

Den Europæiske Unions Tidende

L 193



Dansk udgave

Retsforskrifter

52. årgang

24. juli 2009

Indhold

- I *Retsakter vedtaget i henhold til traktaterne om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab/Euratom, hvis offentliggørelse er obligatorisk*

FORORDNINGER

- ★ **Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed** 1
- ★ **Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter** 60

Pris: 26 EUR

DA

De akter, hvis titel er trykt med magre typer, er løbende retsakter inden for landbrugspolitikken og har normalt en begrænset gyldighedsperiode.

Titlen på alle øvrige akter er trykt med fede typer efter en asterisk.

I

(Retsakter vedtaget i henhold til traktaterne om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab/Euratom, hvis offentliggørelse er obligatorisk)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) nr. 606/2009

af 10. juli 2009

om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 af 29. april 2008 om den fælles markedsordning for vin, om ændring af forordning (EF) nr. 1493/1999, (EF) nr. 1782/2003, (EF) nr. 1290/2005 og (EF) nr. 3/2008 og om ophævelse af forordning (EØF) nr. 2392/86 og (EF) nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, særlig artikel 25, stk. 3, og artikel 32, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ifølge definitionen af vin i punkt 1, andet afsnit, litra c), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, der omhandler kategorierne af vinavlsprodukter, har vin et totalt alkoholindhold på højst 15 % vol. Denne grænse kan dog forhøjes til 20 % vol. for vin, der er fremstillet uden til sætning, og som stammer fra visse vindyrkningszoner, der skal fastlægges.
- (2) Afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 og bilag V og VI til nævnte forordning indeholder almindelige bestemmelser om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder og derudover henvisninger til gennemførelsesbestemmelser, som Kommissionen skal vedtage. Det bør klart og tydeligt fastsættes, hvilke ønologiske fremgangsmåder der er tilladt, herunder hvilke metoder der er tilladt til sødning af vin, og der bør fastsættes grænser for anvendelsen af bestemte stoffer og betingelser for anvendelsen af nogle af disse stoffer.

- (3) Bilag IV til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin ⁽²⁾ omhandlede tilladte ønologiske fremgangsmåder. Listen over tilladte ønologiske fremgangsmåder bør bevares og samles i ét bilag, men beskrivelserne af dem bør forenkles og gøres mere sammenhængende, samtidig med at listen suppleres for at tage hensyn til den tekniske udvikling.
- (4) I del A i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 var der for vin produceret i EF fastsat et maksimalt sulfittindhold, der lå over de grænseværdier, som Den Internationale Vinorganisation (OIV) har fastsat. Grænseværdierne bør tilpasses OIV's grænseværdier, der er internationalt anerkendt, og for visse særlige søde vine, der produceres i små mængder, bør der fastholdes undtagelsesbestemmelser på grund af deres høje sukkerindhold og ønsket om at sikre deres holdbarhed. På baggrund af resultaterne af igangværende videnskabelige undersøgelser af mulighederne for at reducere og finde erstatning for sulfitter i vin og af de mængder sulfitter, som vin tilfører kosten, bør grænseværdierne på et senere tidspunkt kunne tages op til revision med henblik på at blive sænket.
- (5) De bestemmelser, i henhold til hvilke medlemsstaterne kan tillade, at der i en begrænset periode i forsøgsøjemed anvendes visse ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, som ikke er medtaget i EF-retsforskrifterne, bør fastsættes.
- (6) Til fremstilling af mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin kræves der en række særlige fremgangsmåder ud over de ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt andetsteds. Af klarhedshensyn bør disse fremgangsmåder anføres i et særskilt bilag.

⁽¹⁾ EUT L 148 af 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1.

- (7) Til fremstilling af hedvin kræves der en række særlige fremgangsmåder ud over de ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt andetsteds, og til visse hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse kræves der særlige forhold. Af klarhedshensyn bør disse fremgangsmåder og restriktioner anføres i et særskilt bilag.
- (8) Forskæring er en gængs ønologisk fremgangsmåde, og af hensyn til de virkninger, den kan have på vinkvaliteten, bør det defineres, hvad der forstås ved forskæring, og der bør fastsættes bestemmelser for brugen af denne fremgangsmåde for at undgå misbrug og for at sikre vine af høj kvalitet, som er forenelig med en mere konkurrencedygtig sektor. Af samme årsager bør denne brug ved produktion af rosévin reguleres især for vine, som der ikke gælder nogen produktspecifikation for.
- (9) Der er allerede fastsat renheds- og identitetsspecifikationer for et stort antal stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder, i EF-retsforskrifterne for fødevarer og i OIV's internationale ønologiske kodeks. Af harmoniserings- og klarhedshensyn bør disse specifikationer først og fremmest lægges til grund, men de bør samtidig kunne suppleres med særlige EF-regler.
- (10) Vinavlsprodukter, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller i nærværende forordning, må ikke bringes i omsætning. Nogle af disse produkter kan dog anvendes til industrielle formål, og der bør fastsættes bestemmelser herfor for at sikre passende kontrol med deres endelige anvendelse. For at undgå, at erhvervsdrivende, der har lagre af produkter, som er fremstillet, før denne forordning finder anvendelse, lider økonomiske tab, bør det fastsættes, at produkter, der er fremstillet i henhold til de regler, som var gældende før dette tidspunkt, kan leveres til konsum.
- (11) Ifølge del D, punkt 4, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 skal tilsætning, syring og afsyring anmeldes til myndighederne. Det samme gælder for de mængder sukker, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, som de fysiske eller juridiske personer, der udfører behandlingerne, ligger inde med. Anmeldelserne skal bruges til at føre kontrol med nævnte behandlinger. Derfor bør anmeldelserne sendes til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område den pågældende behandling foregår, og de bør være så nøjagtige som muligt og være myndighederne i hænde tids nok til, at behandlingen kan kontrolleres effektivt, når det drejer sig om forhøjelse af alkoholindholdet.
- (12) Med hensyn til syring og afsyring er efterfølgende kontrol tilstrækkelig. For at forenkle administrationen bør det derfor tillades, at anmeldelserne, bortset fra produktionsårets første anmeldelse, afgives ved ajourføring af bøger, der regelmæssigt kontrolleres af myndighederne. I nogle medlemsstater foretager myndighederne systematisk analytisk kontrol af alle partier af produkter, der anvendes til vinfremstilling. Så længe det forholder sig sådan, er det ikke absolut nødvendigt at kræve anmeldelse af planlagt tilsætning.
- (13) Uanset den almindelige bestemmelse i del D i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 er overhældning af vin eller druemost på vinbærme eller presserester af druer eller presset »aszú« eller »výber« et væsentligt kendetegn ved fremstilling af bestemte ungarske og slovakiske vine. De særlige betingelser for denne fremgangsmåde bør fastsættes i henhold til de nationale bestemmelser, som gjaldt i de respektive medlemsstater pr. 1. maj 2004.
- (14) De analysemetoder og regler, som OIV anbefaler og har offentliggjort i sin samling af internationale metoder til analyse af vin og druemost, anvendes ifølge artikel 31 i forordning (EF) nr. 479/2008 til bestemmelse af sammensætningen af produkter omfattet af nævnte forordning og til konstatering af, om disse produkter har undergået en behandling i strid med de tilladte fremgangsmåder. Hvis der til bestemte EF-vinavlsprodukter kræves særlige analysemetoder, som OIV ikke har fastsat, bør der fastsættes EF-metoder.
- (15) For at opnå større åbenhed bør listen over og beskrivelsen af de pågældende analysemetoder offentliggøres på EF-plan.
- (16) Derfor bør Kommissionens forordning (EØF) nr. 2676/90 af 17. september 1990 om fastsættelse af fælles analysemetoder for vin ⁽¹⁾ og (EF) nr. 423/2008 af 8. maj 2008 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 og om en EF-kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder ⁽²⁾ ophæves.
- (17) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra forskriftsudvalget, der er omhandlet i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Genstand

Ved denne forordning fastsættes gennemførelsesbestemmelser til afsnit III, kapitel I og II, i forordning (EF) nr. 479/2008.

⁽¹⁾ EFT L 272 af 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 127 af 15.5.2008, s. 13.

Artikel 2

Vindyrkningszoner, hvor vine kan have et totalt alkoholindhold på højst 20 % vol.

De vindyrkningszoner, der er omhandlet i punkt 1, andet afsnit, litra c), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, er vindyrkningszone C I, C II og C III, der er omhandlet i bilag IX til nævnte forordning, og arealerne i zone B, hvor følgende hvidvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse kan produceres: »Vin de pays de Franche-Comté« og »Vin de pays du Val de Loire«.

Artikel 3

Tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner

1. De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der gælder ved produktion og konservering af produkter, som er omfattet af forordning (EF) nr. 479/2008, jf. dens artikel 29, stk. 1, er fastsat i bilag I til nærværende forordning.
2. De tilladte ønologiske fremgangsmåder, betingelserne for at anvende dem og begrænsningerne i forbindelse hermed er anført i bilag I A.
3. Grænseværdierne for vins svovldioxidindhold er anført i bilag I B.
4. Grænseværdierne for indhold af flygtige syrer er anført i bilag I C.
5. Betingelserne for sødning er fastsat i bilag I D.

Artikel 4

Anvendelse af nye ønologiske fremgangsmåder i forsøgsøjemed

1. De enkelte medlemsstater kan i forsøgsøjemed, jf. artikel 29, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, for en periode på højst tre år tillade anvendelse af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er tilladt i forordning (EF) nr. 479/2008 eller i nærværende forordning, hvis:
 - a) de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder opfylder betingelserne i artikel 27, stk. 2, og kriterierne i artikel 30, litra b) til e), i forordning (EF) nr. 479/2008
 - b) de mængder, der gøres til genstand for disse fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, højst andrager 50 000 hl pr. år og pr. forsøg
 - c) den pågældende medlemsstat ved forsøgets begyndelse underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater om betingelserne for hver tilladelse
 - d) behandlingen anføres på det ledsagedokument, som er nævnt i artikel 112, stk. 1, og bogføres som nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Et forsøg omfatter den eller de behandlinger, der indgår i et forskningsprojekt, som skal være veldefineret og beskrevet i én forsøgsprotokol.

2. Produkter, der er fremstillet ved anvendelse af sådanne ønologiske fremgangsmåder eller behandlinger i forsøgsøjemed, må gerne bringes i omsætning i en anden medlemsstat end den pågældende medlemsstat, hvis den medlemsstat, der har givet tilladelse til forsøget, på forhånd har informeret modtagermedlemsstatens myndigheder om betingelserne for tilladelsen og om, hvor store mængder det drejer sig om.

3. Senest tre måneder efter udløbet af den periode, der er nævnt i stk. 1, sender den pågældende medlemsstat Kommissionen en meddelelse om det tilladte forsøg og resultatet af det. Kommissionen underretter de øvrige medlemsstater om forsøgsresultatet.

4. Den pågældende medlemsstat kan i givet fald afhængigt af resultatet anmode Kommissionen om tilladelse til at fortsætte forsøget for en ny periode på højst tre år, eventuelt med en større mængde end ved det første forsøg. Medlemsstaten indsender den fornødne dokumentation til støtte for anmodningen. Kommissionen træffer efter proceduren i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 afgørelse om anmodningen om fortsættelse af forsøget.

Artikel 5

Ønologiske fremgangsmåder for kategorier af mousserende vin

De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, herunder tilsætning, syring og afsyring, der gælder for mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin, og som er omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008, er anført i bilag II til nærværende forordning, jf. dog de generelle ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 6

Ønologiske fremgangsmåder for hedvin

De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der gælder for hedvin, og som er omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008, er anført i bilag III til nærværende forordning, jf. dog de generelle ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 7

Definition af forskæring

1. Ved »forskæring« som omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra d), i forordning (EF) nr. 479/2008 forstås blanding af vin eller most af forskellig herkomst, af forskellige druesorter, fra forskellige produktionsår eller af forskellige vin- eller mostkategorier.

2. Følgende vin- og mostkategorier betragtes som forskellige:
- rødvin, hvidvin og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres
 - vin uden beskyttet oprindelsesbetegnelse/geografisk betegnelse, vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og vin med beskyttet geografisk betegnelse (BGB) og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres.

Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin.

3. Følgende betragtes ikke som forskæring:
- tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost
 - sødning.

Artikel 8

Generelle bestemmelser om blanding og forskæring

1. En vin må kun fremstilles ved blanding eller forskæring, hvis blandingens eller forskæringens bestanddele har alle de kendetegn, der kræves til fremstilling af vin, og er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 479/2008 og nærværende forordning.

En rosévin må ikke fremstilles ved forskæring af en hvidvin uden BOB/BGB med en rødvin uden BOB/BGB.

Bestemmelsen i andet afsnit udelukker dog ikke forskæring af den deri i nævnte art, hvis slutproduktet skal bruges til at fremstille en cuvée som defineret i bilag I til forordning (EF) nr. 479/2008 eller til fremstilling af perlevin.

2. Det er forbudt at forskære druemost eller vin, som har været genstand for den ønologiske fremgangsmåde, der er omhandlet i punkt 14 i bilag I A til nærværende forordning, med druemost eller vin, som ikke har været genstand for denne ønologiske fremgangsmåde.

Artikel 9

Renheds- og identitetsspecifikationer for de stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder

1. Er der i Kommissionens direktiv 2008/84/EF⁽¹⁾ ikke fastsat renheds- og identitetsspecifikationer for de stoffer, der anvendes i forbindelse med de ønologiske fremgangsmåder, som er omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra e), i forordning (EF) nr. 479/2008, gælder de specifikationer, som er fastsat og offentliggjort i Den Internationale Vinorganisations internationale ønologiske kodeks.

Eventuelt suppleres disse renhedskriterier med de særlige forskrifter, der er fastsat i bilag I A til nærværende forordning.

⁽¹⁾ EUT L 253 af 20.9.2008, s. 1.

2. De enzymer og enzympræparater, der anvendes i forbindelse med de tilladte ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der står på listen i bilag I A, opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevareenzym⁽²⁾.

Artikel 10

Betingelser for opbevaring, omsætning og anvendelse af produkter, der ikke er i overensstemmelse med afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning

1. Produkter, der ikke er i overensstemmelse med afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning, skal destrueres. Medlemsstaterne kan dog tillade, at visse produkter, som de selv fastsætter kendetegnene for, anvendes på destillerier eller eddikefabrikker eller til industriformål.

2. Sådanne produkter må ikke uden gyldig grund opbevares af en producent eller en handlende og må kun omsættes, hvis de er bestemt til et destilleri, en eddikefabrik, en virksomhed, som anvender dem til industriformål eller til industriprodukter, eller et bortskaffelsesanlæg.

3. Medlemsstaterne kan for bedre at identificere vine som omhandlet i stk. 1 lade disse tilsætte denatureringsmidler eller indikatorer. De kan også, hvis der foreligger en rimelig begrundelse, forbyde de anvendelser, der er nævnt i stk. 1, og lade produkterne bortskaffe.

4. Vine, der er fremstillet før den 1. august 2009, kan udbydes og leveres til direkte konsum, forudsat at de er i overensstemmelse med de EF-bestemmelser eller nationale bestemmelser, der var gældende inden denne dato.

Artikel 11

Generelle bestemmelser om tilsætning til og syring og afsyring af andre produkter end vin

De behandlinger, der er omhandlet i del D, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, skal foretages i én arbejdsgang. Medlemsstaterne kan dog fastsætte, at nogle af disse behandlinger kan foretages i flere arbejdsgange, hvis en sådan fremgangsmåde giver et bedre slutprodukt. I så fald gælder de grænseværdier, der er fastsat i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, for den samlede behandling.

⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 7.

Artikel 12

Administrative bestemmelser om tilsætning

1. Den anmeldelse af forhøjelse af alkoholindholdet, der er omhandlet i del D, punkt 4, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, indgives af de fysiske eller juridiske personer, der foretager de pågældende behandlinger, inden udløbet af den tidsfrist og på de kontrolbetingelser, som fastsættes af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen finder sted.

2. Den anmeldelse, der er nævnt i stk. 1, indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:

- a) anmelderens navn og adresse
- b) stedet, hvor behandlingen foretages
- c) dato og klokkeslæt for behandlingens påbegyndelse
- d) betegnelsen for det produkt, der behandles
- e) den proces, der anvendes ved behandlingen, og arten af det produkt, der anvendes.

3. Medlemsstaterne kan tillade, at der til myndighederne indgives en forudgående anmeldelse, som gælder for flere behandlinger eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis anmelderen fører bog over de enkelte tilsætninger, jf. stk. 6, og over de oplysninger, der er nævnt i stk. 2.

4. Medlemsstaterne fastlægger betingelserne for, at en anmelder, der på grund af force majeure hindres i at foretage behandlingen på det tidspunkt, som er anført i anmeldelsen, kan indgive en ny anmeldelse til myndighederne, så der kan foretages fornøden kontrol.

5. Den anmeldelse, der er nævnt i stk. 1, er ikke påkrævet i medlemsstater, hvor kontrolmyndighederne foretager systematisk analytisk kontrol af alle partier af produkter, der anvendes til vinfremstilling.

6. Oplysningerne om behandlinger til forhøjelse af alkoholindholdet indføres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, umiddelbart efter selve behandlingens afslutning.

Hvis en forudgående anmeldelse, som vedrører flere behandlinger, ikke indeholder dato og klokkeslæt for behandlingernes begyndelse, skal disse oplysninger desuden indføres i bøgerne forud for hver behandling.

Artikel 13

Administrative bestemmelser om syring og afsyring

1. Den anmeldelse af syring og afsyring, der er omhandlet i del D, punkt 4, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, indgives af de erhvervsdrivende senest den anden dag efter, at den første behandling i et produktionsår er blevet foretaget. Den gælder for alle behandlinger i produktionsåret.

2. Den anmeldelse, der er nævnt i stk. 1, indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:

- a) anmelderens navn og adresse
- b) behandlingens art
- c) stedet, hvor behandlingen er foretaget.

3. Oplysningerne om de enkelte behandlinger til syring og afsyring indføres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikel 14

Overhældning af vin eller druemost på vinbærme, presserester af druer eller presset »aszú«/»výber«

Overhældning af vin eller druemost på vinbærme, presserester af druer eller presset »aszú«/»výber« som omhandlet i del D, punkt 2, i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 foretages som følger i overensstemmelse med de nationale bestemmelser, der gælder pr. 1. maj 2004:

- a) »Tokaji fordítás« eller »Tokajský forditáš« tilberedes ved, at der hældes most eller vin på presset »aszú«/»výber«
- b) »Tokaji másolás« eller »Tokajský másolás« tilberedes ved, at der hældes most eller vin på presset »szamorodni«/»samorodné« eller »aszú«/»výber«.

De pågældende produkter skal stamme fra det samme produktionsår.

Artikel 15

EF-analysemetoder

1. De analysemetoder, der er omhandlet i artikel 31, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, og som gælder for kontrol af vin-avlssprodukter eller EF-grænseværdier, findes i bilag IV.

2. Kommissionen offentliggør i C-udgaven af *Den Europæiske Unions Tidende* listen over og beskrivelsen af de analysemetoder, der er omhandlet i artikel 31, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 og beskrevet i OIV's samling af internationale metoder til analyse af vin og druemost, som gælder for kontrol af de grænseværdier og krav, som er fastsat i EF-reglerne for produktion af vinavlssprodukter.

Artikel 16

Ophævelse

Forordning (EØF) nr. 2676/90 og (EF) nr. 423/2008 ophæves.

Henvisninger til de ophævede forordninger og til forordning (EF) nr. 1493/1999 gælder som henvisninger til nærværende forordning og læses efter sammenligningstabellen i bilag V.

Artikel 17

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. august 2009.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. juli 2009.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG I A

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG BEHANDLINGSMETODER

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
1	Luftning eller tilsætning af ilt i form af luftformig ilt		
2	Varmebehandling		
3	Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof		Eventuel anvendelse af et tilsætningsstof må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt
4	Anvendelse af kulsyre, også kaldet kuldioxid, eller af argon eller nitrogen, enten alene eller blandet med hinanden, med henblik på at frembringe en inaktiv atmosfære og behandle produktet uden luftens indvirkning		
5	Anvendelse af tør vingær eller vingær opslæmmet i vin	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin	
6	Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer for at fremme gærudviklingen, eventuelt suppleret med et inaktivt bærestof af mikrokrySTALLINSK cellulose:		
	— tilsætning af diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin	Højst 1 g/l (udtrykt som salte) ⁽²⁾ eller 0,3 g/l til anden gæring af mousserende vin
	— tilsætning af ammoniumbisulfit	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin	Højst 0,2 g/l (udtrykt som salte) ⁽²⁾ og inden for de grænser, der er fastsat i punkt 7
	— tilsætning af thiamindihydrochlorid	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin	Højst 0,6 mg/l (udtrykt som thiamin) ved hver behandling
7	Anvendelse af svovlsyrtinganhydrid, også kaldet svovldioxid, kaliumbisulfit eller kaliummetabisulfit, også kaldet kaliumdisulfit eller kaliumpyrosulfit		Grænseværdier (maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) fastsat i bilag I B
8	Fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin	

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
9	Behandling med kul til ønologisk brug	Kun i forbindelse med most og ung ikkefærdiggæret vin, rektificeret koncentreret druemost og hvidvin	Højst 100 g tørstof/hl
10	Klaring ved hjælp af et eller flere af følgende stoffer til ønologisk brug: — spiselig gelatine — vegetabiliske proteiner af hvede eller ærter — husblas — kaliumkasein og kaliumkaseinater — ægalbumin — betonit — siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning — kaolin — tannin — pektolytiske enzymer — betaglucanase-præparat	Betingelser for at anvende betaglucanase fastsat i tillæg 1	
11	Anvendelse af sorbinsyre i form af kaliumsorbit		Maksimal sorbinsyremængde i det behandlede produkt, der bringes i omsætning: 200 mg/l
12	Anvendelse af L(+)-vinsyre, L-æblesyre, DL-æblesyre eller mælkesyre til syring	Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning. Specifikationer for L(+)-vinsyre fastsat i punkt 2 i tillæg 2	
13	Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer til afsyring: — neutralt kaliumtartrat — kaliumbicarbonat — calciumcarbonat, eventuelt indeholdende små mængder calciumdobbeltsalt af L(+)-vinsyre og L(-)-æblesyre — calciumtartrat — L(+)-vinsyre — homogent præparat af lige dele vinsyre og calciumcarbonat, fint pulveriseret	Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning. For L(+)-vinsyre betingelserne fastsat i tillæg 2	
14	Tilsætning af aleppofyrharpiks	Betingelserne fastsat i tillæg 3	

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
15	Anvendelse af præparater af gærcellevægge		Højst 40 g/hl
16	Anvendelse af polyvinylpolypyrrolidon		Højst 80 g/hl
17	Anvendelse af mælkesyrebakterier		
18	Tilsætning af lysozym		Højst 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l)
19	Tilsætning af L-ascorbinsyre		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Anvendelse af ionbytende harpikser	Kun i forbindelse med druemost til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 4	
21	Anvendelse i tørre vine af frisk vinbærme, der er sund og ufortyndet, og som indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine	I forbindelse med de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde
22	Gennemledning af argon eller nitrogen		
23	Tilsætning af kuldioxid	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 7 og 9 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Hvad angår stille vine er den maksimale mængde kuldioxid i den behandlede vin, der bringes i omsætning, 3 g/l, og overtrykket, der skyldes kuldioxid, skal være under 1 bar ved 20 °C
24	Tilsætning af citronsyre til stabilisering af vinen	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1g/l
25	Tilsætning af tannin	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
26	Behandling: — af hvidvin og rosévin med kaliumferrocyanid — af rødvin med kaliumferrocyanid eller calciumphytat	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5	For calciumphytats vedkommende højst 8 g/hl
27	Tilsætning af metavinsyre	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Højst 100 mg/l

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
28	Anvendelse af gummi arabicum	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
29	Anvendelse af DL-vinsyre, også kaldet racemisk syre, eller af dens neutrale kaliumsalt for at fremme bundfældning af overskydende calcium	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5	
30	For at fremme bundfældning af vinsyresalte anvendelse af: — kaliumbitartrat eller kaliumhydrogentartrat — calciumtartrat	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	For calciumtartrats vedkommende højst 200 g/hl
31	Anvendelse af kobbersulfat eller kobbercitrat for at fjerne en forkert smag eller lugt ved vinen	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l
32	Tilsætning af karamel, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler, for at gøre farven mørkere ⁽⁴⁾	Kun i forbindelse med hedvin	
33	Anvendelse af plader af ren paraffin, der er præpareret med allylisothiocyanat for at danne en steril atmosfære	Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand og vin. Kun tilladt i Italien, så længe det ikke er forbudt i henhold til italiensk lovgivning, og kun i beholdere på over 20 l	Der må ikke være spor af allylisothiocyanat i vinen
34	Tilsætning af dimethyldicarbonat (DMDC) til vin for at stabilisere den mikrobiologisk	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 6	Højst 200 mg/l, og restkoncentrationer må ikke kunne påvises i den vin, der bringes i omsætning
35	Tilsætning af gærmannoproteiner for at stabilisere vinens vinsyre- og proteinindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
36	Behandling med elektrodialyse for at stabilisere vinens vinsyreindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 7	
37	Anvendelse af urease for at nedsætte vinens urinstofindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 8	
38	Anvendelse af egetræsstykker til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost	Betingelserne fastsat i tillæg 9	
39	Anvendelse af: — calciumalginat eller — kaliumalginat	Kun ved fremstilling af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering	
40	Delvis fjernelse af alkohol fra vin	Kun i forbindelse med vin på de betingelser, der er fastsat i tillæg 10	
41	Anvendelse af polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP) for at nedsætte indhold af kobber, jern og tungmetaller	Betingelserne fastsat i tillæg 11	Højst 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede dosis ikke overstige 500 mg/l)
42	Tilsætning af carboxymethylcellulose (cellulosegummi) for at stabilisere vinsyreindholdet	Kun i forbindelse med vin og alle kategorier af mousserende vin og perlevin	Højst 100 mg/l
43	Behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 12	

⁽¹⁾ Medmindre andet udtrykkeligt er anført, kan den beskrevne fremgangsmåde eller behandling anvendes i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin, delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand, vin, alle kategorier af mousserende vin, perlevin, perlevin tilsat kulsyre, hedvin, vin af let tørrede druer og vin af overmodne druer.

⁽²⁾ Disse ammoniumsalte kan også anvendes sammen inden for en samlet grænseværdi på 1 g/l, dog således at ovennævnte særlige grænseværdier på 0,3 g/l eller 0,2 g/l ikke overskrides.

⁽³⁾ Der må højst anvendes 250 mg/l pr. behandling.

⁽⁴⁾ EFT L 237 af 10.9.1994, s. 13.

Tillæg 1

Forskrifter for betaglucanase

1. International kode for betaglucanaser: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglucanhydrolase (der nedbryder glucan i Botrytis cinerea).
3. Oprindelse: Trichoderma harzianum.
4. Anvendelsesområde: nedbrydning af betaglucaner i vin, især i vin af druer med Botrytis cinerea
5. Maksimumsdosis: 3 g enzympræparat med 25 % opslæmmet organisk stof (TOS) pr. hektoliter.
6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Coliforme i alt	Ingen
Escherichia coli	Ingen i en prøve på 25 g
Salmonella spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Tillæg 2

L(+)-vinsyre

1. Vinsyre, der i medfør af punkt 13 i bilag I A kan anvendes til afsyring, må kun anvendes i forbindelse med produkter:
der stammer fra vinstoksorterne Elbling og Riesling, og
som er fremstillet af druer høstet i følgende vindyrkningsområder i den nordlige del af vindyrkningszone A:
 - Ahr
 - Rheingau
 - Mittelrhein
 - Mosel
 - Nahe
 - Rheinhessen
 - Pfalz
 - Moselle luxembourgeoise.
 2. Vinsyre, også kaldet L(+)-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 12 og 13 i dette bilag, skal stamme fra landbrugsprodukter og især være udvundet af vinavlsprodukter. Den skal også overholde de renhedskriterier, der er fastsat i direktiv 2008/84/EF.
-

Tillæg 3

Aleppofyrharpiks

1. Aleppofyrharpiks, der kan anvendes i medfør af punkt 14 i bilag I A, må kun anvendes til fremstilling af »retsina«-vin. Denne ønologiske fremgangsmåde må kun anvendes:
 - a) på Grækenlands geografiske område
 - b) i forbindelse med druemost fremstillet af druer, for hvilke sort, produktionsområde og vinfremstillingsområde er fastlagt i de græske bestemmelser, der var gældende den 31. december 1980
 - c) ved tilsætning af højst 1 000 g harpiks pr. hl af det anvendte produkt inden gæringen eller, hvis det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ikke udgør mere end en tredjedel af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen, under gæringen.
 2. Hvis Grækenland ønsker at ændre bestemmelserne i stk. 1, litra b), underrettes Kommissionen forudgående herom. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.
-

Tillæg 4

Ionbytende harpikser

De ionbytende harpikser, der kan anvendes i henhold til punkt 20 i bilag I A, er copolymerer af styren eller divinylbenzen indeholdende grupper af sulfonsyre eller ammonium. De skal opfylde bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 ⁽¹⁾, og de bestemmelser, der på EF-plan og nationalt plan er vedtaget til gennemførelse af denne forordning. Ved kontrol baseret på den analysemetode, der er anført i punkt 2, må de ionbytende harpikser i hvert af de nævnte opløsningsmidler endvidere ikke afgive mere end 1 mg/1 organisk stof. Ionbytende harpikser regenereres ved hjælp af stoffer, der er godkendt til fremstilling af fødevarer.

Ionbytende harpikser må kun anvendes under kontrol af en ønolog eller en tekniker og på anlæg, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område disse harpikser anvendes. Myndighederne fastlægger de godkendte ønologers og teknikeres opgaver og ansvar.

Analysemetode til bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof:

1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE

Bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof.

2. DEFINITION

Ionbytende harpiksers tab af organisk stof. Tabet bestemmes efter den nedenfor beskrevne metode.

3. PRINCIP

Ekstraktionsvæsker hældes gennem klargjorte harpikser, og det ekstraherede organiske stof bestemmes gravimetrisk.

4. REAGENSER

Alle reagenser skal være af analytisk kvalitet.

Ekstraktionsvæsker:

- 4.1. Destilleret vand eller afioniseret vand eller vand af tilsvarende renhedsgrad.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v, klargøres, ved at 15 volumendele absolut ethanol blandes med 85 volumendele vand (4.1).
- 4.3. Eddikesyre, 5 % m/m, klargøres ved, at 5 vægtdele iseddikesyre blandes med 95 vægtdele vand (punkt 4.1).

5. APPARATUR

- 5.1. Kromatografiske ionbytterkolonner
- 5.2. Cylindriske måleglas, kapacitet 2 l
- 5.3. Inddampningsdigler, der kan tåle opvarmning til 850 °C i muffelovn
- 5.4. Tørreovn, termostattyret til 105 °C ± 2 °C
- 5.5. Muffelovn, termostattyret til 850 °C ± 25 °C.
- 5.6. Analysevægt med en nøjagtighed på 0,1 mg
- 5.7. Inddampningsapparat, varmeplade eller IR-inddampningsapparat.

⁽¹⁾ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

6. FREMGANGSMÅDE

- 6.1. Den ionbytende harpiks, der skal prøves, vaskes og behandles efter fabrikantens anvisning på, hvordan den skal klargøres, inden den anvendes i forbindelse med fødevarer, derefter hældes 50 ml af harpiksen i tre forskellige kromatografiske ionbytterkolonner (punkt 5.1).
- 6.2. Ved anionbytterharpikser: De tre ekstraktionsvæsker (punkt 4.1, 4.2 og 4.3) hældes i hver sin klargjorte kolonne (punkt 6.1) med en strømningshastighed på 350-450 ml/h. Den første liter fra alle tre kolonner kasseres, og de følgende to liter opsamles i måleglas (punkt 5.2). Ved kationbytterharpikser: Kun de to ekstraktionsvæsker i punkt 4.1 og 4.2 hældes gennem de klargjorte kolonner.
- 6.3. De tre eluater inddampes over varmeplade eller IR-inddampningsapparat (punkt 5.7) i hver sin indampningsdigel (punkt 5.3), som forud rengøres og vejes (m_0). Derefter anbringes de tre digler i ovn (punkt 5.4) og tørres til konstant vægt (ml).
- 6.4. Når den konstante vægt (punkt 6.3) er registreret, anbringes indampningsdiglen i muffelovn (punkt 5.5), hvor indholdet foraskes til konstant vægt (m_2).
- 6.5. Beregn det ekstraherede organiske stof (7.1). Hvis resultatet er over 1 mg/l udføres en blindprøve på reagenserne, og indholdet af det ekstraherede organiske stof beregnes på ny.

For at finde vægten m_3 og m_4 i henholdsvis punkt 6.3 og 6.4 udføres blindprøven, ved at punkt 6.3 og 6.4 gentages, men med 2 l ekstraktionsvæske.

7. ANGIVELSE AF RESULTATER

7.1. Formler og beregning af resultater.

Den fra de ionbytende harpikser ekstraherede mængde organisk stof, angivet i mg/l findes ved:

$$500 (m_1 - m_2)$$

hvor m_1 og m_2 angives i g.

Den fra de ionbytende harpikser ekstraherede og korrigerede mængde organisk stof angivet i mg/l findes ved:

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

hvor m_1 , m_2 , m_3 og m_4 angives i g.

- 7.2. Forskellen mellem resultaterne af to parallelle bestemmelser, der udføres på den samme harpiksprøve, må ikke overstige 0,2 mg/l.

*Tillæg 5***Kaliumferrocyanid****Calciumphytat****DL-vinsyre**

Kaliumferrocyanid og calciumphytat, der kan anvendes i medfør af punkt 26 i bilag I A, og DL-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 29 i bilag I A, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandling med kaliumferrocyanid eller calciumphytat indeholde spor af jern.

Bestemmelserne om kontrol med anvendelsen af de produkter, der er omhandlet i første afsnit, fastsættes af medlemsstaterne.

Tillæg 6

Forskrifter for dimethyldicarbonat

ANVENDELSESOMRÅDE

Dimethyldicarbonat kan tilsættes vin med det formål at stabilisere aftappet vin, der indeholder gæringsdygtigt sukker, mikrobiologisk.

FORSKRIFTER

- Tilsætning skal foretages kort tid før aftapningen, der defineres som erhvervsmæssig påfyldning af det pågældende produkt på beholdere med et indhold på 60 liter eller derunder.
 - Kun vin med et sukkerindhold på 5 g/l og derover må behandles.
 - Det anvendte produkt skal opfylde renhedskriterierne i direktiv 2008/84/EF.
 - Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
-

Tillæg 7

Forskrifter for behandling med elektrodialyse

Formålet med denne behandling er at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte), ved at overskydende ioner i vinen fjernes under indflydelse af et elektrisk felt ved hjælp af membraner, der kun er permeable for anioner, og membraner, der kun er permeable for kationer.

1. FORSKRIFTER FOR MEMBRANERNE

- 1.1. Membranerne skal være anbragt skiftevis i et system af typen »filterpresse« eller ethvert andet egnet system, som adskiller den væske, der behandles (vin), fra spildevandet.
- 1.2. De kationpermeable membraner skal kun lade kationer passere, navnlig K^+ og Ca^{++} .
- 1.3. De anionpermeable membraner skal kun lade anioner passere, navnlig vinsyreanioner.
- 1.4. Membranerne må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber. De skal opfylde følgende betingelser:
 - de skal være fremstillet i overensstemmelse med god fremstillingspraksis af stoffer, der er tilladt til fremstilling af de plastmaterialer, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler, der er anført i bilag II til Kommissionens direktiv 2002/72/EF ⁽¹⁾
 - brugeren af elektrodialyseinstallationen skal godtgøre at de anvendte membraner er dem, der har de ovenfor beskrevne karakteristika, og at udskiftninger er blevet foretaget af specialiseret personale
 - de må ikke frigive noget stof i mængder, der medfører fare for menneskers sundhed eller skader levnedsmidlenes smag eller lugt, og de skal opfylde kriterierne i direktiv 2002/72/EF
 - ved anvendelsen må der ikke forekomme indbyrdes påvirkning af membranens og vinens bestanddele, der vil kunne give anledning til dannelse i det behandlede produkt af nye forbindelser, som kan have toksikologisk virkning.

Stabiliteten af nye elektrodialysemembraner fastslås ved hjælp af en simulator, der simulerer vinens fysisk-kemiske sammensætning, med henblik på undersøgelse af eventuel migration af visse stoffer fra elektrodialysemembranerne.

Den anbefalede forsøgsmetode er følgende:

Simulatoren er en vandig alkoholopløsning, der er indstillet til vinens pH og ledningsevne. Den har følgende sammensætning:

- absolut ethanol: 11 l
- kaliumhydrogentartrat: 380 g
- kaliumchlorid: 60 g
- koncentreret svovlsyre: 5 ml
- destilleret vand: op til 100 l.

Denne opløsning anvendes til forsøg med vandring i lukket kredsløb i et elektrodialyseapparat under spænding (1 volt/celle) i et omfang af 50 l/m² anion- og kationmembraner, indtil opløsningen er demineraliseret med 50 %. Spildevandskredsløbet fyldes indledningsvis med en 5 g/l kaliumchloridopløsning. De vandrende stoffer bestemmes både i simulatoren og i elektrodialysespildevandet.

⁽¹⁾ EFT L 220 af 15.8.2002, s. 18.

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning, og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Et godkendt laboratorium foretager en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele. Simulators indhold skal være lavere end 50 g/l for alle bestemte forbindelser.

Generelt gælder de almindelige regler for kontrol af materialer, der kommer i berøring med levnedsmidler, for membranerne.

2. FORSKRIFTER FOR ANVENDELSEN AF MEMBRANERNE

Det membranpar, der anvendes til behandlingen for at stabilisere vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

- formindskelsen af vinens pH-værdi må ikke overstige 0,3 pH-enheder
- formindskelsen af indholdet af flygtig syre skal være mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)
- behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, herunder polyphenoler og polysaccharider
- diffusionen af små molekyler såsom ethanol begrænses og medfører ikke en formindskelse af vinens alkoholindhold på over 0,1 % vol.
- opbevaringen og rensningen af membranerne skal foregå ved hjælp af anerkendte teknikker med stoffer, hvis anvendelse er godkendt til tilberedning af levnedsmidler
- membranerne mærkes for at muliggøre kontrol af, at de er anbragt skiftevis
- det anvendte materiel styres af en kommando- og kontrolmekanisme, som tager hensyn til hver enkelt vins ustabilitet, således at kun overskuddet af kaliumhydrogentartrat og calciumsalte fjernes
- behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 8

Forskrifter for urease

- 1) International kode for urease: EC 3-5-1-5, CAS nr.: 9002-13-5.
- 2) Aktivitet: urease (aktiv i surt miljø) nedbryder urinstof til ammoniak og kuldioxid. Aktiviteten er mindst 5 enheder/mg, hvor 1 enhed defineres som den enzymmængde, der frigør 1 $\mu\text{mol NH}_3$ pr. minut ved 37 °C ved en urinstofkoncentration på 5 g/l (pH 4).
- 3) Oprindelse: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Anvendelsesområde: nedbrydning af urinstof i vin, som skal modnes i længere tid, hvis den oprindelige urinstofkoncentration er over 1 mg/l.
- 5) Maksimumsdosis: 75 mg enzympræparat pr. liter behandlet vin med højst 375 ureaseenheder pr. liter vin. Ved behandlingens slutning skal enhver resterende enzymaktivitet fjernes ved filtrering af vinen (porediameter under 1 μm).
- 6) Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Coliforme i alt	Ingen
Salmonella spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Urease til behandling af vin skal produceres på tilsvarende betingelser som den urease, som Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler afgav udtalelse om den 10. december 1998.

Tillæg 9

Forskrifter for egetræsstykker**FORMÅL, OPRINDELSE OG ANVENDELSESOMRÅDE**

Egetræsstykkerne anvendes til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost og til at tilføre vinen visse bestanddele, som stammer fra egetræ.

Træstykkerne må udelukkende stamme fra Quercus-arter.

De er enten i naturlig tilstand eller tilført varme i lettere, middel eller kraftig grad, men må ikke være forbrændt, heller ikke på overfladen, ikke være forkullede eller skøre ved berøring. De må ikke være behandlet med kemikalier eller enzymer eller fysisk behandlet på anden måde end tilført varme. De må ikke være tilsat et produkt med henblik på at øge den naturlige aromagivende kraft eller de ekstraherbare phenolforbindelser.

PRODUKTETS MÆRKNING

Etiketten skal nævne egetræsartens eller -arternes oprindelse, eventuel varmetilførselsgrad, opbevaringsforhold og sikkerhedsforskrifter.

DIMENSIONER

Træspånerne skal være af en sådan størrelse, at mindst 95 vægtprocent tilbageholdes af en si med 2 mm masker (dvs. 9 mesh).

RENHED

Egetræsstykkerne må ikke frigive stoffer i koncentrationer, der eventuelt kan være sundhedsskadelige.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 10

Forskrifter for delvis fjernelse af alkohol fra vin

Formålet med denne behandling er at fremstille en vin med reduceret alkoholindhold, ved at en del af vinens alkohol (ethanol) fjernes ved hjælp af fysiske separationsmetoder.

Forskrifter

- Den behandlede vin må ikke have organoleptiske mangler og skal være eget til direkte konsum.
 - Der må ikke fjernes alkohol fra vinen, hvis der er foretaget tilsætning, jf. bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, til et af de vinavlsprodukter, som anvendes til fremstilling af den pågældende vin.
 - Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen må højst reduceres med 2 % vol., og færdigvarens virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være i overensstemmelse med det indhold, som er fastsat i punkt 1, andet afsnit, litra a), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
 - Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
 - Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
 - Medlemsstaterne kan bestemme, at behandlingen skal anmeldes til myndighederne.
-

Tillæg 11

Forskrifter for behandling med PVI/PVP-copolymerer

Formålet med denne behandling er at reducere for høje metalkoncentrationer og at forebygge mangler, som disse høje koncentrationer forårsager, som jernsyge med hvidt bundfald ved tilsætning af copolymerer, der adsorberer disse metaller.

Forskrifter

- De copolymerer, der tilsættes vinen, skal frafiltreres senest to dage efter tilsætningen under hensyntagen til forsigtighedsprincippet.
- For mosts vedkommende må copolymererne tidligst tilsættes to dage før filtreringen.
- Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- De adsorberende copolymerer, der anvendes, skal være i overensstemmelse med forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks, navnlig for så vidt angår det maksimale indhold af monomerer ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Behandlingen med PVI/PVP-copolymerer må først anvendes, når der er fastsat og offentliggjort renheds- og identitetsspecifikationer for de tilladte copolymerer i OIV's internationale ønologiske kodeks.

Tillæg 12

Forskrifter for behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold

Formålet med denne behandling er at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte).

Forskrifter

- 1) Behandlingen skal begrænses til at fjerne overskydende kationer.
 - Vinen kuldebehandles først.
 - Kationbytterbehandlingen udføres kun på så stor en del af vinen, som kræves for at stabilisere den.
- 2) Behandlingen foretages med kationbytterharpikser, der regenereres med syre.
- 3) Hele behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
- 4) Kationbytterharpikserne skal være i overensstemmelse med forskrifterne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 ⁽¹⁾ og de EF-bestemmelser og nationale bestemmelser, der vedtages til gennemførelse heraf, og skal opfylde de analysekrav, der er fastsat i tillæg 4 til nærværende forordning. Deres anvendelse må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber, og de grænseværdier, der er fastsat i punkt 3 i monografien »Kationbytterharpikser« i OIV's internationale ønologiske kodeks, skal overholdes.

⁽¹⁾ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

BILAG I B

GRÆNSEVÆRDIER FOR SVOVLDIOXIDINDHOLDET I VIN

A. SVOVLDIOXIDINDHOLD I VIN

1. Det totale svovldioxidindhold i vin, bortset fra mousserende vin og hedvin, må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:
 - a) 150 mg/l for rødvin
 - b) 200 mg/l for hvidvin og rosévin.
2. Uanset punkt 1, litra a) og b), forhøjes det maksimale svovldioxidindhold, for så vidt angår vin med et sukkerindhold udtrykt som summen af glucose og fructose på 5 g/l eller derover, til:
 - a) 200 mg/l for rødvin
 - b) 250 mg/l for hvidvin og rosévin
 - c) 300 mg/l for:
 - vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Spätlese«
 - hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette og Savennières
 - hvidvin, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser Allela, Navarra, Penedès, Tarragona og Valencia og vin med oprindelse i Comunidad Autónoma del País Vasco, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vendimia tardia«
 - sød vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Binissalem-Mallorca
 - vin med oprindelse i Det Forenede Kongerige, der er produceret efter britisk lovgivning, når sukkerindholdet er over 45 g/l
 - vin fra Ungarn med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokaji, og som ifølge ungarsk lovgivning betegnes »Tokaji édes szamorodni« eller »Tokaji szász szamorodni«
 - vin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Loazzolo, Alto Adige og Trentino med benævnelserne eller en af benævnelserne: »passito« eller »vendemmia tardiva«
 - vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Colli orientali del Friuli efterfulgt af angivelsen »Picolit«
 - vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Moscato di Pantelleria naturale og Moscato di Pantelleria
 - vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelsen »pozdní sběr«
 - vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »neskorý zber«, og slovakiske tokajvine, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokajské samorodné suché eller Tokajské samorodné sladké
 - vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — pozna trgatv«
 - hvidvin med følgende beskyttede geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol, og sukkerindholdet er på over 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
- sød vin med oprindelse i Grækenland, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (regional vin fra Tyrnávos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (regional vin fra Akhaía)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (regional vin fra Lakonía)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (regional vin fra Flórina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (regional vin fra Kykladerne)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (regional vin fra Argolída)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (regional vin fra Piéria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (regional vin fra Athos-bjerget — regional vin fra det hellige bjerg)
- sød vin med oprindelse på Cypern, hvis virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Κουμανδάρια (Commandaria)
- sød vin med oprindelse på Cypern fremstillet af overmodne druer eller let tørrede druer, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (regional vin fra Lemesós)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (regional vin fra Páfos)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (regional vin fra Lárnaķa)
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (regional vin fra Lefkosía)

d) 350 mg/l for:

- vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Auslese«
- rumænske hvidvine, der er berettiget til en følgende beskyttede oprindelsesbetegnelse: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa eller Valea Călugărească
- vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelsen »výběr z hroznů«
- vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »výber z hrozna«, og slovakiske tokajvine, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokajský mäsłáš eller Tokajský fordítás
- vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — izbor«

e) 400 mg/l for:

- vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelserne »Beerenauslese«, »Ausbruch«, »Ausbruchwein«, »Trockenbeerenauslese«, »Strohwein«, »Schilfwein« og »Eiswein«
- hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: 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 undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon efterfulgt af oprindelseskommunens navn, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Alsace og Alsace grand cru efterfulgt af benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«
- sød vin af overmodne druer og sød vin af let tørrede druer med oprindelse i Grækenland, hvis restsukkerindhold udtrykt som sukker er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Σάμος (Sámos), Ρόδος (Rhódos), Πάτρα (Pátra), Ρίο Πατρών (Río ved Pátra), Κεφαλονία (Kefallinía), Λήμνος (Lémnos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Νεμέα (Neméa) eller Δαφνές (Dafnés) og sød vin af overmodne druer og vin af let tørrede druer, der er berettiget til en følgende beskyttede geografiske betegnelser: Σιάτιστα (Siátista), Καστοριάς (Kastoriá), Κυκλάδων (Kykladerne), Μονεμβάσιος (Monemvásia), Αγιος Πέτρος (Athos-bjerget — det hellige bjerg)
- vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelserne »výběr z bobulí«, »výběr z cibéb«, »ledové víno« eller »slámové víno«
- vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelserne »bobuľový výber«, »hrozenkový výber«, »cibébový výber«, »ľadové víno« eller »slamové víno« og slovakiske tokajvine, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Tokajský výber«, »Tokajská esencia« og »Tokajská výberová esencia«
- vin fra Ungarn, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, og som ifølge ungarsk lovgivning betegnes »Tokaji mäsłás«, »Tokaji fordítás«, »Tokaji aszúeszencia«, »Tokaji eszencia«, »Tokaji aszú« eller »Töppedt szőlóból készült bor«
- vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Albana di Romagna«, med benævnelsen »passito«
- luxembourgsk vin, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vendanges tardives«, »vin de glace« eller »vin de paille«
- hvidvin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Douro efterfulgt af benævnelsen »colheita tardia«
- vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor«, »vrhunsko vino ZGP — ledeno vino« eller »vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor«
- hvidvin med opindelse i Canada, der er berettiget til benævnelsen »Icewine«.

3. Listerne over vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, jf. punkt 2, litra c), d) og e), kan ændres, hvis betingelserne for produktion af de pågældende vine ændres, eller hvis deres geografiske betegnelse eller oprindelsesbetegnelse ændres. Medlemsstaterne fremlægger forinden alle de fornødne tekniske oplysninger om de pågældende vine, herunder produktspecifikationerne og de årlige produktionsmængder.
4. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet, kan Kommissionen efter proceduren i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 beslutte, at de berørte medlemsstater i bestemte vindyrkningszoner i EF for vin, som er fremstillet på deres område, kan give tilladelse til, at det maksimale totale svovldioxidindhold på under 300 mg/l, der er omhandlet i dette punkt, forhøjes med højst 50 mg/l. Listen over de tilfælde, hvor medlemsstaterne kan tillade en sådan forhøjelse, findes i tillæg 1.
5. Medlemsstaterne kan fastsætte mere restriktive bestemmelser for vin, der er fremstillet på deres eget område.

B. SVOVLIOXIDINDHOLD I HEDVIN

Det totale svovldioxidindhold i hedvin må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:

150 mg/l, hvis sukkerindholdet er på under 5 g/l

200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

C. SVOVLIOXIDINDHOLD I MOUSSERENDE VIN

1. Det totale svovldioxidindhold i mousserende vin må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:
 - a) 185 mg/l for alle kategorier af mousserende kvalitetsvin
 - b) 235 mg/l for andre mousserende vine.
2. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet i bestemte vindyrkningszoner i EF, kan de berørte medlemsstater for de mousserende vine, der er nævnt i punkt 1, litra a) og b), og som er fremstillet på deres område, tillade, at det totale maksimumsindhold af svovldioxid forhøjes med højst 40 mg/l, forudsat at de vine, tilladelsen gælder for, ikke sendes ud af de pågældende medlemsstater.

Tillæg 1

Forhøjelse af det maksimale totale svovldioxidindhold, hvis vejrforholdene har gjort det nødvendigt

(Bilag I B til denne forordning)

	År	Medlemsstat	Vindyrkningszone(r)	Berørte vine
1.	2000	Tyskland	Alle vindyrkningszoner på tysk område	Al vin fremstillet af druer høstet i 2000
2.	2006	Tyskland	Vindyrkningszonerne i delstaterne Baden-Württemberg, Bayern, Hessen og Rheinland-Pfalz	Al vin fremstillet af druer høstet i 2006
3.	2006	Frankrig	Vindyrkningszonerne i departementerne Bas-Rhin og Haut-Rhin	Al vin fremstillet af druer høstet i 2006

BILAG I C

GRÆNSEVÆRDIER FOR INDHOLDET AF FLYGTIG SYRE I VIN

1. Indholdet af flygtig syre må højst være på:
 - a) 18 milliækvivalenter/l for delvis gæret druemost
 - b) 18 milliækvivalenter/l for hvidvin og rosévin
 - c) 20 milliækvivalenter/l for rødvin.
2. Det indhold, der er nævnt i punkt 1, gælder:
 - a) for produkter, der er fremstillet af druer høstet i EF, i produktionsleddet og i alle afsætningsled
 - b) for delvis gæret druemost og vin med oprindelse i tredjelande, i alle led efter importen til EF's geografiske område.
3. Der kan fastsættes undtagelser til punkt 1 for:
 - a) bestemte vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og bestemte vine med beskyttet geografisk betegnelse (BGB)
 - hvis de har været lagret i mindst to år, eller
 - hvis de er fremstillet efter særlige metoder
 - b) vine med et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13 % vol.

Medlemsstaterne giver Kommissionen meddelelse om disse undtagelser, og denne underretter de øvrige medlemsstater herom.

BILAG I D

GRÆNSEVÆRDIER OG BETINGELSER FOR SØDNING AF VIN

1. Sødning af vin er kun tilladt, hvis det sker ved hjælp af et eller flere af følgende produkter:

- a) druemost
- b) koncentreret druemost
- c) rektificeret koncentreret druemost.

Den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen må højst forhøjes med 4 % vol.

2. Sødning af importeret vin til direkte konsum, der betegnes ved en geografisk betegnelse, er forbudt på EF's område. For sødning af anden importeret vin gælder de samme betingelser som dem, der gælder for vin, som er produceret i EF.
3. Medlemsstaterne kan kun tillade sødning af en vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis den foretages:
 - a) under overholdelse af de betingelser og grænseværdier, som er fastsat andetsteds i dette bilag
 - b) i det område, hvor den pågældende vin er fremstillet, eller i et område i umiddelbar nærhed deraf.

Den druemost og koncentrerede druemost, der er nævnt i punkt 1, skal have oprindelse i samme område som den vin, den anvendes til sødning af.

4. Sødning af vin er kun tilladt i produktions- og engroshandelsledet.
5. Ved sødning af vin skal følgende særlige administrative bestemmelser overholdes:
 - a) Fysiske og juridiske personer, der foretager sødning af vin, indgiver en anmeldelse heraf til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område sødningen skal foregå.
 - b) Anmeldelserne indgives skriftligt. De skal være myndighederne i hænde mindst 48 timer før den dag, hvor sødningsprocessen påbegyndes.
 - c) Hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning af vin, kan medlemsstaterne dog tillade, at der til myndighederne indgives en anmeldelse vedrørende flere processer eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis virksomheden fører bog over de enkelte sødningsprocesser og over de oplysninger, der er nævnt i litra d).
 - d) Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger:
 - mængde og totalt og virkeligt alkoholindhold i den pågældende vin
 - mængde og totalt og virkeligt alkoholindhold i den druemost eller eventuelt mængde og angivelse af vægtfyllden af den koncentrerede druemost eller den rektificerede koncentrerede druemost, der skal tilsættes
 - vinens totale og virkelige alkoholindhold efter sødningen.

De personer, der er nævnt i litra a), fører ind- og udgangsbøger over de mængder druemost, koncentreret druemost og rektificeret koncentreret druemost, som de ligger inde med til sødning.

BILAG II

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG RESTRIKTIONER, DER GÆLDER FOR MOUSSERENDE VIN, MOUSSERENDE KVALITETSVIN OG AROMATISK MOUSSERENDE KVALITETSVIN**A. Mousseerende vin**

1. I denne del og i del B og C i dette bilag forstås ved:
 - a) »tiragelikør«:
det produkt, der tilsættes cuvéeen for at fremkalde eftergæring
 - b) »ekspeditionslikør«:
det produkt, der tilsættes mousseerende vin for at give den særlige smagsegenskaber.
2. Ekspeditionslikør må kun indeholde:
 - saccharose
 - druemost
 - delvis gæret druemost
 - koncentreret druemost
 - rektificeret koncentreret druemost
 - vin eller
 - en blanding af disse produktereventuelt med tilsætning af vindestillat.
3. Uden at dette i øvrigt berører den tilsætning, der ifølge forordning (EF) nr. 479/2008 er tilladt til bestanddele i en cuvée, er enhver tilsætning til selve cuvéeen forbudt.
4. Hver medlemsstat kan for områder og sorter, hvor det er teknisk berettiget, tillade tilsætning til en cuvée på det sted, hvor den mousseerende vin fremstilles, på betingelse af:
 - a) at ingen af cuvée'ens bestanddele allerede har været genstand for tilsætning
 - b) at disse bestanddele udelukkende hidrører fra druer, der er høstet på dens eget område
 - c) at tilsætningen gennemføres i én arbejdsgang
 - d) at følgende grænseværdier ikke overskrides:
 - i) 3 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone A
 - ii) 2 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone B
 - iii) 1,5 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone C
 - e) at den anvendte metode består i tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.
5. Tilsætning af tiragelikør og ekspeditionslikør betragtes hverken som tilsætning eller som sødning. Tilsætning af tiragelikør må højst medføre en forøgelse af cuvéeens totale alkoholindhold udtrykt i volumen på 1,5 % vol. Forøgelsen måles, ved at forskellen mellem cuvéeens totale alkoholindhold udtrykt i volumen og den mousseerende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen beregnes inden den eventuelle tilsætning af ekspeditionslikør.

6. Ekspeditionslikør skal tilsættes på en sådan måde, at den mousserende vins virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 0,5 % vol.
7. Sødning af en cuvée og dens bestanddele er forbudt.
8. Ud over eventuel syring eller afsyring af cuvéeens bestanddele i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 479/2008 er det tilladt at syre eller afsyre en cuvée. Syring og afsyring af en cuvée udelukker hinanden. Der må kun tilsættes syre i en mængde på højst 1,50 g/l udtrykt i vinsyre eller 20 milliekvivalenter/l.
9. I år med usædvanlige vejrforhold kan den maksimumsmængde syre, det er tilladt at tilsætte, forhøjes fra 1,50 g/l eller 20 milliekvivalenter/l til 2,50 g/l eller 34 milliekvivalenter/l, hvis produktet har et naturligt syreindhold på mindst 3 g/l udtrykt i vinsyre eller 40 milliekvivalenter/l.
10. Kuldioxiden i mousserende vin må udelukkende være frembragt gennem alkoholisk gæring af den cuvée, som vinen er fremstillet af.

Denne gæring må, medmindre der er tale om den gæring, der omdanner druer, druemost eller delvis gæret druemost direkte til mousserende vin, udelukkende igangsættes ved tilsætning af tiragelikør. Den må kun finde sted i flasker eller lukkede tanke.

Det er tilladt at anvende kuldioxid i forbindelse med omfyldning ved modtryk, men det skal ske under tilsyn og under forudsætning af, kuldioxidtrykket i den mousserende vin ikke øges.

11. Når det gælder anden mousserende vin end mousserende vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
 - a) må den tiragelikør, der er bestemt til fremstilling af mousserende vin, kun indeholde:
 - druemost
 - delvis gæret druemost
 - koncentreret druemost
 - rektificeret koncentreret druemost eller
 - saccharose og vin
 - b) skal det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, inklusive alkoholen i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, være mindst 9,5 % vol.

B. Mousserende kvalitetsvin

1. Den tiragelikør, der skal anvendes til fremstilling af en mousserende kvalitetsvin, må kun indeholde:
 - a) saccharose
 - b) koncentreret druemost
 - c) rektificeret koncentreret druemost
 - d) druemost eller delvis gæret druemost eller
 - e) vin.
2. Producentmedlemsstaterne kan fastlægge yderligere kendetegn eller strengere krav til fremstilling og omsætning for de mousserende kvalitetsvine, der er omhandlet i denne del, og som er fremstillet på deres område.
3. Fremstillingen af mousserende kvalitetsvin er også underlagt reglerne i
 - del A, punkt 1-10
 - del C, punkt 3, for så vidt angår det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, del C, punkt 5, for så vidt angår minimumsovertrykket og del C, punkt 6 og 7, for så vidt angår fremstillingsprocessens minimumsvarighed, jf. dog del B, punkt 4, litra d).

4. For aromatisk mousserende kvalitetsvin gælder følgende:

- a) Den må, medmindre der indrømmes undtagelser, kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéen at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af de druesorter, der er opført på listen i tillæg 1. Aromatisk mousserende kvalitetsvin kan dog fremstilles traditionelt ved til sammensætningen af cuvéen at anvende vine, der er fremstillet af druesorten »Prosecco« høstet i områderne Trentino-Alto Adige, Veneto og Friuli-Venezia Giulia.
- b) Gæringsprocessen før og efter sammensætningen af cuvéen for at gøre denne mousserende må udelukkende styres ved kuldebehandling eller andre fysiske metoder.
- c) Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt.
- d) For aromatisk mousserende kvalitetsvin skal fremstillingsprocessen vare mindst en måned.

C. Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse

1. Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i de cuvées, der er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal mindst være på:

- 9,5 % vol. i vindyrkningszonerne C III
- 9 % vol. i de øvrige vindyrkningszoner.

2. Cuvée, der er fremstillet af en enkelt druesort, og som er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Prosecco di Conegliano Valdobbiadene og Montello e Colli Asolani, kan dog have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 8,5 % vol.

3. Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder alkoholindholdet i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, skal være på mindst 10 % vol.

4. Tiragelikør til fremstilling af mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse må kun indeholde:

- a) saccharose
- b) koncentreret druemost
- c) rektificeret koncentreret druemost

og:

- a) druemost
- b) delvis gæret druemost
- c) vin

egnet til fremstilling af samme mousserende vin eller samme mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse som den, tiragelikøren tilsættes.

5. Uanset punkt 5, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 kan mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i lukkede beholdere på under 25 cl, når den opbevares ved en temperatur på 20 °C, have et overtryk på mindst 3 bar.

6. Fremstillingsprocessen for mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder lagringen i produktionsvirksomheden, skal fra det tidspunkt, hvor gæringen, der skal gøre vinen mousserende, begynder, mindst vare:

- a) seks måneder, hvis den gæring, der skal gøre vinen mousserende, foregår i lukkede tanke
- b) ni måneder, hvis den gæring, der skal gøre vinen mousserende, foregår på flaske.

7. Den gæring, der skal gøre cuvéeen mousserende, og cuvéeens lagring på bærmen skal mindst være:
 - 90 dage
 - 30 dage, hvis gæringen foregår i beholdere med røreanordninger.
 8. Bestemmelserne i del A, punkt 1-10, og del B, punkt 2, gælder også for mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse.
 9. For aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse gælder følgende:
 - a) Disse må kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéeen udelukkende at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af druesorter, der er opført på listen i tillæg 1, og som skal være anerkendt som egnet til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i det dyrkningsområde, hvis navn den mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse bærer. Som undtagelse fra denne regel kan en aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse fremstilles, ved at der til sammensætningen af cuvée'en anvendes vin fremstillet af druesorten »Prosecco«, der er høstet i følgende dyrkningsområder med oprindelsesbetegnelse: Conegliano-Valdobbiadene og Montello e Colli Asolani.
 - b) Gæringsprocessen før og efter sammensætningen af cuvéeen for at gøre denne mousserende må udelukkende styres ved kuldebehandling eller andre fysiske metoder.
 - c) Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt.
 - d) Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 6 % vol.
 - e) Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 10 % vol.
 - f) Aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal, når den opbevares i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C, have et overtryk på mindst 3 bar.
 - g) Uanset del C, punkt 6, skal fremstillingsprocessen for aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, vare mindst en måned.
-

Tillæg 1

Liste over de druesorter, hvis druer kan anvendes til sammensætning af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse

Airén	Alle Malvoisie-sorter
Aleatico N	Mauzac blanc og rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assýrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle Muscat-sorter
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devin	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerýthra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

BILAG III

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG RESTRIKTIONER, DER GÆLDER FOR HEDVIN OG HEDVIN MED BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE**A. Hedvin**

1. De produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, må i givet fald kun have været genstand for de ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning.
2. Dog gælder følgende:
 - a) Et forhøjet naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen må kun skyldes, at der er anvendt de produkter, som er nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
 - b) Som en undtagelse bemyndiges Spanien til at tillade anvendelse af calciumsulfat til spanske vine med den traditionelle benævnelse »vino generoso« eller »vino generoso de licor«, hvis der er tale om en traditionel fremgangsmåde, og forudsat at det således behandlede produkts sulfatindhold udtrykt i kaliumsulfat ikke overstiger 2,5 g/l. Det er tilladt at syre de vine, der er fremkommet på denne måde, yderligere, ved at der tilsættes vinsyre i en mængde på højst 1,5 g/l.
3. Uden at foregribe mere restriktive bestemmelser, som medlemsstaterne måtte fastsætte for hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse fremstillet på deres område, er de ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i nærværende forordning, tilladt i forbindelse med disse produkter.
4. Endvidere er følgende tilladt:
 - a) sødning, idet det dog kræves, at en sådan fremgangsmåde anmeldes og registreres, hvis de anvendte produkter ikke er tilsat koncentreret druemost, med:
 - koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 3 % vol.
 - koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost eller delvis gæret druemost af let tørrede druer for spansk vin med den traditionelle benævnelse »vino generoso« eller »vino generoso de licor«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.
 - koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost for hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.
 - b) tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 for at udligne tab som følge af fordampning under lagringen
 - c) lagring i beholdere ved en temperatur på højst 50 °C for hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«.
5. De druesorter, som de produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, er fremstillet af, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, udvælges blandt de druesorter, som er omhandlet i artikel 24, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.
6. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og som anvendes til fremstilling af anden hedvin end hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal være på mindst 12 % vol.

B. Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (andre bestemmelser end dem, der er fastsat i del A i dette bilag, og som specifikt vedrører hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse)

1. Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, til hvis fremstilling der anvendes druemost eller en blanding af druemost og vin, jf. punkt 3, litra c), fjerde led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, findes i tillæg 1, del A, i nærværende bilag.

2. Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, som det er tilladt at tilsætte de produkter, der er nævnt i punkt 3, litra f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, findes i tillæg 1, del B, i nærværende bilag.
3. De produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og den koncentrerede druemost og delvis gærede druemost af let tørrede druer, der er omhandlet i punkt 3, litra f), nr. iii), i samme bilag IV, og som anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal hidrøre fra det dyrkningsområde, hvis navn den pågældende hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse bærer.

Når det gælder hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Málaga« og »Jerez-Xérès-Sherry«, må den druemost eller koncentrerede druemost eller, hvis del B, punkt 4, i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 finder anvendelse, den delvis gærede druemost af let tørrede druer, jf. punkt 3, litra f), nr. iii), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, der er fremstillet af druesorten Pedro Ximénez, dog hidrøre fra Montilla-Moriles-området.

4. De processer til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er omhandlet i del A, punkt 1-4, i nærværende bilag, må kun foregå i det dyrkningsområde, der er nævnt i punkt 3.

Når det gælder hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvor betegnelsen »Porto« er forbeholdt et produkt fremstillet af druer fra dyrkningsområdet »Douro«, må den videre fremstillings- og lagringsproces dog foregå enten i ovennævnte dyrkningsområde eller i Villa Nova de Gaia-Porto.

5. Uden at foregribe mere restriktive bestemmelser, som medlemsstaterne måtte vedtage for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, som er fremstillet på deres område, gælder følgende:

- a) Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, jf. punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, skal være på mindst 12 % vol. Nogle hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er nævnt på en af listerne i tillæg 2, del A, i nærværende bilag, kan dog fremstilles:

- i) enten af druemost med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10 % vol., hvis det drejer sig om hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet ved tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer med oprindelsesbetegnelse, som eventuelt hidrører fra samme vinbrug

- ii) eller af delvis gæret druemost eller, for så vidt angår andet led, vin med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst:

- 11 % vol. for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet ved tilsætning af sprit eller et vindestillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 70 % vol. eller vinbrændevin

- 10,5 % vol. for vin, der er fremstillet af most af grønne druer nævnt på liste 3 i tillæg 2, del A

- 9 % vol. for portugisisk hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira« af traditionel og gængs produktion som udtrykkeligt fastsat i den nationale lovgivning.

- b) Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der uanset punkt 3, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol., hvis et sådant totalt alkoholindhold udtrykt i volumen udtrykkeligt var tilladt efter den nationale lovgivning, der var gældende for sådanne produkter inden den 1. januar 1985, findes i tillæg 2, del B.

6. De særlige traditionelle udtryk »οἶνος γλυκὺς φυσικός«, »vino dulce natural«, »vino dolce naturale« og »vinho doce natural« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:

- der er fremstillet af produkter, hvoraf mindst 85 % hidrører fra de vinstoksorter, der er opført på listen i tillæg 3

- der er fremstillet af most med et naturligt oprindeligt sukkerindhold på mindst 212 g/l

- der uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

7. I det omfang den traditionelle produktionspraksis kræver det, kan medlemsstaterne for så vidt angår hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet på deres område, fastsætte, at det særlige traditionelle udtryk »vin doux naturel« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet direkte af de producenter, der har høstet druerne, på betingelse af, at druerne udelukkende kommer fra høsten af Muscat, Grenache, Maccabéo eller Malvoisie; dog tillades anvendelse af høst fra parceller, som inden for en grænse på 10 % af det samlede antal vinstokke er beplantet med andre druesorter end de fire ovennævnte
 - som fremstilles af druemost, jf. punkt 3, litra c), første og fjerde led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, fra arealer med et udbytte på højst 40 hl pr. ha, idet enhver overskridelse af dette udbytte medfører, at hele høsten mister retten til betegnelsen »vin doux naturel«
 - som stammer fra en druemost som anført ovenfor med et naturligt oprindeligt sukkerindhold på mindst 252 g/l
 - som uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af vinsprit, der som ren alkohol svarer til mindst 5 % af den nævnte druemost, som er anvendt, og til højst det laveste af følgende to forhold:
 - 10 % af den mængde af den nævnte druemost, der er anvendt, eller
 - 40 % af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i det endelige produkt, repræsenteret ved summen af det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen og det potentielle alkoholindhold udtrykt i volumen beregnet på grundlag af 1 % vol. ren alkohol til 17,5 g restsukker/l.
8. Det særlige traditionelle udtryk »vinho generoso« er forbeholdt tør hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet helt eller delvis under flor, og
- som er fremstillet af grønne druer af sorterne Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema eller Garrid Fino
 - som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.
- Ved den fremstilling under flor, der er nævnt i første afsnit, forstås den biologiske proces, som sker ved den spontane udvikling af et typisk gærflor på vinens frie overflade efter udgæring, og som giver produktet dets særlige analytiske og organoleptiske egenskaber.
9. Det særlige traditionelle udtryk »vinho generoso« er forbeholdt hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal og Carcavelos i forbindelse med den respektive oprindelsesbetegnelse.
10. Det særlige traditionelle udtryk »vino generoso« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet af den »vino generoso«, der er nævnt i punkt 8, eller af vin fremstillet under flor, som er egnet til fremstilling af en sådan »vino generoso«, som er tilsat enten delvis gæret druemost af let tørrede druer eller koncentreret druemost
 - som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.

Tillæg 1

Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, for hvis fremstilling der gælder særlige regler**A. LISTE OVER HEDVIN MED BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE, TIL HVIS FREMSTILLING DER ANVENDES DRUEMOST ELLER EN BLANDING AF DRUEMOST OG VIN**

(Del B, punkt 1, i dette bilag)

GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (moskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (moskatvin fra Río ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (moskatvin fra Kéfallinía), Μοσχάτος Ρόδου (moskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (moskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Νεμέα (Neméa), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía) og Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
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

ITALIEN

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 og Vesuvio Lacrima Christi.

B. LISTE OVER HEDVIN MED BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE, HVIS FREMSTILLING INDEBÆRER TILSÆTNING AF DE PRODUKTER, DER ER NÆVNT I PUNKT 3, LITRA f), I BILAG IV TIL FORORDNING (EF) NR. 479/2008

(Del B, punkt 2, i dette bilag)

1. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af alkohol af vin eller af tørrede druer, hvis alkoholindhold er på mindst 95 % vol. og højst 96 % vol.

(Punkt 3, litra f), nr. ii), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (moskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (moskatvin fra Río ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (moskatvin fra Kéfallinía), Μοσχάτος Ρόδου (moskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (moskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía).

SPANIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer, hvis alkoholindhold er på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.**

(Punkt 3, litra f), nr. ii), andet led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés) og Νεμέα (Neméa).

FRANKRIG

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af brændevin af tørrede druer, og hvis alkoholindhold er på mindst 52 % vol., men under 94,5 % vol.**

(Punkt 3, litra f), nr. ii), tredje led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía).

4. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af delvis gæret druemost af let tørrede druer**

(Punkt 3, litra f), nr. iii), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost, der er fremstillet ved direkte opvarmning, og som, bortset fra denne behandling, svarer til definitionen af koncentreret druemost**

(Punkt 3, litra f), nr. iii), andet led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
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

ITALIEN

Marsala.

6. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost**

(Punkt 3, litra f), nr. iii), tredje led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala og Moscato di Trani.

Tillæg 2

A. Lister, der er nævnt i del B, punkt 5, litra a), i bilag III

1. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af druemost med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10 % vol. og ved tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer med oprindelsesbetegnelse, som eventuelt hidrører fra samme vinbrug

FRANKRIG

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

2. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af druemost i gæring med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11 % vol. og ved tilsætning af sprit eller et vinstillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 70 % vol. eller brændevin produceret af vinstokprodukter

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIEN

Moscato di Noto

Trentino

3. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af vin med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10,5 % vol.

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af druemost i gæring med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 9 % vol.

PORTUGAL

Madeira.

B. Liste, der er nævnt i del B, punkt 5, litra b), i bilag III

Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse med et totalt alkoholindhold udtrykt, i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol., hvis et sådant totalt alkoholindhold udtrykt i volumen udtrykkeligt var tilladt efter den nationale lovgivning, der var gældende for sådanne produkter inden den 1. januar 1985

(Punkt 3, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
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

ITALIEN

Trentino.

PORTUGAL

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Porto — Port	Branco leve seco

Tillæg 3

Liste over sorter, der må anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, i forbindelse med hvilken følgende særlige traditionelle udtryk anvendes: »vino dulce natural«, »vino dolce naturale«, »vinho doce natural« og »οινος γλυκυσ ψυσικος«

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

BILAG IV

SÆRLIGE EF-ANALYSEMETODER

A. ALLYLISOTHIOCYANAT

1. Metodens princip

Allylisothiocyanat, som eventuelt er til stede i vinen, isoleres ved destillation og påvises ved gaskromatografi.

2. Reagenser

2.1. Absolut ethanol.

2.2. Standardopløsning: opløsning i absolut alkohol af allylisothiocyanat med et indhold af aktivt stof på 15 mg/l.

2.3. Kuldeblanding bestående af ethanol og tøris (temperatur – 60 °C).

3. Apparatur

3.1. Apparatur til destillation ved medrivning i gennemstrømmende nitrogen som vist på figuren.

3.2. Varmekappe med temperaturregulering.

3.3. Flowmeter.

3.4. Gaskromatograf med flammefotometrisk detektor med selektivt filter til svovlforbindelser ($\lambda = 394$ nm) eller enhver anden detektor, der er egnet til denne måling.

3.5. Kromatografikolonne af rustfrit stål, indvendig diameter 3 mm, længde 3 m, fyldt med 10 % 20 M carbowax på chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Mikroinjektionssprøjte på 10 µl.

4. Fremgangsmåde

2 liter vin overføres til destillationskolben. Derefter anbringes der nogle få ml ethanol (2.1) i hvert af de to opsamlingsrør, så den porøse del af gasdispersionsrøret er fuldstændig nedsænket heri. De to rør afkøles udefra med kuldeblandingen. Kolben forbindes med opsamlingsrørene, og en nitrogenstrøm med et flow på ca. 3 liter pr. time sendes gennem apparatet. Vinen opvarmes til 80 °C ved passende regulering af varmekappens temperatur, og der opsamles i alt 45-50 ml destillat.

Gaskromatografen stabiliseres, idet det tilrådes at arbejde under følgende betingelser:

— injektortemperatur: 200 °C

— kolonnetemperatur: 130 °C

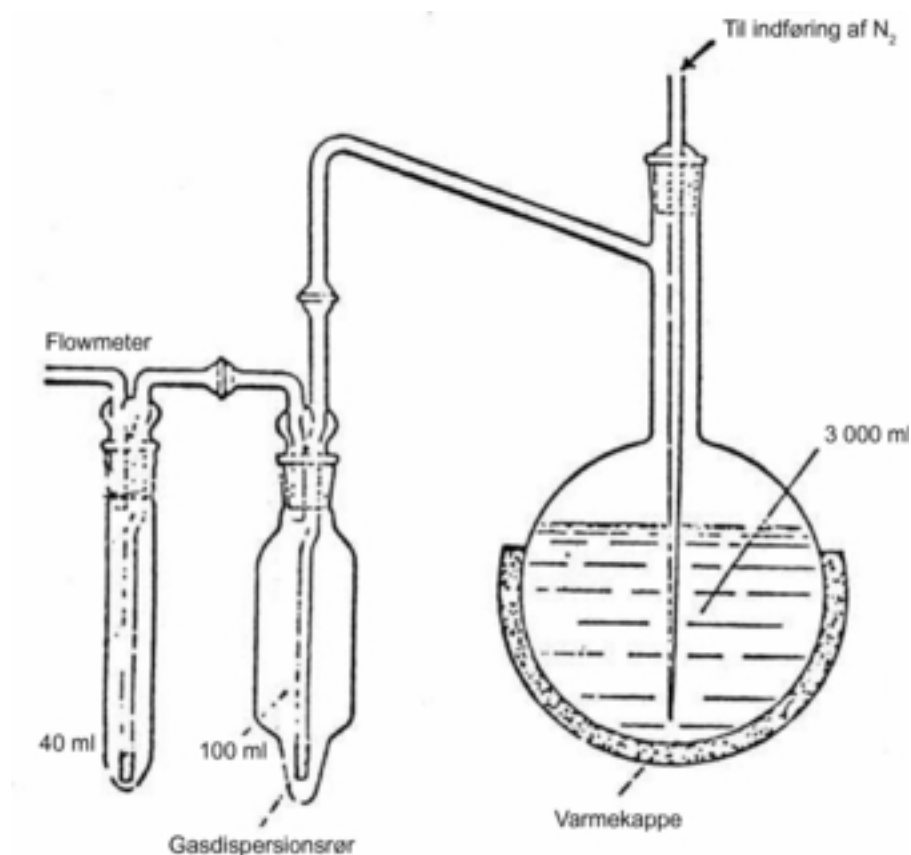
— bæregas: helium med et flow på 20 ml pr. minut.

Med injektionssprøjten indsprøjtes en sådan mængde standardopløsning, at den top, der skyldes allylisothiocyanat, let kan udpeges på gaskromatogrammet.

Derefter indsprøjtes en alikvot af destillatet, og det kontrolleres, om der er overensstemmelse mellem retentionstiden for allylisothiocyanatet og den fremkomne top.

Under de specificerede forsøgsbetingelser er der normalt ikke naturlige forbindelser i vinen, som vil give interferens ved retentionstiden for det søgte stof.

Apparatur til destillation i gennemstrømmende nitrogen.



B. SÆRLIGE ANALYSEMETODER FOR REKTIFICERET KONCENTRERET MOST

a) *Totalt kationindhold*

1. Princip

Prøven behandles med en stærkt sur kationbytter. Kationer udveksles med H⁺. Totale kationer udtrykkes ved forskellen mellem totalt syreindhold i eluatet og i prøven.

2. Apparatur

2.1. Glassøjle med en længde på ca. 300 mm og en indvendig diameter på 10-11 mm og med hane.

2.2. pH-meter inddelt mindst i tiendedele pH-enheder.

2.3. Elektroder

- glaselektrode, som opbevares i destilleret vand
- referenceelektrode, kalomelektrode med mættet kaliumchlorid, som opbevares i en mættet kaliumchloridopløsning
- eller kombineret elektrode, som opbevares i destilleret vand.

3. Reagenser

3.1. Stærkt sur kationbytter på H⁺-form. Før anvendelsen kvædes harpiksen ved opbevaring i vand natten over.

3.2. 0,1 M natriumhydroxidopløsning.

3.3. pH-indikatorpapir.

4. **Fremgangsmåde**

4.1. *Klargøring af prøven*

Der anvendes en opløsning fremstillet ved fortynding af rektificeret koncentreret most til 40 % (m/v) på følgende måde: 200 g nøjagtigt afvejet rektificeret koncentreret most overføres til en 500 ml målekolbe, hvorefter der fyldes op til mærket med vand og blandes.

4.2. *Klargøring af ionbyttersøjlen*

Der hældes ca. 10 ml kvædet ionbytter på H^+ -form på søjlen. Søjlen skylles med destilleret vand, til syreindholdet er fjernet. Dette kontrolleres med indikatorpapir.

4.3. *Ionbytning*

100 ml af den opløsning af rektificeret koncentreret most, der er fremstillet efter anvisningerne i 4.1, elueres gennem søjlen med en hastighed af en dråbe pr. sekund. Eluatet opsamles i et bægerglas. Kolonnen skylles med 50 ml destilleret vand. Syreindholdet i eluatet (inkl. skyllevandet) titreres med 0,1 M natriumhydroxidopløsning til pH 7 ved 20 °C. Baseopløsningen tilsættes langsomt og under stadig omrystning. Antallet af ml forbrugt 0,1 M natriumhydroxidopløsning betegnes n .

5. **Angivelse af resultater**

Det totale kationindhold udtrykkes i milliækvivalenter pr. kg totalsukker med én decimal.

5.1. *Beregninger*

— Syreindhold i eluatet udtrykt i milliækvivalenter pr. kg rektificeret koncentreret most:

$$E = 2,5 n$$

— Totalt syreindhold i den rektificerede koncentrerede most udtrykt i milliækvivalenter pr. kg: a

— Totalt indhold af kationer i milliækvivalenter pr. kg totalsukker:

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

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker.

b) **Ledningsevne**

1. **Princip**

Måling af elektrisk ledningsevne i en væskesøjle, som er afgrænset af to parallelle platinelektroder og udgør en af grebene i en Wheatstone målebro.

Ledningsevnen varierer med temperaturen. Den udtrykkes ved 20 °C.

2. **Apparatur**

2.1. Ledningsevнемåler med et måleområde på 1-1 000 mikrosiemens pr. cm.

2.2. Vandbad, hvormed analyseprøvens temperatur kan indstilles til ca. 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Reagenser**

3.1. Demineraliseret vand med en specifik ledningsevne under 2 mikrosiemens pr. cm ved 20 °C.

3.2. *Referenceopløsning af kaliumchlorid*

0,581 g kaliumchlorid (KCl), som på forhånd er tørret til konstant masse ved 105 °C, opløses i demineraliseret vand (3.1). Der fyldes op til 1 liter med demineraliseret vand (3.1). Denne opløsning har en ledningsevne på 1 000 mikrosiemens pr. cm ved 20 °C, og den har en holdbarhed på tre måneder.

4. Fremgangsmåde

4.1. Klargøring af analyseprøven

Der fremstilles en opløsning med et totalindhold af sukker på 25 % (m/m) (25° Brix) på følgende måde. Hvis P er det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most, afvejes der 2 500/P g most og til-sættes vand (3.1) til 100 g.

4.2. Bestemmelse af ledningsevne

Analyseprøven indstilles til 20 °C ved nedsækning i vandbad. Temperaturen kontrolleres med 0,1 °C nøjagtighed.

Ledningsevнемålerens målecele skylles to gange med den opløsning, der skal undersøges.

Ledningsevnen måles og udtrykkes i mikrosiemens pr. cm.

5. Angivelse af resultater

Ledningsevnen udtrykkes i mikrosiemens pr. cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) ved 20 °C uden decimaler for 25 % (m/m) (25° Brix) opløsningen af rektificeret koncentreret most.

5.1. Beregninger

Hvis apparatet ikke er forsynet med temperaturkompensation, korrigeres den målte ledningsevne ved hjælp af tabel I. Hvis temperaturen er under 20 °C, lægges korrektionen til. Hvis temperaturen er over 20 °C, trækkes korrektionen fra.

Tabel I

Korrektion af ledningsevne ved andre temperaturer end 20 °C i mikrosiemens cm^{-1}

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

⁽¹⁾ Korrektionen trækkes fra.

⁽²⁾ Korrektionen lægges til.

c) Hydroxymethylfurfural

1. Metodernes princip

1.1. Kolorimetrisk metode

Furanforbindelser, hvoraf den vigtigste er hydroxymethylfurfural, reagerer som aldehyder med barbitursyre og paratoluidin og giver en rød forbindelse, der måles kolorimetrisk ved 550 nm.

1.2. Højtryksvæskerkromatografi (HPLC)

Adskillelse ved omvendt fase-søjlekromatografi og bestemmelse ved 280 nm.

2. Kolorimetrisk metode

2.1. Apparatur

2.1.1. Spektrofotometer til måling mellem 300 og 700 nm.

2.1.2. Glaskuvetter med en optisk vejlængde på 1 cm.

2.2. Reagenser

2.2.1. 0,5 % (m/v) barbitursyreopløsning

500 mg barbitursyre ($C_4O_3N_2H_4$) opløses i destilleret vand under svag opvarmning på vandbad ved 100 °C. Der fyldes op til 100 ml med destilleret vand. Opløsningen har en holdbarhed på ca. en uge.

2.2.2. 10 % (m/v) paratoluidinopløsning

10 g paratoluidin ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) anbringes i en 100 ml målekolbe. Der tilsættes 50 ml isopropanol ($CH_3CH(OH)CH_3$) og 10 ml iseddike (CH_3COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Der fyldes op til 100 ml med isopropanol. Opløsningen skal fornys dagligt.

2.2.3. Vandig ethanalopløsning (CH_3CHO), 1 % (m/v)

Opløsningen fremstilles umiddelbart inden brugen.

2.2.4. Vandig opløsning af hydroxymethylfurfural ($C_6O_3H_6$), 1 g/l

Ved successiv fortynding fremstilles opløsninger med et indhold på 5, 10, 20, 30 og 40 mg/l. Opløsningen på 1 g/l og fortyndinger deraf skal fremstilles umiddelbart inden brugen.

2.3. Fremgangsmåde

2.3.1. Klargøring af prøven

Der anvendes en opløsning fremstillet ved fortynding af rektificeret koncentreret most til 40 % (m/v) på følgende måde: 200 g nøjagtigt afvejet rektificeret koncentreret most overføres til en 500 ml målekolbe, hvorefter der fyldes op til mærket med vand og blandes. Bestemmelsen udføres på 2 ml af denne opløsning.

2.3.2. Kolorimetriopløsning

I to 25 ml kolber a og b med slibprop anbringes der 2 ml prøve fremstillet efter anvisningerne i 2.3.1. I hver kolbe tilsættes der 5 ml paratoluidinopløsning (2.2.2), hvorefter der blandes. Til kolbe b (blind) sættes 1 ml destilleret vand og til kolbe a (prøve) 1 ml barbitursyreopløsning (2.2.1). Der blandes ved omrystning. Kolbernes indhold overføres til spektrofotometrets kuvetter med 1 cm optisk vejlængde. Absorbansskalaen indstilles til nul med indholdet af kolbe b ved en bølgelængde på 550 nm, og absorbansvariationen for indholdet af kolbe a følges. Den maksimale værdi A, som nås i løbet af 2-5 minutter, aflæses.

Prøver med et indhold af hydroxymethylfurfural over 30 mg/l skal fortyndes, inden de analyseres.

2.3.3. Fremstilling af kalibreringskurve

I to sæt 25 ml kolber, a og b, anbringes der 2 ml af hver af opløsningerne af hydroxymethylfurfural på 5, 10, 20, 30 og 40 mg/l (2.2.4), hvorefter der gås frem som beskrevet under 2.3.2.

Absorbanserne afbildes grafisk som funktion af koncentrationen af hydroxymethylfurfural. Kurven er en ret linje gennem nulpunktet.

2.4. Angivelse af resultater

Indholdet af hydroxymethylfurfural i rektificeret koncentreret most udtrykkes i milligram pr. kg totalsukker.

2.4.1. Beregningsmåde

Analyseprøvens indhold af hydroxymethylfurfural, C mg/l, aflæses ud for absorbansen A for denne prøve på kalibreringskurven.

Indhold af hydroxymethylfurfural i milligram pr. kg totalsukker:

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

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most.

3. Højtryksvæskerkromatografi (HPLC)

3.1. Apparatur

3.1.1. HPLC-kromatograf forsynet med:

- »loop«-injektor, 5 eller 10 µl
- spektrofotometerdetektor til måling ved 280 nm
- octadecyleret silicagelsøjle (f.eks. Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.)
- skriver, eventuelt med integrator

Den mobile fases flow: 1,5 ml/min.

3.1.2. Membranfilter (0,45 µm)

3.2. Reagenser

3.2.1. Dobbeltdestilleret vand

3.2.2. Methanol (CH₃OH), destilleret eller af HPLC-kvalitet

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

3.2.4. Mobil fase: vand, methanol (3.2.2) og eddikesyre (3.2.3), som forinden er membranfiltreret (0,45 µm), i forholdet 40:9:1 (v/v)

Denne mobile fase skal fremstilles hver dag og befries for luft inden anvendelsen.

3.2.5. Referenceopløsning af hydroxymethylfurfural, 25 mg/l (m/v)

I en 100 ml målekolbe anbringes 25 mg nøjagtigt afvejet hydroxymethylfurfural (C₆H₃O₆), og der fyldes op med methanol (3.2.2). Opløsningen fortyndes 1:10 med methanol (3.2.2) og filtreres på membranfilter (0,45 µm).

Denne opløsning anbringes i køleskab i en tæt tillukket brun glasflaske. Den har en holdbarhed på 2-3 måneder.

3.3. Fremgangsmåde

3.3.1. Klargøring af prøven

Der anvendes en opløsning fremstillet ved fortynding af rektificeret koncentreret most til 40 % (m/v) på følgende måde: 200 g nøjagtigt afvejet rektificeret koncentreret most overføres til en 500 ml målekolbe, hvorefter der fyldes op til mærket med vand, blandes og filtreres på membranfilter (0,45 µm).

3.3.2. Kromatografisk bestemmelse

I kromatografen indsprøjtes 5 (eller 10) µl af den i 3.3.1 klargjorte prøve og 5 (eller 10) µl af referenceopløsningen af hydroxymethylfurfural (3.2.5). Kromatogrammet optages.

Retentionstiden for hydroxymethylfurfural er ca. 6-7 min.

3.4. Angivelse af resultater

Indholdet af hydroxymethylfurfural i rektificeret koncentreret most udtrykkes i milligram pr. kg totalsukker.

3.4.1. Beregningsmåde

Indholdet af hydroxymethylfurfural i 40 % (m/v) opløsningen af koncentreret rektificeret most betegnes C mg/l.

Indhold af hydroxymethylfurfural i milligram pr. kg totalsukker:

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

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most.

d) **Tungmetaller**1. **Principper**I. *Hurtig metode til vurdering af tungmetaller*

Tungmetallerne påvises i passende fortyndet rektificeret koncentreret most ved den farvning, der sker ved dannelse af sulfider. Der sammenlignes med en standardopløsning med et blyindhold, som svarer til det højeste tilladte indhold.

II. *Bestemmelse af blyindholdet ved atomabsorptionsspektrofotometri*

Det chelat, som bly danner med ammoniumpyrrolidindithiocarbamat, ekstraheres med methylisobutylketon, og absorbansen ved 283,3 nm måles. Blyindholdet bestemmes ved at analysere prøver, hvortil der med referenceopløsninger er tilsat en kendt mængde bly.

2. **Hurtig metode til vurdering af tungmetaller**2.1. *Reagenser*

2.1.1. Fortyndet saltsyre, 70 % (m/v)

Der afvejes 70 g saltsyre (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) og fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.2. Fortyndet saltsyre, 20 % (m/v)

Der afvejes 20 g saltsyre (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) og fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.3. Fortyndet ammoniak

Der afvejes 14 g ammoniak (NH_3) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) og fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.4. Bufferopløsning med pH 3,5

25 g ammoniumacetat ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) opløses i 25 ml vand, og der tilsættes 38 ml fortyndet saltsyre (2.1.1). Om nødvendigt justeres pH med fortyndet saltsyre (2.1.2) eller fortyndet ammoniak (2.1.3), og der fyldes op med vand til 100 ml.

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

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$)

2.1.7. Thioacetamidreagens

Til 0,2 ml thioacetamidopløsning (2.1.5) tilsættes 1 ml af en blanding af 5 ml vand, 15 ml 1 M natriumhydroxidopløsning og 20 ml glycerol (2.1.6). Der opvarmes på vandbad ved 100 °C i 20 sekunder. Opløsningen fremstilles umiddelbart før brugen.

2.1.8. Blyopløsning, 0,002 g/l

Der fremstilles en blyopløsning med 1 g/l ved at opløse 0,400 g blynitrat ($\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$) i vand og fylde op til 250 ml med vand. Umiddelbart før brugen fortyndes denne opløsning til 2 promille (v/v) med vand, så man får en opløsning med 0,002 g/l.

2.2. *Fremgangsmåde*

En prøve på 10 g rektificeret koncentreret most opløses i 10 ml vand. Der tilsættes 2 ml bufferopløsning med pH 3,5 (2.1.4) og blandes. Der tilsættes 1,2 ml thioacetamidreagens (2.1.7) og blandes straks. Der fremstilles efter samme fremgangsmåde en referenceopløsning ved hjælp af 10 ml blyopløsning med 0,002 g/l (2.1.8).

Efter to minutter må en eventuel brunfarvning af prøven med rektificeret koncentreret most ikke være kraftigere end farvningen af referenceprøven.

2.3. *Beregninger*

Under de foreskrevne betingelser svarer referenceprøven til et højest tilladt blyindhold udtrykt i bly på 2 mg pr. kg rektificeret koncentreret most.

3. Bestemmelse af blyindholdet ved atomabsorptionsspektrofotometri

3.1. Apparatur

3.1.1. Atomabsorptionsspektrofotometer med luft-acetylenbrænder.

3.1.2. Blyhulkatodelampe

3.2. Reagenser

3.2.1. Fortyndet eddikesyre

Der afvejes 12 g iseddike ($p_{20} = 1,05$ g/l) og fyldes op med vand til 100 ml.

3.2.2. Opløsning af ammoniumpyrrolidindithiocarbamat ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1 % (m/v)

3.2.3. Methylisobutylketon $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. Blyopløsning, 0,010 g bly pr. l

Blyopløsningen med 1 g/l (2.1.8) fortyndes til 1 % (v/v).

3.3. Fremgangsmåde

3.3.1. Analyseopløsning

10 g rektificeret koncentreret most opløses i en blanding af lige store rumfang fortyndet eddikesyre (3.2.1) og vand, og der fyldes op til 100 ml med denne blanding.

Der tilsættes 2 ml ammoniumpyrrolidindithiocarbamat (3.2.2) og 10 ml methylisobutylketon (3.2.3). Der omrystes i 30 sekunder afskærmet mod kraftig belysning. Opløsningen henstår, til de to lag skiller. Laget af methylisobutylketon anvendes.

3.3.2. Referenceopløsninger

Der fremstilles tre referenceopløsninger, der ud over 10 g rektificeret koncentreret most indeholder henholdsvis 1, 2 og 3 ml af blyopløsningen med 0,010 g/l (3.2.4). De behandles på samme måde som analyseopløsningen.

3.3.3. Blindprøve

Der fremstilles en blindprøve på samme måde som anført i 3.3.1 for analyseopløsningen, men uden tilsætning af rektificeret koncentreret most.

3.3.4. Bestemmelse

Bølgelængden indstilles til 283,3 nm.

Methylisobutylketonfraktionen fra blindprøven forstøves i flammen, og absorbansen indstilles til nul.

Absorbansen bestemmes for ekstrakterne fra henholdsvis analyseopløsningen og referenceopløsningerne.

3.4. Angivelse af resultater

Blyindholdet udtrykkes i milligram pr. kilogram rektificeret koncentreret most med én decimal.

3.4.1. Beregninger

Absorbanserne afbildes grafisk som funktion af koncentrationen af bly, der er tilsat til referenceopløsningerne, idet koncentrationen nul svarer til analyseopløsningen.

Den rette linje gennem punkterne forlænges, til den skærer koncentrationsaksen på den negative side. Afstanden fra dette punkt til nulpunktet er blykoncentrationen i analyseopløsningen.

e) **Kemisk måling af ethanol**

Denne målemetode anvendes til bestemmelse af alkoholindholdet i væsker med lavt alkoholindhold, såsom most, koncentreret most og rektificeret koncentreret most.

1. **Princip**

Simpel destillation af væsken. Oxidation af ethanol i destillatet med kaliumdichromat. Titrering af dichromatoverskuddet med en jern(II)-opløsning.

2. **Apparatur**

- 2.1. Destillationsapparat som det, der anvendes til måling af alkoholindhold.

3. **Reagenser**3.1. *Kaliumdichromatopløsning*

33,600 g kaliumdichromat ($K_2Cr_2O_7$) opløses i en mængde vand, som er tilstrækkelig til at give 1 l ved 20 °C.

En milliliter af denne opløsning oxiderer 7,8924 mg alkohol.

3.2. *Opløsning af jern(II)ammoniumsulfat*

135 g jern(II)ammoniumsulfat ($FeSO_4(NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$) opløses i en mængde vand, som er tilstrækkelig til at give 1 l, og der tilsættes 20 ml koncentreret svovlsyre (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Denne opløsning svarer nogenlunde til det halve rumfang af dichromatopløsningen, når den lige er fremstillet, og oxideres derefter langsomt.

3.3. *Kaliumpermanganatopløsning*

1,088 g kaliumpermanganat ($KMnO_4$) opløses i en mængde vand, som er tilstrækkelig til at give 1 l.

3.4. *Fortyndet svovlsyre 1:2 (v/v)*

Til 500 ml vand tilsættes gradvist og under omrøring 500 ml svovlsyre (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Ferro-orthophenanthrolin-reagens*

0,695 g jern(II)sulfat ($FeSO_4 \cdot 7 H_2O$) opløses i 100 ml vand, og der tilsættes 1,485 g orthophenanthrolinmonohydrat ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$). Opløsningen fremskyndes ved opvarmning. Opløsningen, som har en kraftig rød farve, har god holdbarhed.

4. **Fremgangsmåde**4.1. *Destillation*

100 g rektificeret koncentreret most og 100 ml vand anbringes i destillationskolben. Destillatet opsamles i en 100 ml målekolbe, og der fyldes op til mærket med vand.

4.2. *Oxidation*

I en 300 ml kolbe med slibprop og tragtformet hals, så halsen kan skylles uden tab, anbringes 20 ml af den indstillede kaliumdichromatopløsning (3.1) og 20 ml fortyndet svovlsyre 1:2 (v/v) (3.4), og der omrystes. Der tilsættes 20 ml destillat. Kolben tilproppes, og efter omrystning henstår blandingen i mindst 30 minutter under jævnlig omrystning (måleprøve).

Opløsningen af jern(II)ammoniumsulfat (3.2) indstilles i forhold til kaliumdichromatopløsningen, idet der i en tilsvarende kolbe hældes samme mængder reagenser, mens de 20 ml destillat erstattes af 20 ml destilleret vand (blindprøve).

4.3. *Titring*

Til kolben med måleprøven sættes fire dråber orthophenanthrolin-reagens (3.5). Overskuddet af dichromat titreres med opløsningen af jern(II)ammoniumsulfat (3.2). Tilsætningen af jern(II)-opløsningen standses, når blandingen skifter fra blågrøn til mørkebrun.

For at bestemme omslaget nøjagtigt titreres der tilbage fra mørkebrun til blågrøn med kaliumpermanganatopløsningen (3.3). En tiendedel af det rumfang af opløsningen, der er anvendt, trækkes fra det forbrugte rumfang af jern(II)ammoniumsulfatopløsningen. Forskellen betegnes n.

Samme operation gennemføres med kolben med blindprøven, og forskellen betegnes n'.

5. Angivelse af resultater

Ethanolindholdet udtrykkes i gram pr. kg totalsukker med én decimal.

5.1. Beregningsmåde

n' ml jern(II)-opløsning reducerer 20 ml dichromatopløsning, som oxiderer 157,85 mg ren ethanol.

En milliliter af jern(II)-opløsningen har samme reducerende virkning som

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

$n' - n$ ml af jern(II)-opløsningen har samme reducerende virkning som

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

Ethanolmængden i g pr. kg rektificeret koncentreret most:

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

Ethanolmængden i g pr. kg totalsukker:

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

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most.

f) Meso-inositol, scyllo-inositol og saccharose**1. Princip**

Gaskromatografi af silylerede derivater.

2. Reagenser

2.1. Intern standard: xylitol (vandig opløsning på ca. 10 g/l tilsat en spatelspids natriumazid)

2.2. Bistrimethylsilyltrifluoracetamid — 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. Apparatur

3.1. Gaskromatograf med:

3.2. Kapillarkolonne (f.eks. af kvartsglas, OV 1, filmtykkelse 0,15 μ , længde 25 m og indvendig diameter 0,3 mm)

Driftsbetingelser: bæregas: brint og helium

— bæregasflow: ca. 2 ml/min

— injektor- og detektortemperatur: 300 °C

— temperaturprogrammering: 1 min ved 160 °C, 4 °C/min indtil 260 °C, derefter konstant temperatur ved 260 °C i 15 min

— splitforhold: ca. 1:20.

3.3. Integrator

3.4. Mikrosprøjte 10 μ l

- 3.5. Mikropipetter 50, 100 og 200 µl
- 3.6. 2 ml kolber med teflonprop
- 3.7. Varmeskab

4. Fremgangsmåde

Til ca. 5 g rektificeret koncentreret most, der er nøjagtigt afvejet i en målekolbe på 50 ml, tilsættes 1 ml af standardopløsningen af xylitol (2.1), og der fyldes op med vand. Efter homogenisering af prøven overføres 100 µl af opløsningen til en kolbe (3.6), og der inddampes under en svag luftstrøm, eventuelt efter tilsætning af 100 µl absolut ethanol for at lette fordampningen.

Remanensen opløses omhyggeligt i 100 µl pyridin (2.4), og der tilsættes 100 µl bistrimethylsilyltrifluoracetamid (2.2) og 10 µl trimethylchlorsilan (2.3). Kolben lukkes med teflonproppen og henstilles i varmeskabet ved 60 °C i 1 time.

Der udtages 0,5 µl af den klare væske til indsprøjtning ved ovennævnte splitforhold.

5. Beregning af responsfaktorerne

- 5.1. Der fremstilles en opløsning, der indeholder glucose 60 g/l, fructose 60 g/l, meso-inositol 1 g/l og saccharose 1 g/l.

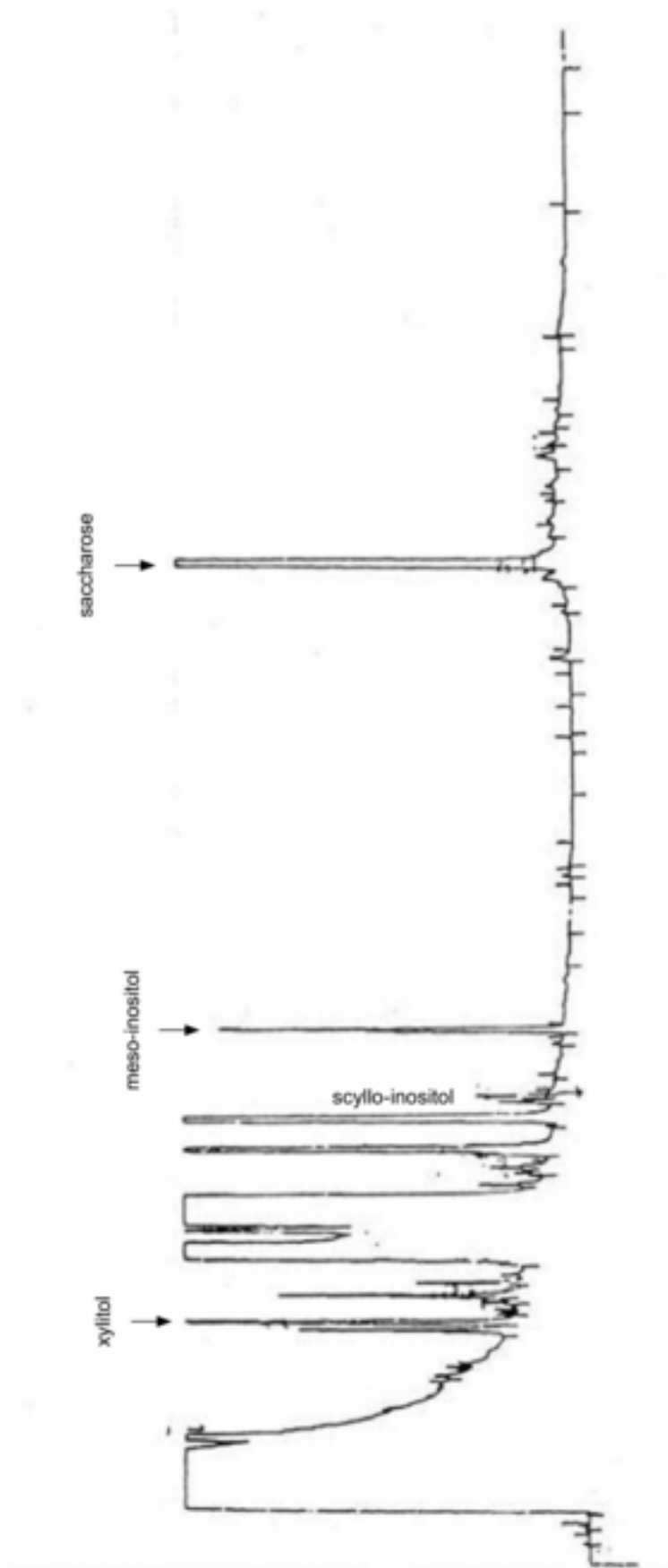
Der afvejes 5 g af denne opløsning, som behandles ifølge fremgangsmåden i punkt 4. På grundlag af det fremkomne kromatogram beregnes responsfaktorerne for meso-inositol og saccharose i forhold til xylitol.

For scyllo-inositol, der ikke er tilgængelig i handelen, og som har en retentionstid, der ligger mellem den sidste top for de anomere former af glucose og toppen for meso-inositol (se figuren), bruges den samme responsfaktor som den, der er beregnet for meso-inositol.

6. Angivelse af resultater

- 6.1. Meso-inositol og scyllo-inositol udtrykkes i mg pr. kg totalsukker.

Saccharose udtrykkes i g pr. kg most.



BILAG V

SAMMENLIGNINGSTABEL, JF. ARTIKEL 16, STK. 2

Forordning (EF) nr. 1493/1999	Forordning (EØF) nr. 2676/90	Forordning (EF) nr. 423/2008	Nærværende forordning
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Art. 43, stk. 1	—	Artikel 5	Artikel 3, stk. 1
Artikel 43, stk. 2, første led	—	Artikel 23	Artikel 3, stk. 2
Artikel 43, stk. 2, første led	—	Artikel 24	Artikel 3, stk. 3
Artikel 43, stk. 2, første led	—	Artikel 34, 35 og 36	Artikel 3, stk. 4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43, stk. 2, andet led	—	—	Artikel 5
Artikel 43, stk. 2, tredje led	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42, stk. 6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10, stk. 1
—	—	Artikel 45	Artikel 10, stk. 2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1, stk. 1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Bilag IV	—	Artikel 7 og 12	Bilag I A
—	—	Artikel 10	Tillæg 1 til bilag I A
—	—	Artikel 8	Tillæg 2 til bilag I A
—	—	Artikel 9	Tillæg 3 til bilag I A
—	—	Artikel 13	Tillæg 4 til bilag I A
—	—	Artikel 14, 15 og 16	Tillæg 5 til bilag I A
—	—	Artikel 17	Tillæg 6 til bilag I A
—	—	Artikel 18	Tillæg 7 til bilag I A
—	—	Artikel 19	Tillæg 8 til bilag I A
—	—	Artikel 22	Tillæg 9 til bilag I A
Bilag V, del A	—	—	Bilag I B
Bilag V, del B	—	—	Bilag I C
Bilag V, del F	—	—	Bilag I D
Bilag V, del H	—	Artikel 28	Bilag II, del A
Bilag V, del I	—	Artikel 4	Bilag II, del B
Bilag VI, del K	—	—	Bilag II, del C
Bilag V, del J	—	Artikel 25 og 37	Bilag III, del A
—	—	Artikel 43	Bilag III, del A
Bilag VI, del L	—	Artikel 40 og 41	Bilag III, del B
—	Bilag, punkt 39	—	Bilag IV, del A
—	Bilag, punkt 42	—	Bilag IV, del B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 607/2009

af 14. juli 2009

om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 af 29. april 2008 om den fælles markedsordning for vin, om ændring af forordning (EF) nr. 1493/1999, (EF) nr. 1782/2003, (EF) nr. 1290/2005, (EF) nr. 3/2008 og om ophævelse af forordning (EØF) nr. 2392/86 og (EF) nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, særlig artikel 52, 56 og 63 og artikel 126, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I afsnit III, kapitel IV, i forordning (EF) nr. 479/2008 fastsættes almindelige bestemmelser om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for visse vinavlsprodukter.
- (2) For at sikre, at EF-registrerede oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser opfylder betingelserne i forordning (EF) nr. 479/2008, bør ansøgningerne behandles af den berørte medlemsstats nationale myndigheder som led i en forudgående national indsigelsesprocedure. Der bør gennemføres efterfølgende kontrol af, at ansøgningerne opfylder betingelserne i nærværende forordning, at der anvendes samme fremgangsmåde i medlemsstaterne, og at registreringerne af oprindelsesbetegnelserne og de geografiske betegnelser ikke skader tredjemand. Derfor bør der fastsættes gennemførelsesbestemmelser for de ansøgnings-, behandlings-, indsigelses- og annulleringsprocedurer, der gælder for oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vinavlsprodukter.
- (3) Det bør fastsættes, på hvilke betingelser en fysisk eller juridisk person kan ansøge om registrering. Der bør lægges særlig vægt på afgrænsning af området under hensyntagen til produktionsområdet og produktets kendetegn. Alle producenter, der er etableret i det afgrænsede geografiske område, bør kunne benytte den registrerede betegnelse, hvis betingelserne i produktspecifikationen er opfyldt. Området bør afgrænses så detaljeret, præcist og utvetydigt, at producenter, myndigheder og kontrolorganer kan fastslå, hvorvidt de forskellige aktiviteter foregår inden for det afgrænsede geografiske område.

- (4) Der bør fastsættes særlige regler for registrering af oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser.
- (5) Fastsættes det, at emballeringen af et vinavlsprodukt med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse eller processer i forbindelse med dets præsentation kun må foregå i et bestemt geografisk område, begrænses de frie varebevægelser og den frie udveksling af tjenesteydelser. Ifølge Domstolens retspraksis kan sådanne begrænsninger kun pålægges, hvis de er nødvendige, rimelige og egnede til at beskytte oprindelsesbetegnelsens eller den geografiske betegnelses omdømme. Enhver begrænsning bør begrundes behørigt set i forhold til de frie varebevægelser og den frie udveksling af tjenesteydelser.
- (6) Der bør fastsættes bestemmelser om betingelsen for produktion i det afgrænsede område. Der gælder nemlig et begrænset antal undtagelser i EF.
- (7) De oplysninger, der skal anføres som begrundelse for sammenhængen mellem det geografiske områdes kendetegn og deres indflydelse på det færdige produkt, bør også fastlægges.
- (8) EF-registreringen af oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser bør også tjene til information af erhvervsdrivende og forbrugere. For at alle har adgang til registret, bør det foreligge i elektronisk form.
- (9) For at bevare de særlige kendetegn ved vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse og for at tilnærme medlemsstaternes lovgivning til hinanden med henblik på at skabe ensartede konkurrencevilkår i EF bør der fastsættes en EF-retlig ramme for kontrol med disse vine, som medlemsstaternes særlige bestemmelser skal være i overensstemmelse med. Kontrollen bør gøre det nemmere at spore de pågældende produkter, og det bør fastsættes, hvilke aspekter kontrollen skal omfatte. For at forhindre konkurrenceforvridning bør uvildige organer føre løbende kontrol.
- (10) Med henblik på en sammenhængende gennemførelse af forordning (EF) nr. 479/2008 bør der udarbejdes forlæg til ansøgninger, indsigelser, ændringer og annulleringer.
- (11) I afsnit III, kapitel V, i forordning (EF) nr. 479/2008 fastsættes almindelige bestemmelser om anvendelsen af traditionelle benævnelser i forbindelse med visse vinavlsprodukter.

⁽¹⁾ EUT L 148 af 6.6.2008, s. 1.

- (12) Anvendelsen, reguleringen og beskyttelsen af visse benævnelser (bortset fra oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser) til beskrivelse af vinavlsprodukter er en særdeles veletableret praksis i EF. Disse traditionelle benævnelser kan få forbrugerne til at tænke på en bestemt produktions- eller lagringsmetode eller en bestemt kvalitet, farve eller stedtype eller endog en bestemt begivenhed med tilknytning til vinens historie. For at sikre loyal konkurrence og for at undgå, at forbrugerne vildledes, bør der derfor skabes en fælles ramme for definition, anerkendelse, beskyttelse og anvendelse af disse traditionelle benævnelser.
- (13) Det er tilladt at anvende traditionelle benævnelser i forbindelse med tredjelandsprodukter, når blot de opfylder de samme eller tilsvarende betingelser som dem, medlemsstaterne skal opfylde, for at undgå, at forbrugerne vildledes. Da flere tredjelande ikke har lige så centraliserede regler som EF's retssystem, bør der stilles nogle krav til tredjelandes »repræsentative erhvervsorganisationer« for at sikre de samme garantier som dem, der gælder i henhold til EF-reglerne.
- (14) I afsnit III, kapitel VI, i forordning (EF) nr. 479/2008 fastsættes almindelige bestemmelser om mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter.
- (15) Der er fastsat bestemmelser om mærkning af fødevarer i Rådets første direktiv 89/104/EØF ⁽¹⁾, Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti ⁽²⁾, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF ⁽³⁾ og Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2007/45/EF af 5. september 2007 om indførelse af bestemmelser om nominelle mængder for færdigpakkede produkter ⁽⁴⁾. Disse bestemmelser gælder også for vinavlsprodukter, medmindre de udtrykkeligt er udelukket i de nævnte direktiver.
- (16) Ved forordning (EF) nr. 479/2008 harmoniseres mærkningen for alle vinavlsprodukter, og der tillades anvendelse af andre benævnelser end dem, der udtrykkeligt er fastlagt i EF-retsforordningerne, forudsat at de er korrekte.
- (17) Ifølge forordning (EF) nr. 479/2008 skal der fastsættes betingelser for at anvende bestemte benævnelser, der bl.a. henviser til herkomst, aftapningsvirksomhed, producent, importør m.v. For nogle af disse benævnelser er det nødvendigt at fastsætte EF-regler, for at det indre marked kan fungere efter hensigten. Reglerne bør normalt baseres på de allerede gældende bestemmelser. For andre benævnelseres vedkommende bør de enkelte medlemsstater i overensstemmelse med EF-retten fastlægge de regler, der skal gælde for vin produceret på deres område, så reglerne fastlægges så tæt på producenterne som muligt. Det bør dog sikres, at reglerne er gennemsigtige.
- (18) For forbrugernes skyld bør visse obligatoriske oplysninger samles i samme synsfelt på beholderen, og der bør fastsættes tolerancer for angivelsen af det virkelige alkoholindhold, ligesom der bør tages hensyn til produkternes særlige kendetegn.
- (19) De gældende regler for anvendelsen af angivelser eller mærker til identifikation af levnedsmiddelpartier har vist sig nyttige og bør derfor bibeholdes.
- (20) Angivelser af, at druerne er produceret økologisk, sorterer dog udelukkende under Rådets forordning (EF) nr. 834/2007 af 28. juni 2007 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter ⁽⁵⁾, og gælder for alle vinavlsprodukter.
- (21) Anvendelsen af blykapsler til omslutning af lukkeanordningen på beholdere med produkter omfattet af forordning (EF) nr. 479/2008 bør fortsat forbydes, for det første for at undgå enhver risiko for kontaminering, navnlig ved lejlighedsvis berøring med kapslerne, og for det andet for at undgå enhver risiko for miljøforurening som følge af blyholdigt affald fra ovennævnte kapsler.
- (22) Der bør indføres nye regler for »angivelse af herkomst« for at øge produkternes sporbarhed og skabe større åbenhed.
- (23) Der kræves særlige gennemførelsesbestemmelser for angivelser af druesorter til vinframstilling og årgang for vine uden oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse.
- (24) Anvendelsen af bestemte flasketyper til bestemte produkter er en veletableret praksis i EF og i tredjelande. De pågældende flasker kan, fordi de er blevet anvendt i lang tid, få forbrugerne til at forbinde dem med et produkt med bestemte egenskaber eller en bestemt oprindelse. Disse flasketyper bør derfor forbeholdes de pågældende vine.
- (25) De mærkningsregler, der gælder for vinavlsprodukter med oprindelse i tredjelande, som omsættes på EF's marked, bør også så vidt muligt harmoniseres med den metode, der er fastsat for EF-vinavlsprodukter, for at undgå, at forbrugerne vildledes, og at producenterne udsættes for illoyal konkurrence. Der bør dog tages hensyn til de bestående forskelle, både hvad angår produktionsbetingelserne, vinframstillingstraditionerne og lovgivningen i tredjelandene.

(1) EFT L 40 af 11.2.1989, s. 1.

(2) EFT L 186 af 30.6.1989, s. 21.

(3) EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

(4) EUT L 247 af 21.9.2007, s. 17.

(5) EUT L 189 af 20.7.2007, s. 1.

- (26) I betragtning af forskellene mellem de produkter, der er omfattet af denne forordning, og deres markeder og forbrugernes forventninger bør reglerne differentieres efter de pågældende produkter, især for så vidt angår visse fakultative oplysninger om vine uden beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, der ikke desto mindre er mærket med navnene på druesorter og årgang, hvis de opfylder visse certificerings- og akkrediteringskrav (såkaldte »sortsvine«). For at der inden for kategorien af vine uden BOB/BGB derfor kan skelnes mellem vine, der tilhører underkategorien »sortsvine«, og de øvrige vine, bør der fastsættes særlige regler for anvendelsen af fakultative oplysninger dels for vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, dels for vine uden disse betegnelser, hvortil også hører »sortsvine«.
- (27) Der bør vedtages foranstaltninger for at lette overgangen fra de tidligere retsfor skrifter for vin (især Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin ⁽¹⁾) til nærværende forordning for at undgå at skabe unødige vanskeligheder for de erhvervsdrivende. For at give de erhvervsdrivende, der er etableret i EF eller i tredjelande, mulighed for at opfylde mærkningskravene, bør der indføres en overgangsperiode. Bestemmelserne bør derfor håndhæves således, at produkter, der er mærket i henhold til de gældende regler, fortsat kan afsættes i en overgangsperiode.
- (28) På grund af den administrative byrde er nogle medlemsstater ikke i stand til at indføre de love og administrative bestemmelser, der kræves for at efterkomme artikel 38 i forordning (EF) nr. 479/2008 senest den 1. august 2009. For at undgå, at de erhvervsdrivende og myndighederne stilles ufordelagtigt på grund af denne frist, bør der indføres en overgangsperiode og fastsættes overgangsbestemmelser.
- (29) Bestemmelserne i nærværende forordning bør ikke være til hinder for særlige regler, der ved forhandlinger måtte blive vedtaget i henhold til aftaler med tredjelande indgået efter proceduren i traktatens artikel 133.
- (30) De nye gennemførelsesbestemmelser til afsnit III, kapitel IV, V og VI, i forordning (EF) nr. 479/2008 bør afløse de gældende gennemførelsesbestemmelser til forordning (EF) nr. 1493/1999. Kommissionens forordning (EF) nr. 1607/2000 af 24. juli 2000 om gennemførelsesbestemmelser til forordning (EF) nr. 1493/1999 om den fælles markedsordning for vin, især for afsnittet om kvalitetsvine fra bestemte dyrkningsområder ⁽²⁾ og Kommissionens forordning (EF) nr. 753/2002 af 29. april 2002 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 for så vidt angår beskrivelse, betegnelse, præsentation og beskyttelse af visse vinprodukter ⁽³⁾ bør derfor ophæves.
- (31) Ved artikel 128 i forordning (EF) nr. 479/2008 ophæves de bestemmelser, som Rådet har fastsat for vinsektoren, herunder også bestemmelser, der vedrører aspekter, som er omhandlet i nærværende forordning. For at undgå handelsvanskeligheder, for at skabe en smidig overgang for de erhvervsdrivende og give medlemsstaterne en rimeligt frist til at vedtage en række gennemførelsesforanstaltninger, bør der indføres overgangsperioder.
- (32) Gennemførelsesbestemmelserne i denne forordning bør anvendes fra samme dag som afsnit III, kapitel IV, V og VI, i forordning (EF) nr. 479/2008.
- (33) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

KAPITEL 1

INDLEDENDE BESTEMMELSER

Artikel 1

Genstand

Ved denne forordning fastsættes der gennemførelsesbestemmelser til afsnit III i forordning (EF) nr. 479/2008, især for så vidt angår:

- bestemmelserne i afsnittets kapitel IV om beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser for de produkter, der er nævnt i artikel 33, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008
- bestemmelserne i afsnittets kapitel V om traditionelle benævnelser for de produkter, der er nævnt i artikel 33, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008
- bestemmelserne i afsnittets kapitel VI om mærkning og præsentation af vinavlsprodukter.

⁽¹⁾ EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 185 af 25.7.2000, s. 17.

⁽³⁾ EFT L 118 af 4.5.2002, s. 1.

KAPITEL II

Artikel 6

BESKYTTEDE OPRINDELSBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER**Produktion i det afgrænsede geografiske område**

AFDELING 1

Ansøgning om beskyttelse

Artikel 2

Ansøger

1. En individuel ansøger kan være ansøger, jf. artikel 37, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, hvis det:
 - a) kan dokumenteres, at den pågældende person er den eneste producent i det afgrænsede geografiske område, og
 - b) såfremt det pågældende afgrænsede geografiske område er omgivet af områder med oprindelsesbetegnelser eller geografiske betegnelser, kan dokumenteres, at det pågældende område har kendetegn, der adskiller sig væsentligt fra de omkringliggende afgrænsede områders, eller at produktets kendetegn adskiller sig fra kendetegnene for de produkter, som fremstilles i de omkringliggende afgrænsede områder.
2. En medlemsstat eller et tredjeland eller deres respektive myndigheder kan ikke være ansøger, jf. artikel 37 i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikel 3

Ansøgning om beskyttelse

En ansøgning om beskyttelse består af de dokumenter, der kræves i henhold til artikel 35 eller 36 i forordning (EF) nr. 479/2008, og en elektronisk kopi af produktspecifikationen og enhedsdokumentet.

Ansøgningen om beskyttelse og enhedsdokumentet udfærdiges i overensstemmelse med forlæggene i bilag I og II til nærværende forordning.

Artikel 4

Betegnelse

1. Den betegnelse, der skal beskyttes, registreres kun på de(t) sprog, der anvendes til at beskrive det pågældende produkt i det afgrænsede geografiske område.
2. Betegnelsen registreres med den oprindelige stavemåde.

Artikel 5

Afgrænsning af det geografiske område

Området afgrænses detaljeret, præcist og utvetydigt.

1. Ved anvendelsen af artikel 34, stk. 1, litra a), nr. iii), og litra b), nr. iii), i forordning (EF) nr. 479/2008 og nærværende artikel forstås ved »produktion« alle processer lige fra druehøsten til afslutningen af vinfremstillingsprocessen undtagen eventuelle processer efter produktionen.

2. For produkter med en beskyttet geografisk betegnelse skal den andel af druerne på op til 15 %, der kan have oprindelse uden for det afgrænsede geografiske område, jf. artikel 34, stk. 1, litra b), nr. ii), i forordning (EF) nr. 479/2008, hidrøre fra den medlemsstat eller det tredjeland, hvori det afgrænsede område ligger.

3. Uanset artikel 34, stk. 1, litra a), nr. ii), i forordning (EF) nr. 479/2008 gælder del B, punkt 3, i bilag III til Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 ⁽¹⁾ vedrørende ønologiske fremgangsmåder og restriktioner.

4. Uanset artikel 34, stk. 1, litra a), nr. iii), og stk. 1, litra b), nr. iii), i forordning (EF) nr. 479/2008 og på betingelse af, at det er fastsat i produktspecifikationen, kan et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse forarbejdes til vin enten:

- a) i et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område eller
- b) i et område beliggende i samme administrative enhed eller i en tilstødende administrativ enhed i overensstemmelse med de nationale regler, eller
- c) hvis det drejer sig om en grænseoverskridende oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, eller hvis der er indgået en aftale om kontrolforanstaltninger mellem to eller flere medlemsstater eller mellem en eller flere medlemsstater og et eller flere tredjelande, kan et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse forarbejdes til vin i et område, der ligger i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Uanset artikel 34, stk. 1, litra b), nr. iii), i forordning (EF) nr. 479/2008 og på betingelse af, at det er fastsat i produktspecifikationen, kan vin med en beskyttet geografisk betegnelse fortsat forarbejdes til vin i et område, der ikke ligger i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område, indtil den 31. december 2012.

Uanset artikel 34, stk. 1, litra a), nr. iii), i forordning (EF) nr. 479/2008 og på betingelse af, at det er fastsat i produktspecifikationen, kan et produkt forarbejdes til mousserende vin eller perlevin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i et område, der ikke ligger i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område, hvis denne fremgangsmåde blev brugt før den 1. marts 1986.

⁽¹⁾ Se side 1 i denne EUT.

Artikel 7

Sammenhæng

1. Oplysningerne til bekræftelse af den geografiske sammenhæng, jf. artikel 35, stk. 2, litra g), i forordning (EF) nr. 479/2008, skal forklare, i hvilket omfang det afgrænsede geografiske områdes kendetegn har indflydelse på det færdige produkt.

Omfatter ansøgningerne flere kategorier af vinavlsprodukter, skal oplysningerne til bekræftelse af sammenhængen dokumenteres for hvert vinavlsprodukt.

2. Når det drejer sig om en oprindelsesbetegnelse, skal produktspecifikationen indeholde:

- a) nærmere oplysninger om det geografiske område, især om naturforhold og menneskelige faktorer, af relevans for sammenhængen
- b) nærmere oplysninger om produktets kvalitet eller kendetegn, der i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske område
- c) en beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis litra a) og b).

3. Når det drejer sig om en geografisk betegnelse, skal produktspecifikationen indeholde:

- a) nærmere oplysninger om det geografiske område af relevans for sammenhængen
- b) nærmere oplysninger om produktets kvalitet, omdømme eller andre specifikke kendetegn, der kan tilskrives den geografiske oprindelse
- c) en beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis litra a) og b).

4. Af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse skal det fremgå, om den bygger på en specifik kvalitet eller et specifikt omdømme eller andre kendetegn, der kan tilskrives den geografiske oprindelse.

Artikel 8

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Fremgår det af en produktspecifikation, at produktet skal emballeres i det afgrænsede geografiske område eller i et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område i henhold til et krav som nævnt i artikel 35, stk. 2, litra h), i forordning (EF) nr. 479/2008, skal dette krav begrundes for det pågældende produkt.

AFDELING 2

Kommissionens behandlingsprocedure

Artikel 9

Modtagelse af ansøgningen

1. Ansøgningen sendes til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. En ansøgning betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor ansøgningen er optaget i Kommissionens postregistrering. Denne dato offentliggøres på passende måde.

2. Kommissionen påfører ansøgningsdokumenterne modtagelsesdatoen og ansøgningens journalnummer.

Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren, der er etableret i det pågældende tredjeland, modtager en kvittering for modtagelsen, som indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
- b) den betegnelse, der skal registreres
- c) antal modtagne sider
- d) dato for ansøgningens modtagelse.

Artikel 10

Indgivelse af en grænseoverskridende ansøgning

1. Der kan indgives en fælles ansøgning om beskyttelse af en grænseoverskridende betegnelse for et grænseoverskridende geografisk område af flere producentsammenslutninger, der repræsenterer dette område.

2. Er der udelukkende involveret medlemsstater, anvendes den forudgående nationale procedure, der er omhandlet i artikel 38 i forordning (EF) nr. 479/2008, i alle de pågældende medlemsstater.

Ved anvendelsen af artikel 38, stk. 5, i forordning (EF) nr. 479/2008 sender en medlemsstat på de øvrige medlemsstaters vegne Kommissionen en grænseoverskridende ansøgning, der fra hver af de øvrige medlemsstater indeholder en bemyndigelse af den medlemsstat, der har indsendt ansøgningen, til at handle på deres vegne.

3. Vedrører en grænseoverskridende ansøgning kun tredjelande, sendes den enten til Kommissionen af en af ansøgersammenslutningerne på vegne af de øvrige eller af et af tredjelandene på vegne af de øvrige tredjelande, og den skal indeholde følgende:

- a) oplysninger, der beviser, at betingelserne i artikel 34 og 35 i forordning (EF) nr. 479/2008 er opfyldt

- b) bevis for beskyttelsen i de pågældende tredjelande
- c) en bemyndigelse fra hvert af de øvrige tredjelande, jf. stk. 2.

4. Vedrører en grænseoverskridende ansøgning mindst en medlemsstat og mindst et tredjeland, anvendes den forudgående nationale procedure, jf. artikel 38 i forordning (EF) nr. 479/2008, i alle de berørte medlemsstater. Ansøgningen sendes til Kommissionen af en af medlemsstaterne eller et af tredjelandene eller af en af ansøgersammenslutningerne i et af tredjelandene, og den skal indeholde følgende:

- a) oplysninger, der beviser, at betingelserne i artikel 34 og 35 i forordning (EF) nr. 479/2008 er opfyldt
- b) bevis for beskyttelsen i de pågældende tredjelande
- c) en bemyndigelse fra hver af de øvrige medlemsstater og hvert af de øvrige tredjelande, jf. stk. 2.

5. Meddelelser fra Kommissionen eller afgørelser, den træffer, sendes til den medlemsstat, det tredjeland eller den producent-sammenslutning etableret i et tredjeland, som har sendt Kommissionen en grænseoverskridende ansøgning, jf. denne artikels stk. 2, 3 og 4.

Artikel 11

Antagelighed

1. For at afgøre, om en ansøgning om beskyttelse kan antages, kontrollerer Kommissionen, at registreringsansøgningen, jf. bilag I, er udfyldt, og at støttedokumenterne er vedlagt ansøgningen.

2. Anses en registreringsansøgning for at kunne antages, underrettes medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland herom.

Er ansøgningen ikke udfyldt eller kun delvis udfyldt, eller er de støttedokumenter, der er nævnt i stk. 1, ikke fremlagt samtidig med registreringsansøgningen, eller mangler nogle af dem, underretter Kommissionen ansøgeren herom og opfordrer vedkommende til at afhjælpe manglerne inden for to måneder. Afhjælpes manglerne ikke inden for fristen, afviser Kommissionen at antage ansøgningen. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om, at ansøgningen ikke kan antages.

Artikel 12

Undersøgelse af gyldighed

1. Opfylder en ansøgning om beskyttelse af en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse, der kan antages, ikke kravene i artikel 34 og 35 i forordning (EF) nr. 479/2008, underretter Kommissionen medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland om grundene til afvisningen og sætter en frist for tilbagetrækning eller ændring af ansøgningen eller fremsættelse af bemærkninger.

2. Afhjælper medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland ikke hindringerne for registreringen inden for den fastsatte frist, afviser Kommissionen ansøgningen i henhold til artikel 39, stk. 3, i forordning (EF) nr. 479/2008.

3. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at afvise en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse på grundlag af de dokumenter og oplysninger, den har til rådighed. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om afvisning.

AFDELING 3

Indsigelsesprocedurer

Artikel 13

National indsigelsesprocedure i forbindelse med grænseoverskridende ansøgninger

Vedrører en grænseoverskridende ansøgning kun medlemsstater eller mindst en medlemsstat og mindst et tredjeland, anvendes indsigelsesproceduren i alle de berørte medlemsstater, jf. artikel 38, stk. 3, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikel 14

Indsigelser i henhold til EF-proceduren

1. Indsigelser som nævnt i artikel 40 i forordning (EF) nr. 479/2008 udfærdiges på grundlag af forlægget i bilag III til nærværende forordning. Indsigelsen sendes til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. En indsigelse betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor indsigelsen er optaget i Kommissionens postregistrering. Denne dato offentliggøres på passende måde.

2. Kommissionen påfører indsigelsesdokumenterne modtagelsesdatoen og indsigelsens journalnummer.

Den indsigende part modtager en kvittering for modtagelsen, som mindst indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
- b) antal modtagne sider
- c) dato for indsigelsens modtagelse.

Artikel 15

Antagelighed som led i EF-proceduren

1. For at bestemme, om en indsigelse kan antages i henhold til artikel 40 i forordning (EF) nr. 479/2008, kontrollerer Kommissionen, om de(n) påberåbte ældre rettighed(er) og grunden(e) til indsigelsen er anført deri og blev modtaget af Kommissionen inden fristens udløb.

2. Er indsigelsen baseret på et ældre varemærkes anseelse og omdømme, jf. artikel 43, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, skal indsigelsen vedlægges bevis for, at der er blevet ansøgt om det ældre varemærke, at det er blevet registreret eller anvendt, fx registreringsbevis eller bevis for anvendelsen og bevis for varemærkets anseelse og omdømme.

3. Alle behørigt begrundede indsigelser skal indeholde oplysninger om de faktiske forhold, beviser og argumenter til støtte for indsigelsen samt al relevant dokumentation.

De oplysninger og beviser, der skal fremlægges som belæg for anvendelsen af et ældre varemærke, skal omfatte information om, hvor, hvor længe og i hvilket omfang det ældre varemærke er anvendt, og af hvilken art det er, og information om dets anseelse og omdømme.

4. Er oplysningerne om de(n) påberåbte ældre rettighed(er), grunden(e), de faktiske forhold, beviserne eller argumenterne eller dokumentationen, jf. stk. 1-3, ikke fremlagt samtidig med indsigelsen, eller mangler nogle af dem, underretter Kommissionen den indsigende part herom og opfordrer vedkommende til at afhjælpe manglerne inden for to måneder. Afhjælpes manglerne ikke inden for fristen, afviser Kommissionen at antage indsigelsen. Den indsigende part, medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om, at indsigelsen ikke kan antages.

5. Anses en indsigelse for ikke at kunne antages, underrettes medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland herom.

Artikel 16

Undersøgelse af en indsigelse som led i EF-proceduren

1. Har Kommissionen ikke afvist indsigelsen i henhold til artikel 15, stk. 4, giver den medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland meddelelse om indsigelsen og opfordrer dem til at fremsætte deres bemærkninger senest to måneder efter meddelelsen. Bemærkninger, der modtages inden for denne frist på to måneder, sendes til den indsigende part.

Som led i undersøgelsen af en indsigelse opfordrer Kommissionen parterne til eventuelt at fremsætte bemærkninger til de meddelelser, der er modtaget fra de øvrige parter, senest to måneder efter opfordringen.

2. Fremsætter medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland eller den indsigende part ingen bemærkninger, eller overholdes fristerne ikke, træffer Kommissionen afgørelse om indsigelsen.

3. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at afvise eller registrere en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse på grundlag af det bevismateriale, den har til rådighed. Den indsigende part og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder og ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om afvisning.

4. Efter en forudgående undersøgelse af en eller flere indsigelser fra flere indsigende parter er det muligt, at registreringsansøgningen ikke kan godkendes; i sådanne tilfælde kan Kommissionen suspendere de øvrige indsigelsesprocedurer. Kommissionen underretter de øvrige indsigende parter om alle afgørelser, der er truffet som led i proceduren, og som vedrører dem.

Afvises en ansøgning, betragtes suspenderede indsigelsesprocedurer som afsluttet, og de indsigende parter underrettes herom.

AFDELING 4

Beskyttelse

Artikel 17

Afgørelse om beskyttelse

1. Medmindre ansøgningerne om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser eller geografiske betegnelser afvises i henhold til artikel 11, 12, 16 eller 28, træffer Kommissionen afgørelse om at beskytte oprindelsesbetegnelserne eller de geografiske betegnelser.

2. Afgørelser om beskyttelse, der er truffet i henhold til artikel 41 i forordning (EF) nr. 479/2008, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Artikel 18

Register

1. Kommissionen fører »registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser«, i det følgende benævnt »registret«, jf. artikel 46 i forordning (EF) nr. 479/2008.

2. En oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse, der er godkendt, indføres i registret.

Når det drejer sig om betegnelser, der er registreret i henhold til artikel 51, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, indfører Kommissionen de oplysninger, der er fastsat i nærværende artikels stk. 3, undtagen oplysningen i litra f), i registret.

3. Kommissionen indfører følgende oplysninger i registret:

- produktets eller produkternes registrerede betegnelse
- at betegnelsen er beskyttet som geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse
- oprindelseslandets eller -landenes navn
- registreringsdato
- henvisning til den retsakt, hvorved betegnelsen registreres
- henvisning til enhedsdokumentet.

*Artikel 19***Beskyttelse**

1. Beskyttelsen af en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse gælder fra det tidspunkt, den indføres i registret.

2. Ved ulovlig anvendelse af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse træffer medlemsstaternes myndigheder på eget initiativ, jf. artikel 45, stk. 4, i forordning (EF) nr. 479/2008, eller efter anmodning fra en part de nødvendige foranstaltninger til at bringe den ulovlige anvendelse til ophør og forhindre, at de pågældende produkter afsættes eller eksporteres.

3. Beskyttelsen af en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse gælder for hele betegnelsen, herunder dens bestanddele, såfremt de har det fornødne særpræg. Bestanddele uden fornødent særpræg eller generiske bestanddele, der indgår i en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, beskyttes ikke.

*AFDELING 5***Ændringer og annullering***Artikel 20***Ændring af produktspecifikationen eller enhedsdokumentet**

1. En ansøgning om godkendelse af ændringer af produktspecifikationen fra en ansøger om beskyttelse af en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse, jf. artikel 37 i forordning (EF) nr. 479/2008, udfærdiges i henhold til bilag IV til nærværende forordning.

2. For at bestemme, om en ansøgning om godkendelse af ændringer af produktspecifikationen i henhold til artikel 49, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 kan antages, kontrollerer Kommissionen, om den har modtaget de oplysninger, der kræves i henhold til artikel 35, stk. 2, i nævnte forordning, og en udfyldt ansøgning som nævnt i nærværende artikels stk. 1.

3. Ved anvendelsen af artikel 49, stk. 2, første punktum, i forordning (EF) nr. 479/2008 finder artikel 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 og 18 i nærværende forordning tilsvarende anvendelse.

4. En ændring er af mindre omfang, hvis:

- a) den ikke vedrører produktets vigtigste kendetegn
- b) den ikke ændrer ved sammenhængen
- c) den ikke indebærer en ændring af produktets betegnelse eller nogen del af produktets betegnelse
- d) den ingen indflydelse har på det afgrænsede geografiske område
- e) den ikke medfører yderligere restriktioner for afsætningen af produktet.

5. Indgives ansøgningen om godkendelse af ændringer af produktspecifikationen af en anden ansøger end den oprindelige ansøger, giver Kommissionen den oprindelige ansøger meddelelse om ansøgningen.

6. Beslutter Kommissionen at godkende en ændring af produktspecifikationen, der har indflydelse på eller omfatter en ændring af oplysningerne i registret, sletter den de oprindelige oplysninger af registret og indfører de nye med virkning fra den dato, hvor den pågældende afgørelse får virkning.

*Artikel 21***Anmodning om annullering**

1. En annulleringsanmodning, jf. artikel 50 i forordning (EF) nr. 479/2008, udfærdiges efter forlægget i bilag V til nærværende forordning. Annulleringsanmodningen indgives til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. Annulleringsanmodningen betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor anmodningen er optaget i Kommissionens postregistrering. Denne dato offentliggøres på passende måde.

2. Kommissionen påfører dokumenterne i annulleringsanmodningen modtagelsesdatoen og annulleringsanmodningens journalnummer.

Ophavsmanden til annulleringsanmodningen modtager en kvittering for modtagelsen, der mindst indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
 - b) antal modtagne sider
 - c) dato for anmodningens modtagelse.
3. Stk. 1 og 2 gælder ikke, hvis Kommissionen tager initiativ til annulleringen.

*Artikel 22***Antagelighed**

1. Når det skal bestemmes, om en annulleringsanmodning kan antages, jf. artikel 50 i forordning (EF) nr. 479/2008, kontrollerer Kommissionen, om der i anmodningen:

- a) er anført, hvilken legitim interesse og begrundelse og hvilket motiv ophavsmanden til annulleringsanmodningen har
- b) redegøres for annulleringsgrunden
- c) henvises til en erklæring til støtte for annulleringsanmodningen fra den medlemsstat eller det tredjeland, hvor ophavsmanden til anmodningen har bopæl eller sæde.

2. Alle annulleringsanmodninger skal indeholde oplysninger om de faktiske forhold, beviser og argumenter til støtte for annulleringen samt al relevant dokumentation.

3. Er oplysningerne om grundene, de faktiske forhold, beviserne og argumenterne eller dokumentationen, jf. stk. 1 og 2, ikke fremlagt samtidig med annulleringsanmodningen, eller mangler nogle af dem, underretter Kommissionen ophavsmanden til annulleringsanmodningen herom og opfordrer vedkommende til at afhjælpe manglerne inden for to måneder. Afhjælpes manglerne ikke inden for fristen, afviser Kommissionen at antage anmodningen. Ophavsmanden til annulleringsanmodningen og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ophavsmanden til annulleringsanmodningen etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om, at anmodningen ikke kan antages.

4. Anses en annulleringsanmodning for at kunne antages, eller har Kommissionen på eget initiativ indledt en annulleringsprocedure, underrettes medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgerne etableret i det pågældende tredjeland, hvis oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse berøres af annulleringen, herom.

Artikel 23

Undersøgelse af en annullering

1. Har Kommissionen ikke afvist annulleringsanmodningen i henhold til artikel 22, stk. 3, giver den medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller de pågældende producenter etableret i det pågældende tredjeland meddelelse om annulleringen og opfordrer dem til at fremsætte deres bemærkninger senest to måneder efter meddelelsen. Bemærkninger, der modtages inden for denne frist på to måneder, sendes eventuelt til ophavsmanden til annulleringsanmodningen.

Som led i undersøgelsen af en annullering opfordrer Kommissionen parterne til eventuelt at fremsætte bemærkninger til de meddelelser, der er modtaget fra de øvrige parter, senest to måneder efter opfordringen.

2. Fremsætter medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland eller ophavsmanden til annulleringsanmodningen ingen bemærkninger, eller overholdes fristerne ikke, træffer Kommissionen afgørelse om annulleringen.

3. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at annullere den pågældende oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse på grundlag af det bevismateriale, den har til rådighed. Den undersøger, om produktspecifikationen for et vinavlsprodukt med en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse ikke længere kan overholdes, eller om overholdelsen ikke længere kan garanteres, især hvis betingelserne i artikel 35 i forordning (EF) nr. 479/2008 ikke længere er opfyldt eller ikke længere vil kunne opfyldes i den nærmeste fremtid.

Ophavsmanden til annulleringsanmodningen og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder og ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om annullering.

4. Efter en forudgående undersøgelse af en eller flere annulleringsanmodninger fra flere parter er det muligt, at det ikke kan accepteres fortsat at beskytte en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse, i hvilket tilfælde Kommissionen kan suspendere de øvrige annulleringsprocedurer. Kommissionen underretter i så fald de øvrige ophavsmænd til annulleringsanmodningerne om alle afgørelser, der er truffet som led i proceduren, og som vedrører dem.

Annulleres en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, betragtes suspenderede annulleringsprocedurer som afsluttet, og ophavsmændene til annulleringsanmodningerne underrettes herom.

5. Når en annullering får virkning, sletter Kommissionen betegnelsen af registret.

AFDELING 6

Kontrol

Artikel 24

Erhvervsdrivendes tilkendegivelse

Erhvervsdrivende, der ønsker at deltage i hele eller en del af produktionen eller emballeringen af et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal tilkendegive dette over for myndighederne, jf. artikel 47 i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikel 25

Årlig kontrol

1. Den årlige kontrol, som kontrolmyndighederne fører i henhold til artikel 48, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, består af følgende:

- a) en organoleptisk og en analytisk undersøgelse af produkter med oprindelsesbetegnelse
- b) enten kun en analytisk undersøgelse eller også både en organoleptisk og en analytisk undersøgelse af produkter med geografisk betegnelse og
- c) kontrol af, at betingelserne i produktspecifikationen er overholdt.

Den årlige kontrol finder sted i den medlemsstat, hvor produktionen er foregået i henhold til produktspecifikationen, og føres

- a) ved stikprøvekontrol på grundlag af en risikoanalyse eller
- b) ved prøveudtagning eller
- c) systematisk.

Ved stikprøvekontrol udvælger medlemsstaterne det minimumsantal erhvervsdrivende, der skal kontrolleres.

Ved prøveudtagning sørger medlemsstaterne for, at kontrollerne i kraft af antallet, arten og hyppigheden er repræsentative for hele det afgrænsede geografiske område og står i forhold til mængden af vinavlsprodukter, der er afsat eller opbevares med henblik på at blive afsat.

Stikprøvekontrollen kan kombineres med prøveudtagning.

2. Undersøgelserne i stk. 1, første afsnit, litra a) og b), udføres på anonyme prøver og skal vise, at produktet er i overensstemmelse med kendetegnene og kvaliteten i produktspecifikationen for den pågældende oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse, og skal udføres på alle produktionsstadier, herunder emballeringsstadiet, eller senere. Hver prøve skal være repræsentativ for den pågældende vin, som den erhvervsdrivende har på lager.

3. For at undersøge, om produktspecifikationen, jf. stk. 1, første afsnit, litra c), er overholdt, kontrollerer kontrolmyndighederne:

- a) de erhvervsdrivendes lokaler for at fastslå, om de erhvervsdrivende rent faktisk er i stand til at overholde betingelserne i produktspecifikationen
- b) produkterne på et ethvert produktionsstadium, herunder emballeringsstadiet, på grundlag af en kontrolplan, som kontrolmyndighederne udarbejder på forhånd, og som de erhvervsdrivende har kendskab til, og som omfatter alle produktionsstadier.

4. Den årlige kontrol skal sikre, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller beskyttede geografiske betegnelse kun anvendes til et produkt, hvis:

- a) resultaterne af de undersøgelser, der er nævnt i stk. 1, første afsnit, litra a) og b), og i stk. 2, dokumenterer, at det pågældende produkt overholder de gældende grænseværdier og har alle de egenskaber, som kræves for den pågældende oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse
- b) om de øvrige betingelser i produktspecifikationen er overholdt, jf. procedurerne i stk. 3.

5. Produkter, der ikke opfylder betingelserne i denne artikel, må gerne bringes i omsætning, men i så fald uden den pågældende oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse og kun hvis de øvrige retlige betingelser er opfyldt.

6. Drejer det sig om en grænseoverskridende beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, kan kontrollen føres af en hvilken som helst af kontrolmyndighederne i de medlemsstater, der har interesse i oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

7. Føres den årlige kontrol på det stadium, hvor produktet emballeres i en medlemsstat, som ikke er den medlemsstat, hvor produktionen har fundet sted, finder artikel 84 i Kommissionens forordning (EF) nr. 555/2008 ⁽¹⁾ anvendelse.

8. Stk. 1-7 gælder for vin med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, hvis den pågældende betegnelse opfylder kravene i artikel 38, stk. 5, i forordning (EF) nr. 479/2008.

⁽¹⁾ EUT L 170 af 30.6.2008, s. 1.

Artikel 26

Analytisk og organoleptisk undersøgelse

Den analytiske og organoleptiske undersøgelse, der er nævnt i artikel 25, stk. 1, første afsnit, litra a) og b), består af:

- a) en analyse af den pågældende vin, hvor følgende karakteristiske egenskaber måles:
 - i) på grundlag af en fysisk og kemisk analyse:
 - det totale og det virkelige alkoholindhold
 - det totale sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose (herunder sakkarose i perlevin og mousserende vin)
 - totalt syreindhold
 - indhold af flygtige syrer
 - totalt svovldioxidindhold
 - ii) på grundlag af en supplerende analyse:
 - kuldioxidindholdet (perlevin og mousserende vin, overtryk i bar ved 20 °C)
 - andre karakteristiske egenskaber, som er fastsat i medlemsstaternes lovgivning eller i produktspecifikationen for de pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.
- b) en organoleptisk undersøgelse, der omfatter udseende, lugt og smag.

Artikel 27

Kontrol af produkter med oprindelse i tredjelande

Er tredjelandets vine beskyttet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, sender det pågældende tredjeland på begæring Kommissionen oplysninger om de myndigheder, der er nævnt i artikel 48, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, og om de aspekter, kontrollen omfatter, og bevis for, at den pågældende vin opfylder de betingelser, der gælder for oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

AFDELING 7

Omdannelse til geografisk betegnelse

Artikel 28

Anmodning

1. En medlemsstat eller et tredjelands myndigheder eller en ansøger etableret i det pågældende tredjeland kan anmode om, at en beskyttet oprindelsesbetegnelse omdannes til en beskyttet geografisk betegnelse, hvis det ikke længere er muligt at overholde produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse, eller det ikke længere kan garanteres, at den vil blive overholdt.

Omdannelsesanmodningen, der indgives til Kommissionen, udfærdiges efter forlægget i bilag VI til denne forordning. Omdannelsesanmodningen indgives til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. Omdannelsesanmodningen betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor anmodningen er optaget i Kommissionens postregistrering.

2. Opfylder en anmodning om omdannelse til en geografisk betegnelse ikke kravene i artikel 34 og 35 i forordning (EF) nr. 479/2008, underretter Kommissionen medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland om grundene til afvisningen og opfordrer dem til at trække anmodningen tilbage eller ændre den eller fremsætte deres bemærkninger inden for to måneder.

3. Har medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland ikke afhjulpet hindringerne for omdannelsen til en geografisk betegnelse inden for den fastsatte frist, afviser Kommissionen anmodningen.

4. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at afvise omdannelsesanmodningen på grundlag af det bevismateriale, den har til rådighed. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om afvisning.

5. Artikel 40 og artikel 49, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 anvendes ikke.

KAPITEL III

TRADITIONELLE BENÆVNELSER

AFDELING 1

Ansøgning

Artikel 29

Ansøgere

1. Medlemsstaternes og tredjelandes myndigheder og repræsentative erhvervsorganisationer etableret i tredjelande kan ansøge Kommissionen om beskyttelse af traditionelle benævnelser, jf. artikel 54, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.

2. Ved »repræsentativ erhvervsorganisation« forstår enhver producentorganisation eller sammenslutning af producentorganisationer, der har indført samme regler inden for et eller flere bestemte vindyrkningsområder med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, og som har mindst to tredjedele af producenterne i det eller de områder med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, den dækker, som medlemmer og tegner sig for mindst to tredjedele af områdets/områdernes produktion. En repræsentativ erhvervsorganisation må kun ansøge om beskyttelse for vine, den selv producerer.

Artikel 30

Ansøgning om beskyttelse

1. Ansøgninger om beskyttelse af en traditionel benævnelse udfærdiges efter forlægget i bilag VII og vedlægges de regler, der gælder for anvendelse af den pågældende benævnelse.

2. Indgiver en repræsentativ erhvervsorganisation etableret i et tredjeland en ansøgning, vedlægges der også oplysninger om erhvervsorganisationen. Disse oplysninger, der eventuelt omfatter relevante oplysninger om den repræsentative erhvervsorganisations medlemmer, findes i bilag XI.

Artikel 31

Sprog

1. Den benævnelse, der skal beskyttes, skal enten være:

- a) på de(t) officielle sprog, regionale sprog i den medlemsstat eller det tredjeland, hvor benævnelsen stammer fra, eller
- b) på det sprog, der i handelen anvendes for denne benævnelse.

En benævnelse, der anvendes på et bestemt sprog, skal henvise til specifikke produkter, jf. artikel 33, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.

2. Benævnelsen registreres med den oprindelige stavemåde.

Artikel 32

Regler for traditionelle benævnelser i tredjelande

1. Artikel 54, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 finder tilsvarende anvendelse på benævnelser, der traditionelt anvendes i tredjelande i forbindelse med vinavlsprodukter med geografiske betegnelser i de pågældende tredjelande.

2. For vine med oprindelse i tredjelande, hvis etiketter er forsynet med andre traditionelle angivelser end de traditionelle benævnelser, der er anført i bilag XII, er det tilladt at anvende disse traditionelle angivelser på etiketterne i overensstemmelse med de gældende regler i de pågældende tredjelande, inklusive angivelser, der er fastsat af repræsentative erhvervsorganisationer.

AFDELING 2

Behandlingsprocedure

Artikel 33

Indgivelse af ansøgning

Kommissionen påfører ansøgningsdokumenterne modtagelsesdatoen og ansøgningens journalnummer. Ansøgningen sendes til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. En ansøgning betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor ansøgningen er optaget i Kommissionens postregistrering. Denne dato og den traditionelle benævnelse offentliggøres på passende måde.

Ansøgeren modtager en kvittering for modtagelsen, som mindst indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
- b) den traditionelle benævnelse
- c) antal modtagne dokumenter
- d) modtagelsesdato.

Artikel 34

Antagelighed

Kommissionen kontrollerer, at ansøgningen er behørigt udfyldt og vedlagt den forlangte dokumentation, jf. artikel 30.

Er ansøgningen ufuldstændigt udfyldt, eller mangler der dokumentation, eller er den ufuldstændig, underretter Kommissionen ansøgeren herom og opfordrer vedkommende til at afhjælpe manglerne inden for to måneder. Afhjælpes manglerne ikke inden for fristen, afviser Kommissionen at antage ansøgningen. Ansøgeren får meddelelse om afgørelsen om, at ansøgningen ikke kan antages.

Artikel 35

Betingelser for gyldighed

1. En traditionel benævnelse anerkendes, hvis:
 - a) den er i overensstemmelse med definitionen i artikel 54, stk. 1, litra a) eller b), i forordning (EF) nr. 479/2008 og opfylder betingelserne i artikel 31 i nærværende forordning
 - b) benævnelsen udelukkende består af:
 - i) et navn, der traditionelt anvendes i handelen på en stor del af EF's eller det pågældende tredjeland's område for at holde bestemte kategorier vinavlsprodukter adskilt, jf. artikel 33, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, eller
 - ii) et kendt navn, der traditionelt anvendes i handelen i hvert fald på den pågældende medlemsstats eller det pågældende tredjeland's område for at holde bestemte kategorier vinavlsprodukter adskilt, jf. artikel 33, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008
 - c) benævnelsen:
 - i) ikke er generisk
 - ii) er defineret og reguleret i medlemsstatens lovgivning eller

- iii) er omfattet af anvendelsesbetingelser, der er i overensstemmelse med reglerne for vinproducenterne i det pågældende tredjeland, herunder de regler, der er fastsat af repræsentative erhvervsorganisationer.

2. Ved anvendelsen af stk. 1, litra b), forstås ved traditionel anvendelse:

- a) mindst fem år for benævnelser på sprog som nævnt i artikel 31, litra a), i denne forordning
- b) mindst femten år for benævnelser på et sprog som nævnt i artikel 31, litra b), i denne forordning.

3. Ved anvendelsen af stk. 1, litra c), nr. i), forstås ved generisk benævnelse navnet på en traditionel benævnelse, der, selv om den vedrører en bestemt produktionsmetode eller ældningsmetode eller en kvalitet, farve eller stedtype eller et forhold, der har med et vinavlsprodukts historie at gøre, er blevet den almindelige betegnelse for det pågældende vinavlsprodukt i EF.

4. Betingelsen i nærværende artikels stk. 1, litra b), gælder ikke for traditionelle benævnelser som omhandlet i artikel 54, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikel 36

Grunde til afvisning

1. Er en ansøgning om beskyttelse af en traditionel benævnelse ikke i overensstemmelse med definitionen i artikel 54, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 og kravene i artikel 31 og 35, underretter Kommissionen ansøgeren om grundene til afvisningen og sætter en frist på to måneder fra fremsendelsen af denne meddelelse til at trække ansøgningen tilbage eller ændre den eller fremsætte bemærkninger.

Kommissionen træffer på grundlag af de oplysninger, den har til rådighed, afgørelse om, hvorvidt benævnelsen kan beskyttes.

2. Afhjælper ansøgeren ikke hindringerne inden for den fastsatte frist, jf. stk. 1, afviser Kommissionen ansøgningen. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at afvise den pågældende traditionelle benævnelse på grundlag af de dokumenter og oplysninger, den har til rådighed. Ansøgeren underrettes om afgørelsen om, at ansøgningen er afvist.

AFDELING 3

Indsigelsesprocedurer

Artikel 37

Anmodning om indsigelse

1. Senest to måneder efter den offentliggørelse, der er omhandlet i artikel 33, stk. 1, kan medlemsstater eller tredjelande eller fysiske eller juridiske personer, der har en legitim interesse, gøre indsigelse mod den foreslåede anerkendelse ved at indgive en indsigelsesanmodning.

2. Indsigelsesanmodningen udfærdiges efter forlægget i bilag VIII og sendes til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. Indsigelsesanmodningen betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor anmodningen er optaget i Kommissionens postregistrering.

3. Kommissionen påfører dokumenterne i indsigelsesanmodningen modtagelsesdatoen og indsigelsesanmodningens journalnummer.

Den indsigende part modtager en kvittering for modtagelsen, som mindst indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
- b) antal modtagne sider
- c) dato for anmodningens modtagelse.

Artikel 38

Antagelighed

1. For at bestemme, om en indsigelse kan antages, kontrollerer Kommissionen, om de(n) påberåbte ældre rettighed(er) og grunden(e) til indsigelsen er anført deri og blev modtaget af Kommissionen inden for den fastsatte frist, jf. artikel 37, stk. 1.

2. Er indsigelsen baseret på et ældre varemærkes anseelse og omdømme, jf. artikel 41, stk. 2, skal indsigelsesanmodningen vedlægges bevis for, at der er blevet ansøgt om det ældre varemærke, at det er blevet registreret eller anvendt, fx registreringsbevis og bevis for varemærkets anseelse og omdømme.

3. Alle behørigt begrundede indsigelsesanmodninger skal indeholde oplysninger om de faktiske forhold, beviser og argumenter til støtte for indsigelsen samt al relevant dokumentation.

De oplysninger og beviser, der skal fremlægges som belæg for anvendelsen af et ældre varemærke, skal omfatte information om, hvor, hvor længe og i hvilket omfang det ældre varemærke er anvendt, og af hvilken art det er, og information om dets anseelse og omdømme.

4. Er oplysningerne om de(n) påberåbte ældre rettighed(er), grunden(e), de faktiske forhold, beviserne eller argumenterne eller dokumentationen, jf. stk. 1-3, ikke fremlagt samtidig med indsigelsesanmodningen, eller mangler nogle af dem, underretter Kommissionen den indsigende part herom og opfordrer vedkommende til at afhjælpe manglerne inden for to måneder. Afhjælpes manglerne ikke inden for fristen, afviser Kommissionen at antage anmodningen. Den indsigende part og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller den repræsentative erhvervsorganisation etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om, at anmodningen ikke kan antages.

5. Kan en indsigelsesanmodning ikke antages, underrettes medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller den repræsentative erhvervsorganisation i det pågældende tredjeland herom.

Artikel 39

Undersøgelse af en indsigelse

1. Har Kommissionen ikke afvist indsigelsesanmodningen i henhold til artikel 38, stk. 4, giver den medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller den repræsentative erhvervsorganisation etableret i det pågældende tredjeland meddelelse om indsigelsen og opfordrer dem til at fremsætte deres bemærkninger senest to måneder efter meddelelsen. Bemærkninger, der modtages inden for denne frist på to måneder, sendes til den indsigende part.

Som led i undersøgelsen af en indsigelse opfordrer Kommissionen parterne til eventuelt at fremsætte bemærkninger til de meddelelser, der er modtaget fra de øvrige parter, senest to måneder efter opfordringen.

2. Fremsætter medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller den repræsentative erhvervsorganisation etableret i det pågældende tredjeland eller den indsigende part ingen bemærkninger, eller overholdes fristerne ikke, træffer Kommissionen afgørelse om indsigelsen.

3. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at afvise eller anerkende den pågældende traditionelle benævnelse på grundlag af det bevismateriale, den har til rådighed. Den undersøger, om de betingelser, der er nævnt i artikel 40, stk. 1, eller artikel 41, stk. 3, eller artikel 42, ikke er opfyldt. Den indsigende part og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller den repræsentative erhvervsorganisation etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om afvisning.

4. Efter en forudgående undersøgelse af en eller flere indsigelsesanmodninger fra flere indsigende parter er det muligt, at ansøgningen om anerkendelse ikke kan godkendes; i sådanne tilfælde kan Kommissionen suspendere de øvrige indsigelsesprocedurer. Kommissionen underretter de øvrige indsigende parter om alle afgørelser, der er truffet som led i proceduren, og som vedrører dem.

Afvises en ansøgning, betragtes suspenderede procedurer som afsluttet, og de indsigende parter underrettes herom.

AFDELING 4

Beskyttelse

Artikel 40

Generel beskyttelse

1. Opfylder en ansøgning betingelserne i artikel 54, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 31 og 35, og afvises den ikke i henhold til artikel 38 og 39, indsættes den traditionelle benævnelse i bilag XII til nærværende forordning.

2. De traditionelle benævnelser, der er nævnt i bilag XII, er kun beskyttet på det sprog og for de kategorier vinavlsprodukter, som er anført i ansøgningen, mod:

- a) ethvert misbrug, selv hvis den beskyttede benævnelse er ledsaget af udtryk som fx »art«, »type«, »metode«, »manér«, »efterligning«, »smag«, »lignende« eller tilsvarende udtryk

- b) enhver anden falsk eller vildledende angivelse af produktets art, kendetegn eller hovedegenskaber på pakningen eller emballagen, i reklamerne eller i dokumenterne for det pågældende produkt
- c) enhver anden praksis, som kan vildlede forbrugerne og navnlig give indtryk af, at vinen er berettiget til den beskyttede traditionelle benævnelse.

Artikel 41

Forhold til varemærker

1. Er en traditionel benævnelse beskyttet i henhold til denne forordning, gives der afslag på registrering af et varemærke, der svarer til en af situationerne i artikel 40, hvis ansøgningen om registrering af varemærket ikke vedrører vine, der er berettiget til anvendelse af en sådan traditionel benævnelse, og indsendes efter datoen for indsendelsen til Kommissionen af ansøgningen om beskyttelse af den traditionelle benævnelse, og sidstnævnte ansøgning fører til beskyttelse af den traditionelle benævnelse.

Varemærker, der er registreret i strid med første afsnit, erklæres efter ansøgning ugyldige efter de gældende procedurer, der er nævnt i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2008/95/EF ⁽¹⁾ eller Rådets forordning (EF) nr. 40/94 ⁽²⁾.

2. Et varemærke, hvis anvendelse svarer til en af situationerne i artikel 40 i nærværende forordning, og som der er ansøgt om, eller som er registreret, eller som har vundet hævde, for så vidt denne mulighed er hjemlet i den pågældende lovgivning, på EF's område før den 4. maj 2002 eller før indgivelsen af ansøgningen om beskyttelse af den traditionelle benævnelse til Kommissionen, kan fortsat anvendes eller fornyes uanset beskyttelsen af den traditionelle benævnelse.

I så fald tillades anvendelsen af den traditionelle benævnelse sideløbende med det relevante varemærke.

3. Et navn beskyttes ikke som traditionel benævnelse, hvis beskyttelsen på grund af et varemærkes anseelse og omdømme vil kunne vildlede forbrugerne med hensyn til vinens virkelige identitet, art, kendetegn eller kvalitet.

Artikel 42

Enslydende benævnelser

1. En benævnelse, som der er indgivet ansøgning om, og som er helt eller delvis enslydende med en traditionel benævnelse, der allerede er beskyttet i henhold til dette kapitel, beskyttes med behørig hensyntagen til lokal skik og brug og risikoen for forveksling.

En enslydende benævnelse, der vildleder forbrugerne med hensyn til produkternes art, kvalitet eller virkelige oprindelse, registreres ikke, selv om benævnelsen er korrekt.

⁽¹⁾ EUT L 299 af 8.11.2008, s. 25.

⁽²⁾ EFT L 11 af 14.1.1994, s. 1.

Anvendelsen af en beskyttet enslydende benævnelse er kun tilladt, såfremt der i praksis tydeligt kan skelnes mellem den yngre beskyttede enslydende benævnelse og den traditionelle benævnelse, der allerede er anført i bilag XII, idet de berørte producenter skal sikres en rimelig behandling, og forbrugerne ikke må vildledes.

2. Stk. 1 finder tilsvarende anvendelse på traditionelle benævnelser, der er beskyttet før den 1. august 2009, og som er delvis enslydende med en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse eller navnet på en druesort eller et synonym herfor, jf. bilag XV.

Artikel 43

Håndhævelse af beskyttelsen

Med henblik på anvendelsen af artikel 55 i forordning (EF) nr. 479/2008 træffer medlemsstaternes myndigheder ved ulovlig anvendelse af beskyttede traditionelle benævnelser på eget initiativ eller efter anmodning alle foranstaltninger til at standse afsætningen, herunder eksporten, af de pågældende produkter.

AFDELING 5

Annuleringsprocedure

Artikel 44

Annuleringsgrunde

En traditionel benævnelse annulleres, hvis den ikke længere er i overensstemmelse med definitionen i artikel 54, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller kravene i artikel 31 og 35, artikel 40, stk. 2, artikel 41, stk. 3, eller artikel 42.

Artikel 45

Anmodning om annullering

1. En medlemsstat, et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person, der har en legitim interesse, kan indgive en behørigt begrundet anmodning om annullering til Kommissionen udfærdiget efter forlægget i bilag IX. Annuleringsanmodningen indgives til Kommissionen på papir eller i elektronisk form. Annuleringsanmodningen betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor anmodningen er optaget i Kommissionens postregistrering. Denne dato offentliggøres på passende måde.

2. Kommissionen påfører dokumenterne i annuleringsanmodningen modtagelsesdatoen og annuleringsanmodningens journalnummer.

Ophavsmanden til annuleringsanmodningen modtager en kvittering for modtagelsen, der mindst indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
- b) antal modtagne sider
- c) dato for anmodningens modtagelse.

3. Stk. 1 og 2 gælder ikke, hvis Kommissionen tager initiativ til annulleringen.

Artikel 46

Antagelighed

1. Når det skal bestemmes, om en annulleringsanmodning kan antages, kontrollerer Kommissionen, om der i anmodningen:

- a) er anført, hvilken legitim interesse ophavsmanden til annulleringsanmodningen har
- b) redegøres for annulleringsgrunden(e)
- c) henvises til en erklæring, hvori der redegøres for, hvilken legitim interesse, hvilke grunde og hvilket motiv ophavsmanden til annulleringsanmodningen har, fra den medlemsstat eller det tredjeland, hvor ophavsmanden til anmodningen har bopæl eller sæde.

2. Alle annulleringsanmodninger skal indeholde oplysninger om de faktiske forhold, beviser og argumenter til støtte for annulleringen samt al relevant dokumentation.

3. Er oplysningerne om grundene, de faktiske forhold, beviserne og argumenterne eller dokumentationen, jf. stk. 1 og 2, ikke fremlagt samtidig med annulleringsanmodningen, eller mangler nogle af dem, underretter Kommissionen ophavsmanden til annulleringsanmodningen herom og opfordrer vedkommende til at afhjælpe manglerne inden for to måneder. Afhjælpes manglerne ikke inden for fristen, afviser Kommissionen at antage anmodningen. Ophavsmanden til annulleringsanmodningen og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ophavsmanden til annulleringsanmodningen etableret i det pågældende tredjeland underrettes om afgørelsen om, at anmodningen ikke kan antages.

4. Anses en annulleringsanmodning for at kunne antages, eller har Kommissionen på eget initiativ indledt en annulleringsprocedure, underrettes medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ophavsmanden til annulleringsanmodningen etableret i det pågældende tredjeland, hvis traditionelle benævnelse berøres af annulleringen, herom.

Artikel 47

Undersøgelse af en annullering

1. Har Kommissionen ikke afvist annulleringsanmodningen i henhold til artikel 46, stk. 3, giver den medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland meddelelse om annulleringsanmodningen og opfordrer dem til at fremsætte deres bemærkninger senest to måneder efter meddelelsen. Bemærkninger, der modtages inden for denne frist på to måneder, sendes til ophavsmanden til annulleringsanmodningen.

Som led i undersøgelsen af en annullering opfordrer Kommissionen parterne til eventuelt at fremsætte bemærkninger til de meddelelser, der er modtaget fra de øvrige parter, senest to måneder efter opfordringen.

2. Fremsætter medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder eller ansøgeren etableret i det pågældende tredjeland eller ophavsmanden til annulleringsanmodningen ingen bemærkninger inden for de fastsatte frister, træffer Kommissionen afgørelse om annulleringen.

3. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at annullere den pågældende traditionelle benævnelse på grundlag af det bevismateriale, den har til rådighed. Den undersøger, om betingelserne i artikel 44 ikke længere er opfyldt.

Ophavsmanden til annulleringsanmodningen og medlemsstatens eller tredjelandets myndigheder underrettes om afgørelsen om annullering.

4. Efter en forudgående undersøgelse af en eller flere annulleringsanmodninger fra flere parter er det muligt, at det ikke kan accepteres fortsat at beskytte en traditionel benævnelse, i hvilket tilfælde Kommissionen kan suspendere de øvrige annulleringsprocedurer. Kommissionen underretter de øvrige ophavsmænd til annulleringsanmodningerne om alle afgørelser, der er truffet som led i proceduren, og som vedrører dem.

Annulleres en traditionel benævnelse, betragtes suspenderede annulleringsprocedurer som afsluttet, og ophavsmændene til annulleringsanmodningerne underrettes herom.

5. Når en annullering får virkning, sletter Kommissionen benævnelsen af listen i bilag XII.

AFDELING 6

Eksisterende beskyttede traditionelle benævnelser

Artikel 48

Eksisterende beskyttede traditionelle benævnelser

Traditionelle benævnelser, der er beskyttet i henhold til artikel 24, 28 og 29 i forordning (EF) nr. 753/2002, beskyttes automatisk i henhold til nærværende forordning, hvis:

- a) der er sendt et resumé af definitionen eller anvendelsesbetingelserne til Kommissionen senest den 1. maj 2009
- b) medlemsstaterne eller tredjelandene ikke er ophørt med at beskytte bestemte traditionelle benævnelser.

KAPITEL IV

MÆRKNING OG PRÆSENTATION

Artikel 49

Fælles regler for alle angivelser i mærkningen

Medmindre andet er fastsat i nærværende forordning, må der i mærkningen af de produkter, der er nævnt i punkt 1 til 11 og punkt 13, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 (i det følgende benævnt »produkter«) ikke tilføjes andre angivelser end dem, der er fastsat i artikel 58, og dem, der er omhandlet i artikel 59, stk. 1, og artikel 60, stk. 1, i nævnte forordning, medmindre de opfylder kravene i artikel 2, stk. 1, litra a), i direktiv 2000/13/EF.

AFDELING 1

Obligatoriske angivelser

Artikel 50

Anførelse af obligatoriske angivelser

1. De obligatoriske angivelser, der er nævnt i artikel 58 i forordning (EF) nr. 479/2008, og de, der er nævnt i artikel 59 i samme forordning, skal stå i samme synsfelt på beholderen, så de kan læses samtidig, uden at det er nødvendigt at dreje beholderen.

Obligatoriske angivelser af partiets nummer og de angivelser, der er nævnt i artikel 51 og artikel 56, stk. 4, i nærværende forordning, kan dog anbringes uden for det synsfelt, hvor de øvrige obligatoriske angivelser står.

2. De obligatoriske angivelser, der er nævnt i stk. 1, og de, der gælder i henhold til de retsakter, som er nævnt i artikel 58 i forordning (EF) nr. 479/2008, anføres med typer, der ikke kan slettes, og som tydeligt kan skelnes fra alle øvrige påskrifter og tegninger.

Artikel 51

Anvendelse af horisontale regler

1. Hvis en eller flere af de ingredienser, der er anført i bilag IIIa til direktiv 2000/13/EF, forekommer i et af de produkter, der henvises til i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, skal de angives i mærkningen efter ordet »indeholder«. Når det gælder sulfitter, kan følgende benævnelser anføres: »sulfitter« eller »svovldioxid«.

2. Ud over den pligtige mærkning, der er nævnt i stk. 1, kan der anvendes et piktogram som vist i bilag X til nærværende forordning.

Artikel 52

Afsætning og eksport

1. Produkter, hvis etiket eller præsentation ikke er i overensstemmelse med betingelserne i nærværende forordning, må ikke afsættes i EF eller eksporteres.

2. Uanset kapitel V og VI i forordning (EF) nr. 479/2008 kan medlemsstaterne, hvis de pågældende produkter skal eksporteres, tillade, at der på etiketten på vin til eksport står angivelser, der er i strid med EF-mærkningsreglerne, hvis de kræves ifølge det pågældende tredjelandets lovgivning. Disse angivelser kan være på andre sprog end EF's officielle sprog.

Artikel 53

Forbud mod blykapsler og blyfolie

Lukkeanordningerne til produkter som omhandlet i artikel 49 må ikke være forsynet med blykapsler eller blyfolie.

Artikel 54

Virkeligt alkoholindhold

1. Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, der er nævnt i artikel 59, stk. 1, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008, anføres i hele eller halve procent.

Det tal, der angiver det virkelige alkoholindhold, efterfølges af måleenheden »% vol.«, og udtrykket »virkeligt alkoholindhold« eller »alkoholindhold« eller forkortelsen »alk.« kan være anført foran.

Uden at dette berører tolerancerne i forbindelse med den anvendte referenceanalysemetode, må det angivne virkelige alkoholindhold ikke være mere end 0,5 % vol. højere eller lavere end det indhold, der er bestemt ved analysen. For produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, der lagres i flasker i mere end tre år, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, mousserende vin tilsat kulsyre, perlevin, perlevin tilsat kulsyre, hedvin og vin af overmodne druer gælder dog, uden at dette berører tolerancerne i forbindelse med den anvendte referenceanalysemetode, at det angivne virkelige alkoholindhold ikke må være mere end 0,8 % vol. højere eller lavere end det indhold, der er bestemt ved analysen.

2. Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen angives på etiketten med mindst 5 mm høje typer, hvis det nominelle volumen er på over 100 cl, med mindst 3 mm høje typer, hvis det er på 100 cl eller derunder, men over 20 cl, og med mindst 2 mm høje typer, hvis det er på 20 cl eller derunder.

Artikel 55

Angivelse af herkomst

1. Herkomsten, jf. artikel 59, stk. 1, litra d), i forordning (EF) nr. 479/2008, angives på følgende måde:

- a) for vine som nævnt i punkt 1, 2, 3, 7 til 9 og punkt 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 uden beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse ved hjælp af et af følgende udtryk:
 - i) »vin fra (...)«, »produceret i (...)« eller »produkt fra (...)« eller tilsvarende udtryk efterfulgt af navnet på den medlemsstat eller det tredjeland, hvor druerne er høstet og forarbejdet til vin.

Drejer det sig om en grænseoverskridende vin, der er fremstillet af bestemte druesorter til vinfremstilling, jf. artikel 60, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008, må kun navnet på en eller flere medlemsstater eller et eller flere tredjelande anføres

- ii) udtrykket »EF-vin« eller tilsvarende udtryk eller »forskæring af vine med oprindelse i forskellige lande i Det Europæiske Fællesskab«, når det drejer sig om vin, som er fremkommet ved forskæring af vine med oprindelse i forskellige medlemsstater, eller

udtrykket »forskæring af vine fra forskellige lande uden for Det Europæiske Fællesskab« eller »forskæring fra (...)«, efterfulgt af navnene på de pågældende tredjelande for vin fremstillet ved forskæring af vine med oprindelse i forskellige tredjelande

- iii) udtrykket »EF-vin« eller tilsvarende udtryk eller »vin fremstillet i (...) af druer høstet i (...)« med indsættelse af navnene på de pågældende medlemsstater, for vin, der er fremstillet i en medlemsstat af druer høstet i en anden medlemsstat, eller

udtrykket »vin fremstillet i (...) af druer høstet i (...)«, med indsættelse af navnene på de pågældende tredjelande for vin, der er fremstillet i et tredjeland af druer høstet i et andet tredjeland

- b) for vine som nævnt i punkt 4, 5 og 6 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 uden beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse ved hjælp af et af følgende udtryk:

- i) udtrykket »vin fra (...)«, »produceret i (...)« eller »produkt fra (...)« eller »Sekt fra (...)« eller tilsvarende udtryk efterfulgt af navnet på den medlemsstat eller det tredjeland, hvor druerne er høstet og forarbejdet til vin

- ii) udtrykket »produceret i (...)« eller tilsvarende udtryk efterfulgt af navnet på den medlemsstat, hvor den anden alkoholgæring finder sted

- c) for vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse udtrykket »vin fra (...)«, »produceret i (...)« eller »produkt fra (...)« eller tilsvarende udtryk efterfulgt af navnet på den medlemsstat eller det tredjeland, hvor druerne er høstet og forarbejdet til vin.

Drejer det sig om en grænseoverskridende beskyttet oprindelsesbetegnelse eller grænseoverskridende beskyttet geografisk betegnelse, må kun navnet på en eller flere medlemsstater eller et eller flere tredjelande anføres.

Dette stykke finder anvendelse, medmindre andet er fastsat i artikel 56 og 67.

2. For druemost, druemost i gæring, koncentreret druemost og ung ikke-færdiggæret vin angives herkomsten, jf. artikel 59, stk. 1, litra d), i forordning (EF) nr. 479/2008, på etiketten på følgende måde:

- a) »most fra (...)« eller »most produceret i (...)« eller tilsvarende udtryk efterfulgt af navnet på medlemsstaten eller et individuelt område, som udgør en del af den medlemsstat, hvor produktet er fremstillet

- b) »forskæring af produkter fra to eller flere EF-lande« ved forskæring af produkter, der er fremstillet i to eller flere medlemsstater

- c) »most fremstillet i (...) af druer høstet i (...)« for så vidt angår druemost, som ikke er fremstillet i den medlemsstat, hvor druerne er høstet.

3. For Det Forenede Kongeriges vedkommende kan der i stedet for medlemsstatens navn anføres navnet på det land, som indgår i Det Forenede Kongerige.

Artikel 56

Angivelse af aftapningsvirksomhed, producent, importør og forhandler

1. Ved anvendelsen af artikel 59, stk. 1, litra e) og f), i forordning (EF) nr. 479/2008 og nærværende artikel forstås følgende ved:

- a) »aftapningsvirksomhed«: en fysisk eller juridisk person eller sammenslutning af fysiske eller juridiske personer, som foretager aftapning eller for egen regning lader denne foretage

- b) »aftapning«: påfyldning af det pågældende produkt på beholdere med et indhold på 60 liter eller derunder med henblik på senere salg

- c) »producent«: en fysisk eller juridisk person eller sammenslutning af fysiske eller juridiske personer, som foretager forarbejdning af druer, druemost og vin til mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, mousserende kvalitetsvin eller aromatisk mousserende kvalitetsvin eller for egen regning lader denne foretage

- d) »importør«: en fysisk eller juridisk person eller sammenslutning af fysiske eller juridiske personer, der er etableret i EF, og som bærer ansvaret for, at ikke-fællesskabsvarer, jf. artikel 4, nr. 8, i Rådets forordning (EØF) nr. 2913/92 ⁽¹⁾, overgår til fri omsætning i EF

- e) »forhandler«: en fysisk eller juridisk person eller sammenslutning af fysiske eller juridiske personer, der ikke er omfattet af definitionen af producent, og som køber og siden bringer mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, mousserende kvalitetsvin eller aromatisk mousserende kvalitetsvin i omsætning

- f) »adresse«: angivelse af den lokale administrative enhed og den medlemsstat, hvor aftapningsvirksomhedens, producentens, forhandlerens eller importørens hovedsæde er beliggende.

2. Ud over aftapningsvirksomhedens navn og adresse anføres enten

- a) udtrykket »aftapningsvirksomhed« eller »aftappet af (...)« eller

⁽¹⁾ EFT L 302 af 19.10.1992, s. 1.

b) udtryk, hvis anvendelsesbetingelser er fastlagt af de medlemsstater, hvor aftapningen af vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse finder sted:

i) på producentens bedrift eller

ii) i en producentsammenslutnings lokaler eller

iii) i en virksomhed i det afgrænsede geografiske område eller i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede geografiske område.

Hvis aftapningen foretages på fremmede anlæg, suppleres angivelsen af aftapningsvirksomheden med udtrykket »aftappet for« eller, hvis der angives navn og adresse på den, der har foretaget aftapningen for tredjemands regning, med udtrykket »aftappet for (...) af (...)«.

Finder aftapningen sted på et andet sted end på aftapningsvirksomheden, anføres der ud over de angivelser, som er nævnt i dette stykke, en henvisning til det nøjagtige sted, hvor aftapningen har fundet sted, og hvis den foregår i en anden medlemsstat, navnet på medlemsstaten.

Er der tale om andre beholdere end flasker, anføres udtrykket »emballeringsvirksomhed« og »emballeret af« i stedet for »aftapningsvirksomhed« og »aftappet af (...)«, medmindre der ikke skelnes mellem disse udtryk på det sprog, der anvendes.

3. Ud over producentens eller forhandlerens navn og adresse anføres udtrykket »producent« eller »produceret af« eller »forhandler« eller »solgt af« eller tilsvarende. Medlemsstaterne kan bestemme, at det skal være obligatorisk at anføre producenten.

4. Før importørens navn og adresse anføres udtrykket »importør« eller »importeret af (...)«.

5. De angivelser, der er nævnt i stk. 2, 3 og 4, kan anføres samlet, hvis de vedrører den samme fysiske eller juridiske person.

En af disse angivelser kan udskiftes med en kode, som fastsættes af den medlemsstat, hvor aftapningsvirksomheden, producenten, importøren eller forhandleren har hovedsæde. Koden suppleres med en henvisning til den pågældende medlemsstat. Navn og adresse på andre fysiske eller juridiske personer, der har med den erhvervsmæssige distribution at gøre, end aftapningsvirksomheden, producenten, importøren eller forhandleren, som er angivet med en kode, skal også stå på det pågældende produkts etiket.

6. Hvis aftapningsvirksomhedens, producentens, importørens eller forhandlerens navn eller adresse består af eller indeholder en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, skal navnet og adressen anføres:

a) med typer, der højst er halvt så store som dem, der enten anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller til betegnelse af den pågældende kategori vinavlsprodukt, eller

b) ved hjælp af en kode, jf. stk. 5, andet afsnit.

Medlemsstaterne kan vælge, hvilken løsning der skal anvendes i forbindelse med produkter, der er fremstillet på deres område.

Artikel 57

Angivelse af bedriften

1. De udtryk, der henviser til en bedrift i bilag XIII, undtagen navnet på aftapningsvirksomheden, producenten eller forhandleren, er forbeholdt vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, forudsat at:

a) vinen udelukkende er fremstillet af druer, der er høstet på vinbrug, som drives af den pågældende bedrift

b) hele vinfremstillingen foregår på bedriften

c) medlemsstaterne regulerer anvendelsen af deres respektive udtryk, der er anført i bilag XIII. Tredjelandene fastsætter regler for anvendelsen af deres respektive udtryk i bilag XIII, herunder de udtryk, som er fastsat af repræsentative erhvervsorganisationer.

2. Andre erhvervsdrivende, der har med afsætningen af produktet at gøre, må kun anvende en bedrifts navn, hvis den pågældende bedrift giver tilladelse til det.

Artikel 58

Angivelse af sukkerindholdet

1. De udtryk, der i del A i bilag XIV til nærværende forordning er anført til angivelse af sukkerindholdet, skal stå på etiketten for de produkter, som er nævnt i artikel 59, stk. 1, litra g), i forordning (EF) nr. 479/2008.

2. Berettiger produkternes sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose (herunder sakkarose) anvendelsen af to af udtrykkene i del A i bilag XIV, vælges kun et af de to udtryk.

3. Sukkerindholdet må ikke afvige fra det, der er anført på produktets etiket, med mere end 3 g/l, jf. dog anvendelsesbetingelserne i del A i bilag XIV.

Artikel 59

Undtagelser

Ifølge artikel 59, stk. 3, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008 kan udtrykket »beskyttet oprindelsesbetegnelse« udelades for vine med følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser, hvis denne mulighed er hjemlet i medlemsstatens lovgivning eller i det pågældende tredjelands gældende regler, herunder de regler, som er fastsat af repræsentative erhvervsorganisationer:

- | | |
|----------------|---|
| a) Cypern: | Κομμανδάρια (Commandaria) |
| b) Grækenland: | Σάμος (Samos) |
| c) Spanien: | Cava,
Jerez, Xérès eller Sherry,
Manzanilla |
| d) Frankrig: | Champagne |
| e) Italien: | Asti,
Marsala,
Franciacorta |
| f) Portugal: | Madeira eller Madère,
Port eller Porto |

Artikel 60

Særlige regler for mousserende vin tilsat kulsyre, perlevin tilsat kulsyre og mousserende kvalitetsvin

1. Til udtrykkene »mousserende vin tilsat kulsyre« og »perlevin tilsat kulsyre«, jf. bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, føjes med bogstaver af samme type og samme størrelse ordene »fremstillet ved tilsætning af kuldioxid«, medmindre det af det sprog, der anvendes, fremgår, at der er tilsat kuldioxid.

Udtrykket »fremstillet ved tilsætning af kuldioxid« anføres også, når artikel 59, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 finder anvendelse.

2. For mousserende kvalitetsvin kan henvisningen til vinavlsproduktkategorien udelades for vin, på hvis etiket der står »Sekt«.

AFDELING 2

Fakultative angivelser

Artikel 61

Årgang

1. Årgangen, jf. artikel 60, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008, kan anføres på etiketten på de produkter, der er nævnt i artikel 49, hvis mindst 85 % af de druer, som er medgået til fremstillingen af produkterne, er høstet det pågældende år. Der-til regnes ikke:

- a) produktmængder, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, eller

- b) produktmængder som nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

2. For produkter, der traditionelt fremstilles af druer, som høstes i januar og februar, anføres det foregående kalenderår som årgang på etiketten.

3. Produkter uden beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse skal også overholde kravene i denne artikels stk. 1 og 2 og i artikel 63.

Artikel 62

Navne på druesorter til vinfremstilling

1. Navnene på de druesorter, der anvendes til fremstilling af produkter som nævnt i artikel 49 i nærværende forordning, eller synonymerne herfor, jf. artikel 60, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008, kan anføres på de pågældende produkters etiket på de betingelser, som er fastsat i nærværende artikels litra a) og b).

- a) For vin, der er fremstillet i EF, er druesorternes navne eller synonymerne herfor dem, der er nævnt i klassificeringen af druesorter til vinfremstilling, jf. artikel 24, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.

For medlemsstater, der er fritaget for forpligtelsen til at klassificere, jf. artikel 24, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, skal druesorternes navne eller synonymerne herfor være nævnt på den internationale liste over vinstoksorter og synonymer herfor, som forvaltes af Den Internationale Vinorganisation (OIV).

- b) For vin med oprindelse i tredjelande skal betingelserne for at anvende druesorternes navne eller synonymerne herfor være i overensstemmelse med de regler, som gælder for vinproducenter i det pågældende tredjeland, herunder de regler, der er fastsat af repræsentative erhvervsorganisationer, og de navne på druesorter eller synonymer herfor, som er nævnt på mindst en af følgende organisationers liste:

- i) Den Internationale Vinorganisation (OIV)
- ii) Unionen for Beskyttelse af Plantenyheder (UPOV)
- iii) Det Internationale Råd for Plantegenetiske Ressourcer (IBPGR).

- c) For produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse eller med et tredjelands geografiske betegnelse må druesorternes navne eller synonymerne herfor nævnes i følgende tilfælde:

- i) Hvis kun en druesort eller synonymet for den nævnes, skal mindst 85 % af produktet være fremstillet af sorten, uden at følgende medregnes:

— produktmængder, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, eller

— produktmængder som nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

ii) Hvis to eller flere druesorter eller synonymer for dem nævnes, skal produktet være 100 % fremstillet af disse sorter, uden at følgende medregnes:

— produktmængder, der er anvendt til sødning, »expéditionslikør« eller »tiragelikør«, eller

— produktmængder som nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

I det tilfælde, der er nævnt i nr. ii), skal druesorterne anføres i faldende orden efter den andel, de tegner sig for, med typer af samme størrelse.

d) For produkter uden beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse må navnene på druesorter eller synonymer herfor nævnes, hvis kravene i stk. 1, litra a), b) eller c), og i artikel 63 er overholdt.

2. Når det drejer sig om mousserende vin og mousserende kvalitetsvin, kan de druesortsnavne, der anvendes til supplerende af produktbetegnelsen, »pinot blanc«, »pinot noir«, »pinot meunier« og »pinot gris« og de tilsvarende navne på EF's øvrige sprog, erstattes med synonymet »pinot«.

3. Uanset artikel 42, stk. 3, i forordning (EF) nr. 479/2008 må de navne på druesorter og synonymerne herfor, der er nævnt i del A i bilag XV til nærværende forordning, og som består af eller indeholder en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, kun anføres på etiketten for et tredjelandts produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, hvis de var tilladt i henhold til de EF-regler, som var gældende den 11. maj 2002 eller ved medlemsstaternes tiltrædelse, afhængigt af hvilken dato der er den seneste.

4. De navne på druesorter og synonymerne herfor, der er nævnt i del B i bilag XV til nærværende forordning, og som delvis indeholder en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, og som direkte henviser til det geografiske element i den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse eller beskyttede geografiske betegnelse, må kun anføres på etiketten for et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse eller et tredjelandts geografiske betegnelse.

Artikel 63

Særlige regler for druesorter til vinfremstilling og årgange for vin uden beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse

1. Medlemsstaterne udpeger den myndighed eller de myndigheder, der har ansvar for den certificering, som er nævnt i artikel 60, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008, i overensstemmelse med kriterierne i artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1.

2. Certificeringen af vin på de enkelte produktionsstadier, herunder under emballeringen af vinen, varetages enten af:

a) den eller de myndigheder, der er nævnt i stk. 1, eller

b) et eller flere kontrolorganer, jf. artikel 2, stk. 2, nr. 5), i forordning (EF) nr. 882/2004, der fungerer som produktcertificeringsorgan i overensstemmelse med de kriterier, der er fastsat i artikel 5 i nævnte forordning.

Den eller de myndigheder, der er nævnt i stk. 1, skal give tilstrækkelige garantier for objektivitet og uvildighed og have kvalificeret personale og de nødvendige midler til at udføre deres opgaver.

De certificeringsorganer, der er nævnt i første afsnit, litra b), skal overholde europæisk standard EN 45011 eller ISO/IEC-vejledning 65 (Generelle krav til organer, der udfører produktcertificering) og fra 1. maj 2010 være akkrediteret i overensstemmelse hermed.

Certificeringsudgifterne afholdes af de berørte erhvervsdrivende.

3. Formålet med certificeringsproceduren, jf. artikel 60, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008, er at skabe administrativt bevis for, at oplysningerne om druesorten/erne eller årgangen på den pågældende vins etiket er rigtige.

Derudover kan producentmedlemsstaterne beslutte at gennemføre:

a) en organoleptisk undersøgelse af vinens lugt og smag for at kontrollere, at vinens væsentlige egenskaber skyldes de(n) anvendte druesort(er), og denne undersøgelse skal foretages på anonyme prøver

b) en analytisk undersøgelse af en vin, som kun er fremstillet af en druesort.

Certificeringsproceduren gennemføres af de(n) myndighed(er) eller de(t) kontrolorgan(er), som er nævnt i stk. 1 og 2, i den medlemsstat, hvor produktionen finder sted.

Certificeringen gennemføres enten:

a) ved stikprøvekontrol på grundlag af en risikoanalyse eller

b) ved prøveudtagning eller

c) systematisk.

Stikprøvekontrol skal baseres på en kontrolplan, som myndighederne har opstillet på forhånd for produktets forskellige produktionsstadier. De erhvervsdrivende orienteres om kontrolplanen. Medlemsstaterne udvælger vilkårligt det minimumsantal erhvervsdrivende, der skal kontrolleres.

Ved prøveudtagning sørger medlemsstaterne for, at kontrollerne i kraft af antallet, arten og hyppigheden er repræsentative for hele deres område og står i forhold til mængden af vinavlsprodukter, der afsættes eller opbevares med henblik på at blive afsat.

Stikprøvekontrollen kan kombineres med prøveudtagning.

4. Hvad angår artikel 60, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008 sørger producentmedlemsstaterne for, at de pågældende vinproducenter godkendes af den medlemsstat, hvor produktionen finder sted.

5. Producentmedlemsstaterne sørger for, at afsnit V i forordning (EF) nr. 555/2008 og forordning (EF) nr. 606/2009 anvendes for så vidt angår kontrol og sporbarhed.

6. Certificeringen af en grænseoverskridende vin, jf. artikel 60, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008, kan gennemføres af en hvilken som helst af de berørte medlemsstaters myndigheder.

7. Når det gælder vin, som er produceret i henhold til artikel 60, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, kan medlemsstaterne beslutte at anvende udtrykket »sortsvin« sammen med navnet på:

a) de(n) pågældende medlemsstat(er)

b) druesorten/erne.

Når det gælder vin uden beskyttet oprindelsesbetegnelse, beskyttet geografisk betegnelse eller geografisk angivelse, som er produceret i tredjelande, og på hvis etiket navnet på en eller flere druesorter eller årgangen er anført, kan tredjelandene besluttet at anvende udtrykket »sortsvin« sammen med navnet på det eller de pågældende tredjelande.

Angives medlemsstatens/medlemsstaternes eller tredjelandets/tredjelandenes navn, finder artikel 55 i nærværende forordning ikke anvendelse.

8. Stk. 1 til 6 gælder for produkter, der er fremstillet af druer, som høstes fra og med 2009.

Artikel 64

Angivelse af sukkerindholdet

1. Medmindre andet er fastsat i artikel 58 i nærværende forordning, kan sukkerindholdet udtrykt som fruktose og glukose, jf. del B i bilag XIV til nærværende forordning, stå på etiketten for de produkter, som er nævnt i artikel 60, stk. 1, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008.

2. Berettiger produkternes sukkerindhold anvendelsen af to af udtrykkene i del B i bilag XIV til nærværende forordning, vælges kun et af de to udtryk.

3. Sukkerindholdet må ikke afvige fra det, der er anført på produktets etiket, med mere end 1 g/l, jf. dog anvendelsesbetingelserne i del B i bilag XIV til nærværende forordning.

4. Stk. 1 gælder ikke for produkter som nævnt i punkt 3, 8 og 9 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, forudsat at medlemsstaterne eller tredjelandene regulerer betingelserne for at angive sukkerindholdet.

Artikel 65

Angivelse af EF-symboler

1. De EF-symboler, der er nævnt i artikel 60, stk. 1, litra e), i forordning (EF) nr. 479/2008, kan anføres på vinetiketter i henhold til bilag V til Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006⁽¹⁾. Uanset artikel 59 kan angivelserne »BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE« og »BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE« i symbolerne erstattes af de tilsvarende udtryk på et andet officielt EF-sprog, jf. nævnte bilag.

2. Anføres EF-symbolerne eller de angivelser, som er nævnt i artikel 60, stk. 1, litra e), i forordning (EF) nr. 479/2008, på produktets etiket, skal den tilsvarende beskyttede oprindelsesbetegnelse eller beskyttede geografiske betegnelse også angives.

Artikel 66

Angivelser, der henviser til visse produktionsmetoder

1. Ifølge artikel 60, stk. 1, litra f), i forordning (EF) nr. 479/2008 kan vin, der afsættes i EF, mærkes med angivelser, der henviser til visse produktionsmetoder, bl.a. de metoder, der er omhandlet i nærværende artikels stk. 2, 3, 4, 5 og 6.

2. De angivelser, der er nævnt i bilag XVI, er de eneste, der må anvendes til at beskrive en vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse eller med et tredjelandes geografiske betegnelse, der har gæret, er modnet eller lagret i en træbeholder. Medlemsstaterne og tredjelandene kan dog fastsætte andre angivelser svarende til dem, der er fastsat i bilag XVI for vine af den art.

Det er tilladt at anvende en af de angivelser, som er nævnt i første afsnit, hvis vinen er lagret i en træbeholder i overensstemmelse med de gældende nationale regler, også selv om lagringsprocessen fortsætter i en anden type beholder.

De angivelser, der er nævnt i første afsnit, må ikke anvendes til at beskrive en vin, der er fremstillet ved hjælp af egetræsspån, heller ikke selv om det er sket i forbindelse med anvendelsen af træbeholdere.

3. Udtrykket »gæring på flaske« må kun anvendes til at beskrive mousserende vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse eller med et tredjelandes geografiske betegnelse eller mousserende kvalitetsvine, hvis:

a) det fremstillede produkt er gjort mousserende ved anden alkoholiske gæring på flaske

⁽¹⁾ EUT L 369 af 23.12.2006, s. 1.

- b) fremstillingsprocessens varighed, herunder lagringen i produktionsvirksomheden, beregnet fra det tidspunkt, hvor cuvée er hensat til gæring med henblik på at gøre den mousserende, ikke har været kortere end ni måneder
- c) gæringen med henblik på at gøre cuvée mousserende og cuvée's lagring på bærmen har været mindst 90 dage, og
- d) det fremstillede produkt er skilt fra bærmen ved filtrering efter omtapning eller ved degorgering.

4. Udtrykkene »gæring på flaske efter den traditionelle metode« eller »traditionel metode« eller »klassisk metode« eller »klassisk traditionel metode« må kun anvendes til at beskrive mousserende vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller med et tredjelands geografiske betegnelse eller mousserende kvalitetsvin, hvis produktet:

- a) er gjort mousserende ved anden alkoholiske gæring på flaske
- b) i mindst ni måneder uden afbrydelse er forblevet i kontakt med bærmen og har befundet sig i samme virksomheds anlæg fra cuvée's fremstilling
- c) er skilt fra bærmen ved degorgering.

5. Udtrykket »Crémant« må kun anvendes om hvid eller »rosé« mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller med et tredjelands geografiske betegnelse, hvis:

- a) druerne er høstet manuelt
- b) vinen er fremstillet af most, som er fremkommet ved presning af hele eller afstilkede druer. Der må højst fremstilles 100 l most pr. 150 kg druer
- c) det samlede indhold af svovldioxid må ikke overstige 150 mg/l
- d) sukkerindholdet er på under 50 g/l
- e) vinen opfylder de krav, der er fastsat i stk. 4, og
- f) udtrykket »Crémant«, medmindre andet er fastsat i artikel 67, er anført på etiketten for mousserende kvalitetsvin kombineret med navnet på den geografiske enhed, der ligger til grund for det afgrænsede område, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller det pågældende tredjelands geografiske betegnelse vedrører.

Litra a) og f) gælder ikke for producenter, der ejer varemærker, som indeholder udtrykket »crémant«, og som er registreret før den 1. marts 1986.

6. Henvisninger til økologisk produktion af druer er reguleret af Rådets forordning (EF) nr. 834/2007 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EUT L 189 af 20.7.2007, s. 1.

Artikel 67

Navn på en geografisk enhed, der er mindre eller større end det område, der ligger til grund for oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse og henvisninger til et geografisk område

1. Hvad angår artikel 60, stk. 1, litra g), i forordning (EF) nr. 479/2008, og medmindre andet er fastsat i artikel 55 og 56 i nærværende forordning, må navnet på en geografisk enhed og henvisninger til et geografisk område kun anføres på etiketten for vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse eller med et tredjelands geografiske betegnelse.

2. Med henblik på anvendelsen af navnet på en geografisk enhed, der er mindre end det område, som ligger til grund for oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse, skal den pågældende geografiske enhed være nøje defineret. Medlemsstaterne kan fastsætte regler for anvendelsen af disse geografiske enheder. Mindst 85 % af de druer, som vinen er fremstillet af, skal have oprindelse i den pågældende mindre geografiske enhed. De resterende 15 % af druerne skal have oprindelse i den pågældende oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse afgrænsede geografiske område.

Medlemsstaterne kan, når det drejer sig om registrerede varemærker eller varemærker, som har vundet hævde før den 11. maj 2002, og som indeholder eller består af et navn på en geografisk enhed, der er mindre end det område, der ligger til grund for oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse og henvisninger til et geografisk område i de pågældende medlemsstater, beslutte ikke at anvende kravene i første afsnit, tredje og fjerde punktum.

3. Navnet på en geografisk enhed, der er mindre eller større end det område, der ligger til grund for oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse eller henvisninger til et geografisk område, skal bestå af navnet på:

- a) en lokalitet eller en gruppe af lokaliteter
- b) et lokalt administrativt område eller en del af et lokalt administrativt område
- c) et vindyrkningsunderområde eller en del af et sådant underområde
- d) et administrativt område.

AFDELING 3

Regler for særlige flaskeformer og lukkeanordninger og supplerende bestemmelser fastlagt af producentmedlemsstaterne

Artikel 68

Betingelser for anvendelse af særlige flaskeformer

En flasketype skal for at kunne anføres på listen over særlige flasketyper i bilag XVII opfylde følgende krav:

- a) den skal i 25 år udelukkende, virkeligt og traditionelt være blevet anvendt til en vin med en bestemt beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, og

- b) anvendelsen af den skal få forbrugerne til at tænke på en vin med en bestemt beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en bestemt beskyttet geografisk betegnelse.

Bilag XVII indeholder betingelserne for at anvende de anerkendte særlige flasketyper.

Artikel 69

Regler for præsentation af visse produkter

1. Kun mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin må afsættes eller eksporteres i glasflasker til mousserende vin lukket på følgende måde:

- a) for flasker med et nominelt volumen på over 0,20 l: en champagneprop af kork eller andre materialer, som det er tilfaldt at bringe i berøring med levnedsmidler, holdt på plads med en fastholdelsesanordning og eventuelt dækket med en skive og forsynet med en folie, som dækker hele proppen og helt eller delvis flaskehalsen

- b) for flasker med et nominelt volumen på højst 0,20 l: enhver anden lukkeanordning.

2. Medlemsstaterne kan beslutte, at kravet i stk. 1 skal gælde for:

- a) produkter, der traditionelt aftappes på sådanne flasker, og som:

- i) er omhandlet i artikel 25, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008

- ii) er nævnt i punkt 7, 8 og 9 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008

- iii) er nævnt i Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 ⁽¹⁾ eller

- iv) har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 1,2 % vol

- b) andre produkter end dem, der er nævnt i litra a), forudsat at de ikke vildleder forbrugerne med hensyn til produktets virkelige art.

Artikel 70

Producentmedlemsstaternes supplerende bestemmelser om mærkning og præsentation

1. For vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, der er produceret på en medlemsstats område, kan anvendelsen af de angivelser, der er nævnt i artikel 61, 62 og 64 til 67, gøres obligatoriske, forbydes eller begrænses, ved at der indføres strengere betingelser end dem, der er fastsat i dette kapitel, via de pågældende vines produkt-specifikationer.

⁽¹⁾ EFT L 149 af 14.6.1991, s. 1.

2. Medlemsstaterne kan gøre de angivelser, der er nævnt i artikel 64 og 66, obligatoriske for vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, som er produceret på deres område.

3. Medlemsstaterne kan til kontrolformål beslutte at fastlægge og regulere andre angivelser end dem, der er nævnt i artikel 59, stk. 1, og artikel 60, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, for vin, der er produceret på deres område.

4. Medlemsstaterne kan til kontrolformål beslutte, at artikel 58, 59 og 60 i forordning (EF) nr. 479/2008 skal gælde for vin, der er aftappet på deres område, men endnu ikke afsat eller eksporteret.

KAPITEL V

ALMINDELIGE BESTEMMELSER, OVERGANGSBESTEMMELSER OG AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel 71

Vinbetegnelser, der er beskyttet i henhold til forordning (EF) nr. 1493/1999

1. Kommissionen påfører de dokumenter, den modtager fra medlemsstaterne i henhold til artikel 51, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, vedrørende en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse, jf. artikel 51, stk. 3, i nævnte forordning, modtagelsesdato og journalnummer.

Den pågældende medlemsstat modtager en kvittering for modtagelsen, som mindst indeholder følgende oplysninger:

- a) journalnummer
- b) antal modtagne dokumenter
- c) dato for dokumenternes modtagelse.

Dokumenterne betragtes som indgivet til Kommissionen på den dato, hvor de er optaget i Kommissionens postregistrering.

2. Kommissionen træffer en eventuel afgørelse om at annullere en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse i henhold til artikel 51, stk. 4, i forordning (EF) nr. 479/2008 på grundlag af de dokumenter, den har til rådighed, jf. artikel 51, stk. 2, i nævnte forordning.

Artikel 72

Midlertidig mærkning

1. Uanset artikel 65 i nærværende forordning skal vin med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, hvis oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse opfylder kravene i artikel 38, stk. 5, i forordning (EF) nr. 479/2008, mærkes i henhold til kapitel IV i nærværende forordning.

2. Træffer Kommissionen i henhold til artikel 41 i forordning (EF) nr. 479/2008 afgørelse om ikke at beskytte en oprindelsesbetegnelse eller en geografisk betegnelse, skal vine, der er mærket i henhold til nærværende artikels stk. 1, trækkes tilbage fra markedet eller ommærkes i henhold til kapitel IV i nærværende forordning.

Artikel 73

Overgangsbestemmelser

1. Vinbetegnelser, som medlemsstaterne har anerkendt som oprindelsesbetegnelser eller geografiske betegnelser frem til 1. august 2009, og som Kommissionen ikke har offentliggjort i henhold til artikel 54, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 eller artikel 28 i forordning (EF) nr. 753/2002, behandles efter proceduren i artikel 51, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.

2. Enhver ændring af produktspecifikationen for vinbetegnelser, der er beskyttet i henhold til artikel 51, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, eller vinbetegnelser, der ikke er beskyttet i henhold til artikel 51, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, og som er blevet forelagt medlemsstaten senest den 1. august 2009, behandles efter proceduren i artikel 51, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, hvis medlemsstaten har truffet afgørelse om godkendelse og har indsendt et teknisk dossier, jf. artikel 35, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008, til Kommissionen senest den 31. december 2011.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. juli 2009.

3. Medlemsstater, der ikke har indført de love og administrative bestemmelser, der er nødvendige for at efterkomme artikel 38 i forordning (EF) nr. 479/2008 senest den 1. august 2009, har frist til den 1. august 2010 til at gøre det. I mellemtiden finder artikel 9, 10, 11 og 12 tilsvarende anvendelse som forudgående national procedure, jf. artikel 38 i forordning (EF) nr. 479/2008, i de pågældende medlemsstater.

4. Vin, der bringes i omsætning eller mærkes før den 31. december 2010, og som opfylder de gældende bestemmelser før den 1. august 2009, kan afsættes, indtil lagrene er opbrugt.

Artikel 74

Ophævelse

Forordning (EF) nr. 1607/2000 og (EF) nr. 753/2002 ophæves.

Artikel 75

Ikrafttrædelse

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. august 2009.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG I

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN GEOGRAFISK BETEGNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, som ansøgningen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Ansøger

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Retlig status, størrelse og sammensætning (hvis der er tale om juridiske personer)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Dataformidler

— Medlemsstat(er) (*)

— Tredjelandsmyndighed(*)
[(*) Det ikke gældende overstreges]

Dataformidlerens/-formidlernes navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Tlf., fax, e-mail

Betegnelse, som skal registreres

— Oprindelsesbetegnelse (*)

— Geografisk betegnelse (*)
[(*) Det ikke gældende overstreges]

Bevis for beskyttelse i et tredjeland

Kategorier af vinavlsprodukter
[på separat ark]

Produktspecifikation

Antal sider

Underskriverens/underskrivernes navn

Underskrift(er)

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, som ansøgningen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Ansøger

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (*gadenavn og -nummer, postnummer og by, land*)

Retlig status (*hvis der er tale om juridiske personer*)

Nationalitet

Dataformidler

— Medlemsstat(er) (*)

— Tredjelandsmyndighed (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Dataformidlerens/-formidlernes navn

Fuldstændig adresse (*gadenavn og -nummer, postnummer og by, land*)

Betegnelse, som skal registreres

— Oprindelsesbetegnelse (*)

— Geografisk betegnelse (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Beskrivelse af vinen/vinene ⁽¹⁾

Angivelse af traditionelle benævnelser, jf. artikel 54, stk. 1, litra a) ⁽²⁾, der hænger sammen med oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse

Særlige ønologiske fremgangsmåder ⁽³⁾

Afgrænset område

Maksimumsudbytte pr. hektar

Godkendte druesorter til vinfremstilling

Sammenhæng med det geografiske område ⁽⁴⁾

Yderligere betingelser ⁽³⁾

Henvisning til produktspecifikationen

⁽¹⁾ Herunder en henvisning til de produkter, der er omfattet af artikel 33, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.

⁽²⁾ Artikel 54, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008.

⁽³⁾ Fakultativt.

⁽⁴⁾ Beskriv produktets og det geografiske områdes særlige art og årsagssammenhængen mellem dem.

BILAG III

ANMODNING OM INDSIGELSE MOD EN OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN GEOGRAFISK
BETEGNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, som anmodningen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Indsigende part

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Dataformidler

— Medlemsstat(er) (*)

— Tredjelandsmyndighed (fakultativt) (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Dataformidlerens/-formidlernes navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Betegnelse, der gøres indsigelse mod

— Oprindelsesbetegnelse (*)

— Geografisk betegnelse (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Ældre rettigheder

— Beskyttet oprindelsesbetegnelse (*)

— Beskyttet geografisk betegnelse (*)

— National geografisk betegnelse (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Betegnelse

Registreringsnummer

Registreringsdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)

— Varemærke

Symbol

Liste over produkter og tjenesteydelser

Registreringsnummer

Registreringsdato

Oprindelsesland

Anseelse/omdømme (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Indsigelsesgrunde

— Artikel 42, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 42, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

- Artikel 43, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45, stk. 2, litra b) i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45, stk. 2, litra d), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Redegørelse for grundene

Underskriverens navn

Underskrift

BILAG IV

ANSØGNING OM ÆNDRING AF EN OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN GEOGRAFISK BETEGNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, ændringen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Dataformidler

— Medlemsstat(er) (*)

— Tredjelandsmyndighed (fakultativt) (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Dataformidlerens/-formidlernes navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Tlf., fax, e-mail

Betegnelse

— Oprindelsesbetegnelse (*)

— Geografisk betegnelse (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Rubrik i specifikationen, der berøres af ændringen

Beskyttet betegnelse (*)

Beskrivelse af produktet (*)

Anvendte ønologiske fremgangsmåder (*)

Geografisk område (*)

Hektarudbytte (*)

Anvendte druesorter (*)

Sammenhæng (*)

Kontrolmyndighedernes navn og adresse (*)

Andet (*)

[() Det ikke gældende overstreges]*

Ændring

— Ændring af produktspecifikationen, der ikke medfører ændring af enhedsdokumentet (*)

Ændring af produktspecifikationen, der medfører ændring af enhedsdokumentet (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

— Mindre ændring (*)

— Større ændring (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Redegørelse for ændringen**Ændret enhedsdokument**

[på separat ark]

Underskriverens navn

Underskrift

BILAG V

ANMODNING OM ANNULLERING AF EN OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN GEOGRAFISK
BETEGNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Ophavsmand til annulleringsanmodningen

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Sprog, som annulleringsanmodningen er affattet på

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Anfægtet betegnelse

— Oprindelsesbetegnelse (*)

— Geografisk betegnelse (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Den anmodende parts legitime interesse

Medlemsstatens eller tredjelandets erklæring

Annuleringsgrunde

— Artikel 34, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 34, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra d), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra e), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra f), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra g), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, h), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35, stk. 2, litra i), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

[(*) Det ikke gældende overstreges]

Redegørelse for grundene

Underskriverens navn

Underskrift

BILAG VI

ANMODNING OM, AT EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE OMDANNES TIL EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[to be completed by the Commission]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, som anmodningen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Anmodende part

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Retlig status, størrelse og sammensætning (hvis der er tale om juridiske personer)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Dataformidler

— Medlemsstat(er) (*)

— Tredjelandsmyndighed(*)

[(*)Det ikke gældende overstreges]

Dataformidlerens/-formidlernes navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Tlf., fax, e-mail

Betegnelse, som skal registreres

Bevis for beskyttelse i et tredjeland

Produktkategorier

[på separat ark]

Produktspecifikation

Antal sider

Underskriverens/underskrivernes navn

Underskrift(er)

BILAG VII

ANSØGNING OM ANERKENDELSE AF EN TRADITIONEL BENÆVNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, som ansøgningen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Ansøger

Medlemsstaternes myndighed (*)

Tredjelandets myndighed (*)

Repræsentativ erhvervsorganisation (*)

[() det ikke gældende overstreges]*

Adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Retlig enhed (kun i forbindelse med en repræsentativ erhvervsorganisation)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Betegnelse

Traditionel benævnelse, jf. artikel 54, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

Traditionel benævnelse, jf. artikel 54, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)

[() det ikke gældende overstreges]*

Sprog

— Artikel 31, litra a) (*)

— Artikel 31, litra b) (*)

[() Det ikke gældende overstreges]*

Liste over de pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser

Kategorier af vinavlsprodukter

Definition

De gældende regler

[skal vedlægges]

Underskriverens navn

Underskrift

BILAG VIII

ANMODNING OM INDSIGELSE MOD EN TRADITIONEL BENÆVNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Sprog, som anmodningen er affattet på

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Indsigende part

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (*gadenavn og -nummer, postnummer og by, land*)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Dataformidler

— Medlemsstat(er) (*)

— Tredjelandsmyndighed (fakultativt) (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Dataformidlerens/-formidlernes navn

Fuldstændig adresse (*gadenavn og -nummer, postnummer og by, land*)

Anfægtet traditionel benævnelse

Ældre rettigheder

— Beskyttet oprindelsesbetegnelse (*)

— Beskyttet geografisk betegnelse (*)

— National geografisk betegnelse (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Betegnelse

Registreringsnummer

Registreringsdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)

— Varemærke

Symbol

Liste over produkter og tjenesteydelser

Registreringsnummer

Registreringsdato

Oprindelsesland

Anseelse/omdømme (*)
[() Det ikke gældende overstreges]*

Indsigelsesgrunde

— Artikel 31(*)

— Artikel 35(*)

— Artikel 40, stk. 2), litra a) (*)

- Artikel 40, stk. 2, litra b) (*)
- Artikel 40, stk. 2, litra c) (*)
- Artikel 41, stk. 3(*)
- Artikel 42, stk. 1(*)
- Artikel 42, stk. 2 (*)
- Artikel 54 i forordning (EF) nr. 479/2008
[(*) Det ikke gældende overstreges]

Redegørelse for grundene

Underskriverens navn

Underskrift

BILAG IX

ANMODNING OM ANNULLERING AF EN TRADITIONEL BENÆVNELSE

Modtagelsesdato (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[udfyldes af Kommissionen]

Antal sider (inkl. forside)

Ophavsmand til annulleringsanmodningen

Journalnummer
[udfyldes af Kommissionen]

Sprog, som annulleringsanmodningen er affattet på

Den fysiske eller juridiske persons navn

Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)

Nationalitet

Tlf., fax, e-mail

Anfægtet traditionel benævnelse

Den anmodende parts legitime interesse

Medlemsstatens eller tredjelandets erklæring

Annuleringsgrunde

- Artikel 31 (*)
- Artikel 35 (*)
- Artikel 40, stk. 2), litra a) (*)
- Artikel 40, stk. 2, litra b) (*)
- Artikel 40, stk. 2, litra c) (*)
- Artikel 41, stk. 3 (*)
- Artikel 42, stk. 1 (*)
- Artikel 42, stk. 2 (*)
- Artikel 54 i forordning (EF) nr. 479/2008 (*)
[(*) Det ikke gældende overstreges]

Redegørelse for grundene

Underskriverens navn

Underskrift

BILAG X

PIKTOGRAM, JF. ARTIKEL 51, STK. 2



BILAG XI

LISTE OVER REPRÆSENTATIVE HANDELSORGANISATIONER, JF. ARTIKEL 30, STK. 2, OG DERES MEDLEMMER

Tredjeland	Den repræsentative erhvervsorganisations navn	Medlemmer af den repræsentative erhvervsorganisation
— Sydafrika	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

BILAG XII

LISTE OVER TRADITIONELLE BENÆVNELSER, JF. ARTIKEL 40

Traditionel benævnelse	Sprog	Vin ⁽¹⁾	Resumé af definition/anvendelsesbetingelse ⁽²⁾	Berørt tredjeland
------------------------	-------	--------------------	---	-------------------

DEL A — Traditionelle benævnelser, jf. artikel 54, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 479/2008

BELGIEN

Appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB (1, 4)	Traditionelle benævnelser, der anvendes i stedet for »beskyttet oprindelsesbetegnelse«	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Nederlandsk	BOB (1, 4)		
Landwijn	Nederlandsk	BGB (1)	Traditionelle benævnelser, der anvendes i stedet for »beskyttet geografisk betegnelse«	
Vin de pays	Fransk	BGB (1)		

BULGARIEN

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgarsk	BOB (1, 3, 4)	Traditionelle benævnelser, der anvendes i stedet for »beskyttet oprindelsesbetegnelse« og »beskyttet geografisk betegnelse« 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgarsk	BOB (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgarsk	BOB (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgarsk	BGB (1, 3, 4)		

TJEKKIET

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tjekkisk	BOB (4)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; den vin, der anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvin i en specifik region, er produceret i vindyrkningsområdet; i det pågældende område er hektarudbyttet ikke overskredet. Vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Jakostní víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke forøget, druerne til produktion af vinen har et sukkerindhold på mindst 15° NM, druehøsten og vinfremstillingen, undtagen tapningen, finder sted i det pågældende område, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Jakostní víno odrůdové	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød, most, vin, der er produceret af druer, der høstes på bestemte vinmarker, eller ved blanding af kvalitetsvin, dog højest af tre forskellige sorter.	
Jakostní víno známkové	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød, most og eventuelt vin, der er produceret af druer, der høstes på bestemte vinmarker.	
Jakostní víno s přívlaskem, <i>suppleret med</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød eller most, eventuelt vin, der er produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område eller delområde; hektarudbyttet er ikke forøget; vinen er produceret af druer, der med hensyn til oprindelse, sukkerindhold og vægt, eventuelt sort eller blanding af sorter, eller angreb af Botrytis cinerea P. er kontrolleret af inspektoratet og opfylder kravene til en særlig kvalitetsvin med særlige egenskaber, eller ved blanding af kvalitetsvin med særlige egenskaber; vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen; vinen er af inspektoratet klassificeret som kvalitetsvin med en af følgende særlige egenskaber: — »Kabinetní víno« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 19° NM — »Pozdní sběr« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 21° NM — »Výběr z hroznů« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 24° NM — »Výběr z bobulí« tillades kun produceret af udvalgte enkelttruer med et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Výběr z cibéb« tillades kun produceret af udvalgte enkelttruer, der er angrebet af Botrytis, eller af overmodne druer med et sukkerindhold på mindst 32° NM — »Ledové víno« tillades kun produceret af druer, der er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere og er forblevet frosne under høst og forarbejdning; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Slámové víno« tillades kun produceret af druer, der inden forarbejdningen har været opbevaret på halm eller tagrør, eventuelt ophængt i et veludluftet rum, i mindst tre måneder; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM.	
Pozdní sběr	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke forøget, druerne til produktion af vinen har et sukkerindhold på mindst 21° NM, druehøsten og vinfremstillingen, undtagen tapningen, finder sted i det pågældende område, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	

Víno s právlastkem, <i>suppleret med</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevarermyndigheder, produceret af druer, frugtkød eller most, eventuelt vin, der er produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område eller delområde; hektarudbyttet er ikke forøget; vinen er produceret af druer, der med hensyn til oprindelse, sukkerindhold og vægt, eventuelt sort eller blanding af sorter, eller angreb af Botrytis cinerea P. er kontrolleret af inspektoratet og opfylder kravene til en særlig kvalitetsvin med særlige egenskaber, eller ved blanding af kvalitetsvin med særlige egenskaber; vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen; vinen er af inspektoratet klassificeret som kvalitetsvin med en af følgende særlige egenskaber: — »Kabinetní víno« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 19° NM — »Pozdní sběr« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 21° NM — »Výběr z hroznů« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 24° NM — »Výběr z bobulí« tillades kun produceret af udvalgte enkeltdruer med et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Výběr z cibéb« tillades kun produceret af udvalgte enkeltdruer, der er angrebet af Botrytis, eller af overmodne druer med et sukkerindhold på mindst 32° NM — »Ledové víno« tillades kun produceret af druer, der er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere og er forblevet frosne under høst og forarbejdning; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Slámové víno« tillades kun produceret af druer, der inden forarbejdningen har været opbevaret på halm eller tagrør, eventuelt ophængt i et veludluftet rum, i mindst tre måneder; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Tjekkisk	BOB (3)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevarermyndigheder, produceret af druer, der er høstet på vinmarker i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke overskredet, produktionen har fundet sted i det specifikke vindyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Zemské víno	Tjekkisk	BGB (1)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på tjekkisk område, og som er egnede til produktion af kvalitetsvin i det pågældende område, eller af sorter, der er opført på sortlisten i gennemførelseslovgivningen. Vinen kan mærkes kun med den i gennemførelseslovgivningen fastsatte geografiske betegnelse. Ved produktionen af bordvin med geografisk betegnelse må kun benyttes druer, der indgår i produktionen af vinen, som har et sukkerindhold på mindst 14° NM, og som er høstet i den geografiske enhed, der har den geografiske betegnelse i henhold til dette afsnit, og opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen. Brug af navnet på andre geografiske enheder end de i gennemførelseslovgivningen fastsatte er forbudt.	
Víno originální certifikace (VOC eller V.O.C.)	Tjekkisk	BOB (1)	Vinen skal være produceret inden for vindyrkningsområdet eller et mindre område. Producenten skal være medlem af den sammenslutning, der er beføjet til at tildele betegnelsen »víno originální certifikace« i henhold til lovgivningen. Vinen opfylder mindst kvalitetskravene til kvalitetsvin i henhold til denne lov. Vinen opfylder betingelserne i beslutningen om tilladelse til tildeling af betegnelsen »víno originální certifikace«. I øvrigt skal vinen opfylde kravene i denne lov til særlige vintyper.	

DANMARK

Regional vin	Dansk	BGB (1, 3, 4)	Vin eller mousserende vin, der er fremstillet i Danmark i overensstemmelse med reglerne i den nationale lovgivning. »Regional vin« vil være analyseret og vurderet organoleptisk. Dens art og karakter vil afhænge dels af produktionsområdet, dels af de anvendte druer og dels af producentens dygtighed.	
--------------	-------	------------------	---	--

TYSKLAND

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>suppleret med:</i> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tysk	BOB (1)	Samlet kategori af vine med særlige egenskaber, som har opnået en bestemt mindstemostvægt, og som hverken er chaptaliseret eller tilsat koncentreret druemost, suppleret med en af følgende betegnelser: — (Kabinett): Laveste kvalitetsniveau for kvalitetsvine med særlige egenskaber (Prädikatsweine); Kabinett-vine er lette og fine og ligger på 67-85 Oechsle-grader afhængigt af druesort og region — (Spätlese): Kvalitetsvin med særlige egenskaber, som skal ligge på 76-95 Oechsle-grader afhængigt af druesort og region; druerne skal være høstet sent og være fuldmodne; Spätlese-vine har en kraftig smag (ikke nødvendigvis sød) — (Auslese): Fremstillet af enkeltvis udvalgte fuldmodne druer, som kan være koncentreret af <i>Botrytis cinerea</i> , og som skal ligge på 85-100 Oechsle-grader afhængigt af druesort og region — (Beerenauslese): Fremstillet af særligt udvalgte fuldmodne druer, der takket være <i>Botrytis cinerea</i> har en høj koncentration af sukker; i reglen høstet noget senere end den normale høst. Mostvægten skal ligge på 110-125 Oechsle-grader afhængigt af druesort og region; sådanne vine er meget søde og har god holdbarhed — (Trockenbeerenauslese): Højeste kvalitetsniveau for kvalitetsvine med særlige egenskaber (Prädikatswein), som har en mostvægt på over 150 Oechsle-grader. Vine i den kategori er fremstillet af omhyggeligt udvalgte overmodne druer, hvis saft er koncentreret af <i>Botrytis cinerea</i> . Druerne er indskrumpne som rosiner. Den færdige vin er karakteriseret ved en overdådig sødme og et lavt alkoholindhold — (Eiswein): Eiswein skal være fremstillet af druer, der er høstet ved hård frost med temperaturer under – 7 °C, som presses frosne; det er en enestående højkvalitetsvin med meget kraftig sødme og syrlighed.	
Qualitätswein, <i>eventuelt suppleret med</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaubiete)	Tysk	BOB (1)	Kvalitetsvine fra bestemte regioner, som har været underkastet en analytisk og en organoleptisk undersøgelse, og som opfylder bestemte krav til druernes modenhed (mostvægt/Oechsle-grader).	
Qualitätslikörwein, <i>eventuelt suppleret med</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaubiete) (**)	Tysk	BOB (3)	Kvalitetshedvine fra bestemte regioner, som har været underkastet en analytisk og en organoleptisk undersøgelse, og som opfylder bestemte krav til druernes modenhed (mostvægt/Oechsle-grader).	
Qualitätssperlwein, <i>eventuelt suppleret med</i> b.A. (Qualitätssperlwein bestimmter Anbaubiete) (**)	Tysk	BOB (8)	Kvalitetsperlevine fra bestemte regioner, som har været underkastet en analytisk og en organoleptisk undersøgelse, og som opfylder bestemte krav til druernes modenhed (mostvægt/Oechsle-grader).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaubiete) (**)	Tysk	BOB (4)	Mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner.	
Landwein	Tysk	BGB (1)	Vin af høj kvalitet, som skyldes dens lidt forhøjede mostvægt.	
Winzersekt (**)	Tysk	BOB (1)	Mousserende kvalitetsvin, der er fremstillet i særlige vindyrkningsområder ud fra druer, der er høstet i samme vinbrug som det, hvori producenten har forarbejdet druerne til vin, og hvoraf der i bestemte vindyrkningsområder skal fremstilles mousserende kvalitetsvin; gælder også for producentsammenslutninger.	

(*) Benævnelsen »Qualitätswein mit Prädikat« er tilladt i en overgangsperiode frem til 31.12.2010.

(**) Benævnelserne »Sekt«, »Likörwein« og »Perlwein« er ikke beskyttet.

GRÆKENLAND

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Græsk	BOB (1, 3, 4, 15, 16)	Navnet på en administrativt anerkendt region eller lokalitet til beskrivelse af vin, der opfylder følgende krav: — den er fremstillet af druer af førsteklasses sorter af arten <i>Vitis vinifera</i> , som kommer udelukkende fra det geografiske område, og produceres i området — den er fremstillet af druer fra vinmarker med lavt udbytte pr. hektar — dens kvalitet og kendetegn kan hovedsagelig eller fuldstændigt tilskrives et geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer [L.D. 243/1969 og L.D. 427/76 om forbedring og beskyttelse af vinproduktionen]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Græsk	BOB (3, 15)	Vin i denne kategori skal ud over de ufravigelige krav under benævnelsen » <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> « opfylde følgende krav: — den skal være fremstillet af druer fra førsteklasses vinmarker med lavt udbytte pr. hektar, som er anlagt på jorder, der er egnede til produktion af kvalitetsvin — visse krav til beskæringssystemet på vinmarkerne og mindsteindholdet af sukker i mosten skal være opfyldt [L.D. 243/1969 og L.D. 427/76 om forbedring og beskyttelse af vinproduktionen]	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Græsk	BOB (3)	Vin i kategorierne » <i>appellation d'origine contrôlée</i> « eller » <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> «, som desuden opfylder følgende krav: — kommer fra druemost med et naturligt startalkoholindhold på mindst 12 % vol. — har et virkeligt alkoholindhold på mindst 15 % vol. og højst 22 % vol. — har et totalt alkoholindhold på mindst 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 om registrering af vin med oprindelsesbetegnelsen »Samos«]	
Οίνος φυσικώς γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Græsk	BOB (3, 15, 16)	Vin i kategorierne » <i>appellation d'origine contrôlée</i> « eller » <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> «, som desuden opfylder følgende krav: — den fremstilles af druer, der har ligget i solen eller i skyggen — den fremstilles uden sukkertilsætning — den har et naturligt alkoholindhold på mindst 17 % vol. (eller 300 g sukker pr. l). [L.D. 212/1982 om registrering af vin med oprindelsesbetegnelsen »Samos«]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Græsk	BGB (1)	Vin, der udelukkende fremstilles på Grækenlands geografiske område og desuden opfylder følgende krav: — vin med den traditionelle benævnelse »Retsina«: fremstilles af druemost, hvortil der er tilsat aleppofyrharpiks — vin med den traditionelle benævnelse »Verneta«: fremstilles af druer fra marker på øen Zakynthos og opfylder bestemte krav til druesorter, markernes udbytte pr. hektar og druemostens sukkerindhold. [P.D. 514/1979 om produktion, kontrol og beskyttelse af harpiksholdig vin og M.D. 397779/92 om definition af kravene til brug af betegnelsen »Verntea Traditional Designation of Zakynthos«]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Græsk	BGB (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Henvisning til en administrativt anerkendt region eller lokalitet til beskrivelse af vin, der opfylder følgende krav: — har en særlig kvalitet, et særligt omdømme eller særlige egenskaber, der kan tilskrives dens oprindelse — mindst 85 % af druerne til produktionen kommer udelukkende fra det geografiske område, og produktionen finder sted i det geografiske område — den fremstilles af druesorter, der er klassificeret i det bestemte område — produceres af druer fra vinmarker på jorder, der er egnede til vindyrkning med lavt udbytte pr. hektar — har for hver enkelt vin et fastsat naturligt og virkeligt alkoholindhold. [C.M.D. 392169/1999 Generelle regler for brug af benævnelsen »Regional Wine« til at beskrive bordvin, ændret ved C.M.D. 321813/2007].	

SPANIEN

Denominación de origen (DO)	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Navn på en region, et område, en lokalitet eller et afgrænset sted, som er administrativt anerkendt til at beskrive vin, der opfylder følgende betingelser: — den skal fremstilles i regionen eller området eller på lokaliteten eller det afgrænsede sted med druer derfra — den skal nyde anseelse i branchen som følge af sin oprindelse — dens kvalitet og kendetegn kan hovedsagelig eller fuldstændigt tilskrives et geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vin i kategorien »denominación de origen calificada« skal ud over de ufravigelige krav under benævnelsen »denominación de origen« opfylde følgende krav: — den skal være anerkendt som »denominación de origen« mindst 10 år tidligere — de beskyttede produkter bringes kun i omsætning efter tapning hos registrerede vinproducenter, der ligger i det afgrænsede geografiske område — den enkelte kommune fastlægger på et kort det område, der anses for egnet til produktion af vin med ret til den pågældende oprindelsesbetegnelse (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vin, der er fremstillet i en region eller et område eller på en lokalitet eller et afgrænset sted med druer fra området, og hvis kvalitet, omdømme og kendetegn kan tilskrives geografiske eller menneskelige faktorer eller begge dele, hvad enten det er drueproduktionen, vinfremstillingen eller vinens modning. Vinen betegnes med »vino de calidad de« efterfulgt af navnet på regionen, området, lokaliteten eller det afgrænsede sted, hvor den er fremstillet. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	
Vino de pago	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Betegnelse for det sted eller landområde, som har sådanne jordbundsforhold og et sådant mikroklima, at det adskiller sig fra de omkringliggende steder eller områder, som er kendt under et navn, der traditionelt og for enhver er knyttet til dyrkning af druer, hvoraf der er fremstillet vin med enestående egenskaber og kvaliteter, og hvis største udstrækning er fastsat efter den kompetente myndigheds regler i overensstemmelse med den enkelte regions egne kendetegn. Udstrækningen kan ikke være lige så stor som eller større end nogen af de kommuner, på hvis område eller områder — hvis der er mere end én — det er beliggende. Tilknytning til dyrkning af druer anses for at være etableret, når »pago«-navnet har været almindeligt benyttet i branchen til at identificere vin derfra i mindst fem år. Alle druer til fremstilling af »vino de pago« skal komme fra vinmarker i det pågældende »pago«, og vinen skal fremstilles, opbevares og i givet fald lagres adskilt fra anden vin. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	
Vino de pago calificado	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Hvis hele et »pago« ligger inden for et område, der har »denominación de origen calificada«, kan vinen betegnes »vino de pago calificado«, og den producerede vin vil bevare betegnelsen »de pago calificado«, så længe den opfylder kravene til vin med »denominación de origen calificada« og er registreret deri. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	

Vino de la tierra	Spansk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Betingelser for anvendelse af den traditionelle benævnelse »vino de la tierra« sammen med en geografisk betegnelse: 1. I de i artikel 1 omhandlede regler for geografisk betegnelse af produkter skal der tages hensyn til mindst følgende aspekter: a) de vinkategorier, som benævnelsen gælder for b) navnet på den pågældende geografiske betegnelse c) den nøjagtige afgrænsning af det geografiske område d) angivelse af de pågældende druesorter e) det laveste naturlige alkoholindhold i de forskellige vintyper, der skal have ret til benævnelsen f) en vurdering eller en beskrivelse af de organoleptiske egenskaber g) kontrolsystemet for vinen, som udføres af et offentligt eller et privat organ. 2. Brug af en geografisk benævnelse på vin, der er en blanding af vin af druer, der er høstet i forskellige produktionsområder, er tilladt, hvis mindst 85 % af vinen kommer fra det produktionsområde, hvis navn benyttes. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; bekg. 1126/2003)	
Vino dulce natural	Spansk	BOB (3)	(Bilag III, punkt B(6) i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009)	
Vino Generoso	Spansk	BOB (3)	(Bilag III, punkt B(8) i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Spansk	BOB (3)	(Bilag III, punkt B(10) i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009)	

FRANKRIG

Appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Navnet på en lokalitet, som tjener til at beskrive et produkt, som har oprindelse dér, og hvis kvalitet og kendetegn kan tilskrives det geografiske miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer. Produktet har et veletableret omdømme, og produktionen er underlagt godkendelsesprocedurer, som indebærer bemyndigelse af virksomhederne, kontrol af produktionsforholdene og kontrol af produkterne.	Algeriet Schweiz Tunesien
Appellation 606/2009 contrôlée	Fransk			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Fransk			
Vin doux naturel	Fransk	BOB (3)	Vin, hvis alkoholgæring er standset ved tilsætning af neutral vinalkohol. Processen tager sigte på at øge vinens alkoholindhold, mens størsteparten af druernes naturlige sukkerindhold bevares. Afhængigt af, om den pågældende type vin doux naturel, der fremstilles, er hvid, rød eller rosé, sker tilsætningen på et bestemt tidspunkt under alkoholgæringen, med eller uden udblødning.	
Vin de pays	Fransk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vin med geografisk betegnelse, som skiller sig ud fra andre ved sin geografiske herkomst (områdemæssig begrænsning). En »vin de pays« skal altid komme fra det produktionsområde, hvis betegnelse er angivet. Den opfylder strenge produktionsbetingelser, der fastsættes ved bekendtgørelse, såsom maksimalt udbytte, mindste alkoholindhold, druesorter og strenge krav til analyse.	

ITALIEN

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Ved »denominazione di origine controllata« forstås den geografiske benævnelse for et vindyrkningsområde med en specifik produktion, og den benyttes til at beskrive et velrenommeret kvalitetsprodukt, hvis kendetegn skyldes det geografiske miljø og menneskelige faktorer. I førnævnte lov er der for italiensk vin strenge regler for brugen af den specifikke traditionelle benævnelse »D.O.C.«, hvilket understreger den vægt, der lægges på de kvalitative og traditionelle aspekter. [Lov nr. 164 af 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tysk			
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Svarer til D.O.C.-definitionen, men indeholder også ordet »garantita«. Den er derfor forbeholdt vin af særlig høj kvalitet, som allerede har haft betegnelsen »D.O.C.« i mindst fem år. Vinen bringes i omsætning i beholdere på højst fem liter og er forsynet med en statslig mærkning, der sikrer forbrugerne bedre. [Lov nr. 164 af 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tysk			
Vino dolce naturale	Italiensk	BOB (1, 3, 11, 15)	Traditionel benævnelse, der benyttes til at beskrive nogle vine, som produceres af tørrede druer og indeholder en del af restsukkeret fra druerne uden nogen sukkertilsætning. Anvendelsen af benævnelsen er reguleret ved bekendtgørelser vedrørende de enkelte vine.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiensk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	En benævnelse, der kun findes i Italien, og som ifølge lov nr. 164 af 10. februar 1992 benyttes som en geografisk angivelse på italiensk vin, hvis specifikke karakter og kvalitetsniveau har rod i det geografiske område for drueproduktionen.	
Landwein	Tysk			
Vin de pays	Fransk			

CYPERN

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Græsk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Betegner vin med BOB 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)	Græsk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Betegner vin med BGB Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)	

LUXEMBOURG

Crémant de Luxembourg	Fransk	BOB (4)	[National bekendtgørelse af 4. januar 1991] De vigtigste produktionskrav er følgende: — druerne skal være høstet manuelt og udvalgt specielt til produktion af Crémant — basisvinen skal opfylde kvalitetskravene til kvalitetsvin — vinen skal være fremstillet af most, der er opnået ved presning af druer — hele druer, når det drejer sig om mousserende hvidvin og rosévin — højst 100 l pr. 150 kg høstede druer — den er gæret på flaske efter den traditionelle metode — det samlede indhold af svovldioxid overstiger ikke 150 mg/l — kuldioxidtrykket er mindst 4 atmosfærer ved 20 °C — sukkerindholdet er mindre end 50 g/l	
-----------------------	--------	------------	---	--

Marque nationale, suppleret med: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB (1, 4)	(vin): Mærket »Marque nationale« for vin med betegnelsen »Moselle luxembourgeoise« blev skabt ved national bekendtgørelse af 12. marts 1935. Påskriften »Marque nationale — appellation contrôlée« på den rektangulære bagetiket bekræfter, at vinproduktionen og vinens kvalitet er statskontrolleret. Mærket udstedes af »bureau de la Marque nationale«. Kun vin af luxembourgsk oprindelse, som ikke er blandet med udenlandsk vin, og som opfylder de nationale forskrifter og EU's forskrifter, kan gøre krav på denne betegnelse. Der er ligeledes krav om, at vin med dette mærke bringes i omsætning i flasker, og at druerne kun må være høstet og forarbejdet inden for det nationale produktionsområde. Vinene bliver systematisk undersøgt ved analytiske og organoleptiske metoder. (mousserende vin): Mærket »Marque nationale« for luxembourgsk mousserende vin blev skabt ved national bekendtgørelse af 18. marts 1988, og det bekræfter — at den mousserende vin udelukkende er fremstillet af vin, der er egnet til fremstilling af kvalitetsvin fra »Moselle luxembourgeoise« — at den opfylder kvalitetskriterierne i de nationale forskrifter og EU's forskrifter — at den er statskontrolleret.	
--	--------	---------------	---	--

UNGARN

Minőségi bor	Ungarsk	BOB (1)	Betyder »kvalitetsvin« og betegner en BOB-vin	
Védett eredetű bor	Ungarsk	BOB (1)	Betegner vin med beskyttet oprindelse	
Tájbor	Ungarsk	BGB (1)	Betyder »landvin« og betegner en BGB-vin	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltesisk	BOB (1)	[Government Gazette nr. 17965 af 5. september 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesisk	BGB (1)	[Government Gazette nr. 17965 af 5. september 2006]	

NEDERLANDENE

Landwijn	Nederlandsk	BGB (1)	Denne vin høstes og produceres på nederlandsk område. Navnet på den provins, druerne er høstet i, kan anføres på etiketten. Vinens indhold af alkohol skal være mindst 6,5 %. Ved produktionen af denne vin i Nederlandene må kun de druesorter, der er optaget på den nationale liste, anvendes.	
----------	-------------	------------	---	--

ØSTRIG

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latin	BOB (1)	Betingelserne for disse kvalitetsvine (f.eks. sorter, smag, alkoholindhold) fastsættes af et regionalt udvalg.	
Prädikatswein <i>eller</i> Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>eventuelt suppleret med:</i> — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tysk	BOB (1)	Denne vin er kvalitetsvin, og den er først og fremmest defineret ved druernes naturlige sukkerindhold og høstbetingelserne. Ingen form for sukkertilsætning er tilladt. Ausbruch/Ausbruchwein: Fremstillet af overmodne og botrytis-angrebne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); der kan tilsættes frisk most eller vin for at forbedre sukkerudludningen. Auslese/Auslesewein: Fremstillet af nøje udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Fremstillet af overmodne og/eller botrytis-angrebne udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Druerne skal opbevares og tørre naturligt på tagrør eller halm i mindst 3 måneder inden presningen; sukkerindholdet skal være mindst 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Druerne skal overvejende være botrytis-angrebne og naturligt indskrumpne og have et sukkerindhold på mindst 30° KMW. Eiswein: Druerne skal være naturligt frosne under høsten og presningen og skal have et sukkerindhold på mindst 25° KMW.	
Qualitätswein <i>eller</i> Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Tysk	BOB (1)	Fremstillet af fuldmodne druer af bestemte sorter med et naturligt sukkerindhold på mindst 15° KMW og et udbytte på højst 6 750 l/ha. Sådan vin må kun sælges med et kvalitetsvinkontrolnummer.	
Landwein	Tysk	BGB (1)	Fremstillet af fuldmodne druer af bestemte sorter med et naturligt sukkerindhold på mindst 14° KMW og et udbytte på højst 6 750 l/ha.	

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugisisk	BOB (1, 3, 4, 8)	Den geografiske benævnelse på en region eller en specifik lokalitet eller en traditionel benævnelse, som kan have tilknytning til den geografiske oprindelse, og som benyttes til at beskrive eller identificere et produkt, som er fremstillet af druer fra den pågældende region eller specifikke lokalitet, hvis kvalitet og kendetegn hovedsagelig eller fuldstændigt kan tilskrives det geografiske miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer, og som er produceret i det pågældende område eller den pågældende geografiske region. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]	
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugisisk	BOB (1, 3, 4, 8)	Mærkning af vinprodukter, der er berettiget til »denominação de origem«, kan omfatte påskriften »Denominação de Origem Controlada« eller »DOC«. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23 de Agosto]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugisisk	BOB (1, 3, 4, 8)	Navnet på et land, en region eller en specifik lokalitet eller en traditionel benævnelse, som kan have tilknytning til den geografiske oprindelse, og som benyttes til at beskrive eller identificere et produkt, som for mindst 85 %'s vedkommende er fremstillet af druer, der er høstet inden for den pågældende region eller specifikke lokalitets område, hvis omdømme, specifikke kvalitet og øvrige kendetegn kan tilskrives den geografiske oprindelse, og som er produceret i det pågældende geografiske område eller den pågældende geografiske region. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]	
Vinho doce natural	Portugisisk	BOB (3)	Sukkerholdig vin, fremstillet af druer, der er høstet sent eller angrebet af botrytis. [Portaria n° 166/1986, de 26.6.1986]	

Vinho generoso	Portugisisk	BOB (3)	Sådanne vine produceres traditionelt i afgrænsede områder af Douro, Madeira, Setúbal og Carcavelos og benævnes henholdsvis portvin, madeira, Moscatel de Setúbal eller Setúbal og Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho regional	Portugisisk	BGB (1)	Mærkningen af vinprodukter, der er berettiget til en geografisk betegnelse, kan omfatte påskriften »Vinho Regional« eller »Vinho da Região de«. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]	

RUMÆNIEN

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>supleret med:</i> — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Rumænsk	BOB (1, 3, 8, 15, 16)	Vin med oprindelsesbetegnelse er fremstillet af druer fra afgrænsede områder, hvis karakteristiske klima- og jordbundsforhold og orientering er gunstige for høstens kvalitet, og skal opfylde følgende krav: a) de druer, vinen er fremstillet af, hidrører udelukkende fra pågældende afgrænsede område b) den produceres i dette geografiske område c) vinens kvalitet og kendetegn kan hovedsagelig eller fuldstændigt tilskrives et særligt geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer d) vinen er fremstillet af druesorter, der tilhører arten Vitis vinifera. Alt efter druernes modenhed og kvalitet ved høsten klassificeres vin med oprindelsesbetegnelse således: a) DOC — CMD — vin med oprindelsesbetegnelse, fremstillet af fuldmodne druer b) DOC — CT — vin med oprindelsesbetegnelse, fremstillet af sent høstede druer c) DOC — CIB — vin med oprindelsesbetegnelse, fremstillet af botrytis-angrebne druer.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumænsk	BOB (5, 6)	Mousserende vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse er fremstillet af sorter, der anbefales til den type produktion og dyrkes på afgrænsede vinmarker. Vinen fremstilles som råvare og videreforarbejdes udelukkende i det pågældende område, indtil den afsættes.	
Vin cu indicație geografică	Rumænsk	BGB (1, 4, 9, 15, 16)	Vin med geografisk betegnelse er fremstillet af druer, der er høstet på bestemte vinmarker inden for afgrænsede områder, og skal opfylde følgende krav: a) vinen skal besidde en særlig kvalitet, et særligt omdømme eller andre kendetegn knyttet til den pågældende geografiske oprindelse b) mindst 85 % af de druer, der anvendes til fremstillingen, skal hidrøre udelukkende fra dette geografiske område c) vinen skal produceres i dette geografiske område d) vinen skal være fremstillet af druesorter, der tilhører arten Vitis vinifera eller en krydsning af Vitis vinifera-arten med andre arter af Vitis-slægten. Vinens virkelige alkoholindhold skal for vin, der fremstilles i vindyrkningszone B, være mindst 9,5 % vol. og for vin, der fremstilles i vindyrkningszone CI og CII, mindst 10 % vol. Dens samlede alkoholindhold må højst være 15 % vol.	

SLOVENIEN

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>eventuelt suppleret med</i> Mlado vino	Slovensk	BOB (1)	Vin fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt alkoholindhold på mindst 8,5 % vol. (9,5 % vol. i zone CII) og et udbytte på højst 8 000 l/ha. Analyse og organoleptisk vurdering er obligatorisk.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovensk	BOB (1)	Vin fremstillet ved første og anden alkoholgæring med et virkeligt alkoholindhold på mindst 10 % vol., hvor cuvéeens totale alkoholindhold ikke må være under 9 % vol.	
Penina	Slovensk			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovensk	BOB (1)	Betingelserne for denne kvalitetsvin fastsættes af ministeren på grundlag af en udførlig ekspertrapport (f.eks. sorter, alkoholindhold og udbytte).	
Renome	Slovensk			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>eventuelt suppleret med</i> : — Pozna trgatav — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Slovensk	BOB (1)	Vin fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 83 Oechsle-grader og et udbytte på højst 8 000 l/ha. Ingen form for sukkertilsætning, syring eller afsyring er tilladt. Analyse og organoleptisk vurdering er obligatorisk. Pozna trgatav: Fremstillet af overmodne og/eller botrytis-angrebne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 92 Oechsle-grader. Izbor: Fremstillet af overmodne og botrytis-angrebne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 108 Oechsle-grader. Jagodni izbor: Fremstillet af overmodne og botrytis-angrebne udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 128 Oechsle-grader. Suhi jagodni izbor: Fremstillet af overmodne og botrytis-angrebne udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 154 Oechsle-grader. Ledeno vino: Druerne skal være naturligt frosne under høsten og presningen og skal have et sukkerindhold på mindst 128 Oechsle-grader. Arhivsko vino (arhiva): Lagret vin, fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 83 Oechsle-grader. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): Druerne skal opbevares og tørre naturligt på tagrør eller halm inden presningen.	
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovensk	BOB (1)	Vin fremstillet ved første og anden alkoholgæring med et virkeligt alkoholindhold på mindst 10,5 % vol., hvor cuvéeens samlede alkoholindhold ikke må være under 9,5 % vol.	
Penina	Slovensk			
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>eventuelt suppleret med</i> Mlado vino	Slovensk	BGB (1)	Vin fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt alkoholindhold på mindst 8,5 % vol. og et udbytte på højst 12 000 l/ha. Analyse og organoleptisk vurdering er obligatorisk.	

SLOVAKIET

Akostné víno	Slovakisk	BOB (1)	Vin, som kontrolinstansen har klassificeret som kvalitetsenkeltdruevin eller kvalitetsmærkevin, og som er fremstillet af druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 16° NM. Det maksimale udbytte pr. hektar må ikke overskrides, og vinen skal opfylde kvalitetskravene i de særlige regler.	
Akostné víno s prívlastkom, <i>suppleret med:</i> — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovakisk	BOB (1)	Vin, som kontrolinstansen har klassificeret som kvalitetsvin med særlig egenskab, og som opfylder kvalitetskravene i de særlige regler. Den må ikke overskride det maksimale udbytte pr. hektar, og druernes sort, oprindelse, naturlige sukkerindhold, vægt og sundhedstilstand certificeres inden fremstillingen af en repræsentant for kontrolinstansen. Forbuddet mod at øge det naturlige alkoholindhold og justere indholdet af restsukker skal overholdes. Akostné víno s prívlastkom opdeles således: — kabinetné víno: fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 19° NM — neskorý zber: fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 21° NM — výber z hrozna: fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 23° NM og fra nøje udvalgte klaser — bobuľový výber: fremstillet af manuelt udvalgte overmodne drueklaser, hvorfra umodne og beskadigede druer er fjernet manuelt, med et naturligt sukkerindhold på mindst 26° NM — hrozienkový výber: fremstillet udelukkende af manuelt udvalgte overmodne druer med et sukkerindhold på mindst 28° NM — cibébový výber: fremstillet udelukkende af manuelt udvalgte overmodne druer, der er forædlet ved angreb af Botrytis cinerea Persoon, med et sukkerindhold på mindst 28° NM — ľadové víno: fremstillet af druer, der er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere og forblevet frosne under høst og forarbejdning, og den fremkomne most skal have et naturligt sukkerindhold på mindst 27° NM — slamové víno: fremstillet af velmodnede druer, der inden forarbejdningen opbevares på måtter af halm eller tagrør, eventuelt ophængt på snore, i mindst tre måneder; den fremkomne most skal have et naturligt sukkerindhold på mindst 27° NM.	
Esencia	Slovakisk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet ved langsom forgæring af afdræningsvin fra særskilt udvalgte cibebas fra den bestemte vinmark i Tokajská vinohradnícka oblasť. Vinen skal have et naturligt sukkerindhold på mindst 450 g/l og et sukkerfrit tørstofindhold på mindst 50 g/l. Den skal lagres i mindst tre år, deraf mindst to år i egefade.	
Forditáš	Slovakisk	BOB (1)	Vin fremstillet ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra den bestemte vinmark i Tokajská vinohradnícka oblasť overhældt på druekvass fra cibebas. Den skal lagres i mindst to år, deraf mindst et år i egefade.	
Másiľáš	Slovakisk	BOB (1)	Vin fremstillet ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra den bestemte vinmark i Tokajská vinohradnícka oblasť overhældt på vinbærme fra Samorodné eller Výber. Den skal lagres i mindst to år, deraf mindst et år i egefade.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovakisk	BOB (4)	Grundbetingelserne for produktion af mousserende vin skal være overholdt, og den sidste fase af produktionen af mousserende vin skal finde sted hos ejeren af den vinmark, hvor druerne til produktionen kommer fra. Alle komponenter i cuvéeen til pestovateľský sekt skal komme fra samme vindyrkningsområde.	
Samorodné	Slovakisk	BOB (1)	Vin fremstillet ved alkoholgæring af Tokaj-druesorten i vindyrkningsområdet Tokajská vinohradnícka oblasť fra den bestemte vinmark, hvis der ikke er gunstige betingelser for omfattende fremvækst af cibebas. Den må tidligst bringes i omsætning to år efter lagringen, deraf mindst ét år i træfade.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovakisk	BOB (4)	Mousserende vin fremstillet ved primær og sekundær fermentering af kvalitetsvin fra druer, der er dyrket på marker i vindyrkningsområder, hvor de pågældende druer dyrkes, eller umiddelbart tilstødende områder; grundbetingelserne for produktion af mousserende kvalitetsvin skal være opfyldt.	

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovakisk	BOB (1)	Vin fremstillet ved alkoholgæring efter overhældning af cibebas med most med et sukkerindhold på mindst 21° NM fra den bestemte vinmark i Tokajská vinohradnícka oblasť eller vin af samme kvalitet og årgang fra den bestemte vinmark i Tokajská vinohradnícka oblasť. Alt efter den tilsatte mængde cibebas inddeles Tokajský výber i 3 til 6 putňový. Den skal lagres i mindst tre år, deraf mindst to år i egefade.	
Výberová esencia	Slovakisk	BOB (1)	Vin fremstillet ved alkoholgæring af cibebas. Under høsten udvælges de enkelte druer, og de overhældes straks efter forarbejdningen med most fra den bestemte vinmark i Tokajská vinohradnícka oblasť eller vin af samme årgang, som har et naturligt sukkerindhold på mindst 180 g/l og et sukkerfrit tørstofindhold på mindst 45 g/l. Den skal lagres i mindst tre år, deraf mindst to år i egefade.	

(*) Benævnelsen »sekt« er ikke beskyttet.

DET FORENEDE KONGERIGE

quality (sparkling) wine	Engelsk	BOB (1, 4)	Vin eller mousserende vin, der fremstilles i England og Wales i overensstemmelse med reglerne i den nationale lovgivning. Vin, der omsættes som »quality wine«, er analyseret og vurderet organoleptisk. Dens specifikke art og karakter vil afhænge dels af produktionsområdet, dels af kvaliteten af de anvendte druer og dels af producentens dygtighed.	
Regional (sparkling) wine	Engelsk	BGB (1, 4)	Vin eller mousserende vin, der fremstilles i England og Wales i overensstemmelse med reglerne i den nationale lovgivning. »Regional wine« vil være analyseret og vurderet organoleptisk. Dens art og karakter vil afhænge dels af produktionsområdet, dels af de anvendte druer og dels af producentens dygtighed.	

DEL B — Traditionelle benævnelser, jf. artikel 54, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008

BULGARIEN

Колекционно (collection)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin, der opfylder kravene til »special reserve« og er lagret i flasker i mindst et år, og som kun udgør op til halvdelen af »special reserve«-mængden.	
Ново (young)	Bulgarsk	BOB/BGB (1)	Vin, der er fremstillet udelukkende af druer fra én høst og tappet inden udgangen af året. Den kan sælges med angivelsen »ny« indtil 1. marts det følgende år. I så fald skal der på etiketten også være angivelsen »sælges indtil 1. marts 606/2009«. Efter udløbet af førnævnte frist må vinen ikke længere være mærket med og frembydes som »ny«, og den vin, der stadig er i handelen, skal ometiketteres efter 31. marts det følgende år i overensstemmelse med bekendtgørelsens krav.	
Премиум (premium)	Bulgarsk	BGB (1)	Vin, der er fremstillet af én druesort, som er den bedste af hele høsten. Den producerede mængde må højst udgøre en tiendedel af hele høsten.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin, der er lagret i nye egetræsfade med et rumindhold på højst 500 l.	
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgarsk	BGB (1)	Vin, der er produceret af én druesort og udgør en bevaret mængde af den bedste del af høsten.	
Резерва (reserve)	Bulgarsk	BOB/BGB (1)	Vin, der er produceret af én druesort, lagret mindst et år regnet fra november i høståret.	

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin, der er produceret af anbefalede druesorter med et sukkerindhold på mindst 22 vægtprocent. Vinen skal have et alkoholindhold på mindst 11°. Dens kendetegn er, at der er tilsat druemost eller koncentreret druemost mindst 30 dage inden afsendelsen.	
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin, der er produceret af én druesort eller er en blanding, lagret i mindst to år regnet fra udløbsdatoen i produktspecifikationen.	
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin, der er produceret af én druesort eller er en blanding, lagret i mindst et år i egetræsfade regnet fra udløbsdatoen i produktspecifikationen.	

TJEKKIET

Archivní víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der bringes i omsætning tidligst tre år efter høståret.	
Burčák	Tjekkisk	BOB (1)	Delvis fermenteret druemost, hvor det virkelige alkoholindhold er højere end 1 % vol. og mindre end tre femtedele af det totale alkoholindhold.	
Klaret	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er produceret af blå druer uden fermentering af skallerne.	
Košer, Košer víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er produceret efter den liturgiske metode, der er foreskrevet i det mosaiske trossamfunds regler.	
Labín	Tjekkisk	BGB (1)	Vin af blå druer, som er produceret uden fermentering af skallerne i det tjekkiske vindyrkningsområde.	
Mladé víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der udbydes til konsum senest inden udgangen af det kalenderår, hvor druerne til produktionen af vinen er høstet.	
Mešní víno	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er produceret efter en liturgisk metode og opfylder betingelserne for brug under den katolske kirkes religiøse handlinger.	
Panenské víno, Panenská sklizeň	Tjekkisk	BOB (1)	Vin fra en vinmarks første høst. Som første høst regnes høsten i det tredje år efter beplantning af marken.	
Pěstitelský sekt (*)	Tjekkisk	BOB (4)	Mousserende vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder og opfylder kravene i EU's forordninger til mousserende kvalitetsvin, og som er produceret i specifikke områder af druer fra vinproducentens vinmarker.	
Pozdní sběr	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke forøget, druerne til produktion af vinen har et sukkerindhold på mindst 21° NM, druehøsten og vinfremstillingen, undtagen tapningen, finder sted i det pågældende område, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Premium	Tjekkisk	BOB (1)	Vin med typebetegnelse (druesortering, enkeltdruer eller tørrede druer) fremstillet af druer, der for mindst 30 %s vedkommende er angrebet af Botrytis cinerea P.	

Rezerva	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er lagret mindst 24 måneder på træfade og derefter i flasker, mindst 12 måneder for rødvin og 6 måneder for hvidvin og rosévin i fad.	
Růžák, Ryšák	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der er produceret af en blanding af druer eller druemost af hvide eller om nødvendigt blå druer.	
Zrálo na kvasnicích, Krásleno na kvasni-cích, Školeno na kvasnicích	Tjekkisk	BOB (1)	Vin, der under produktionen har været i kontakt med bærmen i mindst seks måneder.	

(*) Benævnelsen »sekt« er ikke beskyttet.

TYSKLAND

Affentaler	Tysk	BOB (1)	Oprindelsesbetegnelse for rød kvalitetsvin og Prädikatswein fremstillet af Blauer Spätburgunder-druen i områderne Altschweier, Bühl, Eisental og Neusatz i byen Bühl samt Bühlertal og Neuweier-området i byen Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Tysk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet ved blanding af hvide druer, eventuelt knuste, med røde druer i et bestemt vindyrkningsområde i Baden.	
Classic (Klassic)	Tysk	BOB (1)	Rødvin eller hvid kvalitetsvin, der udelukkende er fremstillet af klassiske druesorter, der er typiske for området. Mosten til produktionen har et naturligt mindste alkoholindhold, som er mindst 1 % vol. højere end det naturlige mindste alkoholindhold, der foreskrives i det vindyrkningsområde, druerne er høstet i. Det totale alkoholindhold er mindst 11,5 % vol. Restsukkerindholdet må ikke overstige 15 g/l og ikke være højere end det dobbelte af det totale syreindhold. Angivelse af en enkelt druesort og årgang, men ikke af smag.	
Ehrentrudis	Tysk	BOB (1)	Oprindelsesbetegnelse for rosévin af høj og meget høj kvalitet, fremstillet af Blauer Spätburgunder-druesorten i Tuniberg-området.	
Federweisser	Tysk	BOB/BGB (1)	Delvis fermenteret druemost fra Tyskland med geografisk betegnelse eller fra andre EU-stater. Som geografisk betegnelse anvendes de for »Landwein« definerede vindyrkningsområder. »Federweißer« er den mest gængse betegnelse for delvis fermenteret druemost, når der tages hensyn til forskellige regionale betegnelser.	
Hock	Tysk	BOB (1)	Hvid vin med geografisk betegnelse fra Rhinområdet, hvis restsukkerindhold ligger i et område, der berettiger til smagsbetegnelsen »lieblich«. Benævnelsens historie er, at »Hock« er et gammelt engelsk-amerikansk udtryk for rhinskvind, som kan spores tilbage til stednavnet »Hochheim« (ved Main i Rheingau-vindyrkningsområdet).	
Liebfrau(en)milch	Tysk	BOB (1)	Traditionelt navn på hvid tysk kvalitetsvin, der mindst består af 70 % af en blanding af Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner, og som kommer fra området Nahe, Rheingau, Rheinhessen eller Pfalz. Restsukkerindholdet ligger i området »lieblich«. Næsten udelukkende til eksport.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Tysk	BOB (1)	Hvid kvalitetsvin, der udelukkende produceres af hvide druer af sorten Riesling. Mosten til produktionen har et naturligt mindste alkoholindhold, som er mindst 1,5 % vol. højere end det naturlige mindste alkoholindhold, der foreskrives i det vindyrkningsområde eller den del af vindyrkningsområdet, druerne er høstet i, og den skal ved en smagstest have fået mindst 3,0 point.	
Schillerwein	Tysk	BOB (1)	Vin fra vindyrkningsområdet Württemberg. Kvalitetsvin af lys rød til klar rød farve, som er fremstillet ved blanding af hvide druer, eventuelt knuste, med røde druer, eventuelt knuste. »Schillersekt b.A.« og »Schillerperlwein b.A.« er tilladt, hvis grundvinen er »Schillerwein«.	
Weissherbst	Tysk	BOB (1)	Kvalitetsvin eller »Prädikatswein«, der er produceret i et bestemt vindyrkningsområde af en enkelt rød druesort på grundlag af mindst 95 % most fra den første lette presning. Druesorten angives sammen med benævnelsen »Weißherbst« med samme skrifttype, størrelse og farve. Benævnelsen kan anvendes for mousserende kvalitetsvin, hvis den er produceret af vin med benævnelsen »Weißherbst«.	

(*) Benævnelserne »Riesling« og »Sekt« er ikke beskyttet.

GRÆKENLAND

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning af typen »Agrepavlis«. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Αμπέλι (Ampeli)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der udelukkende er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, og vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der udelukkende er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, og vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Αρχοντικό (Archontiko)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning af typen »Archontiko«. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Κάβα (Cava)	Græsk	BGB (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er lagret under kontrollerede forhold.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Græsk	BOB (3, 15, 16)	Vin, der er produceret udelukkende af druer fra udvalgte vinmarker, hvor hektarudbyttet er særlig lavt.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Græsk	BOB (1, 3, 15, 16)	Udvalgt vin, der er lagret i et bestemt tidsrum under kontrollerede forhold.	
Κάστρο (Kastro)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning eller en ruin af et historisk slot. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Κτήμα (Ktima)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, der ligger i det pågældende beskyttede vindyrkningsområde.	
Λιαστός (Liaustos)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Vin, der er fremstillet af druer, der har ligget i solen eller skyggen med henblik på delvis tørring.	
Μετόχι (Metochi)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, der ligger uden for det kloster, den tilhører.	
Μοναστήρι (Monastiri)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende et kloster.	
Νάμα (Nama)	Græsk	BOB/BGB (1)	Sød vin, der anvendes til religiøse ceremonier.	
Νυχτέρι (Nychteri)	Græsk	BOB (1)	Vin med BOB-betegnelsen »Santorini«, som udelukkende produceres på øerne »Thira« og »Thiresia«, og som er lagret på fad i mindst tre måneder.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker, der tilhører en virksomhed beliggende mere end 500 m over havet.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der udelukkende er produceret af druer, der er dyrket på vinmarker beliggende mere end 500 m over havet.	
Πύργος (Pyrgos)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning af typen »Pyrgos«. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Græsk	BOB (1, 3, 15, 16)	Udvalgt vin, der er lagret i et bestemt tidsrum under kontrollerede forhold.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Græsk	BOB (3, 15, 16)	Udvalgt hedvin, der er lagret i et bestemt tidsrum under kontrollerede forhold.	
Βερντέα (Verntea)	Græsk	BGB (1)	Vin med traditionel betegnelse, som er produceret af druer, der er høstet på vinmarker på øen Zakynthos, hvor også fremstillingen finder sted.	
Vinsanto	Græsk	BOB (1, 3, 15, 16)	Vin med BOB-betegnelsen »Santorini«, som produceres i Santo Erini-Santorini-komplekset på øerne »Thira« og »Thiresia« af druer, der har ligget i solen.	

SPANIEN

Amontillado	Spansk	BOB (3)	Tør hedvin (Vino generoso) med BOB »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla-Moriles« med udtalt og fyldig aroma, ravfarvet eller gylden og med et virkeligt alkoholindhold på 16-22°. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Añejo	Spansk	BOB/BGB (1)	Vin, der er lagret i mindst 24 måneder i alt, enten i egetræsfade med et rumindhold på højst 600 l eller i flasker.	
	Spansk	BOB (3)	Hedvin med BOB »Malaga«, lagret i 3-5 år.	
Chacolí-Txakolina	Spansk	BOB (1)	Vin med BOB »Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina«, »Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina« eller »Chacolí de Álava-Arabako Txakolina«, overvejende fremstillet af sorterne Ondarrabi Zuri og Ondarrabi Beltza. Vin med et virkeligt alkoholindhold på mindst 9,5 % vol. (11 % vol. for hvidvin, der er fermenteret i fade), med et indhold af flygtig syre på højst 0,8 mg/l og et totalt svovlindhold på højst 180 mg/l (140 mg/l for rødvin).	
Clásico	Spansk	BOB (3, 16)	Vin med et restsukkerindhold på mindst 45 g/l.	Chile
Cream	Engelsk	BOB (3)	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva« med indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g/l, fra ravfarvet til mahognifarvet. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet eller »añadas«-systemet i egetræsfade.	
Criadera	Spansk	BOB (3)	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva«, som er lagret efter »criaderas y soleras«-systemet efter traditionen i området.	

Criaderas y Soleras	Spansk	BOB (3)	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva«, hvor der benyttes et system med egetræsfade, de såkaldte »criaderas«, som er anbragt oven på hinanden, idet årets vin placeres øverste i systemet og derefter ved delvise og successive omstikninger over længere tid passerer gennem en række trin eller »criaderas« og til sidst når sidste trin, »solera«, hvor lagringsprocessen slutter.	
Crianza	Spansk	BOB (1)	Anden vin end mousserende vin, perlevin og hedvin, som opfylder følgende betingelser: — rødvin skal være lagret i mindst 24 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l — hvidvin og rosévin skal være lagret i mindst 18 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l.	
Dorado	Spansk	BOB (3)	Hedvin med BOB »Rueda« eller »Malaga«, som er lagret.	
Fino	Spansk	BOB (3)	Hedvin (vino generoso) med BOB »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla Moriles« og med følgende egenskaber: strågul farve og tør, let bitter, let og behagelig smag. Lagret under »flor« i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Fondillón	Spansk	BOB (16)	Vin med BOB »Alicante«, fremstillet af overmodne druer af sorten Monastrell, som kvalitets- og sundhedsmæssigt er af højeste kvalitet. Ved gæringen benyttes kun den naturligt forekommende gær, og det virkelige alkoholindhold på mindst 16 % vol. skal være udelukkende naturligt. Lagret mindst 10 år i egetræsfade.	
Gran reserva	Spansk	BOB (1)	Anden vin end mousserende vin, perlevin og hedvin, som opfylder følgende betingelser: — rødvin skal være lagret i mindst 60 måneder, deraf mindst 18 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l, og resten af tiden i flasker — hvidvin og rosévin skal være lagret i mindst 48 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l og resten af tiden i flasker.	
	Spansk	BOB (4)	Mindste lagringstid for mousserende vin med BOB »Cava« er 30 måneder fra »tiraje« til »degüelle«.	
Lágrima	Spansk	BOB (3)	Sød vin med BOB »Málaga«, hvis fremstilling indebærer, at mosten drypper af de knuste druer uden mekanisk presning. Lagringen varer i mindst to år og finder sted efter »criaderas y soleras«-systemet eller efter årgange i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Noble	Spansk	BOB/BGB (1)	Vin, der er lagret i mindst 18 måneder i alt, enten i egetræsfade med et rumindhold på højst 600 l eller i flasker.	
	Spansk	BOB (3)	Hedvin med BOB »Málaga«, lagret i 2-5 år.	
Oloroso	Spansk	BOB (3)	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla-Moriles«, som har følgende egenskaber: god krop, fyldig og blød, aromatisk, energisk, tør eller svagt sød, mahognifarvet, virkeligt alkoholindhold 16-22°. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Pajarete	Spansk	BOB (3)	Sød eller halvsød vin med BOB »Málaga«, lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet eller efter »añadas« i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	

Pálido	Spansk	BOB (3)	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Condado de Huelva«, lagret i mere end tre år ved en biologisk lagringsproces, med et virkeligt alkoholindhold på 15-17 % vol.	
	Spansk	BOB (3)	Hedvin med BOB »Rueda«, lagret i mindst fire år, heraf mindst tre år i egetræsfade.	
	Spansk	BOB (3)	Vin med BOB »Málaga« fremstillet af sorten Pedro Ximenez og/eller Moscatel uden tilsætning af »arrope« (kogt most), ikke lagret.	
Palo Cortado	Spansk	BOB (3)	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla-Moriles«, hvis organoleptiske egenskaber svarer til aromaen hos en amontillado og smag og farve som en oloroso, og som har et virkeligt alkoholindhold på 16-22 %. Lagret i to faser, først en biologisk under »flor« og derefter en oxidativ.	
Primero de Cosecha	Spansk	BOB (1)	Vin med BOB »Valencia«, høstet i høstperiodens første ti dage og tappet inden for de følgende 30 dage. Angivelse af høsten på etiketten er obligatorisk.	
Rancio	Spansk	BOB (1, 3)	Vin, der har gennemgået en kraftigt oxiderende lagringsproces med pludselige temperaturskift og med luftadgang, enten i træ- eller glasbeholder.	
Raya	Spansk	BOB (3)	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Montilla-Moriles«, som har omtrent samme egenskaber som »oloroso«, men mindre smag og aroma. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Reserva	Spansk	BOB (1)	Anden vin end mousserende vin, perlevin og hedvin, som opfylder følgende betingelser: — rødvin skal være lagret i mindst 36 måneder, deraf mindst 12 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l og resten af tiden i flasker — hvidvin og rosévin skal være lagret i mindst 24 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l og resten af tiden i flasker.	Chile
Sobremadre	Spansk	BOB (1)	Hvidvin med betegnelsen »Vinos de Madrid«, der som følge af den særlige fremstillingsmetode indeholder kuldioxidgas inden den egentlige gæring af mosten med dens »madres« (ribbede og pressede druer).	
Solera	Spansk	BOB (3)	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva«, som er lagret efter »criaderas y soleras«-systemet.	
Superior	Spansk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet af mindst 85 % foretrukne sorter i de pågældende områder.	Chile Sydafrika
Trasañejo	Spansk	BOB (3)	Hedvin med BOB »Malaga«, lagret i mere end fem år.	
Vino Maestro	Spansk	BOB (3)	Vin med BOB »Malaga«, som produceres ved en meget ufuldstændig gæring, idet der inden gæringen tilsættes 7 % vinalkohol. Gæringen er derfor meget langsom, og den standser, når alkoholindholdet er på 15-16°, således at restsukkerindholdet efter gæringen er på 160-200 g/l. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet eller »añadas«-systemet i egetræsfade med et rumindhold på højst 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Spansk	BOB (1)	Vin med betegnelsen »Utiel-Requena«, som er fremstillet af druer, der er høstet i høstperiodens første ti dage, og har et alkoholindhold på 10-11,5 % vol. Den har som følge af den tidlige høst nogle særlige egenskaber, bl.a. en svag afgivelse af kuldioxidgas.	

Viejo	Spansk	BOB/BGB (1)	Vin, der er lagret i 36 måneder med en oxideret karakter, bl.a. på grund af påvirkning med lys, ilt, varme eller en kombination af disse faktorer.	
	Spansk	BOB (3)	Hedvin (vino generoso) med BOB-betegnelsen »Condado de Huelva«, som har følgende egenskaber: god krop, fyldig og blød, aromatisk, energisk, tør eller svagt sød, mahognifarvet, virkeligt alkoholindhold 16-22°. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Vino de Tea	Spansk	BOB (1)	Vin fra det nordlige delområde for BOB »La Palma«, lagret i træbeholdere af Pinus canariensis (»Tea«) i op til seks måneder. Det virkelige alkoholindhold er for hvidvin 11-14 % vol., for rosévin 11-13 % vol. og for rødvin 12-14 % vol.	

FRANKRIG

Ambré	Fransk	BOB (3)	Artikel 7 i bekendtgørelse af 29. december 1997 bestemmer om BOB »Rivesaltes« følgende: For at være berettiget til AOC-betegnelsen »Rivesaltes« suppleret med udtrykket »ambré« skal hvidvin være produceret på virksomheden i oxiderende miljø indtil den 1. september i det andet år efter høsten.	
Clairét	Fransk	BOB (1)	BOB »Bourgogne«, »Bordeaux«: lys rødvin eller rosévin.	
Claret	Fransk	BOB (1)	BOB »Bordeaux«: udtryk, der betegner en lys rødvin.	
Tuilé	Fransk	BOB (3)	Artikel 7 i bekendtgørelse af 29. december 1997 bestemmer følgende: For at være berettiget til AOC-betegnelsen »Rivesaltes« suppleret med udtrykket »tuilé« skal rødvin være produceret på virksomheden i oxiderende miljø indtil den 1. september i det andet år efter høsten.	
Vin jaune	Fransk	BOB (1)	BOB »Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Château-Châlon«: vin, der produceres udelukkende med de i de nationale regler fastsatte druesorter: langsom fermentering og lagring i egetræsfade uden opfyldning i mindst seks år.	
Château	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historisk udtryk, der er knyttet til en område- og vintype og forbeholdt vin, der kommer fra en ejendom, der reelt eksisterer og betegnes med nøjagtig dette ord.	Chile
Clos	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Fransk	BOB (1)	For BOB »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »St Julien«, »Pauillac«, »St Estèphe« Betegnelse med relation til en vins kvalitet, dens historie og en områdetype, som er udtryk for et anseelseshierarki mellem vine fra en bestemt ejendom.	
Cru bourgeois	Fransk	BOB (1)	For BOB »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »Saint-Julien«, »Pauillac«, »Saint-Estèphe«: Betegnelse med relation til en vins kvalitet, dens historie og en områdetype, som er udtryk for et anseelseshierarki mellem vine fra en bestemt ejendom.	Chile
Cru classé, eventuelt suppleret med Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Fransk	BOB (1)	For BOB »Barsac«, »Côtes de Provence«, »Graves«, »Saint-Emilion grand cru«, »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Pessac-Leognan«, »Saint Julien«, »Pauillac«, »Saint Estèphe«, »Sauternes«. Betegnelse med relation til en vins kvalitet, dens historie og en områdetype, som er udtryk for et anseelseshierarki mellem vine fra en bestemt ejendom.	

Edelzwicker	Tysk	BOB (1)	Vin med BOB »Alsace«, fremstillet af en eller flere druesorter som angivet i specifikationerne.	
Grand cru	Fransk	BOB (1, 3, 4)	Udtryk med relation til en vins kvalitet, som er forbeholdt vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fastsat ved bekendtgørelse, og når dette udtryk anvendes kollektivt sammen med en oprindelsesbetegnelse.	Chile Schweiz Tunesien
Hors d'âge	Fransk	BOB (3)	For BOB »Rivesaltes« og »Banyuls« kan benævnelsen benyttes for vin, der er lagret mindst fem år efter fremstillingen.	
Passe-tout-grains	Fransk	BOB (1)	Vin med BOB »Bourgogne«, der er fremstillet af to druesorter som angivet i specifikationen.	
Premier Cru	Fransk	BOB (1)	Udtryk med relation til en vins kvalitet, som er forbeholdt vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fastsat ved bekendtgørelse, og når dette udtryk anvendes kollektivt sammen med en oprindelsesbetegnelse.	Tunesien
Primeur	Fransk	BOB (1)	Vin, som kan sælges til konsum fra den tredje torsdag i november i høståret.	
	Fransk	BGB (1)	Vin, som kan sælges til konsum fra den tredje torsdag i oktober i høståret.	
Rancio	Fransk	BOB (1, 3)	For BOB »Grand Roussillon«, »Rivesaltes«, »Rasteau«, »Banyuls«, »Maury«, »Clairette du Languedoc«: Udtryk med relation til en vintype og en bestemt produktionsmetode, som er forbeholdt nogle kvalitetsvine som følge af deres alder og jordbundsforhold.	
Sélection de grains nobles	Fransk	BOB (1)	For BOB »Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Condrieu«, »Monbazillac«, »Graves supérieur«, »Bonnezeaux«, »Jurançon«, »Cérons«, »Quarts de Chaume«, »Sauternes«, »Loupiac«, »Côteaux du Layon«, »Barsac«, »Sainte Croix du Mont«, »Côteaux de l'Aubance«, »Cadillac«: Vin, der obligatorisk er fremstillet af druer, der manuelt er høstet selektivt ad flere omgange. Målet er at høste druer, der er overmodne, angrebet af Botrytis eller koncentreret på vinstokken.	
Sur lie	Fransk	BOB (1)	For BOB »Muscadet«, »Muscadet Coteaux de la Loire«, »Muscadet-Côtes de Grandlieu«, »Muscadet-Sèvre et Maine«, »Gros Plant du Pays Nantais«: Vin med særlige specifikationer (f.eks. udbytte og alkoholindhold), som forbliver i kontakt med bærmen indtil 1. marts i året efter høståret.	
	Fransk	BGB (1)	For BGB »Vin de pays d'Oc«, »Vin de pays des Sables du Golfe du Lion«: Vin med særlige specifikationer, som forbliver i fad mindre end en vinter og er i kontakt med bærmen indtil tapningen.	
Vendanges tardives	Fransk	BOB (1)	For BOB »Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Jurançon«: Udtryk med relation til en vintype og en bestemt produktionsmetode, som er forbeholdt vin af overmodne druer, og som opfylder bestemte krav til densitet og alkoholindhold.	
Villages	Fransk	BOB (1)	For BOB »Anjou«, »Beaujolais«, »Côte de Beaune«, »Côtes de Nuits«, »Côtes du Rhône«, »Côtes du Roussillon«, »Mâcon«: Udtryk med relation til en vins kvalitet, som er forbeholdt vin med en oprindelsesbetegnelse, der er fastsat ved bekendtgørelse, og når dette udtryk anvendes kollektivt sammen med en oprindelsesbetegnelse.	
Vin de paille	Fransk	BOB (1)	For BOB »Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Hermitage«: Udtryk med relation til en fremstillingsmetode, der består i at udvælge druer af sorter, der er fastsat i de nationale regler, og lade dem tørre i mindst seks uger, enten udlagt på halmmåtter eller riste eller ophængt. Lagret i mindst tre år regnet fra presningsdatoen, heraf lagring i træbeholder i mindst 18 måneder.	

ITALIEN

Alberata eller vigneti ad alberata	Italiensk	BOB (1)	Særlig benævnelse, der er knyttet til »Aversa«-vintypen. Den refererer til den meget gamle vindyrkningstradition, som fører til produktet.	
------------------------------------	-----------	------------	--	--

Amarone	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden for »Valpolicella«-vintypen. Den har siden oldtiden været benyttet til at betegne oprindelsesstedet for den vin, der produceres ifølge en bestemt produktionsmetode, som anvender tørrede druer og bygger på fuldstændig forgæring af sukkeret. Det kan forklare »Amarone«-navnets oprindelse. Det er en helt særlig og meget velkendt benævnelse, som i sig selv identificerer produktet.	
Ambra	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og »Marsala«-vintypens særlige ravgule farve, der kan være mere eller mindre mørk. Den særlige farve skyldes den langvarige produktionsmetode, som indebærer lagring og forfining, en proces, hvorved den sker en betydelig reduktion af polyphenolernes oxygen og farvestofferne.	
Ambrato	Italiensk	BOB (1, 3)	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og den særlige ravfarve, der kan være mere eller mindre mørk, og som er karakteristisk for »Malvasia delle Lipari«- og »Vernaccia di Oristano«-vintyperne. Den særlige farve skyldes den langvarige produktionsmetode, som indebærer lagring og forfining, en proces, hvorved den sker en betydelig reduktion af polyphenolernes oxygen og farvestofferne.	
Annosso	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse, der er knyttet til »Controguerra«-vintypen. Den er knyttet til den særlige produktionsmetode, som indebærer brug af tørrede druer og en obligatorisk lagring i træbeholdere i mindst 30 måneder, inden det endelige produkt bringes i omsætning og indtages.	
Apianum	Latin	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse, der anvendes på »Fiano di Avellino«-vine. Det er en benævnelse med oprindelse i oldtiden. Den betegner, at druerne er gode, da de særlig bliver påskønnet af bier (»api« på italiensk).	
Auslese	Tysk	BOB (1)	Se den traditionelle benævnelse »scelto«. Eksklusiv benævnelse, der anvendes på »Caldaro«- og »Caldaro Classico — Alto Adige«-vine.	
Buttafuoco	Italiensk	BOB (1, 6)	Eksklusiv benævnelse, som er nøje knyttet til den særlige vintype, der kommer fra et delområde af »Oltrepò Pavese«-vinene. Den har længe været benyttet til at beskrive et helt særligt produkt, som ifølge ordets oprindelige betydning kan afgive en »særlig kraftig varme«.	
Cannellino	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til »Frascati«-vintypen og produktionen af den. Den har længe været benyttet til at identificere den førnævnte vintype, der produceres ved en særlig proces, hvorved der fremkommer en vin, der er »abboccato«, dvs. en smule sød og fyldig i munden.	
Cerasuolo	Italiensk	BOB (1)	Traditionel og historisk benævnelse, som er nøje knyttet til »Cerasuolo di Vittoria«-vinene. Den er en integrerende del af DOCG-betegnelsen og udgør det ikke-geografiske aspekt. Benævnelsen relaterer både til produktionen og til den specielle farve. Benævnelsen benyttes også traditionelt til at beskrive en anden type »Montepulciano d'Abruzzo«-vin, som den er nøje knyttet til.	
Chiarretto	Italiensk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6)	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og farven på den deraf følgende vintype, som er fremstillet af blå druer.	
Ciaret	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse på »Monferrato«-vine, som er knyttet til produktets særlige farve; navnet betyder oprindelig »lys rød«.	
Château	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Benævnelse, der er knyttet til vinproducenten, og som må benyttes, hvis druerne udelukkende kommer derfra og vinproduktionen finder sted på samme virksomhed.	Chile
Classico	Italiensk	BOB (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Benævnelse, der er fastsat ved lov nr. 164/1992. Den er forbeholdt ikke-mousserende vin fra det ældste vindyrkningsområde, der har udarbejdet sine egne BOB-regler.	Chile

Dunkel	Tysk	BOB (1)	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og den typiske mørke farve på den tilsvarende »Trentino«-vintype.	
Fine	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der er nøje knyttet til en af »Marsala«-vintyperne. Den henviser til den særlige produktionsmetode, som indebærer lagring i mindst et år, heraf mindst 8 måneder i træfade.	
Fior d'Arancio	Italiensk	BOB (1, 6)	Benævnelse, der er knyttet til de to »Colli Euganei«-typer: mousserende vin og vin, der er »passito« (dvs. fremstillet af tørrede druer). Den henviser til produktionsmetoden og den særlige aroma ved produktet, der er fremstillet af moscato-druer, der er dyrket på en helt speciel måde.	
Flétri	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse, der er knyttet til de specifikke »Valle d'Aosta« eller »Vallée d'Aoste« DOC-typer. Den henviser til produktionsmetoden og produktets typiske egenskaber, som fremkommer ved en helt bestemt produktionsmetode ud fra delvis tørrede druer.	
Garibaldi Dolce (eller GD)	Italiensk	BOB (3)	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til en bestemt »Marsala Superiore« DOC-type. I begyndelsen blev benævnelsen brugt til ære for Garibaldi, som smagte denne vin, da han gik i land i Marsala. Han satte stor pris på den på grund af dens egenskaber, som skyldes den særlige produktionsproces, der indebærer lagring i mindst to år i træfade.	
Governo all'uso toscano	Italiensk	BOB/BGB (1)	Oprindelig var benævnelsen knyttet til »Chianti« og »Chianti Classico« BOB-vine. Senere blev den også benyttet til »Colli della Toscana Centrale« BGB-vine, som produceres i samme produktionsområde. Den henviser til den særlige produktionsproces, der benyttes i Toscana, hvor der sidst på vinteren tilsættes tørrede druer til vinen, hvilken sætter en ny gæringsproces i gang.	
Gutturnio	Italiensk	BOB (1, 8)	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til en vintype, der stammer fra et delområde af »Colli Piacentini«-vinene. Den henviser til produktionsmetoden for den nævnte rødvin, som er en meget typisk vin af høj kvalitet. Den blev serveret i sølvbægre af romersk oprindelse, som hed »gutturnium«.	
Italia Particolare (eller IP)	Italiensk	BOB (3)	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til »fine«-vintypen med »Marsala« DOC-betegnelsen. Oprindelig blev »Marsala« kun produceret til hjemmemarkedet.	
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Tysk	BOB (1)	Traditionelt produktionsområde for »Caldaro« og »Alto Adige« (delområdet »Santa Maddalena« og »Terlano«). (Se definitionen af »Classico«.)	
Kretzer	Tysk	BOB (1)	Benævnelse, der henviser til produktionsmetoden og den typiske rosé-farve. Benævnelsen benyttes til vin med typebetegnelserne »Alto Adige«, »Trentino« og »Teroldego rotaliano«.	
Lacrima	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse, der er nøje knyttet til »Lacrima di Morro d'Alba«-vinbetegnelsen og udgør en integrerende del af den. Den henviser til den særlige produktionsmetode, hvor en svag presning af druerne fører til et produkt af høj kvalitet.	
Lacryma Christi	Italiensk	BOB (1, 3)	Eksklusiv historisk benævnelse, der er nøje knyttet til »Vesuvio«-vine. Den var traditionelt knyttet til nogle af disse vintyper (både normal vin, hedvin og mousserende vin), som produceres ved en særlig produktionsmetode, hvor en svag presning af druerne fører til et produkt af høj kvalitet med bestemte religiøse konnotationer.	
Lambiccato	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en af »Castel San Lorenzo«-vintyperne. Den henviser til produkttypen og den særlige produktionsmetode, som bygger på moscato-druer og hvor der sker en udblødning ved kontrolleret temperatur i særlige beholdere, der traditionelt kaldes »lambicchi«.	
London Particular (eller LP eller Inghilterra)	Italiensk	BOB (3)	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til »superiore«-vintypen med »Marsala« DOC-betegnelsen. Benævnelsen eller forkortelsen benyttes traditionelt til at beskrive et produkt, der er bestemt til det engelske marked. Brugen af engelsk er også traditionel, og det fremgår af produktspecifikationen og reglerne for »Marsala«-vine. Det er nemlig almindeligt kendt, at denne betegnelse på en hedvin har fået sin betydning og sit omdømme som følge af de producenter og engelske vinhandlere, som siden opdagelsen af Marsala i 1773 har produceret og solgt denne usædvanlige vin, som derved et blev kendt over hele verden og især i England.	

Occhio di Pernice	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse med tilknytning til nogle »Vin Santo«-vintyper. Den henviser til produktionsmetoden og den særlige farve. Således betyder den særlige produktionsmetode, som bygger på røde druer, at der kan fremstilles et meget typisk produkt med en usædvanlig farve, der rækker fra svagt til kraftig rosa. Benævnelsen betyder »agerhøneøje« og skal udtrykke vinens farve.	
Oro	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der er knyttet til specifikke »Marsala«-vine. Den henviser til den særlige farve og produktionsmetoden, som forbyder brug af kogt most. Derved opnår man et prisværdigt produkt med mere eller mindre kraftig gylden farve.	
Passito eller Vino passito eller Vino Pas-sito Liquoroso	Italiensk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Benævnelse, der henviser til produkttypen og den tilsvarende produktionsmetode. Benævnelserne »passito«, »vino pas-sito« og »vino passito liquoroso« er forbeholdt normal vin og hedvin, der er fremstillet ved fermentering af druer, der er tørret naturligt eller kunstigt, i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen. Ved lov nr. 82/2006 er benævnelsen udvidet til også at omfatte overmodne druer.	
Ramie	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en af »Marsala«-vintyperne. Den henviser til produkttypen og den tilsvarende produktionsmetode, der bygger på delvis tørrede druer.	
Rebola	Italiensk	BOB (1, 15)	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en af »Colli di Rimini«-vintyperne. Den henviser til produktionsmetoden og pro- dukttypen, hvis farveskala går fra gylden til ravfarvet; produktet fremstilles af delvis tørrede druer.	
Recioto	Italiensk	BOB (1, 4, 5)	Historisk-traditionel benævnelse, der er nøje knyttet til navnet på tre vine med oprindelsesbetegnelse, som produceres i Veneto, nemlig »Valpolicella«, »Gambellara« og »Recioto di Soave«. Disse betegnelser hører til produktionsområder, der ligger tæt på hinanden og har samme traditioner, særlig i provinserne Verona og Vicenza. Navnet stammer tilbage fra det femte århundrede, hvor skribenterne på landet beskrev denne vin og lovpriste den som særlig god. Den pro- duceredes kun i provinsen Verona, og navnet stammede fra »Retia«, der er betegnelsen på det bakke/bjergområde, som dengang strakte sig fra området omkring Verona og Trento til områderne omkring Como og Valtellina. Benævnelsen har således været i brug siden en fjern fortid, og den benyttes stadig til at betegne vin, der fremstilles ved den særlige metode med tørring af druerne.	
Riserva	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vin, der har undergået en vis lagring, mindst to år for rødvinns vedkommende og et år for hvidvins vedkommende, efterfulgt af endnu en lagring i fade, ifølge produktspecifikationen. Produktspecifikationen skal ud over de sædvanlige krav indeholde krav om angivelse af årgangen på etiketten samt reglerne herfor, hvis vinen er blandet af forskellige årgange. Under BOB for mousserende vin og hedvin kan benævnelsen benyttes ifølge betingelserne i den pågældende produkt-specifikation og i overensstemmelse med EF-retten.	
Rubino	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse, der er knyttet til BOB-betegnelsen »Cantavenna«. Den henviser til hele processen og den særlige farve. Benævnelsen »Rubino« er desuden knyttet til de særlige DOC-vintyper »Teroldego Rotaliano«, »Trentino« og »Garda Colli Mantovani«, hvor den henviser til den særlige farve, produkterne har.	
	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der er knyttet til specifikke »Marsala«-vintyper. Den henviser til den bestemte proces, hvor brug af kogt most er forbudt. Desuden har denne vin en særlig rubinrød fare, som efter lagring får et ravfarvet skær.	
Sangue di Giuda	Italiensk	BOB (4, 5, 8)	Eksklusiv historisk traditionel benævnelse, som er knyttet til den vintype, der produceres i »Oltrepò Pavese«-området. Den har længe været i brug til at betegne en helt særlig rødvin, som er sød, mousserende eller perlende og velsma- gende, faktisk så behagelig, at den i lighed med den kendte apostel bliver des mere forræderisk, jo mere man drikker af den.	
Scelto	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse, der er knyttet til »Caldaro«-vine, »Caldaro Classico — Alto Adige«-vine og »Colli del Trasimeno«- vine. Den henviser til det specifikke produkt og den tilsvarende produktionsmetode, der begynder med udvælgelsen af druerne (deraf benævnelsen, der betyder »udvalgt«).	

Sciacchetrà	Italiensk	BOB (1)	Historisk-traditionel benævnelse, der er nært knyttet til »Cinque Terre«. Den henviser til de metoder, der benyttes til fremstilling af produktet, herunder presningen af druerne og lagringen. Benævnelsen betyder ordret »pres og opbevar uændret«, en metode, der benyttes til kvalitetsprodukter.	
Sciac-trà	Italiensk	BOB (1)	Samme som ovenstående (Sciacchetrà). Forskellen er, at denne benævnelse gives til en bestemt vintype.	
Spätlese	Tysk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Se benævnelsen »Vendemmia tardiva«, der bruges i provinsen Bolzano.	
Soleras	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der er knyttet til en specifik »Marsala«-hedvinstype. Den henviser til produktet og de bestemte produktionsmetoder, der kræver lagring i mindst fem år i træfade. Brug af kogt most og koncentreret most er forbudt. Resultatet er et rent naturprodukt, der ikke indeholder tilsætningsstoffer, end ikke med oprindelse i vin, dog selvfølgelig med undtagelse af alkohol, da der er tale om en hedvin.	
Stravecchio	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der kun er knyttet til »Marsala«-typerne »Vergine« og/eller »Soleras«. Den henviser til de bestemte produktionsmetoder, der kræver lagring i mindst ti år i træfade.	
Strohwein	Tysk	BOB/BGB (1, 3, 11, 15, 16)	Se den traditionelle benævnelse »passito«. Den betyder ordret »halmvin«, og henviser til den bestemte vin, der produceres i provinsen Bolzano efter en metode, hvor druerne efter høsten tørres på halmmåtter ifølge metoder, der er fastsat i de forskellige produktspecifikationer.	
Superiore	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vin med højere kvalitetskrav og strengere produktionsregler end anden vin. Ifølge produktspecifikationen er der følgende forskelle: a) et naturligt alkoholindhold i druerne på mindst 0,5° vol. b) et totalt alkoholindhold på mindst 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiensk	BOB (3)	Benævnelse, der er knyttet til »Marsala Superiore«-vintypen. Den henviser til det specifikke produkt og de særlige produktionsmetoder, der kræver lagring i mindst to år i træfade. Det er et navn, som desuden indeholder en engelsk benævnelse, der er traditionel for en hedvin og sanktioneret både i produktspecifikationen og ved den lovgivning, der gælder for Marsala-vin. Denne betegnelse har fået sin betydning og sit omdømme som følge af de producenter og engelske vinhandlere, som i 1773 opdagede og siden har produceret og solgt denne særlige vin, som derved et blevet kendt over hele verden og især i England.	
Torchiato	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til »Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona«-vine. Den henviser til de særlige egenskaber ved produktet, som er resultatet af en omhyggelig produktionsmetode, hvor druerne udsættes for en svag presning.	
Torcolato	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en særlig vintype kaldet »Breganze«. Den henviser til de særlige egenskaber ved produktet, som er resultatet af en omhyggelig produktionsmetode, hvor der benyttes delvis tørrede druer. Når druerne er høstet, hænges de op på snore, der derefter drejes og hænges op igen. Det er den tørringsproces, druerne underkastes.	
Vecchio	Italiensk	BOB (1, 3)	Benævnelse, der er knyttet til »Rosso Barletta«-vine, »Aglanico del Vulture«-vine, »Marsala«-vine og »Falerno del Massico«-vine. Den henviser til lagringsbetingelserne og den efterfølgende lagring og forfining af produktet.	
Vendemmia Tardiva	Italiensk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Benævnelse, der er knyttet til en produkttype, der indebærer sen høst af druerne. Når druerne modnes og tørrer ind på vinstokkene, hvor de udsættes for vind og vejr, opnås der et enestående produkt, især hvad angår sukkerindhold og aroma. Resultatet er en helt usædvanlig vin, der også betegnes som dessertvin eller »meditationsvin«.	
Verdolino	Italiensk	BOB/BGB (1)	Benævnelse, der henviser til produktionsmetoden og den særlige grønlig farve.	

Vergine	Italiensk	BOB (1, 3)	Benævnelse, der er knyttet til »Marsala«-vine. Den henviser til det specifikke produkt og den særlige produktionsmetode, som kræver mindst fem års lagring i træfade og forbyder tilsætning af kogt eller koncentreret most. Resultatet er et rent naturprodukt, der ikke indeholder tilsatte stoffer, end ikke med oprindelse i vin, dog med undtagelse af alkohol, der nødvendigvis må tilsættes til hedvin. Benævnelsen er desuden knyttet til »Bianco Vergine Valdichiana«-vine. Den er knyttet til den traditionelle produktionsmetode, hvor gæringen uden skaller fører til et rent og naturligt slutprodukt.	
Vermiglio	Italiensk	BOB (1)	Benævnelsen er knyttet til »Colli dell'Etruria Centrale«-vine. Den henviser både til de særlige kvalitetsmæssige egenskaber og den særlige farve.	
Vino Fiore	Italiensk	BOB (1)	Benævnelse, der er knyttet til den særlige produktionsmetode for nogle hvidvine og rosévine. Metoden består i en let presning af druerne, så resultatet er en særlig fin smag, der er vinens bedste side, dvs. dens »blomst« (»fiore«).	
Vino Novello eller Novello	Italiensk	BOB/BGB (1, 8)	Benævnelsen er knyttet til den særlige produktionsmetode og til den produktionsperiode, hvor markedsføring og forbrug begynder den 6. november i høståret.	
Vin Santo eller Vino Santo eller Vinsanto	Italiensk	BOB (1)	Historisk-traditionel benævnelse, der er knyttet til nogle vine, der produceres i regionerne Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto og Trentino Alto Adige. Den henviser til den særlige vintype og til den dertil svarende komplekse produktionsmetode, som indebærer opbevaring og tørring af druerne i egnede velventilerede rum og lang tids lagring i traditionelle træbeholdere. Der er fremsat mange antagelser om benævnelsens oprindelse, de fleste med forbindelse til middelalderen. Den mest troværdige trækker på vinens religiøse værdi, idet denne vin blev anset for helt ekstraordinær og blev tillagt mirakuløse egenskaber. Den blev sædvanligvis benyttet ved gudstjenesterne, hvilket forklarer benævnelsen »hellig vin« (vino santo). Betegnelsen er stadig i brug og detaljeret beskrevet i BOB-specifikationerne. Det er en vintype, der er velkendt og bliver påskønnet over hele verden.	
Vivace	Italiensk	BOB/BGB (1, 8)	Benævnelse, der henviser til produktionsmetoden og det tilsvarende produkt. Vinen er perlende på grund af den indeholdte kuldioxid, der er en følge af en isoleret naturlig gæringsproces.	

CYPERN

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin af druer, der er høstet på vinmarker på mindst 1 ha, som tilhører en landbrugsbedrift. Hele vinfremstillingen foregår på bedriften inden for området. WPC — Board act 6/2006 (EF382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin af druer, der er høstet på vinmarker på mindst 1 ha, som tilhører en landbrugsbedrift. Hele vinfremstillingen foregår på bedriften. WPC — Board act 6/2006 (EF382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin af druer, der er høstet på vinmarker på mindst 1 ha, som tilhører en landbrugsbedrift. På samme landbrugsområde ligger der et kloster. Hele vinfremstillingen foregår på bedriften. WPC — Board act 6/2006 (EF382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή (Moni) (Monastery)	Græsk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

LUXEMBOURG

Château	Fransk	BOB (1)	Udtryk med relation til navnet på en bedrift, forudsat at druerne udelukkende kommer fra bedriften og hele vinframstillingen foregår på bedriften.	Chile
Grand premier cru	Fransk	BOB (1)	Vin, der er berettiget til det nationale segl »Marque nationale«, må også være forsynet med følgende kvalitetsbetegnelser: »Vin classé«, »Premier cru« eller »Grand premier cru«, som har været i brug siden 1959. Disse betegnelser tildeles af en komité til de enkelte vine efter smagning og vurdering efter en 20 point-skala på følgende måde: — vine, der får under 12 point, får ingen officiel klassificering og må ikke være forsynet med »Marque nationale — appellation contrôlée« — vine, der får mindst 12,0 point, er officielt anerkendt som »Marque nationale — appellation contrôlée« — vine, der får mindst 14,0 point, får tildelt betegnelsen »Vin classé« ud over »Marque nationale — appellation contrôlée« — vine, der får mindst 16,0 point, får tildelt betegnelsen »Premier cru« ud over »Marque nationale — appellation contrôlée« — vine, der får mindst 18,0 point, får tildelt betegnelsen »Grand premier cru« ud over »Marque nationale — appellation contrôlée«.	Tunesien
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Fransk	BOB (1)	Betegnelse for en sent høstet vin, der udelukkende er fremstillet af sorterne Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druerne skal være høstet manuelt, og det naturlige alkoholindhold skal mindst være 95 Oechsle-grader for Riesling og mindst 105 Oechsle-grader for de andre sorter. (national bekendtgørelse af 8. januar 2001)	
Vin de glace	Fransk	BOB (1)	Betegnelse for vin, der produceret af druer, der er høstet frosne ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere. Til vinframstillingen må der kun anvendes druer af sorterne Pinot blanc, Pinot gris og Riesling, og mosten skal have et naturligt alkoholindhold på mindst 120 Oechsle-grader. (national bekendtgørelse af 8. januar 2001)	
Vin de paille	Fransk	BOB (1)	Betegnelse for en vin, der udelukkende er fremstillet af sorterne Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris eller Gewürztraminer. Druerne skal være høstet manuelt og lagt ud til tørring på halmmåtter i mindst to måneder. Halmmåtterne kan erstattes af moderne riste. Druerne skal have et naturligt alkoholindhold på mindst 130 Oechsle-grader. (national bekendtgørelse af 8. januar 2001)	

UNGARN

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungarsk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet ved at hælde nyfremstillet vin, most eller ny gærende vin over Botrytis-angrebne druer (aszú), og som er lagret i mindst tre år (to år i fad). Indholdet af sukker og sukkerfrit tørstof er også fastsat. Benævnelsen må kun anvendes for vin med BOB »Tokaji«.	
Aszúeszencia	Ungarsk	BOB (1)		
Bikavér	Ungarsk	BOB (1)	Rødvin fremstillet af mindst tre sorter og lagret i træfade i mindst 12 måneder. Der kan i lokale regler være fastsat andre specifikationer. Den skal være produceret i Eger (BOB »Egri Bikavér« eller »Egri Bikavér Superior«) eller i Szekszárd (BOB »Szekszárdi Bikavér«).	
Eszencia	Ungarsk	BOB (1)	Saft fra botrytis-angrebne druer (aszú), som naturligt drypper af fra de kar, druerne samles ind i ved høsten. Restsukkerindhold mindst 450 g/l. Sukkerfrit tørstof mindst 50 g/l. Benævnelsen må kun anvendes for vin med BOB »Tokaji«.	

Fordítás	Ungarsk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet ved at hælde vin over presset aszú-frugtkød af samme årgang, og som er lagret i mindst to år (et år i fad). Benævnelsen må kun anvendes for vin med BOB »Tokaji«.	
Máslás	Ungarsk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet ved at hælde vin over bærme fra Tokaji Aszú-vin af samme årgang, og som er lagret i mindst to år (et år i fad).	
Késői szüretelésű bor	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Sent høstet. Mostens sukkerindhold skal være mindst 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Vin fremstillet af udvalgte druer. Mostens sukkerindhold skal være mindst 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Vin, der er lagret i flasker i mindst fem år.	
Siller	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Rødvin med meget lys farve som følge af den korte udblødningstid.	
Szamorodni	Ungarsk	BOB (1)	Vin, der er fremstillet af botrytis-angrebne druer (aszú) og sunde druer, og som er lagret i mindst to år (et år i fad). Mostens sukkerindhold skal være mindst 230,2 g/l. Den må kun benyttes sammen med BOB »Tokaji«.	

ØSTRIG

Ausstich	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Auswahl	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Bergwein	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen er fremstillet af druer dyrket på terrasser eller stejle vinmarker med en hældning på over 20 %.	
Klassik/Classic	Tysk	BOB (1)	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Heuriger	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være solgt til detaileddet inden udgangen af december måned efter druehøsten og må sælges til forbrugerne indtil udgangen af marts måned det følgende år.	
Gemischter Satz	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være en blanding af forskellige hvidvine eller rødvine.	
Jubiläumswein	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Reserve	Tysk	BOB (1)	Vinen skal have et alkoholindhold på mindst 13 % vol. For rødvin kan kvalitetskontrolnummeret først tildeles fra den 1. november i året efter høståret, og for hvidvin først fra den 15. marts i året efter høståret.	
Schilcher	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være produceret i Steiermark og udelukkende af druer af Blauer Wildbacher-sorten, der er dyrket i vindyrkningsområdet Steierland.	
Sturm	Tysk	BGB (1)	Delvis fermenteret druemost med et alkoholindhold på mindst 1 % vol. »Sturm« skal sælges mellem august og december i høståret og stadig være under gæring ved salget.	

PORTUGAL

Canteiro	Portugisisk	BOB (3)	Vinen er efter gæringen tilsat alkohol og lagret i fade i mindst to år og skal være opført i et særligt register. [Portaria n° 125/98 af 24.7.1998]	
Colheita Seleccionada	Portugisisk	BOB (1)	Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker. Den skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber og et virkeligt alkoholindhold på mindst 1 % vol. over det lovpligtige minimum. Den skal være opført i et særligt register med angivelse af høståret. [Portaria n° 924/2004 af 26.7.2004]	
Crusted/Crusting	Engelsk	BOB (3)	Portvin med usædvanlige organoleptiske egenskaber, rød og fyldig på tapningstidspunktet, med fin aroma og smag, fremstillet ved blanding af vin af forskellige årgange, så der opnås de komplementære organoleptiske egenskaber, som fører til dannelse af en belægning (crust) på flaskens inderside, hvilket udgør en del af lagringen; retten til brug af benævnelsen er anerkendt af Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	
Escolha	Portugisisk	BOB (1)	Benævnelse der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker. Den skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber, og skal være opført i et særligt register. [Portaria n° 924/2004, af 26.7.2004]	
Escuro	Portugisisk	BOB (3)	Vin med intens aroma, der skyldes orange og især brune farvestoffer, der stammer fra oxidation af farvestoffer i vinen og udtrækning af materiale fra fadet. [Portaria n° 125/98 af 24.7.1998]	
Fino	Portugisisk	BOB (3)	Elegant kvalitetsvin med perfekt balance mellem syrens friskhed, fyldig modenhed og aromatisk fylde, som er udviklet under lagringen i fad. [Portaria n° 125/98 af 24.7.1998]	
Frasqueira	Portugisisk	BOB (3)	Vin, hvor betegnelsen er knyttet til høståret. Produktet skal være fremstillet af traditionelle sorter, lagret i mindst 20 år og udvise særlige kvalitetstræk. Det skal desuden være opført i et særligt register før og efter tapning. [Portaria n° 125/98 af 24.7.1998]	
Garrafeira	Portugisisk	BOB/BGB (1, 3)	1. Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse og knyttet til høståret. Vinen skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber, hvilket for rødvin vil sige lagring i mindst 30 måneder, deraf mindst 12 måneder i glasflasker, og for hvidvin og rosévin lagring i mindst 12 måneder, deraf mindst seks måneder i glasflasker. Den skal være opført i et særligt register. [Portaria n° 924/2004, af 26.7.2004] 2. Portvin, som efter en vis tids lagring i træfade opbevares i glasemballage i mindst otte år, hvorefter den tappes. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	
Lágrima	Portugisisk	BOB (3)	Portvin med et sukkerindhold svarende til en densitet på 1 034-1 084 ved 20 °C. [Decreto-Lei n° 166/86, af 26.6.1986]	

Leve	Portugisisk	BOB (1, 3)	1. Benævnelse, der er forbeholdt vin fra regionen Estremadura, som har et naturligt alkoholindhold på mindst det i det pågældende vindyrkningsområde krævede, et virkeligt alkoholindhold på højst 10 % vol., et indhold af bundet syre på mindst 4,5 g/l udtrykt i vinsyre og et tryk på højst 1 bar. Desuden skal de øvrige analyseparametre ligge inden for de værdier, der er fastlagt for vin med geografisk betegnelse generelt. [Portaria n° 1066/2003 af 26.9.2003] 2. Benævnelse, der er forbeholdt vin fra regionen Ribatejano, som har et naturligt alkoholindhold på mindst det i det pågældende vindyrkningsområde krævede, et virkeligt alkoholindhold på højst 10,5 % vol., et indhold af bundet syre på mindst 4 g/l udtrykt i vinsyre og et tryk på højst 1 bar. Desuden skal de øvrige analyseparametre ligge inden for de værdier, der er fastlagt for vin med geografisk betegnelse generelt. [Portaria n° 424/2001, af 19.4.2001]	
Nobre	Portugisisk	BOB (1)	Benævnelse, der er forbeholdt oprindelsesbetegnelsen Dão; betingelserne i Dão-vindyrkningsområdets forskrifter skal være opfyldt. [Decreto-Lei n° 376/93, af 5.11.1993]	
Reserva	Portugisisk	BOB (1, 3, 4)	1. Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker; den er knyttet til høståret. Vinen skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber og et virkeligt alkoholindhold på mindst 0,5 % vol. over det lovpligtige minimum. Den skal være opført i et særligt register. 2. Benævnelse, der er forbeholdt mousserende kvalitetsvin og mousserende vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse. Vinen skal være lagret i 12-24 måneder, inden bærmen udtages. 3. Benævnelse, der er forbeholdt hedvin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er tappet i glasflasker; den er knyttet til høståret. Vinen må først sælges efter tre år og skal være opført i et særligt register. [Portaria n° 924/2004, af 26.7.2004] 4. Portvin med karakteristiske organoleptiske egenskaber, herunder kompleks aroma og smag, som opnås ved blanding af vin på forskellige lagringstrin, hvorved den får sine specifikke organoleptiske egenskaber. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugisisk	BOB (1, 3)	Benævnelse, der er forbeholdt mousserende kvalitetsvin og mousserende vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse. Vinen skal være lagret i 36 måneder, inden bærmen udtages. [Portaria n° 924/2004, af 26.7.2004]	
Ruby	Engelsk	BOB (3)	Portvin af rød eller mørkerød farve. Det er vin, hvor producenten søger at begrænse udviklingen af den mørkerøde farve og bibeholde en ung vins frugtsmag og styrke. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	Sydafrika (*)
Solera	Portugisisk	BOB (3)	Vin, som er knyttet til en høstdato, der er partiets basis. Hvert år udtages der til tapning højst 10 % af partiet, som erstattes af en anden kvalitetsvin. Der tillades højst 10 tilsætninger, hvorefter al vinen tappes på én gang. [Portaria n° 125/98 af 24.7.1998]	
Super reserva	Portugisisk	BOB (4)	Benævnelse, der er forbeholdt mousserende kvalitetsvin og mousserende vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse. Vinen skal være lagret i 24-36 måneder, inden bærmen udtages. [Portaria n° 924/2004, af 26.7.2004]	

Superior	Portugisisk	BOB (1, 3)	1. Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker. Vinen skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber og et virkeligt alkoholindhold på mindst 1 % vol. over det loypligtige minimum. Den skal være opført i et særligt register. 2. Benævnelse, der er forbeholdt hedvin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er tappet i glasflasker. Vinen må først sælges efter fem år og skal være opført i et særligt register. [Portaria n° 924/2004, af 26.7.2004]	
Tawny	Engelsk	BOB (3)	Rød portvin, der er lagret i træbeholdere i mindst syv år. Vinen fremstilles ud fra forskellige vinpartier, der er lagret i fade i tidsrum af forskellig længde. Med tiden udvikler vinens farve sig i retning af tawny, medium tawny eller light tawny og en bouquet af tørret frugt og træ; jo ældre vinen er, des kraftigere er disse aromaer. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	Sydafrika (*)
Vintage, eventuelt suppleret med Late Bottle (LBV) eller Character	Engelsk	BOB (3)	Portvin med særdeles gode organoleptiske egenskaber, der er fremstillet af en enkelt høst, rød og fyldig på godkendelsestidspunktet, med fin aroma og smag; retten til brug af benævnelsen er anerkendt af Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Retten til benævnelsen »Late Bottled Vintage« eller »LBV« indtræder i det fjerde år efter høståret, og sidste tapning kan finde sted den 31. december i det sjette år efter høståret. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	
Vintage	Engelsk	BOB (3)	Portvin med usædvanlige organoleptiske egenskaber, der er fremstillet af en enkelt høst, rød og fyldig på godkendelsestidspunktet, med meget fin aroma og smag; retten til brug af benævnelsen og den tilsvarende dato er anerkendt af Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Retten til benævnelsen »Vintage« indtræder det andet år efter høståret, og sidste tapning skal finde sted senest den 30. juli i det tredje år efter høsten. Vinen må først bringes i omsætning den 1. maj i det andet år efter høståret. [Regulamento n° 36/2005, af 18.4.2005]	Sydafrika (*)

(*) Udtrykkene »Ruby«, »Tawny« og »Vintage« benyttes i kombination med Sydafrikas geografiske betegnelse »CAPE«.

RUMÆNIEN

Rezervă	Rumænsk	BOB/BGB (1)	Vin, der er lagret mindst seks måneder i egetræsfade og mindst seks måneder i flasker.	
Vin de vinotecă	Rumænsk	BOB (1, 15, 16)	Vin, der er lagret mindst et år i egetræsfade og mindst fire år i flasker.	

SLOVAKIET

Mladé víno	Slovakisk	BOB (1)	Vinen skal være tappet inden udgangen af det kalenderår, hvor druerne til fremstilling af vinen er høstet. Vinen må bringes i omsætning den første mandag i november i samme år.	
Archívne víno	Slovakisk	BOB (1)	Vinen skal være lagret i mindst tre år efter høsten af de druer, der er benyttet til produktion af vinen.	
Panenská úroda	Slovakisk	BOB (1)	Druerne til fremstillingen er fra den første høst fra vinmarken. Første høst finder sted tredje år eller senest fjerde år efter plantningen.	

SLOVENIEN

Mlado vino	Slovensk	BGB/PGO (1)	Vin, der tidligst må bringes i omsætning 30 dage efter høsten, og kun til den 31. januar.	
------------	----------	----------------	---	--

Bemærkninger:

- (¹) BOB (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller BGB (beskyttet geografisk betegnelse), suppleret med angivelse af kategori af vinavlsprodukter som omhandlet i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
- (²) Ordene i kursiv har kun orienterende og/eller forklarende formål og er ikke omfattet af bestemmelserne i artikel 3. Da de kun er vejledende, træder de i intet tilfælde i stedet for den gældende nationale lovgivning.

BILAG XIII

UDTRYK, DER HENVISER TIL EN BEDRIFT

Medlemsstat eller tredjeland	Udtryk
Østrig	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Tjekkiet	Sklep, vinařský dům, vinařství
Tyskland	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Frankrig	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grækenland	Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italien	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cypern	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovakiet	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenien	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

BILAG XIV

ANGIVELSE AF SUKKERINDHOLDET

Udtryk	Anvendelsesbetingelser
DEL A — Liste over udtryk, der skal anvendes i forbindelse med mousserende vin, mousserende vin tilsat kul-syre, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, ĭsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брjот нaтjр, brut natur	Hvis sukkerindholdet er på under 3 g/l; disse udtryk må kun anvendes i forbindelse med produkter, som ikke er tilsat sukker efter udviklingen af de mousserende egenskaber.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брjот	Hvis sukkerindholdet er på mellem 0 og 6 g/l.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брjот	Hvis sukkerindholdet er på under 12 g/l.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør	Hvis sukkerindholdet er på mellem 12 og 17 g/l.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Hvis sukkerindholdet er på mellem 17 og 32 g/l.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Hvis sukkerindholdet er på mellem 32 og 50 g/l.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Hvis sukkerindholdet er på over 50 g/l.
DEL B — Liste over udtryk, der skal anvendes i forbindelse med andre produkter end dem, der er nævnt i del A	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Hvis sukkerindholdet ikke overstiger: — 4 g/l eller — 9 g/l, såfremt det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l højst er 2 g/l mindre end indholdet af restsukker.
полусухо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Hvis sukkerindholdet overstiger ovennævnte maksimum, men ikke overstiger: — 12 g/l eller — 18 g/l, såfremt det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l højst er 10 g/l mindre end indholdet af restsukker.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldaís, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Hvis sukkerindholdet er højere end ovennævnte maksimum, men ikke over 45 g/l.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Hvis sukkerindholdet er på mindst 45 g/l.

BILAG XV

LISTE OVER DRUESORTER TIL VINFREMSTILLING OG SYNONYMER HERFOR, DER KAN ANVENDES VED MÆRKNINGEN AF VIN

DEL A — Liste over druesorter til vinfremstilling og synonymer herfor, der kan anføres ved mærkningen af vin i henhold til artikel 62, stk. 3

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Italien°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grækenland°, Italien°, Portugal°, Algeriet°, Tunesien°, USA°, Cypern°, Sydafrika N.B.: Navnet »Alicante« må ikke anvendes alene til betegnelse af vin.
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	Frankrig°, Serbien og Montenegro(6)
5		Alicante	Italien°
6		Alikant Buse	Serbien og Montenegro(4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italien
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumænien
9	Borba (PT)	Borba	Spanien°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (13-20-30), Østrig (18-20), Canada (20-30), Chile (20-30), Italien (20-30)
11		Blauer Burgunder	Østrig (10-13), Serbien og Montenegro (17-30), Schweiz
12		Blauer Frühburgunder	Tyskland (24)
13		Blauer Spätburgunder	Tyskland (30), Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (10-20-30), Østrig (10-11), Bulgarien (30), Canada (10-30), Chile (10-30), Rumænien (30), Italien (10-30)
14		Burgund Mare	Rumænien (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbien og Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Kroatien°
17		Burgundac crni	Serbien og Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Kroatien°, Serbien og Montenegro°
19		Burgundec bel	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien°
20		Burgundec crn	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (10-13-30)
21		Burgundec siv	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien°
22		Early Burgundy	USA°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungarn (31)
24		Frühburgunder	Tyskland (12), Nederlandene°
25		Grauburgunder	Tyskland, Bulgarien, Ungarn°, Rumænien (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, Rumænien (25), Tyskland, Østrig
27		Grossburgunder	Rumænien (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungarn (30)
29		Nagyburgundi	Ungarn°
30		Spätburgunder	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (10-13-20), Serbien og Montenegro (11-17), Bulgarien (13), Canada (10-13), Chile, Ungarn (29), Moldova°, Rumænien (13), Italien (10-13), Det Forenede Kongerige, Tyskland (13)
31		Weißburgunder	Sydafrika (33), Canada, Chile (32), Ungarn (23), Tyskland (32, 33), Østrig (32), Det Forenede Kongerige°, Italien
32		Weißer Burgunder	Tyskland (31, 33), Østrig (31), Chile (31), Schweiz°, Slovenien, Italien
33		Weissburgunder	Sydafrika (31), Tyskland (31, 32), Det Forenede Kongerige, Italien
34		Weisser Burgunder	Serbien og Montenegro (15)

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor ⁽¹⁾
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italien
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumænien
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Tjekkiet (39), Østrig°, Tyskland, Slovenien (Modra frankinja , Frankinja), Ungarn, Rumænien (14 , 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumænien
39		Frankovka	Tjekkiet (37), Slovakiet (40), Rumænien (14 , 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovakiet (39)
41		Kékfrankos	Ungarn, Rumænien (37, 14 , 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italien
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник	Мелник	Bulgarien
	<i>Melnik</i>	<i>Melnik</i>	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Tjekkiet°
46		Moravia dulce	Spanien°
47		Moravia agria	Spanien°
48		Muškát moravský	Tjekkiet°, Slovakiet
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumænien
50	Porto (PT)	Portoghese	Italien°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italien
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Frankrig

DEL B — Liste over druesorter til vinframstilling og synonymer herfor, der kan anføres ved mærkningen af vin i henhold til artikel 62, stk. 4

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor ⁽¹⁾
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grækenland°, Cypern°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italien°, Grækenland°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italien°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Italien
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italien
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italien°
7		Barbera	Sydafrika°, Argentina°, Australien°, Kroatien°, Mexico°, Slovenien°, Uruguay°, USA°, Grækenland°, Italien°, Malta°
8		Barbera Sarda	Italien°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Italien°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italien
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungarn°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Italien
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor (*)
13	Cortese di Gavi (IT)	Cortese	Italien
	Cortese dell'Alto Monferrato (IT)		
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Ungarn
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovakiet
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italien
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italien°
18		Korinthiaki	Grækenland°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italien
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italien
21	Freisa d'Asti (IT)	Freisa	Italien
	Freisa di Chieri (IT)		
22	Greco di Bianco (IT)	Greco	Italien
	Greco di Tufo (IT)		
23	Grignolino d'Asti (IT)	Grignolino	Italien
	Grignolino del Monferrato Casalese (IT)		
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungarn
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italien
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italien
27		Lambrusco	Italien
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italien
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italien
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italien°
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italien
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italien
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italien
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ungarn (40)
38		Rajnski rizling	Serbien og Montenegro (39-40-45)
39	Rheinhessen (DE)	Renski rizling	Serbien og Montenegro (38-42-45), Slovenien° (44)
40		Rheinriesling	Bulgarien°, Østrig, Tyskland (42), Ungarn (37), Tjekkiet (48), Italien (42), Grækenland, Portugal, Slovenien
41		Rhine Riesling	Sydafrika°, Australien°, Chile (43), Moldova°, New Zealand°, Cypern, Ungarn°
42		Riesling renano	Tyskland (40), Serbien og Montenegro (38-39-45), Italien (40)
43		Riesling Renano	Chile (41), Malta°
44		Radgonska ranina	Slovenien
45		Rizling rajnski	Serbien og Montenegro (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien°, Kroatien°
47		Rizling rýnsky	Slovakiet°
48		Ryzlink rýnský	Tjekkiet (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italien

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italien
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovenien
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italien
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italien^o
54		Verdeca	Italien
55		Verdelho	Sydafrika^o, Argentina, Australien, New Zealand, USA, Portugal
56		Verdelho Roxo	Portugal^o
57		Verdelho Tinto	Portugal^o
58		Verdello	Italien^o, Spanien^o
59		Verdese	Italien^o
60		Verdejo	Spanien^o
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)	Verdicchio	Italien
	Verdicchio di Matelica (IT)		
62	Vermentino di Gallura (IT)	Vermentino	Italien
	Vermentino di Sardegna (IT)		
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)	Vernaccia	Italien
	Vernaccia di Serrapetrona (IT)		
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Ungarn

(*) SIGNATURFORKLARING:

- udtryk med kursiv: henvisning til synonymet for druesorten
- „^o“: intet synonym
- udtryk med fed skrift: kolonne 3: druesortens navn
- udtryk med normal skrift: kolonne 4: land, hvor navnet svarer til en druesort og henvisning til druesorten
- udtryk med normal skrift: kolonne 3: synonymet for en druesort
- udtryk med normal skrift: kolonne 4: navn på det land, der anvender synonymet for en druesort

⁽¹⁾ For de pågældende stater er de undtagelser, der er fastsat i dette bilag, kun tilladt, når det gælder vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, som er fremstillet af de pågældende sorter.

BILAG XVI

Angivelser, der er tilladt til mærkning af vin, jf. artikel 66, stk. 2

gæret på fad (barrique)	modnet på fad (barrique)	lagret på fad (barrique)
gæret på [...]fad [anfør træsort]	modnet på [...]fad [anfør træsort]	lagret på [...]fad [anfør træsort]
gæret på fad	modnet på fad	lagret på fad

BILAG XVII

FORBEHOLDTE SÆRLIGE FLASKETyper

1. »Flûte d'Alsace«:

- a) type: en glasflaske, der har en lige, cylindrisk krop og en hals med aflang profil, og hvis forhold tilnærmelsesvis er følgende:
- samlet højde/ståfladens diameter = 5:1
 - den cylindriske dels højde = samlet højde:3
- b) flasker af denne type er, for så vidt angår vin fremstillet af druer høstet på fransk område, forbeholdt vine med følgende oprindelsesbetegnelser:
- »Alsace« eller »vin d'Alsace«, »Alsace Grand Cru«
 - »Crépy«
 - »Château-Grillet«
 - »Côtes de Provence«, rød og rosé
 - »Cassis«
 - »Jurançon«, »Jurançon sec«
 - »Béarn«, »Béarn-Bellocq«, rosé
 - »Tavel«, rosé.

Begrænsningen af anvendelsen af denne type flasker gælder dog kun for vin fremstillet af druer høstet på fransk område.

2. »Bocksbeutel« eller »Cantil«:

- a) type: en glasflaske, der har en kort hals og er tykmavet og hvælvet, men sammentrykt, og hvis ståflade samt tværsnit på det sted, hvor flaskens krop er mest konveks, er elliptisk
- forholdet store akse/lille akse i det elliptiske tværsnit = 2:1
 - højdeforholdet den hvælvede krop/flaskens cylindriske hals = 2,5:1
- b) flasker af denne type er forbeholdt følgende vine:
- i) tyske vine med følgende oprindelsesbetegnelser:
- Franken
 - Baden:
 - med oprindelse i Taubertal og Schüpfergrund
 - med oprindelse i følgende dele af det lokale administrative område Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg og Varnhalt
- ii) italienske vine med følgende oprindelsesbetegnelser:
- Santa Maddalena (St. Magdalener)
 - Valle Isarco (Eisacktaler), fremstillet af sorterne Sylvaner og Müller-Thurgau

- Terlaner, fremstillet af sorten Pinot bianco
 - Bozner Leiten
 - Alto Adige (Südtiroler), fremstillet af sorterne Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weissburgunder) og Moscato rosa (Rosenmuskateller)
 - Greco di Bianco
 - Trentino, fremstillet af sorten Moscato
- iii) græske vine:
- Agioritiko
 - Rombola Kefalonias
 - vine fra øen Kefalonia
 - vine fra øen Paros
 - vine med beskyttet geografisk betegnelse fra Peloponnes
- iv) portugisiske vine:
- rosévine og kun de andre vine med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, med hensyn til hvilke det kan dokumenteres, at de allerede inden deres klassificering som vine med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse ifølge handelsmæssig sædvane traditionelt er blevet frembudt i flasker af Cantil-typen.

3. »Clavelin«:

- a) type: en glasflaske, der har en kort hals og et indhold på 0,62 l, bestående af en cylindrisk krop med brede skuldre, der giver den et firskårent præg, og hvis forhold tilnærmelsesvis er følgende:
- samlet højde/ståfladens diameter = 2,75:1
 - den cylindriske dels højde = samlet højde:2
- b) flasker af denne type er forbeholdt følgende vine:
- franske vine med følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser:
 - Côte du Jura
 - Arbois
 - L'Etoile
 - Château Chalon.

4. »Tokaj«:

- a) type: en farveløs glasflaske, der har en lige, cylindrisk krop og en lang hals, og hvis forhold er følgende:
- den cylindriske dels højde/samlet højde = 1:2,7
 - samlet højde/ståfladens diameter = 1:3,6
 - rumindhold: 500 ml, 375 ml, 250 ml, 100 ml eller 187,5 ml (ved eksport til et tredjeland)
 - på flasken kan der anbringes et segl fremstillet af samme materiale som flasken, som henviser til vinområdet eller producenten

b) flasker af denne type er forbeholdt følgende vine:

ungarske og slovakiske vine med følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser:

- Tokaji
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský)

suppleret med en af følgende traditionelle benævnelser:

- aszú/výber
- aszúeszencia/esencia výberova
- eszencia/esencia;
- mászas/máslás;
- fordítás/forditás;
- szamorodni/samorodné.

Begrænsningen af anvendelsen af denne type flasker gælder dog kun for vin fremstillet af druer høstet på ungarsk eller slovakisk område.

ABONNEMENTSPRISER 2009 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 000 EUR pr. år (*)
EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. måned (*)
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig cd-rom	22 officielle EU-sprog	1 200 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	700 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	70 EUR pr. måned
EU-Tidende, C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	400 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	40 EUR pr. måned
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ cd-rom	22 officielle EU-sprog	500 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, cd-rom, 2 udgaver pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	360 EUR pr. år (= 30 EUR pr. måned)
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

(*) Enkeltnumre: til og med 32 sider: 6 EUR
fra 33 til og med 64 sider: 12 EUR
over 64 sider: Prisen fastsættes i hvert enkelt tilfælde.

Den Europæiske Unions Tidende, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én cd-rom.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Salg og abonnementer

Publikationer, der er produceret af Kontoret for De Europæiske Fællesskabers Officielle Publikationer (Publikationskontoret) med salg for øje, kan købes gennem vore salgsgenter. Listen over salgsgenterne findes på internettet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_da.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.

Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>

