterým se stanoví metody Společenství používané pro rozbor vín <sup>(1)</sup>, a nařízení (ES) č. 423/2008 ze dne 8. května 2008, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 a kterým se zavádí kodex Společenství pro enologické postupy a ošetření <sup>(2)</sup>.
- (17) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Regulativního výboru zřízeného na základě čl. 113 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Předmět

Toto nařízení stanoví některá prováděcí pravidla hlavy III kapitoly I a II nařízení (ES) č. 479/2008.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 272, 3.10.1990, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 127, 15.5.2008, s. 13.

### Článek 2

#### Vinařské zóny, v nichž vína mohou mít celkový obsah alkoholu nejvýše 20 % objemových

Vinařské zóny uvedené v bodu 1 druhém pododstavci písm. c) první odrážce přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 jsou zóny C I, C II a C III „uvedené“ v příloze IX uvedeného nařízení, jakož i plochy zóny B, na nichž mohou být vyráběna bílá vína s těmito chráněnými zeměpisnými označeními: „Vin de pays de Franche-Comté“ a „Vin de pays du Val de Loire“.

### Článek 3

#### Povolené enologické postupy a omezení

1. Povolené enologické postupy a omezení, která se použijí při výrobě a ošetření výrobků, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 479/2008, uvedené v čl. 29 odst. 1 uvedeného nařízení, jsou stanoveny v příloze I tohoto nařízení.
2. Povolené enologické postupy, podmínky a meze jejich použití jsou uvedeny v příloze I A.
3. Horní meze obsahu oxidu siřičitého ve vínech jsou uvedeny v příloze I B.
4. Horní meze obsahu těkavých kyselin jsou uvedeny v příloze I C.
5. Podmínky týkající se postupu slazení jsou stanoveny v příloze I D.

### Článek 4

#### Použití nových enologických postupů k pokusným účelům

1. K pokusným účelům podle čl. 29 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 může každý členský stát povolit použití některých enologických postupů nebo ošetření, které nejsou stanoveny nařízením (ES) č. 479/2008 nebo tímto nařízením, pro období nejvýše tří let, pokud:
  - a) dotyčné postupy nebo ošetření odpovídají podmínkám stanoveným v čl. 27 odst. 2 a kritériím uvedeným v čl. 30 písm. b) až e) nařízení (ES) č. 479/2008;
  - b) se tyto postupy nebo ošetření netýkají množství o objemu větším než 50 000 hektolitrů na rok a pokus;
  - c) příslušný členský stát sdělí Komisi a ostatním členským státům podmínky pro každé povolení před začátkem pokusu;
  - d) ošetření je uvedeno v průvodním dokladu podle čl. 112 odst. 1 a v evidenci podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

Pokus sestává z úkonu nebo úkonů, které se provádějí v rámci výzkumného projektu přesně vymezeného a popsánoho jednotným protokolem o pokusu.

2. Produkty získané na základě pokusného použití těchto postupů a ošetření mohou být uvedeny na trh Společenství jiného členského státu, než je dotčený členský stát, pokud členský stát, který pokus povolil, předem informoval příslušné orgány členského státu určení o podmínkách povolení a příslušných množstvích.

3. Do třech měsíců po uběhnutí období uvedeného v odstavci 1 připraví pro Komisi dotyčný členský stát zprávu o povoleném pokusu a jeho výsledku. Komise oznámí výsledky tohoto pokusu ostatním členským státům.

4. Dotyčný členský stát může případně podle výsledku pokusu podat Komisi žádost o povolení pokračovat v tomto pokusu pro další období nepřesahující tři roky, případně i na větší množství než při prvním pokusu. Členský stát přiloží ke své žádosti odpovídající podklady. Komise rozhodne postupem podle čl. 113 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 o žádosti týkající se pokračování tohoto pokusu.

### Článek 5

#### Enologické postupy použitelné na druhy šumivých vín

Povolené enologické postupy a omezení, včetně obohacování, přikyselování a odkyselování týkající se šumivých vín, jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín podle čl. 32 druhého pododstavce písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 jsou uvedeny v příloze II tohoto nařízení, aniž jsou dotčeny všeobecné enologické postupy a omezení stanovené nařízením (ES) č. 479/2008 nebo přílohou I tohoto nařízení.

### Článek 6

#### Enologické postupy použitelné na likérová vína

Povolené enologické postupy a omezení týkající se likérových vín podle čl. 32 druhého pododstavce písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 jsou uvedeny v příloze III tohoto nařízení, aniž jsou dotčeny všeobecné enologické postupy a omezení stanovené nařízením (ES) č. 479/2008 nebo přílohou I tohoto nařízení.

### Článek 7

#### Definice scelování

1. „Scelování“ se ve smyslu čl. 32 druhého pododstavce písm. d) nařízení (ES) č. 479/2008 rozumí míšení vín nebo hroznových moštů různého původu, z různých odrůd révy, různých ročníků sklizně nebo různých druhů vína nebo moštu.

2. Různými druhy vín či moštů se rozumí:
- červené víno, bílé víno a mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín;
  - víno bez označení původu/chráněného zeměpisného označení, víno s chráněným označením původu (CHOP) a víno s chráněným zeměpisným označením (CHZO), jakož i mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín.

Pro použití tohoto odstavce se růžové víno považuje za víno červené.

3. Za scelování se nepovažuje:
- obohacování přídavkem zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentráту;
  - slazení.

#### Článek 8

##### Obecná pravidla pro míšení a scelování

1. Víno lze získat míšením či scelováním pouze tehdy, pokud složky tohoto míšení či scelování splňují charakteristiky, jež jsou stanoveny pro výrobu vína, a jsou v souladu s ustanoveními nařízení (ES) č. 479/2008 a tohoto nařízení.

Scelováním bílého vína bez CHOP/CHZO s červeným vínem bez CHOP/CHZO nelze vyrobit růžové víno.

Ustanovení druhého pododstavce nevyklučuje scelování stejného typu, který je uveden v tomto pododstavci, je-li konečný produkt určen na přípravu kupáže, jak je definována v příloze I nařízení (ES) č. 479/2008, nebo na výrobu perlivých vín.

2. Je zakázáno scelování hroznového moštu nebo vína, u něhož byl použit enologický postup podle bodu 14 přílohy I A tohoto nařízení, s hroznovým moštem nebo vínem, u něhož tento enologický postup použit nebyl.

#### Článek 9

##### Kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech

1. Nejsou-li stanovena směrnici Komise 2008/84/ES<sup>(1)</sup>, jsou kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech podle čl. 32 druhého pododstavce písm. e) nařízení (ES) č. 479/2008 kritéria, která jsou stanovena a zveřejněna v Mezinárodním enologickém kodexu Mezinárodní organizace pro révu a víno.

V případě potřeby se tato kritéria čistoty doplní zvláštními požadavky stanovenými přílohou I A tohoto nařízení.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 253, 20.9.2008, s. 1.

2. Enzymy a enzymatické přípravy používané v povolených enologických postupech a ošetřeních, jejichž seznam je uveden v příloze IA, splňují požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech<sup>(2)</sup>.

#### Článek 10

##### Podmínky držení, oběhu a použití produktů, které nejsou v souladu s ustanoveními kapitoly II hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 nebo tohoto nařízení

1. Produkty, které nejsou v souladu s ustanoveními kapitoly II hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 nebo s ustanoveními tohoto nařízení, se zničí. Členské státy však mohou povolit, že určité produkty, jejichž vlastnosti stanoví, mohou být použity v palírně, octárně nebo k průmyslovým účelům.

2. Tyto produkty nemohou být producentem nebo obchodníkem bez oprávněného důvodu drženy a mohou být v oběhu pouze za účelem přepravy do palírny, octárny nebo závodu zpracujícímu je pro průmyslové účely nebo do zařízení pro jejich likvidaci.

3. Členské státy jsou oprávněny za účelem lepší identifikace povolit k vínu podle odstavce 1 přídavek denaturačního prostředku nebo indikátoru. Rovněž mohou použít podle odstavce 1 z oprávněných důvodů zakázat a produkty nechat zlikvidovat.

4. Vína vyrobená před 1. srpem 2009 mohou být nabízena nebo dodávána k přímé lidské spotřebě, pokud odpovídají předpisům Společenství nebo vnitrostátním předpisům platným před tímto datem.

#### Článek 11

##### Obecné podmínky pro úkony obohacování, přikyselování a odkyselování jiných produktů než vína

Úkony uvedené v části D bodu 1 přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 musí proběhnout jen jednou. Členské státy však mohou stanovit, že některé z těchto úkonů mohou proběhnout opakovaně, pokud tím bude zlepšen proces vinifikace příslušných produktů. V takovém případě pro všechny příslušné úkony platí mezní hodnoty stanovené v příloze V nařízení (ES) č. 479/2008.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 7.



## Článek 12

**Správní pravidla pro obohacování**

1. Prohlášení o úkonech zvyšování obsahu alkoholu uvedené v části D bodu 4 přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 předkládá fyzická nebo právnická osoba, která zamýšlí provést uvedené úkony, během lhůt a za přiměřené kontroly, které stanoví příslušný orgán členského státu, na jehož území se úkon provádí.

2. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se provádí písemně a obsahuje tyto údaje:

- a) jméno a adresu prohlašujícího;
- b) místo provedení úkonu;
- c) den a hodinu začátku provádění úkonu;
- d) označení produktu, u něhož bude úkon proveden;
- e) postup provádění úkonu s uvedením druhu produktu k tomu použitého.

3. Členské státy mohou povolit, že jedno předběžné prohlášení určené příslušnému orgánu bude platit pro více úkonů nebo pro stanovené období. Takové prohlášení mohou povolit, pouze pokud prohlašující vede evidenci o jednotlivých úkonech obohacování, jak stanoví odstavec 6, včetně údajů podle odstavce 2.

4. Členské státy stanoví pravidla, podle nichž prohlašující, který nemohl z důvodu vyšší moci provést ve stanoveném období úkony uvedené v jeho prohlášení, předá příslušnému orgánu nové prohlášení umožňující potřebné kontroly.

5. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se nevyžaduje v členských státech, kde příslušné kontrolní orgány provádějí systematickou analytickou kontrolu všech šarží produktů, u kterých probíhá vinifikace.

6. Údaje týkající se prováděných úkonů zvyšování obsahu alkoholu se okamžitě po jejich skončení zaznamenávají do evidence podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

Jestliže předběžné prohlášení platné pro více úkonů neobsahuje den a čas začátku provádění úkonů, musí být mimoto před začátkem provádění každého úkonu proveden zápis do evidence.

## Článek 13

**Správní předpisy pro přikyselování a odkyselování**

1. Prohlášení o přikyselování a odkyselování podle části D bodu 4 přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 musí být hospodářskými subjekty podáno nejpozději druhého dne po provedení prvního úkonu v daném hospodářském roce. Vztahuje se na všechny úkony daného hospodářského roku.

2. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se provádí písemně a obsahuje tyto údaje:

- a) jméno a adresu prohlašujícího;
- b) povahu úkonu;
- c) místo provedení úkonu.

3. Údaje týkající se provádění všech úkonů přikyselování a odkyselování se musí zaznamenat do evidence podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

## Článek 14

**Lití vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“**

Lití vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“, uvedené v části D bodu 2 přílohy VI nařízení (ES) č. 479/2008, se provádí v souladu s vnitrostátními ustanoveními platnými ke dni 1. května 2004 takto:

- a) „Tokaji fordítás“ nebo „Tokajský fordítás“ se připravuje naléváním moštu nebo vína na vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“;
- b) „Tokaji máslás“ nebo „Tokajský máslás“ se připravuje naléváním moštu nebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodné“ nebo „aszú“/„výber“.

Příslušné produkty musí pocházet ze stejného ročníku sklizně.

## Článek 15

**Metody Společenství používané pro rozbor vín**

1. Analytické metody uvedené v čl. 31 druhém pododstavci nařízení (ES) č. 479/2008, které se použijí na kontrolu některých vinařských produktů nebo některých mezních hodnot stanovených na úrovni Společenství, jsou uvedeny v příloze IV.

2. Komise zveřejňuje v řadě C *Úředního věstníku Evropské unie* seznam a popis analytických metod uvedených v čl. 31 prvním pododstavci nařízení (ES) č. 479/2008 a popsanych ve Sborníku mezinárodních analytických metod pro vína a mošty Mezinárodní organizace pro révu a víno, které se použijí na kontrolu mezních hodnot a požadavků stanovených v právních předpisech Společenství pro produkci vinařských produktů.

## Článek 16

**Zrušení**

Nariadení (EHS) č. 2676/90 a nariadení (ES) č. 423/2008 se zrušují.

Odkazy na zrušená nariadení a na nariadení (ES) č. 1493/1999 se považují za odkazy na toto nariadení v souladu se srovnávací tabulkou obsaženou v příloze V.

## Článek 17

Toto nariadení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. srpna 2009.

Toto nariadení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10. července 2009.

Za Komisi  
Mariann FISCHER-BOEL  
členka Komise

---



## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OŠETŘENÍ

1	2	3	
Enologický postup	Podmínky použití <sup>(1)</sup>	Meze použití obohacování	
1	provzdušnění nebo okysličování plynným kyslíkem;		
2	tepelné ošetření;		
3	Odstředění a filtrace s inertními pomocnými filtračními látkami nebo bez nich	Pokud dojde k jejich použití, nesmějí látky zanechat v takto ošetřeném produktu žádné nežádoucí zbytky.	
4	Užití oxidu uhličitého, argonu nebo dusíku, samostatně nebo ve směsi, aby vznikla inertní atmosféra a produkt byl tak chráněn před vzduchem		
5	Užití vinných kvasinek, sušených nebo ve formě vinné suspenze	Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, jakož i pro druhotné alkoholové kvašení všech kategorií šumivých vín.	
6	Užití jedné látky nebo více těchto látek, které se mohou doplnit inertním nosičem – mikrokrytalickou celulózu, na podporu růstu kvasinek:		
—	přídavek hydrogenfosforečnanu amonného nebo síranu amonného,	Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, jakož i pro druhotné alkoholové kvašení všech kategorií šumivých vín.	Maximální množství 1 g/l (vyjádřeno jako sůl) <sup>(2)</sup> nebo 0,3 g/l pro druhotné kvašení šumivých vín
—	přídavek disířičitanu amonného,	Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt a mladé víno v procesu kvašení.	Maximální množství 0,2 g/l (vyjádřeno jako sůl) <sup>(2)</sup> a v mezích hodnotách stanovených v bodě 7.
—	přídavek thiamin hydrochloridu	Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, jakož i pro druhotné alkoholové kvašení všech kategorií šumivých vín.	Maximální množství 0,6 mg/l (vyjádřeno jako thiamin) pro každé ošetření.
7	Užití oxidu siřičitého, disířičitanu draselného či metadisířičitanu draselného, nazývaného také disířičitan draselný či pyrosulfit draselný		Mezní hodnoty (maximální množství v produktu uvedeném na trh) stanovené přílohou I B
8	Odsíření fyzikálními metodami	Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, rektifikovaný moštový koncentrát a mladé víno v procesu kvašení.	

	1	2	3
	Enologický postup	Podmínky použití (!)	Meze použití obohacování
9	Ošetření enologickým aktivním uhlím	Pouze pro mošt a mladé víno v procesu kvašení, rektifikovaný moštový koncentrát a bílá vína.	Maximální množství 100 g suchého produktu na jeden hektolitr.
10	Čiření jednou nebo několika z těchto enologických látek: <ul style="list-style-type: none"> <li>— potravinářská želatina,</li> <li>— bílkoviny rostlinného původu z obilí nebo hrachu,</li> <li>— vyzina,</li> <li>— kasein a kaseináty draselné,</li> <li>— vaječný albumin,</li> <li>— bentonit,</li> <li>— oxid křemičitý ve formě gelu nebo koloidního roztoku,</li> <li>— kaolín,</li> <li>— tanin,</li> <li>— pektolytické enzymy,</li> <li>— enzymatické přípravky z betaglukanasy</li> </ul>	Podmínky použití pro betaglukanasu jsou stanoveny v dodatku 1	
11	Užití kyseliny sorbové ve formě sorbanu draselného		Maximální množství kyseliny sorbové v takto ošetřeném produktu uvedeném na trh: 200 mg/l
12	Užití L(+) kyseliny vinné, L(-) kyseliny jablečné, DL-kyseliny jablečné nebo kyseliny mléčné pro přikyselování	Podmínky a mezní hodnoty stanovené v části C a D přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 a v člácích 11 a 13 tohoto nařízení.  Specifikace pro L(+) kyselinu vinnou jsou stanoveny v odstavci 2 dodatku 2.	
13	Užití jedné nebo několika z těchto látek k odkyselení vína: <ul style="list-style-type: none"> <li>— neutrální vinan draselný,</li> <li>— hydrogenuhličitan draselný,</li> <li>— uhličitan vápenatý, případně obsahující malé množství podvojně vápenaté soli kyseliny L(+) vinné a L(-) jablečné,</li> <li>— vinan vápenatý,</li> <li>— kyselina L(+) vinná,</li> <li>— homogenní úprava kyselinou vinnou a uhličitanem vápenatým v jemně rozemletých stejných dílech</li> </ul>	Podmínky a mezní hodnoty stanovené v části C a D přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 a v člácích 11 a 13 tohoto nařízení.  Pro L(+) kyselinu vinnou jsou podmínky stanoveny v dodatku 2.	
14	Přídavek pryskyřice borovice Aleppo	Podle podmínek stanovených v dodatku 3.	

1		2	3
Enologický postup		Podmínky použití (1)	Meze použití obohacování
15	Užití přípravků obsahujících buněčné stěny kvasinek		Maximální množství 40 g/hl.
16	Užití polyvinylpolypyrrolidonu		Maximální množství 80 g/hl
17	Užití mléčných bakterií		
18	Přídavek lysozymu		Maximální množství 500 mg/l (pokud se přidává do moštu i do vína, pak celkové množství nesmí překročit mezní hodnotu 500 mg/l).
19	přídavek kyseliny L-askorbové;		Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 250 mg/l (3)
20	Užití iontoměničových pryskyřic	Pouze pro mošt určený k výrobě rektifikovaného moštového koncentrátu a podle podmínek stanovených v dodatku 4.	
21	Užití čerstvých, zdravých a nezředěných vinných kalů, které obsahují kvasinky pocházející z nedávné vinifikace suchých vín, do suchých vín	Pro produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 a 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008	Množství maximálně 5 % objemu ošetřeného produktu.
22	provzdušnění argonem či dusíkem;		
23	Přídavek oxidu uhličitého	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 7 a 9 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	U tichých vín je maximální množství oxidu uhličitého v ošetřeném víně uvedeném na trh 3 g/l a přetlak způsobený oxidem uhličitým je při teplotě 20 °C nižší než 1 bar.
24	Přídavek kyseliny citrónové s ohledem na stabilizaci vína	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 1 g/l
25	Přídavek taninů	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	
26	Ošetření: — bílých a růžových vín hexakvanoželeznatanem draselným, — červených vín hexakvanoželeznatanem draselným nebo fytátem vápenatým	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 5.	Maximální množství v případě fytátu vápenatého je 8 g/hl.
27	Přídavek kyseliny metavinné	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	Maximální množství 100 mg/l.

1		2	3
Enologický postup		Podmínky použití (*)	Meze použití obohacování
28	Užití arabské gumy	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	
29	Užití DL-kyseliny vinné, zvané také kyselina hroznová, nebo její neutrální draselné soli, aby se snížil přebytečný obsah vápníku	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 5.	
30	Užití pro podpoření vysrážení vinných solí: — vinanu draselného nebo hydrogenvinanu draselného, — vinanu vápenatého	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	Maximální množství v případě vinanu vápenatého je 200 g/hl.
31	Užití síranu měďnatého nebo citrátu měďnatého k odstranění nedostatků v chuti nebo ve vůni vína	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	Maximální množství 1 g/hl, pokud obsah mědi v takto ošetřeném produktu nepřekročí 1 mg/l.
32	Přídavek karamelu podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ze dne 30. června 1994 o barvivech pro použití v potravinách (*), za účelem zesílení barvy	Pouze pro likérová vína	
33	Užití plátek z čistého parafínu napuštěných allylisothiokyanátem za účelem vytvoření sterilní atmosféry	Pouze pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a víno.  Povoleno pouze v Itálii, v případech, kdy to není zakázáno vnitrostátními právními předpisy a pouze v nádobách o objemu více než 20 litrů.	Ve vínu se nesmí vyskytovat žádné stopy allylisothiokyanátu.
34	Přídavek dimetyldikarbonátu (DMDC) pro mikrobiologickou stabilizaci vína	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 6.	Maximální množství 20 mg/l, přičemž ve víně uvedeném na trh nesmí být zjištěna žádná rezidua.
35	Přídavek kvasinkových manoproteinů k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene a bílkovin	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.	

1		2	3
Enologický postup		Podmínky použití <sup>(1)</sup>	Meze použití obohacování
36	Ošetření elektrodiálýzou k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení Rady (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 7.	
37	Užití ureasy ke snížení obsahu močoviny ve víně	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 8.	
38	Užití kousků dubového dřeva při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu	Podle podmínek stanovených v dodatku 9.	
39	Užití: — alginátu vápenatého nebo — alginátu draselného;	Pouze k výrobě všech kategorií šumivých a perlivých vín získaných kvašením v láhvích a u kterého proběhne oddělení vinných kalů jejich odstředěním (degorzází).	
40	Částečná dealkoholizace vína	Pouze pro víno a v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 10.	
41	Použití kopolymerů polyvinylimidazolu – polyvinylpyrrolidonu (PVI/PVP) ke snížení obsahu mědi, železa a těžkých kovů	Podle podmínek stanovených v dodatku 11.	Maximální množství 500 mg/l (pokud se přidává do moštu i do vína, pak celkové množství nesmí překročit mezní hodnotu 500 mg/l).
42	Přídavek karboxymethylcelulózy (celulózové gumy) k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene	Pouze pro víno a všechny kategorie šumivých vín a perlivá vína.	Maximální množství 100 mg/l.
43	Ošetření katexem k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene	Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení Rady (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 12.	

<sup>(1)</sup> Pokud není výslovně uvedeno jinak, popsany postup či ošetření lze použít pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaslých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, víno, všechny kategorie šumivého vína, perlivé víno, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým, likérová vína, vína ze zaslých hroznů a vína z přezrálých hroznů.

<sup>(2)</sup> Tyto amonné soli mohou být použity společně až do celkové mezní hodnoty 1 g/l, aniž jsou dotčeny výše uvedené zvláštní mezní hodnoty 0,3 g/l nebo 0,2 g/l.

<sup>(3)</sup> Maximální množství použití je 250 mg/l pro každé ošetření.

<sup>(4)</sup> Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 13.

## Dodatek 1

**Předpisy pro betaglukanasu**

1. Mezinárodní označení betaglukanasy: E.C. 3–2–1–58
2. Beta-glukan-hydrolasa (štěpený glukan z *Botrytis cinerea*).
3. Původ: *Trichoderma harzianum*.
4. Oblast použití: štěpení betaglukananu ve víně, obzvláště ve víně z botrytických hroznů.
5. Maximální množství: 3 g enzymatického přípravku s 25 % suspendované organické substance (celkový obsah organické substance, T.O.S.) na hektolitr.
6. Chemická a mikrobiologická čistota:

Ztráta sušením	méně než 10 %
Těžké kovy	méně než 30 ppm
Olovo	méně než 10 ppm
Arsen	méně než 3 ppm
Koliformní bakterie celkem	žádné
<i>Escherichia coli</i>	žádné ve vzorku o 25 g
<i>Salmonella</i> spp	žádné ve vzorku o 25 g
Aerobní bakterie celkem	méně než $5 \times 10^4$ bakterií/g

## Dodatek 2

**Kyselina L(+) vinná**

1. Kyselina vinná, jejíž užití k odkyselování je stanoveno v části A bodu 13 přílohy I, může být použita pouze pro produkty, které:

pocházejí z odrůd révy Elbling a Riesling a

jsou získány z hroznů sklizených v těchto vinařských oblastech severní části vinařské zóny A:

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

2. Kyselina vinná, také nazývaná kyselina L(+) vinná, jejíž použití je stanoveno v bodech 12 a 13 této přílohy, musí být zemědělského původu a získaná zejména z vinařských produktů. Musí také splňovat kritéria čistoty stanovená ve směrnici 2008/84/ES.

—



## Dodatek 3

**Pryskyřice borovice Aleppo**

1. Pryskyřice borovice Aleppo, jejíž užití je stanoveno v části A bodu 14 přílohy I, může být použita pouze pro získávání „Retsína“. Tento enologický postup může být proveden pouze:
    - a) na zeměpisném území Řecka;
    - b) u hroznového moštu z hroznů odrůd, pěstitelské oblasti a oblasti vinifikace stanovených v řeckých právních předpisech platných ke dni 31. prosince 1980;
    - c) přidavkem pryskyřice nejvýše v množství 1 000 gramů na hektolitr ošetřovaného produktu před kvašením nebo – jestliže skutečný obsah alkoholu nepřekračuje jednu třetinu celkového obsahu alkoholu – během kvašení.
  2. Zamýšlí-li Řecko změnit právní předpisy uvedené v odst. 1 písm. b), sdělí to předtím Komisi. Jestliže se Komise nevyjádří do dvou měsíců ode dne tohoto sdělení, může Řecko provést výše uvedenou změnu.
-

## Dodatek 4

**Iontoměničové pryskyřice**

1. Iontoměničové pryskyřice, které lze použít v souladu s bodem 20 přílohy I A, jsou styrenové a divinylbenzenové kopolymery obsahující sulfonovou kyselinu nebo amoniakové skupiny. Musí odpovídat nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 <sup>(1)</sup>, jakož i předpisům Společenství a vnitrostátním předpisům přijatým k provedení uvedeného nařízení. Nesmí ponechávat při kontrole metodou rozboru uvedenou v odstavci 2 v žádném z uvedených rozpouštědel více než 1 mg/l organických látek. Jejich regenerace se může uskutečnit pouze za užití látek, které jsou povoleny k výrobě potravin.

Jejich použití je možné pouze pod dohledem enologů nebo techniků a v zařízeních, která jsou schválena orgány členského státu, na jehož území je pryskyřice používána. Tyto orgány stanoví povinnosti a odpovědnost připadající schváleným enologům a technikům.

2. Metoda rozboru pro stanovení zbytků organické hmoty z iontoměničových pryskyřic:

## 1. PŘEDMĚT A OBLAST PŮSOBNOSTI

Metoda slouží k určení zbytků organických látek z iontoměničových pryskyřic.

## 2. DEFINICE

Zbytky organické hmoty z iontoměničových pryskyřic. Zbytek organické hmoty se stanovuje dále popsanou metodou.

## 3. PRINCIP

Extrakční roztoky protékají přes připravené pryskyřice a hmotnost extrahované organické hmoty je stanovena gravimetricky.

## 4. ČINIDLA

Všechna činidla musí mít analytickou jakost.

Extrakční roztoky:

4.1 Destilovaná voda nebo deionizovaná voda odpovídající čistoty.

4.2 Ethanol, 15 % v/v. Příprava smícháním 15 objemových dílů absolutního ethanolu s 85 objemovými díly vody (bod 4.1).

4.3 Kyselina octová 5 % m/m. Příprava smícháním 5 hmotnostních dílů ledové kyseliny octové s 95 hmotnostními díly vody (bod 4.1).

## 5. VYBAVENÍ

5.1 Chromatografické iontoměničové kolony.

5.2 Odměrné válce o objemu 2 l.

5.3 Odpařovací misky, které je možné umístit do muflové pece na 850 °C.

5.4 Sušicí box termostaticky kontrolovaný na 105 °C ± 2 °C.

5.5 Muflová pec termostaticky kontrolovaná na 850 °C ± 25 °C.

5.6 Analytické váhy s přesností na 0,1 mg.

5.7 Odpařovač: vyhřívaná deska nebo infračervený odpařovač.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4.

## 6. POSTUP

- 6.1 Tři samostatné chromatografické kolony (bod 5.1) se naplní 50 ml zkoušené iontoměničové pryskyřice, která bude promyta a ošetřena podle výrobce v souladu s provozními postupy pro přípravu k použití v potravinářství.
- 6.2 V případě aniontových pryskyřic nechte projít tři extrakční roztoky (body 4.1, 4.2 a 4.3) odděleně přes připravené kolony (bod 6.1) průtokovou rychlostí 350 až 450 ml/h. První litr výluhu se z každé kolony vylévá a následující dva litry se shromáždí v odměrných válcích (bod 5.2). V případě kationtových pryskyřic se přes kolony připravené pro tento účel nechají projít pouze roztoky uvedené v bodech 4.1 a 4.2.
- 6.3 V odpařovacích miskách (bod 5.3), které byly předem vyčištěny a zváženy ( $m_0$ ) se na odpařovací desce nebo pomocí infračerveného odpařovače (bod 5.7) odpaří odděleně tři výluhy. Misky se umístí do sušicího boxu (5.4) a suší se do konstantní hmotnosti ( $m_1$ ).
- 6.4 Po zaznamenání takto získané konstantní hmotnosti (bod 6.3) jsou suché zbytky umístěny do muflové pece (bod 5.5), až popel dosáhne konstantní hmotnosti ( $m_2$ ).
- 6.5 Výpočet extrahované organické hmoty (bod 7.1). Když výsledek je vyšší než 1 mg/l, provedeme slepý pokus s používanými chemikáliemi a znovu vypočítáme hmotnost extrahované organické hmoty.

Slepý pokus musí být proveden opakováním kroků uvedených v bodech 6.3 a 6.4, avšak použitím 2 litrů extrakčního roztoku, aby byly získány hmotnosti  $m_3$  a  $m_4$  podle kroků uvedených v bodech 6.3 a 6.4.

## 7. VÝPOČET

### 7.1 Vzorec pro výpočet

Organická látka extrahovaná z iontoměničové pryskyřice v mg/l se vypočte podle vzorce:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kde  $m_1$  a  $m_2$  jsou uvedeny v gramech.

Přesná vyextrahovaná organická hmota z iontoměničové pryskyřice v mg/l se vypočte podle následujícího vzorce:

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

kde  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$ ,  $m_4$  jsou uvedeny v gramech.

- 7.2 Rozdíl výsledků mezi dvěma paralelními zkouškami opakovanými na tomtéž vzorku nesmí být větší než 0,2 mg/l.

*Dodatek 5***Hexakvanoželeznatan draselný****Fytát vápenatý****Kyselina DL-vinná**

Použití hexakvanoželeznatanu draselného a fytátu vápenatého stanovené v bodu 26 přílohy I A nebo použití kyseliny DL-vinné stanovené v bodu 29 přílohy I A je povoleno pouze tehdy, jestliže toto ošetření je prováděno za dozoru enologa nebo technika, který je schválen orgány členského státu, na jehož území se toto ošetření provádí, a podmínky k vymezení odpovědnosti případně stanoví dotyčný členský stát.

Po ošetření hexakvanoželeznatanem draselným nebo fytátem vápenatým musí víno vykazovat stopy železa.

Na kontrolu používání produktů uvedených v prvním pododstavci se vztahují předpisy přijaté členskými státy.

---

## Dodatek 6

**Předpisy pro dimethyldikarbonát**

## OBLAST PŮSOBNOSTI

Dimethyldikarbonát se může přidávat do vína za tímto účelem: zajištění mikrobiologické stabilizace lahvového vína obsahujícího zkvasitelné cukry.

## PŘEDPISY:

- Přidávání se musí provádět jen krátce před plněním, kterým se rozumí umístování dotyčného produktu pro obchodní účely do nádob o objemu nejvýše 60 litrů.
  - Ošetření se může týkat pouze vín, která mají obsah cukru nejméně 5 g/l.
  - Užitá látka musí vyhovovat kritériím pro čistotu stanoveným směrnicí 2008/84/ES.
  - O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.
-

## Dodatek 7

**Předpisy pro ošetření elektrodialýzou**

Účelem tohoto ošetření je stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene ve víně, pokud jde o hydrogenvinan draselný a vinan vápenatý (a jiné soli vápníku), odstraněním přebytečných iontů z vína prostřednictvím membrán propouštějících anionty a kationty za působení elektrického pole.

**1. PŘEDPISY PRO MEMBRÁNY**

- 1.1 Membrány jsou střídavě uspořádány do systému tlakového filtru nebo do jakéhokoliv jiného vhodného systému oddělujícího ošetřovanou část (víno) a koncentrovanou část (odpadní vodu).
- 1.2 Membrány propouštějící kationty musí být určeny výhradně pro difúzi kationtů a zvláště kationtů draslíku (K<sup>+</sup>) a vápníku (Ca<sup>++</sup>).
- 1.3 Membrány propouštějící anionty musí být určeny výhradně pro difúzi aniontů a zvláště aniontů vinného kamene.
- 1.4 Membrány nesmí způsobit žádné nadměrné změny fyzikálně-chemického složení a sensorických vlastností vína. Musí splňovat tyto podmínky:
  - musí být podle zásad korektní výrobní praxe zhotoveny z materiálů, které podle přílohy II směrnice Komise 2002/72/ES <sup>(1)</sup> mohou být použity k výrobě předmětů z plastu, které jsou určeny ke kontaktu s potravinami,
  - uživatel zařízení pro elektrodialýzu musí prokázat, že použité membrány vykazují výše uvedené vlastnosti a výměnu provedl specializovaný personál,
  - nesmí uvolňovat žádné látky v množství, které představují nebezpečí pro lidské zdraví nebo u potravin vyvolávají cizí pachut nebo cizí vůni a musí odpovídat kritériím směrnice 2002/72/ES,
  - jejich užití nesmí vyvolávat žádné vzájemné působení mezi složením membrán a látkami obsaženými ve víně, které by dalo vzniknout novým sloučeninám s možnými toxikologickými následky.

Stabilitu nových elektrodialytických membrán je třeba stanovit pomocí simulátoru představujícího fyzikálně-chemické složení vína, aby se zjistila případná migrace určitých látek, které pocházejí z elektrodialytických membrán.

Doporučuje se tato metoda pokusu:

Jako simulátor se použije vodný alkoholový roztok, který je regulován na hodnotu pH a vodivost vína. Jeho složení tvoří:

- čistý ethanol: 11 l,
- hydrogenvinan draselný: 380 g,
- chlorid draselný: 60 g,
- koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,
- destilovaná voda: doplnit do 100 l.

Tento roztok se použije ke zkoušce migrace v uzavřeném okruhu elektrodialytické sestavy pod napětím 1 V/buňka, v množství 50 l/m<sup>2</sup> plochy kationtových a aniontových membrán až do 50 % demineralizace roztoku. Pro zahájení odtoku se použije roztok chloridu draselného v koncentraci 5 g/l. Difúzní látky se stanovují v simulátoru a také v efluentu.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 220, 15.8.2002, s. 18.

Musí být stanoveny organické molekuly, z nichž je složena membrána a které jsou schopné přestupovat do ošetřovaného roztoku. Pro každou takovou látku se provede samostatná analýza ve schválené laboratoři. Obsah stanovených sloučenin v simulátoru musí být nižší než 50 g/l.

Na tyto membrány se vztahují obecné předpisy o kontrole materiálů, které přicházejí do styku s potravinami.

## 2. PŘEDPISY PRO POUŽITÍ MEMBRÁN

Pár membrán používaný k elektrodialýze k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene je definován tak, aby byly splněny tyto podmínky:

- snížení hodnoty pH u vína nesmí být vyšší než 0,3 bodu pH,
- ztráta těkavých kyselin musí být nižší než 0,12 g/l (2 meq, vyjádřeno jako kyselina octová),
- ošetření elektrodialýzou neúčinkuje na neiontové látky obsažené ve víně, zejména fenoly a polysacharidy,
- difúze malých molekul jako ethanolu je nízká a nezpůsobí snížení obsahu alkoholu ve víně o více než 0,1 % objemových,
- ošetření a čištění těchto membrán se musí provádět povolenými postupy, pomocí látek schválených pro přípravu potravin,
- membrány se označí, aby bylo možné kontrolovat dodržování pořadí při sestavování,
- použitý materiál je řízen ovládacím zařízením, které vyhovuje nestabilitě každého vína, takže se odstraňuje pouze přebytek hydrogenvinanu draselného a vápenatých solí,
- na provádění ošetření dohlíží kvalifikovaný enolog nebo technik.

O tomto ošetření musí být podle článku 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.



## Dodatek 8

**Předpisy pro ureasu**

1. Mezinárodní kódy pro ureasu: EC 3-5-1-5, CAS č.: 9002-13-5.
2. Působení: Ureasa (účinkuje v kyselém prostředí) rozkládá močovinu na čpavek a oxid uhličitý. Uvedená aktivita existuje při nejméně 5 jednotkách/mg, přičemž 1 jednotka je definována jako množství enzymů, které uvolní při koncentraci močoviny 5 g/l v prostředí pH 4 a při 37 °C jeden  $\mu\text{mol NH}_3$  za minutu.
3. Původ: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblast použití: Snížení obsahu močoviny ve vínech, která mají být déle skladována, jestliže výchozí koncentrace močoviny přesahuje 1 mg/l.
5. Maximální množství: 75 mg enzymatického přípravku na litr ošetřovaného vína, přičemž nesmí být překročeno 375 jednotek ureasy na litr. Na závěr ošetření musí být zbývající enzymatická činnost zastavena filtrací vína (průměr pórů menší než 1  $\mu\text{m}$ ).
6. Chemická a mikrobiologická čistota:

Ztráta sušením	méně než 10 %
Těžké kovy	méně než 30 ppm
Olovo	méně než 10 ppm
Arsen	méně než 2 ppm
Koliformní bakterie celkem	žádné
<i>Salmonella</i> spp.	žádné ve vzorku o 25 g
Aerobní bakterie celkem	méně než $5 \times 10^4$ bakterií/g

Ureasa povolená k ošetření vína musí být vyrobena za obdobných podmínek jako ureasa, ke které vydal Vědecký výbor pro potraviny dne 10. prosince 1998 své stanovisko.

## Dodatek 9

**Předpisy pro kousky dubového dřeva**

## PŘEDMĚT, PŮVOD A OBLAST PŮSOBNOSTI

Kousky dubového dřeva se používají při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu, a za účelem obohacení vína některými látkami z dubového dřeva.

Kousky dřeva musí pocházet výlučně z druhů *Quercus*.

Ponechají se buď v přirozeném stavu nebo se zahřejí při nízké, střední nebo vysoké teplotě. Nesmí však dojít k jejich hoření, a to ani povrchovému, nesmějí být zuhelnatělé či drobné při dotyku. Kousky dubového dřeva nesmějí být podrobeny žádné chemické, enzymatické nebo fyzikální úpravě mimo ohřevu. Nesmějí být obohaceny o žádný produkt, kterým by se zvýšily jejich přirozené aromatizační schopnosti nebo obsah extrahovatelných fenolických sloučenin.

## OZNAČOVÁNÍ POUŽÍVANÉHO VÝROBKU

Na štítku musí být uveden původ botanického druhu nebo botanických druhů dubu a intenzita případného ohřevu, podmínky uchování a bezpečnostní pokyny.

## ROZMĚRY

Rozměry dřevěných částic musí být takové, aby alespoň 95 % hmotnosti bylo zadrženo sítím, jehož oka mají rozměry 2 mm (neboli 9 mesh).

## ČISTOTA

Kousky dubového dřeva nesmějí uvolňovat látky v takových koncentracích, které by mohly ohrozit zdraví.

O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.

---

## Dodatek 10

**Předpisy pro ošetření vína částečnou dealkoholizací**

Účelem tohoto ošetření je získat částečně dealkoholizované víno odstraněním části alkoholu (etanolu) z vína pomocí od-  
dělujících fyzikálních technik.

**Předpisy**

- Ošetřovaná vína nesmí mít organoleptické nedostatky a musí být vhodná pro přímou lidskou spotřebu.
  - Odstranění alkoholu z vína nelze použít, pokud byl na některý z vinařských produktů při výrobě daného vína použit některý úkon obohacování stanovený v příloze V nařízení (ES) č. 479/2008.
  - Snížení celkového skutečného obsahu alkoholu nesmí být vyšší než 2 % obj. a celkový skutečný obsah alkoholu konečného výrobku musí být v souladu s obsahem alkoholu stanoveným v bodu 1 druhém pododstavci písm. a) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.
  - Za provádění ošetření je odpovědný kvalifikovaný enolog nebo technik.
  - O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.
  - Členské státy mohou stanovit, že toto ošetření musí být nahlášeno příslušným orgánům.
-

## Dodatek 11

**Předpisy pro ošetření kopolymery PVI/PVP**

Účelem tohoto ošetření je snížit nadměrnou koncentraci kovů a zabránit nedostatkům způsobovaným příliš vysokým obsahem kovů, jakým je například kovový zákal, přidáním kopolymerů, které tyto kovy adsorbují.

**Předpisy**

- Z důvodu předběžné opatrnosti musí být kopolymery přidávané do vína odstraněny filtrací nejpozději do dvou dnů po jejich přidání.
- V případě moštu se kopolymery musí přidat nejdříve dva dny před filtrací.
- Za provádění ošetření je odpovědný kvalifikovaný enolog nebo technik.
- Použité adsorbující kopolymery musí být v souladu s předpisy Mezinárodního enologického kodexu zveřejněného Mezinárodní organizací pro révu a víno, zejména pokud jde o maximální obsah monomerů <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> Úprava kopolymery PVI/PVP se může použít až po stanovení a zveřejnění v Mezinárodním enologickém kodexu mezinárodní organizace pro révu a víno specifikací čistoty a identifikace povolených kopolymerů.

## Dodatek 12

**Předpisy pro ošetření katexy k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene**

Účelem tohoto ošetření je zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene, pokud jde o hydrogenvinan draselný a vinan vápenatý (a jiné soli vápníku).

**Předpisy**

1. Ošetření se týká pouze odstranění přebytečných kationtů.
  - Nejdříve se musí víno zchladit.
  - Katexy se ošetří pouze minimální část vína nezbytná k získání stability.
2. Ošetření se provede na měničích kationtů ve formě pryskyřic, které se obnovují v kyselém cyklu.
3. Za provádění všech úkonů je odpovědný kvalifikovaný enolog nebo technik. O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.
4. Kationtové pryskyřice musí odpovídat předpisům nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 <sup>(1)</sup> a jejich prováděcím ustanovením v právních předpisech Společenství a členských států a předpisům týkajícím se metody rozboru, která je uvedena v dodatku 4 tohoto nařízení. Jejich použití nesmí způsobit žádné nadměrné změny fyzikálně-chemického složení a sensorických vlastností vína a musí se při něm dodržet omezení stanovená v bodě 3 monografie „Měníči kationtů ve formě pryskyřic“ Mezinárodního enologického kodexu zveřejněného Mezinárodní organizací pro révu a víno.

---

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4.

## PŘÍLOHA I B

## MEZNÍ HODNOTY PRO OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNU

## A. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNU

1. Celkový obsah oxidu siřičitého ve vínu, s výjimkou šumivého a likérového vína, nesmí v okamžiku uvedení do oběhu za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:
  - a) 150 miligramů na litr u červeného vína;
  - b) 200 miligramů na litr pro bílé a růžové víno.
2. Odchylně od bodu 1 písm. a) a b) se zvyšuje horní mez obsahu oxidu siřičitého ve vínech, které obsahují nejméně 5 gramů cukru vyjádřeného jako součet glukosy a fruktosy na litr, na:
  - a) 200 miligramů na litr u červeného vína a
  - b) 250 miligramů na litr u bílého a růžového vína;
  - c) 300 miligramů na litr pro:
    - vína, pro která lze používat podle předpisů Společenství výraz „Spätlese“;
    - bílá vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette a Savennières;
    - bílá vína, pro která lze používat chráněná označení původu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia a vína, pro která lze používat chráněná označení původu pocházející z Comunidad Autónoma del País Vasco, a označená výrazem „vendimia tardia“;
    - sladká vína, pro která lze používat chráněná označení původu „Binissalem-Mallorca“;
    - vína pocházející ze Spojeného království vyrobená v souladu s britskými právními předpisy, pokud je obsah cukru vyšší než 45 g/l;
    - vína pocházející z Maďarska s chráněným označením původu „Tokaji“ a nesoucí v souladu s maďarskými právními předpisy označení „Tokaji édes szamorodni“ nebo „Tokaji száraz szamorodni“;
    - vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Loazzolo, Alto Adige a Trentino označená výrazy nebo jedním z výrazů „passito“ nebo „vendemmia tardiva“;
    - vína, pro která lze používat toto chráněné označení původu: „Colli orientali del Friuli“, k němuž je připojen údaj „Picolit“;
    - vína, pro která lze používat chráněná označení původu „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“;
    - vína pocházející z České republiky, pro která lze používat výraz „pozdní sběr“;
    - vína pocházející ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „neskorý zber“ a slovenská vína Tokaj, pro která lze použít chráněné označení původu „Tokajské samorodné suché“ nebo „Tokajské samorodné sladké“;
    - vína pocházející ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“;
    - bílá vína s těmito chráněnými zeměpisnými označeními, jejichž celkový obsah alkoholu je vyšší než 15 % objemových a obsah cukru je vyšší než 45 g/l:
      - Vin de pays de Franche-Comté,
      - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
      - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- sladká vína pocházející z Řecka, jejichž celkový obsah alkoholu je alespoň 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos)
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain);
- sladká vína pocházející z Kypru, jejichž skutečný obsah alkoholu je nejvýše 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat chráněné označení původu Κουμανδάρια (Kommandaria):
- sladká vína pocházející z Kypru, získaná z přezrálých nebo zaschlých hroznů, jejichž celkový obsah alkoholu je alespoň 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)



- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)
  - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 miligramů na litr pro:
- vína, pro která lze používat podle předpisů Společenství výraz „Auslese“,
  - rumunská bílá vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
  - vína pocházející z České republiky, pro která lze používat výraz „výběr z hroznů“;
  - vína pocházející ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „výběr z hrozna“ a slovenská vína Tokaj, pro která lze použít chráněné označení původu „Tokajský másláš“ nebo „Tokajský fordítáš“;
  - vína pocházející ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „vrhunsko vino ZGP – izbor“;
- e) 400 miligramů na litr pro:
- vína, pro která lze používat podle předpisů Společenství výrazy „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“;
  - bílá vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: 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, pokud za ním nenásleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, po němž následuje název obce původu Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh, pokud však po něm nenásleduje výraz „sec“, Alsace a Alsace grand cru, pokud po něm nenásleduje výraz „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“;
  - sladká vína z přezrálých hroznů a sladká vína ze zaslých hroznů pocházející z Řecka, která mají obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Dafnis), a sladká vína z přezrálých hroznů a sladká vína ze zaslých hroznů, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení: Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Kyklády), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Hora Athos – Svatá hora);
  - vína pocházející z České republiky, pro která lze používat výraz „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ nebo „slámové víno“;
  - vína pocházející ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazy „bobulový výběr“, „hrozičkový výběr“, „cibébový výběr“, „ľadové víno“ nebo „slamové víno“, a slovenská vína Tokaj, pro která lze používat chráněná označení původu „Tokajský výběr“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“;
  - vína pocházející z Maďarska, pro která lze používat chráněné označení původu a nesoucí v souladu s maďarskými právními předpisy označení „Tokaji másláš“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúesencia“, „Tokaji eszenca“, „Tokaji aszú“ nebo „Töppedt szőlőből készült bor“;
  - vína, pro která lze používat chráněné označení původu „Albana di Romagna“, označená výrazem „passito“;
  - lucemburská vína, pro která lze používat chráněné označení původu, a označená výrazy „vendanges tardives“, „vin de glace“ nebo „vin de paille“;
  - bílá vína, pro která lze používat chráněné označení původu „Douro“, po němž následuje výraz „colheita tardia“;
  - vína pocházející ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu, a označená výrazy: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“ nebo „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ nebo „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“;
  - bílá vína pocházející z Kanady, pro která lze používat výraz „Icewine“;

3. Seznamy vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, které jsou uvedeny v bodu 2 písm. c) a d) mohou být změněny, jestliže se změni podmínky výroby dotyčných vín nebo jejich zeměpisné označení či označení původu. Členské státy poskytnou předem všechny nezbytné technické informace týkající se dotyčných vín, včetně jejich specifikací a množství vyrobených za rok.
4. Jestliže je to nutné z důvodu povětrnostních podmínek, může Komise postupem podle čl. 113 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 rozhodnout, že v určitých vinařských zónách Společenství mohou dotčené členské státy povolit zvýšení celkového obsahu oxidu siřičitého nižšího než 300 miligramů na litr uvedeného v tomto bodu nejvýše o 50 miligramů na litr pro vína vyrobená na jejich území. Seznam případů, ve kterých mohou členské státy toto zvýšení povolit, je uveden v dodatku 1.
5. Členské státy mohou na vína vyrobená na jejich území použít přísnější předpisy.

#### B. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO V LIKÉROVÝCH VÍNECH

Celkový obsah oxidu siřičitého v likérovém vínu, nesmí v okamžiku uvedení do oběhu za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:

150 miligramů na litr, pokud je obsah cukru nižší než 5 gramů na litr;

200 miligramů na litr, pokud je obsah cukru alespoň 5 gramů na litr;

#### C. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO V ŠUMIVÝCH VÍNECH

1. Celkový obsah oxidu siřičitého v šumivém vínu, nesmí v okamžiku uvedení do oběhu za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:
  - a) 185 miligramů na litr u všech kategorií jakostního šumivého vína a
  - b) 235 miligramů na litr u všech ostatních šumivých vín.
2. Jestliže je to nutné z důvodů povětrnostních podmínek v určitých vinařských zónách Společenství, mohou dotčené členské státy povolit u šumivých vín uvedených v odstavci 1 písm. a) a b) vyrobených na svém území zvýšení celkového obsahu oxidu siřičitého nejvýše o 40 miligramů na litr, pokud vína, u nichž bylo povoleno uvedené zvýšení, nebudou z dotyčných členských států vyvezena.

## Dodatek 1

**Zvýšení nejvyšší hodnoty celkového obsahu oxidu siřičitého, pokud je to nezbytné kvůli povětrnostním podmínkám**

(Příloha I B tohoto nařízení)

	Rok	Členský stát	Vinařská oblast / vinařské oblasti	Vína, kterých se to týká
1.	2000	Německo	Všechny vinařské oblasti na německém území	Všechna vína z hroznů sklizených v roce 2000
2.	2006	Německo	Vinařské oblasti v regionech Bádensko-Würtenbersko, Bavorsko, Hesensko a Porýní-Falcko	Všechna vína z hroznů sklizených v roce 2006
3.	2006	Francie	Vinařské oblasti departementů Dolní Rýn a Horní Rýn	Všechna vína vyrobená z hroznů sklizených v roce 2006

## PŘÍLOHA I C

**MEZNÍ HODNOTY PRO OBSAH TĚKAVÝCH KYSELIN VE VÍNU**

1. Obsah těkavých kyselin nesmí překročit následující hodnoty:
  - a) 18 miliekvivalentů na litr v případě částečně zkvašeného hroznového moštu;
  - b) 18 miliekvivalentů na litr u bílého a růžového vína nebo
  - c) 20 miliekvivalentů na litr u červeného vína.
2. Obsahy uvedené v odstavci 1 platí pro:
  - a) produkty z hroznů sklizených ve Společenství, které jsou v etapě produkce a ve všech etapách obchodování;
  - b) částečně zkvašený hroznový mošt a víno pocházející ze třetích zemí ve všech etapách od jejich vstupu na zeměpisné území Společenství.
3. Odchylky od bodu 1 mohou být stanoveny pro:
  - a) některá vína s chráněným označením původu (CHOP) a některá vína s chráněným zeměpisným označením (CHZO),
    - pokud prošla dobou zrání alespoň dvou let nebo
    - pokud byla vyrobena zvláštním způsobem;
  - b) vína o celkovém obsahu alkoholu nejméně 13 % objemových.

Členské státy sdělí tyto odchylky Komisi, která o nich uvědomí ostatní členské státy.

---

## PŘÍLOHA I D

## MEZNÍ HODNOTY A PODMÍNKY PRO SLAZENÍ VÍN

1. Slazení vína je povoleno pouze v případě, že se provádí jedním nebo více z těchto výrobků:

- a) hroznový mošt;
- b) zahuštěný hroznový mošt;
- c) rektifikovaný moštový koncentrát.

Celkový obsah alkoholu dotyčného vína nebude zvýšen o více než 4 % objemových.

2. Slazení dovezených vín určených k přímé lidské spotřebě a se zeměpisným označením se na území Společenství zakazuje. Na slazení ostatních dovezených vín se vztahují stejné podmínky jako ty, které se použijí na vína vyrobená ve Společenství.

3. Slazení vína s chráněným označením původu může členský stát povolit jen tehdy, pokud:

- a) jsou dodrženy podmínky a mezní hodnoty stanovené jinde v této příloze;
- b) se provádí v oblasti, ze které dotyčné víno pochází, nebo v její bezprostřední blízkosti.

Hroznový mošt a zahuštěný hroznový mošt podle bodu 1 musí pocházet ze stejné oblasti jako víno, pro jehož slazení jsou užitý.

4. Slazení vína je povoleno pouze ve výrobní etapě a v etapě velkoobchodu.

5. Slazení vína se musí provádět při dodržování těchto zvláštních správních pravidel:

- a) Fyzické nebo právnické osoby, které provádějí slazení, zašlou odpovídající prohlášení příslušnému orgánu členského státu, na jehož území bude slazení provedeno.
- b) Tato prohlášení se provádějí písemně. Musí být doručena příslušnému orgánu nejméně 48 hodin před dnem provedení úkonu.
- c) Jestliže některý podnik provádí slazení často nebo trvale, mohou členské státy povolit, aby prohlášení příslušnému orgánu platilo pro více úkonů nebo určité období. Takové prohlášení lze povolit pouze tehdy, když podnik vede evidenci o jednotlivých úkonech a o údajích podle písmene d).
- d) Prohlášení obsahuje tyto údaje:

- množství vína a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu,
- množství přidávaného hroznového moštu a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu, případně množství a hustotu přidávaného zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentráту,
- celkový a skutečný obsah alkoholu vína po provedeném slazení.

Osoby uvedené v písmenu a) vedou evidenční knihu vstupů a výstupů hroznového moštu, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentráту, který drží za účelem slazení.

## PŘÍLOHA II

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OMEZENÍ PRO ŠUMIVÁ VÍNA, JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA  
A AROMATICKÁ JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA****A. Šumivé víno**

1. Pro účely tohoto bodu, jakož i bodu B a C této přílohy se rozumí:
  - a) „tirážním likérem“  
produkt, který se přidává do kupáže za účelem druhotného kvašení;
  - b) „expedičním likérem“  
produkt, který se přidává do šumivého vína za účelem dosažení požadované chuti.
2. Expediční likér může obsahovat pouze:
  - sacharosu,
  - hroznový mošt,
  - částečně zkvašený hroznový mošt,
  - zahuštěný hroznový mošt,
  - rektifikovaný moštový koncentrát,
  - víno nebo
  - jejich směs,případně s přidavkem destilátu z vína.
3. Aniž je dotčeno povolené obohacování jednotlivých složek kupáže podle nařízení (ES) č. 479/2008, je jakékoliv obohacování kupáže zakázáno.
4. Přesto může každý členský stát pro určité oblasti a odrůdy, jestliže je to z technického hlediska opodstatněno, povolit obohacování kupáže v místě přípravy šumivého vína za těchto podmínek:
  - a) u žádné ze složek kupáže dosud neproběhlo obohacení;
  - b) tyto složky sestávají výhradně z hroznů sklizených na jeho území;
  - c) obohacení se provede jen jednou;
  - d) nebudou překročeny následující mezní hodnoty:
    - i) 3 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny A;
    - ii) 2 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny B;
    - iii) 1,5 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny C;
  - e) bude jako metody použito přidavku sacharosy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu.
5. Přídavek tirážního a expedičního likéru není považován za obohacování ani za slazení. Přídavek tirážního likéru může zvýšit celkový obsah alkoholu kupáže nejvýše o 1,5 % objemových. Toto zvýšení se vypočte z rozdílu mezi celkovým obsahem alkoholu kupáže a celkovým obsahem alkoholu šumivého vína před případným přidavkem expedičního likéru.

6. Přídavek expedičního likéru může zvýšit skutečný obsah alkoholu šumivého vína nejvýše o 0,5 % objemových.
7. Slazení kupáže a jejich jednotlivých složek je zakázáno.
8. Mimo případné přikyselení či odkyselení jednotlivých složek v souladu s ustanoveními nařízení (ES) č. 479/2008, lze přikyselit nebo odkyselit i kupáž. Přikyselení a odkyselení kupáže se vzájemně vylučují. Přikyselení lze provést nejvýše v množství 1,5 gramů na litr, vyjádřeno v kyselině vinné, tj. 20 miliekvivalentů na litr.
9. V letech s výjimečnými povětrnostními podmínkami může být horní mez zvýšena z 1,5 gramů na litr, tj. 20 miliekvivalentů na litr, na 2,5 gramů na litr, tj. 34 miliekvivalentů na litr, pokud přirozený obsah kyselin není nižší než 3 gramy na litr vyjádřeno v kyselině vinné, tj. 40 miliekvivalentů na litr.
10. Oxid uhličitý v šumivém vínu může pocházet pouze z alkoholového kvašení kupáže, ze které je víno připravováno.

Toto kvašení může být výsledkem pouze přidání tirážního likéru, pokud se nejedná o přímé zpracování hroznů, hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu na šumivé víno. Může probíhat pouze v lahvích nebo v uzavřeném tanku.

Užití oxidu uhličitého při plnění do láhví prostřednictvím protitlaku je povoleno, jestliže probíhá pod dohledem a tlak oxidu uhličitého se v šumivém vínu nezvyšuje.

11. Pokud jde o jiná šumivá vína než šumivá vína s chráněným označením původu:
  - a) může tirážní likér určený k jejich výrobě obsahovat pouze:
    - hroznový mošt,
    - částečně zkvašený hroznový mošt,
    - zahuštěný hroznový mošt,
    - rektifikovaný moštový koncentrát nebo
    - sacharosu a víno;
  - b) musí vykazovat nejméně 9,5 % objemových skutečného obsahu alkoholu včetně alkoholu, který je obsažen v případně přidaném expedičním likéru.

#### B. Jakostní šumivé víno

1. Tirážní likér pro jakostní šumivé víno může obsahovat pouze:
  - a) sacharosu,
  - b) zahuštěný hroznový mošt,
  - c) rektifikovaný moštový koncentrát,
  - d) hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt nebo
  - e) víno.
2. Producentké členské státy mohou pro jakostní šumivé víno, na které se vztahuje tato hlava a které je vyráběno na jejich území, stanovit doplňující parametry a podmínky výroby a oběhu nebo zpřísnit stávající parametry a podmínky.
3. Na výrobu jakostního šumivého vína se vztahují rovněž pravidla uvedená:
  - v části A bodech 1 až 10,
  - v části C bodu 3, pokud jde o skutečný obsah alkoholu, v části C bodu 5, pokud jde o minimální přetlak, a v části C bodu 6 a části C bodu 7, pokud jde o minimální doby procesu výroby, aniž je tím dotčena tato část B bod 4 písm. d).



4. Pro jakostní aromatické šumivé víno platí toto:
- není-li stanoveno jinak, může být získáno pouze tím, že se pro kupáž použije výhradně hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt, který je získán z odrůd vinné révy uvedených na seznamu uvedeném v dodatku 1. Jakostní aromatické šumivé víno však může být vyrobeno tradičním způsobem z kupáže složené z vín získaných z hroznů odrůdy „Prosecco“ sklizených v regionech Trentino-Alto Adige, Veneto a Friuli-Venezia Giulia;
  - řízení kvasného procesu před vytvořením a po vytvoření kupáže může za účelem tvorby oxidu uhličitého probíhat pouze chlazením nebo jinými fyzikálními postupy;
  - přídavek expedičního likéru se zakazuje;
  - doba procesu výroby jakostního aromatického šumivého vína musí činit nejméně jeden měsíc.

**C. Šumivé víno a jakostní šumivé víno s chráněným označením původu**

- Celkový obsah alkoholu kupáže určené k výrobě jakostního šumivého vína s chráněným označením původu musí vykazovat nejméně:
  - 9,5 % objemových ve vinařských zónách C III,
  - 9 % objemových v ostatních vinařských zónách.
- Přesto mohou kupáže určené k výrobě jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ a „Montello e Colli Asolani“, které byly získány z jediné odrůdy vinné révy, vykazovat celkový obsah alkoholu nejméně 8,5 % objemových.
- Jakostní šumivé víno s chráněným označením původu musí vykazovat nejméně 10 % objemových skutečného obsahu alkoholu včetně alkoholu, který je obsažen v případném přidaném expedičním likéru.
- Tirážní likér pro šumivá vína a jakostní šumivá vína s chráněným označením původu může obsahovat pouze:
  - sacharosu,
  - zahuštěný hroznový mošt,
  - rektifikovaný moštový koncentrát,

a

  - hroznový mošt,
  - částečně zkvašený hroznový mošt,
  - víno,

vhodné k získávání stejného šumivého vína nebo stejného jakostního šumivého vína s chráněným označením původu jako toho, do něhož se přidá tirážní likér.
- Odchylně od bodu 5 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 jakostní šumivé víno s chráněným označením původu, které je uchováváno v uzavřených nádobách s objemem menším než 25 cl při 20 °C, může vykazovat přetlak nejméně 3 baru.
- Doba výrobního procesu jakostních šumivých vín s chráněným označením původu včetně zrání v produkčním podniku od počátku kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého činí alespoň:
  - šest měsíců, pokud dochází k uvedenému kvašení v uzavřeném tanku;
  - devět měsíců, pokud dochází k uvedenému kvašení v lahvi.

7. Doba kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého v kupáži a doba neoddělení kupáže od kalů činí nejméně:
- 90 dní,
  - 30 dnů, pokud kvašení probíhá v nádobách s míchacím zařízením.
8. Pravidla uvedená v části A bodu 1 až 10 a v části B bodu 2 se použijí rovněž na šumivá vína a jakostní šumivá vína s chráněným označením původu.
9. Pro jakostní aromatické šumivé víno s chráněným označením původu platí toto:
- a) může být získáno pouze tím, že se pro vytvoření kupáže použije výhradně hroznový mošt a částečně zkvašený hroznový mošt, který je získán z odrůd révy uvedených na seznamu v dodatku 1, pokud tyto odrůdy jsou v pěstitelské oblasti, jejíž název jakostní šumivé víno s chráněným označením původu nese, uznány za vhodné k výrobě jakostního šumivého vína s chráněným označením původu; odchylně může být získáno aromatické jakostní šumivé víno s chráněným označením původu tím, že pro vytvoření kupáže se použijí vína z hroznů odrůdy „Prosecco“, které byly sklizeny v pěstitelských oblastech s označením původu „Conegliano-Valdobbiadene“ a „Montello e Colli Asolani“;
  - b) řízení kvasného procesu před vytvořením a po vytvoření kupáže může za účelem tvorby oxidu uhličitého probíhat pouze chlazením nebo jinými fyzikálními postupy;
  - c) přídavek expedičního likéru se zakazuje;
  - d) skutečný obsah alkoholu jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu musí činit nejméně 6 % objemových;
  - e) celkový obsah alkoholu jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu musí činit nejméně 10 % objemových;
  - f) jakostní aromatické šumivé víno s chráněným označením původu uchovávané v uzavřených nádobách při 20 °C musí vykazovat přetlak nejméně 3 bary;
  - g) odchylně od části C bodu 6 musí činit doba procesu výroby jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu nejméně jeden měsíc.
-

## Dodatek 1

**Seznam odrůd hroznového vína, z nichž lze vyrábět cuvée pro přípravu aromatických jakostních šumivých vín  
a aromatických jakostních šumivých vín s chráněným označením původu**

Airén	Tous les Malvoisies
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Tous les Muscats
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

---

## PŘÍLOHA III

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OMEZENÍ PRO LIKÉROVÁ VÍNA A LIKÉROVÁ VÍNA S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM****A. Likérová vína**

1. Produkty uvedené v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 sloužící k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením mohou být případně zpracovávány pouze enologickými postupy a ošetřeními stanovenými v nařízení (ES) č. 479/2008 nebo v tomto nařízení.
2. Avšak:
  - a) zvýšení přirozeného obsahu alkoholu je možno uskutečnit jen za použití produktů uvedených v bodu 3 písm. e) a f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 a
  - b) odchylně je Španělsko oprávněno povolit použití síranu vápenatého pro španělská vína označená tradičním výrazem „vino generoso“ nebo „vino generoso de licor“, pokud jde o tradiční postup a obsah síranů takto ošetřeného produktu nepřekročí hodnotu 2,5 gramu na litr, vyjádřených jako síran draselný. Takto získaná vína mohou být doplňkově přikyseleny až do 1,5 gramu na litr.
3. Aniž jsou dotčeny přísnější předpisy, které členské státy mohou stanovit pro likérová vína a likérová vína s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením vyrobená na jejich území, povolují se u těchto produktů enologické postupy uvedené v nařízení (ES) č. 479/2008 nebo v tomto nařízení.
4. Rovněž je povoleno:
  - a) slazení uvedené v prohlášení a evidenci, pokud u užitých produktů neproběhlo obohacení zahuštěným hroznovým moštem, pomocí:
    - zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 3 % objemových,
    - zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného moštového koncentrátu či částečně zkvašeného hroznového moštu ze zaschlých hroznů v případě španělského vína označeného tradičním výrazem „vino generoso de licor“, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 8 % objemových,
    - zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu v případě likérových vín s chráněným označením původu „Madeira“, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 8 % objemových;
  - b) přidání lihu, destilátu nebo pálenky uvedených v bodu 3 písm. e) a f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, aby se vyrovnaly ztráty, které vzniknou odparem během zrání;
  - c) zrání v nádobách při teplotě nepřesahující 50 °C v případě likérových vín s chráněným označením původu „Madeira“.
5. Odrůdy révy, z nichž se získávají produkty uvedené v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 sloužící k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, se vybírají z odrůd uvedených v čl. 24 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.
6. Přirozený obsah alkoholu u produktů uvedených v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 sloužících k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením musí být alespoň 12 % objemových.

**B. Likérové víno s chráněným označením původu (jiná ustanovení než ta, která jsou stanovena v části A této přílohy a týkající se především likérových vín s chráněným označením původu)**

1. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, jejichž výroba zahrnuje užití hroznového moštu nebo směsi hroznového moštu s vínem, uvedených v bodu 3 písm. c) čtvrté odrážce přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 je uveden v dodatku 1 části A této přílohy.

2. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, do nichž mohou být přidány produkty uvedené v bodu 3 písm. f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, je uveden v dodatku 1 části B této přílohy.

3. Produkty uvedené v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, jakož i zahuštěný hroznový mošt a částečně zkvašený hroznový mošt ze zaslých hroznů podle bodu 3 písm. f) podbodu iii) uvedené přílohy IV použité k výrobě likérového vína s chráněným označením původu, musí pocházet z oblasti, jejíž název dotyčné likérové víno s chráněným označením původu nese.

Co se však týká likérových vín s chráněným označením původu „Málaga“ a „Jerez-Xérès-Sherry“, mohou hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt a podle části B bodu 4 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 také částečně zkvašený hroznový mošt ze zaslých hroznů podle bodu 3 písm. f) podbodu iii) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 odrůdy „Pedro Ximénez“ pocházet z oblasti „Montilla – Moriles“.

4. Úkony uvedené v části A bodu 1 až 4 této přílohy pro výrobu likérového vína s chráněným označením původu mohou být prováděny jen uvnitř oblasti uvedené v bodu 3.

Co se však týká likérového vína s chráněným označením původu „Porto“, jemuž je toto označení vyhrazeno a které je vyráběno z hroznů pocházejících z oblasti nazvané „Douro“, mohou být prováděny doplňkové postupy výroby a zrání buď ve výše uvedené oblasti nebo v oblasti Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Aniž jsou dotčeny přísnější předpisy, které členské státy mohou stanovit pro likérová vína s chráněným označením původu vyrobená na svém území:

a) nesmí být přirozený obsah alkoholu u produktů sloužících k výrobě likérových vín s chráněným označením původu uvedených v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 nižší než 12 % objemových. Některá likérová vína s chráněným označením původu uvedená na jednom ze seznamů v dodatku 2 části A této přílohy však lze získat:

i) buď z hroznového moštu o přirozeném obsahu alkoholu nejméně 10 % objemových v případě likérových vín s chráněným označením původu, která byla vyrobena s přísadou pálenky z vína nebo matolinové pálenky s označením původu a pocházejících případně ze stejného podniku;

ii) nebo z částečně zkvašeného hroznového moštu nebo v případě druhé odrážky uvedené níže z vína s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně:

— 11 % objemových, jedná-li se o likérová vína s chráněným označením původu, která byla vyrobena přidáním neutrálního alkoholu nebo vinného destilátu se skutečným obsahem alkoholu nejméně 70 % objemových nebo z pěstitelské vinnice,

— 10,5 % objemových, jedná-li se o vína, která byla vyrobena z bílého hroznového moštu uvedeného na seznamu 3 v části A dodatku 2,

— 9 % objemových, jedná-li se o portugalské likérové víno s chráněným označením původu „Madeira“, které bylo vyrobeno tradičním a obvyklým způsobem výroby podle vnitrostátních právních předpisů, jež takový způsob výroby výslovně stanoví;

b) Seznam likérových vín s chráněným označením původu, která mají odchýlně od bodu 3 písm. b) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 celkový obsah alkoholu nižší než 17,5 % objemových, aniž by však byl nižší než 15 % objemových, jak to výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy, které se na ně používaly před 1. lednem 1985, je uveden v části B dodatku 2.

6. Tradiční zvláštní výrazy „οἶνος γλυκὺς φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“ a „vinho doce natural“ jsou vyhrazeny likérovým vínům s chráněným označením původu, která:

— byla získána z hroznů pocházejících minimálně z 85 % z odrůd uvedených na seznamu v dodatku 3,

— byla vyrobena z moštu, který vykazuje minimální obsah původního přírodního cukru 212 gramů na litr,

— byla bez jakéhokoliv jiného obohacování získána přidáním lihu, destilátu nebo pálenky uvedených v bodu 3 písm. e) a f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.

7. Pokud je to podle tradičních výrobních postupů nutné, mohou členské státy pro likérová vína s chráněným označením původu vyráběná na svém území stanovit, že zvláštní tradiční výraz „vin doux naturel“ je vyhrazen pro likérová vína s chráněným označením původu, která jsou:
- vinifikovaná přímo producentem sklízějícím hrozny a pocházejí výhradně z hroznů muškátových odrůd a odrůd Grenache, Maccabéo nebo Malvoise; mohou být však použity hrozny z vinic, jejichž celková plocha obsahuje nejvýše 10 % jiných odrůd révy než čtyři výše uvedené odrůdy,
  - získaná při maximálním hektarovém výnosu 40 hektolitřů hroznového moštu podle bodu 3 písm. c) první a čtvrté odrážky přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, přičemž důsledkem jakéhokoli překročení výnosu je ztráta nároku na použití označení „vin doux naturel“ pro celou sklizeň,
  - vyrobena z výše uvedeného hroznového moštu, který vykazuje minimální obsah původního přírodního cukru alespoň 252 gramů na litr,
  - vyrobena bez jakéhokoli jiného obohacování přídavkem alkoholu vinného původu odpovídajícího obsahem čistého alkoholu nejméně 5 % objemu použitého výše uvedeného hroznového moštu a nejvýše té z následujících dvou hodnot, která je nižší:
    - buď 10 % objemu použitého výše uvedeného hroznového moštu,
    - nebo 40 % celkového obsahu alkoholu konečného produktu, kterým se rozumí součet skutečného obsahu alkoholu a ekvivalentu možného obsahu alkoholu, jenž se vypočte tak, že 1 % objemové čistého alkoholu se získá ze 17,5 gramů zbytkového cukru na litr.
8. Zvláštní tradiční výraz „vino generoso“ je vyhrazen suchému likérovému vínu s chráněným označením původu, které se vyrábí zcela nebo částečně povrchovým působením kvasinek a:
- je získáno z bílých hroznů odrůd révy Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema a Garrido Fino,
  - se dodává ke spotřebě po průměrné době zrání 2 let v dubových sudech.
- Výrobou s použitím povrchového působení kvasinek uvedenou v prvním pododstavci se rozumí biologický proces, při kterém proběhne spontánní tvorba typického kožovitého kvasinkového povlaku na volném povrchu vína po úplném alkoholickém zkvašení hroznového moštu a produkt tak získá svoje specifické analytické a organoleptické vlastnosti.
9. Zvláštní tradiční výraz „vinho generoso“ je vyhrazen likérovým vínům s chráněným označením původu „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ a „Carcavelos“ ve spojení s odpovídajícím označením původu.
10. Zvláštní tradiční výraz „vino generoso de licor“ je vyhrazen likérovému vínu s chráněným označením původu:
- vyráběnému z „vino generoso“ uvedeného v bodu 8 nebo z vína s využitím povrchového působení kvasinek vhodného k získávání tohoto „vino generoso“, k němuž se buď přidává částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů nebo zahuštěný hroznový mošt,
  - se dodává ke spotřebě po průměrné době zrání 2 let v dubových sudech.

## Dodatek 1

**Seznam likérových vín s chráněným označením původu, na jejichž výrobu se vztahují zvláštní pravidla****A. SEZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU, JEJICHŽ VÝROBA ZAHRNÚJE UŽITÍ HROZNOVÉHO MOŠTU NEBO JEHO SMĚSI S VÍNEM**

(Část B bod 1 této přílohy)

## ŘECKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muškát z Patrasu), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muškát Rion z Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muškát z Kefalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muškát z Rhodu), Μοσχάτος Λήμνου (Muškát z Lemnu), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnis), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu)

## ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu
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

## ITÁLIE

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

**B. SEZNAM, PŘI JEJICHŽ VÝROBĚ SE PŘIDÁVAJÍ PRODUKTY PODLE BODU 3 PÍSM. F) PŘÍLOHY IV NAŘÍZENÍ (ES) Č. 479/2008**

(Část B bod 2 této přílohy)

**1. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává alkohol z vína nebo sušených hroznů o minimálním obsahu alkoholu 95 % objemových a maximálním obsahu 96 % objemových**

(Bod 3 písm. f) podbod ii) první odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

## ŘECKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muškát z Patrasu), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muškát Rion z Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muškát z Kefalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muškát z Rhodu), Μοσχάτος Λήμνου (Muškát z Lemnu), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnis), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie).

## ŠPANĚLSKO

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

## KYPR

Κομμανδαρία (Kommandaria).

**2. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává vínovice nebo matolinová pálenka o minimálním obsahu alkoholu 52 % objemových a maximálním obsahu 86 % objemových**

(Bod 3 písm. f) podbod ii) druhá odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

## ŘECKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnis), Νεμέα (Nemea).

## FRANCIE

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

## KYPR

Κομμανδαρία (Kommandaria).

**3. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává pálenka ze sušených hroznů o minimálním obsahu alkoholu 52 % objemových a maximálním obsahu 94,5 % objemových**

(Bod 3 písm. f) podbod ii) třetí odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

## ŘECKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie).

**4. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů**

(Bod 3 písm. f) podbod iii) první odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

## ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ITÁLIE

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

## KYPR

Κομμανδαρία (Kommandaria).



5. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt získaný působením přímého ohně, který, odhlédne-li se od tohoto postupu, odpovídá definici zahuštěného hroznového moštu**

(Bod 3 písm. f) podbod iii) druhá odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu
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

ITÁLIE

Marsala.

6. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt**

(Bod 3 písm. f) podbod iii) třetí odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITÁLIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

## Dodatek 2

## A. Seznamy uvedené v části B bodu 5 písm. a) přílohy III

1. Seznam likérových vín s chráněným označením původu z hroznového moštu s přirozeným obsahem alkoholu nejméně 10 % objemových, které se získávají přidavkem vinnovice nebo matolinové pálenky s označením původu a pocházejících případně ze stejného podniku

## FRANCIE

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

2. Seznam likérových vín s chráněným označením původu získávaných z částečně zkvašeného hroznového moštu s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 11 % objemových přidavkem neutrálního alkoholu nebo vinného destilátu se skutečným obsahem alkoholu nejméně 70 % objemových nebo z pěstitelské vinnovice

## PORTUGALSKO

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

## ITÁLIE

Moscato di Noto

Trentino

3. Seznam likérových vín s chráněným označením původu získávaných z vína s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 10,5 % objemového

## ŠPANĚLSKO

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Seznam likérových vín s chráněným označením původu získávaných z částečně zkvašeného hroznového moštu s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9 % objemových

## PORTUGALSKO

Madeira.

## B. Seznamy uvedené v části B bodu 5 písm. b) přílohy III

**Seznam likérových vín s chráněným označením původu, pro které výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy platné před 1. lednem 1985 celkový obsah alkoholu méně než 17,5 % objemových, nejméně však 15 % objemových**

(Bod 3 písm. b) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)

## ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu
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

## ITÁLIE

Trentino.

## PORTUGALSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu
Porto – Port	Branco leve seco

*Dodatek 3***Seznam odrůd, které mohou být použity k výrobě likérových vín s chráněným označením původu a zvláštními tradičními výrazy „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ a „οινος γλυκος ψυσικος“**

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.

---

## PŘÍLOHA IV

## ZVLÁŠTNÍ METODY ROZBORU SPOLEČENSTVÍ

## A. ALLYLISOTHIOKYANÁT

1. **Princip metody**

Allylisoithiokyanát, který případně může být přítomen ve víně, se zachycuje destilací a stanovuje plynovou chromatografií.

2. **Činidla**

2.1 Ethanol, absolutní.

2.2 *Standardní* roztok: roztok allylisoithiokyanátu v absolutním alkoholu obsahující 15 mg allylisoithiokyanátu na litr.

2.3 Mrazicí směs skládající se z ethanolu a suchého ledu (teplota  $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

3. **Vybavení**

3.1 Destilační aparatura vyobrazená na obrázku na druhé straně. Aparaturou prochází nepřetržitě proud dusíku.

3.2 Topný plášť, řízený termostaticky.

3.3 Průtokoměr

3.4 Plynový chromatograf vybavený plynovým spektrofotometrickým detektorem se selektivním filtrem pro sloučeniny síry (vlnová délka = 394 nm) nebo jiným vhodným detektorem.

3.5 Chromatografická kolona z nerezové oceli, o vnitřním průměru 3 mm a délce 3 m; naplněná Carbowaxem 20M při 10 % na Chromosorb WHP, zrnitost 80 až 100 mesh.

3.6 Mikrostříkačka, 10  $\mu\text{l}$ .

4. **Postup**

Do destilační baňky dejte 2 litry vína, do dvou záchytných zkumavek dejte několik mililitrů ethanolu (2.1) tak, aby pórovité části tyčinek na rozptylování plynu byly zcela ponořeny. Tyto dvě zkumavky ochlaďte zvnější směsí. Připojte baňku k zachycovacím zkumavkám a začněte do aparatury vhnět dusík rychlostí 3 litry za hodinu. Víno zahřejte pomocí topného pláště na  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ , destilujte a zachyťte 45 až 50 ml destilátu.

Chromatograf stabilizujte. Doporučuje se použít následujících podmínek:

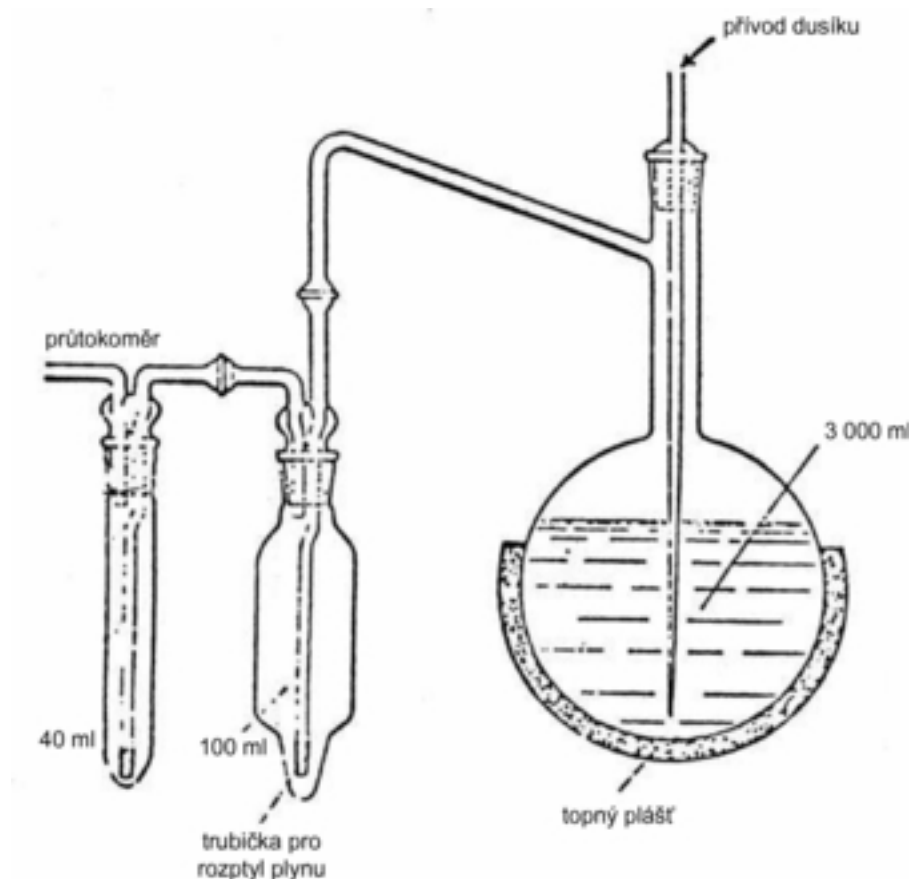
- teplota nástřiku:  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
- teplota kolony:  $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
- rychlost proudění nosného plynu helia: 20 ml za minutu.

Mikrostříkačkou zaveďte objem *standardního* roztoku tak, aby na plynovém chromatogramu bylo možno snadno identifikovat pík odpovídající allylisoithiokyanátu.

Podobně nastříkněte do chromatografu poměrnou část destilátu. Zkontrolujte, zda retenční čas obdrženého píku odpovídá času píku allylisoithiokyanátu.

Za podmínek popsaných výše sloučeniny přirozeně přítomné ve víně nebudou na chromatogramu roztoku vzorku vytvářet interferující píky.

## Aparatura pro destilaci pod proudem dusíku



## B. ZVLÁŠTNÍ METODY ROZBORU PRO REKTIFIKOVANÝ MOŠTOVÝ KONCENTRÁT

a) *Celkové kationty*1. **Princip**

Na zkoušený vzorek se působí silně kyselým katexem. Kationty se vymění za  $H^+$ . Celkové kationty se vyjadřují rozdílem mezi celkovým obsahem kyselin vytékající kapaliny a obsahem kyselin zkoušeného vzorku.

2. **Vybavení**

- 2.1 Skleněná kolona o vnitřním průměru 10 až 11 mm a délce přibližně 300 mm, na kterou je nasazen vypouštěcí kohout.
- 2.2 pH-metr se stupnicí alespoň 0,1 jednotky pH.
- 2.3 Elektrody:
  - skleněná elektroda uchovávaná v destilované vodě,
  - referenční kalomelová elektroda s nasyceným chloridem draselným uchovávaná v nasyceném roztoku chloridu draselného,
  - nebo kombinovaná elektroda uchovávaná v destilované vodě.

3. **Činidla**

- 3.1 Silně kyselá katexová pryskyřice v  $H^+$  formě nabobtnalá předem namočením přes noc ve vodě.
- 3.2 Roztok hydroxidu sodného, 0,1 M.
- 3.3 Papírový indikátor pH.

#### 4. Postup

##### 4.1 Příprava vzorku:

Použijte roztok získaný zředěním rektifikovaného moštového koncentrátu na 40 % (hmotnost/objem). Zaveďte 200 g přesně odváženého rektifikovaného moštového koncentrátu do 500 ml odměrné baňky, doplňte vodu po značku a zhomogenizujte.

##### 4.2 Příprava ionexu

Do kolony zaveďte asi 10 ml předem nabobtnalého katexu v H + formě. Proplachujte kolonu destilovanou vodou, dokud se neodstraní kyselá reakce vytékající kapaliny, kontrolovaná indikátorovým papírem.

##### 4.3 Výměna iontů

Nechte 100 ml roztoku rektifikovaného moštového koncentrátu připraveného postupem podle bodu 4.1 projít kolonou rychlostí jedna kapka za sekundu. Vytékající kapalinu zachycujte v kádince. Kolonu vypláchněte 50 ml destilované vody. Titrujte kyselost v získané kapalině (včetně oplachové vody) 0,1M roztokem hydroxidu sodného, dokud hodnota pH při 20 °C není rovna 7. Je třeba pomalu přidávat zásaditý roztok a roztok trvale protřepávat. Nechť n ml je objem použitého 0,1M hydroxidu sodného.

#### 5. Vyjádření výsledků

Celkové kationty se vyjadřují v miliekvivalentech na kilogram celkového cukru na jedno desetinné místo.

##### 5.1 Výpočet:

— Obsah kyselin eluátu vyjádřený v miliekvivalentech na kilogram rektifikovaného moštového koncentrátu:

kde E = 2,5 n.

— Celkový obsah kyselin rektifikovaného moštového koncentrátu v miliekvivalentech na kilogram: a.

— Celkové kationty v miliekvivalentech na kilogram celkových cukrů:

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

kde P = celkový obsah cukrů v % hmotnostních.

##### b) Vodivost

#### 1. Princip

Elektrická vodivost sloupce kapaliny definovaná dvěma paralelními platinovými elektrodami na koncích se měří jejím začleněním do jednoho ramene wheatstonova můstku.

Vodivost se mění s teplotou, a proto se vyjadřuje při 20 °C.

#### 2. Vybavení

2.1 Měřič vodivosti umožňující provádět měření vodivosti v rozsahu 1 až 1 000 mikrosiemens na cm ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ ).

2.2 Vodní lázeň pro uvedení teploty zkoumaných vzorků na hodnotu přibližně 20 °C ( $20 \pm 2$  °C).

#### 3. Činidla

3.1 Demineralizovaná voda se specifickou vodivostí pod  $2 \mu\text{S cm}^{-1}$  při 20 °C.

3.2 Referenční roztok chloridu draselného.

V demineralizované vodě (bod 3.1) rozpusťte 0,581 g chloridu draselného, KCl, předem vysušeného na konstantní hmotnost při teplotě 105 °C. Doplněte demineralizovanou vodou (bod 3.1) na jeden litr. Tento roztok má vodivost při 20 °C rovnou  $1\,000 \mu\text{S cm}^{-1}$ . Neměl by se uchovávat déle než tři měsíce.

4. **Postup**4.1 *Příprava vzorku k rozboru*

Použijte roztok s celkovým obsahem cukru 25 % hmotnostních (25° Brix): odvažte hmotnost vzorku 2500/P a doplňte vodou do 100 g (bod 3.1), přičemž P = celkový obsah cukrů v % hmotnostních v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

4.2 *Stanovení vodivosti*

Vzorek, který se má zkoumat, uveďte ponořením do vodní lázně na teplotu 20 °C. Teplotu udržujte v rozmezí  $\pm 0,1$  °C.

Vypláchněte dvakrát vodivostní nádobku stanovovaným roztokem.

Změřte vodivost a vyjádřete výsledek v  $\mu\text{S cm}^{-1}$ .

5. **Vyjádření výsledků**

Vodivost se vyjadřuje v mikrosiemensech na cm ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ ) při 20 °C na nejbližší celé číslo pro 25 % (hmotn.) (25° Brix) roztok rektifikovaného moštového koncentrátu.

5.1 *Výpočet:*

Pokud není aparatura vybavena prostředky pro teplotní kompenzaci, upravte změřenou vodivost pomocí tabulky I. Jestliže je teplota nižší než 20 °C, korekci přičtěte; jestliže je nad 20 °C, korekci odečtěte.

Tabulka I

**Korekce vodivosti pro teploty jiné než 20 °C ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ )**

Vodivost	Teplota (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 <sup>(1)</sup> 18,0 <sup>(2)</sup>
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

<sup>(1)</sup> Odečíst korekci.

<sup>(2)</sup> Přičíst korekci.

c) **Hydroxymethylfurfural**1. **Princip metod**1.1 *Kolorimetrická metoda*

Aldehydy odvozené od furanu, z nichž hlavní je hydroxymethylfurfural, reagují s kyselinou barbiturovou a paratoluidinem za vzniku červené sloučeniny, která se stanoví kolorimetricky při 550 nm.

1.2 *Vysoce účinná kapalinová chromatografie*

Separace kolonou prostřednictvím chromatografie s reverzní fází a stanovení při 280 nm.



## 2. Kolorimetrická metoda

### 2.1 Vybavení

2.1.1 Spektrofotometr umožňující provádět měření mezi 300 a 700 nm.

2.1.2 Skleněné kvety s optickou dráhou 1 cm.

### 2.2 Činidla

2.2.1 Kyselina barbiturová, roztok 0,5 % (hmotnost/objem).

V destilované vodě rozpusťte 500 mg kyseliny barbiturové,  $C_4O_3N_2H_4$ , a mírně zahřívejte nad vodní lázní při 100 °C. Doplňte destilovanou vodou na 100 ml. Roztok vydrží asi týden.

2.2.2 Roztok paratoluidinu, 10 % (hmotnost/objem)

Do odměrné baňky o objemu 100 ml dejte 10 g paratoluidinu,  $C_6H_4(CH_3)NH_2$ , přidejte 50 ml isopropanolu  $CH_3CH(OH)CH_3$  a 10 ml ledové kyseliny octové,  $CH_3COOH$  ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml). Doplňte isopropanolem na 100 ml. Tento roztok by se měl denně obnovovat.

2.2.3 Ethanal (acetaldehyd),  $CH_3CHO$ , vodný roztok, 1 % (hmotnost/objem)

Připravte těsně před použitím.

2.2.4 Hydroxymethylfurfural  $C_6O_3H_6$ , vodný roztok, 1 g/l

Připravte postupně roztoky s obsahem 5, 10, 20, 30 a 40 mg/l. Roztok 1 g/l a zředěné roztoky musejí být čerstvě připravené.

### 2.3 Postup

2.3.1 Příprava vzorku:

Použijte roztok získaný zředěním rektifikovaného moštového koncentrátu na 40 % (hmotnost/objem). Zaveďte 200 g přesně odváženého rektifikovaného moštového koncentrátu do 500 ml odměrného válce, doplňte vodu po značku a homogenizujte. Stanovení proveďte se 2 ml tohoto roztoku.

2.3.2 Kolorimetrické stanovení

Do každé ze dvou baněk *a* a *b* o objemu 25 ml se zabroušenými zátkami dejte 2 ml vzorku připraveného podle bodu 2.3.1. Do každé baňky dejte 5 ml roztoku paratoluidinu (bod 2.2.2); promíchejte. Do baňky *b* (kontrolní) přidejte 1 ml destilované vody a do baňky *a* (měření) přidejte 1 ml roztoku kyseliny barbiturové (bod 2.2.1). Protřepáním homogenizujte. Obsahy baněk převedte do kvet spektrofotometru s optickými drahami 1 cm. Stupnici absorbance vynulujte pomocí obsahu baňky *b* pro vlnovou délku 550 nm. Sledujte změnu v absorbanci obsahu baňky *a*; zaznamenejte maximální hodnotu *A*, které bude dosaženo po dvou až pěti minutách.

Vzorky s obsahem hydroxymethylfurfuralu nad 30 mg/l je před rozbořem nutné zředit.

2.3.3 Příprava kalibrační křivky:

Do dvou sad baněk *a* a *b* o objemu 25 ml dejte 2 ml každého z roztoků hydroxymethylfurfuralu s 5, 10, 20, 30 a 40 mg/l (2.2.4) a postupujte podle popisu v bodu 2.3.2.

Graf představující změny absorbance v závislosti na obsahu hydroxymethylfurfuralu v mg/l je přímka procházející počátkem.

2.4. Vyjádření výsledků

Obsah hydroxymethylfurfuralu v rektifikovaných moštových koncentrátech se vyjadřuje v miligramech na kilogram celkových cukrů.

2.4.1 Metoda výpočtu

Obsah hydroxymethylfurfuralu *C* mg/l ve zkoušeném vzorku je obsah na kalibrační křivce, který odpovídá absorbanci *A* změřené na vzorku.

Obsah hydroxymethylfurfuralu v miligramech na kilogram celkových cukrů je dán vztahem:

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

kde *P* = je obsah celkových cukrů v % (hmotn.) v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

### 3. Vysoce účinná kapalinová chromatografie

#### 3.1 Vybavení

##### 3.1.1 Vysoce účinný kapalinový chromatograf vybavený:

- smyčkovým vstřikovačem, 5 nebo 10 µl,
- spektrofotometrickým detektorem pro měření při 280 nm,
- kolonou z křemene s navázaným oktadecylem (např.: Bondapak C<sub>18</sub> – Corasil, Waters Ass.),
- zapisovačem, případně integrátorem.

Rychlost průtoku mobilní fáze: 1,5 ml/min.

##### 3.1.2 Membránová filtrační aparatura, průměr pórů 0,45 µm.

#### 3.2 Činidla

##### 3.2.1 Dvakrát destilovaná voda.

##### 3.2.2 Methanol, CH<sub>3</sub>OH, destilovaný nebo kvality pro vysoce účinnou kapalinovou chromatografii.

##### 3.2.3 Kyselina octová, CH<sub>3</sub>COOH, (ρ<sub>20</sub> = 1,05 g/ml).

##### 3.2.4 Mobilní fáze: voda-methanol (bod 3.2.2) – kyselina octová (bod 3.2.3) předem přefiltrovaná přes membránový filtr (0,45 µm), (40:9:1 objemově).

Tato mobilní fáze se musí připravovat denně a před použitím odplynit.

##### 3.2.5 Referenční roztok hydroxymethylfurfuralu, 25 mg/l (objemově).

Do odměrné baňky o objemu 100 ml dejte 25 mg hydroxymethylfurfuralu, přesně odváženého, C<sub>6</sub>H<sub>3</sub>O<sub>6</sub>, a doplňte ke značce methanolem (bod 3.2.2). Tento roztok zřeďte 1:10 methanolem (bod 3.2.2) a přefiltrujte přes membránový filtr (0,45 µm).

Roztok uchovávaný v chladničce v hnědé láhvi vydrží dva až tři měsíce.

#### 3.3 Postup

##### 3.3.1 Příprava vzorku:

Použijte roztok získaný zředěním rektifikovaného moštového koncentrátu na 40 % (hmotnost/objem) (zaveďte 200 g přesně odváženého rektifikovaného moštového koncentrátu do 500 ml odměrného válce, doplňte vodu po značku a homogenizujte) a přefiltrujte přes membránový filtr (0,45 µm).

##### 3.3.2 Chromatografické stanovení

Do chromatografu vstříkněte 5 (nebo 10) µl vzorku připraveného podle bodu 3.3.1 a 5 (nebo 10) µl referenčního hydroxymethylfurfuralového roztoku (bod 3.2.5). Zaznamenejte chromatogram.

Retenční čas hydroxymethylfurfuralu je přibližně šest až sedm minut.

#### 3.4 Vyjádření výsledků

Obsah hydroxymethylfurfuralu v rektifikovaných moštových koncentrátech se vyjadřuje v miligramech na kilogram celkových cukrů.

##### 3.4.1 Metoda výpočtu

Nechť obsah hydroxymethylfurfuralu v 40 % (hmotnost/objem) roztoku rektifikovaného moštového koncentrátu je C mg/l.

Obsah hydroxymethylfurfuralu v miligramech na kilogram celkových cukrů je dán vztahem:

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

kde P = je obsah celkových cukrů v % (hmotn.) v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

d) **Těžké kovy**1. **Principy**I. *Rychlá metoda pro vyhodnocení těžkých kovů*

Těžké kovy se odhalují ve vhodné zředěném rektifikovaném moštovém koncentrátu zbarvením způsobeným vznikem sulfidů. Vyhodnocují se srovnáním se standardním olovnatým roztokem odpovídajícím nejvyšším přípustným hodnotám.

II. *Stanovení obsahu olova atomovou absorpční spektrofotometrií*

Chelát vzniklý reakcí olova s pyrolidin-dithiokarbamátem amonným se extrahuje methyloisobutylketonem a absorbance se měří při 283,3 nm. Obsah olova se stanoví pomocí známých přidávaných množství olova v sadě standardních roztoků.

2. **Rychlá metoda pro vyhodnocení těžkých kovů**2.1 **Činidla**

## 2.1.1 Zředěná kyselina chlorovodíková, 70 % (hmotnost/objem)

VeźmĚte 70 g kyseliny chlorovodĚkovĚ, HCl ( $\rho_{20} = 1,16$  až  $1,19$  g/ml) a doplĚte vodou na 100 ml.

## 2.1.2 Zředěná kyselina chlorovodíková, 20 % (hmotnost/objem)

VeźmĚte 20 g kyseliny chlorovodĚkovĚ, HCl ( $\rho_{20} = 1,16$  až  $1,19$  g/ml) a doplĚte vodou na 100 ml.

## 2.1.3 Zředěný amoniak

VeźmĚte 14 g amoniaku, NH<sub>3</sub>, ( $\rho_{20} = 0,931$  až  $0,934$  g/ml) a doplĚte vodou na 100 ml.

## 2.1.4 Tlumivý roztok o pH 3,5

RozpusĚte 25 g octanu amonnĚho CH<sub>3</sub>COONH<sub>4</sub>, ve 25 ml vody a pĚidejte 38 ml zředĚnĚ kyseliny chlorovodĚkovĚ (bod 2.1.1). V pĚĚpadĚ potĚeby upravte pH zředĚnou kyselinou chlorovodĚkovou (bod 2.1.2) nebo zředĚným amoniakem (bod 2.1.3) a doplĚte vodou na 100 ml.

2.1.5 Roztok thioacetamidu, C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>NS, 4 % (hmotnost/objem).2.1.6 Roztok glycerolu, C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>, 85 % (hmotnost/objem)

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

## 2.1.7 ThioacetamidovĚ ěinidlo

K 0,2 ml roztoku thioacetamidu (bod 2.1.5) pĚidejte 1 ml smĚsi sestĚvajĚcĚ z 5 ml vody, 15 ml 1M roztoku hydroxidu sodnĚho a 20 ml glycerolu (bod 2.1.6). ZahĚvĚjte na vodnĚ lĚzni pĚi 100 °C po dobu 20 sekund. PĚipravte tĚsnĚ pĚed použitĚm.

## 2.1.8 Roztok obsahujĚcĚ 0,002 g/l olova

PĚipravte 1 g/l roztok olova rozpusĚtĚnĚm 0,400 g dusiĚnanu olovnatĚho, Pb(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>, ve vodĚ a doplnĚnĚm vodou na 250 ml. V dobĚ použitĚ zĚdĚte tento roztok vodou v pomĚru dva ku tisĚci (objemovĚ) tak, abyste zĚskali roztok 0,002 g/l.

2.2 **Postup**

RozpusĚte zkuĚební vzorek 10 g rektifikovanĚho moĚtovĚho koncentrĚtu v 10 ml vody. PĚidejte 2 ml tlumivĚho roztoku 3,5 pH (bod 2.1.4); promĚchejte. PĚidejte 1,2 ml thioacetamidovĚho ěinidla (bod 2.1.7). Ihned promĚchejte. PĚipravte srovnĚvacĚ vzorek za stejnĚch podmĚnek použitĚm 10 ml roztoku olova 0,002 g/l (bod 2.1.8).

Po dvou minutĚch by hnĚdĚ zbarvenĚ rektifikovanĚho moĚtovĚho koncentrĚtu nemĚlo bĚt intenzivnĚjĚsĚ neź zbarvenĚ srovnĚvacĚho vzorku.

2.3 **VĚpoĚet:**

Za vĚĚ uvedenĚch podmĚnek odpovĚdĚ srovnĚvacĚ vzorek nejvĚyĚĚĚmu pĚĚpustnĚmu obsahu tĚěžkĚch kovĚ vyjĚdĚrenĚmu jako olovo (2 mg/kg) rektifikovanĚho moĚtovĚho koncentrĚtu.

### 3. Stanovení obsahu olova atomovou absorpční spektrofotometrií

#### 3.1 Vybavení

3.1.1 Atomový absorpční spektrofotometr vybavený hořákem na vzduch a acetylen

3.1.2 Olověná výbojka s dutou katodou

#### 3.2 Činidla

3.2.1 Zředěná kyselina octová

Vezměte 12 g ledové kyseliny octové ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml) a doplňte vodou na 100 ml.

3.2.2 Roztok pyrolidin-dithiokarbamátu amonného,  $C_5H_{12}N_2S_2$ , 1 % (hmotnost/objem)

3.2.3 Methylisobutylketon,  $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4 Roztok obsahující 0,010 g/l olova

Zředte roztok olova 1 g/l (bod 2.1.8) na 1 % (objemově).

#### 3.3 Postup

3.3.1 Příprava vzorku ke zkoumání

Rozpusťte 10 g rektifikovaného moštového koncentrátu ve směsi stejných objemů zředěné kyseliny octové (bod 3.2.1) a vody a doplňte touto směsí na 100 ml.

Přidejte 2 ml roztoku pyrolidin-dithiokarbamátu amonného (bod 3.2.2) a 10 ml methylisobutylketonu (bod 3.2.3). Protřeptejte po dobu 30 sekund za současného chránění před jasným světlem. Nechte oddělit dvě vrstvy. Použijte vrstvu methylisobutylketonu.

3.3.2 Příprava referenčních roztoků

Připravte tři referenční roztoky obsahující kromě 10 g rektifikovaného moštového koncentrátu po řadě 1, 2 a 3 ml roztoku obsahujícího 0,010 g/l olova (bod 3.2.4). S těmito roztoky zacházejte stejným způsobem jako se zkoumaným roztokem.

3.3.3 Slepý vzorek

Připravte slepý vzorek postupem podle bodu 3.3.1, ale bez přidání rektifikovaného moštového koncentrátu.

3.3.4 Stanovení

Zvolte vlnovou délku 283,3 nm.

Methylisobutylketon ze slepého vzorku atomizujte v plameni a vynulujte stupnici absorbance.

Pomocí příslušných extraktů v rozpouštědle stanovte absorbance zkoumaného roztoku i referenčních roztoků.

3.4 Vyjádření výsledků

Obsah olova v miligramech na kilogram rektifikovaného moštového koncentrátu vyjádřete na jedno desetinné místo.

3.4.1 Výpočet:

Znáznorněte graficky křivku udávající změny v absorbanci jako funkci obsahu olova přidaného k referenčním roztokům, přičemž nulový obsah odpovídá zkoumanému roztoku.

Extrapolujte přímkou spojující body, dokud neprotne zápornou část osy obsahu. Vzdálenost průsečíku od počátku udává obsah olova ve zkoumaném roztoku.

e) **Chemické stanovení ethanolu**

Tato metoda se používá pro stanovení obsahu alkoholu nízkoalkoholických tekutin, jako jsou mošty, zahuštěné mošty a rektifikované moštové koncentráty.

1. **Princip**

Jednoduchá destilace kapaliny. Oxidace ethanolu v destilátu dichromanem draselným. Titrace přebytečného dichromanu roztokem dvojmocného železa.

2. **Vybavení**

## 2.1 Destilační aparatura používaná k měření obsahu alkoholu

3. **Činidla**3.1 *Roztok dichromanu draselného*

Rozpusťte 33,600 g dichromanu draselného,  $K_2Cr_2O_7$ , v dostatečném množství vody, aby vznikl jeden litr roztoku při 20 °C.

Jeden mililitr tohoto roztoku oxiduje 7,8924 mg alkoholu.

3.2 *Roztok síranu železnato-amonného*

Rozpusťte 135 g síranu železnato-amonného,  $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ , v dostatečném množství vody, aby vznikl jeden litr roztoku a přidejte 20 ml koncentrované kyseliny sírové,  $H_2SO_4$  ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml). Tento roztok, čerstvě připravený, více méně odpovídá polovině svého objemu roztoku dichromanu. Následně pomalu oxiduje.

3.3 *Roztok manganistanu draselného*

Rozpusťte 1,088 g manganistanu draselného,  $KMnO_4$ , v dostatečném množství vody, aby vznikl jeden litr roztoku.

3.4 *Zředěná kyselina sírová, 1:2 (objemově)*

Po malých dávkách a za neustálého míchání k 500 ml vody přidávejte 500 ml kyseliny sírové  $H_2SO_4$ , ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml).

3.5 *Činidlo ortofenantrolin železnatý*

Rozpusťte 0,695 g síranu železnatého,  $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ , ve 100 ml vody a přidejte 1,485 g ortofenantrolin monohydrátu  $C_{12}H_{18}N_2 \cdot H_2O$ . Zahřátím usnadněte rozpouštění. Tento jasně červený roztok se dobře uchovává.

4. **Postup**4.1 *Destilace*

Do destilační baňky dejte 100 g rektifikovaného moštového koncentrátu a 100 ml vody. Destilát zachycujte v odměrné baňce o objemu 100 ml a doplňte vodou ke značce.

4.2 *Oxidace*

Vezměte 300 ml baňku se zabroušenou skleněnou zátkou a s rozšířeným hrdlem umožňující vypláchnutí hrdla beze ztráty. Do baňky dejte 20 ml titračního roztoku dichromanu draselného (bod 3.1) a 20 ml zředěné kyseliny sírové (1:2, objemově) (bod 3.4) a protřepejte. Přidejte 20 ml destilátu. Baňku uzavřete zátkou, protřepejte a počkejte alespoň 30 minut při občasném zatřepání. (To je „měřená“ baňka.)

Provedte titraci roztoku síranu železnato-amonného (bod 3.2) s ohledem na roztok dichromanu draselného tak, že do stejné baňky dáte stejná množství činidel, ale nahradíte 20 ml destilátu 20 ml destilované vody. (To je „kontrolní“ baňka.)

4.3 *Titrace*

K obsahu „měřené“ baňky přidejte čtyři kapky činidla ortofenantrolinu (bod 3.5). Titrujte přebytečný dichroman přidáváním roztoku síranu železnato-amonného (bod 3.2). Železnatý roztok přestaňte přidávat, když se barva směsi změní z modrozelené na hnědou.

K přesnějšímu posouzení koncového bodu změňte barvu směsi zpátky z hnědé na modrozelenou přidáním roztoku manganistanu draselného (bod 3.3). Odečtěte desetinu objemu tohoto použitého roztoku od objemu přidaného železnatého roztoku. Nechť tento rozdíl je n ml.

Postupujte stejným způsobem s kontrolní baňkou. Nechť n' ml je rozdíl.

## 5. Vyjádření výsledků

Ethanol se vyjadřuje v gramech na kilogram celkových cukrů a uvádí se na jedno desetinné místo.

### 5.1 Metoda výpočtu

$n'$  ml železnatého roztoku redukuje 20 ml roztoku dichromanu, který oxiduje 157,85 mg čistého ethanolu.

Jeden mililitr železnatého roztoku má stejnou redukční sílu jako

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

$n - n'$  ml železnatého roztoku má stejnou redukční sílu jako

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

Obsah ethanolu v g/kg rektifikovaného moštového koncentrátu je dán vztahem:

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

Obsah ethanolu v g/kg celkových cukrů je dán vztahem:

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

kde  $P$  = je obsah celkových cukrů v % (hmotn.) v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

### f) *Meso-inositol, scyllo-inositol a sacharosa*

#### 1. Princip

Plynná chromatografie silylovaných derivátů

#### 2. Činidla

2.1 Vnitřní standard: xylitol (vodný roztok asi 10 g/l, ke kterému se přidá na špičku lžičky azidu sodného).

2.2 Bis(trimethylsilyl)trifluoracetamid – BSTFA – ( $C_8H_{18}F_3NOSi_2$ )

2.3 Trimethylchlorsilan ( $C_3H_9ClSi$ )

2.4 Pyridin p.a. ( $C_5H_5N$ )

2.5 Meso-inositol ( $C_6H_{12}O_6$ )

#### 3. Vybavení

3.1 Plynový chromatograf vybavený:

3.2 Kapilární kolonou (např.: křemenné sklo, potažené OV 1, tloušťka vrstvy 0,15  $\mu$ m, délka 25 m a vnitřní průměr 0,3 mm)

Provozní podmínky: nosný plyn: vodík nebo helium,

— rychlost průtoku nosného plynu: asi 2 ml za minutu,

— teplota vstřikovače a detektoru: 300 °C,

— programování teploty: 1 minuta při 160 °C, 4 °C za minutu na 260 °C, konstantní teplota 260 °C po dobu 15 minut,

— poměr děliče: asi 1:20.

3.3 Integrátor

3.4 Mikrostříkačka, 10  $\mu$ l

- 3.5. Mikropipety, 50, 100 a 200  $\mu$ l
- 3.6. Baňka o objemu 2 ml s teflonovou zátkou
- 3.7. Sušárna

#### 4. **Postup**

Přesně odvážený vzorek asi 5 g rektifikovaného moštového koncentrátu se vloží do baňky o objemu 50 ml. Přidá se 1 ml standardního roztoku xylytolu (bod 2.1) a doplní se vodou. Po promíchání se odebere 100  $\mu$ l roztoku a dá do baňky (3.6), kde se suší pod mírným proudem vzduchu. V případě nutnosti se může přidat 100  $\mu$ l absolutního ethanolu, aby se usnadnilo odpařování.

Zbytek se opatrně rozpustí v 100  $\mu$ l pyridinu (bod 2.4) a přidá se 100  $\mu$ l bis(trimethylsilyl)trifluoracetamidu (bod 2.2) a 10  $\mu$ l trimethylchlorsilanu (bod 2.3.). Baňka se uzavře teflonovou zátkou a zahřívá při 60 °C po dobu jedné hodiny.

Odeberte 0,5  $\mu$ l čiré tekutiny a vstříkněte pomocí zahřáté duté jehly v souladu s uvedeným poměrem děliče.

#### 5. **Výpočet výsledků**

- 5.1. Připraví se roztok obsahující:

60 g/l glukosy, 60 g/l fruktosy, 1 g/l meso-inositolu a 1 g/l sacharosy.

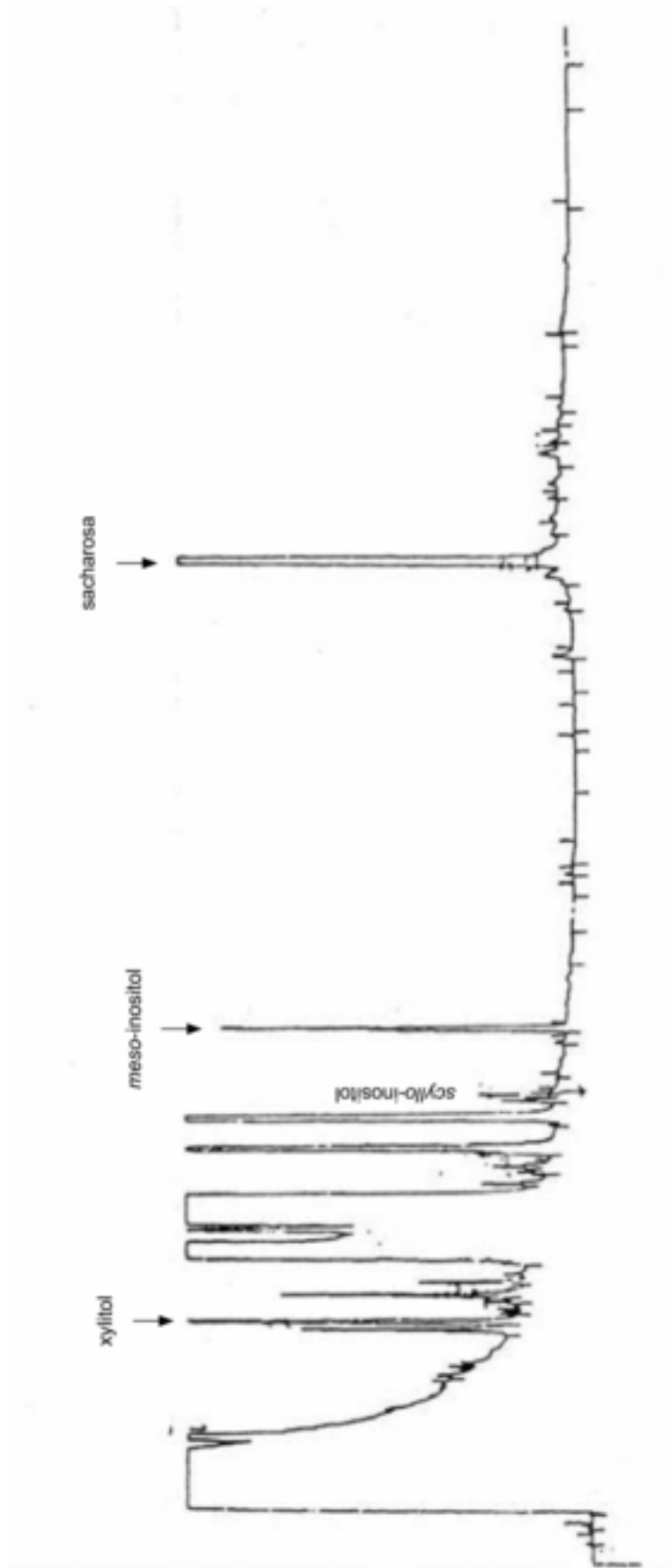
Odváží se 5 g roztoku a postupuje se podle bodu 4. Výsledky pro meso-inositol a sacharosu s ohledem na xylytol se vypočítají z chromatogramu.

V případě scyllo-inositolu, který není k dispozici v obchodní síti a má retenční čas mezi posledním píkem anomerní formy glukosy a píkem pro meso-inositol (viz diagram na další straně) se bere stejný výsledek jako pro meso-inositol.

#### 6. **Vyjádření výsledků**

- 6.1. Meso-inositol a scyllo-inositol se vyjadřují v miligramech na kilogram celkových cukrů.

Sacharosa se vyjadřuje v gramech na kilogram moštu.





## PŘÍLOHA V

## SROVNÁVACÍ TABULKA PODLE ČL. 16 DRUHÉHO PODODSTAVCE

Nařízení (ES) č. 1493/1999	Nařízení (EHS) č. 2676/90	Nařízení (ES) č. 423/2008	Toto nařízení
—	—	Článek 1	Článek 1
—	—	—	Článek 2
Čl. 43 odst. 1	—	Článek 5	Čl. 3 odst. 1
Čl. 43 odst. 2 první odrážka	—	Článek 23	Čl. 3 odst. 2
Čl. 43 odst. 2 první odrážka	—	Článek 24	Čl. 3 odst. 3
Čl. 43 odst. 2 první odrážka	—	Články 34, 35 a 36	Čl. 3 odst. 4
—	—	Článek 44	Článek 4
Čl. 43 odst. 2 druhá odrážka	—	—	Článek 5
Čl. 43 odst. 2 třetí odrážka	—	—	Článek 6
—	—	Článek 38	Článek 7
Čl. 42 odst. 6	—	Článek 39	Článek 8
—	—	Článek 6	Článek 9
—	—	Článek 46	Čl. 10 odst. 1
—	—	Článek 45	Čl. 10 odst. 2
—	—	Článek 32	Článek 11
—	—	Článek 29	Článek 12
—	—	Článek 30	Článek 13
—	—	Článek 21	Článek 14
—	Čl. 1 odst. 1	Článek 47	Článek 15
—	—	Článek 48	Článek 16
Příloha IV	—	Články 7 a 12	Příloha I A
—	—	Článek 10	Příloha I A, dodatek 1
—	—	Článek 8	Příloha I A, dodatek 2
—	—	Článek 9	Příloha I A, dodatek 3
—	—	Článek 13	Příloha I A, dodatek 4
—	—	Články 14, 15 a 16	Příloha I A, dodatek 5
—	—	Článek 17	Příloha I A, dodatek 6
—	—	Článek 18	Příloha I A, dodatek 7
—	—	Článek 19	Příloha I A, dodatek 8
—	—	Článek 22	Příloha I A, dodatek 9
Příloha V část A	—	—	Příloha I B
Příloha V část B	—	—	Příloha I C
Příloha V část F	—	—	Příloha I D
Příloha V část H	—	Článek 28	Příloha II část A
Příloha V část I	—	Článek 4	Příloha II část B
Příloha VI část K	—	—	Příloha II část C
Příloha V část J	—	Články 25 a 37	Příloha III část A
—	—	Článek 43	Příloha III část A
Příloha VI část L	—	Články 40 a 41	Příloha III část B
—	Příloha bod 39	—	Příloha IV část A
—	Příloha bod 42	—	Příloha IV část B

**NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 607/2009****ze dne 14. července 2009,****kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

(4) Je nutno vypracovat zvláštní pravidla pro zápis označení původu a zeměpisných označení.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

(5) Omezení balení vinařského produktu s označením původu nebo zeměpisným označením nebo činností spojených s obchodní úpravou takového výrobku na vymezenou zeměpisnou oblast představuje omezení volného pohybu zboží a služeb. Podle judikatury Soudního dvora mohou být tato omezení ukládána pouze tehdy, jsou-li nezbytná, přiměřená a vhodná k ochraně pověsti daného označení původu nebo zeměpisného označení. Tato omezení musí být náležitě odůvodněna z hlediska volného pohybu zboží a služeb.

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 479/2008 ze dne 29. dubna 2008 o společné organizaci trhu s vínem, o změně nařízení (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005 a (ES) č. 3/2008 a o zrušení nařízení (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, a zejména na články 52, 56 a 63 a čl. 126 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(6) Je nutno stanovit podmínky týkající se produkce ve vymezené oblasti. Ve Společenství existuje omezený počet výjimek.

(1) Kapitola IV hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 stanoví obecná pravidla pro ochranu označení původu a zeměpisných označení pro některé vinařské produkty.

(7) Je třeba stanovit rovněž údaje, které potvrzují souvislost mezi charakteristikami dané zeměpisné oblasti a jejich vlivem na konečný výrobek.

(2) S cílem zajistit, aby označení původu a zeměpisná označení evidovaná ve Společenství splňovala podmínky stanovené v nařízení (ES) č. 479/2008, měly by vnitrostátní orgány dotčeného členského státu posuzovat žádosti v rámci předběžného vnitrostátního řízení o námitce. Je nutno provádět následné kontroly v zájmu zajištění, aby žádosti splňovaly podmínky stanovené v tomto nařízení, aby byl přístup ve všech členských státech jednotný a aby zápisy označení původu a zeměpisných označení nepoškozovaly třetí strany. Je proto nezbytné vypracovat prováděcí pravidla pro postupy podávání žádostí, jejich přezkoumávání, podávání námitek a zrušení, co se týká označení původu a zeměpisných označení některých vinařských produktů.

(8) Zápis v rejstříku Společenství pro označení původu a zeměpisná označení by měl poskytovat informace rovněž osobám působícím v obchodě a spotřebitelům. S cílem zajistit, aby byl dostupný všem, měl by být zpřístupněn elektronicky.

(3) Měly by být stanoveny podmínky, za nichž může fyzická nebo právnická osoba požádat o zápis do rejstříku. Zvláštní pozornost je nutno věnovat vymezení dotyčné oblasti s přihlédnutím k produkční oblasti a vlastnostem výrobku. Každý výrobce usazený ve vymezené zeměpisné oblasti musí mít možnost používat zapsaný název, jsou-li splněny podmínky stanovené ve specifikaci výrobku. Vymezení oblastí musí být podrobné, přesné a jednoznačné, aby se výrobci, příslušné orgány a kontrolní subjekty mohli přesvědčit, zda jsou činnosti vykonávány ve vymezené zeměpisné oblasti.

(9) V zájmu zachování zvláštního charakteru vín s chráněným označením původu a zeměpisným označením a sblížování právních předpisů členských států s cílem vytvořit rovné podmínky pro hospodářskou soutěž ve Společenství je nutno stanovit právní rámec Společenství upravující kontroly těchto vín, jemuž musí vyhovovat zvláštní právní předpisy přijaté členskými státy. Tyto kontroly by měly umožnit zlepšení sledovatelnosti dotyčných výrobků a upřesnění aspektů, jichž se kontroly musí týkat. Aby se zamezilo narušení hospodářské soutěže, měly by být kontroly pravidelně prováděny nezávislými subjekty.

(10) S cílem zajistit jednotné provádění nařízení (ES) č. 479/2008 je nutno vypracovat vzory žádostí, námitek, změn a zrušení.

(11) Kapitola V hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 stanoví obecná pravidla týkající se používání chráněných tradičních výrazů v souvislosti s určitými vinařskými produkty.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 148, 6.6.2008, s. 1.

- (12) Používání, právní úprava a ochrana některých výrazů (s výjimkou označení původu a zeměpisných označení) pro popis vinařských produktů má ve Společenství dlouholetou tradici. Tyto tradiční výrazy mohou ve spotřebiteli vyvolávat dojem spojitosti s metodou výroby, se způsobem zrání nebo jakostí, barvou či místem nebo zvláštní události, která se k minulosti vína váže. Proto k zajištění spravedlivé hospodářské soutěže a s cílem zamezit klamání spotřebitelů je nutno zavést společný rámec pro stanovení, uznávání, ochranu a používání těchto tradičních výrazů.
- (13) Používání tradičních výrazů pro výrobky třetích zemí je přípustné, pokud tyto splňují stejné nebo rovnocenné podmínky, jako jsou podmínky vyžadované od členských států, aby bylo zajištěno, že spotřebitelé nejsou klamáni. Vzhledem k tomu, že řada třetích zemí nemá stejnou úroveň jednotných pravidel, jako je právní systém Společenství, je nutno stanovit určité požadavky na „reprezentativní profesní organizace“ třetích zemí, aby byly zajištěny stejné záruky jako v předpisech Společenství.
- (14) Kapitola VI hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 stanoví obecná pravidla pro označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů.
- (15) Určitá pravidla pro označování potravin jsou stanovena v první směrnici Rady 89/104/EHS<sup>(1)</sup>, směrnici Rady 89/396/EHS ze dne 14. června 1989 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří<sup>(2)</sup>, směrnici Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES<sup>(3)</sup> a směrnici Evropského parlamentu a Rady 2007/45/ES ze dne 5. září 2007, kterou se stanoví pravidla pro jmenovitá množství výrobků v hotovém balení<sup>(4)</sup>. Tyto předpisy se vztahují rovněž na vinařské produkty s výjimkou případů, které uvedené směrnice výslovně vylučují.
- (16) Nařízení (ES) č. 479/2008 harmonizuje označování všech vinařských produktů a umožňuje používání jiných výrazů, než jsou výrazy výslovně zahrnuté v právních předpisech Společenství, jsou-li správné.
- (17) Nařízení (ES) č. 479/2008 uvádí podmínky, jež mají být stanoveny pro používání určitých výrazů odkazujících mimo jiné na provenienci, stáčírnu, výrobce, dovozce atd. U některých z těchto výrazů jsou pravidla Společenství nezbytná pro hladké fungování vnitřního trhu. Uvedená pravidla by měla obecně vycházet ze stávajících předpisů. Pro ostatní výrazy by členské státy měly pro vína vyráběná na jejich území stanovit pravidla, která jsou slučitelná s právními předpisy Společenství, aby bylo možno tato pravidla přijmout co nejbližší výrobci. V každém případě musí být zajištěna průhlednost těchto pravidel.
- (18) V zájmu spotřebitele by měla každá nádoba obsahovat povinné informace uvedené ve stejném zorném poli, měly by být stanoveny přípustné odchylky v uvedení skutečného obsahu alkoholu a mělo by se přihlídnout ke zvláštním vlastnostem dotýčných produktů.
- (19) Stávající pravidla pro používání údajů nebo značek na etiketách určujících šarži, ke které potravina patří, se ukázala jako užitečná, měla by být proto zachována.
- (20) Výrazy odkazující na ekologickou produkci hroznů upravuje výhradně nařízení Rady (ES) č. 834/2007 ze dne 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů<sup>(5)</sup>, které se vztahuje se na veškeré vinařské produkty.
- (21) Používání kapslí vyráběných na bázi olova k obalení uzávěrů nádob, v nichž jsou uchovávány produkty, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 479/2008, by mělo být nadále zakázáno, aby se zabránilo jednak nebezpečí kontaminace, zejména náhodným kontaktem s těmito kapslemi, jednak nebezpečí znečištění životního prostředí odpadem obsahujícím olovo z těchto kapslí.
- (22) V zájmu sledovatelnosti výrobků a průhlednosti je nutno zavést nová pravidla pro „údaj o provenienci“.
- (23) Používání údajů týkajících se moštových odrůd a ročníku sklizně u vín bez označení původu a zeměpisného označení vyžaduje zvláštní prováděcí pravidla.
- (24) Používání určitých typů láhví pro některé produkty má ve Společenství i ve třetích zemích dlouholetou tradici. Vzhledem k této tradici si může spotřebitel s danou láhví spojovat určitou vlastnost nebo původ výrobku. Takovéto typy láhví by proto měly být vyhrazeny pro dotýčná vína.
- (25) Pravidla pro označování vinařských produktů ze třetích zemí nacházejících se na trhu Společenství by měla být rovněž v co nejvyšší míře harmonizována s postupem schváleným pro vinařské produkty Společenství s cílem zabránit klamání spotřebitele a nekalé hospodářské soutěži mezi výrobci. Nicméně je nutno vzít v úvahu i rozdíly v produkčních podmínkách, vinařské tradici a právních předpisech třetích zemí.

(1) Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 1.

(2) Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 21.

(3) Úř. věst. L 109, 6.5.2000, s. 29.

(4) Úř. věst. L 247, 21.9.2007, s. 17.

(5) Úř. věst. L 189, 20.7.2007, s. 1.

- (26) Vzhledem k rozdílům mezi výrobky, na něž se vztahuje toto nařízení, a jejich trhy a očekáváním spotřebitelů by se pravidla měla lišit podle dotčených výrobků, zejména co se týká některých nepovinných údajů používaných pro vína bez chráněného označení původu a zeměpisného označení, u nichž jsou však uvedeny názvy moštových odrůd a ročníky sklizně, pokud odpovídají akreditaci certifikace (tzv. „odručová vína“). Proto k odlišení vín, která spadají do podkategorie „odručová vína“, a vín, která nevyužívají této otevřenosti, v rámci jednotlivé kategorie vín bez chráněného označení původu / chráněného zeměpisného označení by měla být stanovena zvláštní pravidla pro používání nepovinných údajů na straně jedné pro vína s chráněným označením původu a zeměpisným označením a na straně druhé pro vína bez chráněného označení původu a zeměpisného označení, přičemž je nutno mít na paměti, že to zahrnuje rovněž „odručová vína“.
- (27) Je nutno přijmout opatření k usnadnění přechodu z předchozích právních předpisů pro odvětví vína na toto nařízení (zejména nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem<sup>(1)</sup>), aby se zamezilo zbytečné zátěži hospodářských subjektů. Aby mohly hospodářské subjekty usazené ve Společenství a v třetích zemích splnit požadavky na označování, je třeba stanovit přechodné období pro přizpůsobení se. Je proto nutno přijmout ustanovení, která zajistí, aby výrobky označené v souladu se stávajícími předpisy mohly být i nadále uváděny na trh během přechodného období.
- (28) Kvůli administrativní zátěži nejsou některé členské státy schopny zavést právní a správní předpisy potřebné k splnění článku 38 nařízení (ES) č. 479/2008 do 1. srpna 2009. Aby bylo zajištěno, že hospodářské subjekty a příslušné orgány nejsou touto lhůtou poškozeny, je nutno stanovit přechodné období a zavést přechodná ustanovení.
- (29) Tímto nařízením by neměly být dotčeny zvláštní předpisy sjednané v rámci dohod se třetími zeměmi, které byly uzavřeny postupem podle článku 133 Smlouvy.
- (30) Nová prováděcí pravidla ke kapitolám IV, V a VI hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 by měla nahradit stávající prováděcí právní předpisy k nařízení (ES) č. 1493/1999. Nařízení Komise (ES) č. 1607/2000 ze dne 24. července 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, zejména k hlavě o jakostním vínu stanovených pěstitelských oblastí<sup>(2)</sup>, a nařízení Komise (ES) č. 753/2002 ze dne 29. dubna 2002, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 pro popis, označování, obchodní úpravu a ochranu některých vinařských produktů<sup>(3)</sup>, by proto měla být zrušena.
- (31) Článek 128 nařízení (ES) č. 479/2008 zrušuje stávající právní předpisy Rady pro odvětví vína, včetně předpisů zabývajících se aspekty, na něž se vztahuje toto nařízení. Je nutno stanovit přechodná období s cílem zamezit případným obchodním potížím, umožnit hospodářským subjektům bezproblémový přechod a poskytnout členským státům přiměřenou lhůtu pro přijetí řady prováděcích opatření.
- (32) Pravidla stanovená tímto nařízením by měla platit od stejného dne jako kapitoly IV, V a VI hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008.
- (33) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro společnou organizaci zemědělských trhů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### KAPITOLA I

#### ÚVODNÍ USTANOVENÍ

##### Článek 1

##### Předmět

Toto nařízení stanoví prováděcí předpisy k hlavě III nařízení (ES) č. 479/2008, zejména pokud jde o:

- ustanovení obsažená v kapitole IV uvedené hlavy, která se týkají chráněných označení původu a zeměpisných označení výrobků uvedených v čl. 33 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008;
- ustanovení obsažená v kapitole V uvedené hlavy, která se týkají tradičních výrazů pro výrobky uvedené v čl. 33 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008;
- ustanovení obsažená v kapitole VI uvedené hlavy, která se týkají označování a obchodní úpravy některých vinařských produktů.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 185, 25.7.2000, s. 17.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 118, 4.5.2002, s. 1.

## KAPITOLA II

## Článek 6

## CHRÁNĚNÁ OZNAČENÍ PŮVODU A ZEMĚPISNÁ OZNAČENÍ

## Výroba ve vymezené zeměpisné oblasti

## ODDÍL 1

**Žádost o ochranu**

## Článek 2

**Žadatel**

1. Žadatelem ve smyslu čl. 37 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 může být jednotlivý výrobce, je-li prokázáno, že:

- a) dotyčná osoba je jediným výrobcem ve vymezené zeměpisné oblasti a
- b) je-li příslušná vymezená zeměpisná oblast obklopena oblastmi s označeními původu nebo zeměpisnými označeními, tato příslušná oblast má charakteristiky, které jsou podstatně odlišné od charakteristik sousedních vymezených oblastí, nebo se vlastnosti výrobku liší od vlastností výrobků získaných v sousedních vymezených oblastech.

2. Členský stát nebo třetí země či jejich příslušné orgány nejsou žadateli ve smyslu článku 37 nařízení (ES) č. 479/2008.

## Článek 3

**Žádost o ochranu**

Žádost o ochranu obsahuje dokumenty požadované podle článků 35 nebo 36 nařízení (ES) č. 479/2008 a elektronickou kopii specifikace výrobku a jediného dokladu.

Žádost o ochranu se vyhotoví podle vzoru uvedeného v příloze I a jediný doklad podle vzoru uvedeného v příloze II tohoto nařízení.

## Článek 4

**Název**

1. Název, který se má chránit, je zapsán pouze v jazyce nebo jazycích používaných k popisu dotyčného výrobku ve vymezené zeměpisné oblasti.

2. Název je zapsán podle původního pravopisu.

## Článek 5

**Vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast musí být vymezena podrobně, přesně a jednoznačně.

1. Pro účely použití čl. 34 odst. 1 písm. a) bodu iii) a písm. b) bodu iii) nařízení (ES) č. 479/2008 a tohoto článku výraz „výroba“ zahrnuje veškeré dotyčné činnosti od sklizně hroznů po dokončení procesu vinifikace s výjimkou případných následných procesů.

2. U výrobků s chráněným zeměpisným označením pochází podíl hroznů až do množství 15 %, jež podle čl. 34 odst. 1 písm. b) bodu ii) nařízení (ES) č. 479/2008 může pocházet z oblastí mimo vymezenou zeměpisnou oblast, z členského státu nebo třetí země, v níž se nachází vymezená oblast.

3. Odchylně od čl. 34 odst. 1 písm. a) bodu ii) nařízení (ES) č. 479/2008 se použije příloha III část B bod 3 nařízení Komise (ES) č. 606/2009 <sup>(1)</sup> o postupech vinifikace a omezeních.

4. Odchylně od čl. 34 odst. 1 písm. a) bodu iii) a písm. b) bodu iii) nařízení (ES) č. 479/2008 a pod podmínkou, že to umožňuje specifikace výrobku, může být výrobek s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením vinifikován:

- a) v oblasti nacházející se v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené oblasti, nebo
- b) oblasti nacházející ve stejné správní jednotce nebo v sousední správní jednotce v souladu s vnitrostátními předpisy, nebo
- c) v případě přeshraničního označení původu nebo zeměpisného označení, nebo pokud existuje dohoda o kontrolních opatřeních mezi dvěma či více členskými státy nebo mezi jedním či více členskými státy a jednou či více třetími zeměmi, může být výrobek s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením vinifikován v oblasti nacházející se v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené oblasti.

Odchylně od čl. 34 odst. 1 písm. b) bodu iii) nařízení (ES) č. 479/2008 a pod podmínkou, že to umožňuje specifikace výrobku, mohou být vína s chráněným zeměpisným označením do 31. prosince 2012 nadále vinifikována mimo oblast nacházející se v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené oblasti.

Odchylně od čl. 34 odst. 1 písm. a) bodu iii) nařízení (ES) č. 479/2008 a pod podmínkou, že to umožňuje specifikace výrobku, může být výrobek vinifikován na šumivé víno nebo perlivé víno s chráněným označením původu mimo oblast nacházející se v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené oblasti, pokud se tento postup používal přede dnem 1. března 1986.

<sup>(1)</sup> Viz strana 1 v tomto čísle Úředního věstníku.



## Článek 7

**Souvislost**

1. Údaje potvrzující zeměpisnou souvislost podle čl. 35 odst. 2 písm. g) nařízení (ES) č. 479/2008 objasňují, nakolik charakteristiky vymezené zeměpisné vlastnosti ovlivňují konečný výrobek.

V případě žádostí týkajících se různých druhů výrobků z révy vinné je nutno údaje potvrzující souvislost uvést pro každý z těchto výrobků.

2. V případě označení původu specifikace výrobku stanoví:

- a) podrobné údaje o zeměpisné oblasti, a zejména o přírodních a lidských činitelích, vztahující se k souvislosti;
- b) údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím;
- c) popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene a) a údaji podle písmene b).

3. V případě zeměpisných označení specifikace výrobku stanoví:

- a) podrobné údaje o zeměpisné oblasti vztahující se k souvislosti;
- b) údaje o jakosti, pověsti či jiných specifických vlastnostech výrobku, které jsou dány zeměpisným původem;
- c) popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene a) a údaji podle písmene b).

4. U zeměpisného označení musí být ve specifikaci produktu uvedeno, zda se zakládá na specifické jakosti či pověsti nebo na jiných vlastnostech, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu.

## Článek 8

**Balení ve vymezené zeměpisné oblasti**

Pokud specifikace výrobku udává, že balení výrobku musí být provedeno ve vymezené zeměpisné oblasti nebo v oblasti nacházející se v bezprostřední blízkosti dotčené vymezené oblasti v souladu s požadavkem uvedeným v čl. 35 odst. 2 písm. h) nařízení (ES) č. 479/2008, je tento požadavek s ohledem na dotčený výrobek odůvodněn.

## ODDÍL 2

**Postup přezkumu ze strany Komise**

## Článek 9

**Přijetí žádosti**

1. Žádost je Komisi předložena v tištěné nebo elektronické podobě. Datem předložení žádosti Komisi je datum zapsání žádosti do evidence došlé pošty Komise. Toto datum je vhodnými prostředky zpřístupněno veřejnosti.

2. Komise vyznačí na dokumentech přiložených k žádosti datum jejich přijetí a spisové číslo přidělené žádosti.

Orgány členského státu nebo třetí země či žadatel usazený v dotčené třetí zemi obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) název, který má být zapsán;
- c) počet obdržených stran a
- d) datum přijetí žádosti.

## Článek 10

**Podání přeshraničních žádostí**

1. V případě přeshraniční žádosti může společnou žádost pro název označující přeshraniční zeměpisnou oblast podat více než jedna skupina producentů zastupujících tuto oblast.

2. Jsou-li dotčeny pouze členské státy, uskuteční se předběžné vnitrostátní řízení uvedené v článku 38 nařízení (ES) č. 479/2008 ve všech dotčených členských státech.

Pro účely použití čl. 38 odst. 5 nařízení (ES) č. 479/2008 předloží přeshraniční žádost Komisi jeden členský stát jménem ostatních členských států a připojí zmocnění všech ostatních dotčených členských států, v němž se členský stát předávající žádost zmocňuje, aby jednal jejich jménem.

3. Pokud se přeshraniční žádost týká pouze třetích zemí, žádost předloží Komisi buď jedna ze skupin žadatelů jménem ostatních skupin, nebo jedna z třetích zemí jménem ostatních zemí, a tato žádost obsahuje:

- a) prvky prokazující, že jsou splněny podmínky stanovené v člácích 34 a 35 nařízení (ES) č. 479/2008;

- b) důkaz o ochraně v dotyčných třetích zemích a
- c) zmocnění uvedené v odstavci 2 od všech ostatních dotčených třetích zemí.

4. Týká-li se přeshraniční žádost nejméně jednoho členského státu a nejméně jedné třetí země, uskuteční se předběžné vnitrostátní řízení uvedené v článku 38 nařízení (ES) č. 479/2008 ve všech dotčených členských státech. Žádost předloží Komisi jeden z členských států nebo jedna z třetích zemí či jedna ze skupin žadatelů z třetí země a žádost obsahuje:

- a) prvky prokazující, že jsou splněny podmínky stanovené v člácích 34 a 35 nařízení (ES) č. 479/2008;
- b) důkaz o ochraně v dotyčných třetích zemích a
- c) zmocnění uvedené v odstavci 2 od všech ostatních dotčených členských států nebo třetích zemí.

5. Členský stát, třetí země nebo skupiny producentů usazené v třetích zemích, které Komisi předkládají přeshraniční žádost podle odstavců 2, 3 a 4 tohoto článku, se stávají příjemcem veškerých oznámení nebo rozhodnutí vydaných Komisí.

#### Článek 11

##### Přípustnost

1. Za účelem zjištění, zda je žádost o ochranu přípustná, Komise ověří, zda byla vyplněna žádost o zápis uvedená v příloze I a zda byly k žádosti připojeny podpůrné doklady.
2. Žádost o zápis, která se považuje za přípustnou, je oznámena orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

Pokud žádost nebyla vyplněna, či pokud byla vyplněna pouze částečně, nebo nebyly-li zároveň s žádostí o zápis předloženy podpůrné doklady uvedené v odstavci 1, či pokud některé z nich chybí, Komise o tom uvědomí žadatele a vyzve jej, aby zjištěné nedostatky odstranil ve lhůtě dvou měsíců. Nejsou-li nedostatky odstraněny před uplynutím stanovené lhůty, Komise žádost zamítne jako nepřípustnou. Rozhodnutí o nepřípustnosti je oznámeno orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

#### Článek 12

##### Přezkum podmínek platnosti

1. Pokud přípustná žádost o ochranu označení původu nebo zeměpisného označení nespĺňuje požadavky stanovené v člácích 34 a 35 nařízení (ES) č. 479/2008, Komise sdělí orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi důvody zamítnutí a stanoví lhůtu pro stažení nebo změnu žádosti nebo pro předložení připomínek.

2. Nejsou-li překážky pro zápis orgány členského státu nebo třetí země či žadatelem usazeným v dotyčné třetí zemi odstraněny ve stanovené lhůtě, Komise žádost zamítne v souladu s čl. 39 odst. 3 nařízení (ES) č. 479/2008.

3. Rozhodnutí o zamítnutí dotyčného označení původu nebo zeměpisného označení Komise přijme na základě dokumentů a informací, které má k dispozici. Toto rozhodnutí o zamítnutí je oznámeno orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

#### ODDÍL 3

##### Řízení o námitce

#### Článek 13

##### Vnitrostátní řízení o námitce v případě přeshraničních žádostí

Pro účely čl. 38 odst. 3 nařízení (ES) č. 479/2008 se v případě, že se přeshraniční žádost týká pouze členských států nebo nejméně jednoho členského státu a nejméně jedné třetí země, řízení o námitce se uskuteční ve všech dotčených členských státech.

#### Článek 14

##### Podávání námitek v rámci řízení Společenství

1. Námitky uvedené v článku 40 nařízení (ES) č. 479/2008 jsou vypracovány podle formuláře stanoveného v příloze III tohoto nařízení. Námitku je nutno Komisi předložit v tištěné nebo elektronické podobě. Datem podání námítky Komisi je datum zaplacení námítky do evidence došlé pošty Komise. Toto datum je vhodnými prostředky zpřístupněno veřejnosti.
2. Komise vyznačí na dokumentech přiložených k námitce datum přijetí a spisové číslo přidělené námitce.

Strana, která námitku vznesla, obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- a) číslo spisu,
- b) počet obdržených stran a
- c) datum přijetí žádosti.

#### Článek 15

##### Přípustnost v rámci řízení Společenství

1. Za účelem zjištění, zda je námitka přípustná v souladu s článkem 40 nařízení (ES) č. 479/2008, Komise ověří, zda námitka zmiňuje uplatňované starší právo (práva) a důvod (důvody) námítky a zda ji Komise obdržela ve stanovené lhůtě.

2. Je-li námitka založena na existenci starší ochranné známky s určitou pověstí a proslulostí v souladu s čl. 43 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008, je nutno k námitce připojit důkaz o podání žádosti s ohledem na starší ochrannou známku, o jejím zápisu nebo používání, například osvědčení o zápisu nebo důkaz o jejím používání a důkaz o její pověsti a proslulosti.

3. Řádně odůvodněná námitka obsahuje podrobné údaje o skutečnostech, důkazy a připomínky předložené k doložení námitky s připojením příslušných podpůrných dokladů.

Informace a důkazy, jež je nutno předložit k doložení používání starší ochranné známky, zahrnují údaje o místu, době trvání, rozsahu a povaze používání starší ochranné známky a o její pověsti a proslulosti.

4. Nejsou-li údaje o uplatňovaném starším právu (právech), důvodu (důvodech), skutečnostech, důkazy nebo připomínky či podpůrné doklady podle odstavců 1 až 3 předloženy současně s námitkou, či pokud některé z nich chybí, Komise o tom uvědomí stranu, která vznesla námitku, a vyzve ji, aby zjištěné nedostatky odstranila ve lhůtě dvou měsíců. Nejsou-li nedostatky odstraněny před uplynutím stanovené lhůty, Komise námitku zamítne jako nepřijatelnou. Rozhodnutí o nepřijatelnosti je oznámeno straně, která námitku vznesla, a orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

5. Námitka, která se považuje za přijatelnou, je oznámena orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

#### Článek 16

##### Přezkum námitky v rámci řízení Společenství

1. Pokud Komise námitku nezamítne podle čl. 15 odst. 4, informuje o námitce orgány členského státu nebo třetí země či žadatele usazeného v dotyčné třetí zemi a vyzve je, aby do dvou měsíců ode dne vydání tohoto oznámení předložili připomínky. Připomínky obdržené v této dvouměsíční lhůtě jsou předány straně, která námitku vznesla.

V průběhu přezkumu námitky Komise strany požádá, aby ve lhůtě dvou měsíců ode dne vydání žádosti případně předložily připomínky k sdělením obdržným od ostatních stran.

2. Pokud orgány členského státu nebo třetí země či žadatel usazený v dotyčné třetí zemi nebo strana, která vznesla námitku, nepředloží žádné připomínky či nedodrží stanovené lhůty, Komise rozhodne o námitce.

3. Rozhodnutí o zamítnutí nebo o zápisu označení původu nebo zeměpisného označení Komise přijme na základě důkazů, které má k dispozici. Rozhodnutí o odmítnutí je oznámeno straně, která vznesla námitku, a orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

4. V případě více stran vznášejících námitky nemusí být po předběžném přezkoumání jedné či více těchto námitek možné žádost o zápis schválit; pak Komise může ostatní řízení o námitce pozastavit. Komise informuje ostatní strany, které vznášejí námitky, o případných rozhodnutích vydaných v průběhu řízení, která se jich týkají.

Je-li žádost zamítnuta, řízení o námitce, která byla pozastavena, se považují za ukončená a dotyčné strany, které námitku vznesly, jsou náležitě informovány.

#### ODDÍL 4

#### Ochrana

#### Článek 17

##### Rozhodnutí o ochraně

1. Nejsou-li žádosti o ochranu označení původu nebo zeměpisného označení zamítnuty podle článků 11, 12, 16 a 28, Komise rozhodne o ochraně označení původu nebo zeměpisných označení.

2. Rozhodnutí o ochraně přijatá podle článku 41 nařízení (ES) č. 479/2008 jsou zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*.

#### Článek 18

#### Rejstřík

1. Komise vede „rejstřík chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“ podle článku 46 nařízení (ES) č. 479/2008 (dále jen „rejstřík“).

2. Schválené označení původu nebo zeměpisné označení je zapsáno do rejstříku.

V případě názvů zapsaných do rejstříku podle čl. 51 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 Komise uvede v rejstříku údaje stanovené v odstavci 3 tohoto článku kromě údajů uvedených v písmenu f).

3. Komise zapíše do rejstříku tyto údaje:

- a) zapsaný název výrobku (výrobků);
- b) záznam o skutečnosti, že název je chráněn jako zeměpisné označení nebo označení původu;
- c) název země nebo zemí původu;
- d) datum zápisu;
- e) odkaz na právní nástroj pro zápis názvu do rejstříku;
- f) odkaz na jediný doklad.



## Článek 19

**Ochrana**

1. Ochrana označení původu nebo zeměpisného označení začíná ode dne zápisu do rejstříku.

2. V případě neoprávněného používání označení původu nebo zeměpisného označení podniknou příslušné orgány členských států podle čl. 45 odst. 4 nařízení (ES) č. 479/2008 z vlastního podnětu nebo na žádost některé strany potřebné kroky k tomu, aby zabránily neoprávněnému používání a případnému uvedení dotyčných výrobků na trh či jejich vývozu.

3. Ochrana označení původu nebo zeměpisného označení se vztahuje na celý název, včetně prvků, které jej tvoří, jsou-li samy o sobě typické. Netypické nebo obecné prvky chráněného označení původu nebo zeměpisného označení chráněny nejsou.

## ODDÍL 5

**Změny a zrušení**

## Článek 20

**Změna specifikace výrobku nebo jediného dokladu**

1. Žádost o schválení změn specifikace výrobku chráněného označením původu nebo zeměpisným označením podaná žadatelem podle článku 37 nařízení (ES) č. 479/2008 se vyhotoví podle přílohy IV tohoto nařízení.

2. Za účelem zjištění, zda je žádost o schválení změn specifikace výrobku podle čl. 49 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 přípustná, Komise ověří, zda byly zaslány informace požadované podle čl. 35 odst. 2 uvedeného nařízení a zda byla žádost vyhotovena, jak je uvedeno v odstavci 1 tohoto článku.

3. Pro účely použití čl. 49 odst. 2 první věty nařízení (ES) č. 479/2008 platí obdobně články 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 a 18 tohoto nařízení.

4. Změna se považuje za změnu menšího rozsahu, pokud:

- a) se netýká základních vlastností výrobků;
- b) nemění souvislost;
- c) nezahrnuje změnu názvu nebo části názvu výrobku;
- d) netýká se vymezené zeměpisné oblasti;
- e) neznamená další omezení uvádění výrobku na trh.

5. Podá-li žádost o schválení změn specifikace výrobku jiný žadatel, než byl původní žadatel, Komise uvědomí o žádosti původního žadatele.

6. Pokud Komise rozhodne o schválení změny specifikace výrobku, která se týká změny informací zapsaných v rejstříku nebo zahrnuje takovou změnu, vymaže z rejstříku původní údaje a zadá nové údaje s účinkem ode dne, k němuž nabývá příslušné rozhodnutí účinku.

## Článek 21

**Předložení žádosti o zrušení**

1. Žádost o zrušení ochrany podle článku 50 nařízení (ES) č. 479/2008 se vyhotoví podle formuláře stanoveného v příloze V tohoto nařízení. Žádost o zrušení je Komisi předložena v tištěné nebo elektronické podobě. Datem předložení žádosti o zrušení Komisi je datum zápisu do evidence došlé pošty Komise. Toto datum je vhodnými prostředky zpřístupněno veřejnosti.

2. Komise vyznačí na dokumentech přiložených k žádosti o zrušení datum přijetí a spisové číslo přidělené žádosti o zrušení.

Autor žádosti o zrušení obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) počet obdržených stran a
- c) datum přijetí žádosti.

3. Odstavce 1 a 2 se nepoužijí, podá-li podnět ke zrušení Komise.

## Článek 22

**Přípustnost**

1. Za účelem zjištění, zda je žádost o zrušení ochrany přípustná v souladu s článkem 50 nařízení (ES) č. 479/2008, Komise ověří, zda žádost:

- a) zmiňuje oprávněný zájem, důvody a oprávnění autora žádosti o zrušení ochrany;
- b) objasňuje důvody zrušení a
- c) odkazuje na prohlášení členského státu nebo třetí země, v nichž má autor žádosti bydliště nebo sídlo, které podporuje žádost o zrušení.

2. Žádost o zrušení obsahuje údaje o skutečnostech, důkazy a připomínky předložené k doložení žádosti o zrušení s přílohou příslušných podpůrných dokladů.

3. Nejsou-li podrobné informace o důvodech, skutečnostech, důkazy a připomínky a rovněž podpůrné doklady podle odstavce 1 a 2 předloženy současně s žádostí o zrušení, Komise o tom uvědomí autora žádosti o zrušení a vyzve jej, aby zjištěné nedostatky odstranil ve lhůtě dvou měsíců. Nejsou-li nedostatky odstraněny před uplynutím stanovené lhůty, Komise žádost zamítne jako nepřijatelnou. Rozhodnutí o nepřijatelnosti je oznámeno autorovi žádosti o zrušení a orgánům členského státu nebo třetí země či autorovi žádosti o zrušení usazenému v dotyčné třetí zemi.

4. Žádost o zrušení, která se považuje za přípustnou, a rovněž postup pro zrušení zahájený Komisí jsou oznámeny orgánům členského státu nebo třetí země či žadatelům usazeným v třetí zemi, jejichž označení původu nebo zeměpisného označení se zrušení ochrany týká.

#### Článek 23

##### Přezkum žádosti o zrušení

1. Pokud Komise nezamítla žádost o zrušení podle čl. 22 odst. 3, informuje o zrušení orgány členského státu nebo třetí země či dotčené výrobce usazené v dotyčné třetí zemi a vyzve je, aby do dvou měsíců ode dne vydání tohoto oznámení předložili připomínky. Připomínky obdržené v této dvouměsíční lhůtě jsou popřípadě předány autorovi žádosti o zrušení.

V průběhu přezkumu žádosti o zrušení Komise strany požádá, aby ve lhůtě dvou měsíců ode dne vydání žádosti popřípadě předložily připomínky ke sdělením obdrženým od ostatních stran.

2. Pokud orgány členského státu nebo třetí země či žadatel usazený v dotyčné třetí zemi nebo autor žádosti o zrušení nepředloží žádné připomínky nebo nedodrží stanovené lhůty, Komise rozhodne o zrušení.

3. Rozhodnutí o zrušení označení původu nebo zeměpisného označení Komise přijme na základě důkazů, které má k dispozici. Uváží, zda již nadále není možné či nelze zaručit dodržení specifikace výrobku pro vinařský produkt, na nějž se vztahuje chráněné označení původu nebo zeměpisné označení, zejména nejsou-li nebo nemusí-li být v blízké budoucnosti splněny podmínky stanovené v článku 35 nařízení (ES) č. 479/2008.

Toto rozhodnutí o zrušení je oznámeno autorovi žádosti o zrušení a orgánům členského státu nebo třetí země či žadatelé usazenému v dotyčné třetí zemi.

4. V případě více žádostí o zrušení nemusí být po předběžném přezkoumání jedné či více těchto žádostí o zrušení možné souhlasit s další ochranou označení původu nebo zeměpisného označení, pak může Komise ostatní řízení o zrušení pozastavit. V tomto případě Komise informuje ostatní autory žádostí o zrušení o případných rozhodnutích vydaných v průběhu řízení, která se jich týkají.

Je-li zrušeno chráněné označení původu nebo zeměpisné označení, považují se pozastavená řízení o zrušení za ukončená a autoři dotyčných žádostí o zrušení jsou náležitě informováni.

5. Jakmile nabude zrušení účinku, Komise vymaže název z rejstříku.

#### ODDÍL 6

##### Kontroly

#### Článek 24

##### Nahlášení hospodářských subjektů

Každý hospodářský subjekt, který se chce podílet na celé výrobě nebo balení výrobku s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením či jejich částí, je nahlášen příslušnému kontrolnímu orgánu uvedenému v článku 47 nařízení (ES) č. 479/2008.

#### Článek 25

##### Každoroční ověření

1. Každoroční ověření prováděné příslušným kontrolním orgánem podle čl. 48 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 se skládá z:

- a) organoleptických a analytických zkoušek výrobků, na něž se vztahuje označení původu;
- b) pouze analytických zkoušek, nebo organoleptických i analytických zkoušek výrobků, na něž se vztahuje zeměpisné označení, a
- c) ověření podmínek stanovených ve specifikaci výrobku.

Každoroční ověření se provádí v členském státě, v němž se uskutečňuje výroba, v souladu se specifikací výrobku a provádí se prostřednictvím:

- a) namátkových kontrol na základě analýzy rizik, nebo
- b) odběru vzorků, nebo
- c) systematických kontrol.

V případě namátkových kontrol členské státy vyberou minimální počet hospodářských subjektů, které budou podrobeny těmto kontrolám.

V případě odběru vzorků zajistí členské státy jejich počtem, druhem a četností kontrol, že jsou reprezentativní pro celou vymezenou zeměpisnou oblast a že odpovídají objemu vinařských produktů uváděných na trh nebo držení za účelem uvedení na trh.

Namátkové kontroly mohou být spojeny s odběrem vzorků.

2. Zkoušky uvedené v odst. 1 prvním pododstavci písm. a) a b) se provádějí u anonymních vzorků, prokazují, že testovaný výrobek odpovídá vlastnostem a jakosti popsaným ve specifikaci výrobku pro příslušné označení původu nebo zeměpisné označení, a jsou prováděny v jakékoli fázi výrobního procesu, včetně ve fázi balení, či posléze. Každý odebraný vzorek musí být reprezentativní pro příslušná vína v držení hospodářského subjektu.

3. Pro účely ověření shody se specifikací výrobku podle odst. 1 prvního pododstavce písm. c) kontrolní orgán zkontroluje:

- a) prostory hospodářských subjektů, což spočívá v ověření, zda jsou hospodářské subjekty skutečně s to dodržet podmínky stanovené ve specifikaci výrobku, a
- b) výrobky v jakékoli fázi výrobního procesu, včetně ve fázi balení, na základě plánu kontrol, který kontrolní orgán vypracuje předem a o němž jsou hospodářské subjekty informovány, a který zahrnuje všechny fáze výroby daného výrobku.

4. Každoroční ověření zajistí, aby výrobek nemohl používat chráněné označení původu nebo zeměpisné označení, které se na něj vztahuje, pokud:

- a) výsledky zkoušek uvedených v odst. 1 prvním pododstavci písm. a) a b) a v odstavci 2 neprokáží, že dotyčný výrobek splňuje mezní hodnoty a má všechny příslušné vlastnosti daného označení původu nebo zeměpisného označení;
- b) nejsou splněny ostatní podmínky uvedené ve specifikaci výrobku v souladu s postupy stanovenými v odstavci 3.

5. Výrobek, který nesplní podmínky stanovené v tomto článku, může být uváděn na trh, avšak bez příslušného označení původu nebo zeměpisného označení, jsou-li splněny ostatní požadavky právních předpisů.

6. V případě chráněného přeshraničního označení původu nebo zeměpisného označení může ověření provést kontrolní orgán kteréhokoli členského státu, jehož se toto označení původu nebo zeměpisné označení týká.

7. Je-li každoroční ověřování prováděno ve fázi balení výrobku na území členského státu, který není členským státem, v němž se uskutečnila výroba, použije se článek 84 nařízení Komise (ES) č. 555/2008 <sup>(1)</sup>.

8. Odstavce 1 až 7 se vztahují na vína s označením původu nebo zeměpisným označením, jejichž označení původu nebo zeměpisné označení splňuje požadavky stanovené v čl. 38 odst. 5 nařízení (ES) č. 479/2008.

(1) Úř. věst. L 170, 30.6.2008, s. 1.

## Článek 26

### Analytické a organoleptické zkoušky

Analytické a organoleptické zkoušky uvedené v čl. 25 odst. 1 prvním pododstavci písm. a) a b) se skládají z:

- a) rozboru dotyčného vína měřením těchto charakteristických vlastností:
  - i) stanovených na základě fyzikálního a chemického rozboru:
    - celkového a skutečného obsahu alkoholu;
    - celkového obsahu cukru vyjádřeného s ohledem na fruktózu a glukózu (včetně sacharózy v případě perlivých a šumivých vín);
    - celkové kyselosti;
    - obsahu těkavých kyselin;
    - celkového obsahu oxidu siřičitého;
  - ii) stanovených na základě dodatečného rozboru:
    - oxidu uhličitého (perlivá a šumivá vína, přetlak v barech při 20 °C);
    - jiných charakteristických vlastností stanovených v právních předpisech členských států nebo specifikacích výrobků s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením;
- b) organoleptické zkoušky zahrnující vzhled, vůni a chuť.

## Článek 27

### Kontroly produktů pocházejících z třetích zemí

Pokud vína pocházející z třetích zemí využívají ochrany chráněného označení původu nebo zeměpisného označení, zašle dotyčná třetí země Komisi na její žádost informace o příslušných orgánech uvedených v čl. 48 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 a o aspektech, kterých se kontrola týká, a rovněž důkaz, že dotyčné víno splňuje podmínky příslušného označení původu nebo zeměpisného označení.

## ODDÍL 7

### Přeměna na zeměpisné označení

## Článek 28

### Žádost

1. Orgán členského státu nebo třetí země nebo žadatel usazený v dotyčné třetí zemi mohou požádat o přeměnu chráněného označení původu na chráněné zeměpisné označení, pokud již není možné či nelze zaručit dodržení specifikace výrobku s chráněným označením původu.

Žádost o přeměnu předložená Komisi se vyhotoví podle vzoru uvedeného v příloze VI tohoto nařízení. Žádost o přeměnu je Komisi předložena v tištěné nebo elektronické podobě. Datem předložení žádosti o přeměnu Komisi je datum zapsání žádosti do evidence došlé pošty Komise.

2. Pokud žádost o přeměnu na zeměpisné označení nespĺňuje požadavky stanovené v člancích 34 a 35 nařízení (ES) č. 479/2008, Komise sdělí orgánům členského státu nebo třetí země nebo žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi důvody zamítnutí a vyzve je, aby do dvou měsíců žádost stáhli nebo pozměnili nebo aby předložili připomínky.

3. Pokud orgány členského státu nebo třetí země či žadatel usazený v dotyčné třetí zemi neodstraní překážky pro přeměnu na zeměpisné označení před uplynutím stanovené lhůty, Komise žádost zamítne.

4. Rozhodnutí o zamítnutí žádosti o přeměnu Komise přijme na základě dokumentů a informací, které má k dispozici. Toto rozhodnutí o zamítnutí je oznámeno orgánům členského státu nebo třetí země či žadateli usazenému v dotyčné třetí zemi.

5. Článek 40 a čl. 49 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 se nepoužijí.

### KAPITOLA III

#### TRADIČNÍ VÝRAZY

##### ODDÍL I

##### **Žádost**

##### Článek 29

##### **Žadatelé**

1. Příslušné orgány členských států nebo třetích zemí nebo reprezentativní profesní organizace usazené v třetích zemích mohou Komisi předložit žádost o ochranu tradičních výrazů ve smyslu čl. 54 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

2. „Reprezentativní profesní organizací“ se rozumí každá organizace producentů nebo sdružení organizací producentů, které přijaly stejná pravidla a působí v dané vinařské oblasti označení původu nebo zeměpisného označení nebo v několika těchto oblastech, pokud jsou jejich členy nejméně dvě třetiny producentů v oblasti označení původu nebo zeměpisného označení, v níž působí, a pokud se nejméně dvěma třetinami podílejí na produkci uvedených oblastí. Reprezentativní profesní organizace může podat žádost o ochranu pouze pro vína, která vyrábí.

##### Článek 30

##### **Žádost o ochranu**

1. Žádost o ochranu tradičního výrazu odpovídá vzoru stanovenému v příloze VII a je k ní připojena kopie pravidel upravujících používání dotyčného výrazu.

2. V případě žádosti podané reprezentativní profesní organizací usazenou v třetí zemi je nutno předat rovněž podrobné informace o této reprezentativní profesní organizaci. Tyto informace, případně včetně příslušných podrobných údajů o členech reprezentativní profesní organizace, jsou uvedeny v příloze XI.

##### Článek 31

##### **Jazyk**

1. Výraz, který se má chránit, je:

a) v úředním jazyce (jazycích), regionálním jazyce (jazycích) členského státu nebo třetí země, z níž daný výraz pochází, nebo

b) v jazyce používaném pro tento výraz v obchodě.

Výraz používaný v určitém jazyce se vztahuje na specifické výrobky uvedené v čl. 33 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

2. Výraz je zapsán podle původního pravopisu.

##### Článek 32

##### **Pravidla pro tradiční výrazy třetích zemí**

1. Na výrazy používané tradičně v třetích zemích v souvislosti s vinařskými produkty se zeměpisným označením dotyčných třetích zemí se použije obdobně čl. 54 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

2. Vína pocházející z třetích zemí, jejichž etikety udávají tradiční označení jiná než tradiční výrazy uvedené v příloze XII, mohou používat tato tradiční označení v souladu s pravidly platnými v dotyčných třetích zemích, včetně pravidel pocházejících od reprezentativních profesních organizací.

##### ODDÍL 2

##### **Postup přezkumu**

##### Článek 33

##### **Podávání žádostí**

Komise vyznačí na dokumentech přiložených k žádosti den jejich přijetí a spisové číslo žádosti. Žádost je Komisi předložena v tištěné nebo elektronické podobě. Datem předložení žádosti Komisi je datum zapsání žádosti do evidence došlé pošty Komise. Toto datum a tradiční výraz jsou vhodnými prostředky zpřístupněny veřejnosti.

Žadatel obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) tradiční výraz;
- c) počet obdržených dokumentů a
- d) datum přijetí.

#### Článek 34

##### **Přípustnost**

Komise ověří, zda je tiskopis žádosti náležitě vyplněn a zda jsou připojeny požadované dokumenty, jak je stanoveno v článku 30.

Není-li tiskopis žádosti úplný nebo není-li dokumentace úplná či chybí, Komise o tom vědomí žadatele a vyzve jej, aby zjištěné nedostatky odstranil ve lhůtě dvou měsíců. Nejsou-li nedostatky odstraněny před uplynutím stanovené lhůty, Komise žádost zamítne jako nepřípustnou. Rozhodnutí o nepřípustnosti je oznámeno žadateli.

#### Článek 35

##### **Podmínky platnosti**

1. Uznání tradičního výrazu je schváleno, pokud:
  - a) tento odpovídá definici uvedené v čl. 54 odst. 1 písm. a) nebo b) nařízení (ES) č. 479/2008 a splňuje podmínky stanovené v článku 31 tohoto nařízení;
  - b) výraz se skládá výhradně z:
    - i) názvu používaného tradičně v obchodě na velké části území Společenství nebo dotyčné třetí země k odlišení zvláštních druhů výrobků z révy vinné uvedených v čl. 33 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008, nebo
    - ii) proslaveného názvu používaného tradičně v obchodě nejméně na území dotyčného členského státu nebo třetí země k odlišení zvláštních druhů výrobků z révy vinné uvedených v čl. 33 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008;
  - c) výraz:
    - i) nesmí být zdruhovělý;
    - ii) musí být vymezen a upraven v právních předpisech členského státu nebo;

- iii) se na něj musí vztahovat podmínky pro použití stanovené pravidly vztahujícími se na výrobce vína v dotyčné třetí zemi, včetně pravidel pocházejících od reprezentativních profesních organizací.

2. Pro účely odst. 1 písm. b) se tradičním používáním rozumí:

- a) nejméně pět let v případě výrazů v jazyce (jazycích) uvedených v čl. 31 písm. a) tohoto nařízení,
- b) nejméně 15 let v případě výrazů v jazyce uvedeném v čl. 31 písm. b) tohoto nařízení.

3. Pro účely odst. 1 písm. c) bodu i) se výrazem „zdruhovělý“ rozumí, že se název tradičního výrazu, i když se vztahuje ke zvláštní výrobní metodě nebo ke způsobu zrání, či k jakosti, barvě, místu nebo zvláštní události, která se k minulosti výrobku z révy vinné váže, stal ve Společenství běžným názvem dotyčného výrobku z révy vinné.

4. Podmínka uvedená v odst. 1 písm. b) tohoto článku se nevztahuje na tradiční výrazy uvedené v čl. 54 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008.

#### Článek 36

##### **Důvody zamítnutí**

1. Pokud žádost týkající se tradičního výrazu neodpovídá definici stanovené v čl. 54 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 a nesplňuje požadavky stanovené v člincích 31 a 35, Komise sdělí žadateli důvody zamítnutí a stanoví lhůtu v délce dvou měsíců od vydání takového sdělení pro stažení nebo změnu žádosti nebo pro předložení připomínek.

Komise rozhodne o ochraně na základě informací, které má k dispozici.

2. Pokud žadatel neodstraní překážky ve lhůtě uvedené v odstavci 1, Komise žádost zamítne. Rozhodnutí o zamítnutí dotyčného tradičního výrazu Komise přijme na základě dokumentů a informací, které má k dispozici. Rozhodnutí o zamítnutí je oznámeno žadateli.

#### ODDÍL 3

##### **Řízení o námítce**

#### Článek 37

##### **Předložení prohlášení o námítce**

1. Do dvou měsíců ode dne zveřejnění podle prvního pododstavce článku 33 může kterýkoli členský stát nebo třetí země či fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem vznést námítku vůči navrhovanému uznání předložením prohlášení o námítce.



2. Prohlášení o námitce se vyhotoví podle formuláře uvedeného v příloze VIII a je Komisi předloženo v tištěné nebo elektronické podobě. Datem předložení prohlášení o námitce Komisi je datum zapsání tohoto prohlášení do evidence došlé pošty Komise.

3. Komise vyznačí na dokumentech přiložených k prohlášení o námitce datum přijetí a spisové číslo přidělené prohlášení o námitce.

Strana, která námitku vznesla, obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) počet obdržených stran a
- c) datum přijetí žádosti.

#### Článek 38

##### Přípustnost

1. Za účelem zjištění, zda je námitka přípustná, Komise ověří, zda prohlášení o námitce zmiňuje uplatňované starší právo (práva) nebo důvod (důvody) pro námitku a zda je Komise obdržela ve lhůtě stanovené v čl. 37 odst. 1.

2. Je-li námitka založena na existenci starší ochranné známky s určitou pověstí a proslulostí v souladu s čl. 41 odst. 2, je nutno k prohlášení o námitce připojit důkaz o podání žádosti s ohledem na starší ochrannou známku, o jejím zápisu nebo používání, například osvědčení o zápisu a důkaz o její pověsti a proslulosti.

3. Řádně odůvodněné prohlášení o námitce obsahuje údaje o skutečnostech, důkazy a připomínky předložené k doložení námitky s připojením příslušných podpůrných dokladů.

Informace a důkazy, jež je nutno předložit k doložení používání starší ochranné známky, zahrnují údaje o místu, době trvání, rozsahu a povaze používání starší ochranné známky a o její pověsti a proslulosti.

4. Pokud nebyly údaje o uplatňovaném starším právu (právech), důvodu (důvodech), skutečnostech, důkazy nebo připomínky či podpůrné doklady podle odstavců 1 až 3 předloženy současně s prohlášením o námitce, či pokud některé z nich chybí, Komise o tom uvědomí stranu, která vznáší námitku, a vyzve ji, aby zjištěné nedostatky odstranila ve lhůtě dvou měsíců. Nejsou-li nedostatky odstraněny před uplynutím stanovené lhůty, Komise žádost zamítne jako nepřípustnou. Rozhodnutí o nepřípustnosti je oznámeno straně, která námitku vznesla, a orgánům členského státu nebo třetí země či reprezentativní profesní organizaci usazené v dotyčné třetí zemi.

5. Prohlášení o námitce, které je považováno za přípustné, je oznámeno orgánům členského státu nebo třetí země či reprezentativní profesní organizaci v dotyčné třetí zemi.

#### Článek 39

##### Přezkum námitky

1. Pokud Komise nezamítla prohlášení o námitce podle čl. 38 odst. 4, informuje o námitce orgány členského státu nebo třetí země či reprezentativní profesní organizaci usazenou v dotyčné třetí zemi a vyzve je, aby ve lhůtě dvou měsíců ode dne vydání tohoto oznámení předložily připomínky. Připomínky obdržené v této dvouměsíční lhůtě jsou předány straně, která námitku vznesla.

V průběhu přezkumu námitky Komise strany požádá, aby ve lhůtě dvou měsíců ode dne vydání žádosti případně předložily připomínky k sdělením obdrženým od ostatních stran.

2. Pokud orgány členského státu nebo třetí země či reprezentativní profesní organizace usazená v dotyčné třetí zemi nebo strana, která vznáší námitku, nepodá žádné připomínky nebo nedodrží stanovené lhůty, Komise rozhodne o námitce.

3. Rozhodnutí o zamítnutí nebo uznání dotyčného tradičního výrazu Komise přijme na základě důkazů, které má k dispozici. Uváží, zda již nejsou splněny podmínky uvedené v čl. 40 odst. 1 nebo stanovené v čl. 41 odst. 3 nebo v článku 42. Rozhodnutí o zamítnutí je oznámeno straně, která námitku vznesla, a orgánům členského státu nebo třetí země či reprezentativní profesní organizaci usazené v dotyčné třetí zemi.

4. V případě více prohlášení o námitkách nemusí být po předběžném přezkoumání jednoho či více takovýchto prohlášení o námitkách možné schválit žádost o uznání; pak Komise může ostatní řízení o námitce pozastavit. Komise informuje ostatní strany, které vznášejí námitky, o případných rozhodnutích vydaných v průběhu řízení, která se jich týkají.

Je-li žádost zamítnuta, řízení o námitce, která byla pozastavena, se považují za ukončená a dotyčné strany, které námitku vznesly, jsou náležitě informovány.

#### ODDÍL 4

##### Ochrana

#### Článek 40

##### Obecná ochrana

1. Pokud žádost splňuje podmínky stanovené v čl. 54 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 a v člincích 31 a 35 a není zamítnuta podle článků 38 a 39, je tradiční výraz uveden v příloze XII tohoto nařízení.

2. Tradiční výrazy uvedené v příloze XII jsou chráněny pouze v jazyce a pro druhy produktů z révy vinné, které byly uvedeny v žádosti, proti:

- a) jakémukoli zneužití, a to i tehdy, je-li chráněný výraz doprovázen výrazy jako „druh“, „typ“, „způsob“, „jak se vyrábí“, „napodobenina“, „chuť“, „jako“ nebo podobnými výrazy;

- b) jakémukoli jinému nepravdivému nebo zavádějícímu údaji o povaze, jakosti nebo základních vlastnostech výrobku použitému na vnitřním nebo vnějším obalu, na reklamním materiálu nebo na dokladech týkajících se daného výrobku;
- c) všem ostatním praktikám, které mohou uvést spotřebitele v omyl zejména tím, že vyvolávají zdání, že se na víno vztahuje chráněný tradiční výraz.

#### Článek 41

##### Vztah k ochranným známkám

1. Je-li tradiční výraz chráněn podle tohoto nařízení, zápis ochranné známky, která odpovídá jedné ze situací uvedených v článku 40, je zamítnut, pokud se žádost o zápis ochranné známky netýká vín způsobilých pro používání tohoto tradičního výrazu a je podána po dni podání žádosti o ochranu tradičního výrazu Komisi, a tradiční výraz je tudíž již chráněn.

Ochranné známky zapsané v rozporu s prvním pododstavcem jsou prohlášeny za neplatné v souladu s platnými postupy, jak je stanoveno ve směrnici Evropského parlamentu a Rady č. 2008/95/ES <sup>(1)</sup> nebo ve směrnici Rady (ES) č. 40/94 <sup>(2)</sup>.

2. Ochranná známka, která odpovídá jedné ze situací uvedených v článku 40 tohoto nařízení a o niž bylo zažádáno nebo jež je zapsána nebo zavedena používáním, umožňují-li to příslušné právní předpisy, na území Společenství přede dnem 4. května 2002 nebo před předložením žádosti o ochranu tradičního výrazu Komisi, může být i nadále používána a obnovena bez ohledu na ochranu tradičního výrazu.

V takovém případě se používání tradičního výrazu povolí společně s příslušnou ochrannou známkou.

3. Název nesmí být chráněn jako tradiční výraz, pokud by vzhledem k pověsti ochranné známky a její proslulosti mohla ochrana uvést spotřebitele v omyl ohledně skutečné identity, povahy, vlastností nebo jakosti vína.

#### Článek 42

##### Homonyma

1. Výraz, pro nějž byla podána žádost a který je zcela nebo částečně homonymní s tradičním výrazem, který je jichž chráněn podle této kapitoly, je chráněn s náležitým přihlédnutím k místnímu a tradičnímu používání a k riziku záměny.

Homonymní výraz, který uvádí spotřebitele v omyl, pokud jde o povahu, jakost nebo skutečný původ výrobků, nesmí být zapsán, a to ani v případě, že je správný.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 299, 8.11.2008, s. 25.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 11, 14.1.1994, s. 1.

Podmínkou pro použití chráněného homonymního názvu je, aby v praxi existovalo jasné rozlišení mezi následně chráněným homonymem a tradičním výrazem již uvedeným v příloze XII, s ohledem na potřebu rovného zacházení s dotyčnými výrobci a neuvádění spotřebitele v omyl.

2. Odstavec 1 se použije obdobně na tradiční výrazy chráněné přede dnem 1. srpna 2009, které jsou částečně homonymní s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením nebo názvem moštové odrůdy či jejím synonymem uvedeným v příloze XV.

#### Článek 43

##### Vymáhání ochrany

Pro účely použití článku 55 nařízení (ES) č. 479/2008 přijmou příslušné vnitrostátní orgány v případě neoprávněného používání chráněných tradičních výrazů z vlastního podnětu nebo na žádost některé strany veškerá opatření, aby zastavily uvádění dotyčných výrobků na trh, případně včetně jejich vývozu.

#### ODDÍL 5

##### Postup pro zrušení

#### Článek 44

##### Důvody zrušení

Důvodem pro zrušení tradičního výrazu je to, že tento již neodpovídá definici uvedené v čl. 54 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 nebo nespĺňuje požadavky stanovené v člancích 31 a 35, čl. 40 odst. 2, čl. 41 odst. 3 nebo článku 42.

#### Článek 45

##### Předložení žádosti o zrušení

1. Řádně odůvodněnou žádost o zrušení může Komisi předložit členský stát, třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem podle formuláře stanoveného v příloze IX. Žádost o zrušení je Komisi předložena v tištěné nebo elektronické podobě. Datem předložení žádosti o zrušení Komisi je datum zapsání žádosti do evidence došlé pošty Komise. Toto datum je vhodnými prostředky zpřístupněno veřejnosti.

2. Komise vyznačí na dokumentech přiložených k žádosti o zrušení datum přijetí a spisové číslo přidělené žádosti o zrušení.

Autor žádosti o zrušení obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- číslo spisu;
- počet obdržených stran a
- datum přijetí žádosti.

3. Odstavce 1 a 2 se nepoužijí, podá-li podnět ke zrušení Komise.

#### Článek 46

##### Přípustnost

1. Za účelem zjištění, zda je žádost o zrušení přípustná, Komise ověří, zda žádost:

- a) zmiňuje oprávněný zájem autora žádosti o zrušení;
- b) důvody (důvody) pro zrušení a
- c) odkazuje na prohlášení členského státu nebo třetí země, v nichž má autor žádosti bydliště nebo sídlo, které objasňuje oprávněný zájem autora žádosti, jeho důvody a oprávněnost.

2. Žádost o zrušení obsahuje údaje o skutečnostech, důkazy a připomínky předložené k doložení žádosti o zrušení s přípojným příslušných podpůrných dokladů.

3. Nejsou-li podrobné informace o důvodech, skutečnostech, důkazy a připomínky a rovněž podpůrné doklady podle odstavce 1 a 2 předloženy současně s žádostí o zrušení, Komise o tom uvědomí autora žádosti o zrušení a vyzve jej, aby zjištěné nedostatky odstranil ve lhůtě dvou měsíců. Nejsou-li nedostatky odstraněny před uplynutím stanovené lhůty, Komise žádost zamítne jako nepřípustnou. Rozhodnutí o nepřípustnosti je oznámeno autorovi žádosti o zrušení a orgánům členského státu nebo třetí země či autorovi žádosti o zrušení usazenému v dotyčné třetí zemi.

4. Žádost o zrušení, která se považuje za přípustnou, včetně postupu pro zrušení z podnětu Komise, je oznámena orgánům členského státu nebo třetí země či autorovi žádosti o zrušení usazenému v třetí zemi, jehož tradičního výrazu se zrušení týká.

#### Článek 47

##### Přezkum žádosti o zrušení

1. Pokud Komise nezamítne žádost o zrušení podle čl. 46 odst. 3, informuje o žádosti o zrušení orgány členského státu nebo třetí země či žadatele usazeného v dotyčné třetí zemi a vyzve je, aby ve lhůtě dvou měsíců ode dne vydání tohoto oznámení předložili připomínky. Připomínky obdržené v této dvouměsíční lhůtě jsou předány autorovi žádosti o zrušení.

V průběhu přezkumu žádosti o zrušení Komise strany požádá, aby ve lhůtě dvou měsíců ode dne vydání žádosti popřípadě předložily připomínky ke sdělením obdrženým od ostatních stran.

2. Pokud orgány členských států nebo třetích zemí či žadatel usazený v dotyčné třetí zemi nebo autor žádosti o zrušení nepředloží připomínky nebo nedodrží stanovené lhůty, Komise rozhodne o zrušení.

3. Rozhodnutí o zrušení tradičního výrazu Komise přijme na základě důkazů, které má k dispozici. Uváží, zda již nejsou splněny podmínky stanovené v článku 44.

Rozhodnutí o zrušení je oznámeno autorovi žádosti o zrušení a dotyčným orgánům členského státu nebo třetí země.

4. V případě více žádosti o zrušení nemusí být po předběžném přezkoumání jedné či více takovýchto žádostí o zrušení možné schválit další ochranu tradičního výrazu, pak Komise může ostatní řízení o zrušení pozastavit. V tomto případě Komise informuje ostatní autory žádostí o zrušení o případných rozhodnutích vydaných v průběhu řízení, která se jich týkají.

Je-li tradiční výraz zrušen, řízení o zrušení, která byla pozastavena, se považují za ukončená a autoři dotyčných žádostí o zrušení jsou náležitě informováni.

5. Jakmile zrušení nabude účinku, Komise odstraní dotyčný výraz ze seznamu uvedeného v příloze XII.

#### ODDÍL 6

##### Stávající chráněné tradiční výrazy

#### Článek 48

##### Stávající chráněné tradiční výrazy

Tradiční výrazy, které jsou chráněny podle článků 24, 28 a 29 nařízení (ES) č. 753/2002, jsou automaticky chráněny podle tohoto nařízení, pokud:

- a) bylo Komisi do 1. května 2009 předloženo shrnutí definice nebo podmínky pro použití;
- b) členské státy nebo třetí země nepřestaly chránit některé tradiční výrazy.

#### KAPITOLA IV

##### OZNAČOVÁNÍ A OBCHODNÍ ÚPRAVA

#### Článek 49

##### Společné pravidlo pro všechny údaje označení

Není-li stanoveno v tomto nařízení jinak, označování výrobků uvedených v bodech 1 až 11, 13, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 (dále jen „výrobky“) nesmí být doplněno jinými údaji, než jsou údaje uvedené v článku 58 a údaje v čl. 59 odst. 1 a čl. 60 odst. 1 uvedeného nařízení, pokud nesplňují požadavky čl. 2 odst. 1 písm. a) směrnice 2000/13/ES.



## ODDÍL 1

**Povinné údaje**

## Článek 50

**Uvádění povinných údajů**

1. Povinné údaje podle článku 58 nařízení (ES) č. 479/2008 a údaje podle článku 59 uvedeného nařízení se musí nacházet ve stejném zorném poli na nádobě tak, aby byly čitelné současně, aniž by bylo nutné otáčet nádobou.

Povinné údaje o čísle šarže a údaje uvedené v článku 51 a čl. 56 odst. 4 tohoto nařízení se však mohou nacházet mimo zorné pole, v němž jsou uvedeny ostatní povinné údaje.

2. Povinné údaje uvedené v odstavci 1 a povinné údaje platné podle právních nástrojů uvedených v článku 58 nařízení (ES) č. 479/2008 jsou napsány nesmazatelným písmem a jsou snadno odlišitelné od textů či vyobrazení, které je obklopují.

## Článek 51

**Používání určitých horizontálních předpisů**

1. Pokud jeden z výrobků uvedených v příloze IV nařízení (ES) č. 479/2008 obsahuje jednu nebo více složek uvedených v příloze IIIa směrnice 2000/13/ES, musí být tato složka uvedena na etiketě a musí jí předcházet výraz „obsahuje“. V případě siričitanů lze použít následující údaje: „siričitany“ nebo „oxid siričitý“.

2. Povinnost označení uvedená v odstavci 1 může být spojena s používáním piktogramu uvedeného v příloze X tohoto nařízení.

## Článek 52

**Uvádění na trh a vývoz**

1. Výrobky, jejichž označení nebo obchodní úprava neodpovídá příslušným podmínkám stanoveným v tomto nařízení, nelze uvádět na trh ve Společenství nebo vyvážet.

2. Odchylně od kapitol V a VI nařízení (ES) č. 479/2008 mohou členské státy v případě, že dotčené výrobky mají být vyváženy, povolit, aby se údaje, které jsou v rozporu s pravidly pro označování, jak jsou stanovena v právních předpisech Společenství, nacházely na etiketě vín určených pro vývoz, pokud je vyžadují právní předpisy dotčené třetí země. Tyto údaje mohou být uvedeny v jiných jazycích, než jsou úřední jazyky Společenství.

## Článek 53

**Zákaz kapslí nebo fólií na bázi olova**

Uzávěry pro výrobky uvedené v článku 49 nesmí být obaleny kapslemi nebo fóliemi vyráběnými na bázi olova.

## Článek 54

**Skutečný obsah alkoholu**

1. Skutečný obsah alkoholu v procentech objemových uvedený v čl. 59 odst. 1 písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 se uvádí v celých jednotkách nebo jednotkách zaokrouhlených na pět desetin.

Za číselným údajem skutečného obsahu alkoholu se uvádí symbol „% obj.“ a tomuto symbolu mohou předcházet slova „skutečný obsah alkoholu“, „skutečný alkohol“ nebo „alk.“.

Aniž jsou dotčeny přípustné odchylky stanovené pro použitou referenční metodu rozboru, nesmí být udán obsah alkoholu vyšší nebo nižší o více než 0,5 % objemového oproti obsahu alkoholu stanovenému rozbořem. U výrobků s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením skladovaných v láhvích déle než tři roky, u šumivých vín, jakostních šumivých vín, šumivých vín dosycených oxidem uhličitým, perlivých vín, perlivých vín dosycených oxidem uhličitým, likérových vín a vín z přežralých hroznů však nesmí být (aniž jsou dotčeny přípustné odchylky stanovené pro použitou referenční metodu rozboru) udán obsah alkoholu vyšší nebo nižší o více než 0,8 % objemového oproti obsahu alkoholu stanovenému rozbořem.

2. Skutečný obsah alkoholu se na etiketě uvádí číslicemi, které jsou v případě jmenovitého objemu většího než 100 cl vysoké nejméně 5 mm, v případě jmenovitého objemu většího než 20 cl do 100 cl vysoké nejméně 3 mm a v případě jmenovitého objemu 20 cl a méně vysoké nejméně 2 mm.

## Článek 55

**Údaj o provenienci**

1. Údaj o provenienci uvedený v čl. 59 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 479/2008 se uvede takto:

- a) u vín uvedených v bodech 1, 2, 3, 7 až 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 bez chráněného označení původu nebo zeměpisného označení, jeden z těchto údajů:
  - i) slova „víno z (...)“, „vyráběno v (...)“, nebo „výrobek z (...)“, nebo rovnocenný výraz s doplněním názvu členského státu nebo třetí země, na jejichž území byly hrozny sklizeny a zpracovány na víno.

V případě přeshraničního vína vyrobeného z určitých moštových odrůd podle čl. 60 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 je možno uvést pouze název jednoho či více členských států nebo třetích zemí;

- ii) slova „víno z Evropského společenství“, nebo rovnocenný výraz, nebo „směs vín z různých zemí Evropského společenství“ v případě vína vzniklého smícháním vín pocházejících z několika členských států, nebo

slova „směs vín z různých zemí mimo Evropské společenství“ nebo „směs vín z (...)“ s doplněním názvů dotyčných třetích zemí v případě vín vyrobených ze směsi vín pocházejících z více třetích zemí;

- iii) slova „víno z Evropského společenství“, nebo rovnocenný výraz, nebo „víno vyrobené v (...) z hroznů sklizených v (...)“ s doplněním názvů dotyčných členských států v případě vín vyrobených v jednom členském státě z hroznů sklizených v jiném členském státě, nebo

slova „víno vyrobené v (...) z hroznů sklizených v (...)“ s doplněním názvů dotyčných třetích zemí v případě vín vyrobených ve třetí zemi z hroznů sklizených v jiné třetí zemi;

- b) u vín uvedených v bodech 4, 5 a 6 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 bez chráněného označení původu nebo zeměpisného označení jeden z těchto údajů:

- i) slova „víno z (...)“, „vyrobena v (...)“, „výrobek z (...)“ nebo „sekt z (...)“, nebo rovnocenný výraz s doplněním názvu členského státu nebo třetí země, na jejichž území byly hrozny sklizeny a zpracovány na víno;

- ii) slova „vyrobena v (...)“, nebo rovnocenný výraz s doplněním názvu členského státu, v němž došlo k druhotnému kvašení;

- c) u vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením slova „víno z (...)“, „vyrobena v (...)“ nebo „výrobek z (...)“, nebo rovnocenný výraz, s doplněním názvu členského státu nebo třetí země, na jejichž území byly hrozny sklizeny a zpracovány na víno.

V případě přeshraničního chráněného označení původu nebo zeměpisného označení je uveden pouze název jednoho či více členských států nebo třetích zemí.

Tímto odstavcem nejsou dotčeny články 56 a 67.

2. Údaj o provenienci uvedený v čl. 59 odst. 1 písm. d) nařízení (ES) č. 479/2008 na etiketách hroznového moštu, hroznového moštu v procesu kvašení, zahuštěného hroznového moštu nebo mladého vína v procesu kvašení musí být uveden takto:

- a) „mošt z (...)“ nebo „mošt vyrobený v (...)“, nebo rovnocenný výraz, s doplněním názvu členského státu, jednotlivé země tvořící součást členského státu, v němž byl výrobek vyroben;

- b) „směs z produktů různých zemí Evropského společenství“ v případě produktů vyrobených scelováním produktů pocházejících z dvou nebo více členských států;

- c) „mošt vyrobený v (...) z hroznů sklizených v (...)“ v případě hroznového moštu, který nebyl vyroben v členském státě, v němž byly použité hrozny sklizeny.

3. V případě Spojeného království může být název členského státu nahrazen názvem jednotlivé země, která je součástí Spojeného království.

#### Článek 56

#### Údaj o stáčírně, výrobci, dovozci a prodejci

1. Pro účely použití čl. 59 odst. 1 písm. e) a f) nařízení (ES) č. 479/2008 a tohoto článku se:

- a) „stáčírnou“ rozumí fyzická nebo právnická osoba nebo seskupení těchto osob, které se na vlastní účet zabývají plněním nebo nechávají plnění provádět;

- b) „plněním“ rozumí umístování produktů do nádob o objemu nejméně 60 litrů za účelem následného prodeje;

- c) „výrobce“ rozumí fyzická nebo právnická osoba nebo seskupení těchto osob, které na vlastní účet provádí zpracování hroznů, hroznového moštu a vína na šumivá vína, šumivá vína dosycená oxidem uhličitým, jakostní šumivá vína nebo jakostní aromatická vína nebo nechávají zpracování provádět;

- d) „dovozce“ rozumí fyzická nebo právnická osoba nebo seskupení těchto osob usazené ve Společenství, které přebírá odpovědnost za propuštění zboží, jež není zbožím Společenství, do volného oběhu ve smyslu čl. 4 odst. 8 nařízení Rady (EHS) č. 2913/92 (1);

- e) „prodejce“ rozumí fyzická nebo právnická osoba nebo seskupení těchto osob, na něž se nevztahuje definice výrobce, které nakupují a posléze propouští do oběhu šumivá vína, šumivá vína dosycená oxidem uhličitým, jakostní šumivá vína nebo jakostní aromatická šumivá vína;

- f) „adresou“ rozumí údaj o obci a členském státu, v němž se nachází ústředí stáčírny, výrobce, prodejce nebo dovozce.

2. Název a adresa stáčírny se doplňují

- a) slovy „stáčírna“ nebo „plněno v (...)“, nebo

(1) Úř. věst. L 302, 19.10.1992, s. 1.

b) výrazy, podmínky pro jejichž použití stanoví členské státy, v nichž došlo k plnění vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením:

- i) ve vinohradnickém podniku, nebo
- ii) v prostorech skupiny producentů, nebo
- iii) v podniku nacházejícím se ve vymezené zeměpisné oblasti nebo v bezprostřední blízkosti dotyčné vymezené zeměpisné oblasti.

Při plnění za úhradu musí být označení stáčírny doplněno slovy „plněno pro (...)“, nebo je-li uvedeno jméno a adresa osoby, která provedla plnění na účet třetí strany, slovy „plněno pro (...) v (...)“.

Pokud k plnění dochází na jiném místě než ve stáčírně, jsou údaje uvedené v tomto odstavci doplněny odkazem na přesné místo, kde k plnění došlo, a pokud je plnění prováděno v jiném členském státě, názvem tohoto členského státu.

Při používání jiných nádob než láhví nahrazují slova „balírna“ a „baleno v (...)“ slova „stáčírna“ a „plněno v (...)“ vyjma případu, kdy používaný jazyk takovými rozdíly neuvádí.

3. Název a adresa výrobce nebo prodejce se doplní slovy „výrobce“ nebo „vyroběno v“ a „prodejce“ nebo „prodáváno“, nebo rovnocenným výrazem. Členské státy stanoví údaj o výrobcu jako povinný.

4. Před názvem a adresou dovozce se uvedou slova „dovozce“ nebo „dovezeno (...)“.

5. Údaje uvedené v odstavcích 2, 3 a 4 je možno seskupit, pokud se týkají stejné fyzické nebo právnické osoby.

Jeden z těchto údajů lze nahradit kódem stanoveným členským státem, v němž má stáčírna, výrobce, dovozce nebo prodejce své ústředí. Kód se doplní odkazem na dotyčný členský stát. Na etiketě dotyčného výrobku je uveden rovněž název a adresa právnické nebo fyzické osoby podílející se na obchodní distribuci jiné než stáčírna, výrobce, dovozce nebo prodejce uvedený pomocí kódu.

6. Pokud se název nebo adresa stáčírny, výrobce, dovozce nebo prodejce skládá z chráněných označení původu nebo zeměpisných označení či je obsahuje, jsou na etiketě uvedeny:

- a) písmem, které dosahuje nejvýše poloviční velikosti nápisu použitého pro chráněné označení původu nebo zeměpisné označení nebo pro označení druhu dotyčného výrobku z révy vinné, nebo

- b) pomocí kódu uvedeného v odst. 5 druhém pododstavci.

Členské státy rozhodnou, která možnost se vztahuje na výrobky vyráběné na jejich území.

#### Článek 57

#### Údaj o vinohradnickém podniku

1. Výrazy odkazující na vinohradnický podnik uvedené v příloze XIII jiné než údaj o názvu stáčírny, výrobce nebo prodejce jsou vyhrazeny pro vína s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením, pokud:

- a) víno je vyrobeno výhradně z hroznů sklizených na vinicích tohoto vinohradnického podniku;
- b) v tomto podniku se zcela uskutečnila vinifikace;
- c) členské státy regulují používání příslušných výrazů uvedených v příloze XIII. Třetí země stanovují pravidla pro použití platná pro jejich příslušné výrazy uvedené v příloze XIII, včetně pravidel pocházejících od reprezentativních profesních organizací.

2. Název vinohradnického podniku mohou používat jiné hospodářské subjekty podílející se na uvádění daného výrobku na trh pouze v případě, že s tím dotyčný podnik souhlasí.

#### Článek 58

#### Údaj o obsahu cukru

1. Na etiketě výrobků uvedených v čl. 59 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 479/2008 jsou uvedeny výrazy stanovené v části A přílohy XIV tohoto nařízení udávající obsah cukru.

2. Pokud obsah cukru ve výrobcích vyjádřený s ohledem na fruktózu a glukózu (včetně případné sacharózy) odůvodňuje použití dvou výrazů uvedených v části A přílohy XIV, vybere se pouze jeden z těchto výrazů.

3. Aniž jsou dotčeny podmínky pro použití popsané v části A přílohy XIV, nesmí se obsah cukru lišit o více než 3 gramy na litr od údaje uvedeného na etiketě výrobku.

## Článek 59

## Výjimky

V souladu s čl. 59 odst. 3 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 je možno výraz „chráněné označení původu“ vynechat v případě vín s tímto chráněným označením původu za předpokladu, že je tato možnost upravena v právních předpisech dotyčného členského státu nebo v pravidlech platných v dotyčné třetí zemi, včetně pravidel pocházejících od reprezentativních profesních organizací:

- |                 |   |
|-----------------|---|
| a) Kypr:        | Κουμανδάρια (Commandaria);                      |
| b) Řecko:       | Σάμος (Samos);                                  |
| c) Španělsko:   | Cava,<br>Jerez, Xérès or Sherry,<br>Manzanilla; |
| d) Francie:     | Champagne;                                      |
| e) Itálie:      | Asti,<br>Marsala,<br>Franciacorta;              |
| f) Portugalsko: | Madeira nebo Madère,<br>Port nebo Porto.        |

## Článek 60

**Zvláštní pravidla pro šumivé víno dosycené oxidem uhličitým, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým jakostní (šumivé) víno**

1. Výrazy „šumivé víno dosycené oxidem uhličitým“ a „perlivé víno dosycené oxidem uhličitým“ uvedené v příloze IV nařízení (ES) č. 479/2008 se doplňují slovy „získáno dosycením oxidem uhličitým“ uvedenými písmem stejného typu a velikosti, pokud použitý jazyk sám neudává, že došlo k dosycení oxidem uhličitým.

Slova „získáno dosycením oxidem uhličitým“ se uvedou i v případě, že platí čl. 59 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

2. U jakostních šumivých vín je možno vynechat odkaz na druh výrobku z révy vinné u vín, jejichž etikety obsahují výraz „Sekt“.

## ODDÍL 2

## Nepovinné údaje

## Článek 61

## Ročník sklizně

1. Ročník sklizně uvedený v čl. 60 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 se může nacházet na etiketách výrobků uvedených v článku 49, bylo-li nejméně 85 % hroznů použitých k výrobě výrobků sklizeno v dotyčném roce. To nezahrnuje:

- a) jakékoli množství produktů použitých k slazení, „expedičního likéru“ nebo „tirážního likéru“, nebo

- b) jakékoli množství výrobku uvedeného v příloze IV bodu 3 písm. e) a f) nařízení Rady (ES) č. 479/2008;

2. U výrobků tradičně získávaných z hroznů sklizených v lednu nebo únoru je ročníkem sklizně uvedeným na etiketě vín předchozí kalendářní rok.

3. Výrobky bez ochranného označení původu nebo zeměpisného označení splňují rovněž požadavky stanovené v odstavcích 1 a 2 tohoto článku a v článku 63.

## Článek 62

## Název moštové odrůdy

1. Názvy moštových odrůd nebo jejich synonyma podle čl. 60 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008, které se používají k výrobě výrobků uvedených v článku 49 tohoto nařízení, mohou být uvedeny na etiketách dotyčných výrobků za podmínek stanovených v písmenech a) a b) tohoto článku.

- a) U vín vyrobených v Evropském společenství jsou názvy moštových odrůd nebo jejich synonymy názvy uvedené v zařazení moštových odrůd podle čl. 24 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

Pro členské státy vyňaté z povinnosti zařazení podle čl. 24 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 jsou názvy moštových odrůd nebo synonyma uvedena v „mezinárodním seznamu odrůd révy a jejich synonym“ spravovaném Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV).

- b) U vín pocházejících ze třetích zemí vyhovují podmínky pro použití názvů moštových odrůd nebo jejich synonym pravidlům vztahujícím se na výrobce vína v dotyčné třetí zemi, včetně pravidel pocházejících od reprezentativních profesních organizací, a názvy moštových odrůd nebo jejich synonyma jsou uvedeny nejméně na jednom z těchto seznamů:

- i) Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV);
- ii) Mezinárodní unie pro ochranu nových odrůd rostlin (UPOV);
- iii) Mezinárodní výbor pro genetické zdroje rostlin (MVGZR).

- c) U výrobků s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením či se zeměpisným označením třetí země mohou být názvy moštových odrůd nebo jejich synonyma uvedeny:

- i) je-li uvedena pouze jedna moštová odrůda nebo její synonymum, bylo z této odrůdy vyrobeno nejméně 85 % výrobků, to nezahrnuje:

— jakékoli množství produktů použitých k slazení, „expedičního likéru“ nebo „tirážního likéru“, nebo



- jakékoli množství výrobku uvedeného v příloze IV bodu 3 písm. e) a f) nařízení Rady (ES) č. 479/2008;
  - ii) jsou-li uvedeny dvě či více moštových odrůd nebo jejich synonyma, bylo z těchto odrůd vyrobeno 100 % dotyčných výrobků, to nezahrnuje:
    - jakékoli množství produktů použitých k slazení, „expedičního likéru“ nebo „tirážního likéru“, nebo
    - jakékoli množství výrobku uvedeného v příloze IV bodu 3 písm. e) a f) nařízení Rady (ES) č. 479/2008.
- V případě uvedeném v bodě ii) musí být moštové odrůdy zapsány písmem stejné velikosti, a to v sestupném pořadí podle použitého množství.
- d) U výrobků bez chráněného označení původu nebo zeměpisného označení mohou být názvy moštových odrůd nebo jejich synonyma uvedena, jsou-li splněny požadavky stanovené v odst. 1 písm. a) nebo b) a c) a v článku 63.

2. V případě šumivých vín a jakostních šumivých vín mohou být názvy moštových odrůd použité pro doplnění popisu výrobku, a to „Pinot blanc“, „Pinot noir“, „Pinot meunier“ nebo „Pinot gris“, a odpovídající názvy v ostatních jazycích Společenství nahrazeny synonymem „Pinot“.

3. Odchylně od čl. 42 odst. 3 nařízení (ES) č. 479/2008 mohou být názvy moštových odrůd a jejich synonyma uvedené v části A přílohy XV tohoto nařízení, které se skládají z chráněného označení původu nebo zeměpisného označení nebo je obsahují, uvedeny na etiketě výrobku s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením či se zeměpisným označením třetí země pouze tehdy, pokud byly schváleny podle předpisů Společenství platných ke dni 11. května 2002 nebo ke dni přistoupení členského státu, přičemž platí pozdější z uvedených termínů.

4. Názvy moštových odrůd a jejich synonyma uvedené v části B přílohy XV tohoto nařízení, které obsahují částečně chráněné označení původu nebo zeměpisné označení a odkazují přímo na zeměpisný prvek dotyčného chráněného označení původu nebo zeměpisného označení, mohou být uvedeny pouze na etiketě výrobku s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením či se zeměpisným označením třetí země.

### Článek 63

#### Zvláštní pravidla pro moštové odrůdy a ročníky sklizně pro vína bez chráněného označení původu nebo zeměpisného označení

1. Členské státy určí příslušný orgán nebo orgány odpovědné za zajištění certifikace podle čl. 60 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s kritérii stanovenými v článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 <sup>(1)</sup>.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1.

2. Certifikaci vína v jakékoli fázi výroby, včetně během úpravy vína zajišťuje:

- a) příslušný orgán nebo orgány uvedené v odstavci 1; nebo
- b) jeden či více kontrolních subjektů ve smyslu čl. 2 druhého pododstavce bodu 5 nařízení (ES) č. 882/2004, které působí jako subjekty pro certifikaci výrobků v souladu s kritérii stanovenými v článku 5 uvedeného nařízení.

Orgán nebo orgány uvedené v odstavci 1 poskytnou přiměřené záruky objektivitě a nestrannosti a mají k dispozici kvalifikované zaměstnance a zdroje potřebné pro plnění jejich úkolů.

Subjekty pro certifikaci uvedené v prvním pododstavci písm. b) musí splňovat požadavky stanovené evropskou normou EN 45011 nebo pokynem ISO/IEC 65 (všeobecné požadavky na orgány provozující systémy certifikace výrobků) a od 1. května 2010 musí být podle nich akreditovány.

Náklady na certifikaci nese příslušný hospodářský subjekt.

3. Certifikační postup uvedený v čl. 60 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 zajistí správné důkazy k doložení pravdivosti údaje o moštové odrůdě (odrůdách) nebo ročníku sklizně uvedených na etiketě dotyčných vín.

Producentům členské státy mohou mimoto rozhodnout o:

- a) provedení organoleptické zkoušky u anonymních vzorků vína týkající se vůně a chuti k ověření, zda je základní vlastnost vína dána použitou moštovou odrůdou (odrůdami);
- b) analytické zkoušce v případě vína vyrobeného z jedné moštové odrůdy.

Certifikační postup provádí příslušný orgán (orgány) nebo kontrolní subjekt (subjekty) uvedené v odstavcích 1 a 2 v členském státě, v němž se uskutečnila výroba.

Certifikace se provádí pomocí:

- a) namátkových kontrol na základě analýzy rizik;
- b) odběru vzorků, nebo
- c) systematických kontrol.

Namátkové kontroly jsou založeny na plánu kontrol, který předem vypracuje příslušný orgán (orgány) a který zahrnuje jednotlivé fáze výroby daného produktu. O plánu kontrol jsou uvědoměny hospodářské subjekty. Členské státy vyberou náhodně minimální počet hospodářských subjektů podléhajících této kontrole.

V případě odběru vzorku zajistí členské státy jejich počtem, druhem a četností, že jsou reprezentativní pro celé jejich území a že odpovídají objemu vinařských produktů uváděných na trh nebo držení za účelem uvedení na trh.

Namátkové kontroly mohou být spojeny s odběrem vzorků.

4. Co se týká čl. 60 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008, producentské členské státy zajistí, aby výrobci dotyčných vín byli schváleni členským státem, v němž se uskutečňuje výroba.

5. Co se týká kontroly, včetně sledovatelnosti, producentské členské státy zajistí, že platí hlava V nařízení (ES) č. 555/2008 a nařízení (ES) č. 606/2009.

6. V případě přeshraničního vína uvedeného v čl. 60 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 může certifikaci provést kterýkoli z orgánů dotčených členských států.

7. U vín vyrobených v souladu s čl. 60 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 mohou členské státy rozhodnout o použití výrazu „odrodné víno“ doplněného názvem:

- a) dotyčného členského státu (států);
- b) moštové odrůdy (odrodné).

Pokud jde o vína bez chráněného označení původu, chráněného zeměpisného označení nebo zeměpisného označení vyrobená ve třetích zemích, jejichž etikety udávají název jedné nebo několika moštových odrůd nebo ročník sklizně, mohou třetí země rozhodnout o použití výrazu „odrodné víno“ doplněného názvem (názevy) dotyčné třetí země (dotyčných třetích zemí).

V případě údaje o názvu členského státu (států) nebo třetí země (zemí) se nepoužije článek 55 tohoto nařízení.

8. Odstavce 1 až 6 se vztahují na výrobky vyrobené z hroznů sklizených od roku 2009 včetně.

#### Článek 64

### Údaj o obsahu cukru

1. Není-li stanoveno v článku 58 tohoto rozhodnutí jinak, může být na etiketě výrobků uvedených v čl. 60 odst. 1 písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 uveden obsah cukru vyjádřený jako fruktóza a glukóza, jak je stanoveno v části B přílohy XIV tohoto rozhodnutí.

2. Pokud obsah cukru ve výrobcích odůvodňuje použití dvou výrazů uvedených v části B přílohy XIV tohoto nařízení, vybere se pouze jeden z těchto výrazů.

3. Aniž jsou dotčeny podmínky pro použití popsané v části B přílohy XIV tohoto nařízení, nesmí se obsah cukru lišit o více než 1 gram na litr od údaje uvedeného na etiketě výrobku.

4. Odstavec 1 se nevztahuje na výrobky uvedené v bodech 3, 8 a 9 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, pokud členské státy nebo třetí země regulují podmínky pro použití údaje o obsahu cukru.

#### Článek 65

### Údaj o symbolech Společenství

1. Symboly Společenství uvedené v čl. 60 odst. 1 písm. e) nařízení (ES) č. 479/2008 mohou být uvedeny na etiketách vín, jak je stanoveno v příloze V nařízení Komise (ES) č. 1898/2006<sup>(1)</sup>. Bez ohledu na článek 59 mohou být údaje „CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU“ a „CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ“ v rámci symbolů nahrazeny odpovídajícími výrazy v jiném úředním jazyce Společenství podle výše zmíněné přílohy.

2. Pokud jsou na etiketě výrobku uvedeny symboly Společenství nebo údaje uvedené v čl. 60 odst. 1 písm. e) nařízení (ES) č. 479/2008, jsou doprovázeny odpovídajícím chráněným označením původu nebo zeměpisným označením.

#### Článek 66

### Výrazy odkazující na některé výrobní metody

1. V souladu s čl. 60 odst. 1 písm. f) nařízení (ES) č. 479/2008 mohou být u vín uváděných na trh ve Společenství uvedeny údaje odkazující na určité výrobní metody, mimo jiné metody stanovené v odstavcích 2, 3, 4, 5 a 6 tohoto článku.

2. Údaje uvedené v příloze XVI jsou jediné výrazy, které lze použít k popisu vína s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením nebo se zeměpisným označením třetí země, které kvasilo, bylo školené nebo zrálé v dřevěné nádobě. Členské státy a třetí země však mohou pro tato vína stanovit jiné údaje, které jsou rovnocenné údajům uvedeným v příloze XVI.

Pokud v souladu s platnými vnitrostátními předpisy víno zrálé v nádobách ze dřeva, je povoleno použít jeden z údajů uvedených v prvním pododstavci i v případě, že proces zrání dále pokračoval v nádobě jiného typu.

Pro označení vína vyrobeného za použití kousků dubového dřeva nelze použít údaje uvedené v prvním pododstavci ani v případě, že se při procesu použila nádoba nebo nádoby ze dřeva.

3. Výraz „kvašeno v lahvi“ je možno použít pouze k popisu šumivých vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením třetí země nebo jakostních šumivých vín, pokud:

- a) dotyčný produkt získal oxid uhličitý vlivem druhotného alkoholového kvašení v lahvi;

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

- b) délka výrobního procesu včetně zrání v podniku, v němž byl produkt vyroben, vypočítaná od začátku kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého v kupáži, nebyla kratší než devět měsíců;
- c) proces kvašení způsobující tvorbu oxidu uhličitého v kupáži a doba neoddělení kupáže od kalů činí nejméně 90 dnů a
- d) produkt byl oddělen od kalů filtrací pomocí transferní metody nebo jejich odstřelením (degoržáží).

4. Výrazy „kvašeno v lahvi tradiční metodou“ nebo „tradiční způsob“ nebo „klasická metoda“ nebo „klasická tradiční metoda“ mohou být použity pouze k popisu šumivých vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením třetí země nebo jakostních šumivých vín, pokud výrobek:

- a) získal oxid uhličitý vlivem druhotného alkoholového kvašení v lahvi;
- b) zůstal nepřetržitě v kontaktu s kaly po dobu alespoň devíti měsíců v tomtéž podniku od okamžiku, kdy byla vytvořena kupáž;
- c) byl oddělen od kalů jejich odstřelením (degoržáží).

5. Výraz „Crémant“ může být použit pouze pro bílá nebo růžová jakostní šumivá vína s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením třetí země, pokud:

- a) hrozny byly sklizeny ručně;
- b) víno je vyrobeno z moštu získaného lisováním celých hroznů nebo hroznů bez stopek. Množství moštu získaného ze 150 kg hroznů nesmí přesáhnout 100 litrů;
- c) maximální obsah oxidu siřičitého nepřesahuje 150 mg/l;
- d) obsah cukru je do 50 g/l;
- e) víno splňuje požadavky stanovené v odstavci 4 a
- f) aniž je dotčen článek 67, výraz „Crémant“ je uveden na etiketách jakostních šumivých vín ve spojení s názvem zeměpisné jednotky ve vymezené základní oblasti pro chráněné označení původu nebo zeměpisné označení dotčené třetí země.

Písmena a) a f) se nevztahují na výrobce, kteří vlastní ochranné známky obsahující výraz „Crémant“, které byly zapsány přede dnem 1. března 1986.

6. Odkazy na ekologickou produkci hroznů upravuje nařízení Rady (ES) č. 834/2007<sup>(1)</sup>.

(1) Úř. věst. L 189, 20.7.2007, s. 1.

## Článek 67

### Název menší nebo větší zeměpisné jednotky než je základní oblast pro označení původu nebo zeměpisné označení a odkazy na zeměpisnou oblast

1. Co se týká čl. 60 odst. 1 písm. g) nařízení (ES) č. 479/2008 a aniž jsou dotčeny články 55 a 56 tohoto nařízení, mohou být název zeměpisné jednotky a odkazy na zeměpisnou oblast uvedeny pouze na etiketách vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením či se zeměpisným označením třetí země.

2. Aby bylo možno použít název menší zeměpisné jednotky, než je základní zeměpisná oblast pro označení původu nebo zeměpisné označení, musí být oblast dotčené zeměpisné jednotky náležitě vymezena. Členské státy mohou stanovit pravidla pro používání těchto zeměpisných jednotek. Z takovéto menší zeměpisné jednotky pochází nejméně 85 % hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno. Zbývajících 15 % hroznů pochází z vymezené zeměpisné oblasti pro dotčené označení původu nebo zeměpisné označení.

Členské státy mohou v případě zapsaných ochranných známek nebo ochranných známek zavedených používáním přede dnem 11. května 2002, které obsahují název menší zeměpisné jednotky, než je základní oblast pro označení původu nebo zeměpisné označení, a odkazy na zeměpisné oblasti dotčených členských států, nebo se z nich skládají, rozhodnout o neuplatňování požadavků stanovených ve třetí a čtvrté větě prvního pododstavce.

3. Název menší nebo větší zeměpisné jednotky, než je základní oblast pro označení původu nebo zeměpisné označení, nebo odkazy na zeměpisnou oblast se skládají z:

- a) lokality nebo jednotky seskupující více takových lokalit;
- b) obce nebo její části;
- c) vinařské podoblasti nebo části vinařské podoblasti;
- d) správní oblasti.

## ODDÍL 3

### Pravidla pro některé zvláštní tvary lahví a uzávěry a doplňující předpisy stanovené producenty členskými státy

## Článek 68

### Podmínky pro použití některých zvláštních tvarů lahví

Pro zařazení na seznam zvláštních typů lahví stanovený v příloze XVII musí typ láhve splňovat tyto požadavky:

- a) musí být používán výhradně, skutečně a tradičně po dobu posledních 25 let pro víno s určitým chráněným označením původu nebo zeměpisným označením a

b) jeho používání si spotřebitelé spojují s vínem s určitým chráněným označením původu nebo zeměpisným označením.

V příloze XVII jsou uvedeny podmínky upravující používání uznávaných zvláštních typů lahví.

#### Článek 69

##### Pravidla pro obchodní úpravu některých výrobků

1. Pouze šumivé víno, jakostní šumivé víno a jakostní aromatické šumivé víno je uváděno na trh nebo vyváženo ve skleněných lahvích typu určeného pro „šumivé víno“ uzavřených:

a) u lahví s jmenovitým objemem více než 0,20 l: zátkou hříbkového tvaru vyrobenou z korku nebo jiného materiálu, který může přijít do styku s potravinami, jež je držena na svém místě připevněním a v případě potřeby je přikryta čepičkou a zcela obalena ve fólii, která pokrývá danou zátku a celé hrdlo lahve nebo jeho část;

b) u lahví s jmenovitým objemem nejvýše 0,20 l: jakýmkoli vhodným uzávěrem.

2. Členské státy mohou rozhodnout, že se požadavek stanovený v odstavci 1 vztahuje na:

- a) výrobky tradičně plněné do takovýchto lahví, které:
- i) jsou uvedeny v čl. 25 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008,
  - ii) jsou uvedeny v bodech 7, 8 a 9 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008,
  - iii) jsou uvedeny v nařízení Rady (ES) č. 1601/91 <sup>(1)</sup>, nebo
  - iv) vykazují skutečný obsah alkoholu nejvýše 1,2 % objemových;
- b) jiné výrobky než výrobky uvedené v písmenu a), pokud neuvádějí spotřebitele v omyl, co se týká skutečné povahy výrobku.

#### Článek 70

##### Doplňující předpisy stanovené producenty členskými státy týkající se označování a obchodní úpravy

1. U vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením vyráběných na jejich území mohou být údaje uvedené v člancích 61, 62 a 64 až 67 stanoveny jako závazné, zakázány či omezeny, co se týká jejich používání, a to zavedením přísnějších podmínek, než je stanoveno v této kapitole, prostřednictvím odpovídajících specifikací výrobku u těchto vín.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 149, 14.6.1991, s. 1.

2. Co se týká vín bez chráněného označení původu nebo zeměpisného označení vyráběných na jejich území, členské státy mohou stanovit jako povinné údaje uvedené v člancích 64 a 66.

3. Za účelem kontroly mohou členské státy rozhodnout, že pro vína vyráběná na jejich území stanoví a budou regulovat jiné údaje než údaje uvedené v čl. 59 odst. 1 a čl. 60 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

4. Za účelem kontroly mohou členské státy rozhodnout, že pro vína plněná na jejich území, avšak dosud neuvedená na trh nebo nevyvezená, stanoví jako použitelné články 58, 59 a 60 nařízení (ES) č. 479/2008.

#### KAPITOLA V

##### OBEČNÁ, PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

#### Článek 71

##### Názvy vín chráněné podle nařízení (ES) č. 1493/1999

1. Komise vyznačí na dokumentu, který obdrží od členského státu podle čl. 51 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008, týkajícím se označení původu nebo zeměpisného označení podle čl. 51 odst. 3 uvedeného nařízení den jeho přijetí a spisové číslo.

Dotyčný členský stát obdrží potvrzení přijetí, v němž jsou uvedeny alespoň tyto údaje:

- a) číslo spisu,
- b) počet obdržených dokumentů a
- c) datum obdržení dokumentů

Datem předložení Komisi je datum zapsání dokumentů do evidence došlé pošty Komise.

2. Rozhodnutí o zrušení označení původu nebo zeměpisného označení v souladu s čl. 51 odst. 4 nařízení (ES) č. 479/2008 Komise přijme na základě dokumentů, které má k dispozici podle čl. 51 odst. 2 uvedeného nařízení.

#### Článek 72

##### Dočasné označování

1. Odchylně od článku 65 tohoto nařízení jsou vína s označením původu nebo zeměpisným označením, jejichž označení původu nebo zeměpisné označení splňuje požadavky uvedené v čl. 38 odst. 5 nařízení (ES) č. 479/2008, označena v souladu s ustanoveními obsaženými v kapitole IV tohoto nařízení.



2. Pokud Komise rozhodne, že neudělí ochranu označení původu nebo zeměpisnému označení podle článku 41 nařízení (ES) č. 479/2008, jsou vína označená podle odstavce 1 tohoto článku stažena z trhu nebo opatřena novou etiketou podle kapitoly IV tohoto nařízení.

#### Článek 73

##### **Přechodná ustanovení**

1. Názvy vín uznané členskými státy jako označení původu nebo zeměpisné označení do dne 1. srpna 2009, které Komise nezveřejnila podle čl. 54 odst. 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 nebo článku 28 nařízení (ES) č. 753/2002, podléhají postupu stanovenému v čl. 51 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

2. Jakékoli změny specifikace výrobku odkazující na názvy vín chráněných podle čl. 51 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 nebo názvy vín nechráněných podle čl. 51 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008, s ohledem na něž byla členskému státu žádost předložena nejpozději dne 1. srpna 2009, podléhají postupu uvedenému v čl. 51 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008, pokud existuje rozhodnutí členského státu o jejich schválení a formální část podle čl. 35 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 poskytnutá Komisi nejpozději dne 31. prosince 2011.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. července 2009.

3. Členské státy, které nezavedly právní a správní předpisy nezbytné k splnění článku 38 nařízení (ES) č. 479/2008 do dne 1. srpna 2009, tak učiní do dne 1. srpna 2010. V dotyčných členských státech prozatím platí obdobně články 9, 10, 11 a 12 jako „předběžné vnitrostátní řízení“ uvedené v článku 38 nařízení (ES) č. 479/2008.

4. Vína uvedená na trh nebo označená do 31. prosince 2010, která splňují příslušná ustanovení platná přede dnem 1. srpna 2009, mohou být uváděna na trh až do vyčerpání zásob.

#### Článek 74

##### **Zrušení**

Nařízení (ES) č. 1607/2000 a (ES) č. 753/2002 se zrušují.

#### Článek 75

##### **Vstup v platnost**

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. srpna 2009.

*Za Komisi*  
Mariann FISCHER BOEL  
*členka Komise*

## PŘÍLOHA I

## ŽÁDOST O ZÁPIS OZNAČENÍ PŮVODU NEBO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
[vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk, který byl použit k podání žádostí .....

Číslo spisu .....  
[vyplní Komise]

**Žadatel**

Jméno právnické nebo fyzické osoby .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Zprostředkovatel**

— Členský stát (státy) (\*)

— Orgán třetí země (\*)  
[(\*) nehodící se škrtněte]

Jméno zprostředkovatele (zprostředkovatelů) .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Název, jenž má být zapsán** .....

— Označení původu (\*)

— Zeměpisné označení (\*)  
[(\*) nehodící se škrtněte]

Důkaz o ochraně v třetí zemi .....

**Druhy výrobků z révy vinné** .....  
[na zvláštním listu]

**Specifikace výrobku**

Počet stran .....

Jméno podepisující osoby (osob) .....

Podpis (podpisy) .....

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA II

## JEDINÝ DOKLAD

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk, který byl použit k podání žádosti .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komise]

**Žadatel**

Jméno právnické nebo fyzické osoby .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Právní postavení (v případě právnických osob) .....

Státní příslušnost .....

**Zprostředkovatel**

— Členský stát (státy) (\*)

— Orgán třetí země (\*)

[(\*) nehodící se škrtněte]

Jméno zprostředkovatele (zprostředkovatelů) .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

**Název, jenž má být zapsán** .....

— Označení původu (\*)

— Zeměpisné označení (\*)

[(\*) nehodící se škrtněte]

Popis vína (vín) <sup>(1)</sup> .....

**Údaj o tradičních výrazech podle čl. 54 odst. 1 písm. a) <sup>(2)</sup>, které jsou spojeny s tímto označením původu nebo zeměpisným označením** .....

**Zvláštní enologické postupy <sup>(3)</sup>** .....

**Vymezená oblast** .....

Maximální výnos (výnosy) na hektar .....

**Schválené moštové odrůdy** .....

**Souvislost se zeměpisnou oblastí <sup>(4)</sup>** .....

**Další podmínky <sup>(3)</sup>** .....

**Odkaz na specifikaci výrobku**

<sup>(1)</sup> Včetně odkazu na výrobky, na něž se vztahuje čl. 33 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

<sup>(2)</sup> Ustanovení čl. 54 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008.

<sup>(3)</sup> Nepovinné.

<sup>(4)</sup> Popište zvláštní povahu výrobku a zeměpisné oblasti a příčinnou souvislost mezi nimi.

## PŘÍLOHA III

**PROHLÁŠENÍ O NÁMITCE VŮČI OZNAČENÍ PŮVODU NEBO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ**

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk prohlášení o námitce .....

Číslo spisu [vyplní Komise] .....  
 Strana, která vznáší námitku

**Jméno právnické nebo fyzické osoby**

Úplná adresa .....

(název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Zprostředkovatel**

— členský stát (státy) (\*)

— Orgán třetí země (nepovinné) (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

Jméno zprostředkovatele (zprostředkovatelů) .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

**Název, vůči němuž je námitka vznesena** .....

— Označení původu (\*)

— Zeměpisné označení (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Starší práva**

— Chráněné označení původu (\*)

— Chráněné zeměpisné označení (\*)

— Vnitrostátní zeměpisné označení (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

Název .....

Registrační číslo .....

Datum zápisu (DD/MM/RRRR) .....

— Ochranná známka

Značka .....

Seznam výrobků a služeb .....

Registrační číslo .....

Datum registrace .....

Země původu .....

Pověst/proslulost (\*) .....  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Důvody námitky**

— Čl. 42 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 42 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

- Čl. 43 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)
- Čl. 45 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)
- Čl. 45 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)
- Čl. 45 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)
- Čl. 45 odst. 2 písm. d) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

[(\*) *nehodící se škrtněte*]

**Vysvětlení důvodů** .....

Jméno podepisující osoby .....

Podpis .....

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA IV

## ŽÁDOST O ZMĚNU OZNAČENÍ PŮVODU NEBO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk změny .....

Číslo spisu  
 [vyplní Komise]

**Zprostředkovatel**

- členský stát (státy) (\*)
- Orgán třetí země (nepovinné) (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

Jméno zprostředkovatele (zprostředkovatelů) .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Název** .....

- Označení původu (\*)
- Zeměpisné označení (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Kapitola specifikace, které se změna týká**

Chráněný název (\*)

Popis výrobku (\*)

Používané enologické postupy (\*)

Zeměpisná oblast (\*)

Výnos na hektar (\*)

Používané moštové odrůdy (\*)

Souvislost (\*)

Názvy a adresy kontrolních orgánů (\*)

Jiné (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Změna**

- Změna specifikace výrobku, která neznámá změnu jediného dokladu (\*)  
 Změna specifikace výrobku, která znamená změnu jediného dokladu (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]
- Změna menšího rozsahu (\*)
- Změna většího rozsahu (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Objasnění změny** .....

**Pozměněný jediný doklad**

[na zvláštním listu]

Jméno podepisující osoby .....

Podpis .....

## PŘÍLOHA V

**ŽÁDOST O ZRUŠENÍ TÝKAJÍCÍ SE OZNAČENÍ PŮVODU NEBO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ**

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Autor žádosti o zrušení .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komise]

**Jazyk žádosti o zrušení** .....

Jméno právnické nebo fyzické osoby .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Sporný název** .....

— Označení původu (\*)

— Zeměpisné označení (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Oprávněný zájem autora žádosti** .....

**Prohlášení členského státu nebo třetí země** .....

**Důvody zrušení**

— Čl. 34 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 34 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. d) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. e) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. g) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. h) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

— Čl. 35 odst. 2 písm. i) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Doložení důvodů** .....

Jméno podepisující osoby .....

Podpis .....

## PŘÍLOHA VI

## ŽÁDOST O PŘEMĚNU CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NA ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
[vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk, který byl použit k podání žádostí .....

Číslo spisu .....  
[vyplní Komise]

**Žadatel**

Jméno právnické nebo fyzické osoby .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Zprostředkovatel**

— Členský stát (státy) (\*)

— Orgán třetí země (\*)  
[(\*) nehodící se škrtněte]

Jméno zprostředkovatele (zprostředkovatelů) .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Název, jenž má být zapsán** .....

Důkaz o ochraně v třetí zemi .....

**Druhy výrobků** .....  
[na zvláštním listu]

**Specifikace výrobku**

Počet stran .....

Jméno podepisující osoby (osob) .....

Podpis (podpisy) .....

\_\_\_\_\_



## PŘÍLOHA VII

## ŽÁDOST O UZNÁNÍ TRADIČNÍHO VÝRAZU

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk žádosti .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komise]

**Žadatel**

Příslušný orgán členského státu (\*)

Příslušný orgán třetí země (\*)

Reprezentativní profesní organizace (\*)  
 [(\*) neplatný údaj škrtněte]

Adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Právnícká osoba (pouze v případě reprezentativní profesní organizace) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Kategorie** .....

Tradiční výraz podle čl. 54 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

Tradiční výraz podle čl. 54 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)  
 [(\*) neplatný údaj škrtněte]

**Jazyk**

— čl. 31 písm. a) (\*)

— čl. 31 písm. b) (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Seznam chráněných označení původu nebo zeměpisných označení** .....

**Druhy výrobků z révy vinné** .....

**Definice** .....

**Kopie pravidel**

[nutno přiložit]

Jméno podepisující osoby .....

Podpis .....

## PŘÍLOHA VIII

## PROHLÁŠENÍ O NÁMITCE VŮČI TRADIČNÍMU VÝRAZU

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Jazyk prohlášení o námitce .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komise]

**Strana, která vznáší námitku**

Jméno právnické nebo fyzické osoby .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Zprostředkovatel**

— Členský stát (státy) (\*)

— Orgán třetí země (nepovinné) (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

Jméno zprostředkovatele (zprostředkovatelů) .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

**Výraz, proti němuž je vznesena námitka** .....

**Starší práva**

— Chráněné označení původu (\*)

— Chráněné zeměpisné označení (\*)

— Vnitrostátní zeměpisné označení (\*)  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

Název .....

Registrační číslo .....

Datum zápisu (DD/MM/RRRR) .....

— Ochranná známka

Značka .....

Seznam výrobků a služeb .....

Registrační číslo .....

Datum registrace .....

Země původu .....

Pověst/proslulost (\*) .....  
 [(\*) nehodící se škrtněte]

**Důvody námitky**

— Článek 31 (\*)

— Článek 35 (\*)

— Čl. 40 odst. 2 písm. a) (\*)

- Čl. 40 odst. 2 písm. b) (\*)
- Čl. 40 odst. 2 písm. c) (\*)
- Čl. 41 odst. 3 (\*)
- Čl. 42 odst. 1 (\*)
- Čl. 42 odst. 2 (\*)
- Článek 54 nařízení (ES) č. 479/2008  
[(\*) *nehodící se škrtněte*]

**Vysvětlení důvodů** .....

Jméno podepisující osoby .....

Podpis .....

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA IX

## ŽÁDOST O ZRUŠENÍ TÝKAJÍCÍ SE TRADIČNÍHO VÝRAZU

Datum přijetí (DD/MM/RRRR) .....  
[vyplní Komise]

Počet stran (včetně této) .....

Autor žádosti o zrušení .....

Číslo spisu .....  
[vyplní Komise]

**Jazyk žádosti o zrušení** .....

Jméno právnické nebo fyzické osoby .....

Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země) .....

Státní příslušnost .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Sporný tradiční výraz** .....

**Oprávněný zájem autora žádosti** .....

**Prohlášení členského státu nebo třetí země** .....

**Důvody zrušení**

— Článek 31 (\*)

— Článek 35 (\*)

— Čl. 40 odst. 2 písm. a) (\*)

— Čl. 40 odst. 2 písm. b) (\*)

— Čl. 40 odst. 2 písm. c) (\*)

— Čl. 41 odst. 3 (\*)

— Čl. 42 odst. 1 (\*)

— Čl. 42 odst. 2 (\*)

— Článek 54 nařízení (ES) č. 479/2008 (\*)

[(\*) *nehodící se škrtněte*]

**Doložení důvodů** .....

Jméno podepisující osoby .....

Podpis .....

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA X

## PIKTOGRAM UVEDENÝ V ČL. 51 ODS. 2



—

## PŘÍLOHA XI

## SEZNAM REPREZENTATIVNÍCH OBCHODNÍCH ORGANIZACÍ UVEDENÝCH V ČL. 30 ODS. 2 A JEJICH ČLENŮ

Třetí země	Název reprezentativní profesní organizace	Členové reprezentativní profesní organizace
— Jižní Afrika	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Allesverloren Estate</li> <li>— Axe Hill</li> <li>— Beaumont Wines</li> <li>— Bergsig Estate</li> <li>— Boplaas Wine Cellar</li> <li>— Botha Wine Cellar</li> <li>— Bredell Wines</li> <li>— Calitzdorp Wine Cellar</li> <li>— De Krans Wine Cellar</li> <li>— De Wet Co-op</li> <li>— Dellrust Wines</li> <li>— Distell</li> <li>— Domein Doornkraal</li> <li>— Du Toitskloof Winery</li> <li>— Groot Constantia Estate</li> <li>— Grundheim Wine Cellar</li> <li>— Kango Wine Cellar</li> <li>— KWV International</li> <li>— Landskroon Wine</li> <li>— Louiesenhof</li> <li>— Morgenhog Estate</li> <li>— Overgaauw Estate</li> <li>— Riebeek Cellars</li> <li>— Rooiberg Winery</li> <li>— Swartland Winery</li> <li>— TTT Cellars</li> <li>— Vergenoegd Wine Estate</li> <li>— Villiera Wines</li> <li>— Withoek Estate</li> </ul>

## PŘÍLOHA XII

## SEZNAM TRADIČNÍCH VÝRAZŮ PODLE ČLÁNKU 40

Tradiční výrazy	Jazyk	Vína <sup>(1)</sup>	Shrnutí definice / podmínek pro použití <sup>(2)</sup>	Dotčené třetí země
-----------------	-------	---------------------	--	--------------------

## ČÁST A — Tradiční výrazy uvedené v čl. 54 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 479/2008

**BELGIE**

Appellation d'origine contrôlée	francouzský	CHOP (1, 4)	Tradiční výrazy používané místo „chráněného označení původu“	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	nizozemský	CHOP (1, 4)		
Landwijn	nizozemský	CHZO (1)	Tradiční výrazy používané místo „chráněného zeměpisného označení“	
Vin de pays	francouzský	CHZO (1)		

**BULHARSKO**

Гарантирано наименование за произход (ГНП) ( <i>guaranteed designation of origin</i> )	bulharský	CHOP (1, 3, 4)	Tradiční výrazy používané místo „chráněného označení původu“ nebo „chráněného zeměpisného označení“ 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) ( <i>guaranteed and controlled designation of origin</i> )	bulharský	CHOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) ( <i>noble sweet wine</i> )	bulharský	CHOP (3)		
Регионално вино ( <i>Regional wine</i> )	bulharský	CHZO (1, 3, 4)		

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	český	CHOP (4)	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, výroba vína používaného k výrobě jakostního šumivého vína vyrobeného v konkrétním regionu se uskutečnila ve vinařské oblasti, ve vymezené oblasti nebyl překročen hektarový výnos; víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem.
Jakostní víno	český	CHOP (1)	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, hektarový výnos se nezvýšil, hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukrnatosti nejmeně 15 °NM, sklizeň a výroba vína s výjimkou plnění se uskutečnila v dotyčné vinařské oblasti, víno splňuje požadavky na jakost stanovené v prováděcích právních předpisech.
Jakostní víno odrůdové	český	CHOP (1)	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí je vyrobeno z hroznů révy vinné, rmutu (rozdrcené hrozny), hroznového moštu, víno vyrobeno z hroznů sklizených na stanovené vinici nebo smícháním jakostních vín, nejvýše ze tří odrůd.
Jakostní víno známkové	český	CHOP (1)	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí je vyrobeno z hroznů révy vinné, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z hroznů sklizených na stanovené vinici.
Jakostní víno s přívlastkem, <i>doplněno výrazy:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP (1)	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné, rmutu nebo hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z hroznů sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti nebo podoblasti; nebyl překročen výnos na hektar; víno bylo vyrobeno z hroznů, jejichž původ, cukrnatost a hmotnost, případně odrůda nebo směs odrůd nebo napadení plísní šedou <i>Botrytis cinerea</i> P. byly ověřeny Státní inspekcí a splňují požadavky pro konkrétní druh jakostního vína s přívlastkem, nebo smícháním jakostních vín s přívlastkem, víno splňuje požadavky na jakost stanovené v prováděcích právních předpisech, víno bylo zatříděno Státní inspekcí jako jakostní víno s jedním z těchto přívlastků: — „Kabinetní víno“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukrnatost dosáhla nejméně 19 °NM. — „Pozdní sběr“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukrnatost dosáhla nejméně 21 °NM. — „Výběr z hroznů“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukrnatost dosáhla nejméně 24 °NM. — „Výběr z bobulí“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukrnatosti nejméně 27 °NM. — „Výběr z cibéb“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukrnatosti nejméně 32 °NM. — „Ledové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly sklizeny při teplotě –7 °C a nižší a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny, získané víno musí vykazovat obsah cukru nejméně 27 °NM. — „Slámové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly před zpracováním uloženy na slámě nebo rákosu, případně byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně tří měsíců a získaný mošt vykazoval obsah cukru nejméně 27° NM.
Pozdní sběr	český	CHOP (1)	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, výnos na hektar se nezvýšil, hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukrnatosti nejméně 21 °NM, sklizeň a výroba vína s výjimkou plnění se uskutečnila v dotyčné vinařské oblasti, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy.



<p>Víno s přívlastkem, <i>doplňeno výrazy:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kabinetní víno</li> <li>— Pozdní sběr</li> <li>— Výběr z hroznů</li> <li>— Výběr z bobulí</li> <li>— Výběr z cibéb</li> <li>— Ledové víno</li> <li>— Slámové víno</li> </ul>	český	CHOP (1)	<p>Víno zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné, rmutu nebo hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z hroznů sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti nebo podoblasti; nebyl překročen výnos na hektar; víno bylo vyrobeno z hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, případně odrůda nebo směs odrůd nebo napadení plísní šedou <i>Botrytis cinerea</i> P. byly ověřeny Státní inspekcí a splňují požadavky pro konkrétní druh jakostního vína s přívlastkem, nebo smícháním jakostních vín s přívlastkem, víno splňuje požadavky na jakost stanovené v prováděcích právních předpisech, víno bylo zaříděno Státní inspekcí jako jakostní víno s jedním z těchto přívlastků:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— „Kabinetní víno“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 19 °NM.</li> <li>— „Pozdní sběr“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 21 °NM.</li> <li>— „Výběr z hroznů“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 24 °NM.</li> <li>— „Výběr z bobulí“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 27 °NM.</li> <li>— „Výběr z cibéb“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 °NM.</li> <li>— „Ledové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly sklizeny při teplotě –7 °C a nižší a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny, získané víno musí vykazovat obsah cukru nejméně 27 °NM.</li> <li>— „Slámové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly před zpracováním uloženy na slámě nebo rákosu, případně byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně tří měsíců a získaný mošt vykazoval obsah cukru nejméně 27 °NM.</li> </ul>	
Jakostní likérové víno	český	CHOP (3)	<p>Víno zaříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na vinici ve stanovené oblasti, výnos na hektar nebyl překročen, výroba se uskutečnila ve stanovené vinařské oblasti, kde byly hrozny sklizeny, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy.</p>	
Zemské víno	český	CHZO (1)	<p>Víno vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostních vín ve stanovené oblasti nebo z odrůd, které jsou uvedeny na seznamu odrůd v prováděcích právních předpisech, může být označeno pouze zeměpisným označením stanoveným v prováděcích právních předpisech; k výrobě vína se zeměpisným označením lze použít pouze hrozny, které dosáhly cukernatosti nejméně 14° NM a byly sklizeny v zeměpisné jednotce, která nese zeměpisné označení podle tohoto odstavce, splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy; použití názvu jiné zeměpisné jednotky, která je uvedena v prováděcích právních předpisech, je zakázáno.</p>	
Víno originální certifikace (VOC nebo V.O.C.)	český	CHOP (1)	<p>Víno musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast; výrobce musí být členem sdružení, které je ze zákona oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace; víno je v souladu přinejmenším s požadavky na jakost podle tohoto zákona, víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín.</p>	

## DÁNSKO

Regional vin	dánský	CHZO (1, 3, 4)	<p>Víno nebo šumivé víno, které je vyrobeno v Dánsku podle pravidel stanovených ve vnitrostátních právních předpisech. „Regionální víno“ musí být podrobena organoleptickým a analytickým zkouškám. Jeho povaha a vlastnosti jsou částečně dány produkční oblastí, kvalitou použitých hroznů a dovednostmi producenta a výrobce.</p>	
--------------	--------	-------------------	--	--

NĚMECKO

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>doplněno výrazy:</i> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	německý	CHOP (1)	Obecná kategorie vín se zvláštními přívlastky, která dosáhla určité minimální hustoty moštu a která nejsou obohacena (nedošlo k chaptalizaci ani obohacení zahusťeným hroznovým moštem), doplněno jedním z těchto údajů: — (Kabinett): Prvotřídní úroveň jakostních vín se zvláštními přívlastky (Prädikatsweine); vína Kabinett jsou lehká a jemná, dosahují 67 až 85 °Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti. — (Spätlese): Jakostní vína se zvláštním přívlastkem, jejichž hustota moštu je v rozmezí od 76 a 95 °Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti; hrozny by měly být sklizeny pozdě a musí být zcela zralé; vína Spätlese mají intenzivní chuť (nikoli nutně sladkou). — (Auslese): Vyrobeno z jednotlivě vybraných plně vyzrálých hroznů, které mohou být napadeny <i>Botrytis cinerea</i> , jejich hustota moštu je mezi 85 a 100 °Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti. — (Beerenauslese): Vyrobeno ze speciálně vybraných, plně vyzrálých bobulí s vysokou koncentrací chuti díky <i>Botrytis cinerea</i> (plíseň šedá); většinou sklizené určitou dobu po běžné sklizni. Hustota moštu je v rozmezí od 110 do 125 °Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti; vína velmi sladká s vysokou trvanlivostí. — (Trockenbeerenauslese): Nejvyšší úroveň jakostních vín se zvláštními přívlastky (Prädikatswein), jejichž hustota moštu překračuje 150 °Öchsle. Vína tohoto druhu jsou vyrobená z pečlivě vybraných, přezrálých hroznů, jejichž šťáva byla zahusťena <i>Botrytis cinerea</i> (plíseň šedá). Bobule jsou svařštělé jako hrozinky. Výsledná vína jsou mimořádně sladká a vykazují nízký obsah alkoholu. — (Eiswein): Eiswein musí být vyrobeno z hroznů sklizených během období mrazu s teplotami nižšími než -7° C; hrozny jsou lisovány zmrzlé; jedinečné víno nejvyšší jakosti s mimořádně vysokou koncentrací sladkosti a kyselosti.	
Qualitätswein, <i>může být doplněno výrazem b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)</i>	německý	CHOP (1)	Jakostní víno z vymezených oblastí, které prošlo analytickou a organoleptickou zkouškou a které splňuje podmínky týkající se zralosti hroznů (hustota moštu/°Öchsle).	
Qualitätslikörwein, <i>může být doplněno výrazem b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)</i>	německý	CHOP (3)	Jakostní likérové víno z vymezených oblastí, které prošlo analytickou a organoleptickou zkouškou a které splňuje podmínky týkající se zralosti hroznů (hustota moštu/°Öchsle).	
Qualitätsperlwein, <i>může být doplněno výrazem b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)</i>	německý	CHOP (8)	Jakostní perlivé víno z vymezených oblastí, které prošlo analytickou a organoleptickou zkouškou a které splňuje podmínky týkající se zralosti hroznů (hustota moštu/°Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	německý	CHOP (4)	Jakostní šumivé víno z vymezených oblastí.	
Landwein	německý	CHZO (1)	Špičkové víno kvůli o něco vyšší hustotě moštu.	
Winzersekt (**)	německý	CHOP (1)	Jakostní šumivé víno vyrobené ve vymezených vinařských oblastech získané z hroznů sklizených ve stejném vinařském podniku, v němž výrobce zpracovává na víno hrozny, které jsou určeny pro výrobu jakostních šumivých vín vyrobených ve vymezené vinařské oblasti; to platí rovněž pro skupiny producentů.	

(\*) Výraz „Qualitätswein mit Prädikat“ je přípustný v přechodném období, jež skončí dne 31.12.2010.

(\*\*) Pro výrazy „Sekt“, „Likörwein“ a „Perlwein“ se ochrana nepožaduje.

ŘECKO

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) ( <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> )	řecký	CHOP (1, 3, 4, 15, 16)	Název oblasti nebo konkrétního místa, jež bylo správně uznáno; pro popis vín, která splňují tyto požadavky: — jsou vyrobená z hroznů z nejlepších moštových odrůd druhu <i>Vitis vinifera</i> , které pocházejí výlučně z této zeměpisné oblasti, a jejich výroba se uskutečňuje v této oblasti, — jsou vyrobená z hroznů pocházejících z vinic s nízkými hektarovými výnosy, — jejich jakost a vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochraně vinařské výroby]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) ( <i>appellation d'origine contrôlée</i> )	řecký	CHOP (3, 15)	Kromě nezbytných požadavků na „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ musí vína náležející do této kategorie splňovat tyto požadavky: — jsou vyrobená z hroznů pocházejících z nejlepších vinic, s nízkými hektarovými výnosy, na půdách vhodných k produkci jakostních vín, — splňují určité požadavky na systém prořezávání vinic a minimální obsah cukru v moštu. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochraně vinařské výroby]
Οίνος γλυκός φυσικός ( <i>vin doux naturel</i> )	řecký	CHOP (3)	Vína patřící do kategorie vín „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ nebo „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ a splňující navíc tyto požadavky: — pocházejí z hroznového moštu s počátečním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 12 % objemových, — vykazují skutečný obsah alkoholu nejméně 15 % objemových a nejvýše 22 % objemových, — vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 % objemových. [L.D. 212/1982 o zápisu vín s označením původu „Samos“]
Οίνος φυσικός γλυκός ( <i>vin naturellement doux</i> )	řecký	CHOP (3, 15, 16)	Vína patřící do kategorie vín „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ nebo „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ a splňující navíc tyto požadavky: — jsou vyrobená z hroznů ponechaných na slunci nebo ve stínu, — jsou vyrobená bez obohacení, — vykazují přirozený obsah alkoholu nejméně 17 % objemových (nebo 300 gramů cukru na litr). [L.D. 212/1982 o zápisu vín s označením původu „Samos“]
ονομασία κατά παράδοση ( <i>appellation traditionnelle</i> )	řecký	CHZO (1)	Vína vyrobená výhradně na zeměpisném území Řecka a mimoto: — pokud jde o vína s tradičním označením Retsina, jsou vyrobená z hroznového moštu ošetřeného pryskyřicí z borovice Aleppo a — pokud jde o vína s tradičním označením Verntea, jsou vyrobená z hroznů pocházejících z vinic na ostrově Zakynthos a splňují určité podmínky týkající se použitých moštových odrůd, hektarových výnosů vinic a obsahu cukru v moštu. [P.D. 514/1979 o výrobě, kontrole a ochraně pryskyřičných vín a M.D. 397779/92 o stanovení požadavků pro použití označení „Verntea tradiční označení ostrova Zakynthos“]
τοπικός οίνος ( <i>vin de pays</i> )	řecký	CHZO (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Údaj odkazující na oblast nebo konkrétní místo, které bylo správně uznáno, pro popis vín, která splňují tyto požadavky: — mají zvláštní jakost, pověst nebo jiné vlastnosti, které jsou dány jejich původem, — nejméně 85 % hroznů použitých k jejich výrobě pochází výlučně z této zeměpisné oblasti a k jejich výrobě dochází v této zeměpisné oblasti, — jsou získány z moštových odrůd, které byly zařazeny ve zvláštní oblasti, — jsou vyrobená z hroznů pocházejících z vinic, které se nacházejí na půdách vhodných pro vinařství s nízkými hektarovými výnosy, — vykazují přirozený a skutečný obsah alkoholu, jak je stanoveno pro jednotlivá vína [392169/1999 obecná pravidla pro použití výrazu regionální víno pro popis stolního vína ve znění C.M.D. 321813/2007].

ŠPANĚLSKO

Denominación de origen (DO)	španělský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Název regionu, oblasti, lokality nebo vymezeného místa, které bylo správně uznáno, pro označení vín, která splňují tyto podmínky: — jsou vyrobená v daném regionu, oblasti, lokalitě nebo vymezeném místě z hroznů pocházejících z těchto oblastí, — jsou proslulá v obchodě kvůli svému původu a — jejich jakost a vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele.  (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny ve výše uvedeném zákoně a v jiných právních předpisech)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	španělský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Kromě nezbytných požadavků na „denominación de origen“ musí „denominación de origen calificada“ splňovat tyto požadavky: — od uznání jako „denominación de origen“ uplynulo nejméně deset let, — chráněné výrobky jsou uváděny na trh výhradně jako výrobky plněné v zapsaných vinařských podnicích nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti a — oblast považovaná za vhodnou k výrobě vín s právem na popsání označení původu je vymezena kartograficky názvem obce.  (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	
Vino de calidad con indicación geográfica	španělský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Víno vyrobené v regionu, oblasti, lokalitě nebo vymezeném místě z hroznů pocházejících z tohoto území, jeho jakost, pověst nebo vlastnosti jsou dány zeměpisnými či lidskými činiteli nebo obojím, na tomto území dochází k produkci hroznů, výrobě vína nebo jeho zrání. Tato vína jsou označena výrazem „vino de calidad de“, za nímž následuje název regionu, oblasti, lokality nebo vymezeného místa, kde jsou vyrobená a zpracována.  (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	
Vino de pago	španělský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje místo nebo venkovskou lokalitu se zvláštními vlastnostmi půdy a mikroklimatem, jimiž se odlišuje od ostatních v okolí, známé svým názvem tradičně a běžně spojovaným s obděláváním vinic, z nichž jsou získávána vína s jedinečnými vlastnostmi a jakostí, maximální rozšíření je omezeno pravidly stanovenými příslušným správním úřadem v souladu s charakteristikami jednotlivých regionů. Rozšíření nemůže být rovnocenné ani nadřazené žádnému z názvů obce, na jejímž území nebo územích, je-li jich více, se nachází. Má se za to, že známá souvislost s obděláváním vinic existuje, pokud se v obchodě obvykle užívá název „pago“ k označení vín, která byla získána z této oblasti, po dobu nejméně pěti let. Všechny hrozny, které jsou určeny pro „vino de pago“ pocházejí z vinic nacházejících se v tomto „pago“ a víno je vyrobeno, skladováno a případně zraje odděleně od ostatních vín.  (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	
Vino de pago calificado	španělský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Je-li do územního vymezení pro označení původu zahrnuto celé „pago“, může být označeno jako „vino de pago calificado“, víno zde vyrobené je vždy označeno „de pago calificado“, pokud splňuje požadavky vztahující se na vína se zapsaným označením původu.  (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	

Vino de la tierra	španělský	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Požadavky na používání tradičního výrazu „vino de la tierra“ doprovázeného zeměpisným označením: 1. Při úpravě zeměpisných označení výrobků podle článku 1 je nutno uvážit přinejmenším tyto aspekty: a) kategorie vína, pro něž je údaj použitelný, b) název zeměpisného označení, které se má používat, c) přesné vymezení zeměpisné oblasti, d) údaj o použitých moštových odrůdách, e) minimální přirozený obsah alkoholu jednotlivých druhů vín s právem používat daný údaj, f) ohodnocení nebo uvedení organoleptických vlastností, g) systém kontrol vína, jež má provádět soukromý nebo veřejný subjekt. 2. Používání zeměpisného označení k označení vín vyrobených ze směsi vín pocházejících z hroznů sklizených v různých produkčních oblastech je přípustné, pokud minimálně 85 % vína pochází z produkční oblasti, která používá tento název. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; výnos č. 1126/2003)	
Vino dulce natural	španělský	CHOP (3)	(Příloha III část B bod 6 nařízení (ES) č. 606/2009)	
Vino Generoso	španělský	CHOP (3)	(Příloha III část B bod 8 nařízení (ES) č. 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	španělský	CHOP (3)	(Příloha III část B bod 10 nařízení (ES) č. 606/2009)	

## FRANCIE

Appellation d'origine contrôlée	francouzský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Název lokality používaný k popisu výrobku pocházejícího z této lokality, jehož jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele, tento výrobek má náležitě zavedenou proslulost a jeho výroba podléhá schváleným postupům, které zahrnují schválení zúčastněných stran, kontrolu výrobních podmínek a kontrolu výrobků.	Alžírsko
Appellation 606/2009 contrôlée	francouzský			Švýcarsko
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	francouzský			Tunisko
Vin doux naturel	francouzský	CHOP (3)	Mutované víno, tj. víno, jehož alkoholové kvašení je zastaveno přidáním neutrálního alkoholu z vína. Cílem tohoto procesu je zvýšit obsah alkoholu ve víně a současně zachovat větší část přírodních cukrů z hroznů. Podle druhu vyrobeného přírodního sladkého vína, bílého, červeného nebo růžového, dochází k mutování ve stanovené fázi alkoholového kvašení, též s macerací.	
Vin de pays	francouzský	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vína se zeměpisným označením zeměpisného zdroje (územní označení). „Vin de pays“ musí pocházet výlučně z produkční oblasti, jejíž název nese. Splňuje přísné podmínky výroby stanovené právními předpisy, například maximální výnos, minimální obsah alkoholu, moštové odrůdy a přísná pravidla pro rozbor.	

**ITÁLIE**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	italský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Označením původu vín se rozumí zeměpisný název vinařské oblasti charakterizované zvláštní produkcí, který se používá k popisu známého jakostního výrobku, jehož vlastnosti jsou dány zeměpisným prostředím a lidským činitelem. Uvedený zákon stanoví pro italská označení zvláštní tradiční výraz „D.O.C.“ k objasnění výše uvedeného pojmu kvalitního a tradičního označení původu. [Zákon č. 164 ze dne 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	německý		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	italský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Podobný definici D.O.C., obsahuje však rovněž slovo „zaručený“ a je přidělován vínům zvláštní hodnoty, která jsou uznána jako vína DOC po dobu nejméně pěti let. Jsou uváděna na trh v nádobách o objemu maximálně 5 litrů a opatřena štítkem se státní identifikační značkou k poskytnutí lepší záruky spotřebitelům. [Zákon č. 164 ze dne 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	německý		
Vino dolce naturale	italský	CHOP (1, 3, 11, 15)	Tradiční výraz používaný pro popis a zařazení některých vín získaných ze sušených hroznů, jež obsahují určité množství zbytkového cukru z hroznů, bez procesů obohacování. Použití je povoleno zvláštními předpisy týkajícími se jednotlivých vín.
Indicazione geografica tipica (IGT)	italský	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Výhradně italský výraz stanovený v zákoně č. 164 ze dne 10. února 1992 pro popis italských vín se zeměpisným označením, jejichž zvláštní povaha a jakost je dána zeměpisnou oblastí, v níž jsou produkovány hrozny.
Landwein	německý		
Vin de pays	francouzský		

**KYPR**

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	řecký	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje vína s chráněným označením původu Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	řecký	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje vína s chráněným zeměpisným označením Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)

**LUCEMBURSKO**

Crémant de Luxembourg	francouzský	CHOP (4)	[Nařízení vlády ze dne 4. ledna 1991] Hlavní normy, jež je nutno dodržovat při výrobě: — hrozny jsou sklizeny ručně a vybrány zvláště pro výrobu Crémant; — kupáž základních vín musí splňovat normy jakosti platné pro jakostní vína; — byla vyrobena z moštu získaného lisováním celých hroznů, v případě bílého nebo růžového šumivého vína nesmí množství moštu získané ze 150 kg hroznů přesáhnout 100 litrů; — je kvašeno v lahvi tradiční metodou; — maximální obsah oxidu siřičitého nepřesahuje 150 mg/l; — minimální tlak oxidu uhličitého je nejméně 4 atmosféry při 20 °C; — obsah cukru je nejméně 50 g/l.
-----------------------	-------------	-------------	--

<p>Marque nationale, <i>doplněno výrazy:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— appellation contrôlée</li> <li>— appellation d'origine contrôlée</li> </ul>	francouzský	CHOP (1, 4)	<p>(W):</p> <p>„Marque nationale“ (národní schvalovací pečeť) pro vína s označením „Moselle luxembourgeoise“ byla vytvořena nařízením vlády ze dne 12. března 1935. Nápis „Marque nationale – appellation contrôlée“ na obdélníkové etiketě připevněné na zadní straně lahve osvědčuje státem kontrolovanou výrobu a jakost vína. Vydává ji úřad pro Marque nationale. O toto označení mohou požádat pouze vína lucemburského původu, která nebyla smíchána se zahraničním vínem a splňují vnitrostátní a evropské požadavky. Existuje rovněž povinnost, že vína s touto etiketou musí být uváděna na trh v lahvích a hrozny musí být sklizeny a vinifikovány pouze ve vnitrostátní produkční oblasti. Vína jsou pravidelně podrobována analytickým a organoleptickým zkouškám.</p> <p>(SW):</p> <p>„Marque nationale“ lucemburských šumivých vín byla vytvořena nařízením vlády ze dne 18. března 1988 a zaručuje, že:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— šumivé víno je získáno výhradně z vín vhodných pro výrobu jakostních vín z oblasti Mosely v Lucembursku;</li> <li>— splňuje kritéria jakosti stanovená vnitrostátními předpisy a předpisy Evropského společenství;</li> <li>— podléhá státní kontrole.</li> </ul>
---	-------------	----------------	--

**MAĎARSKO**

Minőségi bor	maďarský	CHOP (1)	Znamená „jakostní víno“ a označuje vína s chráněným označením původu.
Védett eredetű bor	maďarský	CHOP (1)	Označuje víno s chráněným původem.
Tájbor	maďarský	CHZO (1)	Znamená „zemské víno“ a označuje vína s chráněným zeměpisným označením.

**MALTA**

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	maltský	CHOP (1)	[Úřední věstník č. 17965 ze dne 5. září 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	maltský	CHZO (1)	[Úřední věstník č. 17965 ze dne 5. září 2006]

**NIZOZEMSKO**

Landwijn	nizozemský	CHZO (1)	Toto víno je sklizené a vyrobeno na nizozemském území. Na etiketě může být uveden název provincie, v níž byly hrozny sklizeny. Minimální přirozený obsah alkoholu v tomto víně by měl činit 6,5 % objemových nebo více. Pro výrobu tohoto vína v Nizozemsku je nutno použít pouze moštové odrůdy, které jsou uvedeny ve vnitrostátním seznamu.
----------	------------	-------------	--



**RAKOUSKO**

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latinský	CHOP (1)	Podmínky pro tato jakostní vína (např. odrůdy, chuť, obsah alkoholu) stanoví Regionální výbor.
Prädikatswein <i>nebo</i> Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>může být doplněno výrazy:</i> — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	německý	CHOP (1)	Tato vína jsou jakostními víny a jsou vymezena zejména obsahem přírodního cukru v hroznech a podmínkami sklizně. Obohacování a doslazování není přípustné. Ausbruch/Ausbruchwein: Z přezrálých hroznů a hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 27 °Klosterneuburger Mostwaage (KMW); pro lepší extrakci lze přidat čerstvý mošt nebo víno. Auslese/Auslesewein: Z přísně vybraných hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Z vybraných přezrálých hroznů a/nebo hroznů napadených Botrytis, s minimálním obsahem přírodního cukru 25 °KMW. Kabinett/Kabinettwein: Z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 17 °KMW. Schilfwein, Strohwein: Hrozny musí být před lisováním uloženy a přírodně sušeny na rákosu nebo slámě po dobu nejméně 3 měsíců; minimální obsah cukru musí činit 25 °KMW. Spätlese/Spätlesewein: Z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 19 °KMW. Trockenbeerenauslese: Hrozny musí být převážně napadeny Botrytis a svaštělé, s minimálním obsahem cukru 30 °KMW. Eiswein: Hrozny musí být během sklizně a lisování přirozeně zmrzlé a musí mít minimální obsah cukru 25 °KMW.
Qualitätswein <i>nebo</i> Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	německý	CHOP (1)	Z plně vyzrálých hroznů z určitých odrůd s minimálním obsahem přírodního cukru 15 °KMW a maximálním výnosem 6 750 l/ha. Víno je možno prodávat pouze s kontrolním číslem jakostního vína.
Landwein	německý	CHZO (1)	Z plně vyzrálých hroznů z určitých odrůd s minimálním obsahem přírodního cukru 14 °KMW a maximálním výnosem 6 750 l/ha.

**PORTUGALSKO**

Denominação de origem (D.O.)	portugalský	CHOP (1, 3, 4, 8)	Zeměpisný název oblasti nebo konkrétního místa nebo tradiční název spojený se zeměpisným označením či nikoli, používaný k popisu nebo označení výrobku pocházejícího z hroznů z této oblasti nebo konkrétního místa, jehož jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výhradně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a jehož výroba se uskutečňuje ve vymezené oblasti nebo zeměpisném regionu. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.08.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugalský	CHOP (1, 3, 4, 8)	Označení vinařských produktů oprávněných nést označení původu může obsahovat tyto údaje: „Denominação de Origem Controlada“ nebo „DOC“. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugalský	CHOP (1, 3, 4, 8)	Název země nebo regionu nebo konkrétního místa nebo tradiční název, spojovaný se zeměpisným původem či nikoli, používaný k popisu nebo označení vinařského produktu vyrobeného z nejméně 85 % hroznů sklizených v této oblasti v případě konkrétního místa nebo regionu, jehož pověst, zvláštní jakost nebo jiné vlastnosti jsou dány tímto zeměpisným původem a k jehož výrobě dochází v této vymezené zeměpisné oblasti nebo regionu. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.08.2004]
Vinho doce natural	portugalský	CHOP (3)	Víno bohaté na cukr, vyrobené z hroznů z pozdní sklizně nebo hroznů napadených plísní šedou. [Portaria č. 166/1986, 26.06.1986]



Vinho generoso	portugalský	CHOP (3)	Likérová vína tradičně vyráběna ve vymezených oblastech Douro, Madeira, Setúbal a Carcavelos, nazývaná Port Wine nebo Porto, a překlad tohoto názvu do jiných jazyků, Madeira Wine nebo Madeira a překlad tohoto názvu do jiných jazyků, Moscatel de Setúbal nebo Setúbal a Carcavelos. [Decreto-Lei č. 166/1986, 26.06.1986]
Vinho regional	portugalský	CHZO (1)	Označování vinařských produktů oprávněných nést zeměpisné označení může zahrnovat tyto údaje: „Vinho Regional“ nebo „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.08.2004]

## RUMUNSKO

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), doplněno výrazy: — Cules la maturitate deplină – C.M-.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la innobilarea boabelor – C.I-.B.	rumunský	CHOP (1, 3, 8, 15, 16)	Víny nesoucími označení původu jsou vína vyrobená z hroznů získaných ve vymezených oblastech charakterizovaných klimatickými, půdními a situačními podmínkami, které jsou příznivé pro sklizeň kvalitních hroznů, a splňují tyto požadavky: a) hrozny, z nichž je víno vyrobeno, pocházejí výlučně z příslušné vymezené oblasti; b) k výrobě dochází v příslušné zeměpisné oblasti; c) jakost a kvalita vína jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele; d) vína jsou získávána z odrůd druhu Vitis vinifera. Podle stupně zralosti hroznů a jejich vlastností při sklizni jsou vína s označením původu zařazena takto: a) DOC – CMD – víno s označením původu získané z hroznů, které byly při sklizni plně vyzrálé; b) DOC – CT – víno s označením původu získané z hroznů z pozdní sklizně; c) DOC – CIB – víno s označením původu získané při sklizni, kdy jsou hrozny napadeny plísní šedou.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	rumunský	CHOP (5, 6)	Šumivá vína s chráněným označením původu jsou vyrobena z odrůd doporučených pro tento druh výroby, které jsou pěstovány na vymezených vinicích, kde se víno vyrábí jako surovina, víno je zcela zpracováno až do fáze uvedení na trh výhradně ve schválené oblasti.
Vin cu indicație geografică	rumunský	CHZO (1, 4, 9, 15, 16)	Vína se zeměpisným označením jsou vyrobena z hroznů sklizených na konkrétní vinici ve vymezených oblastech a splňují tyto podmínky: a) mají zvláštní jakost, pověst nebo vlastnosti, které jsou dány tímto konkrétním zeměpisným původem; b) nejméně 85 % hroznů použitých k výrobě vína pochází výlučně z této zeměpisné oblasti; c) k výrobě dochází v této zeměpisné oblasti; d) vína jsou získávána z odrůd druhu Vitis vinifera nebo z křížení tohoto druhu s jinými druhy rodu Vitis. Skutečný obsah alkoholu musí činit nejméně 9,5 % objemových v případě vín vyrobených ve vinařské zóně B a nejméně 10,0 % objemových pro vinařskou zónu CI a CII. Celkový obsah alkoholu nesmí být vyšší než 15 % objemových.

## SLOVINSKO

Kakovostno vino z zaščením geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>může být doplněno výrazem Mlado vino</i>	slovinský	CHOP (1)	Vino z plně vyzrálých hroznů s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 8,5 % objemových (9,5 % objemových v zóně CII) a maximálním výnosem 8 000 l/ha. Analytické a organoleptické zkoušky jsou povinné.
Kakovostno peněče vino z zaščením geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovinský	CHOP (1)	Vino získané prvotním a druhotným alkoholovým kvašením s minimálním skutečným obsahem alkoholu 10 % objemových, s celkovým obsahem alkoholu kupáže nejméně 9 % objemových.
Penina	slovinský		
Vino s priznaním tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	slovinský	CHOP (1)	Podmínky pro tato jakostní vína jsou stanovena nařízením ministra na základě podrobného odborného posudku (např. odrůdy, obsah alkoholu, výnos atd.)
Renome	slovinský		
Vrhunsko vino z zaščením geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>může být doplněno výrazem:</i> — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	slovinský	CHOP (1)	Vína z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 83 °Oechsle a maximálním výnosem 8 000 l/ha. Obohacování, slazení, okyselení a odkyselení není přípustné. Analytické a organoleptické zkoušky jsou povinné. Pozna trgatev: z přežrálých hroznů a/nebo hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 92 °Oechsle. Izbor: z přežrálých hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 108 °Oechsle. Jagodni izbor: z vybraných přežrálých hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 128 °Oechsle. Suhi jagodni izbor: z vybraných přežrálých hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 154 °Oechsle. Ledeno vino: hrozny musí být při sklizni a lisování přírodně zmrzlé a musí mít minimální obsah cukru 128 °Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): zralé víno z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 83 °Oechsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): hrozny musí být před lisováním uloženy a přírodně usušeny na rákosu nebo slámě.
Vrhunsko peněče vino z zaščením geografskim poreklom (Vrhunsko peněče vino ZGP)	slovinský	CHOP (1)	Vino získané prvotním a druhotným alkoholovým kvašením s minimálním skutečným obsahem alkoholu 10,5 % objemových, s celkovým obsahem alkoholu kupáže nejméně 9,5 % objemových.
Penina	slovinský		
Deželno vino s priznato geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>může být doplněno výrazem Mlado vino</i>	slovinský	CHZO (1)	Vino z plně vyzrálých hroznů s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 8,5 % objemových a s maximálním výnosem 12 000 l/ha. Analytické a organoleptické zkoušky jsou povinné.

## SLOVENSKO

Akostné víno	slovenský	CHOP (1)	Víno zařazené kontrolním ústavem jako jakostní odrůdové víno nebo jakostní značkové víno, vyrobené z hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 16 °NM a není překročen maximální hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost stanovené zvláštním předpisem.
Akostné víno s přívlaskom, doplněno výrazem: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienukový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	slovenský	CHOP (1)	Víno zařazené kontrolním ústavem jako jakostní víno s přívlaskem, splňuje požadavky na jakost stanovené zvláštním předpisem, není překročen maximální hektarový výnos, moštová odrůda, původ hroznů, jejichž obsah přírodního cukru, hmotnost a stav jsou osvědčeny před zpracováním zaměstnancem kontrolního ústavu, je dodržen zákaz zvyšovat přirozený obsah alkoholu a upravovat zbytkový cukr. Akostné víno s přívlaskom se dělí na: — kabinetné víno získané z plně vyzrálých hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 19 °NM, — neskorý zber získaný z plně vyzrálých hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 21 °NM, — výber z hrozna získaný z plně vyzrálých hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 23 °NM, z pečlivě vybraných hroznů, — bobuľový výber získaný z ručně vybraných přezrálých hroznů, z nichž byly ručně odstraněny nezralé a poškozené bobule, s obsahem přírodního cukru nejméně 26 °NM, — hrozienukový výber získaný výhradně z ručně vybraných přezrálých přírodních bobulí s obsahem cukru nejméně 28 °NM, — cibébový výber získaný výhradně z ručně vybraných přezrálých bobulí napadených Botrytis cinerea Persoon, s obsahem přírodního cukru nejméně 28 °NM, — l'adové víno získané z hroznů, které byly sklizeny při teplotě -7 °C a nižší a hrozny zůstaly během sklizně a zpracování zmrazené a získaný mošt měl obsah přírodního cukru nejméně 27 °NM, — slamové víno získané z dobře vyzrálých hroznů uložených před zpracováním na slámě nebo rákosu, případně byly zavěšeny po dobu nejméně 3 měsíců, obsah přírodního cukru v získaném moštu činil nejméně 27 °NM.
Esencia	slovenský	CHOP (1)	Víno získané pomalým kvašením samotoku ze zvlášť vybraných cibéb pocházejících z vymezené vinice ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast. Extrakt obsahuje nejméně 450 g přírodního cukru na litr a 50 g bezcukerného extraktu na litr. Zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.
Forditáš	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvašením moštu nebo vína ze stejné sklizně z vymezené vinice ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast nalitého na matolinové výlisky z cibéb. Zraje nejméně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.
Mášľáš	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvašením moštu nebo vína ze stejné sklizně z vymezené vinice ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast nalitého na kvasničné kaly z vína Samorodné nebo Výber. Zraje nejméně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.
Pestovateľský sekt (*)	slovenský	CHOP (4)	Základní podmínky výroby jsou splněny podmínkou pro produkci jakostních šumivých vín a poslední fáze procesu získávání šumivého vína provádí vinař vinice, z níž pocházejí hrozny použité při výrobě. Složky kupáže pestovateľský sekt pocházejí z jedné vinařské oblasti.
Samorodné	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvašením z moštových odrůd Tokaj ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast pocházejících z vymezené vinice, pokud podmínky pro hromadnou produkci cibéb nejsou příznivé. Může být uváděno do oběhu nejdříve po dvou letech zrání, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovenský	CHOP (4)	Šumivé víno získané prvotním nebo druhotným kvašením jakostního vína z hroznů vypěstovaných na vinicích ve vinařských oblastech, a to výhradně ve vinařské oblasti, v níž jsou vypěstovány hrozny pro jeho výrobu, nebo v oblasti v bezprostřední blízkosti, a základní podmínky výroby jsou splněny podmínkou pro jakostní kvalitní vína.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvašením po nalití na ciběby, mošt musí mít obsah cukru nejméně 21° NM, z vymezené vinice ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast, nebo z vína stejné jakosti a ze stejné sklizně z vymezené vinice ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast. Podle množství přidaných ciběb se Tokajský výber dělí na 3 až 6 putňový. Výber zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.
Výberová esencia	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvašením ciběb. Během sklizně jsou bobule vybírány zvlášť a ihned po zpracování se na ně nalije mošt z vymezené vinice ve vinařské oblasti Tokajská vinohradnícka oblast, nebo víno ze stejné sklizně, které obsahuje nejméně 180 g přírodního cukru na litr a 45 g bezcukerného extraktu na litr. Zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.

(\*) Pro výraz „sekt“ se ochrana nepožaduje.

## SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

quality (sparkling) wine	anglický	CHOP (1, 4)	Víno nebo šumivé víno, které je vyrobeno v Anglii a Walesu v souladu s pravidly stanovenými ve vnitrostátních právních předpisech těchto zemí. Vína uváděná na trh jako „quality wine“ byla podrobena organoleptickým a analytickým zkouškám. Jeho zvláštní povaha a vlastnosti jsou částečně dány produkční oblastí, kvalitou použitých hroznů a dovednostmi producenta a výrobce.
Regional (sparkling) wine	anglický	CHZO (1, 4)	Víno nebo šumivé víno, které je vyrobeno v Anglii a Walesu v souladu s pravidly stanovenými ve vnitrostátních právních předpisech těchto zemí. „Regional wine“ je podrobena organoleptickým a analytickým zkouškám. Jeho povaha a vlastnosti jsou částečně dány produkční oblastí, kvalitou použitých hroznů a dovednostmi producenta a výrobce.

## ČÁST B — Tradiční výrazy uvedené v čl. 54 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008

### BULHARSKO

Колекционно (collection)	bulharský	CHOP (1)	Víno, které splňuje podmínky pro „special reserve“, zraje v lahvích nejméně jeden rok a jeho množství nepřekračuje 1/2 množství „special reserve“.
Ново (young)	bulharský	CHOP/CHZO (1)	Víno bylo vyrobeno zcela z hroznů získaných z jedné sklizně a bylo plněno do konce roku. Může být uváděno na trh s označením „mladé“ do 1. března následujícího roku. V tomto případě je na etiketách povinně uveden rovněž údaj „Doba prodeje – 1. březen 606/2009“. Po uplynutí výše uvedené lhůty nemůže být víno uváděno na trh jako „mladé“ a množství vína zbylého v obchodní síti je po 31. březnu příslušného roku povinně opatřeno novými etiketami v souladu s požadavky nařízení.
Премиум (premium)	bulharský	CHZO (1)	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy, nejvyšší kvality z celé sklizně. Vyrobené množství nepřekračuje 1/10 celé sklizně.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	bulharský	CHOP (1)	Víno zrající v nových dubových sudech o objemu až 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	bulharský	CHZO (1)	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy, představuje vyhrazené množství vybrané z nejkvalitnější části sklizně.
Резерва (reserve)	bulharský	CHOP/CHZO (1)	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy, zrající nejméně jeden rok od listopadu v roce sklizně.

Розенталер (Rosenthaler)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyrobené z doporučených moštových odrůd s obsahem cukru nejméně 22 procent hmotnostních. Víno vykazuje obsah alkoholu nejméně 11°. Jeho vlastnosti jsou převážně dány přidáním hroznového moštu nebo zahuštěného hroznového moštu nejméně 30 dnů před expedicí.
Специална селекция (special selection)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy nebo scelované, zrající nejméně dva roky po uplynutí data stanoveného ve specifikaci výrobku.
Специална резерва (special reserve)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy nebo scelované, zrající nejméně jeden rok v dubových sudech po uplynutí data uvedeného ve specifikaci výrobku.

## ČESKÁ REPUBLIKA

Archivní víno	český	CHOP (1)	Víno uváděné na trh nejméně tři roky po roku sklizně.
Burčák	český	CHOP (1)	Částečně zkvašený hroznový mošt, se skutečným obsahem alkoholu vyšším než jedno procento objemové a nižším než tři pětiny celkového obsahu alkoholu.
Klaret	český	CHOP (1)	Víno vyrobené z modrých odrůd bez nakvášení rmutu.
Košer, Košer víno	český	CHOP (1)	Víno, které bylo vyrobeno liturgickým způsobem podle předpisů židovské kongregace.
Labín	český	CHZO (1)	Víno z modrých odrůd, které bylo vyrobeno bez nakvášení rmutu v české vinařské oblasti.
Mladé víno	český	CHOP (1)	Víno nabízené ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, v němž došlo ke sklizení hroznů použitých k výrobě tohoto vína.
Mešní víno	český	CHOP (1)	Víno, které bylo vyrobeno liturgickým způsobem a splňuje podmínky pro používání při liturgických obřadech během katolické bohoslužby.
Panenské víno, Panenská sklizeň	český	CHOP (1)	Víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň ve třetím roce po výsadbě vinice.
Pěstitelský sekt (*)	český	CHOP (4)	Šumivé víno zařazené Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, které splňuje požadavky nařízení Evropských společenství na jakostní šumivé víno vyrobené v určitém regionu z hroznů révy vinné pocházejících z vinice výrobce.
Pozdní sběr	český	CHOP (1)	Víno zařazené Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, nebyl překročen hektarový výnos, hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 21° NM, sklizeň a výroba vína s výjimkou plnění se uskutečnila v dotyčné vinařské oblasti, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy.
Premium	český	CHOP (1)	Druh vín s přívláskem – výběr z hroznů, výběr z bobulí nebo výběr z cibéb, bylo vyrobeno z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny plísní šedou Botrytis cinerea P.

Rezerva	český	CHOP (1)	Víno zrající nejméně 24 měsíců v dřevěném sudu a poté v láhvi, a to v sudu nejméně 12 měsíců u červeného vína a 6 měsíců u bílého nebo růžového vína.
Růžák, Ryšák	český	CHOP (1)	Víno vyrobené ze směsi hroznů révy vinné nebo hroznového moštu z bílých odrůd, případně z červených nebo modrých odrůd.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	český	CHOP (1)	Víno bylo během výroby ponecháno na kalech po dobu nejméně šesti měsíců.

(\*) Pro výraz „sekt“ se ochrana nepožaduje.

## NĚMECKO

Affentaler	německý	CHOP (1)	Označení původu pro jakostní červené víno a Prädikatswein z moštové odrůdy Blauer Spätburgunder pocházející z území Altschweier, Bühl, Eisental a Neusatz obce Bühl, Bühlertal, a území Neuweier obce Baden-Baden.
Badisch Rotgold	německý	CHOP (1)	Víno vyrobené scelením (smícháním) bílých odrůd, též rozdrčených, s červenými odrůdami, které pochází z vymezené vinařské oblasti Baden.
Classic (Klassic)	německý	CHOP (1)	Červené víno nebo bílé jakostní víno vyrobené výhradně z klasických moštových odrůd, které jsou typické pro danou oblast; mošt použitý při výrobě má minimální přirozený obsah alkoholu nejméně o 1 % objemově vyšší, než je minimální přirozený obsah alkoholu stanovený pro vinařskou oblast, v níž byly hrozny sklizeny; celkový obsah alkoholu nejméně 11,5 % objemových; obsah zbytkového cukru není vyšší než 15 g/l a nepřesahuje dvojnásobek celkového obsahu kyselin; údaj o jediné moštové odrůdě; údaj o ročníku sklizně, nikoli však údaj o chuti.
Ehrentrudis	německý	CHOP (1)	Označení původu pro jakostní a prvotřídní druh růžového vína z moštové odrůdy Blauer Spätburgunder z vinařské oblasti Tuniberg.
Federweisser	německý	CHOP/CHZO (1)	Částečně zkvašený hroznový mošt pocházející z Německa se zeměpisným označením nebo z jiných států EU; zeměpisná označení z vinařské oblasti „vin de pays“; „Federweißer“: nejběžnější označení pro částečně zkvašený hroznový mošt s ohledem na regionální rozmanitost označení.
Hock	německý	CHOP (1)	Bílé stolní víno z vinařské oblasti Porýní, obsah zbytkového cukru v rozmezí „polosladké“; historie výrazu: Hock je tradiční angloamerické označení pro rýnské víno a lze ho vysledovat zpětně k názvu místa „Hochheim“ (nad Mohanem, vinařská oblast Rheingau).
Liebfrau(en)milch	německý	CHOP (1)	Tradiční název bílého německého jakostního vína, které obsahuje nejméně 70 % směsi odrůd Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau nebo Kerner z regionu Nahe, Rheingau, Rheinhessen nebo Pfalz. Obsah zbytkového cukru v rozmezí „polosladké“. Určeno téměř výhradně pro vývoz.
Riesling-Hochgewächs (*)	německý	CHOP (1)	Bílé jakostní víno, vyrobeno výhradně z hroznů moštové odrůdy Riesling, mošt použitý k výrobě vykazuje přirozený obsah alkoholu nejméně o 1,5 % objemových vyšší, než je minimální přirozený obsah alkoholu stanovený pro danou vinařskou oblast nebo její část, v níž byly hrozny sklizeny, a které při zkoušce jakosti dosáhlo čísla jakosti nejméně 3,0.
Schillerwein	německý	CHOP (1)	Víno z vymezené vinařské oblasti Württemberg; jakostní víno světle až jasně červené barvy, vyrobeno scelením (smícháním) bílých odrůd, též rozdrčených, s červenými odrůdami, též rozdrčenými. Výraz „Schillersekt b.A.“ nebo „Schillerperlwein b.A.“ je přípustný, je-li Schillerwein základním vínem.
Weissherbst	německý	CHOP (1)	Jakostní víno vyrobené ve vymezené vinařské oblasti nebo Prädikatswein (víno s přívlastkem), které je vyrobeno z jedné červené odrůdy a nejméně 95 % z jemně vylisovaného moštu; moštová odrůda musí být uvedena společně s označením Weißherbst písmem stejného typu, velikosti a barvy; může být použito rovněž pro domácí jakostní šumivé víno vyrobené z vína, které může nést označení „Weißherbst“.

(\*) Pro výrazy „Riesling“ a „Sekt“ se ochrana nepožaduje.

**ŘECKO**

Αγρέπαιλι (Agrepavlis)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nazvaná „Agrepavlis“, a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Αμπέλι (Ampeli)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Víno vyrobené výhradně z hroznů sklizených na vinicích určitého podniku a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Víno vyrobené výhradně z hroznů sklizených na vinicích určitého podniku a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Αρχοντικό (Archontiko)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nazvaná „archontiko“, a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Κάβα (Cava)	řecký	CHZO (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vína zrající za řízených podmínek.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	řecký	CHOP (3, 15, 16)	Vína vyrobená výhradně z hroznů pocházejících z vybraných vinic se zvláštními nízkými hektarovými výnosy.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	řecký	CHOP (1, 3, 15, 16)	Vybraná vína zrající po určitou dobu za řízených podmínek.	
Κάστρο (Kastro)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nebo zřícenina historického hradu, a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Κτήμα (Ktima)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, který se nachází v příslušné chráněné vinařské oblasti.	
Λιαστός (Liastos)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů částečně usušených na slunci nebo ve stínu.	
Μετόχι (Metochi)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, který se nachází mimo oblast kláštera, jemuž podnik patří.	
Μοναστήρι (Monastiri)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích, jež patří klášteru.	
Νάμα (Nama)	řecký	CHOP/CHZO (1)	Sladká vína používaná při přijímání svátosti oltářní.	
Νυχτέρι (Nychteri)	řecký	CHOP (1)	Vína s chráněným označením původu „Santorini“, vyrobená výhradně na ostrovech „Thira“ a „Thiresia“, zrající v sudech nejméně tři měsíce.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, který se nachází v nadmořské výšce nad 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená výhradně z hroznů vypěstovaných na vinicích nacházejících se v nadmořské výšce nad 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nazývaná „Pyrgos“, a k vinifikaci dochází v tomto podniku.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	řecký	CHOP (1, 3, 15, 16)	Vybraná vína zrající po stanovenou dobu za řízených podmínek.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	řecký	CHOP (3, 15, 16)	Vybraná likérová vína zrající po stanovenou dobu za řízených podmínek.	
Βερντέα (Verntea)	řecký	CHZO (1)	Vína s tradičním označením vyrobená z hroznů sklizených na vinicích nacházejících se na ostrově Zakynthos, kde dochází rovněž k vinifikaci.	
Vinsanto	řecký	CHOP (1, 3, 15, 16)	Vína s chráněným označením původu „Santorini“ vyrobená v komplexu Santo Erini-Santorini na ostrovech „Thira“ a „Thirasia“ z hroznů sušených na slunci.	

## ŠPANĚLSKO

Amontillado	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, suché, s výraznou vůní, s dlouhou koncovkou, hladké a plné na patře, jantarové nebo zlaté barvy, se skutečným obsahem alkoholu mezi 16–22°. Zrající nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Añejo	španělský	CHOP/CHZO (1)	Vína zrající celkem nejméně 24 měsíců v dřevěném dubovém sudu o objemu nejvýše 600 l nebo v láhvi.	
	španělský	CHOP (3)	Likérové víno s chráněným označením původu „Málaga“, zrající tři až pět let.	
Chacolí-Txakolina	španělský	CHOP (1)	Víno s chráněným označením původu „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ a „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, vyrobené v zásadě z odrůd Ondarrabi Zuri a Ondarrabi Beltza. Víno se skutečným obsahem alkoholu nejméně 9,5 % objemových (11 % objemových u bílého vína kvašeného v sudu), s obsahem těkavých kyselin nejvýše 0,8 mg/l a celkovým obsahem oxidu siřičitého nejvýše 180 mg/l (140 mg/l u červených vín).	
Clásico	španělský	CHOP (3, 16)	Vína s obsahem zbytkového cukru více než 45 g/l.	Chile
Cream	anglický	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ s nejméně 60 g/l redukčních činidel, jantarové barvy s mahagonovým odstínem. Zraje nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ nebo „añadas“ v dubovém sudu.	
Criadera	španělský	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ zrající systémem „criaderas y soleras“, který je v této oblasti tradiční.	



Criaderas y Soleras	španělský	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“, při němž se používají systémy dubových sudů naskládaných na sebe nazývané „criaderas“, v nichž se víno z určitého ročníku posouvá na vyšší stupeň a prochází jednotlivými stupni, tj. „criaderas“, a to částečným a postupným přemístováním během dlouhé doby, až se dostane na poslední stupeň, tj. „solera“, kde proces zrání končí.
Crianza	španělský	CHOP (1)	Vína jiná než šumivá, perlivá a likérová, která splňují tyto podmínky: — červená vína musí zrát nejméně 24 měsíců, z toho musí zůstat nejméně 6 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 330 l, — bílá a růžová vína musí zrát nejméně 18 měsíců, z toho musí zůstat nejméně 6 měsíců v dubových sudech o stejném maximálním objemu.
Dorado	španělský	CHOP (3)	Likérová vína s chráněným označením původu „Rueda“ a „Málaga“ s procesem zrání.
Fino	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ s těmito vlastnostmi: slámové barvy, suché, mírně trpké chuti, lehké a jemné na patře. Zrající pod vrstvou „flor“ nejméně dva roky, a to systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.
Fondillón	španělský	CHOP (16)	Víno s chráněným označením původu „Alicante“, vyrobené z hroznů odrůdy Monastrell, dozrávajících na skladě, mimořádné kvality a zdraví. Při kvašení jsou použity výhradně přírodní kvasnice a skutečný obsah alkoholu nejméně 16 % objemových je přirozený. Zraje po dobu nejméně deseti let v dubových sudech.
Gran reserva	španělský	CHOP (1)	Vína jiná než šumivá, perlivá a likérová, která splňují tyto podmínky: — červená vína musí mít minimální dobu zrání v délce 60 měsíců, z toho zůstávají nejméně 18 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 330 l a zbytek uvedené doby v lahvi; — bílá a růžová vína musí mít dobu zrání nejméně 48 měsíců, z toho zůstávají nejméně 6 měsíců v dubových sudech o stejném maximálním objemu a zbytek uvedené doby v lahvi.
	španělský	CHOP (4)	Minimální doba zrání u šumivých vín s chráněným označením původu „Cava“ je 30 měsíců, od „tiraje“ do „degüelle“.
Lágrima	španělský	CHOP (3)	Sladké víno s chráněným označením původu „Málaga“, při jehož výrobě mošt vytéká po rozmačkání hroznů bez mechanického tlaku. Zraje nejméně dva roky, systémem „criaderas y soleras“ nebo podle ročníků sklizně v dubových sudech o objemu nejvýše 1 000 l.
Noble	španělský	CHOP/CHZO (1)	Vína zrající po dobu nejméně 18 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 600 l nebo v lahvi.
	španělský	CHOP (3)	Likérová vína s chráněným označením původu „Málaga“ zrající dva až tři roky.
Oloroso	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ s těmito vlastnostmi: bohaté, plné a sametové, aromatické, energetické, suché nebo mírně nasládlé, mahagonové barvy, se skutečným obsahem alkoholu mezi 16 a 22°. Zrálo nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.
Pajarete	španělský	CHOP (3)	Sladká nebo polosladká vína s chráněným označením původu „Málaga“ zrající neméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ nebo „añadas“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.

Pálido	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) „Condado de Huelva“ zrající více než tři roky procesem biologického zrání, se skutečným obsahem alkoholu 15–17 % objemových.	
	španělský	CHOP (3)	Likérové víno s chráněným označením původu „Rueda“ zrající nejméně čtyři roky, poslední tři roky v dubovém sudu.	
	španělský	CHOP (3)	Víno s chráněným označením původu „Málaga“ z odrůd Pedro Ximenez a/nebo Moscatel, bez přídavku „arrope“ (vařený mošt), bez procesu zrání.	
Palo Cortado	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, jehož organoleptické vlastnosti spočívají ve vůni vína Amontillado a barvě podobné vínu Oloroso, se skutečným obsahem alkoholu mezi 16 a 22 % objemových. Zraje ve dvou fázích: první biologické, pod vrstvou „flor“, a druhé oxidační.	
Primero de Cosecha	španělský	CHOP (1)	Víno s chráněným označením původu „Valencia“ sklizené během prvních deseti dnů období sklizně a plněné během třiceti následujících dnů, přičemž je povinné uvést na etiketě ročník sklizně.	
Rancio	španělský	CHOP (1, 3)	Vína, která mají po procesu zrání s náhlými změnami teploty za přítomnosti vzduchu, nebo v dřevěném nebo skleněném obalu značně rustikální charakter.	
Raya	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) „Montilla Moriles“ s vlastnostmi podobnými vínům „Oloroso“, avšak s méně plnou chutí a vůní. Zrající nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Reserva	španělský	CHOP (1)	Vína jiná než šumivá, perlivá a likérová, která splňují tyto podmínky: — červená vína musí mít dobu zrání nejméně 36 měsíců, z toho nejméně 12 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 330 l a zbytek uvedené doby v lahvi; — bílá a růžová vína musí být minimální dobu zrání nejméně 24 měsíců, z toho zůstávají nejméně šest měsíců v dubových sudech o stejném maximálním objemu a zbytek uvedené doby v lahvích.	Chile
Sobremadre	španělský	CHOP (1)	Bílá vína „Vinos de Madrid“, která v důsledku zvláštního zpracování obsahují oxid uhličitý před vlastním kvašením moštu s „madres“ (hrozny zbavené slupky a vymačkané).	
Solera	španělský	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ zrající systémem „criaderas y soleras“.	
Superior	španělský	CHOP (1)	Vína získaná z nejméně 85 % upřednostňovaných odrůd příslušných vymezených oblastí.	Chile Jižní Afrika
Trasañejo	španělský	CHOP (3)	Likérové víno s chráněným označením původu „Málaga“ zrající déle než pět let.	
Vino Maestro	španělský	CHOP (3)	Víno s chráněným označením původu „Málaga“, pocházející z neúplného kvašení, jelikož dříve než kvašení začne, je přidán mošt se 7 % alkoholu z vína. Kvašení je proto velmi pomalé a je zastaveno, jakmile je dosaženo obsahu alkoholu 15–16°, přičemž přibližně 160–200 g cukru na litr zůstává bez kvašení. Zraje nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ nebo „añadas“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Vendimia Inicial	španělský	CHOP (1)	Víno „Utiel-Requena“ vyrobené z hroznů sklizených v prvních deseti dnech období sklizně, s obsahem alkoholu mezi 10 a 11,5 % objemových, příčinou jeho zvláštních přívlasků, k nimž lze zařadit mírné uvolňování oxidu uhličitého, je jeho mládí.	

Viejo	španělský	CHOP/CHZO (1)	Víno zrající 36 měsíců, s rustikálním charakterem zapříčiněným zejména působením světla, kyslíku, tepla, či všemi těmito činiteli společně.	
	španělský	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s chráněným označením původu Condado de Huelva, které má tyto vlastnosti: bohaté, plné a sametové, aromatické, energetické, suché nebo mírně nasládlé, mahagonové barvy, se skutečným obsahem alkoholu mezi 15 a 22°. Zrálo nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Vino de Tea	španělský	CHOP (1)	Víno ze severní podoblasti s chráněným označením původu „La Palma“, zrající v dřevěných nádobách vyrobených z borovice <i>Pinus canariensis</i> („Tea“) po dobu nejvýše 6 měsíců. Skutečný obsah alkoholu je u bílých vín mezi 11–14,5 % objemových, u růžových vín mezi 11–13 % objemových a u červených vín mezi 12–14 % objemových.	

## FRANCIE

Ambré	francouzský	CHOP (3)	Článek 7 nařízení ze dne 29. prosince 1997: Chráněné označení původu „Rivesaltes“: aby mohlo bílé víno nést kontrolované označení původu „Rivesaltes“ doplněné údajem „ambré“, musí se vyvítet v oxidačním prostředí do 1. září druhého roku po roku sklizně.	
Claret	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Bourgogne“, „Bordeaux“: světle červené nebo růžové víno.	
Claret	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Bordeaux“: výraz používaný k označení světle červeného vína.	
Tuilé	francouzský	CHOP (3)	Článek 7 nařízení ze dne 29. prosince 1997: Aby mohlo červené víno nést kontrolované označení původu „Rivesaltes“ doplněné údajem „tuilé“, musí se vyvítet v oxidačním prostředí do 1. září druhého roku po roku sklizně.	
Vin jaune	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“: vinařský výrobek vyrobený výhradně z moštových odrůd stanovených ve vnitrostátních právních předpisech: pomalé kvašení, zrání v dubovém sudu po dobu nejméně 6 let.	
Château	francouzský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historický výraz spojený s typem oblasti a druhem vína, vyhrazený pro vína pocházející z podniku, který skutečně existuje pod tímto názvem nebo který je nazýván přesně tímto slovem.	Chile
Clos	francouzský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“ Výraz spojený s jakostí vína, jeho historií a typem oblasti, odkazující na hierarchii vlastností mezi víny pocházejícími z konkrétního podniku.	
Cru bourgeois	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“: Výraz spojený s jakostí vína, jeho historií a typem oblasti, odkazující na hierarchii vlastností mezi víny pocházejícími z konkrétního podniku.	Chile
Cru classé, může být doplněno výrazy Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Výraz spojený s jakostí vína, jeho historií a typem oblasti, odkazující na hierarchii vlastností mezi víny pocházejícími z konkrétního podniku.	

Edelzwicker	německý	CHOP (1)	Vína s chráněným označením původu „Alsace“ pocházející z jedné nebo více moštových odrůd stanovených ve specifikacích.	
Grand cru	francouzský	CHOP (1, 3, 4)	Výraz spojený s jakostí vína, vyhrazený pro vína s chráněným označením původu, které je stanoveno nařízením, kdy se tento výraz používá společně jeho začleněním do označení původu.	Chile Švýcarsko Tunisko
Hors d'âge	francouzský	CHOP (3)	Chráněné označení původu „Rivesaltes“, „Banyuls“: je možno použít pro vína, která prošla zráním po dobu nejméně pěti let od jejich výroby.	
Passe-tout-grains	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Bourgogne“ pocházející ze dvou moštových odrůd, jak je stanoveno ve specifikacích.	
Premier Cru	francouzský	CHOP (1)	Výraz spojený s jakostí vína, vyhrazený pro vína s chráněným označením původu, které je stanoveno nařízením, kdy se tento výraz používá společně jeho začleněním do označení původu.	Tunisko
Primeur	francouzský	CHOP (1)	Vína, jejichž datum uvedení na trh pro spotřebitele je stanoveno na třetí čtvrtek v měsíci listopadu v roce sklizně.	
	francouzský	CHZO (1)	Vína, jejichž datum uvedení na trh pro spotřebitele je stanoveno na třetí čtvrtek měsíce října v roce sklizně.	
Rancio	francouzský	CHOP (1, 3)	Chráněné označení původu „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: výraz spojený s druhem vína a zvláštní metodou jeho výroby, vyhrazený pro některá jakostní vína v důsledku jejich stáří a půdních podmínek.	
Sélection de grains nobles	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chlume“, „Sauternes“, „Loupjac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: vína vyrobená povinně z ručně sklizených hroznů s následným výběrem. Cílem je výběr přezrálých hroznů, napadených plísní šedou, nebo které prošly vinifikací.	
Sur lie	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: vína se zvláštními specifikacemi (co se týká výnosu, obsahu alkoholu), která jsou ponechána na kalech až do 1. března roku následujícího po roku sklizně.	
	francouzský	CHZO (1)	Chráněné zeměpisné označení „Vin de pays d'“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: víno se zvláštními specifikacemi, které je nejméně jednu zimu v sudu a zůstává na kalech až do plnění.	
Vendanges tardives	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: výraz spojený s druhem vína a zvláštní metodou výroby, vyhrazený pro vína pocházející z přezrálých hroznů, které splňují podmínky týkající se měrné hmotnosti a obsahu alkoholu.	
Villages	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: výraz spojený s jakostí vína, vyhrazený pro vína s označením původu, které je stanoveno nařízením, kdy se tento výraz používá společně jeho začleněním do označení původu.	
Vin de paille	francouzský	CHOP (1)	Chráněné označení původu „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: výraz spojený se způsobem výroby, který spočívá ve výběru hroznů pocházejících z moštových odrůd stanovených ve vnitrostátních předpisech, které se suší po dobu nejméně šesti týdnů na slámě nebo rostech či zavěšené. Zrání nejméně 3 roky ode dne lisování, včetně zrání v dřevěných sudech po dobu nejméně 18 měsíců.	

## ITÁLIE

Alberata nebo vigneti ad alberata	italský	CHOP (1)	Zvláštní výraz spojený s vínem typu „Aversa“. Odkazuje na velmi starou tradici šlechtění odrůd vína, z nichž je výrobek získán.	
-----------------------------------	---------	-------------	---	--

Amarone	italský	CHOP (1)	Výhradní historický výraz spojený s výrobní metodou vín typu „Valpolicella“. Používá se od starověku k určení místa původu vína vyrobeného podle zvláštní výrobní metody, pomocí sušených hroznů, která je založena na úplném kvašení cukrů. To vysvětluje původ názvu „Amarone“. Je to poměrně zvláštní a dobře známý výraz, který identifikuje výrobek sám o sobě.	
Ambra	italský	CHOP (3)	Výraz spojený s výrobní metodou a zvláštní jantarově žlutou barvou, světlejší nebo tmavší, vín typu „Marsala“. Jeho zvláštní barva pochází z dlouhé doby výroby, která zahrnuje zrání a vývoj, procesy, které znamenají významnou oxidační redukci polyfenolů a barviv.	
Ambrato	italský	CHOP (1, 3)	Výraz je spojen s výrobní metodou a zvláštní jantarovou barvou, světlejší nebo tmavší, která je typická pro vína typu „Malvasia from Lipari“ a „Vernaccia from Oristano“. Zvláštní barva je výsledkem dlouhé doby výroby, která zahrnuje zrání a vývoj, procesy, které znamenají významnou oxidační redukci polyfenolů a barviv.	
Annosso	italský	CHOP (1)	Výraz spojený s vínem typu „Controguerra“. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje sušené hrozny a povinnou dobu zrání v dřevěných nádobách po dobu nejméně 30 měsíců před uvedením konečného výrobku na trh a jeho spotřebou.	
Apianum	latinský	CHOP (1)	Výhradní výraz přidělený vínu „Fiano di Avellino“. Jedná se o výraz, který má antický původ. Znamená dobrou jakost hroznů, jelikož jsou velmi oblíbené u včel (italsky „api“).	
Auslese	německý	CHOP (1)	Viz tradiční výraz „scelto“. Výhradní výraz přidělený vínům „Caldaro“ a „Caldaro Classico – Alto Adige“.	
Buttafuoco	italský	CHOP (1, 6)	Výhradní výraz spojený výslovně se zvláštním druhem vína, které pochází z podoblasti „Oltrepò Pavese“. Po dlouhou dobu se používá k popisu skutečně zvláštního výrobku, který má podle významu tohoto slova „zvláštní oheň“.	
Cannellino	italský	CHOP (1)	Výhradní výraz spojený s víny typu „Frascati“ a jejich výrobou. Používá se po dlouhou dobu k označení výše uvedeného druhu vína vyrobeného pomocí zvláštního výrobního procesu, který umožňuje získat víno nazvané „abocato“, to je mírně nasládlé víno s plnou chutí.	
Cerasuolo	italský	CHOP (1)	Tradiční a historický výraz, spojený výslovně s víny „Cerasuolo di Vittoria“. Je nedílnou součástí názvu DOCG a představuje jeho nezeměpisný aspekt. Výraz je spojen s jeho výrobou a rovněž zvláštní barvou. Výraz se rovněž tradičně používá k popisu jiného typu vín „Montepulciano d’Abruzzo“, s nímž je úzce svázán.	
Chiaretto	italský	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6)	Výraz spojený s výrobní metodou a se zvláštní barvou souvisejícího druhu vína, získaného z modrých odrůd.	
Ciaret	italský	CHOP (1)	Výhradní výraz spojený s víny „Monferrato“ a související se zvláštní barvou, kterou výrobek má: jeho název tradičně znamená „světle červený“.	
Château	francouzský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Výraz spojený z názvem vinařského podniku, v případě hroznů pocházejících výhradně z tohoto podniku a k vinifikaci dochází ve stejném podniku.	Chile
Classico	italský	CHOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Výraz stanovený v zákoně č. 164/1992. Je vyhrazen pro nešumivá vína z nejstarobylejší oblasti původu, lze mu přičíst předpis o chráněných označeních původu.	Chile

Dunkel	německý	CHOP (1)	Výraz spojený s výrobní metodou a typickou tmavou barvou odpovídající vínům typu „Trentino“.
Fine	italský	CHOP (3)	Výraz spojený výslovně s jedním z typů vín „Marsala“. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání po dobu 1 roku, z toho nejméně 8 měsíců v dřevěných sudech.
Fior d'Arancio	italský	CHOP (1, 6)	Výraz spojený s dvěma typy vín „Colli Euganei“: šumivá a „passito“ vína (tj. získaná ze sušených hroznů). Odkazuje na výrobní metodu a na typické aromatické vlastnosti výrobku, který je získán z hroznů odrůdy Muscat pomocí pečlivé výrobní metody.
Flétri	italský	CHOP (1)	Výraz spojený se zvláštními typy vín DOC „Valle d'Aosta nebo Vallée d'Aoste“. Odkazuje na výrobní metodu a typické vlastnosti výrobku, které jsou výsledkem pečlivé metody výroby z částečně sušených hroznů.
Garibaldi Dolce (nebo GD)	italský	CHOP (3)	Výhradní historický výraz spojený se zvláštním typem vín Superior DOC „Marsala“. Zpočátku se výraz používal na počest Garibaldiho, který toto víno ochutnal, když přistál v Marsale. Cenil si ho pro jeho vlastnosti získané zvláštním výrobním procesem, který zahrnuje minimální dobu zrání v délce dvou let v dřevěných sudech.
Governo all'uso toscano	italský	CHOP/CHZO (1)	Původně byl tento výraz spojen s víny s chráněným označením původu „Chianti“ a „Chianti Classico“. Poté se jeho používání rozšířilo na víno s chráněným zeměpisným označením „Colli della Toscana Centrale“, které je vyráběno ve stejné produkční oblasti. Odkazuje na zvláštní výrobní proces používaný v Toskánsku, který zahrnuje přidání sušených hroznů do vína na konci zimy, sušené hrozny zvyšují dodatečné kvašení.
Gutturnio	italský	CHOP (1, 8)	Výhradní historický výraz spojený s druhem vína, který pochází z vinařské podoblasti „Colli Piacentini“. Odkazuje na způsob výroby výše uvedeného červeného vína, velmi typického, vysoce kvalitního vína. Bylo servírováno ve stříbrných číších římského původu nazývaných „Gutturnium“.
Italia Particolare (nebo IP)	italský	CHOP (3)	Výhradní historický výraz spojený s víny „Marsala fine“. Původně bylo víno „Marsala“ vyráběno výhradně pro domácí trh.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	německý	CHOP (1)	Tradiční oblast produkce „Caldaro“ „Alto Adige“ (s označením „Santa Maddalena“ a „Terlano“). (Viz definice výrazu „Classico“).
Kretzer	německý	CHOP (1)	Výraz vztahující se na způsob výroby a na typickou růžovou barvu. Výraz se používá pro odpovídající vína typu „Alto Adige“, „Trentino“ a „Teroldego rotaliano“.
Lacrima	italský	CHOP (1)	Výraz spojený výslovně s názvem vína „Lacrima di Morro d'Alba“, nedílná součást názvu tohoto vína. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, při níž jemné lisování hroznů vede k vysoce kvalitnímu výrobku.
Lacryma Christi	italský	CHOP (1, 3, 4, 5)	Výhradní historický výraz spojený výslovně s víny „Vesuvio“. Tradičně byl spojován s určitými typy výše uvedených vín (běžná vína a likérová/šumivá vína), jež jsou vyráběna zvláštní výrobní metodou, která zahrnuje jemné lisování hroznů vedoucí k vysoce kvalitnímu výrobku, jenž má náboženské konotace.
Lambiccato	italský	CHOP (1)	Výhradní výraz spojený s jedním z typů vín „Castel San Lorenzo“. Odkazuje na druh výrobku a na zvláštní výrobní metodu, která používá hrozny odrůdy Muscat a při níž dochází k maceraci hroznů při kontrolované teplotě uvnitř zvláštních nádob tradičně nazývaných „Lambicchi“.
London Particular (nebo LP nebo Inghilterra)	italský	CHOP (3)	Výhradní historický výraz spojený s víny typu „Marsala Superiore“. Jedná se o výraz (nebo jeho iniciály) tradičně používaný k popisu výrobku určeného pro anglický trh. Používání angličtiny je rovněž tradiční a je uvedeno ve specifikaci výrobku a předpisech stanovených pro vína „Marsala“. Je běžně známo, že význam a pověst tohoto označení jako likérového vína lze přičíst činnosti výrobců i anglických distributorů, kteří od roku 1773, kdy víno Marsala objevili, vyráběli a uváděli toto mimořádné víno na trh, a tak umožnili, aby se stalo známým po celém světě, zejména v Anglii.

Occhio di Pernice	italský	CHOP (1)	Výraz spojený s určitými typy vín „Vin Santo“. Odkazuje na výrobní metodu a zvláštní barvu. Zvláštní způsob výroby založený na použití červených odrůd umožňuje vyrábět velmi typický výrobek s mimořádnou barvou, která sahá od svěží po světle růžovou. Jedná se o detail barvy oka koroptve (italsky „Pernice“), podle níž víno dostalo svůj název.
Oro	italský	CHOP (3)	Výraz spojený se zvláštními víny „Marsala“. Odkazuje na zvláštní barvu a způsob výroby, který zakazuje použití vařeného moštu. To umožňuje získat obzvláště hodnotný výrobek světlejší či tmavší zlaté barvy.
Passito nebo Vino passito nebo Vino Passito Liquoroso	italský	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Výraz spojený s druhem výrobku a odpovídající výrobní metodou. Výrazy „passito“ nebo „vino passito“ a „vino passito liquoroso“ jsou vyhrazeny pro běžná nebo likérová vína získaná kvašením hroznů sušených přirozeně nebo na větraném místě podle specifikací výrobku. Zákon č. 82/2006 rozšířil tento výraz na vína z přezrálých hroznů.
Ramie	italský	CHOP (1)	Výhradní výraz spojený s jedním z typů vín „Pinerolese“. Odkazuje na druh výrobku a odpovídající výrobní metodu založenou na částečně sušených hroznech.
Rebola	italský	CHOP (1, 15)	Výhradní výraz spojený s jedním z typů vín „Colli di Rimini“. Odkazuje na výrobní metodu a druh výrobku, jehož barva sahá od zlaté po jantarovou a který je získán z částečně sušených hroznů.
Recioto	italský	CHOP (1, 4, 5)	Tradiční historický výraz úzce spojený s názvem tří vín s označením původu vyráběných v oblasti Veneto: chráněné označení původu „Valpolicella“, „Gambellara“ a „Recioto di Soave“, označení patří do těchto produkčních oblastí se vzájemně velmi blíží a mají podobné tradice, zejména v provinciích Verona a Vicenza. Původ těchto názvů pochází z pátého století. V té době autoři pastýrských románů hodnotili jako zvlášť cenné a proslulé toto víno, jehož výroba byla omezena na provincii Verona a jehož název pocházel z „Retia“, hornaté oblasti, která se ve starověku rozprostírala ve veronsko-tridentské oblasti až ke comasco-valtellinským hranicím. Tento výraz se tudíž používal od starověku a používá se dosud k označení vín získaných zvláštní výrobní metodou, která zahrnuje sušení hroznů.
Riserva	italský	CHOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vína, která prošla určitou dobou zrání, nejméně dva roky u červených vín a jeden rok u bílých vín, s dalším zráním v sudech, jak je výslovně stanoveno ve specifikaci výrobku. Kromě běžných postupů musí specifikace výrobku stanovit povinnost uvádět na etiketě ročník sklizně a rovněž předpisy pro jeho uchování v případě směsí vín z různých ročníků sklizně. U druhu šumivých a likérových vín s chráněným označením původu je možno tento výraz použít v souladu s podmínkami stanovenými příslušnou specifikací výrobku a v souladu s právem Společenství.
Rubino	italský	CHOP (1)	Výraz spojený s chráněným označením původu „Cantavenna“. Odkazuje na celý proces a na zvláštní barvu. Výraz „Rubino“ je mimoto spojen se zvláštním typem vín DOC „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ a „Garda Colli Mantovani“ a odkazuje na zvláštní barvu výrobku.
	italský	CHOP (3)	Výraz spojený se zvláštním typem vín „Marsala“. Odkazuje na zvláštní proces, který zakazuje používání vařeného moštu. Toto víno má mimoto zvláštní rubínovou barvu, která po zrání získává jantarový odlesk.
Sangue di Giuda	italský	CHOP (4, 5, 8)	Výhradní historický tradiční výraz spojený s typem vína vyráběného na území Oltrepò Pavese. Používá se dlouhou dobu k označení velmi charakteristického výrobku červené barvy, sladkého, šumivého nebo bohatého, příjemné chuti, tj. je tak lahodné, že čím více ho vypijete, tím více vás může ošálit, jako známý apoštol!!
Scelto	italský	CHOP (1)	Výraz spojený s víny „Caldaro“, „Caldaro Classico – Alto Adige“ a „Colli del Trasimeno“. Odkazuje na zvláštní výrobek a odpovídající výrobní metodu, začínající výběrem hroznů (proto ho nazýváme „výběr“).



Sciachetrà	italský	CHOP (1)	Historický tradiční výraz úzce spjatý s „Cinque Terre“. Odkazuje na způsob použitý k získání výrobku, včetně lisování hroznů a skladování. Ve skutečnosti slovo znamená přesně „vylišovat a nechat netknuté“, což je metoda používaná pro vysoce jakostní vína.	
Sciac-trà	italský	CHOP (1)	Stejně jako výše (Sciachetrà). V tomto případě lze rozdíl přičíst výrazu použitému pro zvláštní typ.	
Spätlese	německý	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Viz výraz „pozdní sklizeň“ používaný v autonomní provincii Bolzano.	
Soleras	italský	CHOP (3)	Výraz spojený se zvláštním typem likérových vín nazývaných „Marsala“. Odkazuje na výrobek a zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech pět let. Je zakázáno obohacování vařeným moštem nebo zahuštěným moštem. Výsledkem je čistý, přírodní produkt, který neobsahuje žádné další složky, a to ani vinného původu, samozřejmě kromě alkoholu, jelikož se jedná o likérové víno.	
Stravecchio	italský	CHOP (3)	Výraz spojený výhradně s jedinečným typem „Virgin“ a/nebo „Soleras“ vín „Marsala“. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech 10 let.	
Strohwein	italský	CHOP/CHZO (1, 3, 11, 15, 16)	Viz tradiční výraz „Passito“. Znamená přesně „slámové víno“. Odkazuje na zvláštní víno vyrobené v provincii Bolzano a odpovídá výrobní metodě, která zahrnuje sušení hroznů po sklizni na slámě podle metody sušení stanovené v jednotlivých specifikacích výrobků.	
Superiore	italský	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vína vyšší jakosti, předpisy pro jejich výrobu jsou mnohem přísnější než ostatní. Specifikace výrobků stanoví tyto rozdíly: a) minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech vyšší než 0,5° obj.; b) celkový obsah alkoholu vyšší než 0,5° obj.	San Marino
Superiore Old Marsala	italský	CHOP (3)	Výraz spojený s typem „Marsala Superiore“. Odkazuje na specifický výrobek a zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech dva roky. Jedná se o název, který mimoto zahrnuje anglický výraz, tradiční pro likérové víno a schválený specifikací výrobku i předpisy týkajícími se vín „Marsala“. Význam a proslulost tohoto označení lze přičíst činnosti výrobců i anglických distributorů, kteří od roku 1773, kdy víno Marsala objevili, vyráběli a uváděli toto mimořádné víno na trh, a tak umožnili, aby se stalo známým po celém světě, zejména v Anglii.	
Torchiato	italský	CHOP (1)	Výhradní výraz spojený s víny „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona“. Odkazuje na zvláštní vlastnosti výrobku, který je získán díky důkladné výrobní metodě, která zahrnuje jemné lisování hroznů.	
Torcolato	italský	CHOP (1)	Výhradní výraz spojený se zvláštním typem vín „Breganze“. Odkazuje na zvláštní vlastnosti výrobku, který je získán pečlivou výrobní metodou, která zahrnuje používání částečně sušených hroznů. Hrozny byly po sklizni zavěšeny na mřížoví, jímž se posléze propletly a byly případně pověšeny znovu. Tímto způsobem hrozny prošly procesem sušení.	
Vecchio	italský	CHOP (1, 3)	Výraz spojený s víny „Rosso Barletta“, „Agljanico del Vulture“, „Marsala“ a „Falerno del Massico“. Odkazuje na podmínky školení a následného zrání a vývoje výrobku.	
Vendemmia Tardiva	italský	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Výraz spojený se zvláštním typem výrobků, který znamená pozdní sklizeň hroznů. Následný proces zrání hroznů v samotném podniku a sušení hroznů v různém prostředí a povětrnostních podmínkách zajišťuje mimořádný výrobek se zvláštním obsahem cukru a vůní. Výsledkem je naprosto mimořádné víno. Tato vína jsou rovněž zařazena jako dezertní vína nebo „meditační“ vína.	
Verdolino	italský	CHOP/CHZO (1)	Výraz spojený s výrobní metodou a zvláštní zelenou barvou.	



Vergine	italský	CHOP (1, 3)	Výraz spojený s víny „Marsala“. Odkazuje na specifický výrobek a zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech pět let, a rovněž zákaz přidávat vařený nebo zahuštěný mošt. To znamená, že výrobek je čistý, bez dalších složek, a to ani vinného původu, kromě obsahu alkoholu typického pro likérové víno. Tento výraz je mimoto spojen s víny „Bianco Vergine Valdichiana“. Souvisí s tradiční výrobní metodou, která zahrnuje kvašení bez slupek, takže výsledkem je čistý a přírodní konečný produkt.
Vermiglio	italský	CHOP (1)	Souvisí s víny „Colli dell'Etruria Centrale“. Odkazuje jak na zvláštní jakost, tak i zvláštní vůni.
Vino Fiore	italský	CHOP (1)	Výraz spojený se zvláštní výrobní metodou některých bílých a růžových vín. Metoda, která zahrnuje jemné lisování hroznů, takže výsledkem je zvláště jemná chuť, která probouzí nejlepší stránku vína, tj. „výkvět“.
Vino Novello nebo Novello	italský	CHOP/CHZO (1, 8)	Výraz spojený se zvláštní výrobní metodou a dobou výroby, uvedení na trh a spotřeba je stanovena na 6. listopadu roku sklizně.
Vin Santo nebo Vino Santo nebo Vin-santo	italský	CHOP (1)	Historický tradiční výraz spojený s některými víny vyráběnými v oblastech Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto a Trentino Alto Adige. Odkazuje na zvláštní typ vín a odpovídající složitou výrobní metodu, která zahrnuje skladování a sušení hroznů na vhodných větraných místech a dlouhou dobu zrání v tradičních dřevěných nádobách. Co se týká původu výrazu, byly vypracovány četné hypotézy, přičemž většina z nich je spojena s obdobím středověku. Nejspolehlivější hypotéza je spojena s náboženským významem vína. Toto víno bylo považováno za naprosto mimořádné a pyšnilo se zázračnými účinky. Běžně se používalo při celebrování mše svaté a to může vysvětlovat výraz „svaté víno“ (vinsanto). Výraz se dosud používá a je podrobně popsán ve specifikacích vín s chráněným označením původu, jejichž druhy jsou obecně známy a oceňovány na celém světě.
Vivace	italský	CHOP/CHZO (1, 8)	Výraz spojený s výrobní metodou a získaným výrobkem. Toto víno šumí kvůli obsahu oxidu uhličitého, což je výsledkem speciálního a přirozeného procesu kvašení.

## KYPR

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Víno vyrobené z hroznů sklizených na vinicích o ploše nejméně 1 hektaru patřících jednomu zemědělskému podniku. K vinifikaci dochází zcela v podniku ve vymezené oblasti. WPC – zákon č. 6/2006 (ES 382/2007, L 95, 5.4.2007)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Víno vyrobené z hroznů sklizených na vinicích o ploše nejméně 1 hektaru patřících jednomu zemědělskému podniku. Vinifikace se zcela provádí v podniku. WPC – zákon č. 6/2006 (ES 382/2007, L 95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Víno vyrobené z hroznů sklizených na vinicích o ploše nejméně 1 hektaru patřících jednomu zemědělskému podniku. V téže zemědělské oblasti se nachází klášter. Vinifikace se provádí zcela v tomto podniku. WPC – zákon č. 6/2006 (ES 382/2007, L 95, 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Monastery)	řecký	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

**LUCEMBURSKO**

Château	francouzský	CHOP (1)	Výraz spojený s názvem podniku, pokud hrozny pocházejí výhradně z tohoto podniku a vinifikaci provádí tento podnik.	Chile
Grand premier cru	francouzský	CHOP (1)	Vína schválená pro vnitrostátní pečeti „Marque nationale“ mohou nést rovněž jedno z dodatečných označení jakosti: „Vin classé“, „Premier cru“ nebo „Grand premier cru“, která se používají od roku 1959. Tato označení jsou udělována jednotlivému vínu po degustaci oficiálním výborem, který vína hodnotí pomocí 20bodové stupnice: — vína, která získají méně než 12 bodů, nejsou oficiálně zařazena a nesmí uvádět „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vína, která dosáhnou nejméně 12,0 bodů, jsou oficiálně uznána jako „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vína, která dosáhnou nejméně 14,0 bodů, mohou kromě údaje „Marque nationale – appellation contrôlée“ nést označení „Vin classé“, — vína, která dosáhnou nejméně 16,0 bodů, mohou kromě údaje „Marque nationale – appellation contrôlée“ nést označení „Premier cru“, — vína, která dosáhnou nejméně 18,0 bodů, mohou kromě údaje „Marque nationale – appellation contrôlée“ nést označení „Grand premier cru“.	Tunisko
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	francouzský	CHOP (1)	Označuje víno z pozdní sklizně vyrobené pouze z jedné z odrůd Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling nebo Gewürztraminer. Hrozny jsou sklizeny ručně a přirozený objemový obsah alkoholu je pro Riesling stanoven na nejméně 95 °Oechsle a pro ostatní odrůdy na 105 °Oechsle. (Nařízení vlády ze dne 8. ledna 2001)	
Vin de glace	francouzský	CHOP (1)	Označuje ledové víno vyrobené z hroznů sklizených ručně v zmrzlém stavu při teplotě –7 °C nebo nižší. K vinifikaci lze použít pouze odrůdy Pinot blanc, Pinot gris a Riesling a mošt musí mít minimální přirozený objemový obsah alkoholu 120 °Oechsle. (Nařízení vlády ze dne 8. ledna 2001)	
Vin de paille	francouzský	CHOP (1)	Označuje slámové víno vyrobené z hroznů jedné z odrůd Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris nebo Gewürztraminer. Hrozny musí být sklizeny ručně a rozloženy na rohožích se slámy, kde se suší po dobu nejméně dvou měsíců. Slámu lze nahradit moderními věšáky. Hrozny musí mít minimální přirozený objemový obsah alkoholu 130 °Oechsle. (Nařízení vlády ze dne 8. ledna 2001)	

**MAĎARSKO**

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	maďarský	CHOP (1)	Vino vyrobené nalitím mladého vína, moštu nebo mladého vína v procesu kvašení na bobule napadené plísní (aszú), zrající po dobu nejméně tři let (dva roky v sudu). Stanoveny jsou rovněž podíly pro obsah cukru a bezcukerného extraktu. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaji“.	
Aszúeszencia	maďarský	CHOP (1)		
Bikavér	maďarský	CHOP (1)	Červené víno nejméně ze tří odrůd, zrající v dřevěném sudu nejméně 12 měsíců, další specifikace mohou stanovit místní předpisy. Může být vyráběno pouze v Egeru (chráněné označení původu: „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“) nebo Szekszárdu (chráněné označení původu: „Szekszárdi Bikavér“).	
Eszencia	maďarský	CHOP (1)	Štáva z bobulí napadených plísní (aszú), která samovolně odtéká z kádí, v nichž byly shromážděny během sklizně. Obsah zbytkového cukru: nejméně 450 g/l. Bezucukerný extrakt: nejméně 50 g/l. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaji“.	

Fordítás	maďarský	CHOP (1)	Víno vyrobené nalitím vína na vylisovanou dužinu aszú z téže sklizně, zrající po dobu nejméně dvou let (jeden rok v sudu). Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaji“.
Mászlás	maďarský	CHOP (1)	Víno vyrobené nalitím vína na kaly z vína Tokaji Aszú z téže sklizně, zrající po dobu nejméně dvou let (jeden rok v sudu).
Késői szüretelésű bor	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Pozdní sklizeň. Obsah cukru v moštu činí nejméně 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Víno vyrobené z vybraných bobulí. Obsah cukru v moštu je nejméně 204,5 g/l.
Muzeális bor	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Víno zrající v lahvi nejméně pět let.
Siller	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Červené víno s velmi jasnou barvou kvůli krátké době macerování.
Szamorodni	maďarský	CHOP (1)	Víno vyrobené z bobulí napadených plísní (aszú) i zdravých bobulí, zrající nejméně dva roky (jeden rok v sudu). Mošt obsahuje nejméně 230,2 gramu cukru na litr. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaji“.

**RAKOUSKO**

Ausstich	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.
Auswahl	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.
Bergwein	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno je vyrobeno z hroznů vypěstovaných na terasách nebo strmých svazích vinic se sklonem více než 26 %.
Klassik/Classic	německý	CHOP (1)	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.
Heuriger	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno musí být prodáno maloobchodníkovi do konce prosince následujícího po sklizni hroznů a spotřebiteli musí být prodáno do konce následujícího března.
Gemischter Satz	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno musí být směsí různých odrůd bílého vína nebo červeného vína.
Jubiläumsw Wein	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.
Reserve	německý	CHOP (1)	Víno musí mít minimální obsah alkoholu 13 % objemových. U červených vín nemůže být číslo kontroly jakosti vína použito před 1. listopadem následujícím po roku sklizně; u bílých vín nesmí být použito před 15. březnem následujícím po roku sklizně.
Schilcher	německý	CHOP/CHZO (1)	Víno musí být vyrobeno ve Štýrsku pouze z hroznů odrůdy „Blauer Wildbacher“ vypěstované ve vinařské oblasti Steirerland.
Sturm	německý	CHZO (1)	Částečně zkvašený hroznový mošt s minimálním obsahem alkoholu 1 % objemové. Víno Sturm musí být prodáno v období mezi srpnem a prosincem roku sklizně a v době prodeje musí kvasit.

PORTUGALSKO

Canteiro	portugalský	CHOP (3)	Víno je po kvašení alkoholizováno a uloženo v sudu, zraje po dobu nejméně dvou let, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci a nesmí být plněno dříve než po třech letech. [Portaria č. 125/98 de 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	portugalský	CHOP (1)	Výraz je vyhrazen pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, balené ve skleněných lahvích, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, skutečným obsahem alkoholu nejméně o 1 % objemově vyšším než je zákonem stanovené minimum, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci a musí být povinně označeno údajem o ročníku sklizně. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]
Crusted/Crusting	anglický	CHOP (3)	Portské víno mimořádných organoleptických vlastností, červené, plné chuti v době plnění, s jemnou vůní a chutí získanou smícháním vín z několika ročníků k dosažení vzájemně se doplňujících organoleptických vlastností, což vede k vytvoření usazenin (krust) na stěnách lahve, uznané Institutem vín z Porta a Douro (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto), s oprávněním používat označení. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]
Escolha	portugalský	CHOP (1)	Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, balené ve skleněných lahvích, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]
Escuro	portugalský	CHOP (3)	Víno s vysokou aromatickou intenzitou, rovnováhou oranžové a hnědé barvy, přičemž poslední uvedená barva převažuje, a to kvůli oxidaci barviva a odstraňování extrahovaného materiálu ze sudu. [Portaria č. 125/98 de 24.7.1998]
Fino	portugalský	CHOP (3)	Kvalitní a elegantní víno s dokonalou rovnováhou svěžesti kyselin, zralosti a vůně vyvinuté během zrání v sudu. [Portaria č. 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	portugalský	CHOP (3)	Víno, jehož označení je spojeno s ročníkem sklizně, výrobek musí být získán z tradičních odrůd s dobou zrání nejméně 20 let, představující typickou jakost, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci před a po plnění. [Portaria č. 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	portugalský	CHOP/CHZO (1, 3)	1. Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, spojený s ročníkem sklizně, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, u červeného vína doba zrání nejméně 30 měsíců, z toho nejméně 12 měsíců ve skleněných lahvích, a u bílých nebo růžových vín doba zrání nejméně 12 měsíců, z toho nejméně 6 měsíců ve skleněných lahvích, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004] 2. Portské víno, které je po zrání v dřevěném sudu umístěno do skleněných nádob po dobu nejméně osmi let, poté je plněno. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]
Lágrima	portugalský	CHOP (3)	Portské víno, jehož stupeň sladkosti musí odpovídat hustotě 1 034 až 1 084 při teplotě 20° C. [Decreto-Lei č. 166/86, 26.06.1986]

Leve	portugalský	CHOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Výraz vyhrazený pro regionální víno Estremadura, které má minimální přirozený obsah alkoholu požadovaný pro dotyčnou vinařskou oblast, skutečný obsah alkoholu nejvýše 10 % objemových, stanovenou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné, a to nejméně 4,5 g/l, maximální tlak 1 bar, přičemž ostatní analytické parametry jsou v souladu s hodnotami stanovenými pro vína se zeměpisným označením obecně. [Portaria č. 1066/2003, 26.09.2003]</li> <li>Výraz vyhrazený pro regionální víno Ribatejano, které má minimální přirozený obsah alkoholu požadovaný pro dotyčnou vinařskou oblast, skutečný obsah alkoholu nejvýše 10,5 % objemových, stanovenou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné, a to nejméně 4 g/l, maximální tlak 1 bar, přičemž ostatní analytické parametry jsou v souladu s hodnotami stanovenými pro vína se zeměpisným označením obecně. [Portaria č. 424/2001, 19.04.2001]</li> </ol>	
Nobre	portugalský	CHOP (1)	Výraz vyhrazený pro označení původu Dão, který splňuje podmínky stanovené ve statutu vinařské oblasti Dão. [Decreto-Lei č. 376/93, 5.11.1993]	
Reserva	portugalský	CHOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, balené ve skleněných lahvích, spojený s ročníkem sklizně, charakteristických organoleptických vlastností, skutečným obsahem alkoholu vyšším než zákonem stanovené minimum nejméně o 0,5 % objemové, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci.</li> <li>Výraz vyhrazený pro jakostní šumivé víno, šumivé víno se zeměpisným označením nebo označením původu, lahování mezi 12 a 24 měsíci před transferní metodou, degoržází nebo odstraněním kalů.</li> <li>Výraz vyhrazený pro likérové víno se zeměpisným označením a označením původu, balené ve skleněných lahvích, spojený s ročníkem sklizně, nemůže být uváděno na trh dříve než po třech letech, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]</li> <li>Portské víno s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, vykazující komplexnost vůně a chuti, získané smícháním vín různých vývojových stádií, se zvláštními organoleptickými vlastnostmi. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]</li> </ol>	
Velha reserva (ou grande reserva)	portugalský	CHOP (1, 3)	Výraz vyhrazený pro jakostní šumivé víno, šumivé víno se zeměpisným označením a označením původu, lahování déle než 36 měsíců před transferní metodou, degoržází nebo odstraněním kalů. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
Ruby	anglický	CHOP (3)	Portské víno červené nebo plně červené barvy. Jedná se o vína, u nichž výrobce usiluje o kontrolu vývoje jejich tmavě červené barvy a zachování ovocné chuti a síly mladého vína. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	Jižní Afrika (*)
Solera	portugalský	CHOP (3)	Víno spojené s datem sklizně, jež je základem šarže, každý rok je k lahování vzato množství nepřesahující 10 % zásoby, přičemž množství je vynahraženo jakostí vína. Maximum povolených přísad je 10, veškeré existující víno může být plněno najednou. [Portaria č. 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	portugalský	CHOP (4)	Výraz vyhrazený pro jakostní šumivé víno, šumivé víno se zeměpisným označením nebo označením původu, lahování mezi 24 a 36 měsíci před transferní metodou, degoržází nebo odstraněním kalů. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	

Superior	portugalský	CHOP (1, 3)	1. Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením a označením původu, balené ve skleněných lahvích, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, skutečným obsahem alkoholu vyšším než zákonem stanovené minimum nejméně o 1 % objemové, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. 2. Výraz vyhrazený pro likérové víno se zeměpisným označením a označením původu, balené ve skleněných lahvích, nemůže být uvedeno na trh dříve než po pěti letech, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
Tawny	anglický	CHOP (3)	Červené portské víno zrající v dřevěné nádobě po dobu nejméně sedmi let. Je získáno ze šarží různých vín, která zrála různě dlouhou dobu v sudech nebo kádích. S přibývajícím stářím se barva vína pomalu vyvíjí do žlutohnědé, středně žlutohnědé nebo světle žlutohnědé s vůní sušeného ovoce a dřeva; čím je víno starší, tím je tato vůně silnější. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	Jižní Afrika (*)
Vintage, může být doplněno výrazy Late Bottle (LBV) nebo Character	anglický	CHOP (3)	Portské víno s vysoce kvalitními organoleptickými vlastnostmi, z jedné sklizně, červené, s plnou chutí v době schválení, s jemnou vůní a chutí, uznané Institutem vín z Porta a Douara, s oprávněním užívat toto označení. Název „Late Bottled Vintage“ nebo „LBV“ se začíná používat ve čtvrtém roce po roku sklizně a poslední plnění lze provést do 31. prosince šestého roku po roku sklizně. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	
Vintage	anglický	CHOP (3)	Portské víno s mimořádnými organoleptickými vlastnostmi, z jedné sklizně, červené, s plnou chutí v době schválení, velmi jemnou vůní a chutí, uznané Institutem vín z Porta a Douara, s oprávněním užívat toto označení a příslušné datum. Název „Vintage“ se začíná používat v druhém roce po roku sklizně a poslední plnění musí být provedeno do 30. července třetího roku od sklizně. Uvádění na trh se uskutečňuje pouze od 1. května druhého roku od sklizně. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	Jižní Afrika (*)

(\*) Výrazy „Ruby“, „Tawny“ a „Vintage“ se používají ve spojení s jihoafrickým zeměpisným označením „CAPE“.

## RUMUNSKO

Rezerva	rumunský	CHOP/CHZO (1)	Víno je školené nejméně 6 měsíců v dubové nádobě a v lahvi zraje nejméně šest měsíců.	
Vin de vinoteca	rumunský	CHOP (1, 15, 16)	Víno je školené nejméně jeden rok v dubové nádobě a v lahvi zraje nejméně čtyři roky.	

## SLOVENSKO

Mladé víno	slovenský	CHOP (1)	Víno musí být plněno do konce kalendářního roku, v němž byly sklizeny hrozny použité pro výrobu vína. Uvedení vína na trh je povoleno od prvního pondělí v listopadu ve stejném ročníku sklizně.	
Archívne víno	Slovensko	CHOP (1)	Víno zrálo nejméně tři roky po sklizni hroznů použitých k výrobě vína.	
Panenská úroda	Slovensko	CHOP (1)	Hrozny použité pro výrobu pocházely z první sklizně vinice. První sklizni se rozumí sklizeň ve třetím roce po založení vinice, nejpozději ve čtvrtém roce.	

**SLOVINSKO**

Mlado vino	slovinský	CHZO/PGO (1)	Víno, které může být uvedeno na trh nejdříve 30 dnů po sklizni a pouze do 31. ledna.	
------------	-----------	-----------------	--	--

Vysvětlivky:

(1) CHOP (chráněné označení původu) nebo CHZO (chráněné zeměpisné označení), doplněno odkazem na druhy výrobků z révy vinné, jak jsou uvedeny v příloze IV nařízení (ES) č. 479/2008.

(2) Text psaný kurzívou je uveden pouze pro informaci nebo vysvětlení či oboje a nevztahuje se na něj článek 3 tohoto nařízení. Jelikož tyto údaje jsou pouze orientační, nenahrazují v žádném případě příslušné vnitrostátní právní předpisy.

## PŘÍLOHA XIII

## VÝRAZY ODKAZUJÍCÍ NA PODNIK

Členské státy nebo třetí země	Výrazy
Rakousko	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Česká republika	Sklep, vinařský dům, vinařství
Německo	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francie	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Řecko	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Itálie	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Kypr	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugalsko	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovensko	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovinsko	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet



## PŘÍLOHA XIV

## ÚDAJ O OBSAHU CUKRU

Výrazy	Podmínky pro použití
<b>ČÁST A — Seznam výrazů, které se používají pro šumivé víno, šumivé víno dosycené oxidem uhličitým, jakostní šumivé víno nebo jakostní aromatické šumivé víno</b>	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Je-li obsah cukru nižší než 3 gramy na litr; tyto výrazy lze použít pouze pro výrobky, kterým nebyl po druhotném kvašení dodán žádný cukr.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Je-li obsah cukru mezi 0 a 6 gramy na litr.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Je-li obsah cukru nižší než 12 gramů na litr.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllönlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра цыхо, extra sec, ekstra tør	Je-li obsah cukru mezi 12 a 17 gramy na litr.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цыхо	Je-li obsah cukru mezi 17 a 32 gramy na litr.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, puolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусыхо	Je-li obsah cukru mezi 32 a 50 gramy na litr.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Je-li obsah cukru vyšší než 50 gramů na litr.
<b>ČÁST B — Seznam výrazů používaných pro jiné výrobky než výrobky uvedené v části A</b>	
cyho, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Pokud obsah cukru nepřesahuje: — 4 gramů na litr, nebo — 9 gramů na litr, jestliže celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejméně o 2 gramů nižší než obsah zbytkového cukru.
полусыхо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, puolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Pokud obsah cukru přesahuje výše uvedené maximum, nepřesahuje však: — 12 gramů na litr, nebo — 18 gramů na litr, jestliže celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejméně o 10 gramů nižší než obsah zbytkového cukru.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, puolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Je-li obsah cukru vyšší než výše uvedené maximum, nepřesahuje však 45 gramů na litr.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Je-li obsah cukru nejméně 45 gramů na litr.

## PŘÍLOHA XV

## SEZNAM MOŠTOVÝCH ODRŮD A JEJICH SYNONYM, KTERÉ MOHOU BÝT UVEDENY NA ETIKETÁCH VÍN

## ČÁST A – Seznam moštových odrůd a jejich synonym, které mohou být uvedeny na etiketách vín v souladu s čl. 62 odst. 3

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smějí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (1)
1	Alba (IT)	<b>Albarossa</b>	<b>Itálie°</b>
2	Alicante (ES)	<b>Alicante Bouschet</b>	<b>Řecko°, Itálie°, Portugalsko°, Alžírsko°, Tunisko°, Spojené státy americké°, Kypr°, Jižní Afrika</b> <i>Pozn.: K označení vína nesmí být použit název „Alicante“ samotný.</i>
3		<b>Alicante Branco</b>	<b>Portugalsko°</b>
4		<b>Alicante Henri Bouschet</b>	<b>Francie°, Srbsko a Černá Hora (6)</b>
5		<b>Alicante</b>	<b>Itálie°</b>
6		Alikant Buse	Srbsko a Černá Hora (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	<b>Busuioacă de Bohotin</b>	<b>Rumunsko</b>
9	Borba (PT)	<b>Borba</b>	<b>Španělsko°</b>
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Bývalá jugoslávská republika Makedonie (13-20-30), Rakousko (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Itálie (20-30)
11		<b>Blauer Burgunder</b>	<b>Rakousko (10-13), Srbsko a Černá Hora (17-30), Švýcarsko</b>
12		<b>Blauer Frühburgunder</b>	<b>Německo (24)</b>
13		<b>Blauer Spätburgunder</b>	<b>Německo (30), Bývalá jugoslávská republika Makedonie (10-20-30), Rakousko (10-11), Bulharsko (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Rumunsko (30), Itálie (10-30)</b>
14		<b>Burgund Mare</b>	<b>Rumunsko (35, 27, 39, 41)</b>
15		<b>Burgundac beli</b>	<b>Srbsko a Černá Hora (34)</b>
16		Burgundac Crni	Chorvatsko°
17		<b>Burgundac crni</b>	<b>Srbsko a Černá Hora (11-30)</b>
18		<b>Burgundac sivi</b>	Chorvatsko°, <b>Srbsko a Černá Hora°</b>
19		<b>Burgundec bel</b>	<b>Bývalá jugoslávská republika Makedonie°</b>
20		<b>Burgundec crn</b>	<b>Bývalá jugoslávská republika Makedonie (10-13-30)</b>
21		<b>Burgundec siv</b>	<b>Bývalá jugoslávská republika Makedonie°</b>
22		<b>Early Burgundy</b>	<b>Spojené státy americké°</b>
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Maďarsko (31)
24	Frühburgunder	Německo (12), <b>Nizozemsko°</b>	
25	Grauburgunder	Německo, Bulharsko, Maďarsko°, Rumunsko (26)	
26	Grauer Burgunder	Kanada, Rumunsko (25), Německo, <b>Rakousko</b>	
27	Grossburgunder	Rumunsko (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Maďarsko (30)	
29	<b>Nagyburgundi</b>	Maďarsko°	
30	Spätburgunder	Bývalá jugoslávská republika Makedonie (10-13-20), Srbsko a Černá Hora (11-17), Bulharsko (13), Kanada (10-13), Chile, Maďarsko (29), Moldavsko°, Rumunsko (13), Itálie (10-13), <b>Spojené království, Německo (13)</b>	
31	Weißburgunder	Jižní Afrika (33), Kanada, Chile (32), Maďarsko (23), Německo (32, 33), Rakousko (32), Spojené království°, Itálie	
32	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>Německo (31, 33), Rakousko (31), Chile (31), Švýcarsko°, Slovinsko, Itálie</b>	
33	<b>Weissburgunder</b>	Jižní Afrika (31), Německo (31, 32), Spojené království°, Itálie	
34	Weisser Burgunder	Srbsko a Černá Hora (15)	

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smejí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	<b>Itálie</b>
36	Cotnari (RO)	<b>Grasă de Cotnari</b>	<b>Rumunsko</b>
37	Franken (DE)	<b>Blaifränkisch</b>	Česká republika (39), Rakousko°, Německo, Slovensko ( <b>Modra frankinja</b> , Frankinja), Maďarsko, Rumunsko (14, 27, 39, 41)
38		<b>Frâncușă</b>	<b>Rumunsko</b>
39		<b>Frankovka</b>	<b>Česká republika</b> (37), Slovensko (40), Rumunsko (14, 27, 38, 41)
40		<b>Frankovka modrá</b>	<b>Slovensko</b> (39)
41		<b>Kékfrankos</b>	Maďarsko, Rumunsko (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itálie
43	Graciosa	<b>Graciosa</b>	<b>Portugalsko°</b>
44	Мелник <i>Melnik</i>	<b>Мелник</b> <i>Melnik</i>	<b>Bulharsko</b>
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	<b>Česká republika°</b>
46		Moravia dulce	<b>Španělsko°</b>
47		Moravia agria	<b>Španělsko°</b>
48		<b>Muškát moravský</b>	<b>Česká republika°, Slovensko</b>
49	Odohești (RO)	<b>Galbenă de Odohești</b>	<b>Rumunsko</b>
50	Porto (PT)	<b>Portoghese</b>	<b>Itálie°</b>
51	Rioja (ES)	<b>Torrontés riojano</b>	<b>Argentina°</b>
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itálie
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francie

ČÁST B – Seznam moštových odrůd a jejich synonym, které mohou být uvedeny na etiketách vín v souladu s čl. 62 odst. 4

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smejí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	<b>Agiorgitiko</b>	<b>Řecko°, Kypr°</b>
2	Aglianico del Taburno (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Itálie°, Řecko°, Malta°</b>
3	Aglianico del Vulture (IT)	<b>Aglianicone</b>	<b>Itálie°</b>
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	<b>Aleatico</b>	<b>Itálie</b>
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	<b>Ansonica</b>	<b>Itálie</b>
6	Conca de Barbera (ES)	<b>Barbera Bianca</b>	<b>Itálie°</b>
7		<b>Barbera</b>	<b>Jižní Afrika°, Argentina°, Austrálie°, Chorvatsko°, Mexiko°, Slovinsko°, Uruguay°, Spojené státy americké°, Řecko°, Itálie°, Malta°</b>
8		<b>Barbera Sarda</b>	<b>Itálie°</b>
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	<b>Bosco</b>	<b>Itálie°</b>
10	Brachetto d'Acqui (IT)	<b>Brachetto</b>	<b>Itálie</b>
11	Etyek-Budai (HU)	<b>Budai</b>	<b>Maďarsko°</b>
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	<b>Cesanese</b>	<b>Itálie</b>

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smejí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (*)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	<b>Cortese</b>	<b>Itálie</b>
14	Duna Borrégió (HU)	<b>Duna gyöngye</b>	<b>Maďarsko</b>
15	Dunajskostredský (SK)	<b>Dunaj</b>	<b>Slovensko</b>
16	Côte de Duras (FR)	<b>Durasa</b>	<b>Itálie</b>
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	<b>Corinto Nero</b>	<b>Itálie°</b>
18		<b>Korinthiaki</b>	<b>Řecko°</b>
19	Fiano di Avellino (IT)	<b>Fiano</b>	<b>Itálie</b>
20	Fortana del Taro (IT)	<b>Fortana</b>	<b>Itálie</b>
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	<b>Freisa</b>	<b>Itálie</b>
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	<b>Greco</b>	<b>Itálie</b>
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	<b>Grignolino</b>	<b>Itálie</b>
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	<b>Izsáki Sáféher</b>	<b>Maďarsko</b>
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	<b>Lacrima</b>	<b>Itálie</b>
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	<b>Lambrusco grasparossa</b>	<b>Itálie</b>
27		<b>Lambrusco</b>	<b>Itálie</b>
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	<b>Lambrusco Salamino</b>	<b>Itálie</b>
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	<b>Itálie</b>
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	<b>Montepulciano</b>	<b>Itálie°</b>
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	<b>Nebbiolo</b>	<b>Itálie</b>
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	<b>Pignoletto</b>	<b>Itálie</b>
36	Primitivo di Manduria	<b>Primitivo</b>	<b>Itálie</b>
37	Rheingau (DE) Rheinhessen (DE)	<b>Rajnai rizling</b>	<b>Maďarsko (40)</b>
38		Rajnski rizling	Srbsko a Černá Hora (39–40–45)
39		Renski rizling	Srbsko a Černá Hora (38–42–45), <b>Slovinsko° (44)</b>
40		Rheinriesling	Bulharsko°, Rakousko, Německo (42), Maďarsko (37), Česká republika (48), Itálie (42), Řecko, Portugalsko, Slovinsko
41		Rhine Riesling	Jižní Afrika°, Austrálie°, Chile (43), Moldavsko°, Nový Zéland°, <b>Kypr, Maďarsko°</b>
42		Riesling renano	Německo (40), Srbsko a Černá Hora (38–39–45), <b>Itálie (40)</b>
43		<b>Riesling Renano</b>	Chile (41), <b>Malta°</b>
44		Radgonska ranina	<b>Slovinsko</b>
45		<b>Rizling rajnski</b>	<b>Srbsko a Černá Hora (38–39–42)</b>
46		<b>Rizling Rajnski</b>	<b>Bývalá jugoslávská republika Makedonie°, Chorvatsko°</b>
47		<b>Rizling rýnský</b>	<b>Slovensko°</b>
48		<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>Česká republika (40)</b>
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	<b>Rossese</b>	<b>Itálie</b>

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smejí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (1)
50	Sangiovese di Romagna (IT)	<b>Sangiovese</b>	<b>Itálie</b>
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	<b>Slovinsko</b>
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	<b>Itálie</b>
53	Vinho Verde (PT)	<b>Verdea</b>	<b>Itálie°</b>
54		<b>Verdeca</b>	<b>Itálie</b>
55		<b>Verdelho</b>	<b>Jižní Afrika°, Argentina, Austrálie, Nový Zéland, Spojené státy americké, Portugalsko</b>
56		<b>Verdelho Roxo</b>	<b>Portugalsko°</b>
57		<b>Verdelho Tinto</b>	<b>Portugalsko°</b>
58		<b>Verdello</b>	<b>Itálie°, Španělsko°</b>
59		<b>Verdese</b>	<b>Itálie°</b>
60		<b>Verdejo</b>	<b>Španělsko°</b>
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)  Verdicchio di Matelica (IT)	<b>Verdicchio</b>	<b>Itálie</b>
62	Vermentino di Gallura (IT)  Vermentino di Sardegna (IT)	<b>Vermentino</b>	<b>Itálie</b>
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)  Vernaccia di Serrapetrona (IT)	<b>Vernaccia</b>	<b>Itálie</b>
64	Zalai borvidék (HU)	<b>Zalagyöngye</b>	<b>Maďarsko</b>

## (\*) VYSVĚTLIVKY:

- výrazy psané kurzívou: odkaz na synonymum používané pro moštovou odrůdu
- „“: žádné synonymum
- tučně vtištěné výrazy: sloupec 3: název moštové odrůdy  
sloupec 4: země, v níž název odpovídá odrůdě a odkazu na odrůdu
- výrazy, které nejsou vtištěny tučně: sloupec 3: název synonyma odrůdy révy  
sloupec 4: název země používající synonymum názvu odrůdy révy

(1) Pro dotčené státy jsou odchylky stanovené v této příloze povoleny pouze v případě vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením, která byla vyrobena z dotčených odrůd.

## PŘÍLOHA XVI

## Údaje schválené pro použití na etiketách vín podle čl. 66 odst. 2

kvašené v sudu typu barrique	školené v sudu typu barrique	zrálo v sudu typu barrique
[...]-kvašené v sudu <i>[uvedte druh dřeva]</i>	[...]-školené v sudu <i>[uvedte druh dřeva]</i>	[...]-zrálo v sudu <i>[uvedte druh dřeva]</i>
kvašené v sudu	školené v sudu	zrálo v sudu

## PŘÍLOHA XVII

## VYHRAZENÉ UŽÍVÁNÍ NĚKTERÝCH ZVLÁŠTNÍCH TYPŮ LÁHVÍ

## 1. „Flûte d'Alsace“:

- a) typ: skleněná láhev tvořená rovnou válcovitou částí a dlouhým hrdlem, přibližně těchto rozměrů:
- celková výška/průměr dna = 5:1;
  - výška válcovité části láhve = 1/3 celkové výšky;
- b) vína, pro která je tento typ láhve vyhrazen: v případě vín vyrobených z hroznů sklizených na francouzském území se jedná o jakostní vína s označeními původu:
- „Alsace“ nebo „vin d'Alsace“, „Alsace Grand Cru“,
  - „Crépy“,
  - „Château-Grillet“,
  - „Côtes de Provence“, červené a růžové,
  - „Cassis“,
  - „Jurançon“, „Jurançon sec“,
  - „Béarn“, „Béarn-Bellocq“, růžové,
  - „Tavel“, růžové.

Omezení týkající se užívání tohoto typu láhví se však vztahuje pouze na vína vyrobená z hroznů sklizených na francouzském území.

## 2. „Bocksbeutel“ nebo „Cantil“:

- a) typ: skleněná láhev s krátkým hrdlem, zploštělá, ale vypouklého tvaru, s elipsovitém dnem a elipsovitém průřezem v místě největšího vyklenutí láhve:
- poměr mezi hlavní a vedlejší osou elipsovitého průřezu = přibližně 2:1;
  - poměr mezi výškou klenutého těla láhve a délkou válcovitého hrdla láhve = přibližně 2,5:1;
- b) vína, pro která je tento typ láhve vyhrazen:
- i) německá vína s označením původu:
- Franken,
  - Baden:
    - pocházející z Taubertalu nebo Schüpfergrundu,
    - pocházející z následujících částí obce Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg a Varnhalt;
- ii) italská vína s označením původu:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
  - Valle Isarco (Eisacktaler), vyrobené z odrůd Sylvaner a Müller-Thürgau,

- Terlaner, vyrobené z odrůdy Pinot bianco,
  - Bozner Leiten,
  - Alto Adige (Südtiroler), vyrobené z odrůd Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) a Moscato rosa (Rosenmuskateller),
  - Greco di Bianco,
  - Trentino, vyrobené z odrůdy Moscato;
- iii) řecká vína:
- Agioritiko,
  - Rombola Kefalonias,
  - vína z ostrova Kefalonia,
  - vína z ostrova Paros,
  - vína s chráněným zeměpisným označením z Poloponnésu;
- iv) portugalská vína:
- růžová vína a pouze ta další vína s označením původu a zeměpisným označením, která byla prokazatelně tradičně a poctivým způsobem plněna do lahví typu „Cantil“ ještě předtím, než byla zařazena jako vína s označením původu a zeměpisným označením.

### 3. „Clavelin“:

- a) typ: skleněná láhev s krátkým hrdlem o obsahu 0,62 litru, válcovitou částí se širokoramenným nasazením, které dodává láhvi zavalitý vzhled, přibližně těchto rozměrů:
- celková výška/průměr dna = 2,75;
  - výška válcovité části = celková výška/2;
- b) vína, pro která je tento typ láhve vyhrazen:
- francouzská vína s chráněným označením původu:
  - Côte du Jura,
  - Arbois,
  - L'Etoile,
  - Château Chalon.

### 4. „Tokaj“:

- a) typ: rovná bezbarvá skleněná láhev s dlouhým hrdlem, s válcovitou částí, přibližně těchto rozměrů:
- výška válcovité části láhve/celková výška = 1:2,7;
  - celková výška/průměr dna = 1:3,6;
  - objem: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml nebo 187,5 ml (v případě vývozu do třetí země);
  - na lahvi může být umístěna pečeť vyrobená z materiálu láhve, která odkazuje na vinařskou oblast nebo výrobce;



b) vína, pro která je tento typ láhve vyhrazen:

maďarská a slovenská vína s chráněným označením původu:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský);

doplněným jedním z těchto tradičních výrazů:

- aszú/výber;
- aszúeszencia/esencia výberova;
- eszencia/esencia;
- másas/máslás;
- fordítás/forditás;
- szamorodni/samorodné.

Omezení týkající se užívání tohoto typu láhvi se však vztahuje pouze na vína vyrobená z hroznů sklizených na maďarském nebo slovenském území.

---



## CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2009 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 000 EUR ročně (*)
Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	100 EUR měsíčně (*)
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční CD-ROM	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	700 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	70 EUR měsíčně
Úřední věstník EU, řada C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	400 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	40 EUR měsíčně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční CD-ROM (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	500 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), CD-ROM, 2 vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	360 EUR ročně (= 30 EUR měsíčně)
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

(\*) Prodej podle jednotlivých čísel: do 32 stran: 6 EUR  
od 33 do 64 stran: 12 EUR  
více než 64 stran: cena stanovena jednotlivě

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie*, který vychází v úředních jazycích Evropské unie, je k dispozici ve 22 jazykových verzích. Zahrnuje řady L (Právní předpisy) a C (Informace a oznámení).

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v *Úředním věstníku* L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností sepsat všechny akty v irštině a zveřejňovat je v tomto jazyce, je *Úřední věstník* vydávaný v irském jazyce prodáván zvlášť.

Předplatné dodatku k *Úřednímu věstníku* (řada S – Dodatek k *Úřednímu věstníku Evropské unie*) zahrnuje znění ve všech 23 úředních jazycích na jednom mnohojazyčném CD-ROM.

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie* opravňuje na požádání k obdržení různých příloh *Úředního věstníku*. Předplatitelé jsou na vydávání příloh upozorňováni prostřednictvím „oznámení čtenářům“ zveřejňovaného v *Úředním věstníku Evropské unie*.

## Prodej a předplatné

Placené publikace vydávané Úřadem pro úřední tisky jsou k dispozici u našich distributorů. Seznam distributorů se nachází na této internetové adrese:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_cs.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_cs.htm)

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nabízí přímý a bezplatný přístup k právu Evropské unie. Tyto internetové stránky umožňují nahlížet do *Úředního věstníku Evropské unie* a obsahují rovněž smlouvy, právní předpisy, judikaturu a návrhy právních předpisů.

Více informací o Evropské unii naleznete na adrese: <http://europa.eu>

