

Επίσημη Εφημερίδα L 193

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Νομοθεσία

52ο έτος
24 Ιουλίου 2009

Περιεχόμενα

I Πράξεις εγκριθείσες δυνάμει των συνθηκών ΕΚ/Ευρατόμ των οποίων η δημοσίευση είναι υποχρεωτική

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

- ★ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής της 10 Ιουλίου 2009 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται 1
- ★ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής της 14 Ιουλίου 2009 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επίσημανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα 60

Τιμή: 26 EUR

EL

Οι πράξεις των οποίων οι τίτλοι έχουν τυπωθεί με λευκά στοιχεία αποτελούν πράξεις τρεχούσης διαχείρισεως που έχουν θεσπισθεί στο πλαίσιο της γεωργικής πολιτικής και είναι γενικά περιορισμένης χρονικής ισχύος.

Οι τίτλοι όλων των υπολοίπων πράξεων έχουν τυπωθεί με μαύρα στοιχεία και επισημαίνονται με αστερίσκο.

I

(Πράξεις εγκριθείσες δυνάμει των συνθηκών ΕΚ/Ευρατόμ των οποίων η δημοσίευση είναι υποχρεωτική)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 606/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 10ης Ιουλίου 2009

για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2008, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς, την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, (ΕΚ) αριθ. 1782/2003, (ΕΚ) αριθ. 1290/2005, (ΕΚ) αριθ. 3/2008 και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 2392/86 και (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 25 παράγραφοι 3 και 32,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο ορισμός του οίνου στο παράρτημα IV σημείο 1 δεύτερο εδάφιο στοιχείο γ) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, στο οποίο απαριθμούνται οι κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, προβλέπει ανώτατο όριο 15 % vol για τον ολικό αλκοολικό τίτλο. Ωστόσο, το όριο αυτό αυξάνεται σε 20 % vol για τους οίνους που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό σε ορισμένες αμπελουργικές περιοχές, οι οποίες πρέπει να οριοθετηθούν.
- (2) Το κεφάλαιο II του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, καθώς και τα παραρτήματα V και VI του ίδιου κανονισμού ορίζουν γενικούς κανόνες για τις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες και, για τις λεπτομέρειες, παραπέμπουν σε εκτελεστικές διατάξεις που πρέπει να θεσπιστούν από την Επιτροπή. Πρέπει να προσδιοριστούν σαφώς και επακριβώς οι αποδεκτές οινολογικές πρακτικές, συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων γλύκανσης οίνου, και να καθοριστούν όρια και προϋποθέσεις για τη χρήση ορισμένων ουσιών.

- (3) Το παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς ⁽²⁾ περιείχε κατάλογο των επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών. Είναι σκόπιμο να διατηρηθούν σε ενιαίο παράρτημα τα σχετικά με τις εν λόγω επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές, οι οποίες πρέπει να συμπληρωθούν, ώστε να ληφθεί υπόψη η εξέλιξη των τεχνικών, και να περιγράφονται με μεγαλύτερη σαφήνεια και συνοχή.
- (4) Στο παράρτημα V σημείο Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 καθορίζονταν μέγιστες τιμές περιεκτικότητας σε θειώδη άλατα για τους οίνους που παράγονται στην Κοινότητα υψηλότερες από τα όρια του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙΥ). Είναι σκόπιμο να υιοθετηθούν τα διεθνώς αναγνωρισμένα όρια του ΟΙΥ και, για ορισμένους ειδικούς γλυκούς οίνους που παράγονται σε μικρές ποσότητες, να ισχύουν παρεκκλίσεις οι οποίες είναι αναγκαίες λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας των οίνων αυτών σε σάκχαρα και για την καλή διατήρησή τους. Με βάση τα αποτελέσματα των σε εξέλιξη επιστημονικών μελετών που έχουν ως αντικείμενο τη μείωση και υποκατάσταση των θειωδών αλάτων στους οίνους, καθώς και την προσφορά θειωδών αλάτων από τους οίνους στη διατροφή του ανθρώπου, οι οριακές τιμές πρέπει να μπορούν να επανεξεταστούν αργότερα, με προοπτική την ελάττωσή τους.
- (5) Πρέπει να καθορισθεί ο τρόπος έγκρισης από τα κράτη μέλη της χρήσης ορισμένων οινολογικών πρακτικών ή επεξεργασιών που δεν προβλέπονται στις κοινοτικές ρυθμίσεις για καθορισμένη περίοδο και για πειραματικούς σκοπούς.
- (6) Για την παρασκευή των αφρωδών οίνων, των αφρωδών οίνων ποιότητας και των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου απαιτείται μια σειρά ειδικών πρακτικών επιπλέον των αποδεκτών οινολογικών πρακτικών. Είναι σκόπιμο, για λόγους σαφήνειας, να παρατεθούν οι πρακτικές αυτές σε χωριστό παράρτημα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 148 της 6.6.2008, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 179 της 14.7.1999.

- (7) Για την παρασκευή των οίνων λικέρ απαιτούνται μια σειρά από ειδικές πρακτικές, επιπλέον των αποδεκτών οινολογικών πρακτικών, καθώς και, στην περίπτωση ορισμένων οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ορισμένα ειδικά στοιχεία. Είναι σκόπιμο, για λόγους σαφήνειας, να διατυπωθούν οι εν λόγω πρακτικές και περιορισμοί σε χωριστό παράρτημα.
- (8) Δεδομένου ότι η ανάμειξη αποτελεί συνήθη οινολογική πρακτική και λαμβάνοντας υπόψη τις επιδράσεις που μπορεί να έχει στην ποιότητα των οίνων, είναι αναγκαίο να διασαφηνιστεί ο ορισμός της και να ρυθμιστεί η χρήση της, ώστε να αποφευχθούν καταχρήσεις και να διασφαλιστεί υψηλό ποιοτικό επίπεδο των οίνων που να συνάδει με την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου. Για τους ίδιους λόγους, πρέπει να ρυθμιστεί η χρήση αυτή όσον αφορά την παραγωγή ερυθρωπών οίνων, ιδίως για ορισμένους οίνους που δεν υπόκεινται σε προδιαγραφές.
- (9) Οι κοινοτικές ρυθμίσεις για τα τρόφιμα, καθώς και ο Διεθνής Οινολογικός Κώδικας του ΟΙV ορίζουν ήδη προδιαγραφές για την καθαρότητα και την ταυτοποίηση σημαντικού αριθμού ουσιών που χρησιμοποιούνται στις οινολογικές πρακτικές. Είναι σκόπιμο, για λόγους εναρμόνισης και σαφήνειας, να γίνει καταρχάς μνεία των προδιαγραφών αυτών και, ταυτόχρονα, να προβλεφθεί η συμπλήρωσή τους με κανόνες ειδικούς για την κοινοτική κατάσταση.
- (10) Τα αμπελοοινικά προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου II του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή με τις διατάξεις που είναι σκόπιμο να περιληφθούν στον παρόντα κανονισμό δεν μπορούν να διατίθενται στην αγορά. Επειδή, ωστόσο, είναι δυνατή η βιομηχανική χρήση ορισμένων από τα προϊόντα αυτά, είναι σκόπιμο να καθορισθεί ο τρόπος χρήσης τους ώστε να διασφαλιστεί ο κατάλληλος έλεγχος του τελικού προορισμού τους. Επιπλέον, για να μην υποστούν οικονομική ζημία οι επιχειρήσεις που διαθέτουν αποθέματα ορισμένων προϊόντων τα οποία έχουν παραχθεί πριν από την ημερομηνία εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, είναι σκόπιμο να προβλεφθεί η δυνατότητα διάθεσης στην κατανάλωση των προϊόντων τα οποία έχουν παραχθεί σύμφωνα με τους κανόνες που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή.
- (11) Το παράρτημα V σημείο Δ παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 προβλέπει ότι κάθε εργασία εμπλουτισμού, αύξησης της οξύτητας και μείωσης της οξύτητας πρέπει να δηλώνεται στις αρμόδιες αρχές. Το ίδιο ισχύει για τις ποσότητες ζάχαρης ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών τις οποίες κατέχουν τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που εκτελούν τις εργασίες αυτές. Σκοπός των σχετικών δηλώσεων είναι η δυνατότητα ελέγχου των εν λόγω εργασιών. Συνεπώς, όταν πρόκειται για αύξηση του αλκοολικού τίτλου, οι δηλώσεις αυτές πρέπει να απευθύνονται στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου θα εκτελεστεί η εργασία, να είναι όσο το δυνατόν ακριβέστερες και να υποβάλλονται στην αρμόδια αρχή εντός της καταλληλότερης προθεσμίας που επιτρέπει τον αποτελεσματικό έλεγχο της εργασίας.
- (12) Όσον αφορά την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας, αρκεί ο εκ των υστέρων έλεγχος. Για το λόγο αυτό και για την αποδέσμευση των διοικητικών διαδικασιών, πρέπει να είναι αποδεκτή η δήλωση με ενημέρωση βιβλίων που ελέγχονται τακτικά από την αρμόδια αρχή, εκτός της πρώτης δήλωσης κάθε περιόδου εμπορίας. Σε ορισμένα κράτη μέλη, οι αρμόδιες αρχές διενεργούν συστηματικό αναλυτικό έλεγχο όλων των παρτίδων των προϊόντων οινοποίησης. Ενόσω εξακολουθούν να συντρέχουν οι συνθήκες αυτές, δεν είναι απαραίτητη η δήλωση πρόθεσης εμπλουτισμού.
- (13) Κατά παρέκκλιση του γενικού κανόνα του παραρτήματος VI σημείο Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολλοί πιεσμένων σταφυλιών «aszú» ή «výber» αποτελεί ουσιώδες χαρακτηριστικό της παρασκευής ορισμένων ουγγρικών και σλοβακικών οίνων. Πρέπει να καθοριστούν οι ειδικές λεπτομέρειες της πρακτικής αυτής σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις που ίσχυαν στα συγκεκριμένα κράτη μέλη την 1η Μαΐου 2004.
- (14) Το άρθρο 31 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 προβλέπει ότι οι μέθοδοι ανάλυσης που επιτρέπουν να διαπιστωθεί η σύσταση των προϊόντων τα οποία διέπονται από τον κανονισμό αυτό και οι κανόνες που επιτρέπουν να διαπιστωθεί κατά πόσον τα προϊόντα αυτά έχουν υποβληθεί σε επεξεργασίες κατά παράβαση των επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών είναι εκείνα που συνιστώνται και δημοσιεύονται από τον ΟΙV στην οικεία Συλλογή Διεθνών Μεθόδων Ανάλυσης Οίνου και Γλεύκους. Εφόσον για ορισμένα κοινοτικά αμπελοοινικά προϊόντα χρειάζονται ειδικές αναλυτικές μέθοδοι που δεν έχουν καθορισθεί από τον ΟΙV, οι εν λόγω κοινοτικές μέθοδοι πρέπει να περιγραφούν.
- (15) Για περισσότερη διαφάνεια, ο κατάλογος και η περιγραφή των σχετικών αναλυτικών μεθόδων πρέπει να δημοσιεύονται σε κοινοτικό επίπεδο.
- (16) Κατά συνέπεια πρέπει να καταργηθούν ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90 της Επιτροπής της 17ης Σεπτεμβρίου 1990 περί καθορισμού κοινοτικών μεθόδων ανάλυσης που εφαρμόζονται στον οινικό τομέα ⁽¹⁾ και ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 423/2008 της Επιτροπής της 8ης Μαΐου 2008 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου και για την καθιέρωση κοινοτικού κώδικα των οινολογικών πρακτικών και επεξεργασιών ⁽²⁾.
- (17) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της κανονιστικής επιτροπής του άρθρου 113 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1
Αντικείμενο

Στον παρόντα κανονισμό καθορίζονται ορισμένες λεπτομέρειες εφαρμογής του τίτλου III κεφάλαια I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

⁽¹⁾ ΕΕ L 272 της 3.10.1990, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 127 της 15.5.2008, σ. 13.

Άρθρο 2

Αμπελουργικές ζώνες των οποίων οι οίνοι επιτρέπεται να έχουν μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο 20 % vol

Οι αμπελουργικές περιοχές που αναφέρονται στο σημείο 1 δεύτερο εδάφιο στοιχείο γ) πρώτη περίπτωση του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 είναι οι αμπελουργικές ζώνες Γ I, Γ II και Γ III που ορίζονται στο παράρτημα IX του ίδιου κανονισμού, καθώς και οι εκτάσεις της ζώνης Β στις οποίες μπορούν να παράγονται οι λευκοί οίνοι με τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις: «Vin de pays de Franche-Comté» και «Vin de pays du Val de Loire».

Άρθρο 3

Εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και περιορισμοί

1. Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί που ισχύουν για την παρασκευή και τη διατήρηση των υπαγόμενων στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 προϊόντων και αναφέρονται στο άρθρο 29 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, καθορίζονται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.
2. Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές, καθώς και οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης τους παρατίθενται στο παράρτημα I Α.
3. Τα όρια περιεκτικότητας των οίνων σε διοξείδιο του θείου παρατίθενται στο παράρτημα I Β.
4. Τα όρια πτητικής οξύτητας παρατίθενται στο παράρτημα I Γ.
5. Οι προϋποθέσεις που αφορούν την πρακτική της γλύκανσης καθορίζονται στο παράρτημα I Δ.

Άρθρο 4

Πειραματική χρήση νέων οινολογικών πρακτικών

1. Για τους πειραματικούς σκοπούς που προβλέπονται στο άρθρο 29 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέψει τη χρησιμοποίηση ορισμένων οινολογικών πρακτικών ή επεξεργασιών που δεν προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή από τον παρόντα κανονισμό για μέγιστη περίοδο τριών ετών, υπό τον όρο ότι:
 - α) οι εν λόγω πρακτικές ή επεξεργασίες πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 27 παράγραφος 2 και τα κριτήρια του άρθρου 30 στοιχεία β) έως ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·
 - β) οι ποσότητες που αποτελούν αντικείμενο των πρακτικών ή επεξεργασιών δεν υπερβαίνουν μέγιστο όγκο 50 000 εκατολίτρων ανά έτος και ανά πειραματισμό·
 - γ) το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος ενημερώνει στην αρχή του πειραματισμού την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για τους όρους κάθε έγκρισης·
 - δ) οι επεξεργασίες καταγράφονται στο συνοδευτικό έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 1 και στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Ο πειραματισμός συνίσταται σε μία ή περισσότερες εργασίες που εκτελούνται στο πλαίσιο ενός σαφώς καθορισμένου ερευνητικού έργου, το οποίο χαρακτηρίζεται από ενιαίο πειραματικό πρωτόκολλο.

2. Τα προϊόντα που προκύπτουν από την πειραματική χρήση πρακτικών ή επεξεργασιών επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά άλλου κράτους μέλους πλην του ενδιαφερομένου, εφόσον οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους προορισμού έχουν ενημερωθεί προηγουμένως από το κράτος μέλος που εγκρίνει τον πειραματισμό σχετικά με τους όρους έγκρισης και τις αντίστοιχες ποσότητες.

3. Εντός τριών μηνών από τη λήξη της περιόδου που αναφέρεται στην παράγραφο 1, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος ανακοινώνει στην Επιτροπή τον εγκεκριμένο πειραματισμό και τα αποτελέσματά του. Η Επιτροπή ενημερώνει τα υπόλοιπα κράτη μέλη για τα αποτελέσματα του εν λόγω πειραματισμού.

4. Κατά περίπτωση και ανάλογα με τα αποτελέσματα αυτά, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος μπορεί να υποβάλει στην Επιτροπή αίτηση με σκοπό την έγκριση της συνέχισης του ανωτέρω πειραματισμού, ενδεχομένως με ποσότητα μεγαλύτερη από εκείνη που αποτέλεσε το αντικείμενο του πρώτου πειραματισμού, για νέα μέγιστη περίοδο τριών ετών. Για να στηρίξει την αίτησή του, το συγκεκριμένο κράτος μέλος υποβάλλει κατάλληλο φάκελο. Η Επιτροπή αποφασίζει σχετικά με την αίτηση συνέχισης του πειραματισμού με τη διαδικασία του άρθρου 113 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Άρθρο 5

Εφαρμοστές οινολογικές πρακτικές για τις κατηγορίες αφρώδων οίνων

Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί, συμπεριλαμβανομένων των σχετικών με τον εμπλουτισμό, την αύξηση της οξύτητας και τη μείωση της οξύτητας, που ισχύουν για τους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και αναφέρονται στο άρθρο 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, παρατίθενται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού, με την επιφύλαξη των οινολογικών πρακτικών και των γενικών περιορισμών που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 6

Εφαρμοστές οινολογικές πρακτικές για τους οίνους λικέρ

Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί που ισχύουν για τους οίνους λικέρ και αναφέρονται στο άρθρο 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, παρατίθενται στο παράρτημα III του παρόντος κανονισμού, με την επιφύλαξη των οινολογικών πρακτικών και των γενικών περιορισμών που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 7

Ορισμός της ανάμειξης

1. Κατά την έννοια του άρθρου 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ως «ανάμειξη» νοείται η σύμμιξη οίνων ή γλυκύων διαφορετικής προέλευσης, διαφορετικής ποικιλίας αμπέλου, διαφορετικού έτους συγκομιδής ή διαφορετικής κατηγορίας οίνου ή γλυκύου.

2. Θεωρούνται ως διαφορετικές κατηγορίες οίνου ή γλεύκους:
- ο ερυθρός οίνος, ο λευκός οίνος, καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι από τα οποία είναι δυνατόν να προκύψει μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου·
 - ο οίνος χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης/γεωγραφική ένδειξη, ο οίνος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και ο οίνος με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι από τα οποία είναι δυνατόν να προκύψει μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου.

Για την εφαρμογή της παρούσας παραγράφου, ο ερυθρός οίνος θεωρείται ερυθρός οίνος.

3. Δεν θεωρείται ανάμειξη:
- ο εμπλουτισμός με την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών·
 - η γλύκανση.

Άρθρο 8

Γενικοί κανόνες για τη σύμμιξη και την ανάμειξη

1. Η παραγωγή οίνου με σύμμιξη ή ανάμειξη επιτρέπεται μόνον εφόσον τα συστατικά του μείγματος διαδέχονται τα προβλεπόμενα για την παραγωγή οίνου χαρακτηριστικά και είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και του παρόντος κανονισμού.

Δεν επιτρέπεται να παράγεται ερυθρός οίνος με ανάμειξη λευκού οίνου χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ με ερυθρό οίνο χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ.

Ωστόσο, η διάταξη του δευτέρου εδαφίου δεν αποκλείει την ανάμειξη του τύπου που προβλέπεται στο εν λόγω εδάφιο, εφόσον το τελικό προϊόν προορίζεται για την παρασκευή προϊόντος βάσης, το οποίο ορίζεται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ή ημιαφρωδών οίνων.

2. Απαγορεύεται η ανάμειξη γλεύκους σταφυλιών ή οίνου που αποτέλεσε αντικείμενο της οινολογικής πρακτικής η οποία αναφέρεται στο παράρτημα I Α σημείο 14 του παρόντος κανονισμού με γλεύκος σταφυλιών ή οίνο που δεν αποτέλεσε αντικείμενο αυτής της οινολογικής πρακτικής.

Άρθρο 9

Προδιαγραφές για την καθαρότητα και την ταυτοποίηση των ουσιών που χρησιμοποιούνται στις οινολογικές πρακτικές

1. Εφόσον δεν καθορίζονται στην οδηγία 2008/84/ΕΚ της Επιτροπής⁽¹⁾, οι προδιαγραφές για την καθαρότητα και την ταυτοποίηση των χρησιμοποιούμενων στις οινολογικές πρακτικές ουσιών, οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, είναι εκείνες που καθορίζονται και δημοσιεύονται στον Διεθνή Οινολογικό Κώδικα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου.

Κατά περίπτωση, τα εν λόγω κριτήρια καθαρότητας συμπληρώνονται από ειδικές προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα I Α του παρόντος κανονισμού.

(1) ΕΕ L 253 της 20.9.2008, σ. 1.

2. Τα ένζυμα και ενζυμικά παρασκευάσματα που χρησιμοποιούνται στις εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες, των οποίων κατάλογος παρατίθεται στο παράρτημα I Α, πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1332/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τα ένζυμα τροφίμων⁽²⁾.

Άρθρο 10

Όροι κατοχής, κυκλοφορίας και χρήσης προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου II του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού

1. Τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου II του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού καταστρέφονται. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέψουν τη χρήση ορισμένων προϊόντων, των οποίων καθορίζουν τα χαρακτηριστικά, σε αποσταγματοποιεία, οξοποιεία ή για βιομηχανικούς σκοπούς.

2. Τα προϊόντα αυτά δεν επιτρέπεται να βρίσκονται χωρίς νόμιμο λόγο στην κατοχή παραγωγού ή εμπόρου και μπορούν να κυκλοφορούν με προορισμό μόνο αποσταγματοποιεία, οξοποιεία, εγκαταστάσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται για βιομηχανικούς σκοπούς ή σε βιομηχανικά προϊόντα ή εγκαταστάσεις διάθεσης αποβλήτων.

3. Τα κράτη μέλη έχουν την ευχέρεια να επιβάλλουν την προσθήκη μετουσιωτικών μέσων ή δεικτών στους οίνους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 για να διευκολύνεται η αναγνώρισή τους. Μπορούν επίσης να απαγορεύουν, για βάσιμους λόγους, τις χρήσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 1 και να επιβάλλουν τη διάθεση των προϊόντων ως αποβλήτων.

4. Επιτρέπεται η προσφορά ή διάθεση για απευθείας κατανάλωση από τον άνθρωπο οίνων που έχουν παραχθεί πριν από την 1η Αυγούστου 2009, εφόσον οι οίνοι αυτοί πληρούν τους κοινοτικούς ή εθνικούς κανόνες που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή.

Άρθρο 11

Γενικοί όροι για τις εργασίες εμπλουτισμού και τις εργασίες αύξησης και μείωσης της οξύτητας άλλων προϊόντων εκτός από τον οίνο

Οι επεξεργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα V σημείο Δ παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 πρέπει να εκτελούνται ως ενιαία εργασία. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέψουν την τμηματική εκτέλεση ορισμένων από τις εν λόγω επεξεργασίες, εφόσον η πρακτική αυτή εξασφαλίζει καλύτερη οينوποίηση των σχετικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή, τα όρια που προβλέπονται στο παράρτημα V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφαρμόζονται στο σύνολο της επεξεργασίας.

(2) ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 7.

Άρθρο 12

Διοικητικοί κανόνες για τον εμπλουτισμό

1. Η δήλωση που αναφέρεται στο παράρτημα V σημείο Δ παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και αφορά τις εργασίες αύξησης του αλκοολικού τίτλου υποβάλλεται από τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που εκτελούν τις εργασίες αυτές, εντός των κατάλληλων προθεσμιών και υπό τους κατάλληλους όρους ελέγχου που έχουν καθοριστεί από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου εκτελείται η εργασία.

2. Η δήλωση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 υποβάλλεται εγγράφως και περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- α) το όνομα και τη διεύθυνση του προσώπου που υποβάλλει τη δήλωση·
- β) τον τόπο εκτέλεσης της εργασίας·
- γ) την ημερομηνία και ώρα έναρξης της εργασίας·
- δ) περιγραφή του προϊόντος που θα αποτελέσει αντικείμενο της εργασίας·
- ε) την εφαρμοζόμενη για την εργασία αυτή μέθοδο, με αναφορά του είδους του προϊόντος που θα χρησιμοποιηθεί για το σκοπό αυτό.

3. Τα κράτη μέλη μπορούν να αποδέχονται την εκ των προτέρων υποβολή στην αρμόδια αρχή δηλώσεων που καλύπτουν πολλές εργασίες ή μια συγκεκριμένη περίοδο. Η δήλωση αυτή γίνεται δεκτή μόνον εάν το πρόσωπο που την υποβάλλει τηρεί βιβλίο, στο οποίο εγγράφονται κάθε εργασία εμπλουτισμού, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 6, καθώς και τα στοιχεία που αναφέρονται στην παράγραφο 2.

4. Τα κράτη μέλη καθορίζουν τους όρους υπό τους οποίους το πρόσωπο που υποβάλλει τη δήλωση, σε περίπτωση που κωλύεται, για λόγους ανωτέρας βίας, να εκτελέσει εγκαίρως την εργασία η οποία προβλέπεται στη δήλωσή του, υποβάλλει στην αρμόδια αρχή νέα δήλωση που επιτρέπει τη διενέργεια των απαραίτητων ελέγχων.

5. Η δήλωση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 δεν απαιτείται στα κράτη μέλη των οποίων οι αρμόδιες αρχές διενεργούν συστηματικό αναλυτικό έλεγχο όλων των παρτίδων των προϊόντων οινοποίησης.

6. Η εγγραφή των στοιχείων που αφορούν την εκτέλεση των εργασιών αύξησης του αλκοολικού τίτλου στα βιβλία που αναφέρονται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 πραγματοποιείται αμέσως μετά το τέλος της εργασίας καθ'αυτήν.

Σε περίπτωση που στην εκ των προτέρων δήλωση, η οποία καλύπτει πολλές εργασίες, δεν συμπεριλαμβάνεται η ημερομηνία και ώρα έναρξης των εργασιών, απαιτείται επιπλέον εγγραφή στο εν λόγω βιβλίο πριν από την έναρξη κάθε εργασίας.

Άρθρο 13

Διοικητικοί κανόνες για την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας

1. Η δήλωση που αναφέρεται στο παράρτημα V σημείο Δ παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και αφορά την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας υποβάλλεται από τις επιχειρήσεις το αργότερο δύο ημέρες μετά την εκτέλεση της πρώτης εργασίας που πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια μιας αμπελοοικονικής περιόδου. Η δήλωση αυτή ισχύει για όλες τις εργασίες της αμπελοοικονικής περιόδου.

2. Η δήλωση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 υποβάλλεται εγγράφως και περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- α) το όνομα και τη διεύθυνση του προσώπου που υποβάλλει τη δήλωση·
- β) το είδος της εργασίας·
- γ) τον τόπο εκτέλεσης της εργασίας·

3. Τα στοιχεία που αφορούν την εκτέλεση κάθε εργασίας αύξησης ή μείωσης της οξύτητας πρέπει να εγγράφονται στα βιβλία που αναφέρονται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Άρθρο 14

Προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολτό πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«výber»

Η προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολτό πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«výber», που αναφέρεται στο παράρτημα VI σημείο Δ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, πραγματοποιείται με τον ακόλουθο τρόπο, σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις που ίσχυαν την 1η Μαΐου 2004:

- α) το προϊόν «Tokaji fordítás» ή «Tokajský forditás» παρασκευάζεται με την προσθήκη γλεύκους ή οίνου σε πολτό πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«výber»·
- β) το προϊόν «Tokaji másolás» ή «Tokajský másolás» παρασκευάζεται με την προσθήκη γλεύκους ή οίνου σε οινολάσπη από σταφύλια «szamorodni»/«samorodné» ή «aszú»/«výber».

Τα σχετικά προϊόντα πρέπει να είναι του ίδιου έτους συγκομιδής.

Άρθρο 15

Εφαρμοστές κοινοτικές μέθοδοι ανάλυσης

1. Οι μέθοδοι ανάλυσης που αναφέρονται στο άρθρο 31 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και εφαρμόζονται για τον έλεγχο ορισμένων αμπελοοικονικών προϊόντων ή καθορισμένων σε κοινοτικό επίπεδο ορίων, παρατίθενται στο παράρτημα IV.

2. Η Επιτροπή δημοσιεύει στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, σειρά C, τον κατάλογο και την περιγραφή των μεθόδων ανάλυσης που αναφέρονται στο άρθρο 31 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και περιγράφονται στη Συλλογή Διεθνών Μεθόδων Ανάλυσης Οίνου και Γλεύκους του ΟΙV, οι οποίες εφαρμόζονται για τον έλεγχο των ορίων και των απαιτήσεων των κοινοτικών ρυθμίσεων για την παραγωγή αμπελοοικονικών προϊόντων.

Άρθρο 16
Κατάργηση

Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90 και (ΕΚ) αριθ. 423/2008 καταργούνται.

Οι παραπομπές στους καταργούμενους κανονισμούς και στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 θεωρούνται παραπομπές στον παρόντα

κανονισμό και διαβάζονται σύμφωνα με τον πίνακα αντιστοιχίας που παρατίθεται στο παράρτημα V.

Άρθρο 17

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Αυγούστου 2009.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 10 Ιουλίου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι Α

ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ

1	2	3
Οινολογική πρακτική	Προϋποθέσεις χρήσης (1)	Όρια χρήσης
1	Αερισμός ή οξυγόνωση με αέριο οξυγόνο	
2	Θερμικές επεξεργασίες	
3	Φυγοκέντρηση και διήθηση με ή χωρίς αδρανές ενισχυτικό διήθησης	Η ενδεχόμενη χρήση ενισχυτικού δεν πρέπει να αφήνει ανεπιθύμητα υπολείμματα στο επεξεργασμένο προϊόν.
4	Χρήση διοξειδίου του άνθρακα — που ονομάζεται επίσης ανθρακικός ανυδρίτης -, αργού ή αζώτου, είτε μόνων είτε σε μείγμα, για τη δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας και τον χειρισμό του προϊόντος απουσία αέρα.	
5	Χρήση ζυμομυκήτων οινοποίησης, ξηρών ή σε εναιώρημα σε οίνο.	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, καθώς και για τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση των αφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών
6	Χρήση μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες και, ενδεχομένως, μικροκρυσταλλικής κυτταρίνης ως εκδόχου, για να διευκολυνθεί η ανάπτυξη των ζυμομυκήτων:	
—	προσθήκη όξινου φωσφορικού αμμωνίου ή θειϊκού αμμωνίου	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, καθώς και για τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση των αφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών
—	προσθήκη όξινου θειώδους αμμωνίου	Με όριο χρήσης, αντίστοιχα, 0,2 g/l (εκφραζόμενο σε άλας) (2) και το όριο που προβλέπεται στο σημείο 7
—	προσθήκη υδροχλωρικής θειαμίνης	Με όριο χρήσης 0,6 mg/l (εκφραζόμενο σε θειαμίνη) για κάθε επεξεργασία
7	Χρήση διοξειδίου του θείου — που ονομάζεται επίσης θειώδης ανυδρίτης -, όξινου θειώδους καλίου ή μεταθιειώδους καλίου — που ονομάζεται επίσης διθειώδες ή πυροθειώδες κάλιο	Τα προβλεπόμενα στο παράρτημα Ι Β όρια (μέγιστη ποσότητα στο προϊόν που διατίθεται στην αγορά)
8	Απομάκρυνση του διοξειδίου του θείου με φυσικές διεργασίες	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, το διορθωμένο (ανακαθαρισμένο) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση

	1	2	3
	Οινολογική πρακτική	Προϋποθέσεις χρήσης (1)	Όρια χρήσης
9	Επεξεργασία με άνθρακα οινολογικής χρήσης	Μόνο για το γλεύκος και τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, το διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και τους λευκούς οίνους	Με όριο χρήσης 100 g ξηρού προϊόντος ανά εκατόλιτρο
10	<p>Διαύγαση με τη βοήθεια μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες οινολογικής χρήσης:</p> <ul style="list-style-type: none"> — εδώδιμη ζελατίνη, — πρωτεϊνικές ύλες φυτικής προέλευσης από σιτάρι ή αρακά, — ιχθυόκολλα, — καζεΐνη και καζεϊνικό κάλιο, — ωοαλβουμίνη, — βεντονίτης, — διοξειδίο του πυριτίου σε μορφή πηκτής ή κολλοειδούς διαλύματος, — καολινίτης, — ταννίνη, — πηκτινολυτικά ένζυμα, — ενζυμικό παρασκεύασμα β-γλυκανάσης 	Προϋποθέσεις χρήσης β-γλυκανάσης κατά το προσάρτημα 1	
11	Χρήση σορβικού οξέος σε μορφή σορβικού καλίου		Μέγιστη ποσότητα σορβικού οξέος στο επεξεργασμένο προϊόν που διατίθεται στην αγορά: 200 mg/l
12	Χρήση L(+) τρυγικού οξέος, L-μηλικού οξέος, D, L-μηλικού οξέος ή γαλακτικού οξέος για την αύξηση της οξύτητας	<p>Προϋποθέσεις και όρια κατά το παράρτημα V σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και κατά τα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού.</p> <p>Προδιαγραφές για το L(+) τρυγικό οξύ κατά το προσάρτημα 2 παράγραφος 2</p>	
13	<p>Χρήση μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες για τη μείωση της οξύτητας:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ουδέτερο τρυγικό κάλιο, — όξινο ανθρακικό κάλιο, — ανθρακικό ασβέστιο, που ενδεχομένως περιέχει μικρές ποσότητες διπλού άλατος L (+) τρυγικού και L (-) μηλικού οξέος με ασβέστιο, — τρυγικό ασβέστιο, — L(+) τρυγικό οξύ, — ομοιογενές παρασκεύασμα τρυγικού οξέος και ανθρακικού ασβεστίου σε ίση αναλογία, σε μορφή λεπτής σκόνης 	<p>Προϋποθέσεις και όρια κατά το παράρτημα V σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και κατά τα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού.</p> <p>Όσον αφορά το L(+) τρυγικό οξύ, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 2</p>	
14	Προσθήκη ρητίνης πεύκης της χαλεπίου	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 3	

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης (1)	Όρια χρήσης
15	Χρήση παρασκευασμάτων κυτταρικών τοιχωμάτων ζυμομυκήτων		Με όριο χρήσης 40 g ανά εκατόλιτρο
16	Χρήση πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνης		Με όριο χρήσης 80 g ανά εκατόλιτρο
17	Χρήση γαλακτικών βακτηρίων		
18	Προσθήκη λυσοζύμης		Με όριο χρήσης 500 mg/l (σε περίπτωση προσθήκης τόσο στο γλεύκος, όσο και στον οίνο, η συνολική ποσότητα δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 500 mg/l)
19	Προσθήκη L-ασκορβικού οξέος		Μέγιστη ποσότητα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά: 250 mg/l (3)
20	Χρήση ιονανταλλακτικών ρητινών	Μόνο για γλεύκος σταφυλιών που προορίζεται για την παρασκευή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 4	
21	Χρήση, σε ξηρούς οίνους, νωπής, υγιούς και αναραιώτης οινολάσπης, η οποία περιέχει ζυμομύκητες προερχόμενους από πρόσφατη οινοποίηση ξηρών οίνων	Για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Ποσότητες που δεν υπερβαίνουν το 5 % του όγκου του επεξεργασμένου προϊόντος
22	Διοχέτευση φυσαλίδων αργού ή αζώτου		
23	Προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 7 και 9 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Για τους μη αφρώδεις οίνους, η μέγιστη ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά είναι 3 g/l, ενώ η υπερπίεση που οφείλεται στο διοξείδιο του άνθρακα πρέπει να είναι μικρότερη από 1 bar σε θερμοκρασία 20 °C.
24	Προσθήκη κιτρικού οξέος για τη σταθεροποίηση του οίνου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Μέγιστη ποσότητα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά: 1g/l
25	Προσθήκη ταννίνης	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	
26	Επεξεργασία: — λευκών και ερυθρωπών οίνων με σιδηροκυανιούχο κάλιο, — ερυθρών οίνων με σιδηροκυανιούχο κάλιο ή φυτικό ασβέστιο	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 5	Με όριο χρήσης για το φυτικό ασβέστιο 8 g ανά εκατόλιτρο
27	Προσθήκη μετατρυγικού οξέος	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Με όριο χρήσης 100 mg/l

	1	2	3
	Οινολογική πρακτική	Προϋποθέσεις χρήσης (1)	Όρια χρήσης
28	Χρήση αραβικού κόμμεος	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	
29	Χρήση D-L τρυγικού οξέος — που ονομάζεται επίσης ρακεμικό τρυγικό οξύ — ή του ουδέτερου αλατός του με κάλιο για την καταβύθιση της περισσειας ασβεστίου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 5	
30	Για να διευκολυνθεί η καταβύθιση της τρυγίας, χρήση: — όξινου τρυγικού καλίου, — τρυγικού ασβεστίου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Με όριο χρήσης για το τρυγικό ασβέστιο 200 g ανά εκατόλιτρο
31	Χρήση θειικού ή κιτρικού χαλκού για την εξάλειψη ελαττωμάτων γεύσης ή αρώματος του οίνου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Με όριο χρήσης 1 g ανά εκατόλιτρο και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα του επεξεργασμένου προϊόντος σε χαλκό δεν υπερβαίνει το 1 mg/l
32	Προσθήκη καραμελοχρώματος, κατά την έννοια της οδηγίας 94/36/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 30ής Ιουνίου 1994, για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα, με σκοπό την ενίσχυση του χρώματος (4)	Μόνο για τους οίνους λικέρ	
33	Χρήση δίσκων καθαρής παραφίνης, εμποτισμένων με ισοθειοκυανικό αλλύλιο, για τη δημιουργία στείων συνθηκών	Μόνο για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τον οίνο. Αποδεκτή μόνο στην Ιταλία, εφόσον δεν απαγορεύεται από την εθνική νομοθεσία και μόνο σε δοχεία χωρητικότητας μεγαλύτερης από 20 λίτρα	Ο οίνος πρέπει να μην περιέχει κανένα ίχνος ισοθειοκυανικού αλλυλίου.
34	Προσθήκη πυροκαρβονικού διμεθυλίου (DMDC) στους οίνους με σκοπό τη μικροβιολογική σταθεροποίησή τους	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 6	Με όριο χρήσης 200 mg/l και μη ανιχνεύσιμα υπολείμματα στον οίνο που διατίθεται στην αγορά
35	Προσθήκη μαννοπρωτεϊνών από ζυμομύκητες με σκοπό την τρυγική και πρωτεϊνική σταθεροποίηση των οίνων	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	

1		2	3
Οιολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
36	Επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδυση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 7	
37	Χρήση ουρεάσης για τη μείωση του ποσοστού ουρίας στους οίνους	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 8	
38	Χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός στην παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης νοπών σταφυλιών και γλεύκους σταφυλιών	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 9	
39	Χρήση: — αλγινικού ασβεστίου ή — αλγινικού καλίου	Μόνο για την παρασκευή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών, με ζύμωση σε φιάλη και αποχωρισμό της οινολάσπης με εκπομάτιση και εξώδηση	
40	Μερική αφαίρεση αλκοόλης από τους οίνους	Μόνο για τον οίνο και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 10	
41	Χρήση συμπολυμερών πολυβινυλμιδαζολίου-πολυβινυλοπυρρολιδόνης (PVI/PVP) για τη μείωση της περιεκτικότητας σε χαλκό, σίδηρο και βαρέα μέταλλα	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 11	Με όριο χρήσης 500 mg/l (σε περίπτωση χρήσης τόσο στο γλεύκος, όσο και στον οίνο, η συνολική δόση δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 500 mg/l)
42	Προσθήκη καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης (κόμμα κυτταρίνης) για τρυγική σταθεροποίηση	Μόνο για τον οίνο και όλες τις κατηγορίες αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων	Με όριο χρήσης 100 mg/l
43	Επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 12, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 12	

⁽¹⁾ Εκτός ρητής μνείας, η περιγραφόμενη πρακτική ή επεξεργασία μπορεί να χρησιμοποιείται για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, τους οίνους, όλες τις κατηγορίες αφρωδών οίνων, τους ημιαφρώδεις οίνους, τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους, τους οίνους λικέρ, τους οίνους από λιαστά σταφύλια και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.

⁽²⁾ Τα αμμωνιακά αυτά άλατα μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται συνδυασμένα εντός του συνολικού ορίου του 1g/l, με την επιφύλαξη του προαναφερόμενου ειδικού ορίου του 0,3 g/l ή 0,2 g/l.

⁽³⁾ Το όριο χρήσης είναι 250 mg/l για κάθε επεξεργασία.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 237 της 10.9.1994, σ. 13.

Προσάρτημα 1

Προδιαγραφές για τη β-γλυκανάση

1. Διεθνής κωδικός των β-γλυκανασών: E.C. 3-2-1-58
2. Υδρολάση της β-γλυκάνης (διασπά τη γλυκάνη του μύκητα *Botrytis cinerea*)
3. Προέλευση: *Trichoderma harzianum*
4. Πεδίο εφαρμογής: διάσπαση των β-γλυκανών που περιέχονται στους οίνους, ιδίως σε όσους προέρχονται από σταφύλια που είχαν προσβληθεί από βοτρυτή
5. Μέγιστη δόση χρήσης: 3 g ενζυμικού παρασκευάσματος που περιέχει 25 % αιωρούμενων οργανικών υλών (ολικά οργανικά στερεά/TOS) ανά εκατόλιτρο
6. Προδιαγραφές χημικής και μικροβιολογικής καθαρότητας:

Απώλεια κατά την ξήρανση	Κάτω του 10 %
Βαρέα μέταλλα	Κάτω των 30 ppm
Pb	Κάτω των 10 ppm
As	Κάτω των 3 ppm
Ολικά κολοβακτηρίδια	Απουσία
<i>Escherichia coli</i>	Απουσία σε δείγμα 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Απουσία σε δείγμα 25 g
Ολικοί αερόβιοι παθογόνοι μικροοργανισμοί	Κάτω των 5×10^4 μικροοργ./g

Προσάρτημα 2

L(+) τρυγικό οξύ

1. Η χρήση τρυγικού οξέος για τη μείωση της οξύτητας, η οποία προβλέπεται στο παράρτημα I A σημείο 13, είναι αποδεκτή μόνο για τα προϊόντα που:

προέρχονται από τις ποικιλίες αμπέλου Elbling και Riesling και

προέρχονται από σταφύλια που έχουν συγκομισθεί στις ακόλουθες αμπελουργικές περιοχές του βορείου τμήματος της αμπελουργικής ζώνης A:

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

2. Το τρυγικό οξύ, του οποίου η χρήση προβλέπεται στα σημεία 12 και 13 του παρόντος παραρτήματος και το οποίο ονομάζεται επίσης L(+)
τρυγικό οξύ, πρέπει να είναι γεωργικής προέλευσης, λαμβανόμενο ιδίως από αμπελοοινικά προϊόντα. Πρέπει επίσης να πληροί τα κριτήρια καθαρότητας που καθορίστηκαν με την οδηγία 2008/84/ΕΚ.

Προσάρτημα 3

Ρητίνη πεύκης της χαλεπίου

1. Η χρήση ρητίνης της χαλεπίου πεύκης, η οποία προβλέπεται στο παράρτημα I Α σημείο 14, είναι αποδεκτή μόνο προκειμένου να ληφθεί οίνος «ρετσίνα». Αυτή η οινολογική πρακτική μπορεί να εφαρμόζεται μόνο:
 - α) στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας·
 - β) σε γλεύκος σταφυλιών που προέρχεται από σταφύλια των οποίων οι ποικιλίες, η περιοχή παραγωγής και η περιοχή οινοποίησης έχουν καθοριστεί με τις ελληνικές διατάξεις που ίσχυαν στις 31 Δεκεμβρίου 1980·
 - γ) με την προσθήκη ποσότητας ρητίνης ίσης ή μικρότερης από 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο χρησιμοποιούμενου προϊόντος, πριν από τη ζύμωση ή, εφόσον ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει το ένα τρίτο του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.
2. Εάν η Ελλάδα προτίθεται να τροποποιήσει τις διατάξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 στοιχείο β), ενημερώνει προηγουμένως την Επιτροπή σχετικά. Εάν δεν υπάρξει αντίδραση της Επιτροπής εντός δύο μηνών από τη γνωστοποίηση αυτή, η Ελλάδα μπορεί να θέσει σε εφαρμογή τις εν λόγω τροποποιήσεις.

Προσάρτημα 4

Ιονανταλλακτικές ρητίνες

1. Οι ιονανταλλακτικές ρητίνες, που μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I Α σημείο 20, είναι συμπολυμερή στυρολίου ή διβινυλοβενζολίου που περιέχουν ομάδες σουλφονικού οξέος ή αμμωνίου. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1) και να είναι σύμφωνες με τις κοινοτικές και εθνικές διατάξεις που έχουν θεσπιστεί για την εφαρμογή του κανονισμού αυτού. Εξάλλου, κατά τον έλεγχο με την αναλυτική μέθοδο που αναφέρεται στην παράγραφο 2, δεν πρέπει να αποδεσμεύουν σε καθέναν από τους αναφερόμενους διαλύτες περισσότερο από 1 χιλιοστόγραμμα οργανικών ουσιών ανά λίτρο. Για την αναγέννησή τους πρέπει να χρησιμοποιούνται ουσίες αποδεκτές για την παραγωγή τροφίμων.

Οι ρητίνες αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού και σε εγκαταστάσεις που έχουν εγκριθεί από τις αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου χρησιμοποιούνται. Οι εν λόγω αρχές καθορίζουν τα καθήκοντα και την ευθύνη των εγκεκριμένων οινολόγων και τεχνικών.

2. Αναλυτική μέθοδος για τον προσδιορισμό των απωλειών οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών:

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Προσδιορισμός των απωλειών οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών.

2. ΟΡΙΣΜΟΣ

Απώλειες οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών, προσδιοριζόμενες με τη μέθοδο που περιγράφεται κατωτέρω.

3. ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ

Οι διαλύτες εκχύλισης διαβιβάζονται μέσω ρητινών που έχουν προετοιμαστεί για τον σκοπό αυτό και προσδιορίζεται σταθμικώς το βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίζεται.

4. ΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΙΑ

Όλα τα αντιδραστήρια πρέπει να είναι αναλυτικής καθαρότητας.

Διαλύτες εκχύλισης

4.1. Νερό απεσταγμένο ή απιονισμένο ή ισοδύναμης καθαρότητας.

4.2. Παρασκευάζεται αιθανόλη 15 % v/v με ανάμειξη 15 όγκων απόλυτης αιθανόλης με 85 όγκους νερού (σημείο 4.1).

4.3. Παρασκευάζεται οξικό οξύ 5 % m/m με ανάμειξη πέντε μερών, κατά βάρος, παγόμορφου οξικού οξέος με 95 μέρη, κατά βάρος, νερού (σημείο 4.1).

5. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ

5.1. Στήλες χρωματογραφίας ιονανταλλαγής

5.2. Ογκομετρικοί κύλινδροι χωρητικότητας 2 λίτρων

5.3. Κάψες εξάτμισης με επίπεδο πυθμένα που αντέχουν τη θέρμανση σε θερμοκρασία 850 °C σε θερμομονωμένο κλίβανο

5.4. Πυριατήριο με θερμοστατικό έλεγχο της θερμοκρασίας, που ρυθμίζεται στους 105 ± 2 °C περίπου

5.5. Θερμομονωμένος κλίβανος με θερμοστατικό έλεγχο της θερμοκρασίας, που ρυθμίζεται στους 850 ± 25 °C

5.6. Αναλυτικός ζυγός ακριβείας 0,1 mg

5.7. Εξατμιστήρας, ηλεκτρική εστία ή εξατμιστήρας υπερύθρου

(1) ΕΕ L 338 της 13.11.2004, σ. 4.

6. ΤΡΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- 6.1. Σε καθεμία από τις τρεις στήλες χρωματογραφίας ιονανταλλαγής (σημείο 5.1) προστίθενται 50 ml της ελεγχόμενης ρητίνης ιονανταλλαγής, η οποία έχει προηγουμένως εκπλυθεί και υποστεί κατεργασία σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κατασκευαστών για τις ρητίνες που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στον τομέα των τροφίμων.
- 6.2. Στην περίπτωση των ανιονικών ρητινών, οι τρεις διαλύτες εκχύλισης (σημεία 4.1, 4.2 και 4.3) διαβιβάζονται χωριστά μέσω των στηλών που έχουν προετοιμαστεί για τον σκοπό αυτό (σημείο 6.1), με ταχύτητα ροής 350 έως 450 ml ανά ώρα. Κάθε φορά απορρίπτεται το πρώτο λίτρο του εκλούσματος και συλλέγονται τα δύο επόμενα λίτρα μέσα σε βαθμολογημένους ογκομετρικούς κυλίνδρους (σημείο 5.2). Στην περίπτωση των κατιονικών ρητινών, μόνον οι δύο διαλύτες που αναφέρονται στα σημεία 4.1 και 4.2 διαβιβάζονται μέσω των στηλών που έχουν προετοιμαστεί για τον σκοπό αυτό.
- 6.3. Καθένα από τα τρία εκλούσματα εξατμίζεται σε ηλεκτρική εστία ή με τη βοήθεια εξατμιστήρα υπερύθρου (σημείο 5.7) μέσα σε κάψα εξατμίσεως με επίπεδο πυθμένα (σημείο 5.3), η οποία έχει προηγουμένως καθαριστεί και ζυγιστεί (m0). Οι κάψες φέρονται σε πυριατήριο (σημείο 5.4) και ξηραίνονται μέχρι σταθερού βάρους (m1).
- 6.4. Αφού καταγραφεί το βάρος της κάψας που ξηράνθηκε ως ανωτέρω (σημείο 6.3), αυτή φέρεται σε θερμομονωμένο κλίβανο (σημείο 5.5) και ακολουθεί αποτέφρωση μέχρι σταθερού βάρους (m2).
- 6.5. Προσδιορίζεται η οργανική ύλη που εκχυλίστηκε (σημείο 7.1). Εάν το αποτέλεσμα υπερβαίνει το 1 mg/l, εκτελείται τυφλός προσδιορισμός με τα αντιδραστήρια και υπολογίζεται εκ νέου το βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίστηκε.

Ο τυφλός προσδιορισμός εκτελείται με επανάληψη των εργασιών των σημείων 6.3 και 6.4, χρησιμοποιώντας όμως 2 λίτρα διαλύτη εκχύλισης, οπότε προκύπτουν τα βάρη m3 και m4 που αντιστοιχούν στα σημεία 6.3 και 6.4.

7. ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

7.1. Μαθηματικός τύπος και υπολογισμός των αποτελεσμάτων

Το βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίζεται από τις ιονανταλλακτικές ρητίνες, εκφραζόμενο σε mg/l, δίδεται από τον ακόλουθο τύπο:

$$500 (m1 - m2)$$

όπου τα m1 και m2 εκφράζονται σε γραμμάρια.

Το διορθωμένο βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίζεται από τις ιονανταλλακτικές ρητίνες, εκφραζόμενο σε mg/l, δίδεται από τον ακόλουθο τύπο:

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

όπου τα m1, m2, m3 και m4 εκφράζονται σε γραμμάρια.

- 7.2. Η διαφορά μεταξύ των αποτελεσμάτων δύο παράλληλων προσδιορισμών με το ίδιο δείγμα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,2 mg/l.

*Προσάρτημα 5***Σιδηροκυανιούχο κάλιο****Φυτικό ασβέστιο****D,L-τρογικό οξύ**

Η χρήση σιδηροκυανιούχου καλίου και η χρήση φυτικού ασβεστίου, που προβλέπονται στο παράρτημα I Α σημείο 26, καθώς και η χρήση D,L-τρογικού οξέος, που προβλέπεται στο παράρτημα I Α σημείο 29, επιτρέπονται μόνον εφόσον πραγματοποιούνται υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού εγκεκριμένου από τις αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου πραγματοποιείται η επεξεργασία αυτή, την ευθύνη του οποίου έχει καθορίσει, κατά περίπτωση, το συγκεκριμένο κράτος μέλος.

Μετά την επεξεργασία με σιδηροκυανιούχο κάλιο ή φυτικό ασβέστιο, ο οίνος πρέπει να περιέχει ίχνη σιδήρου.

Οι διατάξεις για τον έλεγχο της χρήσης των προϊόντων που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο θεσπίζονται από τα κράτη μέλη.

Προσάρτημα 6

Προδιαγραφές για το πυροκαρβονικό διμεθύλιο

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το πυροκαρβονικό διμεθύλιο προστίθεται στον οίνο με τον εξής στόχο: να εξασφαλιστεί η μικροβιολογική σταθεροποίηση του εμφιαλωμένου οίνου που περιέχει ζυμώσιμα σάκχαρα.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Η προσθήκη πρέπει να πραγματοποιείται λίγο πριν από την εμφιάλωση, η οποία ορίζεται ως η τοποθέτηση του εκάστοτε προϊόντος, για εμπορικούς σκοπούς, σε περιέκτες χωρητικότητας 60 λίτρων ή μικρότερης.
- Η επεξεργασία μπορεί να εφαρμόζεται μόνο στους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l.
- Το χρησιμοποιούμενο προϊόν πρέπει να πληροί τα κριτήρια καθαρότητας που καθορίστηκαν με την οδηγία 2008/84/ΕΚ.
- Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Προσάρτημα 7

Προδιαγραφές για την επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση

Με την επεξεργασία αυτή επιδιώκεται να επιτευχθεί η τρυγική σταθερότητα του οίνου έναντι του όξινου τρυγικού καλίου και του τρυγικού ασβεστίου (και άλλων αλάτων του ασβεστίου) με αφαίρεση των ιόντων που περιέχονται σε υπερκορεσμό στον οίνο, υπό την επίδραση ηλεκτρικού πεδίου και με τη βοήθεια μεμβρανών, αφενός περατών μόνο για τα ανιόντα και, αφετέρου, περατών μόνο για τα κατιόντα.

1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ MEMBRANES

- 1.1. Οι μεμβράνες τοποθετούνται εναλλάξ σε σύστημα τύπου «ηθμός-πιεστήριο» ή άλλο κατάλληλο σύστημα με καθορισμένα διαμερίσματα επεξεργασίας (οίνος) και συμπύκνωσης (λύματα).
- 1.2. Οι περατές για τα κατιόντα μεμβράνες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στην αφαίρεση μόνο των κατιόντων και, ειδικότερα, των: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Οι περατές για τα ανιόντα μεμβράνες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στην αφαίρεση μόνο των ανιόντων και, ειδικότερα, των τρυγικών.
- 1.4. Οι μεμβράνες δεν πρέπει να επιφέρουν υπερβολικές μεταβολές της φυσικοχημικής σύστασης και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του οίνου. Πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- πρέπει να είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με τις ορθές βιομηχανικές πρακτικές, από ουσίες εγκεκριμένες για την κατασκευή πλαστικών υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, οι οποίες εμφανίζονται στο παράρτημα II της οδηγίας 2002/72/EK της Επιτροπής (*),
- ο χρήστης της εγκατάστασης ηλεκτροδιαπίδωσης πρέπει να αποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιούμενες μεμβράνες διαθέτουν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω και ότι οι παρεμβάσεις για την αντικατάστασή τους πραγματοποιούνται από ειδικευμένο προσωπικό,
- δεν πρέπει να αποδεσμεύουν καμία ουσία σε ποσότητα που να ενέχει κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου ή να βλάπτει τη γεύση ή το άρωμα των προϊόντων διατροφής και πρέπει να πληρούν τα κριτήρια της οδηγίας 2002/72/EK,
- κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα συστατικά τους δεν πρέπει να αλληλεπιδρούν με εκείνα του οίνου κατά τρόπο ικανό να προκαλέσει τον σχηματισμό, στο επεξεργασμένο προϊόν, νέων ενώσεων που ενδέχεται να έχουν τοξικολογικές συνέπειες.

Η σταθερότητα των καινούργιων μεμβρανών ηλεκτροδιαπίδωσης προσδιορίζεται σε προσομοιωτή που αναπαριστά τη φυσικοχημική σύσταση του οίνου για τη μελέτη της ενδεχόμενης μετανάστευσης ορισμένων ουσιών από τις μεμβράνες ηλεκτροδιαπίδωσης.

Η συνιστώμενη πειραματική μέθοδος έχει ως εξής:

Ο προσομοιωτής είναι υδατικό διάλυμα αλκοόλης, ρυθμισμένο στο pH και την αγωγιμότητα του οίνου, με την ακόλουθη σύσταση:

- απόλυτη αιθανόλη: 11 l,
- όξινο τρυγικό κάλιο: 380 g,
- χλωριούχο κάλιο: 60 g,
- πυκνό θειικό οξύ: 5 ml,
- απεσταγμένο νερό: qsp (όσο αρκεί) για 100 l.

Το διάλυμα αυτό χρησιμοποιείται για τις δοκιμές μετανάστευσης σε κλειστό κύκλωμα σε δέσμη ηλεκτροδιαπίδωσης υπό τάση (1 volt/στοιχείο), με διέλευση 50 λίτρων/m² ανιονικών και κατιονικών μεμβρανών, μέχρι να αφαιραθεί το διάλυμα κατά 50 %. Το κύκλωμα εκροής τίθεται σε κίνηση με διάλυμα χλωριούχου καλίου 5 g/l. Οι ουσίες που μεταναστεύουν ανιχνεύονται τόσο στον προσομοιωτή όσο και στην εκροή της ηλεκτροδιαπίδωσης.

(*) EE L 220 της 15.8.2002, σ. 18.

Προσδιορίζονται ποσοτικά τα οργανικά μόρια που υπεισέρχονται στη σύσταση της μεμβράνης και ενδέχεται να μεταναστεύσουν στο επεξεργασμένο διάλυμα. Για καθένα από τα συστατικά αυτά εκτελείται ειδικός ποσοτικός προσδιορισμός από εγκεκριμένο εργαστήριο. Η συνολική περιεκτικότητα του προσομοιωτή στις ενώσεις που προσδιορίζονται ποσοτικά πρέπει να είναι χαμηλότερη από 50 g/l.

Κατά κανόνα, πρέπει να εφαρμόζονται στις μεμβράνες αυτές οι γενικοί κανόνες ελέγχου των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ

Το ζεύγος των μεμβρανών που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία τρυγικής σταθεροποίησης του οίνου με ηλεκτροδιαπίδωση καθορίζεται κατά τρόπο ώστε να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

- η μείωση του pH του οίνου να μην υπερβαίνει την 0,3 μονάδα pH,
- η μείωση της πηκτικής οξύτητας να είναι μικρότερη από 0,12 g/l (2 meq, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ),
- η επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση να μην επηρεάζει τα μη ιοντικά συστατικά του οίνου, ιδίως τις πολυφαινόλες και τους πολυσακχαρίτες,
- η διάχυση μικρών μορίων, όπως τα μόρια της αιθανόλης, να είναι περιορισμένη και να μην επιφέρει μείωση του αλκοολικού τίτλου του οίνου μεγαλύτερη από 0,1 % vol,
- η συντήρηση και ο καθαρισμός των μεμβρανών αυτών πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις αποδεκτές τεχνικές και με ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων,
- οι μεμβράνες να είναι σημασμένες ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχος της τήρησης της εναλλαγής στη δέσμη,
- το χρησιμοποιούμενο υλικό να ελέγχεται από σύστημα οργάνων ελέγχου που συνεκτιμά την αστάθεια κάθε οίνου, έτσι ώστε να εξαλείφεται μόνο ο υπερκορεσμός σε όξινο τρυγικό κάλιο και σε άλατα ασβεστίου,
- η επεξεργασία να εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Προσάρτημα 8

Προδιαγραφές για την ουρεάση

- 1) Διεθνής κωδικός της ουρεάσης: EC 3-5-1-5, αριθ. CAS: 9002-13-5.
- 2) Δραστηκότητα: ουρεάση (δραστική σε όξινο περιβάλλον) που διασπά την ουρία σε αμμωνία και διοξείδιο του άνθρακα. Η δηλωμένη δραστηκότητα είναι τουλάχιστον 5 μονάδες/mg, όπου 1 μονάδα ορίζεται ως η ποσότητα ενζύμου που ελευθερώνει ένα μπόλε NH₃ (μικρογραμμομόριο αμμωνίας) ανά λεπτό, σε θερμοκρασία 37 °C, από συγκέντρωση ουρίας 5 g/l (pH 4).
- 3) Προέλευση: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Πεδίο εφαρμογής: διάσπαση της ουρίας που περιέχεται στους οίνους οι οποίοι προορίζονται για παρατεταμένη παλαιώση, όταν η αρχική συγκέντρωση ουρίας υπερβαίνει το 1 mg/l.
- 5) Μέγιστη δόση χρήσης: 75 mg του ενζυμικού παρασκευάσματος ανά λίτρο υποβαλλόμενου σε επεξεργασία οίνου, που δεν υπερβαίνουν τις 375 μονάδες ουρεάσης ανά λίτρο οίνου. Στο τέλος της επεξεργασίας, κάθε υπολειμματική ενζυμική δραστηκότητα πρέπει να εξαλείφεται με διήθηση του οίνου (διάμετρος πόρων μικρότερη από 1 μm).
- 6) Προδιαγραφές χημικής και μικροβιολογικής καθαρότητας:

Απώλεια κατά την ξήρανση	Κάτω του 10 %
Βαρέα μέταλλα	Κάτω των 30 ppm
Pb	Κάτω των 10 ppm
As	Κάτω των 2 ppm
Ολικά κολοβακτηρίδια	Απουσία
<i>Salmonella</i> spp	Απουσία σε δείγμα 25 g
Ολικοί αερόβιοι παθογόνοι μικροοργανισμοί	Κάτω των 5 × 10 ⁴ μικροοργ./g

Η ουρεάση που είναι αποδεκτή για την επεξεργασία του οίνου πρέπει να παράγεται υπό συνθήκες ανάλογες με εκείνες της ουρεάσης που αποτέλεσε το αντικείμενο της γνωμοδότησης της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων της 10ης Δεκεμβρίου 1998.

Προσάρτημα 9

Προδιαγραφές για τα τεμάχια ξύλου δρυός**ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ, ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**

Τα τεμάχια ξύλου δρυός χρησιμοποιούνται στην παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης νωπών σταφυλιών και γλεύκους σταφυλιών, για να μεταδώσουν στον οίνο ορισμένα συστατικά του ξύλου της δρυός.

Τα τεμάχια ξύλου πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από είδη του γένους *Quercus*.

Τα τεμάχια ξύλου είτε αφήνονται στη φυσική τους κατάσταση, είτε υποβάλλονται σε ήπια, μέτρια ή ισχυρή θέρμανση, αλλά δεν πρέπει να έχουν υποστεί καύση, έστω και επιφανειακή, ούτε να είναι ανθρακώδη ή εύθρυπτα. Δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε άλλες χημικές, ενζυμικές ή φυσικές επεξεργασίες εκτός από τη θέρμανση. Δεν πρέπει να έχει προστεθεί σ' αυτά κανένα προϊόν για την ενίσχυση του φυσικού τους αρώματος ή την αύξηση των εκχυλίσμων φαιολικών ενώσεών τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται η καταγωγή του ή των βοτανικών ειδών δρυός και η ένταση της ενδεχόμενης θέρμανσης, οι συνθήκες διατήρησης και οι οδηγίες ασφάλειας.

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι διαστάσεις των σωματιδίων ξύλου πρέπει να είναι τέτοιες ώστε το 95 % κατά βάρος να μην διέρχεται από κόσκινο με βροχίδες διαμέτρου 2 mm (δηλαδή 9 mesh).

ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ

Τα τεμάχια ξύλου δρυός δεν πρέπει να ελευθερώνουν ουσίες σε συγκεντρώσεις που μπορεί να ενέχουν κινδύνους για την υγεία.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Προσάρτημα 10

Προδιαγραφές για την επεξεργασία μερικής αφαίρεσης αλκοόλης από τους οίνους

Η επεξεργασία αυτή αποσκοπεί στην παραγωγή οίνου με λιγότερη αλκοόλη με την αφαίρεση μέρους της αλκοόλης (αιθανόλης) του οίνου με φυσικές τεχνικές διαχωρισμού.

Προδιαγραφές

- Οι οίνοι που υποβάλλονται στην επεξεργασία πρέπει να μην παρουσιάζουν οργανοληπτικά ελαττώματα και να είναι κατάλληλοι για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο.
- Η αφαίρεση αλκοόλης από οίνο δεν μπορεί να εφαρμοστεί, εάν κάποιο από τα αμπελοοινικά προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του συγκεκριμένου οίνου έχει υποβληθεί σε μία από τις εργασίες εμπλουτισμού που προβλέπονται στο παράρτημα V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
- Η μείωση του αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου δεν μπορεί να υπερβαίνει το 2 % vol, ο δε αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνος με τον οριζόμενο στο παράρτημα IV σημείο 1 δεύτερο εδάφιο στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
- Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
- Τα κράτη μέλη μπορούν να επιβάλουν τη δήλωση της επεξεργασίας αυτής στις αρμόδιες αρχές.

Προσάρτημα 11

Προδιαγραφές για την επεξεργασία με συμπολυμερή ΡVΙ/ΡVΡ

Η επεξεργασία αυτή αποσκοπεί στη μείωση των υπερβολικά υψηλών συγκεντρώσεων μετάλλων και στην πρόληψη των αλλοιώσεων που οφείλονται στις εν λόγω πολύ υψηλές περιεκτικότητες, όπως το θόλωμα, με την προσθήκη συμπολυμερών που προσροφούν τα μέταλλα αυτά.

Προδιαγραφές

- Τα συμπολυμερή που προστίθενται στον οίνο πρέπει να απομακρύνονται με διήθηση εντός δύο ημερών από την προσθήκη, το αργότερο, με γνώμονα την αρχή της προφύλαξης.
- Στην περίπτωση των γλευκών, τα συμπολυμερή πρέπει να προστίθενται δύο ημέρες πριν από τη διήθηση, το νωρίτερο.
- Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- Τα χρησιμοποιούμενα προσροφητικά συμπολυμερή πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον ΟΙV, ιδίως όσον αφορά τα ανώτατα όρια περιεκτικότητας σε μονομερή ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Η επεξεργασία με συμπολυμερή ΡVΙ/ΡVΡ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μετά τον καθορισμό των προδιαγραφών καθαρότητας και ταυτοποίησης των εγκεκριμένων συμπολυμερών και τη δημοσίευσή τους στον Διεθνή Οινολογικό Κώδικα του ΟΙV.

Προσάρτημα 12

Προδιαγραφές για την επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες με σκοπό την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων

Με την επεξεργασία αυτή επιδιώκεται να επιτευχθεί η τρυγική σταθερότητα του οίνου έναντι του όξινου τρυγικού καλίου και του τρυγικού ασβεστίου (και άλλων αλάτων του ασβεστίου).

Προδιαγραφές

1. Η επεξεργασία πρέπει να περιορίζεται στην απομάκρυνση της περίσσειας κατιόντων.
 - Ο οίνος πρέπει προηγουμένως να ψύχεται.
 - Σε επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες υποβάλλεται μόνο ένα ελάχιστο μέρος του οίνου, το οποίο είναι αναγκαίο για την επίτευξη της σταθερότητας.
2. Για την επεξεργασία χρησιμοποιούνται κατιονανταλλακτικές ρητίνες που έχουν αναγεννηθεί σε κύκλο οξέος.
3. Όλες οι εργασίες εκτελούνται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού. Η επεξεργασία πρέπει να καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
4. Οι κατιονικές ρητίνες πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹), καθώς και με τις κοινοτικές και εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή του και να πληρούν τις αναλυτικού χαρακτήρα προδιαγραφές του προσαρτήματος 4 του παρόντος κανονισμού. Η χρήση τους πρέπει να μην επιφέρει υπερβολικές μεταβολές της φυσικοχημικής σύστασης και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του οίνου και να γίνεται εντός των ορίων που καθορίζονται στο σημείο 3 της μονογραφίας «Κατιονανταλλακτικές ρητίνες» του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον ΟΙΥ.

(¹) ΕΕ L 338 της 13.11.2004, σ. 4.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I B

ΟΡΙΑ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

A. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

1. Η συνολική περιεκτικότητα των οίνων, εκτός των αφρωδών και των οίνων λικέρ, σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβεί:
 - α) τα 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους·
 - β) τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.
2. Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 1 στοιχεία α) και β), το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου αυξάνεται για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο σε:
 - α) 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους και
 - β) 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους·
 - γ) 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για:
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Spatlese», σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette και Savennières,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης Allela, Navarra, Penedès, Tarragona και Valencia, καθώς και τους οίνους προέλευσης Comunidad Autónoma del País Vasco που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vendimia tardía»,
 - τους γλυκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Binissalem-Mallorca»,
 - τους οίνους προέλευσης Ηνωμένου Βασιλείου που παράγονται σύμφωνα με τη βρετανική νομοθεσία, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 45 g/l,
 - τους οίνους από την Ουγγαρία που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokaji» και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Tokaji édes szamorodni» ή «Tokaji szàraz szamorodni»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης Loazzolo, Alto Adige και Trentino και χαρακτηρίζονται με μία από τις ακόλουθες ενδείξεις ή και με τις δύο: «passito» ή «vendemmia tardiva»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Colli orientali del Friuli», συνοδευόμενη από την ένδειξη «Picolit»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Moscato di Pantelleria naturale και Moscato di Pantelleria,
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «rozdní sběr»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «neskorý zber», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokajské samorodné suché» ή «Tokajské samorodné sladké»,
 - τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vrhunsko vino ZGP — pozna trgaten»,
 - τους ακόλουθους λευκούς οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, εφόσον ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15 % vol. και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 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,
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain),
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Κύπρου που έχουν αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο το πολύ 15 % vol. και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Κουμανδάρια (Commandaria),
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Κύπρου που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia).
- δ) 350 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Auslese», σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους Ρουμανίας που δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «výběr z hrozňů»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «výber z hrozna», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokajský másľás» ή «Tokajský fordítás»,
 - τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vrhunsko vino ZGP — izbor».
- ε) 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για:
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» και «Eiswein» σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: 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, εκτός εάν αυτή ακολουθείται από την ένδειξη «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ακολουθούμενη από το όνομα της κοινότητας προέλευσης, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, εκτός εάν αυτή ακολουθείται από την ένδειξη «sec», Alsace και Alsace grand cru, ακολουθούμενη από την ένδειξη «vendanges tardives» ή «sélection de grains nobles»,
 - τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πάτρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονιά (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), καθώς και τους γλυκούς οίνους από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια που δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain),
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν τις ενδείξεις «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» και «slámoné víno»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «bobuľový výber», «hrozienkový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» και «slámoné víno», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Tokajský výber», «Tokajská esencia», «Tokajská výberová esencia»,
 - τους οίνους από την Ουγγαρία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Tokaji másľás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» ή «Törpedit szőlőből készült bor»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Albana di Romagna» και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «passito»,
 - τους οίνους Λουξεμβούργου που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «vendanges tardives», «vin de glace» ή «vin de paille»,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Douro», ακολουθούμενη από την ένδειξη «colheita tardia»,
 - τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor» ή «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» ή «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,
 - τους λευκούς οίνους προέλευσης Καναδά που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Icewine».

3. Οι κατάλογοι οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, που παρατίθενται στην παράγραφο 2 στοιχεία γ), δ) και ε), μπορούν να τροποποιηθούν σε περίπτωση μεταβολής των συνθηκών παραγωγής των εν λόγω οίνων ή της οικείας γεωγραφικής ένδειξης ή ονομασίας προέλευσης. Τα κράτη μέλη παρέχουν προηγουμένως όλες τις αναγκαίες τεχνικές πληροφορίες για τους σχετικούς οίνους, συμπεριλαμβανομένων των προδιαγραφών του προϊόντος και των ποσοτήτων που παράγονται ετησίως.
4. Όταν το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες, η Επιτροπή μπορεί να αποφασίζει, με τη διαδικασία του άρθρου 113 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, να επιτρέψει στα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη σε ορισμένες αμπελουργικές ζώνες της Κοινότητας να εγκρίνουν, για τους οίνους που παράγονται στην επικράτεια τους, αύξηση, το πολύ κατά 50 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, των χαμηλότερων από 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο τιμών μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου που προβλέπονται στο παρόν σημείο. Στο προσάρτημα 1 παρατίθεται κατάλογος των περιπτώσεων κατά τις οποίες τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν την αύξηση αυτή.
5. Τα κράτη μέλη μπορούν να εφαρμόζουν περισσότερο περιοριστικές διατάξεις στους οίνους που παράγονται στην επικράτεια τους.

B. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

Η συνολική περιεκτικότητα των οίνων λικέρ σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβαίνει:

- τα 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι χαμηλότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο,
- τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη.

Γ. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

1. Η συνολική περιεκτικότητα των αφρώδων οίνων σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβαίνει:
 - α) τα 185 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για όλες τις κατηγορίες αφρώδων οίνων ποιότητας και
 - β) τα 235 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους υπόλοιπους αφρώδεις οίνους.
2. Όταν το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες σε ορισμένες αμπελουργικές ζώνες της Κοινότητας, τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν, για τους αναφερόμενους στην παράγραφο 1 στοιχεία α) και β) αφρώδεις οίνους που παράγονται στην επικράτεια τους, αύξηση της μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου το πολύ κατά 40 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, με την προϋπόθεση ότι οι οίνοι που καλύπτονται από την έγκριση αυτή δεν αποστέλλονται εκτός των εν λόγω κρατών μελών.

Προσάρτημα 1

Αύξηση της μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου όταν το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες

(Παράρτημα I Β του παρόντος κανονισμού)

	Έτος	Κράτος μέλος	Αμπελουργική/-ές ζώνη/-ες	Καλυπτόμενοι οίνοι
1.	2000	Γερμανία	Όλες οι αμπελουργικές ζώνες της γερμανικής επικράτειας	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που συγκομίστηκαν το έτος 2000
2.	2006	Γερμανία	Οι αμπελουργικές ζώνες της Βάδης-Βυρτεμβέργης, της Βαυαρίας, της Έσσης και της Ρηνανίας-Παλατινάτου	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που συγκομίστηκαν το έτος 2006
3.	2006	Γαλλία	Οι αμπελουργικές ζώνες των διοικητικών διαμερισμάτων Bas-Rhin και Haut-Rhin	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που συγκομίστηκαν το έτος 2006

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι Γ

ΟΡΙΑ ΠΤΗΤΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

1. Η πτητική οξύτητα δεν μπορεί να υπερβαίνει:
 - α) τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση·
 - β) τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρούς οίνους· ή
 - γ) τα 20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο προκειμένου για ερυθρούς οίνους.
2. Οι περιεκτικότητες που αναφέρονται στο σημείο 1 ισχύουν για:
 - α) τα προϊόντα από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στην Κοινότητα, στο στάδιο της παραγωγής και σε όλα τα στάδια της εμπορίας·
 - β) τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και τους οίνους προέλευσης τρίτων χωρών, σε όλα τα στάδια μετά την είσοδό τους στη γεωγραφική επικράτεια της Κοινότητας.
3. Είναι δυνατόν να προβλέπονται παρεκκλίσεις από το σημείο 1 για:
 - α) ορισμένους οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και ορισμένους οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), εάν
 - έχουν παλαιωθεί για χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο ετών, ή
 - παρασκευάζονται με ειδικές μεθόδους·
 - β) τους οίνους με ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 13 % vol ή υψηλότερο.

Τα κράτη μέλη ανακοινώνουν τις παρεκκλίσεις αυτές στην Επιτροπή, η οποία ενημερώνει σχετικά τα υπόλοιπα κράτη μέλη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι Δ

ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΛΥΚΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

1. Η γλύκανση του οίνου επιτρέπεται μόνον εφόσον επιτυγχάνεται με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα:
 - α) γλεύκος σταφυλιών·
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών.

Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του εν λόγω οίνου δεν μπορεί να αυξάνεται κατά περισσότερο από 4 % vol.
2. Απαγορεύεται, στην επικράτεια της Κοινότητας, η γλύκανση των εισαγόμενων οίνων που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και χαρακτηρίζονται με γεωγραφική ένδειξη. Η γλύκανση των λοιπών εισαγόμενων οίνων υπόκειται στους ίδιους όρους με εκείνους που ισχύουν για τους παραγόμενους στην Κοινότητα οίνους.
3. Η γλύκανση οίνου που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να επιτραπεί από κράτος μέλος μόνον εφόσον πραγματοποιείται:
 - α) τηρουμένων των προϋποθέσεων και των ορίων που καθορίζονται στο παρόν παράρτημα·
 - β) εντός της περιοχής παραγωγής του συγκεκριμένου οίνου ή σε όμορη περιοχή.

Το γλεύκος σταφυλιών και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, που αναφέρονται στο σημείο 1, πρέπει να προέρχονται από την ίδια περιοχή με τον οίνο για τη γλύκανση του οποίου χρησιμοποιούνται.
4. Η γλύκανση των οίνων επιτρέπεται μόνο στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρεμπορίου.
5. Κατά τη γλύκανση των οίνων πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθοι ειδικοί διοικητικοί κανόνες:
 - α) τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που πρόκειται να προβούν σε γλύκανση υποβάλλουν δήλωση στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, στην επικράτεια του οποίου θα πραγματοποιηθεί η γλύκανση·
 - β) οι δηλώσεις υποβάλλονται εγγράφως και πρέπει να περιέρχονται στην αρμόδια αρχή τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την ημέρα εκτέλεσης της εργασίας·
 - γ) ωστόσο, στις περιπτώσεις εργασιών γλύκανσης που εκτελούνται συχνά ή συνεχώς από μία επιχείρηση, τα κράτη μέλη μπορούν να αποδέχονται την υποβολή, στην αρμόδια αρχή, δηλώσεων που καλύπτουν πολλές εργασίες ή μια συγκεκριμένη περίοδο. Οι δηλώσεις αυτές είναι αποδεκτές, μόνον εάν η επιχείρηση τηρεί βιβλίο, στο οποίο εγγράφονται κάθε εργασία γλύκανσης, καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο στοιχείο δ)·
 - δ) οι δηλώσεις περιλαμβάνουν τις ακόλουθες ενδείξεις:
 - τον όγκο και τον αλκοολικό τίτλο, ολικό και αποκτημένο, του οίνου που χρησιμοποιήθηκε,
 - τον όγκο και τον αλκοολικό τίτλο, ολικό και αποκτημένο, του γλεύκους σταφυλιών ή τον όγκο και την πυκνότητα του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που πρόκειται να προστεθεί, κατά περίπτωση,
 - τον αλκοολικό τίτλο, ολικό και αποκτημένο, του οίνου μετά τη γλύκανση.

Τα πρόσωπα που αναφέρονται στο στοιχείο α) τηρούν βιβλία εισερχομένων και εξερχομένων, στα οποία αναγράφονται οι ποσότητες γλεύκους σταφυλιών, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών τις οποίες έχουν στην κατοχή τους για εργασίες γλύκανσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΥΣ, ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ**A. Αφρώδεις οίνοι**

1. Για τους σκοπούς του παρόντος σημείου, καθώς και των σημείων Β και Γ του παρόντος παραρτήματος, νοούνται ως:
 - α) «Liqueur de tirage»:

το προϊόν που προορίζεται να προστεθεί στο προϊόν βάσης (cuvée) για να προκαλέσει τον σχηματισμό φυσαλίδων (δεύτερη ζύμωση)
 - β) «Liqueur d'expédition»:

το προϊόν που προορίζεται να προστεθεί στους αφρώδεις οίνους για να τους προσδώσει ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά.
2. Το liqueur d'expédition μπορεί να αποτελείται μόνο από:
 - σακχαρόζη,
 - γλεύκος σταφυλιών,
 - γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
 - συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - οίνο, ή
 - μείγμα των ανωτέρω,ενδεχομένως με προσθήκη αποστάγματος οίνου.
3. Με την επιφύλαξη του εμπλουτισμού που επιτρέπεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 για τα συστατικά του προϊόντος βάσης, απαγορεύεται κάθε εμπλουτισμός του προϊόντος βάσης.
4. Ωστόσο, στις περιοχές και για τις ποικιλίες για τις οποίες δικαιολογείται από τεχνικής πλευράς, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέψει τον εμπλουτισμό του προϊόντος βάσης στον τόπο παρασκευής των αφρώδων οίνων, υπό τον όρο ότι:
 - α) κανένα από τα συστατικά του προϊόντος βάσης δεν έχει ήδη εμπλουτιστεί·
 - β) τα συστατικά αυτά προέρχονται αποκλειστικά από σταφύλια που συγκομίστηκαν στην επικράτεια του·
 - γ) ο εμπλουτισμός εκτελείται ως ενιαία εργασία·
 - δ) δεν σημειώνεται υπέρβαση των ακόλουθων ορίων:
 - i) 3 % vol για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Α,
 - ii) 2 % vol για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Β,
 - iii) 1,5 % vol για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Γ·
 - ε) η χρησιμοποιούμενη μέθοδος είναι η προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.
5. Η προσθήκη του liqueur de tirage και του liqueur d'expédition δεν θεωρείται ούτε εμπλουτισμός ούτε γλύκανση. Η προσθήκη του liqueur de tirage δεν επιτρέπεται να επιφέρει αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης κατά περισσότερο από 1,5 % vol. Η αύξηση αυτή μετράται με τον υπολογισμό της διαφοράς μεταξύ του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης και του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του αφρώδους οίνου, πριν από την ενδεχόμενη προσθήκη liqueur d'expédition.

6. Η προσθήκη liqueur d'expédition πραγματοποιείται κατά τρόπο ώστε να μην αυξάνει τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο των αφρώδων οίνων κατά περισσότερο από 0,5 % vol.
7. Απαγορεύεται η γλύκανση του προϊόντος βάσης και των συστατικών του.
8. Το προϊόν βάσης μπορεί να υποβληθεί σε αύξηση ή μείωση της οξύτητας πέραν της ενδεχόμενης αύξησης ή μείωσης της οξύτητας των συστατικών του σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008. Η αύξηση της οξύτητας του προϊόντος βάσης αποκλείει τη μείωσή της και αντιστρόφως. Η αύξηση της οξύτητας, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, επιτρέπεται μόνο μέχρι ανωτάτου ορίου 1,5 γραμμαρίου ανά λίτρο, ήτοι 20 χιλιοστοίσοδυνάμων ανά λίτρο.
9. Τα έτη κατά τα οποία επικρατούν εξαιρετικές καιρικές συνθήκες, το ανώτατο όριο του 1,50 γραμμαρίου ανά λίτρο, ήτοι 20 χιλιοστοίσοδυνάμων ανά λίτρο, μπορεί να αυξηθεί σε 2,5 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 34 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο, με την επιφύλαξη ότι η φυσική οξύτητα των προϊόντων, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, ισούται τουλάχιστον με 3 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 40 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο.
10. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχουν οι αφρώδεις οίνοι μπορεί να προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

Η ζύμωση αυτή πρέπει να οφείλεται μόνο στην προσθήκη του liqueur de tirage, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκος σταφυλιών ή του γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και να συντελείται μόνο μέσα σε φιάλες ή κλειστές δεξαμενές.

Στην περίπτωση της διεργασίας μετάγγισης με αντιπίεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση διοξειδίου του άνθρακα υπό έλεγχο και υπό τον όρο ότι δεν επιφέρει αύξηση της πίεσης του διοξειδίου του άνθρακα που περιέχουν οι αφρώδεις οίνοι.

11. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους πλην εκείνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης:
 - α) το liqueur de tirage που προορίζεται για την παρασκευή τους μπορεί να αποτελείται μόνο από:
 - γλεύκος σταφυλιών,
 - γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
 - συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών ή
 - σακχαρόζη και οίνο·
 - β) ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος τους, συνυπολογίζοντας την αλκοόλη που περιέχει το ενδεχομένως προστιθέμενο liqueur d'expédition, ισούται τουλάχιστον με 9,5 % vol.

B. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας

1. Το liqueur de tirage που προορίζεται για την παρασκευή αφρώδους οίνου ποιότητας μπορεί να αποτελείται μόνον από:
 - α) σακχαρόζη·
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - δ) γλεύκος σταφυλιών ή γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση· ή
 - ε) οίνο.
2. Τα κράτη μέλη παραγωγής μπορούν να καθορίζουν συμπληρωματικά ή αυστηρότερα χαρακτηριστικά ή όρους παραγωγής και κυκλοφορίας για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας οι οποίοι καλύπτονται από τον παρόντα τίτλο και παράγονται στην επικράτειά τους.
3. Για την παρασκευή των αφρώδων οίνων ποιότητας ισχύουν επιπλέον οι κανόνες που αναφέρονται:
 - στο σημείο Α παράγραφοι 1 έως 10,
 - στο σημείο Γ παράγραφος 3, όσον αφορά τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο, παράγραφος 5, όσον αφορά την ελάχιστη υπερπίεση, και παράγραφοι 6 και 7, όσον αφορά την ελάχιστη διάρκεια της διεργασίας παρασκευής, με την επιφύλαξη της παραγράφου 4 στοιχείο δ) του παρόντος σημείου Β.

4. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου:
- α) εκτός παρεκκλίσεων, οι οίνοι αυτοί μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, προερχόμενου από τις ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος I. Επιτρέπεται, ωστόσο, η παραδοσιακή παραγωγή αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με τη χρησιμοποίηση, ως συστατικών του προϊόντος βάσης, οίνων από σταφύλια της ποικιλίας «Prosecco» που συγκομίζονται στις περιοχές Trentino-Alto Adige, Veneto και Friuli-Venezia Giulia·
 - β) η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους·
 - γ) απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition·
 - δ) η διεργασία παρασκευής των αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα.

Γ. Αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

1. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων βάσης που προορίζονται για την παρασκευή των αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης είναι τουλάχιστον:
- 9,5 % vol. στις αμπελουργικές ζώνες Γ III,
 - 9 % vol. στις λοιπές αμπελουργικές ζώνες.
2. Ωστόσο, τα προϊόντα βάσης που προορίζονται για την παραγωγή αφρώδων οίνων ποιότητας με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» και «Montello e Colli Asolani», οι οποίοι λαμβάνονται από μία και μόνη ποικιλία αμπέλου, μπορούν να έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol.
3. Ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, συνυπολογίζοντας την αλκοόλη που περιέχει το ενδεχομένως προστιθέμενο liqueur d'expédition, είναι τουλάχιστον 10 % vol.
4. Το liqueur de tirage που προορίζεται για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αποτελείται μόνον από:
- α) σακχαρόζη·
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών
- και από
- α) γλεύκος σταφυλιών·
 - β) γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση·
 - γ) οίνο
- που μπορούν να αποδώσουν τον ίδιο αφρώδη οίνο ή αφρώδη οίνο ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με εκείνον στον οποίο προστίθεται το liqueur de tirage.
5. Κατά παρέκκλιση των διατάξεων του παραρτήματος IV σημείο 5 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, όταν οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, που περιέχονται σε κλειστά δοχεία χωρητικότητας κάτω των 25 εκατοστολίτρων, διατηρούνται σε θερμοκρασία 20 °C, μπορούν να εμφανίζουν ελάχιστη υπερπίεση 3 bar.
6. Η διάρκεια της διεργασίας παρασκευής των αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, η οποία περιλαμβάνει την παλαιώση στην επιχείρηση παραγωγής τους, υπολογιζόμενη από την έναρξη της ζύμωσης που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις, δεν μπορεί να είναι μικρότερη από:
- α) έξι μήνες, εφόσον η ζύμωση που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις συντελείται σε κλειστές δεξαμενές·
 - β) εννέα μήνες, εφόσον η ζύμωση που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις συντελείται σε φιάλες.

7. Η διάρκεια της ζύμωσης που αποσκοπεί στη μετατροπή του προϊόντος βάσης σε αφρώδες και η διάρκεια παραμονής του προϊόντος βάσης πάνω στην οινολάσπη είναι τουλάχιστον:
- 90 ημέρες,
 - 30 ημέρες, εάν η ζύμωση συντελείται σε δοχεία εφοδιασμένα με αναδευτήρες.
8. Για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ισχύουν επίσης οι κανόνες του σημείου Α παράγραφος 1 έως 10 και του σημείου Β παράγραφος 2.
9. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης:
- α) οι οίνοι αυτοί μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, προερχόμενου από τις ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος 1, εφόσον οι ποικιλίες αυτές έχουν αναγνωριστεί ως κατάλληλες για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στην περιοχή της οποίας το όνομα φέρουν οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Κατά παρέκκλιση των ανωτέρω, επιτρέπεται να ληφθεί αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με τη χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, οίνων από σταφύλια της ποικιλίας αμπέλου «Prosecco», τα οποία συγκομίστηκαν στις περιοχές που καλύπτουν οι ονομασίες προέλευσης «Conegliano-Valdobbiadene» και «Montello e Colli Asolani»·
 - β) η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους·
 - γ) απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition·
 - δ) ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 6 % vol·
 - ε) ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 10 % vol·
 - στ) όταν οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης διατηρούνται σε θερμοκρασία 20 °C σε κλειστά δοχεία, εμφανίζουν υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar·
 - ζ) κατά παρέκκλιση των διατάξεων του σημείου Γ παράγραφος 6, η διεργασία παρασκευής αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα.
-

Προσάρτημα 1

Κατάλογος ποικιλιών αμπέλου, τα σταφύλια των οποίων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης (cuvée) κατά την παρασκευή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

Airén	Όλοι οι τύποι Μαλβαζίας
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Όλοι οι τύποι Μοσχάτου
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Πάλαβα B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ ΛΙΚΕΡ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ**A. Οίνοι λικέρ**

1. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ και οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, μπορούν να υποβάλλονται, κατά περίπτωση, μόνο στις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στον παρόντα κανονισμό.
2. Εντούτοις:
 - α) η αύξηση του φυσικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου μπορεί να οφείλεται μόνο στη χρήση των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και
 - β) κατά παρέκκλιση, επιτρέπεται στην Ισπανία να εγκρίνει τη χρήση θειικού ασβεστίου για τους ισπανικούς οίνους που χαρακτηρίζονται με την παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso» ή «vino generoso de licor», εφόσον πρόκειται για παραδοσιακή πρακτική και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε θειικά ιόντα του προϊόντος που προκύπτει από την επεξεργασία αυτή, εκφραζόμενη σε θειικό κάλιο, δεν υπερβαίνει τα 2,5 γραμμάρια ανά λίτρο. Επιτρέπεται η συμπληρωματική αύξηση της οξύτητας των λαμβανόμενων με τον τρόπο αυτό οίνων, με ανώτατο όριο το 1,5 γραμμάριο ανά λίτρο.
3. Με την επιφύλαξη περισσότερου περιοριστικών διατάξεων, τις οποίες μπορούν να θεσπίσουν τα κράτη μέλη για τους οίνους λικέρ και τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη που παρασκευάζονται στην επικράτειά τους, επιτρέπεται να εφαρμόζονται στα προϊόντα αυτά οι οινολογικές πρακτικές που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στον παρόντα κανονισμό.
4. Παράλληλα, είναι αποδεκτά τα ακόλουθα:
 - α) γλύκανση, η οποία υπόκειται σε υποβολή δήλωσης και τήρηση βιβλίων, όταν τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα δεν έχουν εμπλουτιστεί με συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, με τη βοήθεια:
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του εκάστοτε οίνου δεν είναι μεγαλύτερη από 3 % vol,
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, στην περίπτωση του ισπανικού οίνου που χαρακτηρίζεται με την παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso de licor», υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του εν λόγω οίνου δεν είναι μεγαλύτερη από 8 % vol,
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira», υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου των εν λόγω οίνων δεν είναι μεγαλύτερη από 8 % vol.
 - β) προσθήκη αλκοόλης ή αποσταγμάτων, που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, προκειμένου να αντισταθμιστούν οι απώλειες λόγω εξάτμισης κατά την παλαίωση.
 - γ) παλαίωση σε δοχεία, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 50 °C, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira».
5. Οι ποικιλίες αμπέλου, από τις οποίες λαμβάνονται τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ και οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, επιλέγονται μεταξύ των ποικιλιών που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
6. Ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άλλων οίνων λικέρ εκτός εκείνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 12 % vol.

B. Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (άλλες διατάξεις, εκτός εκείνων του σημείου Α του παρόντος παραρτήματος, οι οποίες αφορούν ειδικά τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)

1. Στο προσάρτημα 1 μέρος Α του παρόντος παραρτήματος παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα αυτού με οίνο, όπως προβλέπεται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Στο προσάρτημα 1 μέρος Β του παρόντος παραρτήματος παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, στους οποίους μπορούν να προστίθενται τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

3. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, καθώς και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, που αναφέρονται στο σημείο 3 στοιχείο στ) iii) του ίδιου παραρτήματος, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνου λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, πρέπει να προέρχονται από την περιοχή της οποίας το όνομα φέρει ο εν λόγω οίνος.

Στην περίπτωση, όμως, των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Málaga» και «Jerez-Xérès-Sherry», το γλεύκος σταφυλιών, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και, κατ' εφαρμογή του παραρτήματος VI σημείο Β παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση και αναφέρεται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) iii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, τα οποία λαμβάνονται από την ποικιλία αμπέλου Pedro Ximénez, μπορούν να προέρχονται από την περιοχή «Montilla-Moriles».

4. Οι εργασίες που αναφέρονται στο σημείο Α παράγραφοι 1 έως 4 του παρόντος παραρτήματος και αποσκοπούν στη παρασκευή οίνου λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, μπορούν να εκτελούνται μόνο στην περιοχή που αναφέρεται στην παράγραφο 3.

Όσον αφορά, όμως, τον οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, για τον οποίο χρησιμοποιείται ο χαρακτηρισμός «Porto» αποκλειστικά για το προϊόν που παρασκευάζεται από σταφύλια προερχόμενα από την περιοχή που ονομάζεται «Douro», οι πρόσθετες διεργασίες παραγωγής και παλαιώσης μπορούν να πραγματοποιούνται είτε στην εν λόγω περιοχή είτε στην περιοχή Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Με την επιφύλαξη περισσότερο περιοριστικών διατάξεων, τις οποίες μπορούν να θεσπίσουν τα κράτη μέλη για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παρασκευάζονται στην επικράτειά τους:

α) ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 12 % vol. Ωστόσο, ορισμένοι οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, οι οποίοι περιλαμβάνονται σε έναν από τους καταλόγους του προσαρτήματος 2 μέρος Α του παρόντος παραρτήματος, μπορούν να παράγονται:

i) είτε από γλεύκος σταφυλιών με φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10 % vol, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται με την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με ονομασία προέλευσης, ενδεχομένως προερχόμενου από την ίδια εκμετάλλευση,

ii) είτε από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση —ή, στη δεύτερη περίπτωση κατωτέρω, από οίνο— με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον:

— 11 % vol, προκειμένου για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης, αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 70 % vol. ή αποστάγματος αμπελοοινικής προέλευσης,

— 10,5 % vol, προκειμένου για τους οίνους που παρασκευάζονται από γλεύκος λευκών σταφυλιών και περιλαμβάνονται στον τρίτο κατάλογο του προσαρτήματος 2 μέρος Α,

— 9 % vol προκειμένου για τον πορτογαλικό οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira», η παραγωγή του οποίου είναι παραδοσιακή και εθιμική, σύμφωνα με σχετική ρητή διάταξη της εθνικής νομοθεσίας·

β) στο προσάρτημα 2 μέρος Β παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης οι οποίοι, κατά παρέκκλιση των διατάξεων του παραρτήματος IV σημείο 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από 17,5 % vol, με κατώτατο όριο το 15 % vol, σύμφωνα με ρητή σχετική διάταξη της εθνικής νομοθεσίας που ίσχυε για τους οίνους αυτούς πριν από την 1η Ιανουαρίου 1985.

6. Οι ειδικές παραδοσιακές ενδείξεις «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» και «vinho doce natural» χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που:

— προέρχονται από τρυγητούς σταφυλιών τα οποία ανήκουν, σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, σε ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος 3,

— λαμβάνονται από γλεύκη με αρχική φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 212 γραμμαρίων ανά λίτρο,

— παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης ή αποσταγμάτων που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, αποκλεισμένου κάθε άλλου εμπλουτισμού.

7. Εφόσον το επιβάλλουν οι παραδόσεις της παραγωγής, τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέπουν, όσον αφορά τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παρασκευάζονται στην επικράτεια τους, την αποκλειστική χρήση της ειδικής παραδοσιακής ένδειξης «vin doux naturel» για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης οι οποίοι:
- οινοποιούνται απευθείας από τους συγκομίζοντες παραγωγούς, υπό τον όρο ότι προέρχονται αποκλειστικά από τους οικείους τρυγητούς σταφυλιών των ποικιλιών «Muscat», «Grenache», «Maccabéo» ή «Malvoisie»· είναι, ωστόσο, αποδεκτοί οι τρυγητοί από αγροτεμάχια στα οποία συγκαλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες εκτός από τις προαναφερόμενες τέσσερις, μέχρι ανωτάτου ορίου 10 % του συνολικού αριθμού πρέμων,
 - παράγονται τηρουμένου ορίου απόδοσης 40 εκατολίτρων ανά εκτάριο σε γλεύκος σταφυλιών που αναφέρεται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) πρώτη και τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ενώ κάθε υπέρβαση της απόδοσης αυτής επισύρει την απώλεια του ευεργετήματος της ονομασίας «vin doux naturel» για το σύνολο της συγκομιδής,
 - λαμβάνονται από το προαναφερόμενο γλεύκος σταφυλιών, που έχει αρχική φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμαρίων ανά λίτρο,
 - αποκλεισμένου κάθε άλλου εμπλουτισμού, παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης που αντιστοιχεί, σε καθαρή αλκοόλη, τουλάχιστον σε ποσοστό 5 % του όγκου του προαναφερόμενου γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε και, κατ' ανώτατο όριο, στο χαμηλότερο από τα ακόλουθα δύο ποσοστά:
 - είτε 10 % του όγκου του προαναφερόμενου γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε,
 - είτε 40 % του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος, ο οποίος ισούται με το άθροισμα του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου και του ισοδύναμου του δυναμικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, υπολογιζόμενου βάσει της αντιστοιχίας 1 % vol. καθαρής αλκοόλης προς 17,5 γραμμάρια αζύμων σακχάρων ανά λίτρο.
8. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον ξηρό οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παρασκευάζεται, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, με την τεχνική flor και:
- παράγεται από λευκά σταφύλια των ποικιλιών αμπελού Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema και Garrido Fino,
 - διατίθεται στην κατανάλωση αφού ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια επί δύο έτη, κατά μέσον όρο.
- Ως παρασκευή με την τεχνική flor, που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο, νοείται η βιολογική διεργασία αυθόρμητου σχηματισμού μεμβράνης από ειδικούς ζυμομύκητες στην ελεύθερη επιφάνεια του οίνου, μετά την πλήρη αλκοολική ζύμωση του γλεύκους, η οποία προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
9. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» και «Carcavelos», σε συνδυασμό με την αντίστοιχη ονομασία προέλευσης.
10. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso de licor» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που
- παράγονται από «vino generoso» που αναφέρεται στην παράγραφο 8 ή από οίνο flor ικανό να αποδώσει τον εν λόγω «vino generoso», στον οποίο έχει προστεθεί είτε γλεύκος λιαστών σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση είτε συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - διατίθενται στην κατανάλωση αφού ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια επί δύο έτη, κατά μέσον όρο.

Προσάρτημα 1

Κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων η παρασκευή υπόκειται σε ειδικούς κανόνες**A. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ Ή ΜΕΙΓΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ ΜΕ ΟΙΝΟ**

(σημείο Β παράγραφος 1 του παρόντος παραρτήματος)

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
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

ΙΤΑΛΙΑ

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

B. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV ΣΗΜΕΙΟ 3 ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΣΤ) ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) αριθ. 479/2008

(σημείο Β παράγραφος 2 του παρόντος παραρτήματος)

1. Κατάλογος των οίνων λικέρ με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αλκοόλης από οίνο ή από σταφίδες με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 95 % vol και όχι ανώτερο από 96 % vol

[παράρτημα ΙV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol και όχι ανώτερο από 86 %**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΓΑΛΛΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αποστάγματος σταφίδων με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol και κατώτερο από 94,5 % vol**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΕΛΛΑΔΑ

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

4. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη γλεύκους από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ΙΤΑΛΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που παράγεται με απευθείας θέρμανση και, εξαιρουμένης της κατεργασίας αυτής, ανταποκρίνεται στον ορισμό του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
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

ΙΤΑΛΙΑ

Marsala.

6. Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ΙΤΑΛΙΑ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Προσάρτημα 2

Α. Κατάλογοι του παραρτήματος III σημείο Β παράγραφος 5 στοιχείο α)

1. Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών με φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10 % vol., με την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με ονομασία προέλευσης, ενδεχομένως προερχόμενου από την ίδια εκμετάλλευση

ΓΑΛΛΙΑ

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

2. Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών στο στάδιο της ζύμωσης με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11 % vol., με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης, αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 70 % vol ή αποστάγματος αμπελοοινικής προέλευσης

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ΙΤΑΛΙΑ

Moscato di Noto

Trentino

3. Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από οίνο με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10,5 % vol

ΙΣΠΑΝΙΑ

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών στο στάδιο της ζύμωσης με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9 % vol

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Madeira.

B. Κατάλογος του παραρτήματος III σημείο B παράγραφος 5 στοιχείο β)

Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ οι οποίοι έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από 17,5 % vol., με κατώτατο όριο το 15 % vol., σύμφωνα με ρητή σχετική διάταξη της εθνικής νομοθεσίας που ίσχυε για τους οίνους αυτούς πριν από την 1η Ιανουαρίου 1985

(παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008)

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με ΠΟΠ	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
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

ΙΤΑΛΙΑ

Trentino

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Οίνοι λικέρ με ΠΟΠ	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Porto — Port	Branco leve seco

Προσάρτημα 3

Κατάλογος ποικιλιών που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των οίνων λικέρ με ΠΟΠ για τους οποίους χρησιμοποιούνται οι ειδικές παραδοσιακές ενδείξεις «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» και «οίνος γλυκός φυσικός»

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Α. ΙΣΟΘΕΙΟΚΥΑΝΙΚΟ ΑΛΛΥΛΙΟ

1. Αρχή της μεθόδου

Το ισοθειοκυανικό αλλύλιο, που ενδεχομένως περιέχεται στον οίνο, παραλαμβάνεται με απόσταξη και ταυτοποιείται με αεριοχρωματογραφική τεχνική.

2. Αντιδραστήρια

2.1. Απόλυτη αιθανόλη

2.2. Πρότυπο διάλυμα: διάλυμα ισοθειοκυανικού αλλυλίου σε απόλυτη αλκοόλη, περιεκτικότητας 15 mg/l σε δραστική ουσία

2.3. Ψυκτικό μείγμα αποτελούμενο από αιθανόλη και ξηρό πάγο (θερμοκρασία – 60 °C)

3. Εργαστηριακά σκεύη και όργανα

3.1. Συσκευή απόσταξης με διαβίβαση ρεύματος αζώτου, ανάλογη με εκείνη που απεικονίζεται στο σχήμα

3.2. Θερμαντικός μανδύας ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας

3.3. Ροόμετρο

3.4. Αεριοχρωματογράφος με ανιχνευτή φλογοφωτόμετρο, εφοδιασμένο με εκλεκτικό φίλτρο για θειούχους ενώσεις ($\lambda = 394$ nm), ή άλλο ανιχνευτή κατάλληλο για τη μέτρηση αυτή

3.5. Χρωματογραφική στήλη από ανοξειδωτο χάλυβα, με εσωτερική διάμετρο 3 mm και μήκος 3 m· υλικό πλήρωσης Carbowax 20 M 10 % σε υπόστρωμα chromosorb WHP, 80-100 mesh

3.6. Μικροσύριγγα των 10 μ l

4. Τρόπος εργασίας

Στη σφαιρική φιάλη απόσταξης φέρονται 2 λίτρα οίνου. Στους δύο σωλήνες συλλογής φέρονται λίγα χιλιοστόλιτρα αιθανόλης (σημείο 2.1), μέχρις να καλυφθεί τελείως το πορώδες τμήμα που χρησιμεύει για τη διασπορά στην αέρια φάση. Οι δύο αυτοί σωλήνες ψύχονται εξωτερικά με το ψυκτικό μείγμα. Συνδέεται η σφαιρική φιάλη με τους υποδοχείς και αρχίζει η διαστέυση ρεύματος αζώτου στη συσκευή με ταχύτητα ροής περίπου 3 λίτρων ανά ώρα. Ο οίνος θερμαίνεται στους 80 °C με κατάλληλη ρύθμιση της θερμοκρασίας του θερμαντικού μανδύα και συλλέγονται συνολικά 45-50 ml αποστάγματος.

Σταθεροποιείται ο χρωματογράφος στις συνιστώμενες πειραματικές συνθήκες, που είναι οι εξής:

— θερμοκρασία συστήματος έγχυσης: 200 °C,

— θερμοκρασία στήλης: 130 °C,

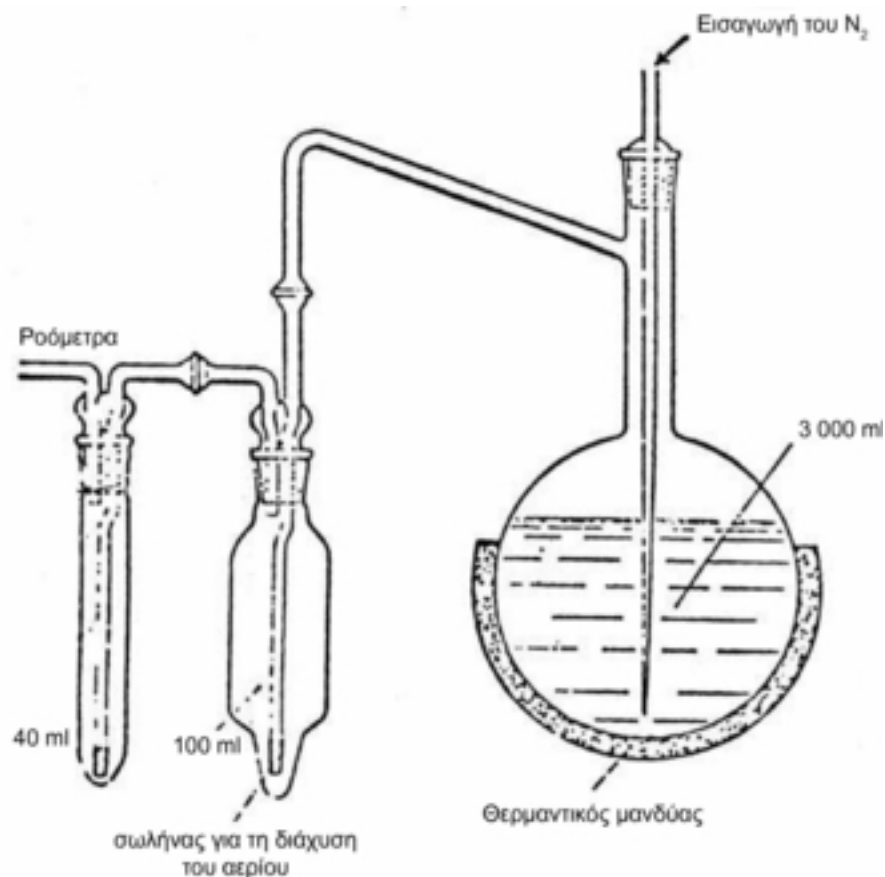
— φέρον αέριο: ήλιο, με ταχύτητα ροής 20 ml ανά λεπτό.

Με τη βοήθεια της μικροσύριγγας εισάγεται η αναγκαία ποσότητα προτύπου διαλύματος για την ευχερή ταυτοποίηση της κορυφής του χρωματογραφήματος που αντιστοιχεί στο ισοθειοκυανικό αλλύλιο.

Με τον ίδιο τρόπο, εισάγεται κατάλληλη ποσότητα αποστάγματος και ελέγχεται η αντιστοιχία μεταξύ του χρόνου κατακράτησης του ισοθειοκυανικού αλλυλίου και της κορυφής που προκύπτει.

Στις καθοριζόμενες συνθήκες δοκιμής, καμία από τις ενώσεις που αποτελούν φυσικά συστατικά του οίνου δεν έχει παρεμποδιστική δράση που να συμπίπτει με τον χρόνο κατακράτησης της ελεγχόμενης ουσίας.

Συσκευή απόσταξης με ρεύμα αζώτου



B. ΕΙΔΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΓΙΑ ΔΙΟΡΘΩΜΕΝΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΑ ΓΛΥΚΗ

α) **Ολικά κατιόντα**1. **Αρχή της μεθόδου**

Το δείγμα υποβάλλεται σε κατεργασία με ισχυρώς όξινο κατιονανταλλάκτη. Τα κατιόντα ανταλλάσσονται με H⁺ και προσδιορίζονται από τη διαφορά μεταξύ της ολικής οξύτητας του εκρέοντος υγρού και εκείνης του δείγματος.

2. **Εργαστηριακά σκεύη και όργανα**

2.1. Γυάλινη σήλη μήκους περίπου 300 mm και εσωτερικής διαμέτρου 10-11 mm, εφοδιασμένη με στρόφιγγα

2.2. Πεχάμετρο βαθμολογημένο τουλάχιστον σε δέκατα της μονάδας pH

2.3. Ηλεκτρόδια:

- ηλεκτρόδιο υάλου, που φυλάσσεται σε απεσταγμένο νερό,
- ηλεκτρόδιο αναφοράς καλομέλανος-κορεσμένου χλωριούχου καλίου, που φυλάσσεται σε κορεσμένο διάλυμα χλωριούχου καλίου,
- ή συνδυασμένο ηλεκτρόδιο, που φυλάσσεται σε απεσταγμένο νερό.

3. **Αντιδραστήρια**

3.1. Ισχυρώς όξινη κατιονανταλλακτική ρητίνη, σε μορφή H⁺. Πριν χρησιμοποιηθεί, η ρητίνη αφήνεται να διογκωθεί με εμβάπτιση σε νερό επί μία νύκτα.

3.2. Διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου 0,1 M

3.3. Πεχαμετρικό χαρτί

4. Τρόπος εργασίας

4.1. Παρασκευή του δοκιμίου

Χρησιμοποιείται το διάλυμα 40 % (m/v) που λαμβάνεται με αραιώση του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους: σε ογκομετρική φιάλη των 500 ml φέρονται 200 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους, επακριβώς ζυγισμένα, συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τη χαραγή με νερό και το διάλυμα ομοιογενοποιείται.

4.2. Προετοιμασία της ιονταλλακτικής στήλης

Εισάγονται στη στήλη περίπου 10 ml ιονταλλακτική σε μορφή H⁺ που έχει προηγουμένως διογκωθεί. Η στήλη εκπλύνεται με απεσταγμένο νερό μέχρι να εξαλειφθεί η οξύτητα, όπως εξακριβώνεται με το πεχαμετρικό χαρτί.

4.3. Ιονταλλαγή

Διαβιβάζονται μέσω της στήλης 100 ml του διαλύματος διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους που παρασκευάστηκε σύμφωνα με το σημείο 4.1, με ταχύτητα μιας σταγόνας ανά δευτερόλεπτο. Το εκρέον υγρό συλλέγεται σε ποτήρι ζέσεως. Η στήλη εκπλύνεται με 50 ml απεσταγμένου νερού. Ογκομετρείται η οξύτητα του εκρέοντος υγρού (συμπεριλαμβανομένων των υγρών έκπλυσης) με το διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου 0,1 M μέχρι pH 7 στους 20 °C. Το αλκαλικό διάλυμα πρέπει να προστίθεται αργά και με συνεχή ανάδευση. Έστω n ml ο όγκος του διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου 0,1 M που καταναλώνεται.

5. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Τα ολικά κατιόντα εκφράζονται σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων με ένα δεκαδικό ψηφίο.

5.1. Υπολογισμοί

— Οξύτητα του εκρέοντος υγρού, εκφραζόμενη σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους:

$$E = 2,5 n$$

— Ολική οξύτητα του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο: a

— Ολικά κατιόντα σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων:

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

P = επί τοις εκατό περιεκτικότητα (m/m) σε ολικά σάκχαρα

β) Αγωγιμότητα

1. Αρχή της μεθόδου

Μέτρηση της ηλεκτρικής αγωγιμότητας μιας στήλης υγρού, η οποία οριοθετείται από δύο παράλληλα ηλεκτρόδια λευκοχρύσου και αποτελεί έναν από τους βραχίονες γέφυρας Wheatstone.

Δεδομένου ότι η αγωγιμότητα μεταβάλλεται ανάλογα με τη θερμοκρασία, εκφράζεται στους 20 °C.

2. Εργαστηριακά σκεύη και όργανα

2.1. Αγωγιμόμετρο κατάλληλο για μετρήσεις της αγωγιμότητας σε πεδίο τιμών μεταξύ 1 και 1 000 microsiemens/cm

2.2. Υδατόλουτρο για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας των δοκιμών στους 20 °C περίπου (20 ± 2 °C)

3. Αντιδραστήρια

3.1. Απιονισμένο νερό ειδικής αγωγιμότητας κάτω των 2 microsiemens/cm στους 20 °C

3.2. Διάλυμα χλωριούχου καλίου αναφοράς

Διαλύονται σε απιονισμένο νερό (σημείο 3.1) 0,581 g χλωριούχου καλίου, KCl, που έχουν προηγουμένως ξηρανθεί μέχρι σταθερής μάζας σε θερμοκρασία 105 °C και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι το 1 λίτρο με απιονισμένο νερό (σημείο 3.1). Η αγωγιμότητα του διαλύματος αυτού είναι 1 000 microsiemens/cm στους 20 °C και ο χρόνος διατήρησής του περιορίζεται σε τρεις μήνες.

4. Τρόπος εργασίας

4.1. Παρασκευή του δοκιμίου

Χρησιμοποιείται το διάλυμα περιεκτικότητας 25 % (m/m) σε ολικά σάκχαρα (25° Brix): Ζυγίζεται μάζα ίση προς 2500/P και συμπληρώνεται μέχρι τα 100 g με νερό (σημείο 3.1), όπου P = επί τοις εκατό περιεκτικότητα (m/m) του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σε ολικά σάκχαρα.

4.2. Προσδιορισμός της αγωγιμότητας

Το δοκίμιο φέρεται σε θερμοκρασία 20 °C, εμβαπτίζόμενο στο υδατόλουτρο. Η θερμοκρασία διατηρείται σταθερή με ακρίβεια 0,1 °C.

Η κυψελίδα του αγωγιμομέτρου εκπλύνεται δύο φορές με το εξεταζόμενο διάλυμα.

Μετράται η αγωγιμότητα και εκφράζεται σε microsiemens/cm.

5. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η αγωγιμότητα του διαλύματος διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους 25 % (m/m) (25° Brix) εκφράζεται σε microsiemens/cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) στους 20 °C, χωρίς δεκαδικά ψηφία.

5.1. Υπολογισμοί

Εφόσον η συσκευή δεν είναι εφοδιασμένη με διορθωτή θερμοκρασίας, η μετρούμενη αγωγιμότητα διορθώνεται με τη βοήθεια του πίνακα I. Εάν η θερμοκρασία είναι χαμηλότερη από 20 °C, η διόρθωση προστίθεται, ενώ εάν είναι υψηλότερη από 20 °C, η διόρθωση αφαιρείται.

Πίνακας I

Διόρθωση της αγωγιμότητας, σε $\mu\text{S cm}^{-1}$, ως προς τη διαφορά της θερμοκρασίας από τους 20 °C

Αγωγιμότητα	Θερμοκρασία									
	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) Η διόρθωση αφαιρείται.

(2) Η διόρθωση προστίθεται.

γ) Υδροξυμεθυλοφουρουράλη

1. Αρχή της μεθόδου

1.1. Χρωματομετρία

Οι αλδεύδες παράγωγα του φουρανίου, η κυριότερη από τις οποίες είναι η υδροξυμεθυλοφουρουράλη, αντιδρούν με βαρβιτουρικό οξύ και π-τολουιδίνη σχηματίζοντας κόκκινη ένωση, η οποία προσδιορίζεται ποσοτικά με χρωματομετρία σε μήκος κύματος 550 nm.

1.2. Υγροχρωματογραφία υψηλής απόδοσης (HPLC)

Διαχωρισμός σε στήλη ανεστραμμένης φάσης και προσδιορισμός σε μήκος κύματος 280 nm.

2. Χρωματομετρία

2.1. Εργαστηριακά σκεύη και όργανα

2.1.1. Φασματοφωτόμετρο κατάλληλο για μετρήσεις σε μήκη κύματος μεταξύ 300 και 700 nm

2.1.2. Γυάλινες κυψελίδες οπτικής διαδρομής 1 cm

2.2. Αντιδραστήρια

2.2.1. Βαρβιτουρικό οξύ, διάλυμα 0,5 % (m/v)

Διαλύονται 500 mg βαρβιτουρικού οξέος ($C_4O_3N_2H_4$) σε απεσταγμένο νερό με ελαφρά θέρμανση σε υδατόλουτρο στους 100 °C και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με απεσταγμένο νερό. Το διάλυμα αυτό διατηρείται μία εβδομάδα περίπου.

2.2.2. π-τολουιδίνη, διάλυμα 10 % (m/v)

Σε ογκομετρική φιάλη των 100 ml φέρονται 10 g π-τολουιδίνης [$C_6H_4(CH_3)NH_2$], προστίθενται 50 ml ισοπροπυλάνθρακα [$CH_3CH(OH)CH_3$] και 10 ml παγόμορφου οξικού οξέος (CH_3COOH , $\rho_{20} = 1,05$ g/ml) και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με ισοπροπυλάνθρακα. Το διάλυμα αυτό πρέπει να ανανεώνεται καθημερινά.

2.2.3. Αιθανάλη (CH_3CHO), υδατικό διάλυμα 1 % (m/v)

Παρασκευάζεται αμέσως πριν από τη χρήση.

2.2.4. Υδροξυμεθυλοφουρουράλη ($C_6O_3H_6$), υδατικό διάλυμα 1 g/l

Παρασκευάζονται με διαδοχικές αραιώσεις διαλύματα συγκέντρωσης 5, 10, 20, 30 και 40 mg/l. Το διάλυμα του 1 g/l και οι αραιώσεις του πρέπει να είναι πρόσφατης παρασκευής.

2.3. Τρόπος εργασίας

2.3.1. Παρασκευή του δοκιμίου

Χρησιμοποιείται το διάλυμα 40 % (m/v) που λαμβάνεται με αραιώση του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεούκου: σε ογκομετρική φιάλη των 500 ml φέρονται 200 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεούκου, επακριβώς ζυγισμένα, συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τη χαραγή με νερό και το διάλυμα ομοιογενοποιείται. Ο ποσοτικός προσδιορισμός εκτελείται σε 2 ml αυτού του διαλύματος.

2.3.2. Χρωματομετρικός προσδιορισμός

Σε δύο φιαλίδια των 25 ml με σμυρισμένο πώμα, α και β, φέρονται 2 ml του δοκιμίου που παρασκευάστηκε σύμφωνα με το σημείο 2.3.1. Προστίθενται σε κάθε φιαλίδιο 5 ml διαλύματος π-τολουιδίνης (σημείο 2.2.2.) και το σύνολο αναμειγνύεται. Προστίθενται στο φιαλίδιο β (μάρτυρας) 1 ml απεσταγμένου νερού και στο φιαλίδιο α (μέτρηση) 1 ml διαλύματος βαρβιτουρικού οξέος (σημείο 2.2.1). Το περιεχόμενο των φιαλιδίων αναδεύεται για να ομοιογενοποιηθεί και μεταγγίζεται στις κυψελίδες οπτικής διαδρομής 1 cm του φασματοφωτομέτρου. Αφού ρυθμιστεί το μηδέν της κλίμακας των απορροφήσεων με το περιεχόμενο του φιαλιδίου β για μήκος κύματος 550 nm, παρακολουθείται η μεταβολή της απορρόφησης του περιεχομένου του φιαλιδίου α και καταγράφεται η μέγιστη τιμή της, A, που επιτυγχάνεται μετά από δύο έως πέντε λεπτά.

Τα δείγματα των οποίων η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη υπερβαίνει τα 30 mg/l πρέπει να αραιώνονται πριν από την ανάλυση.

2.3.3. Χάραξη της καμπύλης αναφοράς

Σε δύο σειρές φιαλιδίων των 25 ml, α και β, φέρονται 2 ml καθενός από τα διαλύματα υδροξυμεθυλοφουρουράλης των 5, 10, 20, 30 και 40 mg/l (σημείο 2.2.4.) και υποβάλλονται στη διαδικασία που περιγράφεται στο σημείο 2.3.2.

Η γραφική παράσταση της απορρόφησης σε συνάρτηση με την περιεκτικότητα των προτύπων διαλυμάτων σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη, σε mg/l, είναι μια ευθεία που διέρχεται από την αρχή των αξόνων.

2.4. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η περιεκτικότητα των διορθωμένων συμπυκνωμένων γλεούκων σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη εκφράζεται σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα ολικών σακχάρων.

2.4.1. Τρόπος υπολογισμού

Η περιεκτικότητα του δοκιμίου σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη, C mg/l, προκύπτει από την καμπύλη αναφοράς, στην οποία σημειώνεται η μετρηθείσα απορρόφηση A του εν λόγω δοκιμίου.

Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη, σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα ολικών σακχάρων:

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

P = επί τοις εκατό περιεκτικότητα (m/m) του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεούκου σε ολικά σάκχαρα.

3. Υγροχρωματογραφία υψηλής απόδοσης

3.1. Εργαστηριακά σκεύη και όργανα

3.1.1. Υγροχρωματογράφος, εφοδιασμένος με:

- σύστημα έγχυσης με βρόχο δείγματος των 5 ή 10 μl,
- ανιχνευτή — φασματοφωτόμετρο κατάλληλο για μετρήσεις σε μήκος κύματος 280 nm,
- στήλη διοξειδίου του πυριτίου με ομάδες δεκαοκτυλίου (π.χ. *Bondapak C₁₈* — *Corasil*, *Waters Ass.*),
- καταγραφέα και, ενδεχομένως, ολοκληρωτή.

Ταχύτητα ροής της κινητής φάσης: 1,5 ml/min.

3.1.2. Σύστημα διήθησης με μεμβράνη (0,45 μm)

3.2. Αντιδραστήρια

3.2.1. Δισαπασταγμένο νερό

3.2.2. Μεθανόλη (CH₃OH), απασταγμένη ή καθαρότητας HPLC

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

3.2.4. Κινητή φάση: νερό-μεθανόλη (σημείο 3.2.2)-οξικό οξύ (σημείο 3.2.3), που έχουν προηγουμένως διηθηθεί με μεμβράνη (0,45 μm), σε αναλογία 40:9:1 (v/v).

Η κινητή αυτή φάση πρέπει να παρασκευάζεται καθημερινά και να απαερώνεται πριν χρησιμοποιηθεί.

3.2.5. Διάλυμα υδροξυμεθυλοφουρουράλης αναφοράς 25 mg/l (m/v)

Σε ογκομετρική φιάλη των 100 ml, φέρονται 25 mg υδροξυμεθυλοφουρουράλης (C₆H₃O₆), επακριβώς ζυγισμένα, και συμπληρώνεται ο όγκος με μεθανόλη (σημείο 3.2.2). Το διάλυμα αυτό αραιώνεται σε αναλογία 1:10 με μεθανόλη (σημείο 3.2.2) και διηθείται με μεμβράνη (0,45 μm).

Φυλάσσεται στο ψυγείο, μέσα σε σκοτεινόχρωμη, ερμητικά κλειστή γυάλινη φιάλη, όπου διατηρείται δύο έως τρεις μήνες.

3.3. Τρόπος εργασίας

3.3.1. Παρασκευή του δοκιμίου

Χρησιμοποιείται το διάλυμα 40 % (m/v) που λαμβάνεται με αραιώση του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους (σε ογκομετρική φιάλη των 500 ml φέρονται 200 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους, επακριβώς ζυγισμένα, συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τη χαραγή με νερό και το διάλυμα ομοιογενοποιείται) και διηθείται με μεμβράνη (0,45 μm).

3.3.2. Χρωματογραφικός προσδιορισμός

Εισάγονται στον χρωματογράφο 5 (ή 10) μl του δοκιμίου που παρασκευάστηκε σύμφωνα με το σημείο 3.3.1 και 5 (ή 10) μl διαλύματος υδροξυμεθυλοφουρουράλης (σημείο 3.2.5) και καταγράφεται το χρωματογράφημα.

Ο χρόνος κατακράτησης της υδροξυμεθυλοφουρουράλης είναι της τάξης των 6 έως 7 λεπτών.

3.4. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η περιεκτικότητα των διορθωμένων συμπυκνωμένων γλευκών σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη εκφράζεται σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα ολικών σακχάρων.

3.4.1. Τρόπος υπολογισμού

Έστω C mg/l, η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη του διαλύματος διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους 40 % (m/v).

Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη, σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα ολικών σακχάρων:

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

P = επί τοις εκατό περιεκτικότητα (m/m) του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σε ολικά σάκχαρα.

δ) **Βαρέα μέταλλα**1. **Αρχή της μεθόδου**

I. Ταχεία μέθοδος εκτίμησης των βαρέων μετάλλων

Τα βαρέα μέταλλα ανιχνεύονται στο διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αφού αραιωθεί κατάλληλα, από τη χρώση που οφείλεται στον σχηματισμό θειούχων ενώσεων. Η ποσότητά τους εκτιμάται με σύγκριση με πρότυπο διάλυμα μολύβδου που αντιστοιχεί στη μέγιστη αποδεκτή περιεκτικότητα.

II. Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε μόλυβδο με φασματοφωτομετρία ατομικής απορρόφησης

Το χηλικό σύμπλοκο που σχηματίζει ο μόλυβδος με πυρρολιδινοδιθειοκαρβαμιδικό αμμόνιο εκχυλίζεται με μεθυλισοβουτυλοκετόνη και μετράται η απορρόφηση σε μήκος κύματος 283,3 nm. Η περιεκτικότητα σε μόλυβδο προσδιορίζεται με τη μέθοδο προσθήκης γνωστών ποσοτήτων.

2. **Ταχεία μέθοδος εκτίμησης των βαρέων μετάλλων**

2.1. Αντιδραστήρια

2.1.1. Αραιό υδροχλωρικό οξύ 70 % (m/v)

Λαμβάνονται 70 g υδροχλωρικού οξέος (HCl, $\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με νερό.

2.1.2. Αραιό υδροχλωρικό οξύ 20 % (m/v)

Λαμβάνονται 20 g υδροχλωρικού οξέος (HCl, $\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με νερό.

2.1.3. Αραιή αμμωνία

Λαμβάνονται 14 g αμμωνίας (NH₃, $\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με νερό.

2.1.4. Ρυθμιστικό διάλυμα pH 3,5

Διαλύονται 25 g οξικού αμμωνίου (CH₃COONH₄) σε 25 ml νερού και προστίθενται 38 ml αραιού υδροχλωρικού οξέος (σημείο 2.1.1). Ρυθμίζεται το pH, εάν χρειάζεται, με τη βοήθεια αραιού υδροχλωρικού οξέος (σημείο 2.1.2) ή αραιής αμμωνίας (σημείο 2.1.3) και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με νερό.

2.1.5. Διάλυμα θειοακεταμιδίου (C₂H₃NS) 4 % (m/v)2.1.6. Διάλυμα γλυκερόλης (C₃H₈O₃) 85 % (m/v)

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

2.1.7. Αντιδραστήριο θειοακεταμιδίου

Σε 0,2 ml διαλύματος θειοακεταμιδίου (σημείο 2.1.5) προστίθεται 1 ml μείγματος αποτελούμενου από 5 ml νερού, 15 ml διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου 1 M και 20 ml γλυκερόλης (σημείο 2.1.6) και το σύνολο θερμαίνεται σε υδατόλουτρο στους 100 °C επί 20 δευτερόλεπτα. Το αντιδραστήριο αυτό παρασκευάζεται αμέσως πριν από τη χρήση.

2.1.8. Διάλυμα μολύβδου με συγκέντρωση 0,002 g/l

Παρασκευάζεται διάλυμα μολύβδου με συγκέντρωση 1 g/l, διαλύοντας σε νερό 0,400 g νιτρικού μολύβδου (Pb(NO₃)₂) και συμπληρώνοντας τον όγκο μέχρι τα 250 ml με νερό. Κατά τον χρόνο της χρήσης του, το διάλυμα αυτό αραιώνεται σε αναλογία 2:1 000 (v/v) με νερό ώστε να ληφθεί διάλυμα με συγκέντρωση 0,002 g/l.

2.2. Τρόπος εργασίας

Δείγμα 10 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους αραιώνεται με 10 ml νερού, προστίθενται 2 ml ρυθμιστικού διαλύματος pH 3,5 (σημείο 2.1.4) και το σύνολο αναμειγνύεται. Προστίθεται 1,2 ml αντιδραστήριου θειοακεταμιδίου (σημείο 2.1.7) με ταχεία ανάμειξη. Παρασκευάζεται κατά τον ίδιο τρόπο μάρτυρας με 10 ml του διαλύματος μολύβδου συγκέντρωσης 0,002 g/l (σημείο 2.1.8).

Μετά από δύο λεπτά, η πιθανή καστανή χρώση του διαλύματος διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους δεν πρέπει να είναι πιο έντονη από εκείνη του μάρτυρα.

2.3. Υπολογισμοί

Στις συνθήκες εργασίας, το δείγμα-μάρτυρας αντιστοιχεί σε μέγιστη αποδεκτή περιεκτικότητα του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σε βαρέα μέταλλα 2 mg/kg, εκφραζόμενη σε μόλυβδο.

3. Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε μόλυβδο με φασματοφωτομετρία ατομικής απορρόφησης

3.1. Εργαστηριακά σκεύη και όργανα

3.1.1. Φασματοφωτόμετρο ατομικής απορρόφησης με καυστήρα τροφοδοτούμενο με αέρα και ακετυλένιο

3.1.2. Λυχνία με κοίλη κάθοδο από μόλυβδο

3.2. Αντιδραστήρια

3.2.1. Αραιό οξικό οξύ

Λαμβάνονται 12 g παγώμορφου οξικού οξέος ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$) και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τα 100 ml με νερό.

3.2.2. Διάλυμα πυρρολιδινοδιθειοκαρβαμιδικού αμμωνίου ($\text{C}_5\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}_2$) 1 % (m/v)

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

3.2.4. Διάλυμα μολύβδου με συγκέντρωση 0,010 g/l

Το διάλυμα μολύβδου του 1 g/l (σημείο 2.1.8) αραιώνεται σε αναλογία 1 προς 100 (v/v).

3.3. Τρόπος εργασίας

3.3.1. Διάλυμα προς ανάλυση

Αραιώνονται 10 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους με μείγμα ίσων όγκων αραιού οξικού οξέος (σημείο 3.2.1) και νερού μέχρι τελικού όγκου 100 ml.

Προστίθενται 2 ml διαλύματος πυρρολιδινοδιθειοκαρβαμιδικού αμμωνίου (σημείο 3.2.2) και 10 ml μεθυλισοβουτυλοκετόνης (σημείο 3.2.3). Το σύνολο ανακινείται επί 30 δευτερόλεπτα μακριά από έντονο φως και αφήνεται σε ηρεμία για να διαχωριστούν οι δύο στιβάδες. Χρησιμοποιείται η στιβάδα της μεθυλισοβουτυλοκετόνης.

3.3.2. Διαλύματα αναφοράς

Παρασκευάζονται τρία διαλύματα αναφοράς που περιέχουν, επιπλέον των 10 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους, 1, 2 και 3 ml του διαλύματος μολύβδου συγκέντρωσης 0,010 g/l (σημείο 3.2.4) και υποβάλλονται στην ίδια διαδικασία όπως το προς ανάλυση διάλυμα.

3.3.3. Μάρτυρας

Παρασκευάζεται μάρτυρας με τον τρόπο που περιγράφεται για το προς ανάλυση διάλυμα στο σημείο 3.3.1, αλλά χωρίς προσθήκη διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους.

3.3.4. Προσδιορισμός

Επιλέγεται μήκος κύματος 283,3 nm.

Ψεκάζεται στη φλόγα η μεθυλισοβουτυλοκετόνη που προέρχεται από το δείγμα-μάρτυρα και ρυθμίζεται η απορρόφηση στο μηδέν.

Προσδιορίζονται οι τιμές απορρόφησης του προς ανάλυση διαλύματος και των διαλυμάτων αναφοράς με τους αντίστοιχους διαλύτες εκχύλισης.

3.4. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η περιεκτικότητα του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σε μόλυβδο εκφράζεται σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα με ένα δεκαδικό ψηφίο.

3.4.1. Υπολογισμοί

Χαράσσεται η καμπύλη που παριστά τη μεταβολή της απορρόφησης σε συνάρτηση με τη συγκέντρωση του μολύβδου που προστίθεται στα διαλύματα αναφοράς, όπου η μηδενική συγκέντρωση αντιστοιχεί στο προς ανάλυση διάλυμα.

Η ευθεία που συνδέει τα σημεία προεκτείνεται μέχρι το σημείο όπου τέμνει τον άξονα των συγκεντρώσεων στην αρνητική περιοχή του διαγράμματος. Η απόσταση του σημείου αυτού από την αρχή των αξόνων αντιστοιχεί στη συγκέντρωση του μολύβδου στο προς ανάλυση διάλυμα.

ε) **Χημικός προσδιορισμός της αιθανόλης**

Η παρούσα μέθοδος χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό του αλκοολικού τίτλου υγρών χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη, όπως είναι τα γλεύτεκη, τα συμπυκνωμένα γλεύτεκη και τα διορθωμένα συμπυκνωμένα γλεύτεκη.

1. **Αρχή της μεθόδου**

Απλή απόσταξη του υγρού. Οξειδωση της αιθανόλης του αποστάγματος με διχρωμικό κάλιο. Ογκομέτρηση της περίσσειας διχρωμικών ιόντων με διάλυμα σιδήρου (II).

2. **Εργαστηριακά σκευη και όργανα**

2.1. Αποστακτική συσκευή που χρησιμοποιείται για τη μέτρηση του αλκοολικού τίτλου

3. **Αντιδραστήρια**

3.1. Διάλυμα διχρωμικού καλίου

Διαλύονται 33,600 g διχρωμικού καλίου ($K_2Cr_2O_7$) σε επαρκή ποσότητα νερού μέχρι τελικού όγκου ενός λίτρου στους 20 °C.

Ένα χιλιοστόλιτρο του διαλύματος αυτού οξειδώνει 7,8924 χιλιοστόγραμμα αλκοόλης.

3.2. Διάλυμα εναμμόνιου θεικού σιδήρου (II)

Διαλύονται 135 g εναμμόνιου θεικού σιδήρου (II) ($FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$) σε επαρκή ποσότητα νερού μέχρι τελικού όγκου ενός λίτρου και προστίθενται 20 ml πυκνού θεικού οξέος (H_2SO_4 , $\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Κατά τη στιγμή της παρασκευής του, το διάλυμα αυτό αντιστοιχεί σε όγκο διαλύματος διχρωμικών ιόντων περίπου ίσο με το ήμισυ του όγκου του και, στη συνέχεια, οξειδώνεται αργά.

3.3. Διάλυμα υπερμαγγανικού καλίου

Διαλύονται 1,088 g υπερμαγγανικού καλίου ($KMnO_4$) σε επαρκή ποσότητα νερού μέχρι τελικού όγκου ενός λίτρου.

3.4. Θεικό οξύ, αραιωμένο σε αναλογία 1:2 (v/v)

Σε 500 ml νερού προστίθενται αργά και με ανάδευση 500 ml θεικού οξέος (H_2SO_4 , $\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. Αντιδραστήριο σιδηρούχου ο-φαινανθρολίνης

Διαλύονται σε 100 ml νερού 0,695 g θεικού σιδήρου ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$), προστίθεται 1,485 g μονοένυδρης ο-φαινανθρολίνης ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$) και το σύνολο θερμαίνεται για να διευκολυνθεί η διάλυση. Το διάλυμα αυτό, χρώματος έντονου κόκκινου, έχει μεγάλη διάρκεια διατήρησης.

4. **Τρόπος εργασίας**

4.1. Απόσταξη

Στη σφαιρική φιάλη απόσταξης φέρονται 100 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύτεκου και 100 ml νερού. Συλλέγεται το απόσταγμα σε ογκομετρική φιάλη των 100 ml και συμπληρώνεται ο όγκος μέχρι τη χαραγή με νερό.

4.2. Οξειδωση

Σε φιάλη των 300 ml με συμρισμένο πώμα — ευρύστομη, ώστε να είναι δυνατή η έκπλυση του λαιμού χωρίς απώλειες — φέρονται 20 ml τιτλοδοτημένου διαλύματος διχρωμικού καλίου (σημείο 3.1) και 20 ml θεικού οξέος αραιωμένου σε αναλογία 1:2 (v/v) (σημείο 3.4) και ανακινούνται. Προστίθενται 20 ml αποστάγματος. Η φιάλη πωματίζεται, ανακινείται και αφήνεται σε ηρεμία, τουλάχιστον επί 30 λεπτά, ενώ κατά διαστήματα ανακινείται (φιάλη «προσδιορισμός»).

Εκτελείται τιτλοδότηση του διαλύματος εναμμόνιου θεικού σιδήρου (II) (σημείο 3.2) ως προς το διάλυμα διχρωμικού καλίου, με τις ίδιες ποσότητες αντιδραστηρίων, οι οποίες φέρονται σε πανομοιότυπη φιάλη, αλλά αντί των 20 ml αποστάγματος, προστίθενται 20 ml απεσταγμένου νερού (φιάλη «μάρτυρας»).

4.3. Ογκομέτρηση

Στο περιεχόμενο της φιάλης «προσδιορισμός» προστίθενται 4 σταγόνες αντιδραστηρίου ο-φαινανθρολίνης (σημείο 3.5). Ογκομετρείται η περίσσεια διχρωμικών ιόντων με την προσθήκη διαλύματος εναμμόνιου θεικού σιδήρου (II) (σημείο 3.2). Η προσθήκη σιδηρούχου διαλύματος παύει όταν το χρώμα του διαλύματος μετατρέπεται από κυανοπράσινο σε καστανό.

Για να προσδιοριστεί ακριβέστερα το σημείο αλλαγής του χρώματος, το τελευταίο επαναφέρεται από καστανό σε κυανοπράσινο με το διάλυμα υπερμαγγανικού καλίου (σημείο 3.3). Αφαιρείται ένα δέκατο του χρησιμοποιηθέντος όγκου αυτού του διαλύματος από τον όγκο διαλύματος θεικού σιδήρου (II) που προστέθηκε. Έστω n η διαφορά αυτή.

Ακολουθείται η ίδια διαδικασία για τη φιάλη «μάρτυρας». Έστω n' η αντίστοιχη διαφορά.

5. Εκφραση των αποτελεσμάτων

Η αιθανόλη εκφράζεται σε γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων με ένα δεκαδικό ψηφίο.

5.1. Τρόπος υπολογισμού

Τα n' ml σιδηρούχου διαλύματος ανάγουν 20 ml διαλύματος διχρωμικών ιόντων που οξειδώνουν 157,85 mg καθαρής αιθανόλης.

Ένα χιλιοστόλιτρο διαλύματος σιδήρου (II) έχει την ίδια αναγωγική ισχύ με

$(157,85/n')$ mg αιθανόλης

$(n' - n)$ ml διαλύματος σιδήρου (II) έχουν την ίδια αναγωγική ισχύ με

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

Συγκέντρωση αιθανόλης, σε g/kg διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους:

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

Συγκέντρωση αιθανόλης, σε g/kg ολικών σακχάρων:

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

P = επί τοις εκατό περιεκτικότητα (m/m) του διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σε ολικά σάκχαρα.

στ) Μεσο-ινοσιτόλη, σκυλλο-ινοσιτόλη και σακχαροζη

1. Αρχή της μεθόδου

Αεριοχρωματογραφία σιλυλιωμένων παραγώγων.

2. Αντιδραστήρια

- 2.1. Εσωτερικό πρότυπο: ξυλιτόλη (υδατικό διάλυμα με συγκέντρωση περίπου 10 g/l, στο οποίο έχει προστεθεί ελάχιστη ποσότητα (μύτη σπάτουλας) νατραζιδίου)
- 2.2. Δις(τριμεθυλοσιλυλο)τριφθοροακεταμίδιο — BSTFA ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Τριμεθυλοχλωροσιλάνιο (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Πυριδίνη αναλυτικής καθαρότητας (C_5H_5N)
- 2.5. Μεσο-ινοσιτόλη ($C_6H_{12}O_6$)

3. Εργαστηριακά σκευη και όργανα

- 3.1. Αεριοχρωματογράφος εφοδιασμένος με:
- 3.2. Τριχοειδή στήλη (π.χ. τήγματος διοξειδίου του πυριτίου, τύπου OV-1, με πάχος υμενίου 0,15 μ, μήκος 25 m και εσωτερική διάμετρο 0,3 mm).

Πειραματικές συνθήκες: φέρον αέριο: υδρογόνο και ήλιο,

— ταχύτητα ροής φέροντος αερίου: περίπου 2 ml/min,

— θερμοκρασία συστήματος έγχυσης και ανιχνευτή: 300 °C,

— προγραμματισμός της θερμοκρασίας: 160 °C επί 1 λεπτό, αύξηση με ταχύτητα 4 °C/min μέχρι τους 260 °C, διατήρηση στους 260 °C επί 15 λεπτά,

— λόγος διαμερισμού δείγματος: περίπου 1:20.

3.3. Ολοκληρωτής

3.4. Μικρομετρική σύριγγα των 10 μl

- 3.5. Μικροσιφώνια των 50, 100 και 200 μl
- 3.6. Φιαλίδια των 2 ml με πώμα από τεφλόν
- 3.7. Πυριατήριο

4. Τρόπος εργασίας

Σε περίπου 5 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους, επακριβώς ζυγισμένα σε ογκομετρική φιάλη των 50 ml, προστίθεται 1 ml προτύπου διαλύματος ξυλιτόλης (σημείο 2.1.) και ο όγκος συμπληρώνεται μέχρι τη χαραγή με νερό. Μετά από ομοιογενοποίηση, λαμβάνονται 100 μl του διαλύματος, μεταγγίζονται σε φιαλίδιο (σημείο 3.6) και ξηραίνονται σε ασθενές ρεύμα αέρος, αφού προστεθούν, ενδεχομένως, 100 μl απόλυτης αιθανόλης για να διευκολυνθεί η εξάτμιση.

Το υπόλειμμα διαλύεται επιμελώς σε 100 μl πυριδίνης (σημείο 2.4), προστίθενται 100 μl δις(τριμεθυλοσιλυλο)τριφθοροακεταμιδίου (σημείο 2.2) και 10 μl τριμεθυλοχλωροσιλανίου (σημείο 2.3) και το φιαλίδιο πωματίζεται με το πώμα από τεφλόν και θερμαίνεται στο πυριατήριο επί μία ώρα στους 60 °C.

Λαμβάνονται 0,5 μl διαγούς υγρού και εισάγονται στον χρωματογράφο με «βελόνη κενή αέρος και θερμή» με τον προαναφερόμενο λόγο διαμερισμού δείγματος.

5. Υπολογισμός των συντελεστών απόκρισης

- 5.1. Παρασκευάζεται διάλυμα που περιέχει:

60 g/l γλυκόζης, 60 g/l φρουκτόζης, 1 g/l μεσο-ινοσιτόλης και 1 g/l σακχαρόζης.

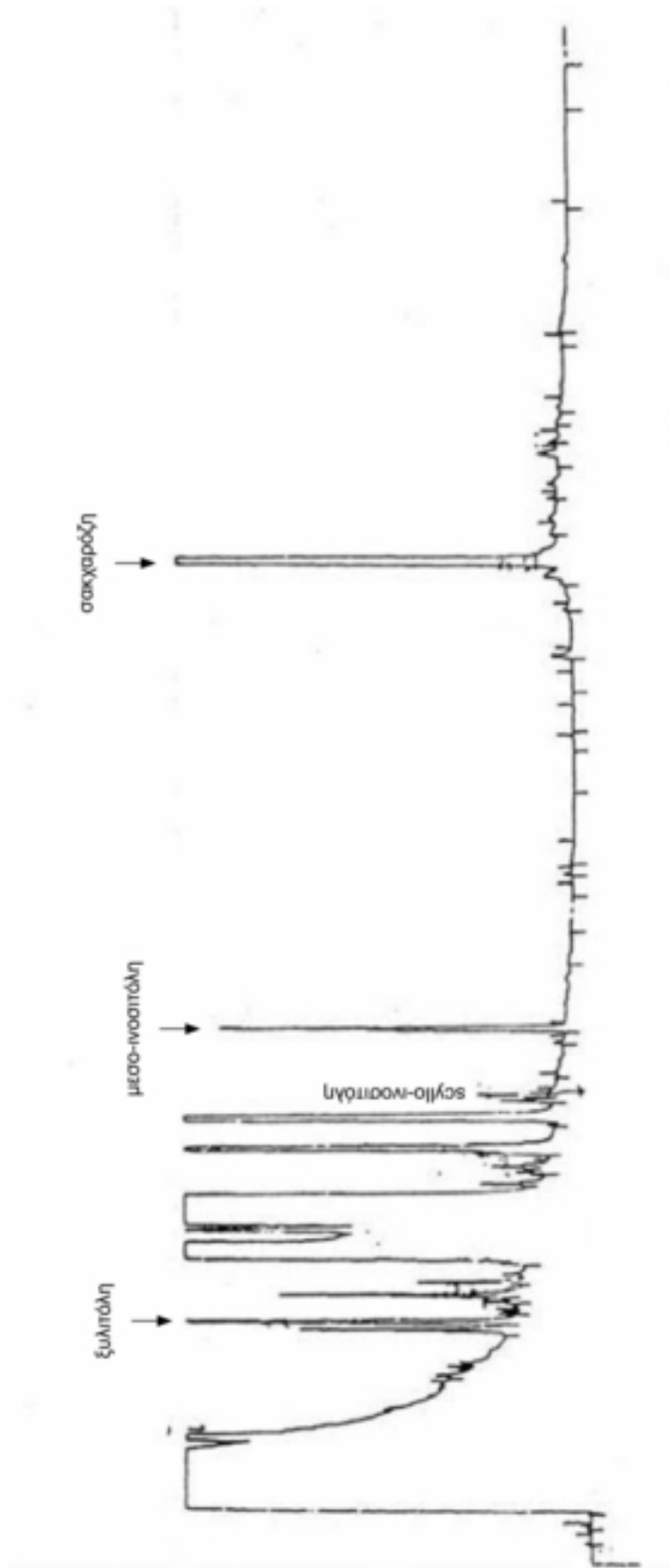
Ζυγίζονται 5 g του διαλύματος αυτού και υποβάλλονται στη διαδικασία του σημείου 4. Από το λαμβανόμενο χρωματογράφημα υπολογίζονται οι συντελεστές απόκρισης για τη μεσο-ινοσιτόλη και τη σακχαρόζη ως προς την ξυλιτόλη.

Για τη σκυλλο-ινοσιτόλη, που δεν κυκλοφορεί στο εμπόριο και της οποίας ο χρόνος κατακράτησης περικλείεται μεταξύ της τελευταίας κορυφής των ανωμερών της γλυκόζης και της κορυφής που αντιστοιχεί στη μεσο-ινοσιτόλη (βλέπε συνημμένο σχήμα), χρησιμοποιείται ο συντελεστής απόκρισης που έχει προκύψει για τη μεσο-ινοσιτόλη.

6. Εκφραση των αποτελεσμάτων

- 6.1. Η μεσο-ινοσιτόλη και η σκυλλο-ινοσιτόλη εκφράζονται σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων.

Η σακχαρόζη εκφράζεται σε γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο γλεύκους.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑΣ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 16 ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΛΔΦΙΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 423/2008	Παρόν κανονισμός
—	—	Άρθρο 1	Άρθρο 1
—	—	—	Άρθρο 2
Άρθρο 43 παράγραφος 1	—	Άρθρο 5	Άρθρο 3 παράγραφος 1
Άρθρο 43 παράγραφος 2 πρώτη περίπτωση	—	Άρθρο 23	Άρθρο 3 παράγραφος 2
Άρθρο 43 παράγραφος 2 πρώτη περίπτωση	—	Άρθρο 24	Άρθρο 3 παράγραφος 3
Άρθρο 43 παράγραφος 2 πρώτη περίπτωση	—	Άρθρα 34, 35 και 36	Άρθρο 3 παράγραφος 4
—	—	Άρθρο 44	Άρθρο 4
Άρθρο 43 παράγραφος 2 δεύτερη περίπτωση	—	—	Άρθρο 5
Άρθρο 43 παράγραφος 2 τρίτη περίπτωση	—	—	Άρθρο 6
—	—	Άρθρο 38	Άρθρο 7
Άρθρο 42 παράγραφος 6	—	Άρθρο 39	Άρθρο 8
—	—	Άρθρο 6	Άρθρο 9
—	—	Άρθρο 46	Άρθρο 10 παράγραφος 1
—	—	Άρθρο 45	Άρθρο 10 παράγραφος 2
—	—	Άρθρο 32	Άρθρο 11
—	—	Άρθρο 29	Άρθρο 12
—	—	Άρθρο 30	Άρθρο 13
—	—	Άρθρο 21	Άρθρο 14
—	Άρθρο 1 παράγραφος 1	Άρθρο 47	Άρθρο 15
—	—	Άρθρο 48	Άρθρο 16
Παράρτημα IV	—	Άρθρα 7 και 12	Παράρτημα I Α
—	—	Άρθρο 10	Παράρτημα I Α προσάρτημα 1
—	—	Άρθρο 8	Παράρτημα I Α προσάρτημα 2
—	—	Άρθρο 9	Παράρτημα I Α προσάρτημα 3
—	—	Άρθρο 13	Παράρτημα I Α προσάρτημα 4
—	—	Άρθρα 14, 15 και 16	Παράρτημα I Α προσάρτημα 5
—	—	Άρθρο 17	Παράρτημα I Α προσάρτημα 6
—	—	Άρθρο 18	Παράρτημα I Α προσάρτημα 7
—	—	Άρθρο 19	Παράρτημα I Α προσάρτημα 8
—	—	Άρθρο 22	Παράρτημα I Α προσάρτημα 9
Παράρτημα V σημείο Α	—	—	Παράρτημα I Β
Παράρτημα V σημείο Β	—	—	Παράρτημα I Γ
Παράρτημα V σημείο ΣΤ	—	—	Παράρτημα I Δ
Παράρτημα V σημείο Η	—	Άρθρο 28	Παράρτημα II σημείο Α
Παράρτημα V σημείο Θ	—	Άρθρο 4	Παράρτημα II σημείο Β
Παράρτημα VI σημείο ΙΑ	—	—	Παράρτημα II σημείο Γ
Παράρτημα V σημείο Ι	—	Άρθρα 25 και 37	Παράρτημα III σημείο Α
—	—	Άρθρο 43	Παράρτημα III σημείο Α
Παράρτημα VI σημείο ΙΒ	—	Άρθρα 40 και 41	Παράρτημα III σημείο Β
—	Παράρτημα, σημείο 39	—	Παράρτημα IV σημείο Α
—	Παράρτημα, σημείο 42	—	Παράρτημα IV σημείο Β

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 607/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14 Ιουλίου 2009

για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2008, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, (ΕΚ) αριθ. 1782/2003, (ΕΚ) αριθ. 1290/2005, (ΕΚ) αριθ. 3/2008 και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 2392/86 και (ΕΚ) αριθ. 1493/1999⁽¹⁾, και ιδίως τα άρθρα 52, 56, 63 και το άρθρο 126 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Το κεφάλαιο IV του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ορίζει τους γενικούς κανόνες για την προστασία των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.
- (2) Για να εξασφαλιστεί ότι οι καταχωρισμένες στην Κοινότητα ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις πληρούν τις προϋποθέσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, οι αιτήσεις πρέπει να εξετάζονται από τις εθνικές αρχές του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους, στο πλαίσιο μιας προκαταρκτικής εθνικής διαδικασίας ένστασης. Πρέπει να εκτελούνται επακόλουθοι έλεγχοι για να εξασφαλιστεί ότι οι αιτήσεις πληρούν τις προϋποθέσεις του εν λόγω κανονισμού, ότι η προσέγγιση είναι ενιαία σε όλα τα κράτη μέλη και ότι οι καταχωρίσεις των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων δεν θίγουν τρίτα μέρη. Κατά συνέπεια, πρέπει να καθοριστούν λεπτομερείς κανόνες εφαρμογής για τις διαδικασίες υποβολής αιτήσεων, εξέτασης των αιτήσεων, υποβολής ενστάσεων και ανάκλησης όσον αφορά τις ονομασίες προέλευσης και τις γεωγραφικές ενδείξεις ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.
- (3) Πρέπει να καθοριστούν οι προϋποθέσεις υπό τις οποίες ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο δύναται να υποβάλει αίτηση καταχώρισης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να αποδίδεται στην οριοθέτηση της εκάστοτε γεωγραφικής περιοχής, λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Κάθε παραγωγός εγκατεστημένος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή πρέπει να μπορεί να χρησιμοποιεί την καταχωρισμένη ονομασία, εφόσον πληρούνται οι προβλεπόμενες στις προδιαγραφές του προϊόντος προϋποθέσεις. Η οριοθέτηση της περιοχής πρέπει να είναι λεπτομερής, ακριβής και σαφής, ώστε οι παραγωγοί, οι αρμόδιες αρχές και οι οργανισμοί ελέγχου να είναι σε θέση να εξακριβώνουν ότι οι εργασίες εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

- (4) Πρέπει να καθοριστούν ειδικοί κανόνες σχετικά με την καταχώριση των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων.
- (5) Το γεγονός ότι η συσκευασία ενός αμπελοοινικού προϊόντος που φέρει ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη και οι εργασίες που συνδέονται με την παρουσίαση του προϊόντος αυτού περιορίζονται εντός μιας καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής αποτελεί περιορισμό της ελεύθερης κυκλοφορίας των αγαθών και της ελευθερίας παροχής υπηρεσιών. Σύμφωνα με τη νομολογία των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, οι σχετικοί περιορισμοί μπορούν να επιβληθούν μόνον εάν είναι αναγκαίοι, σύμφωνοι με την αρχή της αναλογικότητας και ικανοί να προστατεύσουν τη φήμη της ονομασίας προέλευσης ή της γεωγραφικής ένδειξης. Κάθε περιορισμός πρέπει να αιτιολογείται πλήρως από την άποψη της ελεύθερης κυκλοφορίας των αγαθών και της ελευθερίας παροχής υπηρεσιών.
- (6) Πρέπει να θεσπιστούν διατάξεις σχετικά με την προϋπόθεση που αφορά την παραγωγή εντός της οριοθετημένης περιοχής. Πράγματι, υπάρχει περιορισμένος αριθμός παρεκκλίσεων στην Κοινότητα.
- (7) Πρέπει επίσης να οριστούν τα λεπτομερή στοιχεία από τα οποία συνάγεται ο δεσμός με τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής και η επίδρασή τους στο τελικό προϊόν.
- (8) Η εγγραφή στο κοινοτικό μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων πρέπει να συνδυάζεται με την ενημέρωση των ενδιαφερομένων επαγγελματιών και των καταναλωτών. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η προσβασιμότητά του σε όλους, πρέπει να είναι διαθέσιμο ηλεκτρονικά.
- (9) Προκειμένου να προστατευθεί ο ιδιαίτερος χαρακτήρας των οίνων με προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις και να υπάρξει προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών με στόχο την εξασφάλιση ίσων όρων ανταγωνισμού εντός της Κοινότητας, πρέπει να θεσπιστεί κοινοτικό νομικό πλαίσιο που να διέπει τους ελέγχους των οίνων αυτών, με το οποίο πρέπει να συμμορφώνονται οι ειδικές διατάξεις που θεσπίζουν τα κράτη μέλη. Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να επιτρέπουν τη βελτίωση της ιχνηλασιμότητας των εν λόγω προϊόντων και τον προσδιορισμό των πτυχών που πρέπει να καλύπτουν οι έλεγχοι. Προκειμένου να προληφθούν οι στρεβλώσεις του ανταγωνισμού, οι έλεγχοι πρέπει να διενεργούνται σε συνεχή βάση από ανεξάρτητους φορείς.
- (10) Για να εξασφαλιστεί ότι ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφαρμόζεται με συνέπεια, πρέπει να εκπονηθούν υποδείγματα αίτησης καταχώρισης, ένστασης, τροποποίησης καταχώρισης και ανάκλησης καταχώρισης.
- (11) Το κεφάλαιο V του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ορίζει τους γενικούς κανόνες για την χρήση προστατευόμενων παραδοσιακών ενδείξεων σε σχέση με ορισμένα προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα.

⁽¹⁾ EE L 148 της 6.6.2008, σ. 1

- (12) Η χρήση, η ρύθμιση και η προστασία ορισμένων ενδείξεων (εκτός από τις ονομασίες προέλευσης και τις γεωγραφικές ενδείξεις) που χρησιμεύουν για τον χαρακτηρισμό αμπελοοινικών προϊόντων συνιστούν πρακτικές που έχουν εδραιωθεί στην Κοινότητα. Οι παραδοσιακές αυτές ενδείξεις φέρνουν στη μνήμη των καταναλωτών μια μέθοδο παραγωγής ή παλαίωσης ή μια ποιότητα, ένα χρώμα ή ένα τύπο τοποθεσίας ή ακόμη ένα ιδιαίτερο γεγονός που συνδέεται με την ιστορία του οίνου. Προκειμένου να διασφαλιστεί θεμιτός ανταγωνισμός και να μην προκαλείται σύγχυση στους καταναλωτές, πρέπει να θεσπιστεί ένα κοινό πλαίσιο για τον ορισμό, την αναγνώριση, την προστασία και τη χρήση τέτοιων παραδοσιακών ενδείξεων.
- (13) Η χρήση παραδοσιακών ενδείξεων στα προϊόντα τρίτων χωρών επιτρέπεται εφόσον πληρούν τις ίδιες ή ισοδύναμες προϋποθέσεις με αυτές που απαιτούνται από τα κράτη μέλη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παραπλανώνται οι καταναλωτές. Επιπλέον, δεδομένου ότι πολλές τρίτες χώρες δεν έχουν το ίδιο επίπεδο κεντρικών κανόνων όπως το κοινοτικό νομικό σύστημα, πρέπει να θεσπιστούν ορισμένες απαιτήσεις για «αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις» τρίτων χωρών ώστε να εξασφαλιστούν οι ίδιες εγγυήσεις με αυτές που παρέχουν οι κοινοτικοί κανόνες.
- (14) Το κεφάλαιο VI του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ορίζει τους γενικούς κανόνες για την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.
- (15) Ορισμένοι κανόνες για την επισήμανση των τροφίμων καθορίζονται στην οδηγία 89/104/ΕΟΚ⁽¹⁾ του Συμβουλίου, την οδηγία 89/396/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 14ης Ιουνίου 1989, σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που επιτρέπουν την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει ένα τρόφιμο⁽²⁾, την οδηγία 2000/13/ΕΚ⁽³⁾ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την οδηγία 2007/45/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 5ης Σεπτεμβρίου 2007, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τις ονομαστικές ποσότητες για προσυσκευασμένα προϊόντα⁽⁴⁾. Οι κανόνες αυτοί ισχύουν και για τα αμπελοοινικά προϊόντα εκτός ρητών εξαιρέσεων προβλεπόμενων στις σχετικές οδηγίες.
- (16) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 479/2008 έχει εναρμονίσει την επισήμανση όλων των αμπελοοινικών προϊόντων και επιτρέπει τη χρήση ενδείξεων διαφορετικών από εκείνες που προβλέπονται ρητά από την κοινοτική νομοθεσία, υπό τον όρο ότι είναι ακριβείς.
- (17) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 479/2008 προβλέπει την ανάγκη τον καθορισμό προϋποθέσεων για τη χρήση ορισμένων ενδείξεων που αναφέρονται, μεταξύ άλλων, στην προέλευση, στον εμφιαλωτή, στον παραγωγό, στον εισαγωγέα κ.λπ.. Για ορισμένες από τις ενδείξεις αυτές, είναι αναγκαίοι κοινοτικοί κανόνες ώστε να διασφαλιστεί η εύρυθμη λειτουργία της εσωτερικής αγοράς. Οι κανόνες αυτοί πρέπει γενικώς να βασιστούν στις υφιστάμενες διατάξεις. Για άλλες ενδείξεις, κάθε κράτος μέλος πρέπει να καθορίσει κανόνες που να συμβιβάζονται προς το κοινοτικό δίκαιο, εφαρμοστέους στους οίνους που παράγονται στην επικράτεια του προκειμένου να θεσπιστούν κανόνες που θα είναι όσο το δυνατό πλησιέστεροι προς τον παραγωγό. Πρέπει ωστόσο να διασφαλιστεί η διαφάνεια των κανόνων αυτών.
- (18) Προς το συμφέρον των καταναλωτών, ορισμένες υποχρεωτικές πληροφορίες πρέπει να είναι συγκεντρωμένες στο ίδιο οπτικό πεδίο πάνω στον περιέκτη· πρέπει επίσης να καθοριστούν όρια ανοχής για την ένδειξη του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου και να ληφθούν υπόψη οι ιδιαιτερότητες των προϊόντων.
- (19) Οι υφιστάμενοι κανόνες σχετικά με τη χρήση, στην επισήμανση, ενδείξεων ή σημάτων για τον προσδιορισμό της παρτίδας στην οποία ανήκει ένα τρόφιμο έχουν αποδειχθεί χρήσιμοι και πρέπει επομένως να διατηρηθούν.
- (20) Οι ενδείξεις που αναφέρονται στη βιολογική παραγωγή σταφυλιών διέπονται μόνο από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 834/2007 του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2007 για τη βιολογική παραγωγή και την επισήμανση των βιολογικών προϊόντων⁽⁵⁾ και έχουν εφαρμογή σε όλα τα προϊόντα του αμπελοοινικού τομέα.
- (21) Η χρήση μολυβδούχων καψυλλίων για την κάλυψη των μέσων πωματισμού των δοχείων που περιέχουν τα προϊόντα τα οποία καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 πρέπει να εξακολουθήσει να απαγορεύεται, προκειμένου να απομακρύνεται, κατά πρώτο λόγο κάθε κίνδυνος μόλυνσης, ειδικότερα από τυχαία επαφή με τα καψύλλια αυτά και, κατά δεύτερο λόγο, κάθε κίνδυνος ρύπανσης του περιβάλλοντος από τα απορρίμματα που περιέχουν μόλυβδο προερχόμενο από τα προαναφερθέντα καψύλλια.
- (22) Για σκοπούς ιχνηλασιμότητας των προϊόντων και διαφάνειας, πρέπει να θεσπιστούν νέοι κανόνες σχετικά με την «ένδειξη προέλευσης».
- (23) Η χρήση ενδείξεων που αφορούν οινοποιησιμες ποικιλίες σταφυλιών και το έτος συγκομιδής για οίνους χωρίς ονομασία προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις απαιτεί ειδικούς κανόνες εφαρμογής.
- (24) Η χρήση ορισμένων τύπων φιαλών για ορισμένα προϊόντα αποτελεί πρακτική που έχει εδραιωθεί από μακρόν στην Κοινότητα και στις τρίτες χώρες. Οι φιάλες αυτές είναι δυνατό να φέρουν στη μνήμη των καταναλωτών ορισμένα χαρακτηριστικά ή την ακριβή καταγωγή των προϊόντων λόγω του γεγονότος ότι χρησιμοποιούνται από μακρόν. Οι τύποι αυτοί φιαλών θα πρέπει συνεπώς να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους εν λόγω οίνους.
- (25) Οι κανόνες που ισχύουν για την επισήμανση των αμπελοοινικών προϊόντων που κατάγονται από τρίτες χώρες και κυκλοφορούν στην κοινοτική αγορά πρέπει επίσης να εναρμονιστούν, κατά το μέτρο του δυνατού, σύμφωνα με τη μέθοδο που έχει καθοριστεί για τα κοινοτικά αμπελοοινικά προϊόντα, για να αποφευχθεί η παραπλάνηση των καταναλωτών και ο αθέμιτος ανταγωνισμός για τους παραγωγούς. Πρέπει ωστόσο να ληφθούν υπόψη οι διαφορές στις συνθήκες παραγωγής, στις οινικές παραδόσεις και στις νομοθεσίες των τρίτων χωρών.

(1) ΕΕ L 40 της 11.2.1989, σ. 1.

(2) ΕΕ L 186 της 30.6.1989, σ. 21.

(3) ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29.

(4) ΕΕ L 247 της 21.9.2007, σ. 17.

(5) ΕΕ L 189 της 20.7.2007, σ. 1.

- (26) Λαμβάνοντας υπόψη τις διαφορές μεταξύ των προϊόντων που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό και των αγορών τους, καθώς και τις προσδοκίες των καταναλωτών, οι κανόνες πρέπει να διαφοροποιούνται ανάλογα με τα συγκεκριμένα προϊόντα, ιδίως όσον αφορά ορισμένες προαιρετικές ενδείξεις που χρησιμοποιούνται για οίνους χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και γεωγραφική ένδειξη, οι οποίες ωστόσο αναφέρουν τις ονομασίες οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλιών και το έτος τρύγου, εφόσον συμμορφώνονται με διαπίστευση πιστοποίησης (καλούμενοι «ποικιλιακοί οίνοι»). Επομένως, για να είναι δυνατή η διάκριση, εντός της κατηγορίας των οίνων χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ, αυτών που ανήκουν στην υποκατηγορία «ποικιλιακοί οίνοι» από αυτούς που δεν ανήκουν στην κατηγορία αυτή, πρέπει να θεσπιστούν ειδικοί κανόνες για τη χρήση των προαιρετικών ενδείξεων, αφενός για οίνους με προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις και, αφετέρου, για οίνους χωρίς προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις, λαμβάνοντας υπόψη ότι πρέπει επίσης να καλύπτονται οι «ποικιλιακοί οίνοι».
- (27) Πρέπει να θεσπιστούν μέτρα διευκόλυνσης της μετάβασης από την προγενέστερη νομοθεσία για τον αμπελοοινικό τομέα (ιδίως τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 1999, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς ⁽¹⁾) στον παρόντα κανονισμό, ώστε να αποφευχθεί η άσκοπη επιβάρυνση των επιχειρήσεων. Προκειμένου να επιτραπεί στους οικονομικούς φορείς που είναι εγκατεστημένοι στην Κοινότητα και στις τρίτες χώρες να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις επισήμανσης, πρέπει να προβλεφθεί μεταβατική περίοδος προσαρμογής. Επομένως, πρέπει να θεσπιστούν διατάξεις για να εξασφαλιστεί ότι τα προϊόντα που φέρουν επισήμανση σύμφωνα με τους υφιστάμενους κανόνες μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου.
- (28) Λόγω διοικητικού φόρτου, ορισμένα κράτη μέλη δεν είναι σε θέση να θεσπίσουν τις νομοθετικές, κανονιστικές ή διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για τη συμμόρφωση με το άρθρο 38 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 έως την 1η Αυγούστου 2009. Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι οι οικονομικοί φορείς και οι αρμόδιες αρχές δεν θα θιγούν από την εφαρμογή της προθεσμίας αυτής, πρέπει να προβλεφθεί μεταβατική περίοδος και να θεσπιστούν μεταβατικές διατάξεις.
- (29) Οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού πρέπει να εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των ειδικών κανόνων που ενδέχεται να αποτελέσουν αντικείμενο διαπραγματεύσεων στο πλαίσιο συμφωνιών που έχουν συναφθεί με τρίτες χώρες με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 133 της συνθήκης.
- (30) Οι νέοι λεπτομερείς κανόνες για την εφαρμογή των κεφαλαίων των κεφαλαίων IV, V και VI του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 πρέπει να αντικαταστήσουν τις υφιστάμενες εκτελεστικές διατάξεις για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1607/2000 της Επιτροπής της 24ης Ιουλίου 2000 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς, ιδίως του τίτλου σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές ⁽²⁾ και ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 753/2002 της Επιτροπής της 29ης Απριλίου 2002 για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων ⁽³⁾ πρέπει επομένως να καταργηθούν.
- (31) Το άρθρο 128 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 καταργεί την υφιστάμενη νομοθεσία του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα, συμπεριλαμβανομένης αυτής που αφορά θέματα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό. Προκειμένου να αποφευχθούν οι δυσκολίες στον τομέα του εμπορίου, να καταστεί δυνατή η ομαλή μετάβαση για τους οικονομικούς φορείς και να δοθεί ένα εύλογο χρονικό περιθώριο στα κράτη μέλη, προκειμένου να θεσπίσουν μια σειρά μέτρων εφαρμογής, πρέπει να καθοριστούν μεταβατικές περίοδοι.
- (32) Οι λεπτομερείς κανόνες που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό πρέπει να έχουν εφαρμογή από την ημερομηνία από την οποία εφαρμόζονται τα κεφάλαια IV, V και VI του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
- (33) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Διαχειριστικής Επιτροπής για την Κοινή Οργάνωση των Γεωργικών Αγορών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 1

Αντικείμενο

Ο παρών κανονισμός ορίζει λεπτομερείς κανόνες σχετικά με την εφαρμογή του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά:

- α) τις διατάξεις του κεφαλαίου IV του εν λόγω τίτλου, οι οποίες αφορούν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 33 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·
- β) τις διατάξεις του κεφαλαίου V του εν λόγω τίτλου, οι οποίες αφορούν τις παραδοσιακές ενδείξεις των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 33 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·
- γ) τις διατάξεις του κεφαλαίου VI του εν λόγω τίτλου, οι οποίες αφορούν την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 14.7.1999, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 185 της 25.7.2000, σ. 17.

⁽³⁾ ΕΕ L 118 της 4.5.2002, σ. 1.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Άρθρο 6

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΪΕΛΥΣΗΣ ΚΑΙ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

ΤΜΗΜΑ I

Αίτηση προστασίας

Άρθρο 2

Αιτών

1. Ένας μεμονωμένος παραγωγός μπορεί να είναι αιτών κατά την έννοια του άρθρου 37 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφόσον αποδεικνύεται ότι:

- α) το εν λόγω πρόσωπο είναι ο μοναδικός παραγωγός στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και
- β) όταν η οικεία οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιβάλλεται από περιοχές παραγωγής προϊόντων με ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις, η εν λόγω περιοχή διαθέτει χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν ουσιαστικές διαφορές σε σύγκριση με αυτά των γειτονικών οριοθετημένων περιοχών ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος διαφέρουν από αυτά των προϊόντων που λαμβάνονται στις γειτονικές οριοθετημένες περιοχές.

2. Ένα κράτος μέλος ή τρίτη χώρα ή οι αρχές αυτών δεν είναι αιτών κατά την έννοια του άρθρου 37 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Άρθρο 3

Αίτηση προστασίας

Η αίτηση προστασίας συνίσταται στα έγγραφα που απαιτούνται δυνάμει των άρθρων 35 και 36 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και σε ηλεκτρονικό αντίγραφο των προδιαγραφών του προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου.

Η αίτηση προστασίας, καθώς και το ενιαίο έγγραφο, συντάσσονται σύμφωνα με τα υποδείγματα των παραρτημάτων I και II του παρόντος κανονισμού αντίστοιχως.

Άρθρο 4

Ονομασία

1. Η ονομασία προς προστασία καταχωρίζεται μόνο στην ή στις γλώσσες που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του σχετικού προϊόντος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

2. Η ονομασία καταχωρίζεται στην ή στις πρωτότυπες γραφές της.

Άρθρο 5

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή οριοθετείται με λεπτομερή, ακριβή και σαφή τρόπο.

1. Για την εφαρμογή του άρθρου 34 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο iii) και στοιχείο β) σημείο iii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και του παρόντος άρθρου, ο όρος «παραγωγή» καλύπτει όλες τις σχετικές εργασίες, από τον τρύγο έως την ολοκλήρωση της οινοποίησης, πλην των εργασιών που εκτελούνται μετά την παραγωγή.

2. Για τα προϊόντα με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, η αναλογία σταφυλιών, με ανώτατο όριο 15 %, τα οποία μπορούν να μην προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, όπως προβλέπεται στο άρθρο 34 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, προέρχονται από το κράτος μέλος ή την τρίτη χώρα όπου βρίσκεται η οριοθετημένη περιοχή.

3. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 34 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, εφαρμόζεται το παράρτημα III, μέρος Β, παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 ⁽¹⁾ για τις οινοποιητικές πρακτικές και περιορισμούς.

4. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 34 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο iii) και στοιχείο β) σημείο iii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και υπό την προϋπόθεση ότι προβλέπεται στις προδιαγραφές του προϊόντος, ένα προϊόν με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη μπορεί να οινοποιηθεί είτε:

- α) σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την οριοθετημένη περιοχή· ή
- β) σε περιοχή που βρίσκεται εντός της ίδιας διοικητικής μονάδας ή εντός γειτονικής διοικητικής μονάδας, σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες· ή
- γ) σε περίπτωση διασυνοριακής ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης ή όταν υπάρχει συμφωνία για μέτρα ελέγχου μεταξύ δύο ή περισσότερων κρατών μελών ή μεταξύ ενός ή περισσότερων κρατών μελών και μιας ή περισσότερων τρίτων χωρών, ένα προϊόν με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη μπορεί να οινοποιηθεί σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την οριοθετημένη περιοχή.

Κατά παρέκκλιση του άρθρου 34 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο iii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και υπό την προϋπόθεση ότι προβλέπεται στις προδιαγραφές του προϊόντος, οι οίνοι με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη μπορούν να εξακολουθήσουν να οινοποιούνται σε περιοχές που δεν γειτνιάζουν άμεσα με την οριοθετημένη περιοχή έως τις 31 Δεκεμβρίου 2012.

Κατά παρέκκλιση του άρθρου 34 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο iii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και υπό την προϋπόθεση ότι προβλέπεται στις προδιαγραφές του προϊόντος, ένα προϊόν μπορεί να μετατρέπεται σε αφρώδη ή ημιαφρώδη οίνο με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη σε περιοχές που δεν γειτνιάζουν άμεσα με την οριοθετημένη περιοχή, εάν η πρακτική αυτή εφαρμοζόταν πριν από την 1η Μαρτίου 1986.

⁽¹⁾ Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

Άρθρο 7

Δεσμός

1. Τα λεπτομερή στοιχεία από τα οποία συνάγεται ο γεωγραφικός δεσμός και τα οποία αναφέρονται στο άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, εξηγούν σε ποιο βαθμό τα χαρακτηριστικά της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής επηρεάζουν το τελικό προϊόν.

Σε περίπτωση αιτήσεων που καλύπτουν διαφορετικές κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, οι λεπτομέρειες σχετικά με τον δεσμό πρέπει να αποδεικνύονται για κάθε ένα από τα σχετικά αμπελοοινικά προϊόντα.

2. Όταν πρόκειται για ονομασία προέλευσης, στις προδιαγραφές του προϊόντος παρατίθενται:

- α) λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή, ιδίως οι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες, που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό·
- β) λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον·
- γ) περιγραφή της αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β).

3. Όταν πρόκειται για γεωγραφική ένδειξη, στις προδιαγραφές του προϊόντος παρατίθενται:

- α) λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό·
- β) λεπτομέρειες για την ποιότητα, τη φήμη ή άλλα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική του προέλευση·
- γ) περιγραφή της αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β).

4. Στις προδιαγραφές ενός προϊόντος που πρόκειται να φέρει προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη αναφέρεται εάν έχει χρησιμοποιηθεί ως βάση συγκεκριμένη ποιότητα ή φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που αποδίδονται στη γεωγραφική του προέλευση.

Άρθρο 8

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Εάν οι προδιαγραφές ενός προϊόντος αναφέρουν ότι η συσκευασία του προϊόντος πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ή σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με αυτή, σύμφωνα με απαίτηση του άρθρου 35 παράγραφος 2 στοιχείο η) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, πρέπει να αιτιολογείται η εν λόγω απαίτηση σε σχέση με το συγκεκριμένο προϊόν.

ΤΜΗΜΑ 2

Διαδικασία εξέτασης από την Επιτροπή

Άρθρο 9

Παραλαβή της αίτησης

1. Η αίτηση υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής αίτησης στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία η αίτηση καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής. Η ημερομηνία αυτή γνωστοποιείται στο κοινό με κατάλληλα μέσα.

2. Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα της αίτησης την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου της αίτησης.

Οι αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή ο αιτών που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα λαμβάνουν απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) τον αριθμό πρωτοκόλλου·
- β) την ονομασία που ζητείται να καταχωριστεί·
- γ) τον αριθμό των σελίδων που παραλήφθηκαν και
- δ) την ημερομηνία παραλαβής της αίτησης.

Άρθρο 10

Υποβολή διασυνοριακής αίτησης

1. Όταν πρόκειται για διασυνοριακό αίτημα, μπορεί να υποβληθεί κοινή αίτηση για ονομασία που καλύπτει μια διασυνοριακή γεωγραφική περιοχή, από περισσότερες της μιας ομάδες παραγωγών που αντιπροσωπεύουν την εν λόγω περιοχή.

2. Όταν η αίτηση αφορά μόνο κράτη μέλη, η προκαταρκτική εθνική διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 38 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφαρμόζεται σε όλα τα οικεία κράτη μέλη.

Για την εφαρμογή του άρθρου 38 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η διασυνοριακή αίτηση διαβιβάζεται στην Επιτροπή από ένα κράτος μέλος εξ' ονόματος των υπολοίπων και περιλαμβάνει εξουσιοδότηση καθενός από τα υπόλοιπα κράτη μέλη με την οποία εξουσιοδοτεί το κράτος μέλος που υποβάλλει την αίτηση να ενεργεί εξ' ονόματος του.

3. Όταν η διασυνοριακή αίτηση αφορά μόνο τρίτες χώρες, η αίτηση υποβάλλεται στην Επιτροπή είτε από μία από τις αιτούσες ομάδες εξ' ονόματος των υπολοίπων είτε από μία από τις τρίτες χώρες εξ' ονόματος των υπολοίπων και περιλαμβάνει:

- α) τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις των άρθρων 34 και 35 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·

- β) την απόδειξη ότι το προϊόν προστατεύεται στις σχετικές τρίτες χώρες και
- γ) την εξουσιοδότηση που αναφέρεται στην παράγραφο 2 από κάθε μία από τις υπόλοιπες τρίτες χώρες.

4. Όταν η διασυνοριακή αίτηση αφορά τουλάχιστον ένα κράτος μέλος και τουλάχιστον μία τρίτη χώρα, η προκαταρκτική εθνική διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 38 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφαρμόζεται σε όλα τα εμπλεκόμενα κράτη μέλη. Η αίτηση διαβιβάζεται στην Επιτροπή από ένα από τα κράτη μέλη ή τις τρίτες χώρες ή από μία από τις αιτούσες ομάδες της τρίτης χώρας και περιλαμβάνει:

- α) τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις των άρθρων 34 και 35 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·
- β) την απόδειξη ότι το προϊόν προστατεύεται στις σχετικές τρίτες χώρες και
- γ) την εξουσιοδότηση που αναφέρεται στην παράγραφο 2 από κάθε ένα από τα υπόλοιπα κράτη μέλη ή από τις υπόλοιπες τρίτες χώρες.

5. Τα κράτη μέλη, οι τρίτες χώρες και οι εγκατεστημένες σε τρίτες χώρες ομάδες παραγωγών που διαβιβάζουν στην Επιτροπή διασυνοριακή αίτηση σύμφωνα με τις παραγράφους 2, 3 και 4 του παρόντος άρθρου, καθίστανται αποδέκτης κάθε κοινοποίησης ή απόφασης που εκδίδεται από την Επιτροπή.

Άρθρο 11

Παραδεκτό

1. Για να κριθεί εάν μία αίτηση για προστασία είναι παραδεκτή, η Επιτροπή επαληθεύει ότι έχει συμπληρωθεί η αίτηση καταχώρισης του παραρτήματος I και ότι τα δικαιολογητικά έγγραφα έχουν επισυναφθεί στην αίτηση.

2. Κάθε αίτηση καταχώρισης που κρίνεται παραδεκτή κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

Εάν η αίτηση δεν έχει συμπληρωθεί ή έχει συμπληρωθεί μόνο εν μέρει ή εάν τα δικαιολογητικά έγγραφα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 δεν έχουν υποβληθεί ταυτοχρόνως με την αίτηση καταχώρισης ή ορισμένα από αυτά δεν έχουν υποβληθεί, η Επιτροπή ενημερώνει τον αιτούντα αναλόγως και τον καλεί να συμπληρώσει τις ελλείψεις που επισημάνθηκαν εντός προθεσμίας δύο μηνών. Αν οι ελλείψεις δεν συμπληρωθούν εμπρόθεσμα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση ως απαράδεκτη. Η απόφαση με την οποία η αίτηση κρίνεται απαράδεκτη κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

Άρθρο 12

Εξέταση των όρων εγκυρότητας

1. Εάν μια παραδεκτή αίτηση για προστασία ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης δεν πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 34 και 35 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η Επιτροπή ενημερώνει τις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή τον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα για τους λόγους απόρριψης, ορίζοντας προθεσμία για την ανάκληση ή την τροποποίηση της αίτησης ή για την υποβολή παρατηρήσεων.

2. Εάν τα κωλύματα για την καταχώριση δεν αρθούν εμπρόθεσμα από τις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή από τον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση σύμφωνα με το άρθρο 39 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

3. Κάθε απόφαση απόρριψης της εξεταζόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των εγγράφων και των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Η εν λόγω απόφαση απόρριψης κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

ΤΜΗΜΑ 3

Διαδικασίες ένστασης

Άρθρο 13

Εθνική διαδικασία ένστασης σε περίπτωση διασυνοριακών αιτήσεων

Για τους σκοπούς του άρθρου 38 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, όταν μια διασυνοριακή αίτηση αφορά μόνο κράτη μέλη ή τουλάχιστον ένα κράτος μέλος και τουλάχιστον μία τρίτη χώρα, η διαδικασία ένστασης εφαρμόζεται σε όλα τα εμπλεκόμενα κράτη μέλη.

Άρθρο 14

Υποβολή ένστασης βάσει της κοινοτικής διαδικασίας

1. Η ένσταση που αναφέρεται στο άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 συντάσσεται σύμφωνα με το υπόδειγμα εντύπου του παραρτήματος III του παρόντος κανονισμού. Η ένσταση υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής της ένστασης στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία η ένσταση καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής. Η ημερομηνία αυτή γνωστοποιείται στο κοινό με κατάλληλα μέσα.

2. Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα της ένστασης την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου.

Ο υποβάλλων την ένσταση λαμβάνει απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) τον αριθμό πρωτοκόλλου·
- β) τον αριθμό των σελίδων που παραλήφθηκαν και
- γ) την ημερομηνία παραλαβής.

Άρθρο 15

Παραδεκτό βάσει της κοινοτικής διαδικασίας

1. Για να κριθεί εάν μία ένσταση είναι παραδεκτή, βάσει του άρθρου 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η Επιτροπή επαληθεύει ότι η ένσταση αναφέρει το ή τα προγενέστερα δικαιώματα που επικαλείται ο υποβάλλων ένσταση, καθώς και τους σχετικούς λόγους, και ότι έχει παραληφθεί από την Επιτροπή εμπρόθεσμα.

2. Εάν η ένσταση βασίζεται στην ύπαρξη προγενέστερου εμπορικού σήματος που διαθέτει φήμη και αναγνωριστικότητα, σύμφωνα με το άρθρο 43 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η ένσταση συνοδεύεται από απόδειξη της υποβολής, της καταχώρισης ή της χρήσης αυτού του προγενέστερου εμπορικού σήματος, όπως πιστοποιητικό καταχώρισης ή αποδεικτικό της χρήσης του, καθώς και από απόδειξη της φήμης και της αναγνωριστικότητάς του.

3. Κάθε δεόντως αιτιολογημένη ένσταση περιέχει λεπτομερή στοιχεία ως προς τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις και τις παρατηρήσεις που την στηρίζουν και συνοδεύεται από τα σχετικά δικαιολογητικά.

Οι πληροφορίες και τα τεκμήρια που πρέπει να υποβάλλονται προς υποστήριξη της χρήσης ενός προγενέστερου εμπορικού σήματος περιλαμβάνουν λεπτομέρειες όσον αφορά τον τόπο, τη διάρκεια, την έκταση και τη φύση της χρήσης του προγενέστερου εμπορικού σήματος, καθώς και τη φήμη και την αναγνωριστικότητά του.

4. Εάν τα λεπτομερή στοιχεία του ή των προγενέστερων δικαιωμάτων που επικαλείται ο υποβάλλων ένσταση, καθώς και η αιτιολόγηση, τα πραγματικά περιστατικά, οι αποδείξεις ή οι παρατηρήσεις και τα δικαιολογητικά έγγραφα, που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 3, δεν έχουν υποβληθεί ταυτοχρόνως με την ένσταση ή ορισμένα από αυτά δεν έχουν υποβληθεί, η Επιτροπή ενημερώνει τον υποβάλλοντα την ένσταση αναλόγως και τον καλεί να συμπληρώσει τις ελλείψεις που επισημάνθηκαν εντός προθεσμίας δύο μηνών. Αν οι ελλείψεις δεν συμπληρωθούν εμπρόθεσμα, η Επιτροπή απορρίπτει την ένσταση ως απαράδεκτη. Η απόφαση με την οποία η ένσταση κρίνεται απαράδεκτη κοινοποιείται στον υποβάλλοντα την ένσταση και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

5. Κάθε ένσταση που κρίνεται παραδεκτή κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

Άρθρο 16

Εξέταση ένστασης βάσει της κοινοτικής διαδικασίας

1. Εάν η Επιτροπή δεν έχει απορρίψει την ένσταση σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4, κοινοποιεί την ένσταση στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα και τον καλεί να υποβάλει τις παρατηρήσεις του εντός δύο μηνών από την ημερομηνία έκδοσης της εν λόγω κοινοποίησης. Οι παρατηρήσεις που λαμβάνονται εντός της δίμηνης αυτής προθεσμίας κοινοποιούνται στον υποβάλλοντα την ένσταση.

Κατά την εξέταση της ένστασης, η Επιτροπή ζητεί από τα μέρη να διατυπώσουν, κατά περίπτωση, παρατηρήσεις σχετικά με τις κοινοποιήσεις που έλαβε από τα άλλα μέρη, εντός προθεσμίας δύο μηνών.

2. Εάν οι αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή ο αιτών που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα ή ο υποβάλλων ένσταση δεν υποβάλουν παρατηρήσεις ή τις υποβάλουν εκπρόθεσμα, η Επιτροπή αποφαινεται σχετικά με την ένσταση.

3. Κάθε απόφαση απόρριψης ή καταχώρισης της εξεταζόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Η απόφαση απόρριψης κοινοποιείται στον υποβάλλοντα την ένσταση και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

4. Σε περίπτωση που έχουν υποβληθεί περισσότερες της μιας ενστάσεις, ενδέχεται να καθίσταται αδύνατη η αποδοχή της αίτησης καταχώρισης, ως αποτέλεσμα της προκαταρκτικής εξέτασης μίας ή περισσότερων ενστάσεων· στις περιπτώσεις αυτές, η Επιτροπή δύναται να αναστέλλει τις υπόλοιπες διαδικασίες ένστασης. Η Επιτροπή ενημερώνει τους υπολοίπους που έχουν υποβάλει ένσταση για κάθε απόφαση η οποία ελήφθη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και έχει επίπτωση σε αυτούς.

Όταν μια αίτηση απορρίπτεται, οι διαδικασίες ένστασης που έχουν ανασταλεί θεωρείται ότι έχουν περατωθεί και ενημερώνονται δεόντως όσοι έχουν υποβάλει ένσταση.

ΤΜΗΜΑ 4

Προστασία

Άρθρο 17

Απόφαση σχετικά με την παροχή προστασίας

1. Πλην της περίπτωσης όπου η αίτηση για προστασία ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης απορρίπτεται δυνάμει των άρθρων 11, 12, 16 και 28, η Επιτροπή εγκρίνει την προστασία της ονομασίας προέλευσης ή της γεωγραφικής ένδειξης.

2. Οι αποφάσεις για προστασία που λαμβάνονται δυνάμει του άρθρου 41 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 δημοσιεύονται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 18

Μητρώο

1. Η Επιτροπή τηρεί «Μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων», όπως προβλέπεται στο άρθρο 46 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, εφεξής καλούμενο «Μητρώο».

2. Οι ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις που γίνονται δεκτές καταχωρίζονται στο Μητρώο.

Στην περίπτωση ονομασιών που έχουν καταχωριστεί δυνάμει του άρθρου 51 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η Επιτροπή καταχωρίζει στο Μητρώο τα στοιχεία που προβλέπονται στην παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου, πλην αυτών του στοιχείου στ).

3. Η Επιτροπή καταχωρίζει τα ακόλουθα στοιχεία στο Μητρώο:

- α) καταχωρισμένη ονομασία του ή των προϊόντων·
- β) καταγραφή του γεγονότος ότι η ονομασία προστατεύεται ως γεωγραφική ένδειξη ή ως ονομασία προέλευσης·
- γ) χώρα ή χώρες καταγωγής·
- δ) ημερομηνία καταχώρισης·
- ε) παραπομπή στο νομικό μέσο καταχώρισης της ονομασίας·
- στ) παραπομπή στο ενιαίο έγγραφο.

Άρθρο 19

Προστασία

1. Η προστασία μιας ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης αρχίζει από την ημερομηνία καταχώρισής της στο Μητρώο.

2. Σε περίπτωση έκνομης χρήσης μιας προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, με δική τους πρωτοβουλία, δυνάμει του άρθρου 45 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ή κατόπιν αιτήματος ενός μέρους, λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα ώστε να παύσει η έκνομη αυτή χρήση και να αποτραπεί η διάθεση στην αγορά ή η εξαγωγή των σχετικών προϊόντων.

3. Η προστασία μιας ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης εφαρμόζεται στο σύνολο της ονομασίας, συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων που την αποτελούν, εφόσον αυτά είναι από μόνα τους διακριτά. Τα μη διακριτά ή τα γενικά στοιχεία προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης δεν προστατεύονται.

ΤΜΗΜΑ 5

Τροποποιήσεις και ανάκληση

Άρθρο 20

Τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος ή του ενιαίου εγγράφου

1. Οι αιτήσεις για έγκριση τροποποιήσεων των προδιαγραφών προϊόντος, που έχουν υποβληθεί από τον αιτούντα σύμφωνα με το άρθρο 37 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και αφορούν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, συντάσσονται σύμφωνα με το παράρτημα IV του παρόντος κανονισμού.

2. Για να κριθεί εάν μια αίτηση έγκρισης τροποποιήσεων των προδιαγραφών προϊόντος δυνάμει του άρθρου 49 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 είναι παραδεκτή, η Επιτροπή επαληθεύει ότι έχουν αποσταλεί οι πληροφορίες που απαιτούνται δυνάμει του άρθρου 35 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού και μια συμπληρωμένη αίτηση, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.

3. Για την εφαρμογή του άρθρου 49 παράγραφος 2 πρώτη φράση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ισχύουν, κατ'αναλογία, τα άρθρα 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 και 18 του παρόντος κανονισμού.

4. Μια τροποποίηση θεωρείται ήσσονος σημασίας εάν:

- α) δεν αφορά ουσιώδη χαρακτηριστικά του προϊόντος·
- β) δεν αλλοιώνει τον δεσμό·
- γ) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας του προϊόντος ή τμήματος αυτής·
- δ) δεν επηρεάζει την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή·
- ε) δεν προσθέτει περιορισμούς στη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.

5. Όταν η αίτηση έγκρισης τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος υποβάλλεται από αιτούντα διαφορετικό από τον αρχικό, η Επιτροπή κοινοποιεί την αίτηση στον αρχικό αιτούντα.

6. Όταν η Επιτροπή αποφασίζει να αποδεχθεί μια τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος η οποία επηρεάζει τα στοιχεία που έχουν καταγραφεί στο Μητρώο ή περιλαμβάνει τροποποίηση αυτών, απαλείφει τα αρχικά στοιχεία από το Μητρώο και εγγράφει τα νέα στοιχεία με ισχύ από την ημερομηνία κατά την οποία αρχίζει να ισχύει η σχετική απόφαση.

Άρθρο 21

Υποβολή αίτησης ανάκλησης

1. Η αίτηση ανάκλησης δυνάμει του άρθρου 50 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 συντάσσεται σύμφωνα με το υπόδειγμα εντύπου του παραρτήματος V του παρόντος κανονισμού. Η αίτηση ανάκλησης υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής της αίτησης ανάκλησης στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία η αίτηση καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής. Η ημερομηνία αυτή γνωστοποιείται στο κοινό με κατάλληλα μέσα.

2. Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα της αίτησης ανάκλησης την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου της αίτησης.

Ο υποβάλλων την αίτηση ανάκλησης λαμβάνει απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) τον αριθμό πρωτοκόλλου,
 - β) τον αριθμό των σελίδων που παραλήφθηκαν και
 - γ) την ημερομηνία παραλαβής της αίτησης.
3. Οι παράγραφοι 1 και 2 δεν ισχύουν όταν η ανάκληση έχει κινηθεί από την Επιτροπή.

Άρθρο 22

Παραδεκτό

1. Για να κριθεί εάν μία αίτηση ανάκλησης είναι παραδεκτή, βάσει του άρθρου 50 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η Επιτροπή επαληθεύει ότι η αίτηση:

- α) αναφέρει το έννομο συμφέρον, το σκεπτικό και την αιτιολόγηση του υποβάλλοντος την αίτηση ανάκλησης·
- β) εξηγεί τους λόγους ανάκλησης και
- γ) παραπέμπει σε δήλωση υποστήριξης του αιτήματος ανάκλησης προερχόμενη από το κράτος μέλος ή την τρίτη χώρα διαμονής ή έδρας του υποβάλλοντος την αίτηση.

2. Κάθε αίτηση ανάκλησης περιέχει λεπτομερή στοιχεία ως προς τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις και τις παρατηρήσεις που την στηρίζουν και συνοδεύεται από τα σχετικά δικαιολογητικά.

3. Εάν τα λεπτομερή στοιχεία σχετικά με την αιτιολόγηση, τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις ή τις παρατηρήσεις καθώς και τα δικαιολογητικά, που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2, δεν έχουν υποβληθεί ταυτοχρόνως με την αίτηση ανάκλησης, η Επιτροπή ενημερώνει τον υποβάλλοντα την αίτηση ανάκλησης αναλόγως και τον καλεί να συμπληρώσει τις ελλείψεις που επισημάνθηκαν εντός προθεσμίας δύο μηνών. Αν οι ελλείψεις δεν συμπληρωθούν εμπρόθεσμα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση ως απαράδεκτη. Η απόφαση με την οποία η αίτηση ανάκλησης κρίνεται απαράδεκτη κοινοποιείται στον υποβάλλοντα την αίτηση ανάκλησης και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον υποβάλλοντα την αίτηση ανάκλησης που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

4. Κάθε αίτηση ανάκλησης που κρίνεται παραδεκτή, καθώς και η διαδικασία ανάκλησης με πρωτοβουλία της Επιτροπής, κοινοποιούνται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στους αιτούντες που είναι εγκατεστημένοι στην τρίτη χώρα, της οποίας μία ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη θίγεται από την ανάκληση.

Άρθρο 23

Εξέταση ανάκλησης

1. Εάν η Επιτροπή δεν έχει απορρίψει την αίτηση ανάκλησης σύμφωνα με το άρθρο 22 παράγραφος 3, κοινοποιεί την ανάκληση στις αρχές του κράτους μέλος ή της τρίτης χώρας ή στους ενδιαφερόμενους παραγωγούς που είναι εγκατεστημένοι στην εν λόγω τρίτη χώρα και τους καλεί να υποβάλουν παρατηρήσεις εντός δύο μηνών από την ημερομηνία έκδοσης της εν λόγω κοινοποίησης. Τυχόν παρατηρήσεις που λαμβάνονται εντός της δίμηνης προθεσμίας κοινοποιούνται, όπου έχει εφαρμογή, στον υποβάλλοντα την αίτηση ανάκλησης.

Κατά τη διάρκεια της εξέτασης μιας ανάκλησης, η Επιτροπή ζητεί από τα μέρη να διατυπώσουν, κατά περίπτωση, παρατηρήσεις σχετικά με τις κοινοποιήσεις που έλαβε από τα άλλα μέρη, εντός δύο μηνών.

2. Εάν οι αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή ο αιτών που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα ή ο υποβάλλον αιτηση ανάκλησης δεν υποβάλουν παρατηρήσεις ή δεν τηρήσουν τις προθεσμίες, η Επιτροπή αποφαινεται σχετικά με την ανάκληση.

3. Κάθε απόφαση ανάκλησης της εξεταζόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Η Επιτροπή εξετάζει εάν η συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος για αμπελοοινικό προϊόν καλυπτόμενο από προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη δεν είναι πλέον δυνατή ή δεν μπορεί πλέον να διασφαλιστεί, ιδίως εάν οι όροι του άρθρου 35 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 δεν πληρούνται πλέον ή ενδέχεται να μην πληρούνται πλέον στο εγγύς μέλλον.

Η απόφαση ανάκλησης κοινοποιείται στον υποβάλλοντα την αίτηση ανάκλησης και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

4. Σε περίπτωση που έχουν υποβληθεί περισσότερες της μιας αιτήσεις ανάκλησης ενδέχεται να είναι αδύνατο να συνεχιστεί η παροχή προστασίας σε μια ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, ως αποτέλεσμα της προκαταρκτικής εξέτασης μίας ή περισσότερων αιτήσεων ανάκλησης· στις περιπτώσεις αυτές, η Επιτροπή δύναται να αναστέλλει τις υπόλοιπες διαδικασίες ανάκλησης. Στην περίπτωση αυτή, η Επιτροπή ενημερώνει τους υπολοίπους που έχουν υποβάλει αίτηση ανάκλησης για κάθε απόφαση η οποία ελήφθη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και έχει επίπτωση σε αυτούς.

Όταν ανακαλείται η προστασία μίας ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, οι διαδικασίες ανάκλησης που έχουν ανασταλεί θεωρείται ότι έχουν περατωθεί και ενημερώνονται δεόντως όσοι έχουν υποβάλει σχετική αίτηση ανάκλησης.

5. Όταν μία ανάκληση αρχίσει να ισχύει, η Επιτροπή απαλείφει την ονομασία από το Μητρώο.

ΤΜΗΜΑ 6

Έλεγχοι

Άρθρο 24

Δήλωση από επιχειρήσεις

Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να συμμετάσχει στο σύνολο ή σε τμήμα της παραγωγής ή της συσκευασίας προϊόντος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη δηλώνεται στην αρμόδια αρχή ελέγχου που αναφέρεται στο άρθρο 47 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Άρθρο 25

Ετήσιος έλεγχος

1. Ο ετήσιος έλεγχος που διενεργείται από την αρμόδια αρχή ελέγχου κατά το άρθρο 48 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, συνίσταται στα εξής:

- α) οργανοληπτική και αναλυτική εξέταση για τα προϊόντα που καλύπτονται από ονομασία προέλευσης·
- β) είτε μόνο αναλυτική εξέταση είτε οργανοληπτική και αναλυτική εξέταση για τα προϊόντα που καλύπτονται από γεωγραφική ένδειξη και
- γ) έλεγχο των όρων που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Ο ετήσιος έλεγχος διεξάγεται στο κράτος μέλος στο οποίο παρήχθη το προϊόν σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος, με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- α) τυχαίους ελέγχους βασισμένους στην ανάλυση κινδύνου·
- β) δειγματοληψία·
- γ) συστηματικό έλεγχο.

Στην περίπτωση των τυχαίων ελέγχων, τα κράτη μέλη επιλέγουν τον ελάχιστο αριθμό επιχειρήσεων που υποβάλλονται σε αυτούς τους ελέγχους.

Στην περίπτωση των ελέγχων με δειγματοληψία, τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν, μέσω του αριθμού, του είδους και της συχνότητας των ελέγχων, ότι αυτοί είναι αντιπροσωπευτικοί για το σύνολο της εκάστοτε οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και ότι αντιστοιχούν στην ποσότητα των αμπελοοινικών προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ή κατέχονται με σκοπό την εμπορία τους.

Οι τυχαίοι έλεγχοι μπορούν να συνδυαστούν με τη δειγματοληψία.

2. Οι εξετάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) και β) εκτελούνται σε ανώνυμα δείγματα, καταδεικνύουν ότι το εξεταζόμενο προϊόν διαθέτει τα χαρακτηριστικά και τα ποιοτικά στοιχεία που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος που αφορούν την ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη και εκτελούνται σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, συμπεριλαμβανόμενης και της συσκευασίας, ή μεταγενέστερα. Κάθε λαμβανόμενο δείγμα είναι αντιπροσωπευτικό των αντίστοιχων οίνων που κατέχει η επιχείρηση.

3. Για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του προϊόντος, που αναφέρεται στην παράγραφο 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο γ), η επιφορτισμένη με τον έλεγχο αρχή ελέγχει:

α) τους χώρους των επιχειρήσεων, εξετάζοντας εάν οι επιχειρήσεις είναι πραγματικά σε θέση να τηρούν τους όρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος και

β) τα προϊόντα σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, συμπεριλαμβανόμενης της συσκευασίας, βάσει σχεδίου επιθεώρησης που έχει καταρτιστεί εκ των προτέρων από την αρχή ελέγχου και το οποίο είναι γνωστό στις επιχειρήσεις και καλύπτει κάθε στάδιο της παραγωγής του προϊόντος.

4. Ο ετήσιος έλεγχος εξασφαλίζει ότι δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ένα προϊόν η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη που σχετίζεται με αυτό, εκτός εάν:

α) τα αποτελέσματα των εξετάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) και β) και στην παράγραφο 2 αποδεικνύουν ότι το εν λόγω προϊόν συμμορφώνεται με τις οριακές τιμές και διαθέτει όλα τα δέοντα χαρακτηριστικά της αντίστοιχης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης·

β) οι λοιποί όροι που αναφέρονται στις προδιαγραφές του προϊόντος πληρούνται σύμφωνα με τις διαδικασίες που καθορίζονται στην παράγραφο 3.

5. Τα προϊόντα που δεν πληρούν τους όρους του παρόντος άρθρου μπορούν να διατίθενται στην αγορά, αλλά χωρίς την αντίστοιχη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, εφόσον πληρούνται οι άλλες νομικές απαιτήσεις.

6. Στην περίπτωση προστατευόμενης διασυννοριακής ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, ο έλεγχος μπορεί να διενεργείται από αρχή ελέγχου οποιοδήποτε από τα κράτη μέλη που επηρεάζονται από αυτήν την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

7. Σε περίπτωση διενέργειας ετήσιου ελέγχου στο στάδιο της συσκευασίας του προϊόντος, στην επικράτεια κράτους μέλους το οποίο δεν είναι το κράτος μέλος παραγωγής, εφαρμόζεται το άρθρο 84 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 555/2008 ⁽¹⁾ της Επιτροπής.

8. Οι παράγραφοι 1 έως 7 ισχύουν για τους οίνους που φέρουν ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, η οποία πληροί τις απαιτήσεις του άρθρου 38 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

(¹) ΕΕ L 170 της 30.6.2008, σ. 1.

Άρθρο 26

Αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις

Οι αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 25 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) και β) συνίστανται στα εξής:

α) ανάλυση του εξεταζόμενου οίνου με μέτρηση των ακόλουθων χαρακτηριστικών ιδιοτήτων:

i) προσδιοριζόμενα με φυσικές και χημικές αναλυτικές μεθόδους:

— ολικός και αποκτημένος αλκοολικός τίτλος,

— ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα ως φρουκτόζη και γλυκόζη (συμπεριλαμβανόμενης της σακχαρόζης, στην περίπτωση των ημιαφρώδων και αφρώδων οίνων),

— ολική οξύτητα,

— πτητική οξύτητα,

— ολικό διοξείδιο του θείου.

ii) προσδιοριζόμενα με πρόσθετες αναλύσεις:

— διοξείδιο του άνθρακα (ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι, υπερπίεση εκφρασμένη σε bar στους 20 °C),

— κάθε άλλη χαρακτηριστική ιδιότητα προβλεπόμενη στη νομοθεσία των κρατών μελών ή στις προδιαγραφές προϊόντος που αφορούν τις αντίστοιχες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις·

β) οργανοληπτική εξέταση που καλύπτει την όψη, την οσμή και τη γεύση.

Άρθρο 27

Έλεγχοι των προϊόντων τρίτων χωρών

Όταν οι οίνοι τρίτων χωρών προστατεύονται με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, η ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα αποστέλλει στην Επιτροπή, όταν αυτή το ζητήσει, στοιχεία σχετικά με τις αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στο άρθρο 48 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και με τις πτυχές που καλύπτονται από τον έλεγχο, καθώς και στοιχεία που αποδεικνύουν ότι ο οικείος οίνος πληροί τους όρους που αφορούν τη σχετική ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη.

ΤΜΗΜΑ 7

Μετατροπή σε γεωγραφική ένδειξη

Άρθρο 28

Αίτηση

1. Οι αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή ο αιτών που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα μπορούν να ζητήσουν τη μετατροπή μιας προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης σε προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, όταν η συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος που αφορούν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν είναι πλέον δυνατή ή δεν μπορεί πλέον να διασφαλιστεί.

Η αίτηση μετατροπής που υποβάλλεται στην Επιτροπή συντάσσεται σύμφωνα με το υπόδειγμα του παραρτήματος VI του παρόντος κανονισμού. Η αίτηση μετατροπής υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής της αίτησης μετατροπής στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία η αίτηση καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής.

2. Εάν μια αίτηση μετατροπής σε γεωγραφική ένδειξη δεν πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 34 και 35 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η Επιτροπή ενημερώνει τις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή τον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα για τους λόγους απόρριψης, ορίζοντας προθεσμία δύο μηνών για την ανάκληση ή την τροποποίηση της αίτησης ή για την υποβολή παρατηρήσεων.

3. Εάν τα κωλύματα για την μετατροπή σε γεωγραφική ένδειξη δεν αρθούν εμπρόθεσμα από τις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή από τον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση.

4. Κάθε απόφαση απόρριψης της αίτησης μετατροπής λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των εγγράφων και των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Η εν λόγω απόφαση απόρριψης κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

5. Δεν εφαρμόζονται το άρθρο 40 και το άρθρο 49 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΪΞΕΙΣ

ΤΜΗΜΑ 1

Αίτηση

Άρθρο 29

Αιτούντες

1. Οι αρμόδιες αρχές κρατών μελών ή τρίτων χωρών ή αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις που είναι εγκατεστημένες σε τρίτες χώρες μπορούν να υποβάλλουν στην Επιτροπή αίτηση προστασίας παραδοσιακών ενδείξεων κατά την έννοια του άρθρου 54 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Ως «αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση» νοείται κάθε οργάνωση παραγωγών ή ένωση οργανώσεων παραγωγών η οποία έχει υιοθετήσει τους ίδιους κανόνες, δραστηριοποιείται σε μία ή περισσότερες περιοχές παραγωγής οίνου με ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, εφόσον μέλη της είναι τουλάχιστον τα δύο τρίτα των παραγωγών της περιοχής ή των περιοχών παραγωγής του οίνου με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη, στην οποία ή τις οποίες δραστηριοποιείται, και αντιπροσωπεύει τουλάχιστον τα δύο τρίτα της παραγωγής της συγκεκριμένης περιοχής ή περιοχών. Μια αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση μπορεί να υποβάλει αίτηση προστασίας μόνον των οίνων τους οποίους παράγει.

Άρθρο 30

Αίτηση προστασίας

1. Η αίτηση προστασίας παραδοσιακής ένδειξης συντάσσεται σύμφωνα με το υπόδειγμα του παραρτήματος VII και συνοδεύεται από αντίγραφο των κανόνων που ρυθμίζουν τη χρήση της σχετικής ένδειξης.

2. Σε περίπτωση υποβολής αίτησης από αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση εγκατεστημένη σε τρίτη χώρα, συνοποβάλλονται λεπτομερή στοιχεία της αντιπροσωπευτικής επαγγελματικής οργάνωσης. Τα στοιχεία αυτά, στα οποία συμπεριλαμβάνονται λεπτομερή στοιχεία των μελών της αντιπροσωπευτικής επαγγελματικής οργάνωσης, όπου έχει εφαρμογή, παρατίθενται στο παράρτημα XI.

Άρθρο 31

Γλώσσα

1. Η ένδειξη που πρόκειται να προστατευθεί πρέπει να είναι διατυπωμένη:

- στην ή στις επίσημες γλώσσες ή στην ή στις περιφερειακές γλώσσες του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας προέλευσης της ένδειξης· ή
- στη γλώσσα που χρησιμοποιείται στο εμπόριο για την ένδειξη αυτή.

Η ένδειξη που χρησιμοποιείται σε μια ορισμένη γλώσσα αφορά συγκεκριμένα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 33 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Η ένδειξη καταχωρίζεται στην ή στις πρωτότυπες γραφές της.

Άρθρο 32

Κανόνες για τις παραδοσιακές ενδείξεις τρίτων χωρών

1. Το άρθρο 54 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφαρμόζεται, τηρουμένων των αναλογιών, στις ενδείξεις που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά σε τρίτες χώρες για αμπελοοινικά προϊόντα που φέρουν γεωγραφικές ενδείξεις των σχετικών τρίτων χωρών.

2. Οι οίνοι τρίτων χωρών, των οποίων οι ετικέτες φέρουν άλλες παραδοσιακές ενδείξεις εκτός εκείνων του παραρτήματος XII, μπορούν να χρησιμοποιούν τις εν λόγω παραδοσιακές ενδείξεις στις ετικέτες τους σύμφωνα με τους κανόνες που ισχύουν στις σχετικές τρίτες χώρες, συμπεριλαμβανόμενων αυτών που έχουν καθοριστεί από αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις.

ΤΜΗΜΑ 2

Διαδικασία εξέτασης

Άρθρο 33

Υποβολή της αίτησης

Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα της αίτησης την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου. Η αίτηση υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής της αίτησης στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία η αίτηση καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής. Η ημερομηνία αυτή και η παραδοσιακή ένδειξη γνωστοποιούνται στο κοινό με κατάλληλα μέσα.

Ο αιτών λαμβάνει απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) τον αριθμό πρωτοκόλλου·
- β) την παραδοσιακή ένδειξη·
- γ) τον αριθμό των εγγράφων που παραλήφθηκαν και
- δ) την ημερομηνία παραλαβής τους.

Άρθρο 34

Παραδεκτό

Η Επιτροπή επαληθεύει ότι το έντυπο αίτησης έχει συμπληρωθεί πλήρως και συνοδεύεται από τα έγγραφα που προβλέπονται στο άρθρο 30.

Εάν το έντυπο αίτησης δεν είναι πλήρως συμπληρωμένο ή ορισμένα έγγραφα δεν έχουν υποβληθεί ή είναι ελλιπή, η Επιτροπή ενημερώνει τον αιτούντα και τον καλεί να συμπληρώσει τις ελλείψεις που επισημάνθηκαν εντός προθεσμίας δύο μηνών. Αν οι ελλείψεις δεν συμπληρωθούν εμπρόθεσμα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση ως απαράδεκτη. Η απόφαση με την οποία η αίτηση κρίνεται απαράδεκτη κοινοποιείται στον αιτούντα.

Άρθρο 35

Προϋποθέσεις ισχύος

1. Η αναγνώριση μιας παραδοσιακής ένδειξης είναι αποδεκτή όταν:
 - α) πληροί τον ορισμό του άρθρου 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) ή β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και τις προϋποθέσεις του άρθρου 31 του παρόντος κανονισμού·
 - β) η ένδειξη είναι αποκλειστικά:
 - i) ονομασία που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στο εμπόριο, σε μεγάλο τμήμα της επικράτειας της Κοινότητας ή της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας, για τη διάκριση συγκεκριμένων κατηγοριών αμπελοοικινών προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 33 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή
 - ii) φημισμένη ονομασία που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στο εμπόριο, τουλάχιστον στην επικράτεια του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους ή της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας, για τη διάκριση συγκεκριμένων κατηγοριών αμπελοοικινών προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 33 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·
 - γ) η ένδειξη:
 - i) δεν είναι κοινή (γενόσημη)·
 - ii) ορίζεται στη νομοθεσία του κράτους μέλους και ρυθμίζεται κανονιστικά από αυτήν· ή

iii) υπόκειται σε προϋποθέσεις χρησιμοποίησης όπως προβλέπεται στους κανόνες που ισχύουν για τους οινοπαραγωγούς της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας, συμπεριλαμβανόμενων των κανόνων που έχουν καθορισθεί από αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις.

2. Για τους σκοπούς της παραγράφου 1 στοιχείο β), ως παραδοσιακή χρήση νοείται:

- α) τουλάχιστον πενταετής χρήση σε περίπτωση ενδείξεων που έχουν υποβληθεί στην ή στις γλώσσες που προβλέπονται στο άρθρο 31 στοιχείο α) του παρόντος κανονισμού,
- β) τουλάχιστον δεκαπενταετής χρήση σε περίπτωση ενδείξεων που έχουν υποβληθεί σε γλώσσα που προβλέπεται στο άρθρο 31 στοιχείο β) του παρόντος κανονισμού.

3. Για τους σκοπούς της παραγράφου 1 στοιχείο γ) i), ως «κοινή (γενόσημη)» νοείται η παραδοσιακή ονομασία η οποία, παρόλο που σχετίζεται με μια ειδική μέθοδο παραγωγής ή παλαίωσης ή με την ποιότητα, το χρώμα, τον τύπο τοποθεσίας ή με μια ιδιαίτερη λεπτομέρεια που συνδέεται με την ιστορία ενός αμπελοοικινού προϊόντος, έχει μετατραπεί σε κοινόχρηστη ονομασία του εν λόγω αμπελοοικινού προϊόντος στην Κοινότητα.

4. Η προϋπόθεση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 στοιχείο β) του παρόντος άρθρου δεν ισχύει για τις παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Άρθρο 36

Λόγοι απόρριψης

1. Όταν η αίτηση καταχώρισης παραδοσιακής ένδειξης δεν ανταποκρίνεται στον ορισμό του ορισμού του άρθρου 54 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και στις απαιτήσεις των άρθρων 31 και 35, η Επιτροπή ενημερώνει τον αιτούντα για τους λόγους απόρριψης, ορίζοντας προθεσμία δύο μηνών από την ημερομηνία έκδοσης της σχετικής κοινοποίησης, για την ανάκληση ή την τροποποίηση της αίτησης ή για την υποβολή παρατηρήσεων.

Η Επιτροπή αποφασίζει σχετικά με την προστασία βάσει των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της.

2. Εάν τα κωλύματα δεν αρθούν από τον αιτούντα εντός της προθεσμίας της παραγράφου 1, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση. Κάθε απόφαση απόρριψης της σχετικής παραδοσιακής ένδειξης λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των εγγράφων και των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Η απόφαση απόρριψης κοινοποιείται στον αιτούντα.

ΤΜΗΜΑ 3

Διαδικασίες ένστασης

Άρθρο 37

Υποβολή ένστασης

1. Εντός δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης που προβλέπεται στο άρθρο 33 πρώτο εδάφιο, οποιοδήποτε κράτος μέλος ή τρίτη χώρα ή οποιοδήποτε φυσικό ή νομικό πρόσωπο έχει έννομο συμφέρον δύναται να αντιταχθεί στην προτεινόμενη αναγνώριση καταθέτοντας ένσταση.

2. Η ένσταση συντάσσεται σύμφωνα με το υπόδειγμα εντύπου του παραρτήματος VIII και υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής της ένστασης στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία η ένσταση καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής.

3. Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα της ένστασης την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου της ένστασης.

Ο υποβάλλον την ένσταση λαμβάνει απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- α) τον αριθμό πρωτοκόλλου·
- β) τον αριθμό των σελίδων που παραλήφθηκαν και
- γ) την ημερομηνία παραλαβής της ένστασης.

Άρθρο 38

Παραδεκτό

1. Για να κριθεί εάν μία ένσταση είναι παραδεκτή, η Επιτροπή επαληθεύει ότι αναφέρει το ή τα προγενέστερα δικαιώματα που επικαλείται ο υποβάλλον ένσταση καθώς και τους σχετικούς λόγους και ότι έχει παραληφθεί από την Επιτροπή εντός της προθεσμίας που ορίζεται στην πρώτη παράγραφο του άρθρου 37.

2. Εάν η ένσταση βασίζεται στην ύπαρξη προγενέστερου εμπορικού σήματος που διαθέτει φήμη και αναγνωρισιμότητα, σύμφωνα με το άρθρο 41 παράγραφος 2, συνοδεύεται από απόδειξη της υποβολής, της καταχώρισης ή της χρήσης αυτού του προγενέστερου σήματος, όπως πιστοποιητικό καταχώρισης καθώς και απόδειξη της φήμης και της αναγνωρισιμότητάς του.

3. Κάθε δεόντως αιτιολογημένη ένσταση περιέχει λεπτομερή στοιχεία ως προς τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις και τις παρατηρήσεις που την στηρίζουν και συνοδεύεται από τα σχετικά δικαιολογητικά.

Οι πληροφορίες και οι αποδείξεις που πρέπει να υποβάλλονται προς υποστήριξη της χρήσης προγενέστερου εμπορικού σήματος περιλαμβάνουν λεπτομέρειες όσον αφορά τον τόπο, τη διάρκεια, την έκταση και το είδος της χρήσης του προγενέστερου εμπορικού σήματος, καθώς και τη φήμη και την αναγνωρισιμότητά του.

4. Εάν τα λεπτομερή στοιχεία σχετικά με το ή τα προγενέστερα δικαιώματα που επικαλείται ο υποβάλλον ένσταση, την αιτιολόγηση, τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις ή τις παρατηρήσεις ή τα δικαιολογητικά, που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 3, δεν έχουν υποβληθεί ταυτοχρόνως με την ένσταση ή ορισμένα από αυτά δεν έχουν υποβληθεί, η Επιτροπή ενημερώνει τον υποβάλλοντα την ένσταση αναλόγως και τον καλεί να συμπληρώσει τις ελλείψεις που επιστημάνθηκαν εντός προθεσμίας δύο μηνών. Αν οι ελλείψεις δεν συμπληρωθούν εμπρόθεσμα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση ως απαράδεκτη. Η απόφαση με την οποία η ένσταση κρίνεται απαράδεκτη κοινοποιείται στον υποβάλλοντα την ένσταση και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στην αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση που είναι εγκατεστημένη στην εν λόγω τρίτη χώρα.

5. Κάθε ένσταση που κρίνεται παραδεκτή κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στην αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση που είναι εγκατεστημένη στην εν λόγω τρίτη χώρα.

Άρθρο 39

Εξέταση ένστασης

1. Εάν η Επιτροπή δεν έχει απορρίψει την ένσταση, σύμφωνα με το άρθρο 38 παράγραφος 4, την κοινοποιεί στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στην αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση που είναι εγκατεστημένη στην εν λόγω τρίτη χώρα και τις καλεί να υποβάλουν παρατηρήσεις εντός δύο μηνών από την ημερομηνία έκδοσης της σχετικής κοινοποίησης. Όλες οι παρατηρήσεις που λαμβάνονται εντός της δίμηνης προθεσμίας κοινοποιούνται στον υποβάλλοντα την ένσταση.

Κατά τη διάρκεια της εξέτασης μιας ένστασης, η Επιτροπή ζητεί από τα μέρη να υποβάλουν, ενδεχομένως, παρατηρήσεις σχετικά με τις κοινοποιήσεις που έλαβαν από τα άλλα μέρη, εντός δύο μηνών.

2. Εάν οι αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή η αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση που είναι εγκατεστημένη στην εν λόγω τρίτη χώρα ή ο υποβάλλον την ένσταση δεν υποβάλουν παρατηρήσεις ή δεν τηρήσουν τις προθεσμίες, η Επιτροπή αποφαίνεται σχετικά με την ένσταση.

3. Κάθε απόφαση απόρριψης ή αναγνώρισης της σχετικής παραδοσιακής ένδειξης λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Η Επιτροπή εξετάζει αν δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 40 παράγραφος 1 ή καθορίζονται στο άρθρο 41 παράγραφος 3 και στο άρθρο 42. Η απόφαση απόρριψης κοινοποιείται στον υποβάλλοντα την ένσταση και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στην αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση που είναι εγκατεστημένη στην εν λόγω τρίτη χώρα.

4. Σε περίπτωση που έχουν υποβληθεί περισσότερες της μιας ενστάσεις, ενδέχεται να καθίσταται αδύνατη η αποδοχή της αίτησης αναγνώρισης, ως αποτέλεσμα της προκαταρκτικής εξέτασης μιας ή περισσότερων ενστάσεων. Στις περιπτώσεις αυτές, η Επιτροπή μπορεί να αναστέλλει τις άλλες διαδικασίες ένστασης. Η Επιτροπή ενημερώνει τους υπολοίπους που έχουν υποβάλει ένσταση για κάθε απόφαση η οποία ελήφθη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και έχει επίπτωση σε αυτούς.

Όταν μια αίτηση απορρίπτεται, οι διαδικασίες ένστασης που έχουν ανασταλεί θεωρείται ότι έχουν περατωθεί και ενημερώνονται δεόντως όσοι είχαν υποβάλει ένσταση.

ΤΜΗΜΑ 4

Προστασία

Άρθρο 40

Γενική προστασία

1. Όταν μια αίτηση πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 54 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και των άρθρων 31 και 35 και δεν έχει απορριφθεί βάσει των άρθρων 38 και 39, η παραδοσιακή ένδειξη καταχωρίζεται στο παράρτημα XII του παρόντος κανονισμού.

2. Οι παραδοσιακές ενδείξεις που παρατίθενται στο παράρτημα XII προστατεύονται μόνο στη γλώσσα και για τις κατηγορίες αμπελοοικινών προϊόντων που ζητούνται στην αίτηση από:

- α) κάθε κατάχρηση, ακόμη και εάν η προστατευόμενη ένδειξη συνοδεύεται από εκφράσεις όπως «στυλ», «τύπος», «μέθοδος», «όπως το παραγόμενο σε», «απομίμηση», «άρωμα», «είδος» ή άλλες ανάλογες εκφράσεις·

- β) κάθε άλλη ψευδή ή παραπλανητική αναφορά, ως προς τον χαρακτήρα, τα χαρακτηριστικά ή τις βασικές ιδιότητες του προϊόντος, περιλαμβανόμενη στην εσωτερική ή εξωτερική συσκευασία, στο διαφημιστικό υλικό ή στα σχετικά με το εν λόγω προϊόν έγγραφα·
- γ) κάθε άλλη πρακτική η οποία είναι δυνατόν να παραπλανήσει τον καταναλωτή και, ιδίως, να δημιουργήσει την εντύπωση ότι ο οίνος υπάγεται στο καθεστώς προστατευόμενης παραδοσιακής ένδειξης.

Άρθρο 41

Σχέση με τα εμπορικά σήματα

1. Όταν μία παραδοσιακή ένδειξη προστατεύεται βάσει του παρόντος κανονισμού, η καταχώριση εμπορικού σήματος το οποίο αντιστοιχεί σε μία από τις περιπτώσεις του άρθρου 40 απορρίπτεται, εάν η αίτηση καταχώρισης του εμπορικού σήματος δεν αφορά οίνους που πληρούν τα κριτήρια χρήσης της συγκεκριμένης παραδοσιακής ένδειξης και υποβάλλεται μετά την ημερομηνία υποβολής της αίτησης προστασίας της παραδοσιακής ένδειξης στην Επιτροπή και, κατά συνέπεια, η παραδοσιακή ένδειξη προστατεύεται.

Τα εμπορικά σήματα που καταχωρίζονται κατά παράβαση του πρώτου εδαφίου, κηρύσσονται άκυρα κατόπιν υποβολής αίτησης σύμφωνα με τις ισχύουσες διαδικασίες που καθορίζονται στην οδηγία 2008/95/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1) και στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 40/94 (2) του Συμβουλίου.

2. Ένα εμπορικό σήμα το οποίο αντιστοιχεί σε μία από τις περιπτώσεις του άρθρου 40 του παρόντος κανονισμού και έχει αποτελέσει αντικείμενο αίτησης ή έχει καταχωριστεί ή έχει καθιερωθεί με τη χρήση, εφόσον η δυνατότητα αυτή προβλέπεται από τη σχετική νομοθεσία, εντός της κοινοτικής επικράτειας πριν την 4η Μαΐου 2002, ή πριν την ημερομηνία υποβολής στην Επιτροπή της αίτησης για προστασία της παραδοσιακής ένδειξης, μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται και να ανανεώνεται κατά παρέκκλιση της προστασίας της παραδοσιακής ένδειξης.

Στις εν λόγω περιπτώσεις, επιτρέπεται η παράλληλη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης και του αντίστοιχου εμπορικού σήματος.

3. Μία ονομασία δεν προστατεύεται ως παραδοσιακή ένδειξη εάν, λαμβανομένη υπόψη της φήμης ενός εμπορικού σήματος και της αναγνωρισιμότητάς του, η προστασία αυτή θα μπορούσε να παραπλανήσει τον καταναλωτή όσον αφορά την πραγματική ταυτότητα, το είδος, τα χαρακτηριστικά ή την ποιότητα του οίνου.

Άρθρο 42

Ομώνυμες ενδείξεις

1. Μία ένδειξη, για την οποία έχει κατατεθεί αίτηση και η οποία είναι πλήρως ή εν μέρει ομώνυμη με παραδοσιακή ένδειξη που ήδη προστατεύεται δυνάμει του παρόντος κεφαλαίου, προστατεύεται λαμβανομένων δεόντως υπόψη των τοπικών και παραδοσιακών χρήσεων και των κινδύνων σύγχυσης.

Μια ομώνυμη ένδειξη που παραπλανά τους καταναλωτές όσον αφορά το είδος, την ποιότητα ή την πραγματική προέλευση των προϊόντων δεν καταχωρίζεται ακόμη και εάν η ένδειξη είναι ακριβής.

(1) ΕΕ L 299 της 8.11.2008, σ. 25.

(2) ΕΕ L 11 της 14.1.1994, σ. 1.

Η χρήση προστατευόμενης ομώνυμης ένδειξης επιτρέπεται μόνον εφόσον, στην πράξη, η ομώνυμη ένδειξη, η οποία προστατεύθηκε μεταγενέστερα, διακρίνεται σαφώς από την παραδοσιακή ένδειξη που έχει ήδη συμπεριληφθεί στο παράρτημα XII, λαμβανομένης υπόψη της ανάγκης να εξασφαλίζεται ίση μεταχείριση των ενδιαφερόμενων παραγωγών και να μην παραπλανάται ο καταναλωτής.

2. Η παράγραφος 1 ισχύει, τηρουμένων των αναλογιών, για παραδοσιακές ενδείξεις που προστατεύθηκαν πριν την 1η Αυγούστου 2009 και οι οποίες είναι εν μέρει ομώνυμες με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη ή με ονομασία οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου ή συνώνυμο της που παρατίθεται στο παράρτημα XV.

Άρθρο 43

Επιβολή της προστασίας

Για την εφαρμογή του άρθρου 55 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, σε περίπτωση παράνομης χρήσης προστατευόμενων παραδοσιακών ενδείξεων, οι αρμόδιες εθνικές αρχές, με δική τους πρωτοβουλία ή κατόπιν αιτήματος ενός μέρους, λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να παύσει η εμπορία των σχετικών προϊόντων, συμπεριλαμβανόμενων των εξαγωγών.

ΤΜΗΜΑ 5

Διαδικασία ανάκλησης

Άρθρο 44

Λόγοι ανάκλησης

Λόγοι ανάκλησης της προστασίας μιας παραδοσιακής ένδειξης είναι το ότι δεν ανταποκρίνεται πλέον στον ορισμό που διατυπώνεται στο άρθρο 54 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στις απαιτήσεις των άρθρων 31, 35, του άρθρου 40 παράγραφος 2, του άρθρου 41 παράγραφος 3 και του άρθρου 42.

Άρθρο 45

Υποβολή αίτησης ανάκλησης

1. Δεόντως αιτιολογημένη αίτηση ανάκλησης μπορεί να υποβληθεί στην Επιτροπή από κράτος μέλος, τρίτη χώρα ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον, σύμφωνα με το υπόδειγμα εντύπου του παραρτήματος ΙΧ. Η αίτηση ανάκλησης υποβάλλεται στην Επιτροπή σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Η ημερομηνία υποβολής της αίτησης ανάκλησης στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία αυτή καταχωρίζεται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής. Η ημερομηνία αυτή γνωστοποιείται στο κοινό με κατάλληλα μέσα.

2. Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα της αίτησης ανάκλησης την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου.

Ο συντάκτης της αίτησης ανάκλησης λαμβάνει απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- τον αριθμό πρωτοκόλλου·
- τον αριθμό των σελίδων που παραλήφθηκαν και
- την ημερομηνία παραλαβής της αίτησης.

3. Οι παράγραφοι 1 και 2 δεν ισχύουν όταν η διαδικασία ανάκλησης έχει κινηθεί από την Επιτροπή.

Άρθρο 46

Παραδεκτό

1. Για να κριθεί εάν μία αίτηση ανάκλησης είναι παραδεκτή, η Επιτροπή επαληθεύει ότι η αίτηση:

- α) αναφέρει το ένομο συμφέρον του υποβάλλοντος την αίτηση ανάκλησης·
- β) αναφέρει τον ή τους λόγους για τους οποίους ζητείται η ανάκληση και
- γ) παραπέμπει σε δήλωση προερχόμενη από το κράτος μέλος ή την τρίτη χώρα διαμονής ή επαγγελματικής εγκατάστασης του υποβάλλοντος την αίτηση, στην οποία εξηγούνται το ένομο συμφέρον, το σκεπτικό και η αιτιολόγηση του συντάκτη της αίτησης ανάκλησης.

2. Κάθε αίτηση ανάκλησης περιέχει λεπτομερή στοιχεία ως προς τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις και τις παρατηρήσεις που την στηρίζουν και συνοδεύεται από τα σχετικά δικαιολογητικά.

3. Εάν τα λεπτομερή στοιχεία σχετικά με την αιτιολόγηση, τα πραγματικά περιστατικά, τις αποδείξεις ή τις παρατηρήσεις, καθώς και τα δικαιολογητικά, που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2, δεν έχουν υποβληθεί ταυτοχρόνως με την αίτηση ανάκλησης, η Επιτροπή ενημερώνει τον συντάκτη της αίτησης ανάκλησης αναλόγως και τον καλεί να συμπληρώσει τις ελλείψεις που επισημάνθηκαν εντός προθεσμίας δύο μηνών. Αν οι ελλείψεις δεν συμπληρωθούν εμπρόθεσμα, η Επιτροπή απορρίπτει την αίτηση ως απαράδεκτη. Η απόφαση με την οποία η αίτηση ανάκλησης κρίνεται απαράδεκτη κοινοποιείται στον συντάκτη της αίτησης ανάκλησης και στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον συντάκτη της αίτησης ανάκλησης που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα.

4. Κάθε αίτηση ανάκλησης που κρίνεται παραδεκτή, συμπεριλαμβανόμενης της διαδικασίας ανάκλησης που κινείται με πρωτοβουλία της Επιτροπής, κοινοποιείται στις αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή στον συντάκτη της αίτησης ανάκλησης που είναι εγκατεστημένος στην τρίτη χώρα της οποίας μία παραδοσιακή ένδειξη θίγεται από την ανάκληση.

Άρθρο 47

Εξέταση ανάκλησης

1. Εάν η Επιτροπή δεν έχει απορρίψει την αίτηση ανάκλησης σύμφωνα με το άρθρο 46 παράγραφος 3, την κοινοποιεί στις αρχές του κράτους μέλος ή της τρίτης χώρας ή στον αιτούντα που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα και τους καλεί να υποβάλουν παρατηρήσεις εντός διμήνου από την ημερομηνία έκδοσης της εν λόγω κοινοποίησης. Τυχόν παρατηρήσεις που λαμβάνονται εντός της διμήνης προθεσμίας κοινοποιούνται στον συντάκτη της αίτησης ανάκλησης.

Κατά τη διάρκεια της εξέτασης μιας ανάκλησης, η Επιτροπή ζητεί από τα μέρη να υποβάλουν, ενδεχομένως, παρατηρήσεις σχετικά με τις κοινοποιήσεις που έλαβαν από τα άλλα μέρη, εντός δύο μηνών.

2. Εάν οι αρχές του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας ή ο αιτών που είναι εγκατεστημένος στην εν λόγω τρίτη χώρα ή ο συντάκτης μιας αίτησης ανάκλησης δεν υποβάλουν παρατηρήσεις ή δεν τηρήσουν τις προθεσμίες, η Επιτροπή αποφαινεται σχετικά με την ανάκληση.

3. Κάθε απόφαση ανάκλησης της προστασίας της σχετικής παραδοσιακής ένδειξης λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των στοιχείων που έχει στη διάθεσή της. Εξετάζει εάν οι προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 44 δεν πληρούνται πλέον.

Η απόφαση ανάκλησης κοινοποιείται στον συντάκτη της αίτησης ανάκλησης και στις αρχές του κράτους μέλους ή της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας.

4. Σε περίπτωση που έχουν υποβληθεί περισσότερες της μιας αιτήσεις ανάκλησης ενδέχεται, ως αποτέλεσμα της προκαταρκτικής εξέτασης μίας ή περισσότερων αιτήσεων ανάκλησης, να είναι αδύνατο να συνεχιστεί η παροχή προστασίας σε μια παραδοσιακή ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η Επιτροπή δύναται να αναστέλλει τις υπόλοιπες διαδικασίες ανάκλησης. Η Επιτροπή ενημερώνει τους υπολοίπους που έχουν υποβάλει αίτηση ανάκλησης για κάθε απόφαση η οποία ελήφθη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και έχει επίπτωση σε αυτούς.

Όταν ανακαλείται η προστασία μιας παραδοσιακής ένδειξης, οι διαδικασίες ανάκλησης που έχουν ανασταλεί θεωρείται ότι έχουν περατωθεί και ενημερώνονται δεόντως όσοι έχουν υποβάλει σχετική αίτηση ανάκλησης.

5. Όταν μία ανάκληση αρχίσει να ισχύει, η Επιτροπή απαλείφει την αντίστοιχη ονομασία από τον κατάλογο του παραρτήματος XII.

ΤΜΗΜΑ 6

Υφιστάμενες προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις

Άρθρο 48

Υφιστάμενες προστατευόμενες παραδοσιακές ενδείξεις

Οι παραδοσιακές ενδείξεις οι οποίες προστατεύονται σύμφωνα με τα άρθρα 24, 28 και 29 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 753/2002 αυτόματα προστατεύονται στο πλαίσιο του παρόντος κανονισμού, εφόσον:

- α) έχει υποβληθεί στην Επιτροπή σύνοψη του ορισμού ή των προϋποθέσεων χρήσης έως την 1η Μαΐου 2009·
- β) τα κράτη μέλη ή οι τρίτες χώρες δεν έπαψαν να προστατεύουν ορισμένες παραδοσιακές ενδείξεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Άρθρο 49

Κοινοί κανόνες για όλες τις ενδείξεις που εμφανίζονται στην επισήμανση

Εκτός αντίθετων διατάξεων του παρόντος κανονισμού, η επισήμανση των προϊόντων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 11, 13, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (εφεξής «προϊόντα») μπορεί να συμπληρώνεται με άλλες ενδείξεις εκτός από τις προβλεπόμενες στο άρθρο 58 και εκείνες που ρυθμίζονται από το άρθρο 59 παράγραφος 1 και το άρθρο 60 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, μόνον εφόσον πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 2 παράγραφος 1 στοιχείο α) της οδηγίας 2000/13/ΕΚ.

ΤΜΗΜΑ 1

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Άρθρο 50

Παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων

1. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 58 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, καθώς και αυτές που παρατίθενται στο άρθρο 59 αυτού, εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο στον περιέκτη, ώστε να μπορούν να διαβαστούν ταυτοχρόνως, χωρίς να απαιτείται περιστροφή του περιέκτη.

Ωστόσο, οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν τον αριθμό παρτίδας, καθώς και αυτές που αναφέρονται στο άρθρο 51 και στο άρθρο 56 παράγραφος 4 του παρόντος κανονισμού, επιτρέπεται να αναγράφονται εκτός του οπτικού πεδίου, στο οποίο εμφανίζονται οι άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις.

2. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 και αυτές που ισχύουν δυνάμει των νομικών μέσων που αναφέρονται στο άρθρο 58 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, αναγράφονται με ανεξίτηλους χαρακτήρες και διακρίνονται σαφώς από το περιβάλλον κείμενο ή τα γραφικά.

Άρθρο 51

Εφαρμογή ορισμένων οριζόντιων κανόνων

1. Όταν ένα ή περισσότερα από τα συστατικά που απαριθμούνται στο παράρτημα IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ περιέχονται σε ένα από τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, τα εν λόγω συστατικά πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση και να προηγείται της ένδειξής τους ο όρος «περιέχει». Στην περίπτωση των ενώσεων του θειώδους οξέος, μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις: «θειώδη», «ανυδρίτης του θειώδους οξέος» ή «διοξειδίο του θείου».

2. Η υποχρεωτική επισήμανση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 μπορεί να συνοδεύεται από τη χρήση του εικονογράμματος που περιλαμβάνεται στο παράρτημα X του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 52

Διάθεση στην αγορά και εξαγωγές

1. Τα προϊόντα των οποίων η επισήμανση ή η παρουσίαση δεν πληρούν τις αντίστοιχες προϋποθέσεις του παρόντος κανονισμού δεν μπορούν να διατεθούν στην κοινοτική αγορά ή να εξαχθούν.

2. Κατά παρέκκλιση των κεφαλαίων V και VI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, όταν τα σχετικά προϊόντα προορίζονται για εξαγωγή, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν να εμφανίζονται στις ετικέτες των προς εξαγωγή οίνων ενδείξεις οι οποίες αντίκεινται στους κανόνες επισήμανσης που προβλέπει η κοινοτική νομοθεσία, εφόσον οι ενδείξεις αυτές απαιτούνται από τη νομοθεσία της εκάστοτε τρίτης χώρας. Οι ενδείξεις αυτές μπορούν να εμφανίζονται σε γλώσσες άλλες από τις επίσημες κοινοτικές.

Άρθρο 53

Απαγόρευση της χρήσης μολυβδούχων καψυλλίων ή φύλλων

Το σύστημα πωματισμού των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 49 δεν εγκλείεται σε καψύλλιο ή φύλλο από μόλυβδο.

Άρθρο 54

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος

1. Ο αποκτημένος κατ'όγκο αλκοολικός τίτλος, ο οποίος αναφέρεται στο άρθρο 59 παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εκφράζεται σε ακέραιες ή μισές ποσοστιαίες μονάδες.

Ο αριθμός που αντιστοιχεί στον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο ακολουθείται από το σύμβολο «% vol» και είναι δυνατόν να προηγούνται αυτού οι όροι «αποκτημένος αλκοολικός τίτλος» ή «κτηθείσα αλκοόλη» ή η σύντμηση «alc».

Με την επιφύλαξη των ανοχών που έχουν καθοριστεί από τη χρησιμοποιούμενη αναλυτική μέθοδο αναφοράς, ο αλκοολικός τίτλος που αναγράφεται δεν μπορεί να διαφέρει κατά περισσότερο από 0,5 % vol από τον τίτλο που προσδιορίζεται με την ανάλυση. Ωστόσο, ο αλκοολικός τίτλος προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, τα οποία παραμένουν εμφιαλωμένα επί χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριών ετών, αφρωδών οίνων, αφρωδών οίνων ποιότητας, αεριούχων αφρωδών οίνων, ημιαφρωδών οίνων, αεριούχων ημιαφρωδών οίνων, οίνων λικέρ και οίνων από υπερώριμα σταφύλια, με την επιφύλαξη των ανοχών που έχουν καθοριστεί για τη χρησιμοποιούμενη αναλυτική μέθοδο αναφοράς, δεν μπορεί να διαφέρει κατά περισσότερο από 0,8 % vol σε σχέση από τον τίτλο που προσδιορίζεται με την ανάλυση.

2. Ο αποκτημένος κατ'όγκο αλκοολικός τίτλος εμφανίζεται στην επισήμανση με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 5 χιλιοστών, εφόσον ο ονομαστικός όγκος είναι ανώτερος από 100 εκατοστόλιτρα, 3 χιλιοστών εφόσον ο ονομαστικός όγκος είναι ίσος ή κατώτερος από 100 εκατοστόλιτρα και ανώτερος από 20 εκατοστόλιτρα και 2 χιλιοστών εφόσον είναι ίσος ή κατώτερος από 20 εκατοστόλιτρα.

Άρθρο 55

Ένδειξη της προέλευσης

1. Η ένδειξη της προέλευσης που αναφέρεται στο άρθρο 59 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 479/2008, αναγράφεται ως εξής:

- a) για τους οίνους που αναφέρονται στις παραγράφους 1, 2, 3, 7 έως 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:
 - i) με τις λέξεις «οίνος του (...), «παράγεται στ (...), ή «προϊόν του (...), ή με ισοδύναμες εκφράσεις, συνοδευόμενες από το όνομα του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας όπου συγκομίζονται τα σταφύλια και στην επικράτεια του οποίου ή της οποίας οινοποιούνται·

Στην περίπτωση διαμεθοριακού οίνου παραγόμενου από ορισμένες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, που αναφέρεται στο άρθρο 60 παράγραφος 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, επιτρέπεται να αναφέρεται μόνο το όνομα ενός ή περισσότερων κρατών μελών ή μίας ή περισσότερων τρίτων χωρών.

- ii) με τις λέξεις «οίνος Ευρωπαϊκής Κοινότητας» ή με ισοδύναμη έκφραση ή «μείγμα οίνων διαφορετικών χωρών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας», στην περίπτωση οίνου που έχει προκύψει από την ανάμιξη οίνων προερχόμενων από διάφορα κράτη μέλη, ή
- με τις λέξεις «μείγμα οίνων από διάφορες χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Κοινότητας» ή «μείγμα οίνων από (...)» συνοδευόμενες από τα ονόματα των σχετικών τρίτων χωρών, για τους οίνους που προκύπτουν από την ανάμιξη οίνων προερχόμενων από διάφορες τρίτες χώρες·
- iii) με τις λέξεις «οίνος Ευρωπαϊκής Κοινότητας» ή με ισοδύναμη έκφραση ή «οίνος που παράγεται στ (...) από σταφύλια που τρυγήθηκαν στ (...)», συνοδευόμενες από τα ονόματα των συγκεκριμένων κρατών μελών, για τους οίνους που παράγονται σε ένα κράτος μέλος από σταφύλια που συγκομίζονται σε άλλο κράτος μέλος, ή
- με τις λέξεις «οίνος που παράγεται στ (...) από σταφύλια που τρυγήθηκαν στ...», συνοδευόμενες από τα ονόματα των συγκεκριμένων τρίτων χωρών, για τους οίνους που παράγονται σε τρίτη χώρα από σταφύλια που συγκομίζονται σε άλλη τρίτη χώρα·
- β) για τους οίνους που αναφέρονται στις παραγράφους 4, 5 και 6 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:
- i) με τις λέξεις «οίνος του (...)», «παράγεται στ (...)», «προϊόν του (...)» ή «sekt του (...)» ή με ισοδύναμες εκφράσεις, συνοδευόμενες από το όνομα του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας όπου συγκομίζονται τα σταφύλια και στην επικράτεια του οποίου ή της οποίας οινοποιούνται,
- ii) με τις λέξεις «παράγεται στ (...)» ή με ισοδύναμη έκφραση, συνοδευόμενες από το όνομα του κράτους μέλους όπου εκτελείται η δεύτερη ζύμωση.
- γ) για τους οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, με τις λέξεις «οίνος του (...)», «παράγεται στ (...)» ή «προϊόν του (...)» ή με ισοδύναμες εκφράσεις, συνοδευόμενες από το όνομα του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας όπου συγκομίζονται τα σταφύλια και στην επικράτεια του οποίου ή της οποίας οινοποιούνται.
- Σε περίπτωση διασυννοιακής προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, επιτρέπεται να αναφέρεται μόνο το όνομα ενός ή περισσότερων κρατών μελών ή μιας ή περισσότερων τρίτων χωρών.
- β) «μείγμα από την παραγωγή δύο ή περισσότερων χωρών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας», σε περίπτωση ανάμιξης προϊόντων που έχουν παραχθεί σε δύο ή περισσότερα κράτη μέλη·
- γ) «γλεύκος παραχθέν στ (...) από σταφύλια που τρυγήθηκαν στ (...)», σε περίπτωση γλεύκους σταφυλιών που δεν παράγεται στο κράτος μέλος όπου συγκομίζονται τα χρησιμοποιούμενα σταφύλια.
3. Στην περίπτωση του Ηνωμένου Βασιλείου, το όνομα του κράτους μέλους μπορεί να αντικατασταθεί από το όνομα μιας από τις χώρες που το συναποτελούν.

Άρθρο 56

Ένδειξη του εμφιαλωτή, του παραγωγού, του εισαγωγέα και του πωλητή

1. Για την εφαρμογή του άρθρου 59 παράγραφος 1 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και του παρόντος άρθρου νοούνται ως:
- α) «εμφιαλωτής»: το φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή η ομάδα φυσικών ή νομικών προσώπων, που προβαίνει στην εμφιάλωση ή που αναθέτει για λογαριασμό του/της την εμφιάλωση·
- β) «εμφιάλωση»: η τοποθέτηση του σχετικού προϊόντος σε περιέκτες χωρητικότητας έως 60 λίτρων με σκοπό την πώληση·
- γ) «παραγωγός»: το φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή η ομάδα φυσικών ή νομικών προσώπων που προβαίνει το ίδιο ή που αναθέτει για λογαριασμό του/της τη μεταποίηση σταφυλιών, γλεύκους σταφυλιών ή οίνου σε αφρώδεις οίνους, αεριούχους αφρώδεις οίνους, αφρώδεις οίνους ποιότητας ή αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου·
- δ) «εισαγωγέας»: το φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή η ομάδα φυσικών ή νομικών προσώπων που είναι εγκατεστημένο στην Κοινότητα και αναλαμβάνει την ευθύνη της θέσης μη κοινοτικών εμπορευμάτων σε κυκλοφορία, κατά την έννοια του άρθρου 4 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92 του Συμβουλίου (1)·
- ε) «πωλητής»: το φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή η ομάδα φυσικών ή νομικών προσώπων, που δεν καλύπτεται από τον ορισμό του παραγωγού και αγοράζει και κατόπιν θίγει σε κυκλοφορία αφρώδεις οίνους, αεριούχους αφρώδεις οίνους, αφρώδεις οίνους ποιότητας ή αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου·
- στ) «διεύθυνση»: η ένδειξη της περιοχής τοπικής αυτοδιοίκησης και του κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η έδρα του εμφιαλωτή, παραγωγού, πωλητή ή εισαγωγέα.
2. Το όνομα και η διεύθυνση του εμφιαλωτή συνοδεύονται είτε
- α) από τις ενδείξεις «εμφιαλωτής» ή «εμφιάλωση από (...)»· είτε

(1) ΕΕ L 302 της 19.10.1992, σ. 1.

Η παράγραφος αυτή ισχύει με την επιφύλαξη των άρθρων 56 και 67.

2. Η ένδειξη προέλευσης που αναφέρεται στο άρθρο 59 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, στις ετικέτες γλεύκους σταφυλιών, γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή νέου οίνου που βρίσκεται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης, αναγράφεται ως εξής:

β) από ενδείξεις χρησιμοποιούμενες σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που έχουν καθοριστεί από τα κράτη μέλη, όταν οι οίνοι με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη εμφιαλώνονται:

- i) στην αμπελουργική εκμετάλλευση του παραγωγού, ή
- ii) στις εγκαταστάσεις ομάδας παραγωγών, ή
- iii) σε επιχείρηση εγκατεστημένη εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ή σε άμεση γειτνίαση με την εν λόγω οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Σε περίπτωση εμφιάλωσης φασόν, η ένδειξη του εμφιαλωτή συνοδεύεται από την ένδειξη «εμφιαλώθηκε για (...)» ή, στην περίπτωση που αναφέρεται το όνομα και η διεύθυνση του προσώπου που έχει προβεί για λογαριασμό τρίτου στην εμφιάλωση, από την ένδειξη «εμφιαλώθηκε για (...) από (...)».

Όταν η εμφιάλωση δεν εκτελείται στις εγκαταστάσεις του εμφιαλωτή, οι ενδείξεις της παρούσας παραγράφου συνοδεύονται από αναφορά τους ακριβούς τόπου εμφιάλωσης, σε περίπτωση δε που αυτός βρίσκεται σε άλλο κράτος μέλος, αναφέρεται το όνομα του εν λόγω κράτους μέλους.

Σε περίπτωση άλλων περιεκτών πλην των φιαλών, οι ενδείξεις «συσκευαστής» και «συσκευάστηκε από (...)» αντικαθιστούν τις ενδείξεις «εμφιαλωτής» και «εμφιάλωση από (...)», αντιστοίχως, εκτός εάν στη χρησιμοποιούμενη γλώσσα δεν γίνεται παρόμοια διάκριση.

3. Το όνομα και η διεύθυνση του παραγωγού ή του πωλητή συνοδεύονται από τις ενδείξεις «παραγωγός» ή «παράγεται από» και «πωλητής» ή «πωλείται από» ή ισοδύναμες εκφράσεις. Τα κράτη μέλη μπορούν να καθιστούν υποχρεωτική την ένδειξη του παραγωγού.

4. Πριν από το όνομα και τη διεύθυνση του εισαγωγέα αναγράφονται οι ενδείξεις «εισαγωγέας» ή «εισάγεται από (...)».

5. Οι ενδείξεις που αναφέρονται στις παραγράφους 2, 3 και 4 μπορούν να ομαδοποιούνται, εάν αφορούν το ίδιο φυσικό ή νομικό πρόσωπο.

Μία από τις ενδείξεις αυτές μπορεί να αντικαθίστανται από κωδικό καθοριζόμενο από το κράτος μέλος στο οποίο εδρεύει ο εμφιαλωτής, παραγωγός, εισαγωγέας ή πωλητής. Ο κωδικός συνοδεύεται από αναφορά του εν λόγω κράτους μέλους. Στην ετικέτα οίνου του οικείου προϊόντος αναγράφονται επίσης το όνομα και η διεύθυνση άλλου φυσικού ή νομικού προσώπου που συμμετέχει στην εμπορική διάθεση, πλην του εμφιαλωτή, παραγωγού, εισαγωγέα ή πωλητή που δηλώνεται με κωδικό.

6. Σε περίπτωση που το όνομα ή η διεύθυνση του εμφιαλωτή, παραγωγού, εισαγωγέα ή πωλητή αποτελείται από ή περιέχει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, αυτό αναγράφεται στην ετικέτα ως εξής:

- a) με χαρακτηριστές μεγέθους όχι μεγαλύτερου από το μισό του μεγέθους αυτών που χρησιμοποιούνται είτε για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη είτε για την κατηγορία του σχετικού αμπελοοινικού προϊόντος· ή

- β) με κωδικό, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 5 δεύτερο εδάφιο.

Τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν ποια επιλογή θα ισχύει για τα προϊόντα που παράγονται στην επικράτειά τους.

Άρθρο 57

Ένδειξη της εκμετάλλευσης

1. Οι ενδείξεις του παραρτήματος XIII που αναφέρονται σε αμπελουργική εκμετάλλευση, πλην της ένδειξης του ονόματος του εμφιαλωτή, του παραγωγού ή του πωλητή, χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, εφόσον:

- a) ο οίνος έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί από αμπελώνες τους οποίους εκμεταλλεύεται η εν λόγω εκμετάλλευση·

- β) η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου σε αυτή την εκμετάλλευση·

- γ) τα κράτη μέλη ρυθμίζουν τη χρήση των ενδείξεων του παραρτήματος XIII που τα αφορούν. Οι τρίτες χώρες θεσπίζουν τους κανόνες χρήσης που ισχύουν για τις αντίστοιχες γεωγραφικές ενδείξεις τους του παραρτήματος XIII, συμπεριλαμβανόμενων των κανόνων που έχουν καθοριστεί από αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις.

2. Το όνομα μιας αμπελουργικής εκμετάλλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άλλες επιχειρήσεις που συμμετέχουν στην εμπορία του προϊόντος μόνον εφόσον η εν λόγω επιχείρηση συμφωνεί με αυτή τη χρήση.

Άρθρο 58

Ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα

1. Οι ενδείξεις που παρατίθενται στο μέρος Α του παραρτήματος XIV του παρόντος κανονισμού και αφορούν την περιεκτικότητα σε σάκχαρα αναγράφονται στην ετικέτα των προϊόντων που προβλέπονται στο άρθρο 59 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Εάν η περιεκτικότητα των προϊόντων σε σάκχαρο, εκφραζόμενη ως φρουκτόζη και γλυκόζη (συμπεριλαμβανόμενης της σακχαρόζης), δικαιολογεί τη χρήση δύο ενδείξεων από αυτές που παρατίθενται στο μέρος Α του παραρτήματος XIV, επιλέγεται μία μόνον από τις δύο αυτές ενδείξεις.

3. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων χρήσης που περιγράφονται στο μέρος Α του παραρτήματος XIV, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν επιτρέπεται να διαφέρει κατά περισσότερο από 3 γραμμάρια ανά λίτρο από την περιεκτικότητα που αναφέρεται στην ετικέτα του προϊόντος.

Άρθρο 59

Παρεκκλίσεις

Σύμφωνα με το άρθρο 59 παράγραφος 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» μπορεί να παραλείπεται για τους οίνους που φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, εφόσον η δυνατότητα αυτή προβλέπεται στη νομοθεσία του κράτους μέλους ή στους κανόνες που ισχύουν στην ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα, συμπεριλαμβανόμενων αυτών που έχουν καθοριστεί από αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις:

α) Κύπρος:	Κουμανδάρια (Commandaria)
β) Ελλάδα:	Σάμος (Samos)
γ) Ισπανία:	Cava, Jerez, Xérès ή Sherry, Manzanilla
δ) Γαλλία:	Champagne
ε) Ιταλία:	Asti, Marsala, Franciacorta
στ) Πορτογαλία:	Madeira ή Madère, Port ή Porto

Άρθρο 60

Ειδικοί κανόνες για τον αεριούχο αφρώδη οίνο, τον αεριούχο ημιαφρώδη οίνο και τον αφρώδη οίνο ποιότητας

1. Οι ενδείξεις «αεριούχος αφρώδης οίνος» και «αεριούχος ημιαφρώδης οίνος» που αναφέρονται στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 συνοδεύονται, με χαρακτηρισμούς του ίδιου τύπου και του ίδιου μεγέθους, από τις ενδείξεις «*παρασκευαζόμενος με την προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα*» ή «*παρασκευαζόμενος με την προσθήκη ανθρακικού ανυδρίτη*», εκτός εάν στη γλώσσα που χρησιμοποιείται για την ένδειξη αυτή είναι σαφές ότι έχει προστεθεί διοξείδιο του άνθρακα.

Οι ενδείξεις «*παρασκευαζόμενος με την προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα*» ή «*παρασκευαζόμενος με την προσθήκη ανθρακικού ανυδρίτη*» αναγράφονται ακόμη και όταν έχει εφαρμογή το άρθρο 59 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, η αναφορά στην κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος μπορεί να παραλείπεται, όταν στις ετικέτες των εν λόγω οίνων περιλαμβάνεται η ένδειξη «*Sekt*».

ΤΜΗΜΑ 2

Προαιρετικές ενδείξεις

Άρθρο 61

Έτος συγκομιδής

1. Το έτος συγκομιδής που αναφέρεται στο άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 μπορεί να αναγράφεται στις ετικέτες των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 49, εφόσον τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του προϊόντος συγκομίστηκαν κατά το εν λόγω έτος. Δεν περιλαμβάνονται:

α) οι ποσότητες προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για γλύκανση, «*liqueur d'expédition*» ή «*liqueur de tirage*» ούτε

β) οι ποσότητες προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV παράγραφος 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Για τα προϊόντα που παραδοσιακά λαμβάνονται από σταφύλια που συγκομίζονται τον Ιανουάριο ή Φεβρουάριο, στην ετικέτα τους ως έτος συγκομιδής αναγράφεται το προηγούμενο ημερολογιακό έτος.

3. Τα προϊόντα χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη πληρούν επίσης τις απαιτήσεις που καθορίζονται στις παραγράφους 1 και 2 του παρόντος άρθρου και στο άρθρο 63.

Άρθρο 62

Ονόματα οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου

1. Τα αναφερόμενα στο άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ονόματα των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 49 του παρόντος κανονισμού ή τα συνώνυμά τους, μπορούν να αναγράφονται στις ετικέτες των εν λόγω προϊόντων υπό τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στα στοιχεία α) και β) του παρόντος άρθρου.

α) Για τους οίνους που παράγονται στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα, τα ονόματα των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου ή τα συνώνυμά τους είναι αυτά που περιλαμβάνονται στην ταξινόμηση των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου που αναφέρεται στο άρθρο 24 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Για τα κράτη μέλη που εξαιρούνται από την υποχρέωση ταξινόμησης όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, τα ονόματα των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου ή τα συνώνυμά τους περιλαμβάνονται στον «Διεθνή κατάλογο ποικιλιών αμπέλου και συνωνύμων τους», τον οποίο διαχειρίζεται ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (OIV).

β) Για οίνους τρίτων χωρών, οι προϋποθέσεις χρήσης των ονομάτων των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου ή των συνωνύμων τους είναι σύμφωνες με τους κανόνες που ισχύουν για τους οινοπαραγωγούς στην ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα, συμπεριλαμβανόμενων αυτών που έχουν καθοριστεί από αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις, και τα ονόματα των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου ή των συνωνύμων τους περιλαμβάνονται σε κατάλογο τουλάχιστον ενός από τους ακόλουθους οργανισμούς:

i) Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (OIV)

ii) Ένωση για την Προστασία Φυτικών Ποικιλιών (UPOV)

iii) Διεθνής Οργανισμός Φυτικών Γενετικών Πόρων (IBPGR).

γ) Για προϊόντα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη ή με γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας, τα ονόματα των οινοποιησιμων ποικιλιών αμπέλου ή τα συνώνυμά τους μπορούν να αναφέρονται υπό τους εξής όρους:

i) όταν αναφέρεται μία μόνο οινοποιησιμη ποικιλία αμπέλου ή το συνώνυμό της, τα προϊόντα έχουν παραχθεί σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % από την ποικιλία αυτή, χωρίς να υπολογίζονται:

— οι ποσότητες προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για γλύκανση, «*liqueur d'expédition*» ή «*liqueur de tirage*» και

— οι ποσότητες προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV παράγραφος 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

ii) όταν αναφέρονται περισσότερες της μίας οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου ή τα συνώνυμά τους, τα προϊόντα έχουν παραχθεί σε ποσοστό 100 % από τις ποικιλίες αυτές, χωρίς να υπολογίζονται:

— οι ποσότητες προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για γλύκανση, «*liqueur d'expédition*» ή «*liqueur de tirage*» και

— οι ποσότητες προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV παράγραφος 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Στην περίπτωση που αναφέρεται στο σημείο (ii), οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου πρέπει να αναγράφονται κατά φθίνουσα σειρά της χρησιμοποιηθείσας αναλογίας και με ισομεγέθεις χαρακτήρες.

δ) Για προϊόντα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, τα ονόματα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου, ή τα συνώνυμά τους μπορούν να αναφέρονται, εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις των στοιχείων α) ή β) και γ) της παραγράφου 1 καθώς και του άρθρου 63.

2. Όταν πρόκειται για αφρώδεις οίνους και για αφρώδεις οίνους ποιότητας, τα ονόματα ονομασίες των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται για να συμπληρωθεί η περιγραφή του προϊόντος, δηλ. «Pinot blanc», «Pinot noir», «Pinot meunier» και «Pinot gris», καθώς και οι ισοδύναμες ονομασίες στις άλλες γλώσσες της Κοινότητας, μπορούν να αντικαθίστανται από το συνώνυμο «Pinot».

3. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 42 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, τα ονόματα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και τα συνώνυμά τους που παρατίθενται στο μέρος Α του παραρτήματος XV του παρόντος κανονισμού και αποτελούνται από ή περιέχουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα προϊόντος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη ή με γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας, μόνον εάν έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες που ίσχυαν την 11η Μαΐου 2002 ή την ημερομηνία προσχώρησης του κράτους μέλους, εφόσον αυτή είναι μεταγενέστερη.

4. Τα ονόματα των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και τα συνώνυμά τους που παρατίθενται στο μέρος Β του παραρτήματος XV του παρόντος κανονισμού και τα οποία εν μέρει περιέχουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη και αναφέρονται απευθείας στο γεωγραφικό στοιχείο της εν λόγω προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα μόνο προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη ή με γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας.

Άρθρο 63

Ειδικοί κανόνες για τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου και τα έτη συγκομιδής για οίνους χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη

1. Τα κράτη μέλη ορίζουν την ή τις αρμόδιες αρχές που είναι επιφορτισμένες με την εξασφάλιση της πιστοποίησης που προβλέπεται στο άρθρο 60 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, σύμφωνα με τα κριτήρια που καθορίζονται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1).

(1) ΕΕ L 165 της 30.4.2004, σ. 1.

2. Η πιστοποίηση του οίνου, σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας του, εξασφαλίζεται από:

- την ή αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στην παράγραφο 1· ή
- έναν ή περισσότερους οργανισμούς ελέγχου, κατά την έννοια του άρθρου 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 5) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004, που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων σύμφωνα με τα κριτήρια του άρθρου 5 του εν λόγω κανονισμού.

Η ή οι αρχές που αναφέρονται στην παράγραφο 1 παρέχουν επαρκή εγγύα αντικειμενικότητας και αμεροληψίας και διαθέτουν το ειδικευμένο προσωπικό και τους πόρους που απαιτούνται για την εκτέλεση των καθηκόντων τους.

Οι οργανισμοί πιστοποίησης που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο στοιχείο β) πληρούν το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 45011 ή τον οδηγό ISO/IEC Guide 65 (γενικές απαιτήσεις για τους οργανισμούς οι οποίοι προβαίνουν στην πιστοποίηση προϊόντων) και, από την 1η Μαΐου 2010, είναι διαπιστευμένοι σύμφωνα με το πρότυπο αυτό ή τον οδηγό αυτόν.

Το κόστος της πιστοποίησης αυτής βαρύνει τους επιχειρηματίες που υπόκεινται σε αυτή.

3. Κατά τη διαδικασία πιστοποίησης που προβλέπεται στο άρθρο 60 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εξασφαλίζονται στοιχεία διοικητικού χαρακτήρα από τα οποία αποδεικνύεται ότι οι ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα του ή των σχετικών οίνων και αφορούν την ή τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου και το έτος συγκομιδής είναι αληθείς.

Επιπροσθέτως, τα κράτη μέλη παραγωγής μπορούν να αποφασίσουν ότι μπορεί να εκτελείται:

- οργανοληπτική εξέταση του οίνου με αντικείμενο την οσμή και τη γεύση, και σε ανώνυμα δείγματα, για να επαληθευτεί ότι τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του οίνου οφείλονται στην ή στις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιήθηκαν·
- αναλυτική εξέταση, σε περίπτωση οίνου παρασκευαζόμενου από μία μόνο οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου.

Η διαδικασία πιστοποίησης εκτελείται από την ή τις αρμόδιες αρχές ή από τον ή τους φορείς ελέγχου που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2, στο κράτος μέλος παραγωγής.

Η πιστοποίηση εκτελείται με:

- τυχαίους ελέγχους βασισμένους σε ανάλυση κινδύνου· ή
- δειγματοληψία· ή
- συστηματικό έλεγχο.

Στην περίπτωση των τυχαίων ελέγχων, αυτοί βασίζονται σε πρόγραμμα ελέγχου που έχει προκαθοριστεί από την ή τις αρχές και καλύπτει διάφορα στάδια της παραγωγής του προϊόντος. Το πρόγραμμα ελέγχου είναι γνωστό στις επιχειρήσεις. Τα κράτη μέλη επιλέγουν τυχαία τον ελάχιστο αριθμό επιχειρήσεων που υποβάλλονται στον έλεγχο αυτό.

Στην περίπτωση των ελέγχων με δειγματοληψία, τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν, μέσω του αριθμού, του είδους και της συχνότητας των ελέγχων αυτών, ότι είναι αντιπροσωπευτικοί για το σύνολο της επικράτειάς τους και αντιστοιχούν στην ποσότητα των αμπελοοινικών προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ή κατέχονται με σκοπό την εμπορία τους.

Οι τυχαίοι έλεγχοι μπορούν να συνδυάζονται με δειγματοληψία.

4. Όσον αφορά το άρθρο 60 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, τα κράτη μέλη παραγωγής εξασφαλίζουν ότι οι παραγωγοί των ελεγχόμενων οίνων έχουν λάβει έγκριση από το κράτος μέλος όπου πραγματοποιείται η παραγωγή.

5. Όσον αφορά τον έλεγχο, συμπεριλαμβανόμενης της ιχνηλασιμότητας, τα κράτη μέλη παραγωγής εξασφαλίζουν ότι εφαρμόζεται ο τίτλος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 555/2008 και ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 606/2009.

6. Όσον αφορά τους διαμεθοριακούς οίνους που αναφέρονται στο άρθρο 60 παράγραφος 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η πιστοποίηση μπορεί να εκτελεστεί από οποιαδήποτε από τις αρχές των οικείων κρατών μελών.

7. Για οίνους παραγόμενους σύμφωνα με το άρθρο 60 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν να χρησιμοποιούν την ένδειξη «ποικιλιακός οίνος» συνοδευόμενη από τα ονόματα:

- α) του ή των ενδιαφερομένων κρατών μελών·
- β) της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου.

Για οίνους χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη ή γεωγραφική ένδειξη παραγόμενους σε τρίτες χώρες, οι οποίοι φέρουν σε ετικέτες το όνομα μιας ή περισσότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου ή το έτος τρύγου, οι τρίτες χώρες μπορεί να επιτρέψουν τη χρήση της ένδειξης «ποικιλιακός οίνος» συνοδευόμενη από το ή τα ονόματα της ή των ενδιαφερόμενων τρίτων χωρών.

Σε περίπτωση αναγραφής των ονομάτων του ή των κρατών μελών ή τρίτων χωρών, δεν εφαρμόζεται το άρθρο 55 του παρόντος κανονισμού.

8. Οι παράγραφοι 1 έως 6 εφαρμόζονται σε προϊόντα παραγόμενα από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί το έτος 2009 και κατόπιν.

Άρθρο 64

Ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα

1. Εκτός αντιθέτων διατάξεων του άρθρου 58 του παρόντος κανονισμού, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη ως φρουκτόζη και γλυκόζη, όπως προβλέπεται στο μέρος Β του παραρτήματος XIV, μπορεί να αναγράφεται στην ετικέτα των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Όταν η περιεκτικότητα των προϊόντων σε σάκχαρα δικαιολογεί τη χρήση δύο ενδείξεων από αυτές που παρατίθενται στο μέρος Β του παραρτήματος XIV του παρόντος κανονισμού, επιλέγεται μία μόνον από τις δύο αυτές ενδείξεις.

3. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων χρήσης που περιγράφονται στο μέρος Β του παραρτήματος XIV του παρόντος κανονισμού, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν επιτρέπεται να διαφέρει κατά περισσότερο από 1 γραμμάριο ανά λίτρο από την περιεκτικότητα που αναφέρεται στην ετικέτα του προϊόντος.

4. Η παράγραφος 1 δεν ισχύει για προϊόντα που αναφέρονται στις παραγράφους 3, 8 και 9 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, εφόσον τα κράτη μέλη ή οι τρίτες χώρες ρυθμίζουν τις προϋποθέσεις χρήσης της ένδειξης της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Άρθρο 65

Ένδειξη των κοινοτικών συμβόλων

1. Τα κοινοτικά σύμβολα που αναφέρονται στο άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 μπορούν να εμφανίζονται στις ετικέτες των οίνων, όπως προβλέπεται στο παράρτημα V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής⁽¹⁾. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 59, οι ενδείξεις «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ» και «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ» οι οποίες περιλαμβάνονται στα σύμβολα δύναται να αντικατασταθούν από τις ισοδύναμες ενδείξεις σε άλλη επίσημη κοινοτική γλώσσα, όπως προβλέπεται στο προαναφερόμενο παράρτημα.

2. Όταν τα κοινοτικά σύμβολα ή οι ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εμφανίζονται στην ετικέτα προϊόντος, συνοδεύονται από την αντίστοιχη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη.

Άρθρο 66

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

1. Σύμφωνα με το άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, οι οίνοι που διατίθενται στην κοινοτική αγορά μπορούν να φέρουν ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής όπως, μεταξύ άλλων, αυτές που προβλέπονται στις παραγράφους 2, 3, 4, 5 και 6 του παρόντος άρθρου.

2. Οι ενδείξεις που παρατίθενται στο παράρτημα XVI είναι οι μόνες που μπορούν να χρησιμοποιούνται για τον χαρακτηρισμό οίνου που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη ή γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας και ο οποίος έχει υποστεί ζύμωση, ωριμάσει ή παλαιωθεί σε ξύλινο περιέκτη. Τα κράτη μέλη και οι τρίτες χώρες μπορούν, ωστόσο, να καθορίσουν άλλες ενδείξεις, ισοδύναμες με αυτές που καθορίζονται στο παράρτημα XVI για τους συγκεκριμένους οίνους.

Η χρήση μίας από τις ενδείξεις που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο επιτρέπεται όταν ο οίνος έχει παλαιωθεί σε ξύλινο περιέκτη σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανόνες, ακόμη και όταν η παλαιώση συνεχίζεται σε άλλον τύπο περιέκτη.

Οι ενδείξεις που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή οίνου ο οποίος έχει παραχθεί με χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός, ακόμη και εάν η τεχνική αυτή έχει συνδυαστεί με τη χρήση ενός ή περισσότερων ξύλινων περιεκτών.

3. Η ένδειξη «ζύμωση στη φιάλη» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για την περιγραφή των αφρωδών οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή με γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας ή των αφρωδών οίνων ποιότητας, εφόσον:

- α) το προϊόν έγινε αφρώδες με δεύτερη αλκοολική ζύμωση μέσα σε φιάλη·

⁽¹⁾ ΕΕ L 369 της 23.12.2006, σ. 1.

- β) η διάρκεια της διεργασίας παραγωγής, που περιλαμβάνει την παλαίωση στην επιχείρηση παραγωγής, υπολογιζόμενη από την έναρξη της ζύμωσης που απαιτείται για να γίνει το προϊόν βάσεως («cuvée») αφρώδες, δεν ήταν μικρότερη των εννέα μηνών·
- γ) η διάρκεια της ζύμωσης που απαιτείται για να καταστεί το προϊόν βάσεως αφρώδες και η διάρκεια παραμονής του προϊόντος βάσεως επί της οινολάσης ήταν τουλάχιστον ενενήντα ημέρες και
- δ) το προϊόν αποχωρίστηκε από την οινολάση με διήθηση κατά τη μέθοδο της μετάγγισης ή με εκπωμάτιση και εξώθηση.

4. Οι ενδείξεις «ζύμωση στη φιάλη με παραδοσιακή μέθοδο» ή «παραδοσιακή μέθοδος» ή «κλασική μέθοδος» ή «παραδοσιακή κλασική μέθοδος» μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για την περιγραφή αφρωδών οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας ή των αφρωδών οίνων ποιότητας, εφόσον το προϊόν:

- α) έγινε αφρώδες με δεύτερη αλκοολική ζύμωση μέσα στη φιάλη·
- β) παρέμεινε χωρίς διακοπή σε επαφή με την οινολάση για εννέα τουλάχιστον μήνες στην ίδια επιχείρηση, από τη στιγμή της σύστασης του προϊόντος βάσεως·
- γ) αποχωρίστηκε από την οινολάση με εκπωμάτιση και εξώθηση.

5. Η ένδειξη «Crémant» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για λευκούς ή ερυθρωπούς («rosé») αφρώδεις οίνους ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή με γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας εφόσον:

- α) τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά·
- β) οι οίνοι παρασκευάζονται από γλεύκος λαμβανόμενο με σύνθλιψη σταφυλιών ακέραιων ή χωρίς μίσχο· η λαμβανόμενη ποσότητα γλεύκους δεν υπερβαίνει τα 100 λίτρα ανά 150 χιλιόγραμμα σταφυλιών·
- γ) η μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου δεν υπερβαίνει τα 150 mg/l·
- δ) η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 50 g/l·
- ε) οι οίνοι πληρούν τις απαιτήσεις της παραγράφου 4 και
- στ) με την επιφύλαξη του άρθρου 67, η ένδειξη «Crémant» αναγράφεται στις ετικέτες των αφρωδών οίνων ποιότητας, σε συνδυασμό με το όνομα της γεωγραφικής ενότητας στην οποία βασίζεται η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της συγκεκριμένης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της γεωγραφικής ένδειξης τρίτης χώρας.

Τα σημεία α) και στ) δεν έχουν εφαρμογή για παραγωγούς που έχουν στην κατοχή τους εμπορικά σήματα τα οποία περιέχουν την ένδειξη «crémant» και έχουν καταχωριστεί πριν την 1η Μαρτίου 1986.

6. Οι αναφορές στη βιολογική παραγωγή των σταφυλιών διέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 834/2007 του Συμβουλίου (1).

(1) ΕΕ L 189 της 20.7.2007, σ. 1.

Άρθρο 67

Όνόματα γεωγραφικών ενότητων μικρότερων ή μεγαλύτερων από την περιοχή στην οποία βασίζεται η ονομασία προέλευσης ή η γεωγραφική ένδειξη και αναφορές στη γεωγραφική περιοχή

1. Όσον αφορά το άρθρο 60 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και με την επιφύλαξη των άρθρων 55 και 56 του παρόντος κανονισμού, το όνομα μιας γεωγραφικής ενότητας και αναφορές στη γεωγραφική περιοχή μπορούν να εμφανίζονται μόνο στις ετικέτες οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη ή με γεωγραφική ένδειξη τρίτης χώρας.

2. Για τη χρήση του ονόματος γεωγραφικής ενότητας μικρότερης από την περιοχή στην οποία βασίζεται η ονομασία προέλευσης ή η γεωγραφική ένδειξη, ορίζεται με ακρίβεια η περιοχή την οποία καλύπτει η εν λόγω γεωγραφική ενότητα. Τα κράτη μέλη δύνανται να θεσπίσουν κανόνες σχετικά με τη χρήση αυτών των γεωγραφικών ενότητων. Τουλάχιστον 85 % των σταφυλιών από τα οποία έχει παραχθεί ο οίνος προέρχονται από αυτήν την μικρότερη γεωγραφική ενότητα. Το υπόλοιπο 15 % των σταφυλιών προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της σχετικής ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης.

Σε περίπτωση κατατεθέντων εμπορικών σημάτων ή εμπορικών σημάτων τα οποία έχουν καθιερωθεί με τη χρήση πριν την 11η Μαΐου 2002 και περιέχουν ή αποτελούνται από το όνομα γεωγραφικής ενότητας μικρότερης από την περιοχή στην οποία βασίζονται η ονομασία προέλευσης ή η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη και οι αναφορές στη γεωγραφική περιοχή των οικείων κρατών μελών, τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν να μην εφαρμόζουν τις απαιτήσεις της τρίτης και τέταρτης φράσης του πρώτου εδαφίου.

3. Τα ονόματα γεωγραφικών ενότητων μικρότερων ή μεγαλύτερων από την περιοχή στην οποία βασίζονται η ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη και οι αναφορές στη γεωγραφική περιοχή αποτελούνται από:

- α) τοποθεσία ή ομάδα τοποθεσιών·
- β) περιοχή τοπικής αυτοδιοίκησης ή μέρος αυτής·
- γ) αμπελουργική υποπεριοχή ή τμήμα αυτής,
- δ) διοικητική περιοχή.

ΤΜΗΜΑ 3

Κανόνες για ορισμένα ειδικά σχήματα φιαλών και συστήματα πωματισμού και συμπληρωματικές διατάξεις των κρατών μελών παραγωγής

Άρθρο 68

Προϋποθέσεις χρήσης ορισμένων ειδικών σχημάτων φιαλών

Για να συμπεριληφθεί στον κατάλογο των ειδικών τύπων φιαλών που παρατίθεται στο παράρτημα XVII, ένας τύπος φιάλης πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) να χρησιμοποιείται αποκλειστικά, πραγματικά και παραδοσιακά τα τελευταία εικοσιπέντε έτη για οίνο που φέρει συγκεκριμένη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη και

- β) η χρήση του να φέρνει στη μνήμη των καταναλωτών έναν οίνο που φέρει συγκεκριμένη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη.

Το παράρτημα XVII ορίζει τις προϋποθέσεις που διέπουν τη χρήση των αναγνωρισμένων ειδικών τύπων φιαλών.

Άρθρο 69

Κανόνες παρουσίασης ορισμένων προϊόντων

1. Μόνο ο αφρώδης οίνος, ο αφρώδης οίνος ποιότητας και ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου διατίθενται στην αγορά ή εξάγονται σε γυάλινες φιάλες τύπου «αφρωδών οίνων» πωματισμένες με:

- α) για φιάλες ονομαστικού όγκου μεγαλύτερου από 0,20 λίτρα: πώμα σε σχήμα μανιταριού από φελλό ή άλλο υλικό που επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, το οποίο συγκρατείται με πρόσδεση, καλύπτεται ενδεχομένως με καψύλλιο και επενδύεται με φύλλο που καλύπτει το πώμα και ολόκληρο το λαιμό της φιάλης ή ένα μέρος του·
- β) για φιάλες με περιεχόμενο ονομαστικού όγκου μικρότερου από 0,20 λίτρα ή ίσου: κάθε άλλο κατάλληλο σύστημα πωματισμού.

2. Τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν ότι οι απαιτήσεις που καθορίζονται στην παράγραφο 1 ισχύουν για:

- α) προϊόντα τα οποία παραδοσιακά εμφιαλώνονται σε φιάλες αυτού του είδους και τα οποία:
- αναφέρονται στο άρθρο 25 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008,
 - αναφέρονται στις παραγράφους 7, 8 και 9 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008,
 - αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1601/1991⁽¹⁾ του Συμβουλίου, ή
 - έχουν αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μέχρι 1,2 % vol·
- β) άλλα προϊόντα πλην αυτών που αναφέρονται στο στοιχείο α) εφόσον δεν παραπλανούν τους καταναλωτές όσον αφορά το πραγματικό είδος του προϊόντος.

Άρθρο 70

Συμπληρωματικές διατάξεις των κρατών μελών παραγωγής για την επισήμανση και την παρουσίαση

1. Για οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη που παράγονται στην επικράτεια των κρατών μελών, οι ενδείξεις που αναφέρονται στα άρθρα 61, 62 και 64 έως 67 μπορούν να καταστούν υποχρεωτικές, να απαγορευθούν ή να περιοριστούν όσον αφορά τη χρήση τους, με την επιβολή αυστηρότερων προϋποθέσεων από αυτές που προβλέπονται στο παρόν κεφάλαιο, μέσω των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν αυτούς τους οίνους.

⁽¹⁾ ΕΕ L 149 της 14.6.1991, σ. 1.

2. Όσον αφορά τους οίνους χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη που παράγονται στην επικράτεια τους, τα κράτη μέλη μπορούν να καταστήσουν υποχρεωτική την αναγραφή των ενδείξεων που αναφέρονται στα άρθρα 64 και 66.

3. Για σκοπούς ελέγχου, τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν να ορίσουν και να ρυθμίσουν άλλες ενδείξεις εκτός από αυτές που αναφέρονται στο άρθρο 59 παράγραφος 1 και στο άρθρο 60 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 για οίνους παραγόμενους στην επικράτεια τους.

4. Για σκοπούς ελέγχου, τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν να καταστήσουν εφαρμοστέα τα άρθρα 58, 59 και 60 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 για οίνους που εμφιαλώνονται στην επικράτεια τους αλλά δεν έχουν ακόμη διατεθεί στην αγορά ούτε εξαχθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΓΕΝΙΚΈΣ, ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΈΣ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΈΣ ΔΙΑΤΆΞΕΙΣ

Άρθρο 71

Ονομασίες οίνων προστατευόμενες δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999

1. Η Επιτροπή σημειώνει στα έγγραφα που λαμβάνει από τα κράτη μέλη δυνάμει του άρθρου 51 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, σχετικά με ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 51 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού, την ημερομηνία παραλαβής τους και τον αριθμό πρωτοκόλλου.

Το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος λαμβάνει απόδειξη παραλαβής που αναφέρει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

- τον αριθμό του φακέλου·
- τον αριθμό των εγγράφων που παραλήφθηκαν και
- την ημερομηνία παραλαβής των εγγράφων.

Η ημερομηνία υποβολής των εγγράφων στην Επιτροπή είναι η ημερομηνία κατά την οποία τα έγγραφα καταχωρίζονται στο μητρώο αλληλογραφίας της Επιτροπής.

2. Κάθε απόφαση ανάκλησης της προστασίας μιας ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 λαμβάνεται από την Επιτροπή βάσει των εγγράφων που έχει στη διάθεσή της δυνάμει του άρθρου 51 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού.

Άρθρο 72

Προσωρινή επισήμανση

1. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 65 του παρόντος κανονισμού, οι οίνοι που φέρουν ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη η οποία πληροί τις απαιτήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 38 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, επισημειώνονται σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου IV του παρόντος κανονισμού.

2. Όταν η Επιτροπή αποφασίζει να μην παράσχει προστασία σε ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη δυνάμει του άρθρου 41 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, οι οίνοι που επισημαίνονται σύμφωνα με την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου αποσύρονται από την αγορά ή λαμβάνουν νέα επισήμανση σύμφωνα με το κεφάλαιο IV του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 73

Μεταβατικές διατάξεις

1. Οι ονομασίες οίνων που έχουν αναγνωρισθεί από τα κράτη μέλη ως ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις έως την 1η Αυγούστου 2009 και δεν έχουν δημοσιευθεί από την Επιτροπή δυνάμει του άρθρου 54 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 ή του άρθρου 28 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 753/2002, υπόκεινται στη διαδικασία του άρθρου 51 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

2. Κάθε τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν ονομασίες οίνων οι οποίες προστατεύονται δυνάμει του άρθρου 51 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή ονομασίες οίνων οι οποίες δεν προστατεύονται δυνάμει του άρθρου 51 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, η οποία έχει υποβληθεί στο κράτος μέλος το αργότερο μέχρι την 1η Αυγούστου 2009, υπόκειται στη διαδικασία του άρθρου 51 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, εφόσον έχει εκδοθεί απόφαση έγκρισης από το κράτος μέλος και έχει κοινοποιηθεί στην Επιτροπή, το αργότερο μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 2011, ο τεχνικός φάκελος που προβλέπεται στο άρθρο 35 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 14 Ιουλίου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

3. Τα κράτη μέλη που δεν έχουν θεσπίσει τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για τη συμμόρφωση με το άρθρο 38 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 έως την 1η Αυγούστου 2009, το πράττουν έως την 1η Αυγούστου 2010. Εν τω μεταξύ, τα άρθρα 9, 10, 11 και 12 εφαρμόζονται, τηρουμένων των αναλογιών, ως η «προκαταρκτική εθνική διαδικασία» που αναφέρεται στο άρθρο 38 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 στα εν λόγω κράτη μέλη.

4. Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά ή επισημαίνονται πριν την 31η Δεκεμβρίου 2010 και οι οποίοι είναι σύμφωνοι με τις σχετικές διατάξεις που ισχύουν πριν την 1η Αυγούστου 2009, μπορούν να κυκλοφορούν στο εμπόριο έως την εξάντληση των αποθεμάτων.

Άρθρο 74

Κατάργηση

Οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 1607/2000 και (ΕΚ) αριθ. 753/2002 καταργούνται.

Άρθρο 75

Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Αυγούστου 2009.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας)

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση

Αριθμός πρωτοκόλλου
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Απών

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου

Ενδιάμεσος φορέας

— Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)

— Αρχή τρίτης χώρας (*)

[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)

Πλήρης διεύθυνση (διευθύνσεις) (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου

Ονομασία προς καταχώριση

— Ονομασία προέλευσης (*)

— Γεωγραφική ένδειξη (*)

[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Αποδεικτικά στοιχεία για την παροχή προστασίας στην τρίτη χώρα

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

[σε χωριστό φύλλο]

Προδιαγραφές προϊόντος

Αριθμός σελίδων

Όνομα υπογράφοντος (υπογραφόντων)

Υπογραφή (υπογραφές)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας)

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση

Αριθμός πρωτοκόλλου
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αιτών

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)

Υπηκοότητα

Ενδιάμεσος φορέας

— Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)

— Αρχή τρίτης χώρας (*)
 [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)

Πλήρης διεύθυνση (διευθύνσεις) (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Όνομα προς καταχώριση

— Ονομασία προέλευσης (*)

— Γεωγραφική ένδειξη (*)
 [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Περιγραφή του οίνου(οίνων) ⁽¹⁾

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) ⁽²⁾, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη

Ειδικές οινολογικές πρακτικές ⁽³⁾

Οριοθετημένη περιοχή

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή ⁽⁴⁾

Άλλες προϋποθέσεις ⁽³⁾

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

⁽¹⁾ Συμπεριλαμβανόμενης αναφοράς στα προϊόντα που καλύπτονται από το άρθρο 33 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

⁽²⁾ Άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

⁽³⁾ Προαιρετικό

⁽⁴⁾ Περιγράφεται η ιδιαιτερότητα του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής και ο αιτιώδης σύνδεσμος μεταξύ των δύο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΝΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας)

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η ένσταση

Αριθμός πρωτοκόλλου
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Υποβάλλων ένσταση

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου

Ενδιάμεσος φορέας

— Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)

— Αρχή τρίτης χώρας (προαιρετικό) (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)

Πλήρης διεύθυνση (διευθύνσεις) (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Ονομασία κατά της οποίας υποβάλλεται η ένσταση

— Ονομασία προέλευσης (*)

— Γεωγραφική ένδειξη (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Προγενέστερα δικαιώματα

— Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (*)

— Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (*)

— Εθνική γεωγραφική ένδειξη (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Ονομασία

Αριθμός καταχώρισης

Ημερομηνία καταχώρισης (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)

— Εμπορικό σήμα

Σήμα

Κατάλογος προϊόντων και υπηρεσιών

Αριθμός καταχώρισης

Ημερομηνία καταχώρισης

Χώρα προέλευσης

Φήμη/αναγνωρισιμότητα (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Λόγοι ένστασης

— Άρθρο 42 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008

— Άρθρο 42 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008

- Άρθρο 43 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008
- Άρθρο 45 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)
- Άρθρο 45 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)
- Άρθρο 45 παράγραφος 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)
- Άρθρο 45 παράγραφος 2 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Εξήγηση του λόγου ή των λόγων

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας)

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση:

Αριθμός πρωτοκόλλου
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Ενδιάμεσος φορέας

— Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)

— Αρχή τρίτης χώρας (προαιρετικό) (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)

Πλήρης διεύθυνση (διευθύνσεις) (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Τηλέφωνο, φαξ, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Ονομασία

— Ονομασία προέλευσης (*)

— Γεωγραφική ένδειξη (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Επικεφαλίδα των προδιαγραφών που μεταβάλλεται με την τροποποίηση

Προστατευόμενη ονομασία (*)

Περιγραφή του προϊόντος (*)

Οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιήθηκαν(*)

Γεωγραφική περιοχή (*)

Απόδοση ανά εκτάριο (*)

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιήθηκαν(*)

Δεσμός (*)

Ονόματα και διευθύνσεις των αρχών ελέγχου (*)

Άλλη (*)

[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Τροποποίηση

— Τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος που δεν συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου (*)

Τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος που συνεπάγεται τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

— Ήσσονος σημασίας τροποποίηση (*)

— Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Επεξήγηση της τροποποίησης

Τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο

[σε χωριστό φύλλο]

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΑΙΤΗΣΗ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας):

Συντάκτης της αίτησης ανάκλησης

Αριθμός πρωτοκόλλου
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου

Όνομασία που αμφισβητείται

— Ονομασία προέλευσης (*)

— Γεωγραφική ένδειξη (*)

[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Έννομο συμφέρον του συντάκτη της αίτησης

Δήλωση του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας

Λόγοι ανάκλησης

— Άρθρο 34 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 34 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο η) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

— Άρθρο 35 παράγραφος 2 στοιχείο θ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Τεκμηρίωση του ή των λόγων

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΑΙΤΗΣΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΣΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας)

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση

Αριθμός πρωτοκόλλου
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αιτών

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, φαξ, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Ενδιάμεσος φορέας

— Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)

— Αρχή τρίτης χώρας (*)

[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)

Πλήρης διεύθυνση (διευθύνσεις) (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Ονομασία προς καταχώριση

Αποδεικτικά στοιχεία για την παροχή προστασίας στην τρίτη χώρα

Κατηγορίες προϊόντος

[σε χωριστό φύλλο]

Προδιαγραφές προϊόντος

Αριθμός σελίδων

Όνομα του υπογράφοντος (υπογραφόντων)

Υπογραφή (υπογραφές)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΑΙΤΗΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας):

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση

Αριθμός πρωτοκόλλου
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αιτών

Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους (*)

Αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας (*)

Αντιπροσωπευτική επαγγελματική οργάνωση (*)
 [(*) διαγράφονται οι περιττές ενδείξεις]

Διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Νομική οντότητα (μόνο στην περίπτωση αντιπροσωπευτικής επαγγελματικής οργάνωσης)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Ονομασία

Παραδοσιακή ένδειξη σύμφωνα με το άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)

Παραδοσιακή ένδειξη σύμφωνα με το άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)
 [(*) διαγράφονται οι περιττές ενδείξεις]

Γλώσσα

— Άρθρο 31 στοιχείο α) (*)

— Άρθρο 31 στοιχείο β) (*)
 [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Κατάλογος προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης ή γεωγραφικών ενδείξεων

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

Ορισμός

Αντίγραφο των κανόνων

[επισυνάπτεται]

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

ΕΝΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας):

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η ένσταση

Αριθμός πρωτοκόλλου
 [συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Υποβάλλον ένσταση

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Ενδιάμεσος φορέας

— Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)

— Αρχή τρίτης χώρας (προαιρετικό) (*)
 [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)

Πλήρης διεύθυνση (διευθύνσεις) (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Παραδοσιακή ένδειξη κατά της οποίας υποβάλλεται η ένσταση

Προγενέστερα δικαιώματα

— Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (*)

— Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (*)

— Εθνική γεωγραφική ένδειξη (*)
 [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Ονομασία

Αριθμός καταχώρισης

Ημερομηνία καταχώρισης (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)

— Εμπορικό σήμα

Σήμα

Κατάλογος προϊόντων και υπηρεσιών

Αριθμός καταχώρισης

Ημ/νία καταχώρισης

Χώρα προέλευσης

Φήμη/αναγνωρισιμότητα (*)
 [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Λόγοι ένστασης

— Άρθρο 31 (*)

— Άρθρο 35 (*)

— Άρθρο 40 παράγραφος 2 στοιχείο α) (*)

- Άρθρο 40 παράγραφος 2 στοιχείο β) (*)
- Άρθρο 40 παράγραφος 2 στοιχείο γ) (*)
- Άρθρο 41 παράγραφος 3 (*)
- Άρθρο 42 παράγραφος 1 (*)
- Άρθρο 42 παράγραφος 2 (*)
- Άρθρο 54 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]

Εξήγηση του ή των λόγων

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΧ

ΑΙΤΗΣΗ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας):

Συντάκτης της αίτησης ανάκλησης

Αριθμός πρωτοκόλλου
[συμπληρώνεται από την Επιτροπή]

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση ανάκλησης

Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου

Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)

Υπηκοότητα

Τηλέφωνο, τηλεομοιοτυπία, διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου

Αμφισβητούμενη παραδοσιακή ένδειξη

Έννομο συμφέρον του συντάκτη της αίτησης

Δήλωση του κράτους μέλους ή της τρίτης χώρας

Λόγοι ανάκλησης

- Άρθρο 31 (*)
- Άρθρο 35 (*)
- Άρθρο 40 παράγραφος 2 στοιχείο α) (*)
- Άρθρο 40 παράγραφος 2 στοιχείο β) (*)
- Άρθρο 40 παράγραφος 2 στοιχείο γ) (*)
- Άρθρο 41 παράγραφος 3 (*)
- Άρθρο 42 παράγραφος 1 (*)
- Άρθρο 42 παράγραφος 2 (*)
- Άρθρο 54 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 (*)
[() διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]*

Τεκμηρίωση του ή των λόγων

Όνομα του υπογράφοντος

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Χ

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 51 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 2



[ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΚΟΥΣ]

—

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 30
ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 2 ΚΑΙ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΤΟΥΣ

Τρίτη χώρα	Όνομα της αντιπροσωπευτικής επαγγελματικής οργάνωσης	Μέλη της αντιπροσωπευτικής επαγγελματικής οργάνωσης
— Νότιος Αφρική	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA) — Ένωση Παραγωγών Αλκοολωμένων Οίνων Νοτίου Αφρικής)	— 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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΙ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 40

Παραδοσιακές ενδείξεις	Γλώσσα	Οίνοι ⁽¹⁾	Σύνοψη ορισμού/όρων χρήσης ⁽²⁾	Σχετικές τρίτες χώρες
------------------------	--------	----------------------	---	-----------------------

ΜΕΡΟΣ Α — Παραδοσιακές ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008

ΒΕΛΓΙΟ

Appellation d'origine contrôlée	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 4)	Παραδοσιακές ενδείξεις χρησιμοποιούμενες αντί της «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Ολλανδικά	ΠΟΠ (1, 4)		
Landwijn	Ολλανδικά	ΠΓΕ (1)	Παραδοσιακές ενδείξεις χρησιμοποιούμενες αντί της «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη»	
Vin de pays	Γαλλικά	ΠΓΕ (1)		

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Гарантирано наименование за произход (ΓΗΠ) (<i>guaranteed appellation of origin</i>)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1, 3, 4)	Παραδοσιακές ενδείξεις χρησιμοποιούμενες αντί των «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» ή «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» 14 Απριλίου 2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ΓΚΗΠ) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Βουλγαρικά	ΠΓΕ (1, 3, 4)		

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Τσεχικά	ΠΟΠ (4)	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής· η παραγωγή του οίνου που μεταποιείται σε αφρώδη οίνο ποιότητας παραγόμενο σε συγκεκριμένη περιοχή συντελέστηκε εντός της αμπελουργικής ζώνης· στην καθορισμένη ζώνη, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.
Jakostní víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου είχαν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 15° NM, η συγκομιδή και η παραγωγή του οίνου, πλην της εμφιάλωσης, συντελέστηκαν εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.
Jakostní víno odrůdové	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα, γλεύκος ή οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες ή με ανάμειξη οίνων ποιότητας, τριών το μέγιστο ποικιλιών.
Jakostní víno známkové	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα, γλεύκος ή πιθανώς από οίνο παραγόμενο από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες.
Jakostní víno s přívláskem, συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα ή γλεύκος, πιθανώς από οίνο ο οποίος έχει παραχθεί από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής ή επιμέρους περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· ο οίνος παρήχθη από σταφύλια, των οποίων η προέλευση, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η πυκνότητα και, εφόσον είναι αναγκαίο, η ποικιλία ή το μείγμα ποικιλιών ή η μόλυνση με μύκητα <i>Botrytis cinerea</i> P. υπό μορφή ευγενούς σήψης ελέγχθηκαν από την Επιθεώρηση και πληρούν τις απαιτήσεις για τον συγκεκριμένο τύπο οίνου ποιότητας με μνείες, ή με την ανάμειξη οίνων ποιότητας με μνείες· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής· ο οίνος χαρακτηρίστηκε από την Επιθεώρηση ως οίνος ποιότητας με μία από τις ακόλουθες μνείες: — «Kabinetní víno»: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 19° NM, — «Pozdní sběr»: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 21° NM, — «Výběr z hroznů»: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 24° NM, — «Výběr z bobulí»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 27° NM, — «Výběr z cibéb»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη, ή από υπερώριμες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 32° NM, — «Ledové víno»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που συγκομίζονται σε μέγιστη θερμοκρασία - 7 °C και, στη διάρκεια της συγκομιδής και της μεταποίησης, παραμένουν κατεψυγμένα ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM, — «Slámové víno»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που αποθηκεύονται πριν από τη μεταποίηση πάνω σε άχυρα ή ψάθες και, εφόσον είναι αναγκαίο, αναρτώνται σε αεριζόμενο χώρο για ελάχιστο διάστημα τριών μηνών και το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM.
Pozdní sběr	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου είχαν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 21° NM, η συγκομιδή και η παραγωγή του οίνου, πλην της εμφιάλωσης, συντελέστηκαν εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.

<p>Víno s přívláskem, συνοδευόμενη από τη μνεία:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z ciběb — Ledové víno — Slámové víno 	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	<p>Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα ή γλεύκος, πιθανώς οίνος ο οποίος έχει παραχθεί από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής ή επιμέρους περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· ο οίνος παρήχθη από σταφύλια των οποίων η προέλευση, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η πυκνότητα και, εφόσον είναι αναγκαίο, η ποικιλία ή το μείγμα ποικιλιών ή η μόλυνση με μύκητα <i>Botrytis cinerea</i> P. υπό μορφή ευγενούς σήψης ελέγχθηκαν από την Επιθεώρηση και πληρούν τις απαιτήσεις για το συγκεκριμένο τύπο οίνου ποιότητας με μνείες, ή με την ανάμειξη οίνων ποιότητας με μνείες ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής· ο οίνος χαρακτηρίστηκε από την Επιθεώρηση ως οίνος ποιότητας με μία από τις ακόλουθες μνείες:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Kabinetní víno»: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 19° NM, — «Pozdní sběr»: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 21° NM, — «Výběr z hroznů»: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 24° NM, — «Výběr z bobulí»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 27° NM, — «Výběr z ciběb»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη, ή από υπερώριμες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 32° NM, — «Ledové víno»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που συγκομίζονται σε μέγιστη θερμοκρασία – 7 °C και, στη διάρκεια της συγκομιδής και της μεταποίησης, παραμένουν κατεψυγμένα ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM, — «Slámové víno»: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που αποθηκεύονται πριν από τη μεταποίηση πάνω σε άχυρα ή ψάδες και, εφόσον είναι αναγκαίο, αναρτώνται σε αεριζόμενο χώρο για ελάχιστο διάστημα τριών μηνών και το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM. 	
Jakostní líkérové víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (3)	<p>Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται από τους οικείους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· η παραγωγή συντελέστηκε εντός της συγκεκριμένης αμπελοργικής ζώνης, στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.</p>	
Zemské víno	Τσεχικά	ΠΓΕ (1)	<p>Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται στην Τσεχική Δημοκρατία και είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνου ποιότητας στη συγκεκριμένη περιοχή ή από ποικιλίες συμπεριλαμβανόμενες στον κατάλογο ποικιλιών που παρατίθεται στον κανονισμό εφαρμογής· μπορεί να επισημανθεί μόνο με την γεωγραφική ένδειξη που προβλέπεται στον κανονισμό εφαρμογής· για την παραγωγή του οίνου με γεωγραφική ένδειξη μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα σταφύλια από τα οποία έχει παραχθεί ο οίνος και τα οποία έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 14° NM και συγκομίζονται εντός της γεωγραφικής ενότητας· ο οίνος φέρει τη γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο και πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής· απαγορεύεται η χρήση του ονόματος γεωγραφικής ενότητας διαφορετικής από αυτήν που προβλέπεται από τον κανονισμό εφαρμογής.</p>	
Víno originální certifikace (VOC ή V.O.C.)	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	<p>Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του οίνου πρέπει να ταυτίζεται με την αμπελοργική ζώνη ή να είναι μικρότερη από αυτήν· ο παραγωγός πρέπει να είναι μέλος της ένωσης που είναι εξουσιοδοτημένη να χορηγεί την ονομασία οίνου με την αρχική πιστοποίηση σύμφωνα με τη νομοθεσία· ο οίνος ανταποκρίνεται τουλάχιστον στις απαιτήσεις ποιότητας που αφορούν τον οίνο ποιότητας σύμφωνα με τη νομοθεσία αυτή· ο οίνος πληροί τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στην απόφαση σχετικά με την άδεια χορήγησης της ονομασίας οίνου με την αρχική πιστοποίηση· κατά τα λοιπά, ο οίνος πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις που προβλέπονται στη νομοθεσία αυτή για συγκεκριμένους τύπους οίνου.</p>	

ΔΑΝΙΑ

Regional vin	Δανέζικα	ΠΓΕ (1, 3, 4)	<p>Οίνος ή αφρώδης οίνος παραγόμενος στη Δανία σύμφωνα με τους κανόνες της εθνικής νομοθεσίας. Ο «τοπικός οίνος» πρέπει να έχει υποβληθεί σε οργανοληπτική και αναλυτική εξέταση. Το είδος και ο χαρακτήρας του απορρέουν εν μέρει από την περιοχή παραγωγής, τα χρησιμοποιούμενα σταφύλια και την τεχνολογία του αμπελοργού και οινοπαραγωγού.</p>	
--------------	----------	------------------	---	--

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beereauslese — Trockenbeereauslese — Eiswein	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Γενική κατηγορία οίνων με ειδικές μνείες, οι οποίοι παράγονται από γλεύκος με ορισμένη ελάχιστη πυκνότητα, χωρίς να υποβληθούν σε εμπλουτισμό (με προσθήκη ζάχαρης ή συμπυκνωμένου γλεύκους)-η ένδειξη συνοδεύεται από μία από τις ακόλουθες μνείες: — (Kabinett): Οίνος πρώτης ποιότητας με ειδικές μνείες (Prädikatsweine)· οι οίνοι Kabinett είναι λεπτοί και ελαφροί, με περιεκτικότητα σε σάκχαρα μεταξύ 67 και 85 βαθμούς Öchsle αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· — (Spätlese): Οίνος ποιότητας με ειδική μνεία, του οποίου η πυκνότητα γλεύκους κυμαίνεται από 76 έως 95 βαθμούς Öchsle, αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται όψιμα και να έχουν ωριμάσει πλήρως· οι οίνοι Spätlese έχουν έντονο άρωμα (όχι απαραίτητως γλυκό)· — (Auslese): Παράγονται από επιλεγμένα σταφύλια που έχουν ωριμάσει πλήρως και μπορούν να συμπυκνώνονται από <i>botrytis cinerea</i> και των οποίων η πυκνότητα γλεύκους κυμαίνεται από 85 έως 100 βαθμούς Öchsle, αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· — (Beereauslese): Παράγονται από ειδικά επιλεγμένες ρώγες που έχουν ωριμάσει πλήρως, υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα χάρη στον <i>botrytis cinerea</i> (ευγενής σήψη)· ως επί το πλείστον συγκομίζονται μετά την πάροδο της κανονικής συγκομιδής. Η πυκνότητα γλεύκους κυμαίνεται μεταξύ 110 και 125 βαθμούς Öchsle, αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· οίνοι εξαιρετικά γλυκοί και μακρού χρόνου διατήρησης· — (Trockenbeereauslese): Οίνοι ποιότητας ανωτάτου επιπέδου με μνείες (Prädikatswein), των οποίων η ποιότητα γλεύκους υπερβαίνει τους 150 βαθμούς Öchsle. Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας παράγονται από προσεκτικά επιλεγμένα υπερώριμα σταφύλια των οποίων ο χυμός συμπυκνώθηκε από τον <i>botrytis cinerea</i> (ευγενής σήψη). Οι ρώγες είναι παραμορφωμένες όπως της σταφίδας. Οι οίνοι που προκύπτουν παρουσιάζουν πλούσια γλυκύτητα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο· — (Eiswein): Ο Eiswein πρέπει να παράγεται από σταφύλια που συγκομίζονται κατά την περίοδο έντονου παγετού με θερμοκρασίες κάτω των - 7 βαθμών Κελσίου και συνθλιβονται όσο ακόμη είναι παγωμένα· μοναδικός οίνος ανωτέρας ποιότητας με εξαιρετικά υψηλές συγκεντρώσεις σε γλυκύτητα και οξύτητα	
Qualitätswein, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, ο οποίος έχει υποβληθεί σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση και πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών (πυκνότητα γλεύκους/βαθμοί Öchsle)	
Qualitätslikörwein, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος λικέρ ποιότητας, από καθορισμένες περιοχές, ο οποίος έχει υποβληθεί σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση και πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών (πυκνότητα γλεύκους/βαθμοί Öchsle)	
Qualitätspierwein, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία b.A. (Qualitätspierwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ (8)	Ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, ο οποίος έχει υποβληθεί σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση και πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών (πυκνότητα γλεύκους/βαθμοί Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ (4)	Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές	
Landwein	Γερμανικά	ΠΓΕ (1)	Ανώτερος οίνος λόγω της ελαφρώς υψηλότερης πυκνότητας του γλεύκους του	
Winzersekt (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Αφρώδης οίνος ποιότητας παραγόμενος σε συγκεκριμένες αμπελουργικές ζώνες από σταφύλια που συγκομίζονται στην ίδια αμπελουργική εκμετάλλευση με αυτή στην οποία ο παραγωγός οινοποιεί τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας παραγόμενων σε συγκεκριμένη αμπελουργική ζώνη· ισχύει επίσης για τις ομάδες παραγωγών.	

(*) Η ένδειξη «Qualitätswein mit Prädikat» επιτρέπεται για μεταβατική περίοδο που λήγει στις 31 Δεκεμβρίου 2010.

(**) Δεν ζητείται προστασία για τις ενδείξεις «Sekt», «Likörwein» και «Pierwein»

ΕΛΛΑΔΑ

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Ελληνικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 15, 16)	Η ονομασία μιας περιοχής ή μιας συγκεκριμένης τοποθεσίας η οποία έχει αναγνωριστεί με διοικητική πράξη, για να περιγράψει οίνους που πληρούν τους ακόλουθους όρους: — παράγονται από σταφύλια εκλεκτών ποικιλιών αμπέλου του είδους <i>Vitis vinifera</i> τα οποία προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική αυτή ζώνη και η παραγωγή τους πραγματοποιείται εντός της ζώνης — παράγονται από σταφύλια αμπελώνων χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων — η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες (Ν.Δ. 243/1969 και Ν.Δ 427/76 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής)
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Ελληνικά	ΠΟΠ (3, 15)	Οι οίνοι «Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη — ΟΠΕ» πρέπει να πληρούν απαραίτητως τους όρους των οίνων «Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας — ΟΠΑΠ» και επιπλέον: — παράγονται από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων, χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων που καλλιεργούνται σε εδάφη κατάλληλα για την παραγωγή οίνων ποιότητας — πληρούν συγκεκριμένους όρους όσον αφορά στο σύστημα κλάδεσης των αμπελώνων και την ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (Ν.Δ. 243/1969 και Ν.Δ 427/76 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής)
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Ελληνικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι που ανήκουν στην κατηγορία «Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη» ή «Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» και επιπλέον πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: — προέρχονται από γλεύκος με αρχικό φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12 % vol, — έχουν αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15 % vol και όχι ανώτερο από 22 % vol, — έχουν ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17,5 % vol. [Ν.Δ. 212/1982 «Αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Σάμος ελεγχόμενη»]
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Ελληνικά	ΠΟΠ (3, 15, 16)	Οίνοι που ανήκουν στην κατηγορία οίνων «Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενη» ή «Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» και επιπλέον πληρούν τους ακόλουθους όρους: — παράγονται από σταφύλια που έχουν αφηθεί στον ήλιο ή τη σκιά — παράγονται χωρίς την προσθήκη γλεύκους, συμπυκνωμένου γλεύκους, αλκοόλης ή αποστάγματος — έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17 % vol (ή 300 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο) (Π.Δ. 212/1982 περί αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως Σάμος ελεγχόμενη)
Ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Ελληνικά	ΠΠΕ (1)	Οίνοι που παράγονται αποκλειστικά στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας και επιπλέον: — προκειμένου για τους οίνους με ονομασία κατά παράδοση Ρετσίνα παράγονται από γλεύκος σταφυλιών επεξεργασμένο με ρητίνη Πεύκης Χαλεπίου και — προκειμένου για τους οίνους με ονομασία κατά παράδοση Βερντέα παράγονται από σταφύλια αμπελώνων της νήσου Ζακύνθου και πληρούν συγκεκριμένους όρους σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες σταφυλιών, τις στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων και την περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα. (Π.Δ. 514/1979 περί παραγωγής, ελέγχου και προστασίας των ρητινιτών οίνων και Υ.Α. 397779/92 περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Βερντέα Ονομασία κατά Παράδοση Ζακύνθου»)
Τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Ελληνικά	ΠΠΕ (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Η ένδειξη που αναφέρεται σε μια περιοχή ή μια συγκεκριμένη τοποθεσία η οποία έχει αναγνωριστεί με διοικητική πράξη, για να περιγράψει οίνους που πληρούν τους ακόλουθους όρους: — έχουν συγκεκριμένη ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που οφείλονται στην εν λόγω προέλευσή του — τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική αυτή ζώνη και η παραγωγή τους πραγματοποιείται εντός της ζώνης — προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου συνιστώμενες ή/και επιτρεπόμενες για την περιοχή — παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε εδάφη κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια, με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις — έχουν συγκεκριμένο — κατά περίπτωση- φυσικό και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο (Κ.Υ.Α. 392169/1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων, όπως τροποποιήθηκε με την Κ.Υ.Α. 321813/2007)

ΙΣΠΑΝΙΑ

Denominación de origen (DO)	Ισπανικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Όνομα περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου που έχει αναγνωριστεί διοικητικά για να χαρακτηρίζει οίνους οι οποίοι πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — έχουν παρασκευαστεί εντός της περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου με σταφύλια προερχόμενα από αυτό το έδαφος, — χαιρούν εξαιρετικής εκτίμησης στο εμπόριο λόγω της προέλευσής τους και — η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται, βασικά ή αποκλειστικά, στα γεωγραφικά στοιχεία, στα οποία συμπεριλαμβάνονται οι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	Χιλή
Denominación de origen calificada (DOCa)	Ισπανικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Επιπλέον των απαιτήσεων που είναι αναγκαίες για την απόδοση της «denominación de origen», η «denominación de origen calificada» πληροί επίσης τις ακόλουθες: — έχει παρέλθει τουλάχιστον δεκαετία από την αναγνώριση ως «denominación de origen», — τα προστατευόμενα προϊόντα διατίθενται στο εμπόριο εμφιαλωμένα αποκλειστικά από καταχωρισμένα οινοποιεία εγκατεστημένα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και — η περιοχή που θεωρείται κατάλληλη για την παραγωγή οίνων που δικαιούνται να τους αποδοθεί η εν λόγω ονομασία προέλευσης οριοθετείται χαρτογραφικά από κάθε δήμο ή κοινότητα. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Ισπανικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Οίνος που έχει παρασκευαστεί εντός της περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου με σταφύλια προερχόμενα από αυτό το έδαφος και του οποίου η ποιότητα, η φήμη ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται στον ανθρώπινο ή στον γεωγραφικό παράγοντα ή και στους δύο αυτούς παράγοντες, κατά την έννοια ότι αφορούν την παραγωγή του σταφυλιού, την παραγωγή του οίνου ή την παλαιώσή του. Οι οίνοι αυτοί ταυτοποιούνται με την αναγραφή της ένδειξης «vino de calidad de», ακολουθούμενη από το όνομα της περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	
Vino de pago	Ισπανικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Αυτή η ένδειξη δηλώνει τόπο ή αγροτική τοποθεσία που, χάρη στα ιδιαίτερα εδαφικά χαρακτηριστικά και το μικροκλίμα τους, διαφοροποιούνται και διακρίνονται από τις γειτονικές περιοχές και που το όνομά τους συνδέεται παραδοσιακά και αναγνωρισμένα με την καλλιέργεια αμπελώνων από τους οποίους λαμβάνονται οίνοι με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και ιδιότητες και των οποίων η μέγιστη έκταση περιορίζεται από τους κανόνες που έχουν καθοριστεί από την αρμόδια διοικητική αρχή σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε περιοχής. Η έκτασή τους δεν μπορεί να ισούται ή να υπερβαίνει την έκταση καμίας από τις κοινότητες στο έδαφος της οποίας βρίσκονται (ή τα εδάφη, όταν πρόκειται για περισσότερες της μίας). Θεωρείται ότι υφίσταται αναγνωρισμένος δεσμός με την αμπελοκαλλιέργεια εάν το όνομα του «pago» (τόπου) ήταν το συνήθως χρησιμοποιούμενο στις εμπορικές συναλλαγές για τους οίνους που προέρχονται από τον τόπο αυτό για ελάχιστο χρονικό διάστημα πέντε ετών. Όλα τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή «vino de pago» πρέπει να προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται στον εν λόγω «pago» και ο οίνος να παράγεται, αποθηκεύεται και, στην περίπτωση αυτή, να παλαιώνεται χωριστά από άλλους οίνους. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	
Vino de pago calificado	Ισπανικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Στην περίπτωση όπου το σύνολο του «pago» περιλαμβάνεται στην έκταση που καλύπτει μια «denominación de origen calificada», μπορεί να χαρακτηριστεί ως «vino de pago calificado» και ο οίνος που παράγεται εκεί θα χαρακτηρίζεται πάντοτε ως «de pago calificado», εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις που ισχύουν για τους οίνους με «denominación de origen calificada» και έχει καταχωριστεί. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	

Vino de la tierra	Ισπανικά	ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Απαιτήσεις για τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης «vino de la tierra», συνοδευόμενης από γεωγραφική ένδειξη: 1. Στη ρύθμιση των γεωγραφικών ενδείξεων προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 πρέπει να εξετάζονται, τουλάχιστον, οι εξής πτυχές: α) κατηγορία ή κατηγορίες οίνου στις οποίες εφαρμόζεται η ένδειξη· β) όνομα της γεωγραφικής ένδειξης που πρέπει να χρησιμοποιείται· γ) συγκεκριμένα όρια της γεωγραφικής περιοχής· δ) ένδειξη των ποικιλιών σταφυλιού που πρέπει να χρησιμοποιούνται· ε) Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος κατόγκο των διαφόρων τύπων οίνου που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη· στ) αξιολόγηση ή αναφορά των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών· ζ) το σύστημα ελέγχου που ισχύει για τους οίνους, το οποίο πρέπει να εφαρμόζεται από δημόσιο ή ιδιωτικό φορέα. 2. Η χρήση γεωγραφικής ένδειξης για τον χαρακτηρισμό οίνου προερχόμενου από μίγμα οίνων οι οποίοι έχουν παραχθεί από σταφύλια που συγκομίζονται σε διαφορετικές περιοχές παραγωγής είναι αποδεκτή, εφόσον τουλάχιστον το 85 % του οίνου προέρχεται από την περιοχή παραγωγής της οποίας φέρει το όνομα. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· διάταγμα 1126/2003)	
Vino dulce natural	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	[Παράρτημα III, σημείο Β(6) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής]	
Vino Generoso	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	[Παράρτημα III, σημείο Β(8) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής]	Χιλή
Vino Generoso de licor	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	[Παράρτημα III, σημείο Β(10) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής]	

ΓΑΛΛΙΑ

Appellation d'origine contrôlée	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Όνομα τοποθεσίας που χρησιμοποιείται για το χαρακτηρισμό προϊόντος το οποίο προέρχεται από την εν λόγω τοποθεσία, έχει ποιότητα ή χαρακτηριστικά που οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά σε ένα ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· το προϊόν διαθέτει δεόντως αναγνωρισμένη φήμη και η παραγωγή του υπόκειται σε συμφωνημένες διαδικασίες, οι οποίες περιλαμβάνουν την έγκριση των ενδιαφερομένων μερών, τον έλεγχο των συνθηκών παραγωγής και τον έλεγχο των προϊόντων.	Αλγερία
Appellation 606/2009 contrôlée	Γαλλικά			Ελβετία
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Γαλλικά			Τυνησία
Vin doux naturel	Γαλλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος παρασκευαζόμενος με αδρανοποίηση του γλεύκους, δηλαδή με αναστολή της αλκοολικής ζύμωσης μέσω προσθήκης ουδέτερης αλκοόλης οίνου. Η διεργασία αυτή έχει στόχο την αύξηση του αλκοολικού τίτλου του οίνου με διατήρηση του μεγαλύτερου τμήματος των φυσικών σακχάρων του σταφυλιού. Αναλόγως του τύπου του παραγόμενου «vin doux naturel» (λευκός, ερυθρός ή ροζέ), η αδρανοποίηση εκτελείται σε συγκεκριμένη φάση της αλκοολικής ζύμωσης, με ή χωρίς διαβροχή.	
Vin de pays	Γαλλικά	ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Οίνοι με γεωγραφικές ενδείξεις που εξατομικεύονται με την προσθήκη της γεωγραφικής προέλευσης (έννοια της εδαφικότητας). Ο οίνος που χαρακτηρίζεται ως «vin de pays» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή παραγωγής της οποίας φέρει το όνομα. Συμμορφώνεται με αυστηρούς όρους παραγωγής που είναι καθορισμένοι με διάταγμα, όπως η μέγιστη απόδοση, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος, οι ποικιλίες σταφυλιού και αυστηροί αναλυτικοί κανόνες.	

ΙΤΑΛΙΑ

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	«Ως ονομασία προέλευσης των οίνων νοείται το γεωγραφικό όνομα μιας αμπελουργικής ζώνης με ιδιαίτερη παραγωγή, το οποίο χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό ενός προϊόντος ποιότητας και φήμης, του οποίου τα χαρακτηριστικά οφείλονται στον φυσικό περιβάλλον και τον ανθρώπινο παράγοντα». Αυτή η διάταξη νόμου προβλέπει, για τις ιταλικές ονομασίες οίνων, την ειδική παραδοσιακή ένδειξη «D.O.C.» με την οποία διασαφηνίζεται η προαναφερθείσα έννοια της παραδοσιακής και δηλωτικής εξαιρετικής ποιότητας ονομασίας προέλευσης. [Νόμος αριθ. 164 της 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Γερμανικά		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Ο ορισμός της είναι όμοιος με τον ορισμό της D.O.C., αλλά περιέχει επίσης την λέξη «garantita» (εγγυημένη), επομένως αποδίδεται σε οίνους εκλεκτούς οι οποίοι φέρουν την ένδειξη D.O.C. επί πενταετία τουλάχιστον. Διατίθενται στο εμπόριο σε περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 5 λίτρων και φέρουν κρατικό σήμα ταυτοποίησης που αποτελεί την μεγαλύτερη εγγύηση για τους καταναλωτές. [Νόμος αριθ. 164 της 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Γερμανικά		
Vino dolce naturale	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3, 11, 15)	Παραδοσιακή ένδειξη χρησιμοποιούμενη για την περιγραφή και τον χαρακτηρισμό ορισμένων οίνων που προέρχονται από λιαστά σταφύλια, τα οποία περιέχουν ένα ορισμένο επίπεδο αζύμων σακχάρων παραγόμενων από τα σταφύλια, χωρίς διεργασία εμπλουτισμού. Η χρήση της ένδειξης επιτρέπεται με ειδικά διατάγματα που αφορούν τους διάφορους οίνους.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Ιταλικά	ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Αποκλειστικά ιταλική ένδειξη η οποία προβλέπεται από τον νόμο αριθ. 164 της 10ης Φεβρουαρίου 1992 για να χαρακτηρίσει ιταλικούς οίνους με γεωγραφική ένδειξη, των οποίων ο ειδικός χαρακτήρας και το επίπεδο ποιότητας οφείλονται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής των σταφυλιών.
Landwein	Γερμανικά		
Vin de pays	Γαλλικά		

ΚΥΠΡΟΣ

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Ελληνικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Χαρακτηρίζει τους οίνους με ΠΟΠ Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ. 4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ. 3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ. 3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Ελληνικά	ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Χαρακτηρίζει τους οίνους με ΠΓΕ Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ. 3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

Crémant de Luxembourg	Γαλλικά	ΠΟΠ (4)	[Κανονισμός της Κυβέρνησης της 4ης Ιανουαρίου 1991] Τα κύρια πρότυπα παραγωγής που πρέπει να τηρούνται είναι τα εξής: — τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και επιλέγονται ειδικά για την παραγωγή του Crémant· — το προϊόν βάσης (cuvée) πληροί τα ποιοτικά πρότυπα που ισχύουν για τους οίνους ποιότητας· — ο οίνος προέρχεται από γλεύκος λαμβανόμενο με πίεση αέριων σταφυλιών, όσον αφορά τους λευκούς ή ερυθρούς αφρώδεις οίνους, η ποσότητα δε γλεύκους που λαμβάνεται δεν υπερβαίνει τα 100 λίτρα ανά 150 kg σταφυλιών· — Υποβάλλεται σε ζύμωση στη φιάλη με την παραδοσιακή μέθοδο· — η μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου δεν υπερβαίνει τα 150 mg/l· — η ελάχιστη πίεση διοξειδίου του άνθρακα είναι τουλάχιστον 4 ατμόσφαιρες σε θερμοκρασία 20 °C· — η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη από 50 g/l.
-----------------------	---------	------------	--

<p>Marque nationale, συνοδευόμενη από τη μνεία:</p> <ul style="list-style-type: none"> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée 	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 4)	<p>(Οίνοι):</p> <p>Η ένδειξη «marque nationale» (εθνική σφραγίδα) των οίνων με την ονομασία «Moselle luxembourgeoise» θεσπίστηκε με τον κανονισμό της κυβέρνησης της 12ης Μαρτίου 1935. Η ένδειξη «marque nationale — appellation contrôlée», σε ορθογώνια ετικέτα που επικολλάται στο πίσω μέρος της φιάλης, πιστοποιεί ότι η παραγωγή και η ποιότητα του οίνου ελέγχονται από το κράτος. Οι ετικέτες χορηγούνται από την κρατική υπηρεσία για το «Marque nationale». Η ονομασία αυτή αποδίδεται μόνο στους οίνους προελεύσεως Λουξεμβούργου, οι οποίοι δεν έχουν αναμειχθεί με ξένους οίνους και πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία. Για να φέρουν το σήμα αυτό οι οίνοι πρέπει υποχρεωτικά να διατίθενται στο εμπόριο εμφιαλωμένοι και τα χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή τους σταφύλια να συγκομίζονται και οινοποιούνται αποκλειστικά στην εθνική περιοχή παραγωγής. Οι εν λόγω οίνοι υποβάλλονται συστηματικά σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις.</p> <p>(Αφρώδεις οίνοι):</p> <p>Η ένδειξη «marque nationale» των αφρώδων οίνων του Λουξεμβούργου θεσπίστηκε με τον κανονισμό της Κυβέρνησης της 18ης Μαρτίου 1988 και εγγυάται ότι ο αφρώδης οίνος:</p> <ul style="list-style-type: none"> — λαμβάνεται αποκλειστικά από οίνους κατάλληλους για την παραγωγή οίνων ποιότητας του λουξεμβουργιανού Μοζέλα· — πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που έχουν καθοριστεί από την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία· — υποβάλλεται σε κρατικό έλεγχο.
--	---------	---------------	--

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Minőségi bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Σημαίνει «οίνος ποιότητας» και χαρακτηρίζει του οίνους με ΠΟΠ
Védett eredetű bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Χαρακτηρίζει τους οίνους προστατευόμενης προέλευσης
Tájbor	Ουγγρικά	ΠΓΕ (1)	Σημαίνει «τοπικός οίνος» και χαρακτηρίζει του οίνους με ΠΓΕ

ΜΑΛΤΑ

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Μαλτέζικα	ΠΟΠ (1)	[Government Gazette no. 17965 της 5ης Σεπτεμβρίου 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Μαλτέζικα	ΠΓΕ (1)	[Government Gazette no. 17965 της 5ης Σεπτεμβρίου 2006]

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

Landwijn	Ολλανδικά	ΠΓΕ (1)	Οίνος παραγόμενος στις Κάτω Χώρες από σταφύλια που συγκομίζονται στην επικράτειά τους. Το όνομα της επαρχίας όπου συγκομίζονται τα σταφύλια επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος αυτού του οίνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5 % vol. Για την παραγωγή αυτού του οίνου στις Κάτω Χώρες πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται σε εθνικό κατάλογο
----------	-----------	------------	---

ΑΥΣΤΡΙΑ

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Λατινικά	ΠΟΠ (1)	Οι προϋποθέσεις για αυτούς τους οίνους ποιότητας (για παράδειγμα, χρησιμοποιούμενες ποικιλίες, γεύση, αλκοολικός τίτλος) καθορίζονται από περιφερειακή επιτροπή.
Prädikatswein ή Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία:</i> — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οι οίνοι αυτοί είναι οίνοι ποιότητας και ορίζονται κυρίως βάσει της φυσικής περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα και των συνθηκών του τρύγου. Δεν επιτρέπονται ο εμπλουτισμός και η γλύκανση. Ausbruch/Ausbruchwein: Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια προσβεβλημένα από βοτρυτή, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW): για τη βελτίωση της εξαγωγής των ουσιών που περιέχονται στα σταφύλια επιτρέπεται η προσθήκη νωπού γλεύκου ή οίνου. Auslese/Auslesewein: Οίνοι από αυστηρά επιλεγμένα σταφύλια ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Οίνοι από επιλεγμένα σταφύλια υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρυτή, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 17° KMW. Schilfwein, Strohwwein: Τα σταφύλια πρέπει να αποθηκεύονται και να ξηραίνονται με φυσικό τρόπο, πάνω σε ψάδες ή άχυρα, επί τουλάχιστον 3 μήνες πριν την πίεση· η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα πρέπει να είναι 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Οίνοι από σταφύλια προσβεβλημένα, κατά το μεγαλύτερο μέρος τους, από βοτρυτή, που έχουν ξηρανθεί με φυσικό τρόπο, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 30° KMW. Eiswein: Οίνοι από σταφύλια που έχουν παγώσει με φυσικό τρόπο κατά τη διάρκεια του τρύγου και της πίεσης, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 25° KMW.
Qualitätswein ή Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα και από ορισμένες ποικιλίες ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 15° KMW και μέγιστης απόδοσης 6 750 l/ha. Οι οίνοι αυτοί μπορούν να πωλούνται μόνο εάν φέρουν αριθμό ελέγχου οίνου ποιότητας.
Landwein	Γερμανικά	ΠΓΕ (1)	Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα και από ορισμένες ποικιλίες, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 14° KMW και μέγιστης απόδοσης 6 750 l/ha

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Denominação de origem (D.O.)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 8)	Γεωγραφική ονομασία περιοχής ή συγκεκριμένου τόπου ή παραδοσιακή ονομασία, συνδεδεμένη ή μη με γεωγραφική προέλευση, που χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό ή τον προσδιορισμό προϊόντος το οποίο παράγεται από σταφύλια προερχόμενα από αυτήν την περιοχή ή τον συγκεκριμένο τόπο και έχει ποιότητα ή χαρακτηριστικά οφειλόμενα κυρίως ή αποκλειστικά σε ένα ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· η παραγωγή του προϊόντος πραγματοποιείται εντός αυτής της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής ή ζώνης. [Νομοθετικό διάταγμα αριθ. 212/2004, της 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 8)	Η επισήμανση των προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα στα οποία μπορεί να αποδοθεί ονομασία προέλευσης επιτρέπεται να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις: «Denominação de Origem Controlada» ή «DOC». [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 8)	Όνομα χώρας ή περιφέρειας ή συγκεκριμένου τόπου ή παραδοσιακή ονομασία, συνδεδεμένη ή μη με γεωγραφική προέλευση, που χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό ή τον προσδιορισμό αμπελοοινικού προϊόντος, το οποίο παράγεται κατά 85 % από σταφύλια που συγκομίζονται στην περιοχή αυτή, στην περίπτωση συγκεκριμένου τόπου ή περιφέρειας· η φήμη, η ειδική ποιότητα ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος μπορούν να αποδοθούν σε αυτήν τη γεωγραφική προέλευση και η παραγωγή του πραγματοποιείται εντός αυτής της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής ή περιφέρειας. [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.8.2004]
Vinho doce natural	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος πλούσιος σε σάκχαρα, παραγόμενος από σταφύλια όψιμης συγκομιδής ή προσβεβλημένα από ευγενή σήψη. [Portaria αριθ. 166/1986 της 26.6.1986]

Vinho generoso	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οι οίνοι λικέρ που παράγονται παραδοσιακά στις οριοθετημένες περιοχές Douro, Madeira, Setúbal και Carcavelos και φέρουν, αντιστοίχως, τις ονομασίες «vino di Porto» ή «Porto» και τις μεταφράσεις τους στις άλλες γλώσσες, «vino di Madeira», «vino di Madera», «Madeira» ή «Madera» και τις μεταφράσεις τους στις άλλες γλώσσες, «Moscatel de Setúbal» ή «Setúbal» και «Carcavelos». [Decreto-Lei αριθ. 166/1986 της 26.6.1986]
Vinho regional	Πορτογαλικά	ΠΓΕ (1)	Η επισήμανση των αμπελοοικινών προϊόντων που μπορούν να φέρουν γεωγραφική ένδειξη επιτρέπεται να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις: «Vinho Regional» ή «Vinho da Região de». [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.8.2004]

ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>συνοδευόμενη από τη μνεία:</i> — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Ρουμανικά	ΠΟΠ (1, 3, 8, 15, 16)	Οι οίνοι που φέρουν ονομασία προέλευσης είναι οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια τα οποία προέρχονται από οριοθετημένες περιοχές, χαρακτηριζόμενες από εδαφοκλιματικές συνθήκες και έκθεση στον ήλιο ευνοϊκές για την ποιότητα της συγκομιδής, και πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: α) τα σταφύλια από τα οποία παράγεται ο οίνος προέρχονται αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη οριοθετημένη περιοχή· β) η παραγωγή πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή· γ) η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του οίνου οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· δ) οι οίνοι προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου που ανήκουν στο είδος <i>Vitis vinifera</i> . Αναλόγως του σταδίου ωρίμασης των σταφυλιών και των ποιοτικών χαρακτηριστικών τους κατά τη συγκομιδή, οι οίνοι που φέρουν ονομασία προέλευσης ταξινομούνται ως εξής: α) DOC — CMD — οίνος με φέρε ονομασία προέλευσης, προερχόμενος από σταφύλια πλήρως ωριμασμένα κατά τη συγκομιδή· β) DOC — CT — οίνος με φέρε ονομασία προέλευσης, προερχόμενος από σταφύλια όψιμης συγκομιδής· γ) DOC — CIB — οίνος με ονομασία προέλευσης, προερχόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται αφού έχουν υποστεί ευγενή σήψη.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Ρουμανικά	ΠΟΠ (5, 6)	Οι αφρώδεις οίνοι που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης παράγονται από ποικιλίες αμπέλου που συνιστώνται για αυτόν τον τύπο παραγωγής, καλλιεργούμενες σε οριοθετημένους αμπελώνες στους οποίους ο οίνος παράγεται και χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του τελικού προϊόντος μέχρι τη διάθεσή του στο εμπόριο, αποκλειστικά εντός της επιτρεπόμενης περιοχής.
Vin cu indicație geografică	Ρουμανικά	ΠΓΕ (1, 4, 9, 15, 16)	Οι οίνοι που φέρουν γεωγραφική ένδειξη παράγονται από σταφύλια συγκομιζόμενα σε συγκεκριμένους αμπελώνες οριοθετημένων περιοχών και πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: α) διαθέτουν ιδιαίτερη ποιότητα, φήμη ή χαρακτηριστικά αποδιδόμενα στη συγκεκριμένη γεωγραφική τους προέλευση· β) παράγονται από σταφύλια τα οποία προέρχονται σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή· γ) η παραγωγή τους περιορίζεται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή· δ) οι οίνοι προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου του είδους <i>Vitis vinifera</i> ή από διασταύρωση μεταξύ του εν λόγω είδους και άλλων ειδών του γένους <i>Vitis</i> . Ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 9,5 % vol για τους οίνους που παράγονται στην αμπελοργική ζώνη Β και τουλάχιστον 10,0 % vol για τους οίνους που παράγονται στις αμπελοργικές ζώνες Γ και ΙΙΙ. Ο ολικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 % vol.

ΣΛΟΒΕΝΙΑ

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Mlado vino	Σλοβενικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος προερχόμενος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια με φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol (9,5 % vol στη ζώνη ΓΠ) και μέγιστη απόδοση 8 000 l/ha. Η αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση είναι υποχρεωτική.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Σλοβενικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι πρώτης και δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης, με ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10 % vol· ο ολικός αλκοολικός τίτλος του προϊόντος βάσης δεν πρέπει να είναι κατώτερος από 9 % vol.
Penina	Σλοβενικά		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Σλοβενικά	ΠΟΠ (1)	Οι προϋποθέσεις για αυτούς τους οίνους ποιότητας καθορίζονται από τους κανόνες του υπουργείου βάσει λεπτομερούς έκθεσης εμπειρογνώμονα (για παράδειγμα, ποικιλίες, περιεκτικότητα σε αλκοόλη, απόδοση, κλπ.)
Renome	Σλοβενικά		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία: — Pozna trgatav — Izbor — Jagodni izbor — Suh i jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Σλοβενικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 83 βαθμών Oechsle και μέγιστης απόδοσης 8 000 l/ha. Δεν επιτρέπονται ο εμπλουτισμός, η γλύκανση και η αύξηση ή η μείωση της οξύτητας. Η αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση είναι υποχρεωτική. Pozna trgatav: οίνοι από υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρυτή σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 92° βαθμών Oechsle. Izbor: οίνοι από υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρυτή σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 108° βαθμών Oechsle. Jagodni izbor: οίνοι από επιλεγμένα, υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρυτή σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 128° βαθμών Oechsle. Suh i jagodni izbor: οίνοι από επιλεγμένα, υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρυτή σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 154° βαθμών Oechsle. Ledeno vino: τα σταφύλια πρέπει να έχουν παγώσει με φυσικό τρόπο κατά τη διάρκεια της συγκομιδής και της πίεσης και να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 128° Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): παλαιωμένος οίνος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 83° βαθμών Oechsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): τα σταφύλια πρέπει να αποθηκεύονται και να ξηραίνονται με φυσικό τρόπο πάνω σε ψάδες ή άχυρα πριν υποβληθούν σε πίεση.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Σλοβενικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι πρώτης και δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης, με ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10,5 % vol· ο ολικός αλκοολικός τίτλος του προϊόντος βάσης δεν πρέπει να είναι κατώτερος από 9,5 % vol.
Penina	Σλοβενικά		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Mlado vino	Σλοβενικά	ΠΓΕ (1)	Οίνος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια με φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol. και μέγιστη απόδοση 12 000 l/ha. Η αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση είναι υποχρεωτική.

ΣΛΟΒΑΚΙΑ

Akostné víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι που χαρακτηρίζονται από τον οργανισμό ελέγχου ως ποικιλιακοί οίνοι ποιότητας ή οίνοι σήματος ποιότητας και παράγονται από σταφύλια φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 16° NM, χωρίς υπέρβαση της προβλεπόμενης μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο· οι οίνοι αυτοί πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από ειδική νομοθεσία.
Akostné víno s prívlastkom, συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι που χαρακτηρίζονται από τον οργανισμό ελέγχου ως οίνοι ποιότητας με μνεία· είναι σύμφωνοι με τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από ειδικό κανονισμό, χωρίς υπέρβαση της προβλεπόμενης μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο· η ποικιλία αμπελού, η προέλευση των σταφυλιών, η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, το βάρος και η κατάσταση από άποψη υγιεινής πιστοποιούνται από υπάλληλο του οργανισμού ελέγχου πριν την μεταποίηση· η απαγόρευση της αύξησης του φυσικού κατ'όγκο αλκοολικού τίτλου και της ρύθμισης των αζύμων σακχάρων τηρείται. Υπάρχουν οι ακόλουθοι τύποι «akostné víno s prívlastkom»: — kabinetné víno, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 19° NM, — neskorý zber, προερχόμενος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 21° NM, — výber z hrozna, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 23° NM, τα οποία συλλέγονται από επιμελώς επιλεγμένα τοαμπιά — bobuľový výber, από χειρωνακτικά επιλεγμένα τοαμπιά με υπερώριμα σταφύλια, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί χειρωνακτικά οι ανώριμες ή χαλασμένες ρώγες, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 26° NM, — hrozienkový výber, αποκλειστικά από υπερώριμες ρώγες σταφυλιού, χειρωνακτικά επιλεγμένες, περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 28° NM, — cibébový výber, αποκλειστικά από υπερώριμες ρώγες σταφυλιού, χειρωνακτικά επιλεγμένες, εξευγενισμένες χάρη στην επίδραση του <i>Botrytis cinerea Persoon</i> , φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 28° NM, — ľadové víno, από σταφύλια που συγκομίζονται σε μέγιστη θερμοκρασία – 7 °C και, στη διάρκεια της συγκομιδής και της μεταποίησης, παραμένουν κατεψυγμένα, ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 27° NM, — slamové víno, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια που αποθηκεύονται, πριν την μεταποίηση, πάνω σε άχυρα ή ψάθες ή ενδεχομένως αναρτώνται σε σχοινιά επί τρίμηνο τουλάχιστον, ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 27° NM.
Esencia	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι παραγόμενοι με αργή ζύμωση του χυμού που λαμβάνεται χωρίς πίεση από χωριστά επιλεγμένα σταφύλια, τα οποία έχουν προσβληθεί από μύκητα (cibebas) από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής «Tokajská vinohradnícka oblasť». Ο οίνος αυτός περιέχει τουλάχιστον 450 g/l φυσικών σακχάρων και 50 g/l εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα. Η ωρίμασή του διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη, εκ των οποίων τα δύο τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.
Forditáš	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου του ίδιου τρυγητού προερχόμενου από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής «Tokajská vinohradnícka oblasť», που χύνεται στα στέμφυλα σταφυλιών cibebas. Η ωρίμασή τους διαρκεί τουλάχιστον 2 έτη, εκ των οποίων το ένα τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.
Másľás	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου του ίδιου τρυγητού προερχόμενου από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής «Tokajská vinohradnícka oblasť», που χύνεται στην οινόλαση από τη ζύμωση των Samorodné ή Výber. Η ωρίμασή τους διαρκεί τουλάχιστον 2 έτη, εκ των οποίων το ένα τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.
Pestovateľský sekt (*)	Σλοβακικά	ΠΟΠ (4)	Οι βασικές προϋποθέσεις παραγωγής αυτών των οίνων πληρούνται όταν τηρούνται οι όροι παραγωγής των αφρώδων οίνων ποιότητας· η τελευταία φάση της διεργασίας παραγωγής του αφρώδους οίνου εκτελείται από τον αμπελοκαλλιεργητή του αμπελώνα από τον οποίο προέρχονται τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή. Τα διάφορα συστατικά του προϊόντος βάσεως (cuvée) του «pestovateľský sekt» πρέπει να προέρχονται από μία μόνο αμπελουργική ζώνη.
Samorodné	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση από σταφύλια της ποικιλίας Tokaj στην αμπελουργική ζώνη «Tokajská vinohradnícka oblasť», προερχόμενα από τον καθορισμένο αμπελώνα, όταν οι συνθήκες δεν είναι ευνοϊκές για την μαζική παραγωγή «cibebas». Μπορούν να κυκλοφορήσουν μετά από ωρίμαση 2 ετών τουλάχιστον, εκ των οποίων το ένα τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Σλοβακικά	ΠΟΠ (4)	Αφρώδεις οίνοι προερχόμενοι από πρώτη ή δεύτερη ζύμωση οίνων ποιότητας από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελουργικές εκτάσεις αμπελουργικών περιοχών και αποκλειστικά εντός της αμπελουργικής ζώνης καλλιέργειας των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων αυτών ή εντός όμορων περιοχών· οι βασικές προϋποθέσεις παραγωγής αυτών των οίνων πληρούνται, εάν τηρούνται οι όροι παραγωγής που ισχύουν για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση μετά από έκχυση πάνω σε cibebas, γλεύκος περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 21° NM, προερχόμενου από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής «Tokajská vinohradnícka oblasť», ή οίνου ίδιας ποιότητας και ίδιου έτους τρυγητού, προερχόμενου από τον καθορισμένο αμπελώνα της εν λόγω περιοχής. Αναλόγως της ποσότητας των cibebas που έχουν προστεθεί, αποδίδονται στο Tokajský výber από 3 έως 6 «putňový». Η ωρίμαση του οίνου αυτού διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη, εκ των οποίων τα δύο τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.
Výberová esencia	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση των cibebas. Κατά την συγκομιδή, οι ρώγες σταφυλιού επιλέγονται χωριστά και αμέσως προστίθεται γλεύκος από τον καθορισμένο αμπελώνα της περιοχής «Tokajská vinohradnícka oblasť» ή οίνος του ίδιου έτους τρυγητού ο οποίος περιέχει τουλάχιστον 180 g/l φυσικών σακχάρων και 45 g/l εκχυλισματος χωρίς σάκχαρα. Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη, εκ των οποίων τα δύο τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.

(*) Δεν έχει ζητηθεί η προστασία της ένδειξης «sekt».

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

quality (sparkling) wine	Αγγλικά	ΠΟΠ (1, 4)	Οίνος ή αφρώδης οίνος που παρασκευάζεται στην Αγγλία και την Ουαλία σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας αυτών των χωρών. Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά ως «οίνοι ποιότητας» έχουν υποβληθεί σε οργανοληπτική και αναλυτική αξιολόγηση. Το είδος και τα χαρακτηριστικά αυτών των οίνων απορρέουν εν μέρει από την περιοχή παραγωγής, την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών και τη δεξιοτέτα του αμπελουργού και οινοπαραγωγού.
Regional (sparkling) wine	Αγγλικά	ΠΓΕ (1, 4)	Οίνος ή αφρώδης οίνος που παρασκευάζεται στην Αγγλία και την Ουαλία σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας αυτών των χωρών. Για να φέρουν την ένδειξη «Regional wine» οι οίνοι υποβάλλονται σε οργανοληπτική και αναλυτική αξιολόγηση. Το είδος και τα χαρακτηριστικά αυτών των οίνων απορρέουν εν μέρει από την περιοχή παραγωγής, τα χρησιμοποιούμενα σταφύλια και τη δεξιοτέτα του αμπελουργού και οινοπαραγωγού.

ΜΕΡΟΣ Β — Παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 54 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Коллекционно (collection)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που πληροί τις προϋποθέσεις για τον χαρακτηρισμό του ως «réserve spéciale» και ωριμάζει σε φιάλες επί ένα έτος τουλάχιστον και του οποίου η ποσότητα δεν υπερβαίνει τη μισή ποσότητα της παρτίδας «réserve spéciale».
Ново (young)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος παράγεται εξ ολοκλήρου από σταφύλια που προέρχονται από μία μόνο συγκομιδή και εμφιαλώνεται έως το τέλος του έτους. Μπορεί να πωλείται με την ένδειξη «νέο» έως την 1 ^η Μαρτίου του επομένου έτους. Στην περίπτωση αυτή, οι ετικέτες φέρουν επίσης υποχρεωτικά την ένδειξη «Ημερομηνία λήξης της πώλησης — 1 ^η Μαρτίου 606/2009». Μετά την εκπονή της προαναφερόμενης προθεσμίας, ο οίνος δεν μπορεί να επισημαίνεται και να παρουσιάζεται ως «νέος» και οι ποσότητες οίνου που εξακολουθούν να κυκλοφορούν στην αγορά πρέπει υποχρεωτικά να επανασημαίνονται μετά την 31 ^η Μαρτίου του αντίστοιχου έτους σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
Премиум (premium)	Βουλγαρικά	ΠΓΕ (1)	Οίνος παραγόμενος από μία μόνο ποικιλία σταφυλιών που διαθέτει την καλύτερη ποιότητα όλης της συγκομιδής. Η παραγόμενη ποσότητα δεν υπερβαίνει το 1/10 όλης της συγκομιδής.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που ωριμάζει σε καινούρια δρύινα βαρέλια χωρητικότητας έως 500 l.
Премиум резерва (premium reserve)	Βουλγαρικά	ΠΓΕ (1)	Οίνος παραγόμενος από μία μόνο ποικιλία σταφυλιών: αντιστοιχεί στην ποσότητα που φυλάσσεται ιδιαίτερος από την καλύτερη παρτίδα της συγκομιδής.
Резерва (reserve)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Οίνος παραγόμενος από μία μόνο ποικιλία σταφυλιών, ο οποίος ωριμάζει επί ένα έτος τουλάχιστον από τον Νοέμβριο του έτους τρυγητού.

Розенталер (Rosenthaler)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος παραγόμενος από συνιστώμενες ποικιλίες σταφυλιών περιεκτικότητας σε σάκχαρο τουλάχιστον 22 % κατά βάρος. Ο αλκοολικός τίτλος του οίνου είναι τουλάχιστον 11°. Τα χαρακτηριστικά του οφείλονται ιδίως στην προσθήκη γλεύκους σταφυλιών ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών 30 ημέρες τουλάχιστον πριν την διάθεσή του.
Специална селекция (special selection)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που παράγεται από μία ποικιλία σταφυλιών ή αποτελεί μείγμα και ωριμάζει επί δύο έτη τουλάχιστον μετά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στις προδιαγραφές του προϊόντος.
Специална резерва (special reserve)	Βουλγαρικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που παράγεται από μία ποικιλία σταφυλιών ή αποτελεί μείγμα και ωριμάζει επί ένα έτος τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μετά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Archivní víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που διατίθεται στην αγορά τρία έτη τουλάχιστον μετά την ημερομηνία συγκομιδής.
Burčák	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 1 % vol. και μικρότερο από κλάσμα τριών πέμπτων του ολικού αλκοολικού τίτλου.
Klaret, Claret, Clairet	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος παραγόμενος από μελανά σταφύλια χωρίς ζύμωση σε επαφή με τα στέμφυλα.
Košer, Košer víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος παραγόμενος σύμφωνα με την τελετουργική μέθοδο που προβλέπουν οι κανόνες της Εβραϊκής θρησκευτικής κοινότητας.
Labín	Τσεχικά	ΠΓΕ (1)	Οίνος παραγόμενος από μελανά σταφύλια, χωρίς ζύμωση σε επαφή με τα στέμφυλα, στην αμπελουργική περιοχή της Τσεχίας.
Mladé víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που προσφέρεται στον τελικό καταναλωτή το αργότερο στο τέλος του ημερολογιακού έτους κατά το οποίο συγκομίστηκαν τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου.
Mešní víno	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος παραγόμενος σύμφωνα με την τελετουργική μέθοδο της Καθολικής εκκλησίας, ο οποίος πληροί τις προϋποθέσεις για τη χρησιμοποίησή του στις τελετουργίες της.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια της πρώτης συγκομιδής του αμπελώνα· ως πρώτη συγκομιδή του αμπελώνα θεωρείται εκείνη του τρίτου έτους από την φύτευσή του.
Pěstitelský sekt (*)	Τσεχικά	ΠΟΠ (4)	Αφρώδης οίνος που χαρακτηρίζεται από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των κανονισμών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας σχετικά με τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που παράγονται σε συγκεκριμένη περιοχή από σταφύλια προερχόμενα από τον αμπελώνα του αμπελουργού.
Pozdní sběr	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος που χαρακτηρίζεται από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένο αμπελώνα της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου είχαν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρο 21° NM, η συγκομιδή και η παραγωγή του οίνου, πλην της εμφιάλωσης, συντελέστηκαν εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης και ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.
Premium	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος με μνείες διαλογής — επιλογή των σταφυλιών, επιλογή των ρωγών ή επιλογή των λιαστών σταφυλιών- παραγόμενος από σταφύλια τα οποία, σε ποσοστό τουλάχιστον 30 %, έχουν προσβληθεί από Botrytis cinerea P.

Rezerva	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος ο οποίος παλαιώνεται επί 24 μήνες τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια και στη συνέχεια σε φιάλη — ο ερυθρός παλαιώνεται σε βαρέλι τουλάχιστον επί 12 μήνες και ο λευκός και ο ερυθρώπός τουλάχιστον επί 6 μήνες.
Růžák, Ryšák	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος προερχόμενος από ανάμειξη σταφυλιών ή γλεύκους λευκών σταφυλιών και, εφόσον χρειάζεται, ερυθρών ή μελανών.
Sur lie, Zráló na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Τσεχικά	ΠΟΠ (1)	Κατά τη διάρκεια της παραγωγής, ο οίνος αφήνεται σε επαφή με οινολάσπη για χρονικό διάστημα έξι μηνών τουλάχιστον.

(*) Δεν έχει ζητηθεί η προστασία της ένδειξης «sekt».

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Affentaler	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη προέλευσης για τον ερυθρό οίνο ποιότητας και τον οίνο Prädikatswein της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου Blauer Spätburgunder των περιοχών Altschweier, Bühl, Eisental et Neusatz της πόλης Bühl-Bühlertal, καθώς και της περιοχής Neuweier της πόλης Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος παραγόμενος με ανάμειξη λευκών οινοποιήσιμων σταφυλιών, τα οποία μπορούν επίσης να έχουν συνθλιβεί, με ερυθρά οινοποιήσιμα σταφύλια προερχόμενα από την καθορισμένη αμπελουργική ζώνη Baden.
Classic (Klassic)	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Ερυθρός οίνος ή λευκός οίνος ποιότητας, αποκλειστικά από σταφύλια των κλασικών οινοποιήσιμων ποικιλιών που είναι τυπικές της περιοχής· το χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή γλεύκος έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον κατά 1 % vol ανώτερο από τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που προβλέπεται για την αμπελουργική ζώνη στην οποία συγκομίζονται τα σταφύλια· ο ολικός αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 11,5 % vol· η περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 15 g/l και δεν υπερβαίνει το διπλάσιο της ολικής οξύτητας· ένδειξη μιας και μοναδικής οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου, ένδειξη του έτους τρυγητού, αλλά χωρίς ένδειξη όσον αφορά τη γεύση.
Ehrentrudis	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Δήλωση προέλευσης για τον ερυθρώπο οίνο ποιότητας και εκλεκτής ποιότητας οίνο που παράγεται από την οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου Blauer Spätburgunder της περιοχής Tuniberg.
Federweisser	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Γλεύκος μερικής ζύμωσης παραγόμενο στη Γερμανία με γεωγραφική ένδειξη ή σε άλλα κράτη της ΕΕ· γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων με την ένδειξη «τοπικός οίνος»· «Federweißer»: η πιο κοινή ονομασία για το γλεύκος μερικής ζύμωσης, λαμβανομένης υπόψη της τοπικής ποικιλίας ονομασιών.
Hock	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Λευκός οίνος με γεωγραφική ένδειξη της αμπελουργικής ζώνης του Ρήνου, ο οποίος λόγω της περιεκτικότητάς του σε αζύμωτα σάκχαρα χαρακτηρίζεται «ημίγλυκος»· ιστορικό της ένδειξης: «Hock» είναι η παραδοσιακή αγγλοαμερικανική ονομασία των οίνων του Ρήνου και παραπέμπει στο τοπωνύμιο «Hochheim» (βρίσκεται στο Main, στην αμπελουργική ζώνη Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Παραδοσιακή ονομασία γερμανικού λευκού οίνου ποιότητας, ο οποίος περιέχει σε ποσοστό 70 % τουλάχιστον ένα μίγμα Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ή Kerner της περιοχής Nahe, Rheingau, Rheinhesen ή Pfalz. Λόγω της περιεκτικότητάς του σε αζύμωτα σάκχαρα κατατάσσεται στην κατηγορία «ημίγλυκος». Προορίζεται σχεδόν αποκλειστικά για εξαγωγή.
Riesling-Hochgewächs (*)	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Λευκός οίνος ποιότητας παραγόμενος αποκλειστικά από σταφύλια της οινοποιήσιμης ποικιλίας Riesling· το χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή γλεύκος έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον κατά 1,5 % vol ανώτερο από τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που προβλέπεται για το σύνολο ή τμήμα της καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης στην οποία συγκομίζονται τα σταφύλια και βαθμολογήθηκε στην εξέταση ποιότητας με βαθμό τουλάχιστον 3,0.
Schillerwein	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος της καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης του Württemberg· οίνος ποιότητας, χρώματος ανοιχτού έως έντονου ερυθρού, παραγόμενος με ανάμειξη λευκών οινοποιήσιμων σταφυλιών, τα οποία μπορούν επίσης να έχουν συνθλιβεί, με ερυθρά οινοποιήσιμα σταφύλια, τα οποία και αυτά μπορούν να έχουν συνθλιβεί. Η ένδειξη «Schillersekt b.A.» ή «Schillerperlwein b.A.» επιτρέπεται όταν ο οίνος βάσσεως.
Weissherbst	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνος ποιότητας παραγόμενος σε καθορισμένη αμπελουργική ζώνη ή Prädikatswein (οίνος με ειδική μεία), που παράγεται από μία μόνο ποικιλία ερυθρών οινοποιήσιμων σταφυλιών και του οποίου το γλεύκος είναι κατά 95 % τουλάχιστον ελαφρώς συμπιεσμένο· η οινοποιήσιμη ποικιλία πρέπει να αναφέρεται σε συνδυασμό με την ονομασία Weißherbst, με χαρακτηριστικές ιδιαιτερότητες, διαστάσεων και χρώματος· μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για τον εγχώριο αφρώδη οίνο ποιότητας που παράγεται από οίνο ο οποίος μπορεί να φέρει την ένδειξη «Weißherbst».

(*) Δεν ζητείται προστασία για τις ενδείξεις «Riesling» και «Sekt».

ΕΛΛΑΔΑ

Αγρέπαυλη (Agrepaulis)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία υπάρχει κτίσμα που χαρακτηρίζεται ως «αγρέπαυλη» και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.
Αμπέλι (Ampeli)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.
Αρχοντικό (Archontiko)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία υπάρχει κτίσμα που χαρακτηρίζεται ως «αρχοντικό» και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.
Κάβα (Cava)	Ελληνικά	ΠΓΕ (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι που παραμένουν προς παλαιώση υπό ελεγχόμενες συνθήκες.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Ελληνικά	ΠΟΠ (3, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων, με ιδιαίτερα χαμηλές αποδόσεις ανά εκτάριο.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Ελληνικά	ΠΟΠ (1, 3, 15, 16)	Οίνοι επιλεγμένοι που παραμένουν προς παλαιώση για συγκεκριμένο χρόνο, υπό ελεγχόμενες συνθήκες.
Κάστρο (Kastro)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία βρίσκονται κτίσματα ή ερείπια ιστορικού Κάστρου και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.
Κτήμα (Ktima)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που βρίσκεται εντός των ορίων της ομώνυμης αμπελουργικής ζώνης.
Λιαστός (Liaustos)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 15, 16)	Οίνοι που παράγονται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση.
Μετόχι (Metochi)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που βρίσκεται έξω από την περιοχή του μοναστηρίου στο οποίο ανήκει.
Μοναστήρι (Monastiri)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που ανήκει σε μοναστήρι.
Νάμα (Nama)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Οίνος γλυκός που χρησιμοποιείται για τη Θεία Μετάληψη.
Νυχτέρι (Nychteri)	Ελληνικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι «ΟΠΑΠ Σαντορίνη», που παράγονται αποκλειστικά στις νήσους Θήρα και Θηρασία και ωριμάζουν σε βαρέλι τουλάχιστον για τρεις μήνες.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, που βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 500 μέτρα.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 500 μέτρα.	
Πύργος (Pyrgos)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία βρίσκεται κτίσμα που χαρακτηρίζεται ως «Πύργος» και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Ελληνικά	ΠΟΠ (1, 3, 15, 16)	Οίνοι επιλεγμένοι που παραμένουν προς παλαίωση για συγκεκριμένο χρόνο, υπό ελεγχόμενες συνθήκες.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Ελληνικά	ΠΟΠ (3, 15, 16)	Οίνοι λικέρ επιλεγμένοι που παραμένουν προς παλαίωση για συγκεκριμένο χρόνο, υπό ελεγχόμενες συνθήκες.	
Βερντέα (Verntea)	Ελληνικά	ΠΓΕ (1)	Οίνος ονομασίας κατά παράδοση που παράγεται στο νησί Ζάκυνθος από σταφύλια της περιοχής.	
Vinsanto	Ελληνικά	ΠΟΠ (1, 3, 15, 16)	Οίνος «ΟΠΑΠ Σαντορίνη», που παράγεται στο σύμπλεγμα Santo Erini — Santorini των νήσων Θήρα και Θηρασία από λιασμένα σταφύλια της περιοχής.	

ΙΣΠΑΝΙΑ

Amontillado	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Ξηροί οίνοι λικέρ (Vino generoso) που φέρουν τις ΠΟΠ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», με έντονο άρωμα, γλυκιά και πλούσια γεύση, χρώμα κίτρινο του κεχριμπαριού ή χρυσοκίτρινο, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 16 και 22°. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras», σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.	
Añejo	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Οίνοι που έχουν παλαιωθεί για συνολική περίοδο τουλάχιστον εικοσιτεσσάρων μηνών, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l ή σε φιάλες.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ «Malaga», παλαιωμένοι επί τρία έως πέντε έτη.	
Chacoli-Txakolina	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι που φέρουν τις ΠΟΠ «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» και «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina», παραγόμενοι κυρίως από τις ποικιλίες Ondarrabi Zuri και Ondarrabi Beltza. Οίνοι με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9,5 % vol. (11 % vol. για τους λευκούς οίνους που έχουν ζυμωθεί σε βαρέλι), με πτητική οξύτητα 0,8 mg/l το πολύ και ολικό θείο 180 mg/l το πολύ (140 mg/l για τους ερυθρούς οίνους).	
Clásico	Ισπανικά	ΠΟΠ (3, 16)	Οίνοι με αζύμωτα σάκχαρα άνω των 45 g/l.	Χιλή
Cream	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» και «Condado de Huelva» οι οποίοι περιέχουν τουλάχιστον 60 g/l αναγωγικών ουσιών χρώματος κίτρινου του κεχριμπαριού έως καστανού του μαονιού. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras» ή «añadas» (έτος τρυγητού), σε δρύινο βαρέλι.	
Criadera	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» και «Condado de Huelva» που παλαιώνονται με το σύστημα «criaderas y soleras», το οποίο αποτελεί παραδοσιακό σύστημα της περιοχής.	

Criaderas y Soleras	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» και «Condado de Huelva», για τους οποίους χρησιμοποιούνται δρύινα βαρέλια τοποθετημένα σε επάλληλα επίπεδα, ονομαζόμενα «criaderas», στα οποία ο οίνος του έτους ανέρχεται τα διάφορα επίπεδα του συστήματος ή «criaderas» με μερικές και διαδοχικές μεταγνώσεις που εκτελούνται επί μεγάλο χρονικό διάστημα, έως ότου φθάσει στο τελευταίο επίπεδο ή «solera», με το οποίο ολοκληρώνεται η διαδικασία παλαίωσης.
Crianza	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι πλην των αφρωδών, των ημιαφρωδών και των οίνων λικέρ, που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 24 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων, — οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 18 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια της ίδιας μέγιστης χωρητικότητας.
Dorado	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ που φέρουν τις ΠΟΠ «Rueda» και «Malaga» με διεργασία παλαίωσης.
Fino	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν τις ΠΟΠ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» και «Montilla Moriles», με τις ακόλουθες ιδιότητες: χρώματος αχυρώδους, ξηροί, με ελαφρώς πικρή γεύση, με λεπτή και αρωματική αίσθηση στο στόμα. Παλαιωμένοι με την τεχνική της μεμβράνης ζυμομυκήτων επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras», σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων.
Fondillón	Ισπανικά	ΠΟΠ (16)	Οίνος της ΠΟΠ «Alicante», παραγόμενος από σταφύλια της ποικιλίας Monastrell που υπερωριμάζουν στην οيناποθήκη υπό εξαιρετικές συνθήκες ποιότητας και υγιεινής. Κατά τη ζύμωση, χρησιμοποιούνται μόνο τοπικές ζύμες και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (τουλάχιστον 16 % vol.) είναι φυσικός στο σύνολό του. Παλαιώνεται επί δέκα έτη τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια.
Gran Reserva	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι πλην των αφρωδών, των ημιαφρωδών και των οίνων λικέρ, που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 60 μηνών, εκ των οποίων 18 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων και σε φιάλες το εναπομένον χρονικό διάστημα, — οι ερυθροί και οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 48 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια της ίδιας μέγιστης χωρητικότητας και σε φιάλες το εναπομένον χρονικό διάστημα.
	Ισπανικά	ΠΟΠ (4)	Η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης για τους αφρώδεις οίνους που φέρουν την ΠΟΠ «Cava» είναι 30 μήνες, οι οποίοι μεσολαβούν μεταξύ των διεργασιών «tiraje» και «degüelle».
Lágrima	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος γλυκός που φέρει την ΠΟΠ «Malaga» και κατά την παραγωγή του οποίου το γλεύκος ρέει μετά τη σύνθλιψη των σταφυλιών χωρίς μηχανική πίεση. Η παλαίωση πρέπει να εκτελείται επί χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο ετών με το σύστημα «criaderas y soleras» ή το σύστημα των ετών τρυγητού, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων.
Noble	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Οίνοι που έχουν παλαιωθεί για συνολική περίοδο δεκαοκτώ μηνών τουλάχιστον, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l ή σε φιάλες.
	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ «Malaga», παλαιωμένοι επί δύο έως τρία έτη.
Oloroso	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν τις ΠΟΠ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» και «Montilla Moriles» με τις ακόλουθες ιδιότητες: πλούσιο σώμα, γεμάτο και βελούδινο, αρωματικό, ενεργητικό, ξηρό ή ελαφρώς γλυκερό, χρώμα όμοιο με του μασιού, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 16 και 22°. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras», σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.
Pajarete	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Γλυκείς ή ημίγλυκοι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Málaga» και έχουν παλαιωθεί επί χρονικό διάστημα δύο ετών τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras» ή «añadas» (έτη τρυγητού), σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων.

Pálido	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν την ΠΟΠ «Condado de Huelva» και έχουν παλαιωθεί επί χρονικό διάστημα άνω των τριών ετών, με βιολογική μέθοδο παλαίωσης, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 15-17 % vol.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ «Rueda» και έχουν παλαιωθεί επί χρονικό διάστημα τεσσάρων ετών τουλάχιστον, εκ των οποίων τα τρία τελευταία σε δρύινα βαρέλια.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Málaga» παραγόμενοι από σταφύλια των ποικιλιών Pedro Ximenez ή/και Moscatel, χωρίς προσθήκη «arroye» (βρασμένου γλεύκους), χωρίς διεργασία παλαίωσης.	
Palo Cortado	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ (vino generoso) «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda» και «Montilla Moriles», των οποίων τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά συνίστανται στο άρωμα του Amontillado και σε γεύση και χρώμα που θυμίζουν τον οίνο Oloroso, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 16 και 22 % vol. Παλαιώνονται σε δύο φάσεις: η πρώτη, βιολογική, με μεμβράνη «Flor» και η δεύτερη οξειδωτική.	
Primero de Cosecha	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι με ΠΟΠ «Valencia» οι οποίοι συγκομίζονται κατά τις πρώτες δέκα ημέρες της περιόδου τρυγητού και εμφιαλώνονται εντός των επόμενων τριάντα ημερών ώστε να ληφθεί το τελικό προϊόν· είναι υποχρεωτικό να αναφέρεται η συγκομιδή στην ετικέτα.	
Rancio	Ισπανικά	ΠΟΠ (1, 3)	Οίνοι που έχουν υποβληθεί σε έντονα οξειδωτική διεργασία παλαίωσης, με απότομες μεταβολές θερμοκρασίας και παρουσία αέρα, ή εντός ξύλινου ή κρυστάλλινου περιέκτη.	
Raya	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ (vino generoso) «Montilla Moriles» που διαθέτουν παρεμφερή χαρακτηριστικά με αυτά των οίνων «Oloroso» αλλά με λιγότερη γεύση και άρωμα. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras», σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.	
Reserva	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι πλιν των αφρωδών, των ημιαφρωδών και των οίνων λικέρ, που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 36 μηνών, εκ των οποίων 12 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων και σε φιάλες κατά το εναπομένον χρονικό διάστημα, — οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 24 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια της ίδιας μέγιστης χωρητικότητας και σε φιάλες κατά το εναπομένον χρονικό διάστημα.	Χιλή
Sobremadre	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι λευκοί «Vinos de Madrid» οι οποίοι, λόγω της ειδικής επεξεργασίας τους, περιέχουν ενδογενές αέριο διοξείδιο του άνθρακα προερχόμενο από τη ζύμωση του γλεύκους με τα «madres» του (σταφύλια που έχουν συνθλιβεί μετά από αφαίρεση του φλοιού).	
Solera	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» και «Condado de Huelva» που παλαιώνονται με το σύστημα «criaderas y soleras».	
Superior	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι λαμβανόμενοι από τις προτιμώμενες ποικιλίες των αντίστοιχων οριοθετημένων περιοχών σε ποσοστό 85 % τουλάχιστον.	Χιλή Νότια Αφρική
Trasañejo	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ «Málaga», παλαιωμένοι επί πέντε έτη τουλάχιστον.	
Vino Maestro	Ισπανικά	ΠΟΠ (3)	Οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Málaga», παραγόμενοι με πολύ ατελή ζύμωση, επειδή πριν την έναρξη της ζύμωσης προστίθεται στο γλεύκος αλκοόλη οίνου σε αναλογία 7 %. Επομένως η ζύμωση είναι πολύ αργή και παύει όταν ο αλκοολικός βαθμός είναι 15-16°· εναπομένουν περίπου 160-200 g/l σακχάρων χωρίς ζύμωση. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras» ή «añadas» (έτη τρυγητού), σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι «Utiel-Requena» από σταφύλια που συγκομίζονται κατά το πρώτο δεκαήμερο του τρυγητού, με κατ'όγκο αλκοολικό τίτλο και έχουν μεταξύ 10 και 11,5 %· χάρη στη νεαρή τους ηλικία, αποκτούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, στα οποία συμπεριλαμβάνεται η ελαφρά έκλυση αερίου διοξειδίου του άνθρακα.	

Viejo	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Οίνοι ηλικίας 36 μηνών, χαρακτηριζόμενοι από οξείδωση η οποία οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στη δράση του φωτός, του οξυγόνου, της θερμότητας ή του συνδυασμού αυτών των παραγόντων.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (3)	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν την ΠΟΠ «Condado de Huelva» και διαθέτουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: πλούσιο σώμα, γεμάτο και βελούδινο, αρωματικό, ενεργητικό, ξηρό ή ελαφρώς γλυκερό, χρώμα όμοιο με του μαστιού, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 1 και 22°. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα «criaderas y soleras», σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.	
Vino de Tea	Ισπανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι του βορείου τμήματος της περιοχής που καλύπτει η ΠΟΠ «La Palma», οι οποίοι έχουν παλαιωθεί σε ξύλινους περιέκτες από πεύκο <i>Pinus canariensis</i> («Tea») επί μέγιστο χρονικό διάστημα έξι μηνών. Ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται, για τους λευκούς οίνους, μεταξύ 11 και 14,5 % vol., για τους ερυθρούς μεταξύ 11 και 13 % vol. και για τους ερυθρούς, μεταξύ 12 και 14 % vol.	

ΓΑΛΛΙΑ

Ambre	Γαλλικά	ΠΟΠ (3)	Άρθρο 7 του διατάγματος της 29ης Δεκεμβρίου 1997: ΠΟΠ «Rivesaltes»: για να λάβουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Rivesaltes», συνοδευόμενη από τη μνεία «ambre», οι λευκοί οίνοι πρέπει να έχουν ωριμάσει στην εκμετάλλευση σε οξειδωτικό περιβάλλον έως την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους μετά το έτος συγκομιδής.	
Claret	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Bourgogne», «Bordeaux»: οίνοι ανοικτού ερυθρού ή ερυθρού χρώματος.	
Claret	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Bordeaux»: ένδειξη χρησιμοποιούμενη για τον χαρακτηρισμό οίνου χρώματος ανοικτού ερυθρού.	
Tuilé	Γαλλικά	ΠΟΠ (3)	Άρθρο 7 του διατάγματος της 29ης Δεκεμβρίου 1997: για να λάβουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Rivesaltes», συνοδευόμενη από τη μνεία «tuilé», οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν ωριμάσει στην εκμετάλλευση σε οξειδωτικό περιβάλλον έως την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους μετά το έτος συγκομιδής.	
Vin jaune	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Hermitage»: οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια που προβλέπονται στην εθνική νομοθεσία: αργή ζύμωση, παλαίωση ελάχιστης διάρκειας έξι ετών σε δρύινα βαρέλια χωρίς συμπλήρωση του όγκου.	
Château	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Ιστορική έκφραση συνδεδεμένη με συγκεκριμένο τύπο περιοχής και τύπο οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που προέρχονται από ένα κτήμα (domaine) που υπάρχει πραγματικά ή φέρει αυτό ακριβώς το όνομα.	Chile
Clos	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac», «Saint-Estèphe». Έκφραση συνδεδεμένη με την ποιότητα ενός οίνου, την ιστορία του, καθώς και με συγκεκριμένο τύπο περιοχής που παραπέμπει σε ιεραρχία αξίας μεταξύ των οίνων που προέρχονται από ένα συγκεκριμένο κτήμα (domaine).	
Cru bourgeois	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «Saint-Julien», «Pauillac», «Saint-Estèphe»: Έκφραση συνδεδεμένη με την ποιότητα ενός οίνου, την ιστορία του, καθώς και με συγκεκριμένο τύπο περιοχής που παραπέμπει σε ιεραρχία αξίας μεταξύ των οίνων που προέρχονται από ένα συγκεκριμένο κτήμα (domaine).	Chile
Cru classé, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Leognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe», «Sauternes». Έκφραση συνδεδεμένη με την ποιότητα ενός οίνου, την ιστορία του, καθώς και με συγκεκριμένο τύπο περιοχής που παραπέμπει σε ιεραρχία αξίας μεταξύ των οίνων που προέρχονται από ένα συγκεκριμένο κτήμα (domaine).	

Edelzwicker	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι ΠΟΠ «Alsace», παραγόμενοι από σταφύλια μίσα ή περισσότερων ποικιλιών οι οποίες προβλέπονται στις προδιαγραφές.	
Grand cru	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 4)	Έκφραση συνδεδεμένη με την ποιότητα ενός οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καθορισμένη με διάταγμα και όταν η έκφραση αυτή χρησιμοποιείται συλλογικά, ενσωματωμένη σε ονομασία προέλευσης.	Chile Switzerland Tunisia
Hors d'âge	Γαλλικά	ΠΟΠ (3)	ΠΟΠ «Rivesaltes», «Banyuls»: μπορεί να χρησιμοποιείται για τους οίνους που έχουν ωριμάσει για χρονικό διάστημα τουλάχιστον πέντε ετών μετά την ολοκλήρωση της επεξεργασίας τους.	
Passe-tout-grains	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Bourgogne» για οίνους από δύο ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στις προδιαγραφές.	
Premier Cru	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	Έκφραση συνδεδεμένη με την ποιότητα ενός οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καθορισμένη με διάταγμα και όταν η έκφραση αυτή χρησιμοποιείται συλλογικά, ενσωματωμένη σε ονομασία προέλευσης.	Tunisia
Primeur	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	Οίνοι οι οποίοι διατίθενται στην κατανάλωση την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου του έτους τρυγητού.	
	Γαλλικά	ΠΓΕ (1)	Οίνοι οι οποίοι διατίθενται στην κατανάλωση την τρίτη Πέμπτη του Οκτωβρίου του έτους τρυγητού.	
Rancio	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 3)	ΠΟΠ «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maurycy», «Clairette du Languedoc»: έκφραση συνδεδεμένη με τον τύπο ενός οίνου και την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής του, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για ορισμένους οίνους ποιότητας λόγω της ηλικίας τους και συνθηκών σχετικών με την περιοχή παραγωγής.	
Sélection de grains nobles	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «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»: οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν τρυγηθεί χειρωνακτικά με διαδοχικές επιλογές ώστε να επιλεγθούν οι υπερώριμες ρώγες, που έχουν προσβληθεί από βοτρυτή ή έχουν συμπυκνωθεί στον αμπελώνα.	
Sur lie	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine», «Gros Plant du Pays Nantais»: οίνοι με ιδιαίτερες προδιαγραφές (όπως απόδοση, περιεκτικότητα σε αλκοόλη) που παραμένουν σε επαφή με την οινολάσπη τους έως την 1 ^η Μαρτίου του επομένου έτους μετά το έτος τρυγητού.	
	Γαλλικά	ΠΓΕ (1)	ΠΓΕ «Vin de pays d'Os», «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: οίνοι με ιδιαίτερες προδιαγραφές που παραμένουν λιγότερο από ένα χειμώνα στο βαρέλι και παραμένουν σε επαφή με την οινολάσπη τους έως την εμφιάλωση.	
Vendanges tardives	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Jurançon»: έκφραση συνδεδεμένη με τον τύπο ενός οίνου και την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής του, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνους που προέρχονται από υπερώριμα σταφύλια τα οποία πληρούν συγκεκριμένες προϋποθέσεις όσον αφορά την πυκνότητα και τον αλκοολικό βαθμό.	
Villages	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côtes du Roussillon», «Mâcon»: έκφραση συνδεδεμένη με την ποιότητα ενός οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που φέρουν ονομασία προέλευσης καθορισμένη με διάταγμα και όταν η έκφραση αυτή χρησιμοποιείται συλλογικά, ενσωματωμένη σε ονομασία προέλευσης.	
Vin de paille	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Etoile», «Château-Châlon»: έκφραση συνδεδεμένη με μέθοδο παραγωγής κατά την οποία επιλέγονται σταφύλια ποικιλιών προβλεπόμενων στην εθνική νομοθεσία και αφήνονται να ξηραθούν επί ξέι τουλάχιστον εβδομάδες πάνω σε αχυροστρωμένη ή ψάδες ή αναρτημένα. Η παλαίωση διαρκεί τρία τουλάχιστον έτη από την ημερομηνία πίεσης των σταφυλιών και περιλαμβάνει ωρίμαση σε ξύλινο περιέκτη επί 18 μήνες τουλάχιστον.	

ΙΤΑΛΙΑ

Alberata ή vigneti ad alberata	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ιδιαίτερη ένδειξη συνδεδεμένη με τον τύπο οίνων «Aversa». Παραπέμπει στην πολύ παλιά παράδοση αμπελοκαλλιέργειας από την οποία λαμβάνεται το προϊόν.	
Amarone	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεδεμένη με τη μέθοδο παραγωγής του τύπου οίνων «Valpolicella». Χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα για τον προσδιορισμό του τόπου προέλευσης του οίνου που παράγεται από λιαστά σταφύλια, με ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής η οποία βασίζεται στην πλήρη ζύμωση των σακχάρων. Έτσι μπορεί να εξηγηθεί η προέλευση του ονόματος «Amarone». Πρόκειται για εντελώς ιδιαίτερη και πολύ γνωστή ένδειξη, με την οποία μπορεί να αναγνωριστεί απευθείας το προϊόν.	
Ambra	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη συνδεδεμένη με τη μέθοδο παραγωγής και το ιδιαίτερο χρώμα του τύπου οίνων «Marsala», που είναι κίτρινο του κεχρμποριού, λιγότερο ή περισσότερο έντονο. Το ιδιαίτερο αυτό χρώμα τους οφείλεται στη μεγάλη διάρκεια της μεθόδου παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει παλαίωση και βελτίωση, διεργασίες που συνεπάγονται σημαντικές μειώσεις των πολυφαινόλων και των χρωστικών ουσιών μέσω οξειδωσης.	
Ambrato	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3)	Η ένδειξη συνδέεται με τη μέθοδο παραγωγής και με το ιδιαίτερο χρώμα κεχρμποριού, λιγότερο ή περισσότερο έντονο, που είναι χαρακτηριστικό του τύπου οίνων «Malvasia de Lipari» και «Vernaccia d'Oristano». Το ιδιαίτερο αυτό χρώμα τους προκύπτει από τη μεγάλη χρονική διάρκεια της παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει παλαίωση και βελτίωση, μέθοδοι που συνεπάγονται σημαντικές μειώσεις των πολυφαινόλων και των χρωστικών ουσιών μέσω οξειδωσης.	
Annoso	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεδεμένη με τον τύπο οίνων «Controguerra». Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής η οποία περιλαμβάνει λιαστά σταφύλια και υποχρεωτική παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες διάρκειας 30 μηνών τουλάχιστον, πριν τη διάθεση στην αγορά και την κατανάλωση του τελικού προϊόντος.	
Apianum	Λατινικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη αποδιδόμενη στον οίνο «Fiano di Avellino». Είναι ένδειξη κλασικής προέλευσης. Παραπέμπει στην ποιότητα των σταφυλιών, καθώς αυτά εκτιμώνται ιδιαίτερα από τις μέλισσες («ari» στα ιταλικά).	
Auslese	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Βλέπε παραδοσιακή ένδειξη «scelto». Αποκλειστική ένδειξη αποδιδόμενη στους οίνους «Caldaro» και «Caldaro Classico — Alto Adige».	
Buttafuoco	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 6)	Αποκλειστική ένδειξη στενά συνδεδεμένη με τον ιδιαίτερο τύπο οίνων που προέρχεται από υποπεριοχή των οίνων «Oltrepò Pavese». Χρησιμοποιείται από μακρόν χρόνο, για το χαρακτηρισμό ενός πραγματικά ιδιαίτερου προϊόντος το οποίο, σύμφωνα με την έννοια της λέξης, μπορεί να εκπέμπει «ιδιαίτερη θερμότητα».	
Cannellino	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη συνδεδεμένη με τον τύπο οίνων «Frascati» και την παραγωγή τους. Χρησιμοποιείται από μακρόν χρόνο για τον χαρακτηρισμό του προαναφερόμενου τύπου οίνων, που παράγεται με μια ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής η οποία επιτρέπει να ληφθεί ο οίνος που επονομάζεται «abboccato», δηλαδή ελαφρώς γλυκός και με πλούσια γεύση.	
Cerasuolo	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Παραδοσιακή και ιστορική ένδειξη, στενά συνδεδεμένη με τους οίνους «Cerasuolo di Vittoria». Αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας DOCG (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης εγγυημένη) και συνιστά τη μη γεωγραφική πτυχή της. Η ένδειξη συνδέεται με την παραγωγή και το ιδιαίτερο χρώμα των οίνων αυτών. Χρησιμοποιείται επίσης παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό ενός άλλου τύπου οίνων, του «Monterulciano d'Abruzzo», με τον οποίο συνδέεται στενά.	
Chiarretto	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6)	Ένδειξη συνδεδεμένη με τη μέθοδο παραγωγής και το ιδιαίτερο χρώμα του συνδεδεμένου με αυτήν τύπου οίνων, από μελανά σταφύλια.	
Ciaret	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη, η οποία συνδέεται με τους οίνους «Monferrato» και σχετίζεται με το ιδιαίτερο χρώμα του προϊόντος: η ονομασία του παραδοσιακά σημαίνει «ανοιχτό κόκκινο».	
Château	Γαλλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8)	Ένδειξη συνδεδεμένη με το όνομα του οινοποιείου, όταν τα σταφύλια προέρχονται αποκλειστικά από αυτό και η οινοποίηση εκτελείται στην ίδια επιχείρηση.	Chile
Classico	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Ένδειξη προβλεπόμενη στον νόμο αριθ. 164/1992. Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους μη αφρώδεις οίνους της παλαιότερης περιοχής προέλευσης στην οποία είναι δυνατόν να αποδοθεί αυτόνομος κανονισμός ΠΟΠ.	Chile

Dunkel	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεδεμένη με τη μέθοδο παραγωγής και το τυπικό σκούρο χρώμα του αντίστοιχου τύπου οίνων «Trentino».
Fine	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη στενά συνδεδεμένη με τον τύπο οίνων «Marsala». Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει παλαιώση ελάχιστης διάρκειας ενός έτους, με οκτάμηνη τουλάχιστον παραμονή σε ξύλινα βαρέλια.
Fior d'Arancio	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 6)	Ένδειξη συνδεδεμένη με τους δύο τύπους οίνων «Colli Euganei»: οίνοι αφρώδεις και «passito» (δηλαδή από λιαστά σταφύλια). Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στα αρωματικά χαρακτηριστικά που είναι τυπικά του προϊόντος, το οποίο λαμβάνεται από σταφύλια της ποικιλίας Muscat παραγόμενα με επιμελή τρόπο.
Flétri	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεδεμένη με τους τύπους οίνων «Valle d'Aosta ή Vallée d'Aoste» DOC (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης). Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, αποτέλεσμα του επιμελούς τρόπου παραγωγής μερικών ξηραμένων σταφυλιών.
Garibaldi Dolce (ή GD)	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεδεμένη με έναν ειδικό τύπο «Marsala» DOC (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ανώτερης κατηγορίας. Στην αρχή, η ένδειξη χρησιμοποιήθηκε προς τιμήν του Γαριβάλδι, ο οποίος γεύτηκε αυτό το κρασί όταν έφθασε στην Marsala. Το εκτίμησε για τα χαρακτηριστικά του, τα οποία οφείλονται στην ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής του που περιλαμβάνει παλαιώση ελάχιστης διάρκειας δύο ετών, σε ξύλινα βαρέλια.
Governo all'uso toscano	Italian	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Αρχικά, η ένδειξη συνδεόταν με τους οίνους «Chianti» ΠΟΠ και «Chianti Classico» ΠΟΠ. Στη συνέχεια, η χρήση της επεκτάθηκε στον οίνο «Colli della Toscana Centrale» ΠΓΕ που παράγεται στην ίδια περιοχή παραγωγής. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής που χρησιμοποιείται στην Τοσκάνη, η οποία περιλαμβάνει την προσθήκη στον οίνο, στο τέλος της χειμερινής περιόδου, ξηραμένων σταφυλιών τα οποία προκαλούν μία επιπλέον ζύμωση.
Gutturnio	Italian	ΠΟΠ (1, 8)	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεδεμένη με τύπο οίνων που προέρχεται από υποπεριοχή των οίνων «Colli Piacentini». Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής του προαναφερόμενου ερυθρού οίνου, ο οποίος είναι πολύ τυπικός και εξαιρετικής ποιότητας. Πράγματι, προσφερόταν σε ασθένια κύπελλα ρωμαϊκής προέλευσης, ονομαζόμενα «Gutturnium».
Italia Particolare (ή IP)	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεδεμένη με τους οίνους «Marsala fine». Αρχικά, ο οίνος «Marsala» παράγεται αποκλειστικά για την εθνική αγορά.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του «Caldaro» «Alto Adige» (με την ονομασία «Santa Maddalena» και «Terlano»). (Βλέπε ορισμό του «Classico»).
Kretzer	Γερμανικά	ΠΟΠ (V)	Ένδειξη που παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στο τυπικό ερυθρό χρώμα του οίνου. Η ένδειξη χρησιμοποιείται για τους αντίστοιχους τύπους οίνων «Alto Adige», «Trentino» και «Teroldego rotaliano».
Lacrima	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη στενά συνδεδεμένη με την ονομασία «Lacrima di Morro d'Alba», η οποία αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας του οίνου αυτού. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει ελαφρά πίεση των οίνων που καταλήγει σε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.
Lacryma Christi	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3)	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη αυστηρά συνδεδεμένη με τους οίνους «Vesuvio». Παραδοσιακά συνδεόταν με ορισμένους τύπους των εν λόγω οίνων (τόσο τους κλασικούς όσο και τους αφρώδεις και τους οίνους λικέρ) που παράγονται με ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει ελαφρά πίεση των σταφυλιών που καταλήγει σε προϊόν υψηλής ποιότητας, με θρησκευτικούς συνειρμούς.
Lambiccato	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη συνδεδεμένη με έναν από τους τύπους οίνου «Castel San Lorenzo». Παραπέμπει στον τύπο προϊόντος και στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, που χρησιμοποιεί σταφύλια της ποικιλίας Muscat και περιλαμβάνει διαβροχή των σταφυλιών σε ελεγχόμενη θερμοκρασία σε ειδικούς περιέκτες, παραδοσιακά ονομαζόμενους «Lambicchi».
London Particolar (ή LP ή Inghilterra)	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεδεμένη με τον τύπο οίνων «Marsala Superiore». Πρόκειται για ένδειξη ή για αρχικά, που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό προϊόντος προοριζόμενου για την αγγλική αγορά. Η χρήση της αγγλικής γλώσσας είναι επίσης παραδοσιακή και προβλέπεται από τις προδιαγραφές του προϊόντος και από τους ισχύοντες κανονισμούς για τους οίνους «Marsala». Πράγματι, είναι πανδημώς γνωστό ότι το κύρος και η φήμη της ονομασίας αυτής ως οίνου λικέρ οφείλονται στη δραστηριότητα των παραγωγών και των Άγγλων εμπόρων οι οποίοι, από το 1773, ανακάλυψαν τον οίνο «Marsala», παρήγαγαν και διακίνησαν αυτό το καταπληκτικό προϊόν, καθιστώντας το διάσημο σε όλη την υφήλιο, και ειδικότερα στην Αγγλία.

Occhio di Pernice	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεόμενη με ορισμένους τύπους οίνων «Vin Santo». Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στο ιδιαίτερο χρώμα. Πράγματι, η ξεχωριστή μέθοδος παραγωγής, η οποία βασίζεται στη χρήση κόκκινων σταφυλιών, επιτρέπει την παραγωγή ενός πολύ τυπικού προϊόντος με καταπληκτικό χρώμα, που καλύπτει ένα φάσμα από έντονο ρόδινο έως αχνορόδινο. Το χρώμα αυτό θυμίζει το χρώμα των ματιών της πέρδικας (Pernice), του πτηνού από το οποίο έλκει την ονομασία του ο οίνος.
Oro	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ιδιαίτερο τύπο οίνων «Marsala». Παραπέμπει στο ιδιαίτερο χρώμα και στη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει την απαγόρευση της χρήσης βρασμένου γλεύκους. Με τον τρόπο αυτό λαμβάνεται ένα προϊόν ιδιαίτερης αξίας, με χρυσοκίτρινο χρώμα, λιγότερο ή περισσότερο έντονο.
Passito ή Vino passito ή Vino Passito Liqueuroso	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 11, 15, 16)	Ένδειξη που αναφέρεται στον τύπο προϊόντος και στην αντίστοιχη μέθοδο παραγωγής. Οι ενδείξεις «passito» ή «vino passito» και «vino passito liqueuroso» επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο για κλασικούς οίνους ή οίνους λικέρ λαμβανόμενους από τη ζύμωση σταφυλιών που έχουν ξηρανθεί με φυσική ξήρανση ή σε χώρο με συνθήκες προβλεπόμενες από τις προδιαγραφές του προϊόντος. Ο νόμος αριθ. 82/2006 επέκτεινε την ένδειξη αυτή στους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.
Ramie	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με έναν από τους τύπους οίνων «Pinerolese». Παραπέμπει στον τύπο προϊόντος και στην αντίστοιχη μέθοδο παραγωγής, η οποία βασίζεται σε σταφύλια μερικώς ξηραμένα.
Rebola	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με έναν από τους τύπους οίνων «Colli di Rimini». Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στον τύπο προϊόντος, το οποίο παρουσιάζει ένα φάσμα αποχρώσεων από χρυσοκίτρινο έως κίτρινο του κεχριμπαριού και λαμβάνεται από σταφύλια μερικώς ξηραμένα.
Recioto	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 4, 5)	Ιστορική παραδοσιακή ένδειξη, στενά συνδεδεμένη με την ονομασία τριών οίνων με ονομασία προέλευσης, οι οποίοι παράγονται στην περιφέρεια Veneto: «Valpolicella» ΠΟΠ, «Gambellara» ΠΟΠ και «Recioto di Soave» ΠΟΠ, ονομασίες περιοχών παραγωγής που βρίσκονται σε μικρή απόσταση μεταξύ τους και έχουν παρεμφερείς παραδόσεις, ιδίως στις επαρχίες Verona και Vicenza. Η προέλευση της ονομασίας ανάγεται στον πέμπτο αιώνα. Την εποχή εκείνη, οι βουκολικοί συγγραφείς περιέγραψαν ως ιδιαίτερος πολύτιμο και φημισμένο το κρασί αυτό που παραγόταν αποκλειστικά στην επαρχία Verona και του οποίου το όνομα προερχόταν από τη «Retia», λοφώδη-ορεινή περιοχή η οποία, στο παρελθόν, εκτεινόταν σε όλη την περιοχή της Verona και του Trentino, έως τα σύνορα «comasco-valtellinese». Αυτή η ένδειξη επομένως χρησιμοποιείται από παλαιωτάτων χρόνων για τον χαρακτηρισμό οίνων που λαμβάνονται χάρη στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, που περιλαμβάνει ξήρανση των σταφυλιών.
Riserva	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Οίνοι που υποβάλλονται σε παλαιώση, η οποία έχει διάρκεια δύο ετών τουλάχιστον για τους ερυθρούς οίνους και ενός έτους τουλάχιστον για τους λευκούς οίνους, συνεχίζεται σε βαρέλια και προβλέπεται από τις προδιαγραφές του προϊόντος. Επιπλέον των συνήθων κανόνων, οι προδιαγραφές του προϊόντος πρέπει να προβλέπουν την υποχρέωση αναγραφής του έτους τρυγητού, στην ετικέτα καθώς και τους κανόνες διατήρησης σε περίπτωση ανάμιξης οίνων με διαφορετικό έτος τρυγητού. Η ένδειξη αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται στις ΠΟΠ των τύπων αφρωδών οίνων και οίνων λικέρ, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος και με το κοινοτικό δίκαιο.
Rubino	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεόμενη με την ΠΟΠ «Cantavenna». Παραπέμπει στο σύνολο της διεργασίας και στο ιδιαίτερο χρώμα. Η ένδειξη «Rubino» συνδέεται επιπλέον με τον ειδικό τύπο οίνων «Teroldego Rotaliano» DOC, «Trentino» DOC και «Garda Colli Mantovani» και παραπέμπει στο ιδιαίτερο χρώμα του προϊόντος.
	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ειδικό τύπο οίνων «Marsala». Παραπέμπει στην ιδιαίτερη διεργασία που περιλαμβάνει την απαγόρευση της χρήσης βρασμένου γλεύκους. Επιπλέον, ο οίνος αυτός έχει χρώμα ερυθρό έως ερυθρό του ρουμπινιού το οποίο, μετά την παλαιώση, αποκτά κίτρινη ανταύγεια σε απόχρωση κεχριμπαριού.
Sangue di Giuda	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3)	Αποκλειστική παραδοσιακή ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο οίνων που παράγεται στο έδαφος του Oltrepò Pavese. Χρησιμοποιείται από μακρού χρόνου για τον χαρακτηρισμό ενός πολύ χαρακτηριστικού ερυθρού προϊόντος, γλυκού, αφρώδους ή πληθωρικού, με ευχάριστη γεύση, δηλαδή τόσο βελούδινη ώστε όσο περισσότερο πίνεις τόσο περισσότερο σε ξεγελάει, όπως ο Ιούδας (ο διαβόητος απόστολος από τον οποίο πήρε ο οίνος αυτός το όνομά του)!
Scelto	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους «Caldaro», «Caldaro Classico — Alto Adige» και «Colli del Trasimeno». Παραπέμπει στο ιδιαίτερο προϊόν και στην αντίστοιχη μέθοδο παραγωγής, ξεκινώντας από την επιλογή των σταφυλιών (για το λόγο αυτό ονομάστηκε «Scelto» που σημαίνει «επιλεγμένος»!).

Sciacchetrà	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Παραδοσιακή ιστορική ένδειξη συνδεόμενη στενά με τον οίνο «Cinque Terre». Παραπέμπει στη μέθοδο που χρησιμοποιείται για να ληφθεί το προϊόν, συμπεριλαμβανόμενης της πίεσης των σταφυλιών και της αποθήκευσης. Πράγματι, η ένδειξη σημαίνει ακριβώς «πιεζώ διατηρώντας αέραίο», μεθοδολογία που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα υψηλής ποιότητας.	
Sciac-trà	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Βλέπε ανωτέρω (Sciacchetrà). Στην περίπτωση αυτή, η διαφορά έγκειται στο γεγονός ότι η ένδειξη αποδίδεται σε έναν συγκεκριμένο τύπο.	
Spätlese	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 15, 16)	Βλέπε ένδειξη «Vendemmia Tardiva», χρησιμοποιείται στην αυτόνομη επαρχία Bolzano.	
Soleras	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ειδικό τύπο οίνων λικέρ «Marsala». Παραπέμπει στο προϊόν και στην ειδική μέθοδο παραγωγής του που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης πέντε ετών σε ξύλινα βαρέλια. Απαγορεύεται ο εμπλουτισμός με βρασμένο ή συμπυκνωμένο γλεύκος. Το αποτέλεσμα είναι ένα αγνό, φυσικό προϊόν που δεν περιέχει πρόσθετα, ούτε καν αμπελουργικής προέλευσης, πλην βεβαίως της αλκοόλης δεδομένου ότι πρόκειται για οίνο λικέρ.	
Stravecchio	Ιταλικά	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη συνδεόμενη αποκλειστικά με τον μοναδικό τύπο «Virgin» ή/και «Soleras» του «Marsala». Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης 10 ετών σε ξύλινα βαρέλια.	
Strohwein	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 11, 15, 16)	Βλέπε παραδοσιακή ένδειξη «Passito». Η ακριβής της σημασία είναι «κρασί από άχυρο». Παραπέμπει στον συγκεκριμένο οίνο που παράγεται στην επαρχία Bolzano και αντιστοιχεί σε μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει σταφύλια τα οποία ξηραίνονται, μετά τη συγκομιδή, πάνω σε ψάθινα πλέγματα σύμφωνα με τη μέθοδο ξήρανσης που προβλέπεται στις διάφορες προδιαγραφές προϊόντος.	
Superiore	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Οίνοι με χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας και πολύ πιο αυστηρούς κανόνες παραγωγής. Πράγματι, οι προδιαγραφές προϊόντος προβλέπουν τις ακόλουθες διαφορές: α) φυσικό αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών μεγαλύτερο από 0,5° vol τουλάχιστον· β) αλκοολικό τίτλο κατά την κατανάλωση ανώτερο από 0,5° vol τουλάχιστον·	San Marino
Superiore Old Marsala	Italian	ΠΟΠ (3)	Ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο «Marsala Superiore». Παραπέμπει στο ειδικό προϊόν και στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης δύο ετών σε ξύλινα βαρέλια. Πρόκειται για ονομασία που επιπλέον περιέχει έναν αγγλικό όρο, παραδοσιακό για οίνο λικέρ και προβλεπόμενο τόσο στις προδιαγραφές του προϊόντος όσο και στον νόμο που αφορά τους οίνους Marsala. Η σημασία και το γόητρο αυτής της ονομασίας οφείλονται στη δραστηριότητα των παραγωγών και των Άγγλων εμπόρων οι οποίοι, από το 1773, ανακάλυψαν, παρήγαγαν και διακίνησαν αυτό το ιδιαίτερο προϊόν, καθιστώντας το διάσημο σε όλη την υφήλιο, και ειδικότερα στην Αγγλία.	
Torchiato	Italian	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona». Παραπέμπει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που λαμβάνεται χάρη στην πλήρη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει ήπια πίεση των σταφυλιών.	
Torcolato	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με τον ειδικό τύπο οίνων που ονομάζεται «Breganze». Παραπέμπει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος το οποίο λαμβάνεται χάρη στον επιμελή τρόπο παραγωγής που περιλαμβάνει τη χρήση μερικών ξηραμένων σταφυλιών. Μετά τη συγκομιδή, τα σταφύλια αναρτώνται σε πλέγματα ειδικά διαμορφωμένα για τον σκοπό αυτό και, όταν χρειάζεται, αναρτώνται εκ νέου. Με τον τρόπο αυτό, τα σταφύλια υποβάλλονται στη διεργασία ξήρανσης.	
Vecchio	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3)	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους «Rosso Barletta», «Agljanico del Vulture», «Marsala» και «Falerno del Massico». Παραπέμπει στις συνθήκες παλαίωσης, καθώς και στην παλαίωση και μεταγενέστερη βελτίωση του προϊόντος.	
Vendemmia Tardiva	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 15, 16)	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ιδιαίτερο τύπο του προϊόντος που περιλαμβάνει τον όψιμο τρυγητό. Η ωρίμαση και η ξήρανση των σταφυλιών πάνω στο φυτό σε μεταβλητές περιβαλλοντικές και καιρικές συνθήκες επιτρέπουν να ληφθεί ένα εξαιρετικό προϊόν, ιδίως όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε ζάχαρη και το άρωμά του. Το αποτέλεσμα είναι ένας οίνος εντελώς εξαιρετικός. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται επίσης ως επιδόρπιοι οίνοι ή οίνοι «περισυλλογής».	
Verdolino	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και το ιδιαίτερο πράσινο χρώμα.	

Vergine	Ιταλικά	ΠΟΠ (1, 3)	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους «Marsala». Παραπέμπει στο ειδικό προϊόν και στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης πέντε ετών, σε ξύλινα βαρέλια, καθώς και την απαγόρευση της προσθήκης βρασμένου ή συμπυκνωμένου γλεύκους. Αυτό συνεπάγεται ένα αγνό, φυσικό προϊόν που δεν περιέχει πρόσθετα συστατικά, ούτε καν αμπελοαγρική προέλευσης, πλην βεβαίως της αλκοόλης δεδομένου ότι είναι σύμφυτο των οίνων λικέρ. Η ένδειξη αυτή συνδέεται επίσης με τους οίνους «Bianco Vergine Valdichiana». Είναι συυφασμένη με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ζύμωση των σταφυλιών χωρίς φλοιούς, με αποτέλεσμα ένα αγνό και φυσικό τελικό προϊόν.
Vermiglio	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους «Colli dell'Etruria Centrale». Παραπέμπει στα χαρακτηριστικά ποιότητας και στο ιδιαίτερο χρώμα.
Vino Fiore	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεόμενη με την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής ορισμένων λευκών και ερυθρωπών οίνων. Μέθοδος που περιλαμβάνει ελαφρά πίεση των σταφυλιών ώστε να επιτευχθεί η ιδιαίτερη λεπτή γεύση που επιτρέπει να αναδειχθούν τα καλύτερα στοιχεία του οίνου, το «άνθος» (fiore) των χαρακτηριστικών του.
Vino Novello ή Novello	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 8)	Η ένδειξη συνδέεται με την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής και με την περίοδο παραγωγής η οποία, όσον αφορά τη διάθεση του προϊόντος στο εμπόριο και την κατανάλωση, έχει οριστεί να είναι η ημερομηνία 6 Νοεμβρίου κάθε έτους συγκομιδής των σταφυλιών.
Vin Santo ή Vino Santo ή Vinsanto	Ιταλικά	ΠΟΠ (1)	Ιστορική παραδοσιακή ένδειξη συνδεόμενη με ορισμένους οίνους οι οποίοι παράγονται στις ακόλουθες περιοχές: Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto και Trentino Alto Adige. Παραπέμπει στον ιδιαίτερο τύπο οίνου και στην αντίστοιχη, εξαιρετικά πολύπλοκη, μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει αποθήκευση και ξήρανση των οινοποιήσιμων σταφυλιών σε κατάλληλους αεριζόμενους χώρους για μεγάλο χρονικό διάστημα παλαίωσης, μέσα σε παραδοσιακούς ξύλινους περιέκτες. Όσον αφορά την προέλευση της ένδειξης, έχουν διατυπωθεί διάφορες υποθέσεις, οι περισσότερες από τις οποίες συνδέονται με την περίοδο του Μεσαίωνα. Η πιο αξιόπιστη συνδέεται στενά με τη θρησκευτική αξία του οίνου αυτού, ο οποίος θεωρούνταν εξαιρετικός με θαυματουργές ιδιότητες. Χρησιμοποιούνταν ευρέως κατά τη Θεία Λειτουργία και έτσι μπορεί να εξηγηθεί η ένδειξη Vinsanto (άγιος οίνος). Η ένδειξη αυτή χρησιμοποιείται έως σήμερα και αναφέρεται αναλυτικά στις προδιαγραφές της ΠΟΠ αυτού του τύπου οίνων, που είναι γνωστός σε όλη την υφήλιο και εκτιμάται ιδιαίτερος.
Vivace	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 8)	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και με το λαμβανόμενο προϊόν. Ο οίνος αυτός χαρακτηρίζεται από ελαφρό αφρισμό, λόγω του περιεχόμενου διοξειδίου του άνθρακα, που είναι αποτέλεσμα της αποκλειστικής και φυσικής διεργασίας ζύμωσης.

ΚΥΠΡΟΣ

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου, οι οποίοι ανήκουν σε γεωργική εκμετάλλευση. Η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση εντός της συγκεκριμένης διοικητικής περιοχής. Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων — Πράξη του Συμβουλίου 6/2006 [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 382/2007, ΕΕ L 95, της 5.4.2007]
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου οι οποίοι ανήκουν σε γεωργική εκμετάλλευση. Η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση. Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων — Πράξη του Συμβουλίου 6/2006 [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 382/2007, ΕΕ L 95, της 5.4.2007]
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου οι οποίοι ανήκουν σε γεωργική εκμετάλλευση. Στην ίδια γεωργική περιοχή βρίσκεται ένα μοναστήρι. Η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση αυτή.
Μονή (Moni) (Monastery)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων — Πράξη του Συμβουλίου 6/2006 [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 382/2007, ΕΕ L 95, της 5.4.2007]

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

Château	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη συνδεδεμένη με την ονομασία της εκμετάλλευσης, υπό την προϋπόθεση ότι τα σταφύλια προέρχονται αποκλειστικά από αυτήν και ότι η οινοποίηση εκτελείται από την εκμετάλλευση αυτή.	Chile
Grand premier cru	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	<p>Οι οίνοι στους οποίους επιτρέπεται να τοποθετείται εθνική σφραγίδα «Marque nationale» μπορούν επίσης να φέρουν μία από τις ακόλουθες πρόσθετες ενδείξεις ποιότητας: «Vin classé», «Premier cru» ή «Grand premier cru», οι οποίες χρησιμοποιούνται από το 1959. Μια επίσημη επιτροπή αποδίδει αυτές τις ονομασίες στους διάφορους οίνους μετά από γευστηγόσια και αξιολόγηση σε κλίμακα των 20 βαθμών:</p> <ul style="list-style-type: none"> — οι οίνοι που λαμβάνουν λιγότερους από 12 βαθμούς απορρίπτονται όσον αφορά την επίσημη ταξινόμηση και δεν μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Marque nationale — appellation contrôlée», — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 12,0 βαθμούς αναγνωρίζονται επισήμως και μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Marque nationale — appellation contrôlée», — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 14,0 βαθμούς μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Vin classé» επιπλέον της ένδειξης «Marque nationale — appellation contrôlée», — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 16,0 βαθμούς μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Premier cru» επιπλέον της ένδειξης «Marque nationale — appellation contrôlée» — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 18,0 βαθμούς μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Grand premier cru» επιπλέον της ένδειξης «Marque nationale — appellation contrôlée». 	Tunisia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	Χαρακτηρίζει ένα οίνο όψιμου τρύγου παραγόμενο από σταφύλια μίας μόνο από τις ακόλουθες ποικιλίες: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ή Gewürztraminer. Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και ο φυσικός κατ'όγκο αλκοολικός τίτλος ορίζεται σε 95 βαθμούς Oechsle για τον Riesling και σε 105 βαθμούς Oechsle για τις λοιπές ποικιλίες. (Κανονισμός της κυβέρνησης της 8ης Ιανουαρίου 2001)	
Vin de glace	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	Χαρακτηρίζει έναν οίνο «πάγου» παραγόμενο από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά σε κατεψυγμένη κατάσταση σε θερμοκρασίες κατώτερες ή ίσες των - 7 °C. Μόνο τα σταφύλια των ποικιλιών Pinot blanc, Pinot gris και Riesling μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την οινοποίηση και το γλεύκος πρέπει να έχει φυσικό κατ'όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 120 βαθμούς Oechsle. (Κανονισμός της κυβέρνησης της 8ης Ιανουαρίου 2001)	
Vin de paille	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	Χαρακτηρίζει έναν οίνο «άχυρου» παραγόμενο από σταφύλια μίας από τις ακόλουθες ποικιλίες: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ή Gewürztraminer. Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και απλώνονται σε στρώμα άχυρων για να στεγνώσουν επί δύο τουλάχιστον μήνες. Το άχυρο μπορεί να αντικατασταθεί από σύγχρονα πλέγματα. Τα σταφύλια πρέπει να έχουν φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 130 βαθμούς Oechsle. (Κανονισμός της κυβέρνησης της 8ης Ιανουαρίου 2001)	

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	<p>Οίνος παραγόμενος με την έκχυση νέου οίνου, γλεύκου ή νέου οίνου σε ζύμωση πάνω σε σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρυτή (aszú), ο οποίος παλαιώνεται επί τρία έτη τουλάχιστον (δύο έτη σε βαρέλια). Τα επίπεδα σακχάρων και εκχυλισματος χωρίς σάκχαρα είναι επίσης καθορισμένα. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ Tokaji.</p>	
Aszúeszencia	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)		
Bikavér	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Ερυθρός οίνος προερχόμενος από τρεις τουλάχιστον ποικιλίες, ο οποίος παλαιώνεται σε ξύλινα βαρέλια επί 12 μήνες τουλάχιστον· μπορούν να θεσπιστούν επιπλέον προδιαγραφές με τοπικούς κανονισμούς. Μπορεί να παραχθεί μόνο στο Eger (ΠΟΠ: «Egri Bikavér», «Egri Bikavér Superior») ή στο Szekszárd (ΠΟΠ: «Szekszárdi Bikavér»).	
Eszencia	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Ο χυμός που προέρχεται από τις προσβεβλημένες από βοτρυτή ρώγες (aszú) και ρέει με φυσικό τρόπο από τους κάδους συλλογής τους κατά την συγκομιδή. Περιεκτικότητα σε αζύματα σάκχαρα: 450 g/l τουλάχιστον. Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 50 g/l τουλάχιστον. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ Tokaji.	

Fordítás	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Όνιος παραγόμενος με προσθήκη οίνου στην πιεσμένη πούλπα aszú του ίδιου έτους τρυγητού, ο οποίος παλαιώνεται επί δύο έτη τουλάχιστον (ένα έτος σε βαρέλι). Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ Tokaji.
Máslás	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Όνιος παραγόμενος με προσθήκη οίνου στην οινολάσπη του οίνου Tokaji Aszú του ίδιου έτους τρυγητού, ο οποίος παλαιώνεται επί δύο έτη τουλάχιστον (ένα έτος σε βαρέλι).
Késői szüretelésű bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ώριμος τρυγητός. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 204,5 g/l
Válogatott szüretelésű bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Όνιος παραγόμενος με επιλεγμένες ρώγες. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 204,5 g/l
Muzeális bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Όνιος που παλαιώνεται σε φιάλη επί πέντε έτη τουλάχιστον.
Siller	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ερυθρός οίνος με πολύ έντονο χρώμα λόγω της σύντομης διάρκειας διαβροχής.
Szamorodni	Ουγγρικά	ΠΟΠ (1)	Όνιος παραγόμενος από προσβεβλημένες από βοτρυτή ρώγες (aszú) αναμειγμένες με υγιείς ρώγες, ο οποίος παλαιώνεται επί δύο έτη τουλάχιστον (ένα έτος σε βαρέλι). Η ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι 230,2 g/l. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ Tokaji.

ΑΥΣΤΡΙΑ

Ausstich	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.
Auswahl	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.
Bergwein	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες με αναβαθμίδες ή ευρισκόμενους σε απότομες πλαγιές, με κλίση μεγαλύτερη του 26 %.
Klassik/Classic	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.
Heuriger	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να πωλείται στους εμπόρους λιανικής έως το τέλος του μηνός Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής των σταφυλιών και πρέπει να διατίθεται στον καταναλωτή έως το τέλος του μηνός Μαρτίου που ακολουθεί.
Gemischter Satz	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να είναι μίγμα διαφόρων ποικιλιών λευκών ή ερυθρών οίνων.
Jubiläumswein	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.
Reserve	Γερμανικά	ΠΟΠ (1)	Ο οίνος πρέπει να έχει ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 13 % vol. Για τους ερυθρούς οίνους, ο αριθμός ελέγχου του οίνου ποιότητας δεν μπορεί να χορηγηθεί πριν την 1 ^η Νοεμβρίου του επόμενου έτους μετά το έτος συγκομιδής· για τους λευκούς οίνους, δεν μπορεί να ζητηθεί πριν την 15 ^η του μηνός Μαρτίου του επόμενου έτους μετά το έτος συγκομιδής.
Schilcher	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Ο οίνος πρέπει να παράγεται στην Steiermark μόνο με σταφύλια της ποικιλίας «Blauer Wildbacher» που καλλιεργούνται στην αμπελοργική περιοχή Steierland.
Sturm	Γερμανικά	ΠΓΕ (1)	Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 1 % vol. Ο οίνος Sturm πρέπει να πωλείται μεταξύ Αυγούστου και Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής και να υφίσταται ζύμωση κατά τη διάρκεια της πώλησης.

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Canteiro	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Ο οίνος αλκοολώνεται μετά τη ζύμωση και αποθηκεύεται σε βαρέλια, παλαιώνεται επί ελάχιστο χρονικό διάστημα δύο ετών και καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό· δεν μπορεί να εμφιαλωθεί πριν την πάροδο τριετίας. [Portaria αριθ. 125/98 της 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες και διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο κατά 1 % vol τουλάχιστον από το ελάχιστο όριο που προβλέπει η νομοθεσία. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό και είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Αγγλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος Porto με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ερυθρό χρώμα και γεμάτο σώμα κατά την εμφιάλωση, με λεπτό άρωμα και γεύση που είναι αποτέλεσμα της ανάμειξης οίνων διαφορετικών ετών τρυγητού προκειμένου να επιτευχθεί η συμπληρωματικότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που θα οδηγήσει στο σχηματισμό ιζήματος (κρούστας) στο τοίχωμα της φιάλης εντός της οποίας συντελείται τμήμα της ωρίμασης· αναγνωρίζεται από το Ινστιτούτο Οίνων του Douro και του Porto με το δικαίωμα χρησιμοποίησης της ονομασίας. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]
Escolha	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]
Escuro	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος με βαθιά αρωματική ένταση, αποτέλεσμα της ισορροπίας των πορτοκαλόχρωμων και καστανόχρωμων αποχρώσεων, με τις τελευταίες να κυριαρχούν, λόγω της οξείδωσης της χρωστικής ύλης του οίνου και της μεταφοράς ύλης από τα τοιχώματα του βαρελιού στο περιεχόμενό του. [Portaria αριθ. 125/98 της 24.7.1998]
Fino	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος ποιότητας, λεπτός, με τέλεια ισορροπία όσον αφορά τη φρεσκάδα των οξέων, την ωριμότητα του σώματος και το άρωμα που έχει αναπτυχθεί χάρη στην παλαίωση στο βαρέλι. [Portaria αριθ. 125/98 της 24.7.1998]
Frasqueira	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος του οποίου η ονομασία συνδέεται με το έτος συγκομιδής· το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται από παραδοσιακές ποικιλίες με ελάχιστο χρόνο παλαίωσης 20 έτη, και να παρουσιάζει διακριτά χαρακτηριστικά. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό, πριν και μετά την εμφιάλωση. [Portaria αριθ. 125/98 της 24.7.1998]
Garrafeira	Πορτογαλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1, 3)	1. Ένδειξη συνδεδεμένη με το έτος συγκομιδής που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά τα οποία είναι, για τον ερυθρό οίνο, η ελάχιστη παλαίωση 30 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον 12 σε γυάλινες φιάλες και, για τον λευκό ή ερυθρό οίνο, η ελάχιστη παλαίωση 12 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι μήνες σε γυάλινες φιάλες. Ο οίνος αυτός πρέπει να αναγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004] 2. Οίνος Porto ο οποίος, μετά από ένα στάδιο ωρίμασης σε ξύλινα βαρέλια συσκευάζεται σε γυάλινους περιέκτες για ελάχιστη περίοδο οκτώ ετών, μετά από την οποία εμφιαλώνεται. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]
Lágrima	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος Porto του οποίου ο βαθμός γλυκύτητας πρέπει να αντιστοιχεί σε πυκνότητα από 1 034 έως 1 084 στους 20 °C. [Decreto-Lei αριθ. 166/86 της 26.6.1986]

Leve	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον τοπικό οίνο της Estremadura ο οποίος έχει τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που απαιτείται για την υπόψη αμπελουργική ζώνη, έχει μέγιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10 % vol, σταθερή οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, τουλάχιστον 4,5 g/l, μέγιστη πίεση 1 bar και εμφανίζει αναλυτικές παραμέτρους σύμφωνα με τις τιμές που ισχύουν γενικά για τους οίνους με γεωγραφική ένδειξη. [Portaria αριθ. 1066/2003 της 26.9.2003] 2. Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο για τον τοπικό οίνο του Ribatejano ο οποίος διαθέτει τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που απαιτείται για την υπόψη αμπελουργική ζώνη, έχει μέγιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10,5 % vol, σταθερή οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, τουλάχιστον 4 g/l, μέγιστη πίεση 1 bar και τιμές των υπολοίπων αναλυτικών παραμέτρων σύμφωνα με τις τιμές που ισχύουν γενικά για τους οίνους με γεωγραφική ένδειξη. [Portaria αριθ. 424/2001 της 19.4.2001] 	
Nobre	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1)	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει την ονομασία προέλευσης Dão και πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στην πράξη σύστασης της αμπελουργικής περιοχής Dão. [Decreto-Lei αριθ. 376/93 της 5.11.1993]	
Reserva	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ένδειξη, συνδεδεμένη με το έτος συγκομιδής, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από το ελάχιστο όριο που προβλέπει η νομοθεσία κατά 0,5 % vol τουλάχιστον και πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. 2. Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, ο οποίος έχει εμφιαλωθεί από 12 έως 24 μήνες πριν την μετάγγιση, τον εκποματισμό με εξώθηση ή την αφαίρεση της οινολάσπης. 3. Ένδειξη, συνδεδεμένη με το έτος συγκομιδής, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο λικέρ που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες και μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο μόνο μετά την πάροδο τριών ετών. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004] 4. Οίνος Porto με διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και με σύνθετα αρώματα και γεύσεις που είναι αποτέλεσμα της ανάμιξης οίνων διαφόρων σταδίων ωρίμασης, χάρη στην οποία αποκτά ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005] 	
Velha reserva (ή grande reserva)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3)	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, ο οποίος έχει εμφιαλωθεί επί χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 36 μηνών πριν την μετάγγιση, τον εκποματισμό με εξώθηση ή την αφαίρεση της οινολάσπης. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
Ruby	Αγγλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος Porto με ερυθρό ή βαθυκόκκινο χρώμα. Για τους οίνους αυτού, ο οίνοπαραγωγός/οινοποιός μεριμνά ώστε να περιοριστεί η εξέλιξη του βαθυκόκκινου χρώματος και να διατηρηθεί το φρουτώδες και η ισχύς του νεαρού οίνου. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	South Africa (*)
Solera	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (3)	Οίνος συνδεδεμένος με την ημερομηνία συγκομιδής στην οποία βασίζεται η παρτίδα, με αφαίρεση για εμφιάλωση, ανά έτος, ποσότητας που δεν υπερβαίνει το 10 % του συνόλου και η οποία αντικαθίσταται από άλλο οίνο ποιότητας. Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός προσθηκών είναι 10· κατόπιν το σύνολο του οίνου μπορεί να εμφιαλωθεί. [Portaria αριθ. 125/98 της 24.7.1998]	
Super reserva	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (4)	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, ο οποίος έχει εμφιαλωθεί 24 έως 36 μήνες πριν την μετάγγιση, τον εκποματισμό με εξώθηση ή την αφαίρεση της οινολάσπης. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	

Superior	Πορτογαλικά	ΠΟΠ (1, 3)	<p>1. Ένδειξη η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από το ελάχιστο όριο που προβλέπει η νομοθεσία κατά 1 % vol τουλάχιστον και πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό.</p> <p>2. Ένδειξη η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο λικέρ που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες και μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο μόνο μετά την πάροδο πέντε ετών. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]</p>	
Tawny	Αγγλικά	ΠΟΠ (3)	<p>Οίνος Porto ερυθρός, ο οποίος έχει ωριμάσει σε ξύλινο περιέκτη επί επτά έτη τουλάχιστον. Λαμβάνεται από παρτίδες διαφορετικών οίνων που έχουν παλαιωθεί επί διαφορετικά χρονικά διαστήματα σε βαρέλια ή κάδους. Με την πάροδο του χρόνου, το χρώμα των οίνων εξελίσσεται αργά σε καστανόξανθο (tawny), μεσαίο ή ανοικτό, συνοδευόμενο από άρωμα ξηραμένων φρούτων και ξύλου· τα αρώματα αυτά γίνονται εντονότερα όσο η ηλικία του οίνου μεγαλώνει. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]</p>	South Africa (*)
Vintage, συνοδευόμενο ή μη από την μνεία Late Bottle (LBV) ή Character	Αγγλικά	ΠΟΠ (3)	<p>Οίνος Porto με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας, προερχόμενος από μία συγκομιδή, ερυθρός και με γεμάτο σώμα κατά τον χρόνο της έγκρισης, με λεπτό άρωμα και γεύση· αναγνωρίζεται από το Ινστιτούτο Οίνων του Douro και του Porto με το δικαίωμα χρησιμοποίησης της ονομασίας «Late Bottled Vintage» ή «LBV» ξεκινά το τέταρτο έτος μετά το έτος συγκομιδής και η τελευταία εμφιάλωση επιτρέπεται έως την 31η Δεκεμβρίου του έκτου έτους μετά το έτος συγκομιδής. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]</p>	
Vintage	Αγγλικά	ΠΟΠ (3)	<p>Οίνος Porto με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, προερχόμενος από μία συγκομιδή, ερυθρός και με γεμάτο σώμα κατά τον χρόνο της έγκρισης, με πολύ λεπτό άρωμα και γεύση· αναγνωρίζεται από το Ινστιτούτο Οίνων του Douro και του Porto με το δικαίωμα χρησιμοποίησης της ονομασίας και την αντίστοιχη ημερομηνία. Η χρησιμοποίηση της ονομασίας «Vintage» ξεκινά το δεύτερο έτος μετά το έτος συγκομιδής και η τελευταία εμφιάλωση πρέπει να γίνεται έως τις 30 Ιουλίου του τρίτου έτους μετά το έτος συγκομιδής. Η εμπορία επιτρέπεται μόνο από την 1η Μαΐου του δεύτερου έτους μετά το έτος της συγκομιδής. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]</p>	South Africa (*)

(*) Οι ενδείξεις «Ruby», «Tawny» και «Vintage» χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τη γεωγραφική ένδειξη της Νοτίου Αφρικής «CAPE»

ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Rezervă	Ρουμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ (1)	Οίνος ωριμασμένος τουλάχιστον επί εξάμηνο σε δρύινο περιέκτη και παλαιωμένος σε φιάλη τουλάχιστον επί εξάμηνο.	
Vin de vinotecă	Ρουμανικά	ΠΟΠ (1, 15, 16)	Οίνος ωριμασμένος τουλάχιστον επί ένα έτος σε δρύινο περιέκτη και παλαιωμένος σε φιάλη τουλάχιστον επί τέσσερα έτη.	

ΣΛΟΒΑΚΙΑ

Mladé víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Ο οίνος πρέπει να εμφιαλώνεται πριν το τέλος του ημερολογιακού έτους που αντιστοιχεί στο έτος συγκομιδής των σταφυλιών τα οποία χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου. Η κυκλοφορία του οίνου επιτρέπεται από την πρώτη Δευτέρα του Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής.	
Archívne víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Ο οίνος έχει ωριμάσει επί τρία τουλάχιστον έτη μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του.	
Panenská úroda	Σλοβακικά	ΠΟΠ (1)	Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προέρχονται από την πρώτη συγκομιδή ενός αμπελώνα. Η πρώτη συγκομιδή πρέπει να είναι αυτή του τρίτου έτους, ή το αργότερο του τέταρτου έτους, μετά τη φύτευση του αμπελώνα.	

ΣΛΟΒΕΝΙΑ

Mlado vino	Σλοβενικά	ΠΓΕ/ΠΟΠ (1)	Οίνος που δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο πριν την πάροδο 30 ημερών από τη συγκομιδή και μόνο έως την 31 ^η Ιανουαρίου.	
------------	-----------	----------------	--	--

Επεξηγηματικές σημειώσεις:

(¹) ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), συνοδευόμενη από παραπομπή στις κατηγορίες αμπελοοικονικών προϊόντων που παρατίθενται στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

(²) Οι αναφορές που αναγράφονται με πλάγια στοιχεία δίνονται για ενημερωτικό ή επεξηγηματικό μόνο σκοπό, ή και τα δύο, και δεν υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 3 του παρόντος κανονισμού. Δεδομένου ότι είναι ενδεικτικές, δεν μπορούν σε καμία περίπτωση να υποκαταστήσουν τις οικείες εθνικές νομοθετικές διατάξεις.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XIII

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΣΕ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα	Ενδείξεις
Αυστρία	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Τσεχική Δημοκρατία	Sklep, vinařský dům, vinařství
Γερμανία	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Γαλλία	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Ελλάδα	Αγρέπαυλη (Agrepanlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Ιταλία	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Κύπρος	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Πορτογαλία	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Σλοβακία	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Σλοβενία	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XIV

ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΣΑΚΧΑΡΑ

Ενδείξεις	Προϋποθέσεις χρήσης
ΜΕΡΟΣ Α — Κατάλογος ενδείξεων που πρέπει να χρησιμοποιούνται για τους αφρώδεις οίνους, τους αεριούχους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralisus briutas, ists bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брjот нaтjур, brut natur	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 3 γραμμαρίων ανά λίτρο· οι ενδείξεις αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα στα οποία δεν έχει προστεθεί ζάχαρη μετά τη δεύτερη ζύμωση.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брjот	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 0 και 6 γραμμαρίων ανά λίτρο.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брjот	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 12 γραμμαρίων ανά λίτρο.
«extra dry», «extra trocken», «extra seco», «labai sausas», «ekstra kuiv», «ekstra sausais», «különlegesen száraz», «wytrawne», «suho», «zvláště suché», «extra suché», «екстра цyxo» ή «extra sec»:	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 12 και 17 γραμμαρίων ανά λίτρο.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цyxo	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 17 και 32 γραμμαρίων ανά λίτρο.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημίξηρος, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полycyxo	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 32 και 50 γραμμαρίων ανά λίτρο.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 50 γραμμάρια ανά λίτρο.
ΜΕΡΟΣ Β — Κατάλογος ενδείξεων που πρέπει να χρησιμοποιούνται για λοιπά προϊόντα πλην αυτών που αναφέρονται στο μέρος Α	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν υπερβαίνει: — 4 γραμμάρια ανά λίτρο ή — 9 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.
полycyxo, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημίξηρος, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisecc, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει το μέγιστο όριο που προαναφέρεται αλλά δεν υπερβαίνει: — 12 γραμμάρια ανά λίτρο ή — 18 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, κατά περισσότερο από 10 γραμμάρια ανά λίτρο.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημίγλυκος, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédes, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει το μέγιστο όριο που προαναφέρεται αλλά δεν υπερβαίνει τα 45 γραμμάρια ανά λίτρο.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά λίτρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XV

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΩΝΥΜΩΝ ΤΟΥΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΝΑΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΜΕΡΟΣ Α — Κατάλογος ποικιλιών αμπέλου και των συνώνυμών τους που μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση οίνων κατ'εφαρμογή του άρθρου 62 παράγραφος 3

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του (1)
1	Alba (IT)	Albarossa	Ιταλία
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Ελλάδα, Ιταλία, Πορτογαλία, Αλγερία, Τυνησία, Ηνωμένες Πολιτείες, Κύπρος, Νότιος Αφρική Σημ.: Η ονομασία «Alicante» δεν μπορεί να χρησιμοποιείται μόνη για την περιγραφή του οίνου
3		Alicante Branco	Πορτογαλία
4		Alicante Henri Bouschet	Γαλλία, Σερβία και Μαυροβούνιο (6)
5		Alicante	Ιταλία
6		Alikant Buse	Σερβία και Μαυροβούνιο (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Ιταλία
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Ρουμανία
9	Borba (PT)	Borba	Ισπανία
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (13-20-30), Αυστρία (18-20), Καναδάς (20-30), Χιλή (20-30), Ιταλία (20-30)
11		Blauer Burgunder	Αυστρία (10-13), Σερβία και Μαυροβούνιο (17-30), Ελβετία
12		Blauer Frühburgunder	Γερμανία (24)
13		Blauer Spätburgunder	Γερμανία (30), Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (10-20-30), Αυστρία (10-11), Βουλγαρία (30), Καναδάς (10-30), Χιλή (10-30), Ρουμανία (30), Ιταλία (10-30)
14		Burgund Mare	Ρουμανία (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Σερβία και Μαυροβούνιο (34)
16		Burgundac Crni	Κροατία
17		Burgundac crni	Σερβία και Μαυροβούνιο (11-30)
18		Burgundac sivi	Κροατία, Σερβία και Μαυροβούνιο
19		Burgundec bel	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας
20		Burgundec crn	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (10-13-30)
21		Burgundec siv	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας
22		Early Burgundy	Ηνωμένες Πολιτείες
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ουγγαρία (31)
24		Frühburgunder	Γερμανία (12) Κάτω Χώρες
25		Grauburgunder	Γερμανία, Βουλγαρία, Ουγγαρία, Ρουμανία (26)
26		Grauer Burgunder	Καναδάς, Ρουμανία (25), Γερμανία, Αυστρία
27		Grossburgunder	Ρουμανία (37, 14 , 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ουγγαρία (30)
29		Nagyburgundi	Ουγγαρία
30		Spätburgunder	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (10-13-20), Σερβία και Μαυροβούνιο (11-17), Βουλγαρία (13), Καναδάς (10-13), Χιλή, Ουγγαρία (29), Μολδαβία, Ρουμανία (13), Ιταλία (10-13), Ηνωμένο Βασίλειο, Γερμανία (13)
31		Weißburgunder	Νότιος Αφρική (33), Καναδάς, Χιλή (32), Ουγγαρία (23), Γερμανία (32, 33), Αυστρία (32), Ηνωμένο Βασίλειο, Ιταλία
32		Weißer Burgunder	Γερμανία (31, 33), Αυστρία (31), Χιλή (31), Ελβετία, Σλοβενία, Ιταλία
33		Weissburgunder	Νότιος Αφρική (31), Γερμανία (31, 32), Ηνωμένο Βασίλειο, Ιταλία
34		Weisser Burgunder	Σερβία και Μαυροβούνιο (15)

	Όνομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Ιταλία
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Ρουμανία
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Τσεχική Δημοκρατία (39), Αυστρία°, Γερμανία, Σλοβενία (Modra frankinja , Frankinja), Ουγγαρία, Ρουμανία (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Ρουμανία
39		Frankovka	Τσεχική Δημοκρατία (37), Σλοβακία (40), Ρουμανία (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Σλοβακία (39)
41		Kékfrankos	Ουγγαρία, Ρουμανία (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Ιταλία
43	Graciosa	Graciosa	Πορτογαλία°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Βουλγαρία
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Τσεχική Δημοκρατία°
46		Moravia dulce	Ισπανία°
47		Moravia agria	Ισπανία°
48		Muškát moravský	Τσεχική Δημοκρατία°, Σλοβακία
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Ρουμανία
50	Porto (PT)	Portoghese	Ιταλία°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Αργεντινή°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Ιταλία
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Γαλλία

ΜΕΡΟΣ Β — Κατάλογος ποικιλιών αμπέλου και των συνώνυμών τους που μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση οίνων κατ'εφαρμογή του άρθρου 62 παράγραφος 4

	Όνομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Ελλάδα, Κύπρος
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Ιταλία°, Ελλάδα°, Μάλτα°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Ιταλία°
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Ιταλία
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Ιταλία
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Ιταλία°
7		Barbera	Νότιος Αφρική°, Αργεντινή°, Αυστραλία°, Κροατία°, Μεξικό°, Σλοβενία°, Ουρουγουάη°, Ηνωμένες Πολιτείες°, Ελλάδα°, Ιταλία°, Μάλτα°
8		Barbera Sarda	Ιταλία°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	Bosco	Ιταλία°
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Ιταλία
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ουγγαρία°
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Ιταλία

	Όνομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Ιταλία
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Ουγγαρία
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Σλοβακία
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Ιταλία
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Ιταλία°
18		Korinthiaki	Ελλάδα°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Ιταλία
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Ιταλία
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Ιταλία
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Ιταλία
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Ιταλία
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	Izsáki Sáféher	Ουγγαρία
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Ιταλία
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Ιταλία
27	Lambrusco di Sorbara (IT)	Lambrusco	Ιταλία
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Ιταλία
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Ιταλία
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Ιταλία°
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Ιταλία
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Ιταλία
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Ιταλία
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ουγγαρία (40)
38		Rajnski rizling	Σερβία και Μαυροβούνιο (39-40-45)
39	Rheinhessen (DE)	Renski rizling	Σερβία και Μαυροβούνιο (38-42-45), Σλοβενία° (44)
40		Rheinriesling	Βουλγαρία°, Αυστρία, Γερμανία (42), Ουγγαρία (37), Τσεχική Δημοκρατία (48), Ιταλία (42), Ελλάδα, Πορτογαλία, Σλοβενία
41		Rhine Riesling	Νότιος Αφρική°, Αυστραλία°, Χιλή (43), Μολδαβία°, Νέα Ζηλανδία°, Κύπρος, Ουγγαρία°
42		Riesling renano	Γερμανία (40), Σερβία και Μαυροβούνιο (38-39-45), Ιταλία (40)
43		Riesling Renano	Χιλή (41), Μάλτα°
44		Radgonska ranina	Σλοβενία
45		Rizling rajnski	Σερβία και Μαυροβούνιο (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας°, Κροατία°
47		Rizling rýnsky	Σλοβακία°
48		Ryzlink rýnský	Τσεχική Δημοκρατία (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Ιταλία

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του (1)
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Ιταλία
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Σλοβενία
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Ιταλία
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Ιταλία°
54		Verdeca	Ιταλία
55		Verdelho	Νότιος Αφρική°, Αργεντινή, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Ηνωμένες Πολιτείες, Πορτογαλία
56		Verdelho Roxo	Πορτογαλία°
57		Verdelho Tinto	Πορτογαλία°
58		Verdello	Ιταλία°, Ισπανία°
59		Verdese	Ιταλία°
60		Verdejo	Ισπανία°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Ιταλία
62	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Ιταλία
63	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Ιταλία
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Ουγγαρία

(*) ΥΠΟΜΝΗΜΑ:

- ενδείξεις ή αριθμοί με πλάγιους χαρακτήρες παραπομπή στο συνώνυμο της ονομαστικής ποικιλίας
- «°» χωρίς συνώνυμο
- ενδείξεις ή αριθμοί με έντονους χαρακτήρες στήλη 3: όνομα ονομαστικής ποικιλίας αμπέλου
στήλη 4: χώρα στην οποία το όνομα αντιστοιχεί σε μια ποικιλία και παραπομπή στην ποικιλία
- ενδείξεις ή αριθμοί με κανονικούς χαρακτήρες: στήλη 3: συνώνυμο ποικιλίας αμπέλου
στήλη 4: όνομα της χώρας που χρησιμοποιεί το συνώνυμο μιας ποικιλίας αμπέλου

(1) Για τα ενδιαφερόμενα κράτη, οι παρεκκλίσεις που προβλέπονται στο παρόν παράρτημα επιτρέπονται μόνο στην περίπτωση οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη οι οποίοι έχουν παραχθεί με τις σχετικές ποικιλίες.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XVI

Ενδείξεις επιτρεπόμενες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων δυνάμει του άρθρου 66 παράγραφος 2

Ζύμωση σε βαρέλι	Ωρίμαση σε βαρέλι	Παλαίωση σε βαρέλι
Ζύμωση σε βαρέλι από [...] [προσδιορίζεται ο τύπος ξύλου]	Ωρίμαση σε βαρέλι από [...] [προσδιορίζεται ο τύπος ξύλου]	Παλαίωση σε βαρέλι από [...] [προσδιορίζεται ο τύπος ξύλου]
Ζύμωση σε κάδο	Ωρίμαση σε κάδο	Παλαίωση σε βαρέλι

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XVII

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΤΥΠΩΝ ΦΙΑΛΩΝ

1. «**Flûte d'Alsace**»:

- α) τύπος: γυάλινη φιάλη της οποίας το σώμα είναι κυλινδρικό και καταλήγει σε μακρύ λαιμό, με κατά προσέγγιση διαστάσεις:
- συνολικό ύψος/διάμετρος βάσης = 5:1
 - ύψος του κυλινδρικού σώματος = συνολικό ύψος/3·
- β) οι οίνοι για τους οποίους προορίζονται αποκλειστικά οι φιάλες του τύπου αυτού, παραγόμενοι από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στη γαλλική επικράτεια, είναι οι ακόλουθοι οίνοι με ονομασία προέλευσης:
- «Alsace» ή «vin d'Alsace»· «Alsace Grand Cru»,
 - «Grévy»,
 - «Château-Grillet»,
 - «Côtes de Provence, rouge et rosé»,
 - «Cassis»,
 - «Jurançon», «Jurançon sec»,
 - «Béarn», «Béarn-Bellocq», rosé,
 - «Tavel», rosé.

Ωστόσο, ο περιορισμός της χρήσης των φιαλών του τύπου αυτού ισχύει μόνο για οίνους που παράγονται από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στη γαλλική επικράτεια.

2. «**Bocksbeutel**» ή «**Cantil**»:

- α) τύπος: γυάλινη βραχύλαιμη φιάλη με σχήμα διογκωμένο και κυρτό αλλά πεπλατυσμένο, της οποίας η βάση καθώς και η διατομή στο επίπεδο της μεγαλύτερης κυρτότητας της φιάλης είναι ελλειψοειδείς:
- λόγος του μεγάλου άξονα προς τον μικρό άξονα της ελλειψοειδούς διατομής = 2:1
 - λόγος του ύψους του κυρτού σώματος προς τον κυλινδρικό λαιμό της φιάλης = 2,5:1·
- β) οίνοι για τους οποίους προορίζονται αποκλειστικά οι φιάλες του τύπου αυτού:
- i) γερμανικοί οίνοι με τις ακόλουθες ονομασίες προέλευσης:
- Franken
 - Baden:
 - προέλευσης Taubertal και Schuerfergrund,
 - προέλευσης των ακόλουθων τμημάτων της κοινότητας του Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg και Varnhalt·
- ii) ιταλικοί οίνοι με ονομασίες προέλευσης:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), που προέρχονται από τις ποικιλίες Sylvaner και Mueller-Thurgau,

- Terlaner, που προέρχεται από την ποικιλία Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Suedtiroler), που προέρχονται από τις ποικιλίες Riesling, Mueller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) και Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, που προέρχονται από την ποικιλία Moscato.
- iii) ελληνικοί οίνοι:
- Αγιορείτικο,
 - Ρομπόλα Κεφαλονιάς,
 - οίνοι της Κεφαλονιάς,
 - οίνοι της Πάρου,
 - οίνοι της Πελοποννήσου με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.
- iv) πορτογαλικοί οίνοι:
- οίνοι ροζέ και μόνο οι άλλοι οίνοι με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη για τους οποίους μπορεί να αποδειχτεί ότι παρουσιάζονταν ήδη κατά τρόπο νόμιμο και παραδοσιακό σε φιάλες τύπου «cantil» πριν από την κατάταξή τους στους οίνους με ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη.

3. «Clavelin»:

- α) τύπος: γυάλινη βραχύλαιμη φιάλη, χωρητικότητας 0,62 l, αποτελούμενη από κυλινδρικό σώμα με ευρείς ώμους, με κοντόχονδρο σχήμα και κατά προσέγγιση διαστάσεις:
- συνολικό ύψος/διάμετρος βάσης = 2,75
 - ύψος του κυλινδρικού τμήματος = συνολικό ύψος/2.
- β) οίνοι για τους οποίους προορίζονται αποκλειστικά οι φιάλες του τύπου αυτού:
- γαλλικοί οίνοι με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. «Tokaj»:

- α) τύπος: μακρύλαιμη ευθύγραμμη φιάλη από άχρωμο γυαλί, με κυλινδρικό σώμα, που έχει τις ακόλουθες διαστάσεις:
- ύψος κυλινδρικού σώματος/συνολικό ύψος = 1:2,7.
 - συνολικό ύψος/διάμετρος βάσης = 1:3,6.
 - χωρητικότητα: 500 ml, 375 ml, 250 ml, 100 ml ή 187,5 ml (σε περίπτωση εξαγωγής σε τρίτη χώρα).
 - στη φιάλη μπορεί να τοποθετείται σφραγίδα από το υλικό της φιάλης αναφερόμενη στην αμπελουργική ζώνη ή στον παραγωγό.

β) οίνοι για τους οποίους προορίζονται αποκλειστικά οι φιάλες του τύπου αυτού:

ουγγρικοί και σλοβακικοί οίνοι με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης:

— Tokaji,

— Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský),

συνοδευόμενες από μία από τις ακόλουθες παραδοσιακές ενδείξεις:

— aszú/výber,

— aszúeszencia/esencia výberova,

— eszencia/esencia,

— másas/máslás,

— fordítás/forditás,

— szamorodni/samorodné.

Ωστόσο, ο περιορισμός της χρήσης των φιαλών του τύπου αυτού ισχύει μόνο για τους οίνους που παράγονται από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στην ουγγρική και στη σλοβακική επικράτεια.

Τιμή συνδρομής 2009 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 000 EUR ετησίως (*)
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	100 EUR μηνιαίως (*)
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	700 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	70 EUR μηνιαίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	400 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	40 EUR μηνιαίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	500 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, CD-ROM, δύο εκδόσεις την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	360 EUR ετησίως (= 30 EUR μηνιαίως)
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με το διαγωνισμό	50 EUR ετησίως

(*) Πώληση ανά τεύχος: — έως 32 σελίδες: 6 EUR
— από 33 έως 64 σελίδες: 12 EUR
— περισσότερες από 64 σελίδες: η τιμή ορίζεται κατά περίπτωση.

Η συνδρομή στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, που εκδίδεται στις επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι δυνατή σε 22 γλωσσικές εκδόσεις. Περιλαμβάνει τις σειρές L (Νομοθεσία) και C (Ανακοινώσεις και Πληροφορίες).

Για κάθε γλωσσική έκδοση απαιτείται ξεχωριστή συνδρομή.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 920/2005 του Συμβουλίου, που δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα* L 156 της 18ης Ιουνίου 2005, τα θεσμικά όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν υποχρεούνται, προσωρινά, να συντάσσουν και να δημοσιεύουν στα ιρλανδικά όλες τις πράξεις. Γι' αυτό, η *Επίσημη Εφημερίδα* στα ιρλανδικά πωλείται ξεχωριστά.

Η συνδρομή για το Συμπλήρωμα της *Επίσημης Εφημερίδας* (σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί) περιλαμβάνει 23 επίσημες γλωσσικές εκδόσεις σε ένα ενιαίο πολύγλωσσο CD-ROM.

Με απλή αίτηση, οι συνδρομητές της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν διάφορα παραρτήματα της *Επίσημης Εφημερίδας*. Ενημερώνονται για την έκδοση των παραρτημάτων με «Σημείωμα προς τον αναγνώστη» που δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Πωλήσεις και συνδρομές

Οι προς πώληση εκδόσεις της Υπηρεσίας Εκδόσεων διατίθενται στους εμπορικούς μας αντιπροσώπους. Κατάλογο των εμπορικών μας αντιπροσώπων θα βρείτε στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_el.htm

Το EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δικαίωμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις παραρτηματικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>

