

Euroopa Liidu Teataja

L 193



Eestikeelne väljaanne

Õigusaktid

52. aastakäik

24. juuli 2009

Sisukord

- I EÜ asutamislepingu / Euratomi asutamislepingu kohaselt vastu võetud aktid, mille avaldamine on kohustuslik

MÄÄRUSED

- ★ Komisjoni määrus (EÜ) nr 606/2009, 10. juuli 2009, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega 1
- ★ Komisjoni määrus (EÜ) nr 607/2009, 14. juuli 2009, millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) nr 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusvõlmusega 60

Hind: 26 EUR

ET

Aktid, mille pealkiri on trükitud harilikus trükikirjas, käsitlevad põllumajandusküsimuste igapäevast korraldust ning nende kehtivusaeg on üldjuhul piiratud.

Kõigi ülejäänud aktide pealkirjad on trükitud poolpaksus kirjas ja nende ette on märgitud tärn.

I

(EÜ asutamislepingu / Euratomi asutamislepingu kohaselt vastu võetud aktid, mille avaldamine on kohustuslik)

MÄÄRUSED

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 606/2009,**10. juuli 2009,****millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 29. aprilli 2008. aasta määrust (EÜ) nr 479/2008, mis käsitleb veinituru ühist korraldust ja millega muudetakse määrusi (EÜ) nr 1493/1999, (EÜ) nr 1782/2003, (EÜ) nr 1290/2005 ja (EÜ) nr 3/2008 ning tunnistatakse kehtetuks määrused (EMÜ) nr 2392/86 ja (EÜ) nr 1493/1999, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 25 lõiget 3 ja artiklit 32,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisas, milles loetletakse viinamarjasaaduste kategooriad, on punkti 1 teise lõigu alapunktis c antud veini määratlus, mille kohaselt ei tohi veini üldalkoholisaldus ületada 15 mahuprotsenti. Siiski on üldalkoholisalduse ülempiir erandina 20 mahuprotsenti rikastamata veini puhul, mis on toodetud kindlatel viinamarjakasvatusaladel, mis tuleb kindlaks määrata.
- (2) Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatükis ning määruse V ja VI lisas on sätestatud veinivalmistustavade ja töötlemise üldeeskirjad ning viidatakse komisjoni kohustusele võtta vastu rakenduseeskirjad. Rakenduseeskirjadega tuleks selgel ja täpsel viisil määrata kindlaks, millised veinivalmistustavad on lubatud, sealhulgas veini magustamise puhul, ning kehtestada piirmäärad teatud ainete kasutamise suhtes ja kasutamistingimused mõne puhul neist.

- (3) Nõukogu 17. mai 1999. aasta määruse (EÜ) nr 1493/1999 (mis käsitleb veinituru ühist korraldust) ⁽²⁾ IV lisas on loetletud lubatud veinivalmistustavad. Lubatud veinivalmistustavade loetelu tuleks veinitehnoloogia arengut arvesse võttes täiendada ning menetlusi tuleks kirjeldada lihtsamal ja sidusamal viisil koos ühes lisas.
- (4) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osas on kehtestatud ühenduses toodetud veinide maksimaalse sulfitisisalduse tase Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni piirmääradest kõrgemana. Hea oleks lähtuda Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni tunnustatud piirmääradest ja säilitada teatavate väikeses koguses toodetavate magusate veinide suhtes erand, mis on vajalik nende kõrgema suhkruisalduse tõttu ja piisava säilivusaja kindlustamiseks. Arvestades tulemusi, mida annavad teadusuuringud veini lisatava sulfitikoguse vähendamise, sulfitite asendamise ning inimtoidus veini tõttu sisalduva sulfitikoguse vallas, peab piirmäärasid olema võimalik edaspidi läbi vaadata ja alandada.
- (5) Tuleks kindlaks määrata kord, mille alusel saavad liikmesriigid kindla ajavahemiku jooksul rakendada katselisel eesmärgil veinivalmistustavasid ja töötlust, mida pole ühenduse eeskirjades ette nähtud.
- (6) Vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatselt kvaliteetvahuveini valmistamine nõuab muude lubatavate veinivalmistustavade kõrval teatavaid eritoiminguid. Selguse huvides tuleks need toimingud loetleda eraldi lisas.

⁽¹⁾ ELT L 148, 6.6.2008, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 179, 14.7.1999, lk 1.

- (7) Liköörveini valmistamine nõuab muude lubatavate veinivalmistustavade kõrval teatavaid eritoiminguid, samuti on mõne kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamisel teatavaid erijooni. Selguse huvides tuleks need eritoimingud ja piirangud loetleda eraldi lisas.
- (8) Kupaaž on sagedasti kasutatav veinivalmistustava ning sellel on suur mõju veini kvaliteedile, mistõttu tuleks täpsustada seda mõistet ja reguleerida selle kasutust, et hoida ära kuritarvitusi ja tagada veini kõrge kvaliteet, mis aitaks muuta kogu sektorit konkurentsivõimelisemaks. Samal põhjusel tuleks reguleerida kupaaži kasutamist roosade veinide valmistamisel, eelkõige juhul, kui toote suhtes ei ole kehtestatud eraldi spetsifikaati.
- (9) Paljude veinivalmistamise käigus kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded on sätestatud toiduaineid käsitlevate ühenduse eeskirjadega, samuti on need sätestatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskodeksis. Ühtluse ja selguse huvides tuleks esmalt viidata nimetatud nõuetele ning seejärel neid ühenduse olukorrale vastavate erieeskirjadega täiendada.
- (10) Viinamarjasaaduseid, mis ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatüki sätetega ega käesolevas määruses sätestatavaga, ei tohi turule lasta. Siiski on võimalik mõne sellise saaduse kasutamine tööstuses, kuid selleks tuleks ette näha kindlad tingimused, et tagada asjakohane kontroll lõppkasutuse üle. Lisaks tuleks majanduskahju vältimiseks ettevõtjate puhul, kellel on mõne sellise saaduse varu, mis on valminud enne käesoleva määruse jõustumist, näha ette võimalus saata tarbimisvõrku saaduseid, mis on valmistatud enne kõnealust kuupäeva kehtinud eeskirjade kohaselt.
- (11) Määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 4 on nähtud ette kohustus deklareerida pädevatele asutustele kõik rikastamise, hapestamise ja hapetustamise toimingud. Samuti peavad kõnealuseid toiminguid teostavad füüsilised ja juriidilised isikud deklareerima oma valduses oleva suhkru, kontsentreeritud viinamarjavirde ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde koguse. Deklareerimise eesmärk on võimaldada kõnealuseid toiminguid jälgida. Deklaratsioonid peavad olema võimalikult täpsed ja need tuleb saata selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse, kusjuures alkoholisisalduse suurendamise korral tuleb pädevat asutust teavitada piisavalt vara, et see saaks läbi viia tõhusa kontrolli.
- (12) Hapestamise ja hapetustamise korral piisab kontrollimisest pärast toimingut. Haldusmenetluse lihtsustamiseks peaks olema võimalik esitada sellist teavet pädeva asutuse poolt korrapäraselt kontrollitavate registreeritud ajakohastamiseks, välja arvatud veiniaasta esimese deklaratsiooni puhul. Mõnes liikmesriigis kontrollib pädev asutus analüüsi teel järjekindlalt kõiki veinivalmistamise käigus kasutatavate toodete partiisid. Niikaua kui selline kord kehtib, ei ole veini rikastamise kohta ilmtingimata vaja deklaratsiooni esitada.
- (13) Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 VI lisa D osas sätestatud üldeeskirjast kujutab veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber*i viinamarjamassile endast olulist etappi mõne Ungari ja Slovakkia veini valmistamisel. Selle veinivalmistustava eritingimused tuleks sätestada kooskõlas liikmesriikides 1. mai 2004. aasta seisuga kehtivate õigusnormidega.
- (14) Määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 31 on sätestatud, et nimetatud määrusega hõlmatud toodete koostise määramiseks ja selgitamiseks, kas tooteid on käideldud lubatud erineval viisil, kasutatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni soovitatud analüüsimeetodeid ja eeskirju, mis on avaldatud rahvusvaheliselt kasutatavate veini ja viinamarjavirde analüüsimeetodite kogumikus. Teatavate ühenduse viinamarjasaaduste puhul, mille analüüsiks on vaja rakendada erimeetodeid, mida Rahvusvaheline Viinamarja- ja Veiniorganisatsioon ei ole ette näinud, tuleks kehtestada asjakohased analüüsimeetodid ühenduse tasandil.
- (15) Läbipaistvuse parandamiseks tuleks avaldada ühenduses asjaomaste analüüsimeetodite loetelu ja kirjeldus.
- (16) Eelöeldust tulenevalt tuleks tunnistada kehtetuks komisjoni 17. septembri 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2676/90, millega nähakse ette ühenduse veinianalüüsi meetodid, ⁽¹⁾ ja 8. mai 2008. aasta määrus (EÜ) nr 423/2008, milles sätestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning kehtestatakse ühenduse eeskiri veinivalmistustavade ja -menetluste kohta ⁽²⁾.
- (17) Käesolevas määruses sätestatavad meetmed on kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 113 lõike 2 kohaselt esitatud regulatiivkomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Eesmärk

Käesoleva määrusega kehtestatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise I ja II peatüki rakenduseeskirjad.

⁽¹⁾ EÜT L 272, 3.10.1990, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 127, 15.5.2008, lk 13.

Artikkel 2

Viinamarjakasvatusalad, kus valmistatud veini üldalkoholisaldus võib ulatuda 20 mahuprotsendini

Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 1 teise lõigu alapunkti c esimese taande kohasteks viinamarjakasvatusaladeks on kõnealuse määruse IX lisas osutatud viinamarjakasvatusevööndid C I, C II ja C III ning viinamarjakasvatusevööndi B need alad, kus on lubatud toota järgmiste geograafiliste tähistega kaitstud valget veini: „Vin de pays de Franche-Comté” ja „Vin de pays du Val de Loire”.

Artikkel 3

Lubatavad veinivalmistustavad ja piirangud

1. Veinivalmistustavad, mille kasutus on lubatud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 29 lõikes 1 osutatud saaduste valmistamisel ja säilitamisel, ning sinna juurde kuuluvad piirangud sätestatakse käesoleva määruse I lisas.
2. I lisa A osas käsitletakse lubatud veinivalmistustavasid ja nende kasutusega seonduvaid tingimusi ja piiranguid.
3. I lisa B osas käsitletakse veini vääveldioksiidisisalduse piirmäärasid.
4. I lisa C osas käsitletakse veini lenduvate hapete sisalduse piirmäärasid.
5. I lisa D osas käsitletakse magustamisviisidega seotud tingimusi.

Artikkel 4

Uute veinivalmistustavade katseline rakendamine

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 29 lõikes 2 osutatud katselisel eesmärgil võib iga liikmesriik kõige rohkem kolmeks aastaks lubada teatavate määruses (EÜ) nr 479/2008 ja käesolevas määruses sätestamata veinivalmistustavade ja töötamise katselist rakendamist tingimustel, et:
 - a) asjaomased tavad ja töötused vastavad määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 27 lõikes 2 sätestatud tingimustele ja artikli 30 punktides b–e osutatud kriteeriumitele;
 - b) selliste tavade ja töötuste puhul kasutatavad kogused ei ületa ühe katse puhul 50 000 hektoliitrit aastas;
 - c) asjaomane liikmesriik teavitab komisjoni ja teisi liikmesriike katse alguses iga loa andmise tingimustest;
 - d) asjaomane toiming märgitakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 1 osutatud saatedokumendis ja artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.

Katse on toiming või toimingud, mis viiakse läbi täpselt määratletud uurimisprojekti raames ja ühe mõõtmisprotokolliga.

2. Tooteid, mis on saadud selliste tavade ja töötuste katselisel rakendamisel, võib turule lasta muus kui loa andnud liikmesriigis, kui katselist rakendust lubanud liikmesriik teavitab selle liikmesriigi pädevaid asutusi loa tingimustest ja asjaomastest kogustest.

3. Asjaomane liikmesriik edastab kolm kuud pärast lõikes 1 nimetatud tähtaja lõppu komisjonile lubatud katse aruande ja tulemused. Komisjon teatab katse tulemused teistele liikmesriikidele.

4. Sõltuvalt katse tulemustest võib asjaomane liikmesriik esitada komisjonile taotluse lubada katselise rakendamise jätkamist kuni kolme aasta jooksul, vajaduse korral esialgsel katsel kasutatud kogusest suurema kogusega. Liikmesriik esitab koos oma taotlusega asjakohase toimiku. Komisjon teeb otsuse katselise rakendamise jätkamise taotluse kohta määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 113 lõikes 2 osutatud menetluse kohaselt.

Artikkel 5

Vahuveinide puhul kasutatavad veinivalmistustavad

Ilma et see piiraks määruses (EÜ) nr 479/2008 ja käesoleva määruse I lisas sätestatud üldisi veinivalmistustavasid ja piiranguid, loetletakse vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatsete kvaliteetvahuveini valmistamise puhul, sealhulgas rikastamise, hapetamise ja hapetustamise eesmärgil, lubatavad tavad ja seatavad piirangud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti b kohaselt käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 6

Liköörveini puhul kasutatavad veinivalmistustavad

Ilma et see piiraks määruses (EÜ) nr 479/2008 ja käesoleva määruse I lisas sätestatud üldisi veinivalmistustavasid ja piiranguid, loetletakse liköörveini puhul lubatavad tavad ja seatavad piirangud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti c kohaselt käesoleva määruse III lisas.

Artikkel 7

Kupaaži mõiste

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti d rakendamisel käsitletakse „kupaažina” eri päritolu, eri viinamarjasordist valmistatud, eri korjeaastate või eri kategooriate veini või veinivirde segamist.

2. Veini ja viinamarjavirde kategooriad on järgmised:
- punane vein ja valge vein, samuti vastavasse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks sobiv viinamarjavirre ja vein;
 - ilma kaitstud päritolunimetuse ja geograafilise tähiseta vein, kaitstud päritolunimetusega vein ning kaitstud geograafilise tähisega vein, samuti vastavasse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks sobiv viinamarjavirre ja vein.

Käesoleva lõike kohaldamisel käsitatakse roosat veini punase veinina.

3. Kupaažina ei käsitata järgmist:
- rikastamist kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamise teel;
 - magustamist.

Artikkel 8

Kupaaži ja segamise üldnõuded

1. Veini võib valmistada segamise ja kupaaži teel ainult juhul, kui kasutatavatel komponentidel on kõnesoleva veini saamist võimaldavad omadused ja need on kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 ja käesoleva määruse sätetega.

KPNi ja KGTta valge veini ja KPNi ja KGTta punase veini segamist ei ole lubatud kasutada roosa veini valmistamiseks.

Siiski ei kohaldata teise lõigu sätteid juhul, kui valmistoodet kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 I lisa kohaselt määratletud kuvee valmistamiseks või poolvahuveini valmistamiseks.

2. Käesoleva määruse I lisa A osa punktis 14 osutatud veinivalmistustavade kohaselt töödeldud veini ja viinamarjavirde segamine samal viisil töötlemata viinamarjavirde või veiniga on keelatud.

Artikkel 9

Veini valmistamise käigus kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded

1. Kui komisjoni direktiivis 2008/84/EÜ⁽¹⁾ asjakohased sätted puuduvad, kohaldatakse veinivalmistamisel kasutatavate ainete puhtuse ja identifitseerimise suhtes määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti e rakendamisel Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis sätestatud nõudeid.

Vajaduse korral nähakse osutatud puhtusnõuete kõrval käesoleva määruse I lisa A osas ette erinõuded.

⁽¹⁾ ELT L 253, 20.9.2008, lk 1.

2. I lisa A osas loetletud lubatud veinivalmistustavade puhul kasutatavad ensüümid ja ensüümpreparaadid peavad vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruses (EÜ) nr 1332/2008 (mis käsitleb toiduensüüme)⁽²⁾ kehtestatud nõuetele.

Artikkel 10

Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatüki ja käesoleva määruse sätetega vastuolus olevate saaduste valdamise, ringluse ja kasutamise tingimused

1. Saadused, mis ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatüki ja käesoleva määruse sätetega, hävitatakse. Siiski võivad liikmesriigid lubada kasutada piirituse ja äädika valmistamiseks ning tööstuses teatavaid saaduseid, mille omadused nad kindlaks määravad.

2. Tootjad ja ettevõtjad ei tohi selliseid saaduseid ilma seadusliku aluseta oma valduses hoida ning nende ringlus peab piirduma viimiseiga piiritustehastesse, äädikatehastesse või ettevõttesse, kus need kasutatakse tööstuslikul eesmärgil, ja ettevõttesse, kus need hävitatakse.

3. Liikmesriigid võivad lasta lisada lõikes 1 osutatud veinidesse nende identifitseerimise hõlbustamiseks denaturante ja indikaatoreid. Vajaduse korral võivad liikmesriigid keelata lõikes 1 ettenähtud kasutused ning lasta saadused hävitada.

4. Enne 1. augustit 2009 toodetud veini võib pakkuda ja tarnida otsese inimtoiduna tingimusel, et see vastab enne kõnealust kuupäeva kehtinud ühenduse või siseriiklikele eeskirjadele.

Artikkel 11

Muude saaduste kui veini rikastamise, hapestamise ja hapetustamise puhul kohaldatavad üldeeskirjad

Määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 1 osutatud toimingud tuleb teha ühe korraga. Liikmesriigid võivad siiski lubada mõne sellise toimingu läbiviimist mitmes etapis, kui see aitab asjaomastest toodetest paremini veini valmistada. Sellisel juhul kohaldatakse toimingu suhtes tervikuna määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa sätestatud piiranguid.

⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 7.

Artikkel 12

Rikastamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 4 osutatud alkoholisalduse suurendamise toiminguid käsitleva deklaratsiooni esitab füüsiline või juriidiline isik, kes asjaomased toimingud läbi viib, järgides tähtaegu ja kontrollitingimusi, mille on kehtestanud selle liikmesriigi pädev asutus, kus toiming läbi viiakse.

2. Lõikes 1 osutatud deklaratsioon esitatakse kirjalikult ja see sisaldab järgmist teavet:

- a) deklaratsiooni esitaja nimi ja aadress;
- b) toimingu läbiviimise koht;
- c) toimingu läbiviimise alguskuupäev ja kellaaeg;
- d) töödeldava saaduse üksikasjalik kirjeldus;
- e) toimingu tegemise meetod ning selleks kasutatava toote üksikasjalik iseloomustus.

3. Liikmesriigid võivad lubada, et pädevale asutusele saadetakse mitme toimingu kohta või teatava ajavahemiku kohta üks eeldeklaratsioon. Sellise deklaratsiooni võib esitada ainult tingimusel, et esitaja kannab iga rikastamistoimingu ja lõikes 2 nõutud teabe lõikes 6 ette nähtud kirjalikku registrisse.

4. Kui asjaomane isik ei saa vääramatu jõu tõttu toimingut õigeaegselt läbi viia, määravad liikmesriigid kindlaks tingimused, mille alusel nimetatud isik esitab pädevale asutusele vajaliku kontrolli läbiviimiseks uue deklaratsiooni.

5. Lõikes 1 osutatud deklaratsiooni esitamist ei nõuta liikmesriikides, kus pädevad kontrolliasutused kontrollivad analüüsi teel järjekindlalt kõiki veinivalmistamise käigus kasutatavate toodete partiisid.

6. Alkoholisalduse suurendamise toimingu kohta kande tegemine määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõike 2 kohasesse registrisse toimub kohe pärast asjaomase toimingu lõppu.

Juhul kui mitut toimingut hõlmavas eeldeklaratsioonis ei ole märgitud toimingute alguse kuupäeva ja kellaaega, tuleb lisaks enne iga toimingu alustamist teha registrisse eraldi mäрге.

Artikkel 13

Hapestamise ja hapetustamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Hapestamise ja hapetustamise korral esitavad ettevõtjad määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 4 osutatud deklaratsiooni hiljemalt teisel päeval pärast asjaomast veiniaastal läbiviidud esimest toimingut. Deklaratsioon kehtib kõigi veiniaasta toimingute kohta.

2. Lõikes 1 osutatud deklaratsioon esitatakse kirjalikult ja see sisaldab järgmist teavet:

- a) deklaratsiooni esitaja nimi ja aadress;
- b) toimingu liik;
- c) toimingu läbiviimise koht.

3. Iga hapestamise ja hapetustamise toimingu kohta tuleb teha kanne määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõike 2 kohasesse registrisse.

Artikkel 14

Veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile

Määruse (EÜ) nr 479/2008 VI lisa D osa punktis 2 osutatud veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile, peab kooskõlas 1. mail 2004. aastal kehtivate siseriiklike sätetega toimuma järgmiselt:

- a) „Tokaji fordításe” ja „Tokajský forditáše” valmistamisel tuleb valada viinamarjavirret või veini pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile;
- b) „Tokaji másláse” ja „Tokajský mášláši” valmistamisel tuleb valada viinamarjavirret või *szamorodni/samorodné* veini pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassi settele.

Kõnesolevad saadused peavad olema korjatud ühel aastal.

Artikkel 15

Ühenduse veinianalüüsimetodid

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 31 teises lõigus osutatud analüüsimetodid, mida rakendatakse teatavate viinamarjasaaduste ja ühenduse tasandi piirmäärade kontrolliks, on esitatud IV lisas.

2. Komisjon avaldab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 31 esimeses lõigus osutatud ja Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veini ja viinamarjavirde analüüsimetodite kogumikus kirjeldatud analüüsimetodite loetelu ja kirjelduse *Euroopa Ühenduse Teataja* C-seerias, kuna neid analüüsimetodeid kohaldatakse, kui kontrollitakse veinisaaduste vastavust ühenduse tasandil kehtestatud piirmääradele ja nõuetele.

Artikkel 16

Kehtetuks tunnistamine

Määrused (EMÜ) nr 2676/90 ja määrus (EÜ) nr 423/2008 tunnistatakse kehtetuks.

Viiteid kehtetuks tunnistatud määrustele ja määrusele (EÜ) nr 1493/1999 tõlgendatakse viidetena käesolevale määrusele ja neid loetakse vastavalt V lisas esitatud vastavustabelile.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 10. juuli 2009

Artikkel 17

Käesolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 1. augustist 2009.

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

I LISA A OSA

LUBATUD VEINIVALMISTUSTAVAD JA TÖÖTLEMINE

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused ⁽¹⁾	Piirangud ja piirmäärad
1	Õhutamine või gaasilise hapnikuga küllastamine		
2	Termiline töötlemine		
3	Tsentrifugimine ja filtreerimine inertse filtreerimisainega või ilma		Filtreerimisaine ei tohi jätta töödeldud tootesse soovimatuid jääke.
4	Süsinikdioksiidi, argooni ja lämmastiku kasutamine, eraldi või koos, selleks et luua inertne atmosfäär ja töödelda toodet õhukindlalt		
5	Veinipärmseente kasutamine kuivalt või veinisuspensioonis	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul, samuti kõigi vahuveini tüüpide teise alkoholkääritamise puhul.	
6	Pärmseente arengu kiirendamine ühe või mitme järgmise aine lisamise teel, vajaduse korral koos mikrokristalsest tselluloosist inertse kanduriga:		
	— diammooniumfosfaat või ammooniumsulfaat	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul, samuti kõigi vahuveini tüüpide teise alkoholkääritamise puhul.	Kuni 1 g/l (soolana väljendatult) ⁽²⁾ või kuni 0,3 g/l vahuveinide teise kääritamise puhul.
	— ammooniumbisulfit	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul.	Kuni 0,2 g/l (soolana väljendatult) ⁽²⁾ ja punktis 7 ette nähtud määras.
	— tiamiinhüdrokloriid	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul, samuti kõigi vahuveini tüüpide teise alkoholkääritamise puhul.	Kuni 0,6 mg/l (tiamiinina väljendatult) ühe töötamise kohta.
7	Vääveldioksiidi, kaaliumbisulfiti või kaaliummetabisulfiti (teise nimega kaaliumdisulfit või kaaliumpürosulfit) kasutamine		Piirmäärad (maksimaalne kogus turule lastavas tootes) on sätestatud I lisa B osas.
8	Vääveldioksiidi kõrvaldamine füüsilisel teel	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul.	

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (1)	Piirangud ja piirmäärad
9	Töötlemine veinivalmistuses kasutatava söega	Ainult viinamarjavirde ja kääriiva toorveini, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde ja valge veini puhul.	Kuni 100 g toodet hektoliitri kohta.
10	Selitamine ühe või mitme järgmise veinivalmistuses kasutatava ainega: <ul style="list-style-type: none"> — toiduželatiin, — viljast või hernestest saadud taimset päritolu valgud, — kalaliim, — kaseiin ja kaaliumkaseinaat, — munaalbumiin, — bentoniit, — ränidioksiid geeli või kolloidlahusena, — kaoliin, — tanniin, — pektinolüütilised ensüümid, — beeta-glükanaasi ensüümpreparaadid 	Liites 1 ette nähtud beeta-glükanaasi kasutamise tingimused.	
11	Sorbiinhappe kasutamine kaaliumsorbaadi kujul		Turule lastavas tootes tohib olla sorbiinhapet kuni 200 mg/l.
12	Hapestamine L(+)-viinhappe, L-õunhappe, D, L-õunhappe ja piimhappega.	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa C ja D osas ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. L(+)-viinhappe kasutamise eritingimused on sätestatud liite 2 2. punktis.	
13	Ühe või mitme järgmise aine kasutamine hapetustamiseks: <ul style="list-style-type: none"> — neutraalne kaaliumtartraat — kaaliumbikarbonaat, — kaltsiumkarbonaat, mis võib väikestes kogustes sisaldada L(+)-viinhappe ja L(-)-õunhappe kaltsium-kaksiksoola, — kaltsiumtartraat, — L(+)-viinhape, — võrdses koguses viinhapet ja kaltsiumkarbonaati sisaldav homogeenne preparaat pulbriks peenestatuna. 	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa C ja D osas ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. L(+)-viinhappe kasutamise tingimused ja piirmäärad on sätestatud liites 2.	
14	Süüria männi vaigu lisamine	Tingimused on sätestatud liites 3.	

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused ⁽¹⁾	Piirangud ja piirmäärad
15	Pärmseene preparaatide kasutamine		Kuni 40 g/hl.
16	Polüvinüülpolüürrolidooni kasutamine		Kuni 80 g/hl.
17	Piimhappebakterite kasutamine		
18	Lüsoosüümi lisamine		Kasutamise piirmäär on 500 mg/l (kui ainet lisatakse virdele või veinile, ei tohi toimeaine kogus kokku ületada 500 mg/l määra).
19	L-askorbiinhappe lisamine		Turule lastavas tootes tohib olla L-askorbiinhapet kuni 250 mg/l ⁽³⁾ .
20	Ioonvahetuspolümeeri kasutamine	Ainult viinamarjavirde puhul, mida kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde valmistamiseks, vastavalt liite 4 tingimustele.	
21	Kuivade veinide valmistamisel saadud ja pärmseeni sisaldava veatu ja lahustamata värske käärimisette kasutamine kuivades veinides	Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 osutatud toodete puhul.	Kogus ei tohi ületada 5 % töödeldud toote kogusest.
22	Barboteerimine argooni või lämmastikuga		
23	Süsinikdioksiid lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 7 ja 9 nimetatud toodete puhul.	Süsihappegaasiga küllastamata veini puhul võib turule lastavas tootes olla süsihappegaasi kuni 3 g/l ning süsihappegaasist tulenev ülerõhk peab 20 °C juures olema väiksem kui 1 baar.
24	Veini stabiliseerimiseks sidrunhappe lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Turule lastavas tootes tohib olla sidrunhapet kuni 1 g/l.
25	Tanniini lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	
26	Töötlemine: — valge ja roosa veini töötlemine kaaliumferrotsüaniidiga — punase veini töötlemine kaaliumferrotsüaniidiga või kaltsiumfütaadiga	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 5 sätestatud tingimustele.	Kaltsiumfütaadi puhul on kasutamise piirmäär 8 g/hl.
27	Metaviinhappe lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Kuni 100 mg/l.

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (*)	Piirangud ja piirmäärad
28	Kummiaraabiku kasutamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	
29	D, L-viinhape (tuntud ka ratseemilise happe nime all) või selle neutraalse kaaliumsoola kasutamine kaltsiumi liia sadestamiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 5 sätestatud tingimustele.	
30	Töötlemine viinhappesoolade sademe tekke soodustamiseks: — kaaliumbitartraadi või kaaliumivesiniktartraadiga — kaltsiumtartraadiga	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Kaltsiumtartraadi puhul on kasutamise piirmäär 200 g/hl.
31	Vasksulfaadi ja vasksitraadi kasutamine veini maitse- või lõhnadefektide kõrvaldamiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Kasutamise piirmäär on 1 g/hl, kusjuures vase sisaldus töödeldud tootes ei tohi ületada 1 mg/l.
32	Karamelli lisamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. juuni 1994. aasta direktiivile 94/36/EÜ, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid värvaineid, et intensivistada värvi (*)	Ainult liköörveinide puhul.	
33	Allüülsotiotsüanaadiga immutatud puhtast parafiinist ketaste kasutamine steriilse atmosfääri tekitamiseks	Ainult otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde puhul. Menetlus on lubatud üksnes Itaalias, kui seda ei keela siseriiklikud õigusnormid, ja ainult 20-liitrites ja suuremates mahutites.	Veinis ei tohi olla allüülsotiotsüanaadi jälgi.
34	Dimetüüldikarbonaadi (DMDC) lisamine veinile mikrobioloogiliseks stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 6 sätestatud tingimustele.	Kasutamise piirmäär on 200 mg/l ning turule lastavas veinis ei tohi leiduda toimeaine jääke.
35	Pärmi mannoproteiinide lisamine veinis sisalduvate viinhappesoolade ja valkude koguse stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused ⁽¹⁾	Piirangud ja piirmäärad
36	Elektrodialüüstitõõtlemine veinis sisalduvate viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 7 sätestatud tingimustele.	
37	Ureaasi kasutamine veini karbamiidisisalduse vähendamiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 8 sätestatud tingimustele.	
38	Tammepuutükkide kasutamine veini valmistamise ja laagerdamise käigus, sealhulgas värskete viinamarjade ja viinamarjavirde käärimisel.	Tingimused on sätestatud 9. liites.	
39	Järgmiste ainete kasutamine: — kaltsiumalginaat — kaaliumalginaat;	Ainult eri vahuveinitüüpide ja poolvahuvenide valmistamise puhul, mis saadakse pudelis kääritamise teel ja mille sete eraldatakse <i>dégorgement</i> -meetodil.	
40	Veini osaline alkoholitustamine	Ainult veini puhul ja liites 10 sätestatud tingimustel.	
41	Polüvinüülimidiasooli ja polüvinüülpirrolidooni kopolümeeride kasutamine vase, raua ja raskemetallide sisalduse vähendamiseks	Tingimused on sätestatud liites 11.	Kuni 500 mg/l (kui ainet lisatakse virdele ja veinile, ei tohi üldkogus ületada 500 mg/l).
42	Karboksümetüülselluloosi lisamine viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks	Ainult veini, kõigi vahuveinitüüpide ja poolvahuveini puhul.	Kuni 100 mg/l.
43	Tõõtlemine katioonivahetusainetega viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 12 sätestatud tingimustele.	

⁽¹⁾ Ilma asjaomase märketa võib kirjeldatud tava või tööstust kasutada värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde, kääriva toorveini, otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, veini, kõigi vahuveini tüüpide, poolvahuveini, gaseeritud poolvahuveini, liköörveini, kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini puhul.

⁽²⁾ Aineid võib kasutada ka koos üldise määra 1 g/l piires, ilma et see piiraks eelnimetatud määrade 0,2 g/l või 0,3 g/l kohaldamist.

⁽³⁾ Ühe tööstuse juures on piirmäär 250 mg/l.

⁽⁴⁾ EÜT L 237, 10.9.1994, lk 13.

Liide 1

Nõuded beeta-glükanaasile

1. Beeta-glükanaasi rahvusvaheline kood: EC 3–2–1–58
2. Beeta-glükaani hüdrolaas (*Botrytis cinerea* glükaani lagundamine)
3. Päritolu: *Trichoderma harzianum*
4. Kasutusala: veinis, eelkõige väärihallitanud viinamarjadest valmistatud veinis, sisalduvate beeta-glükaanide lagundamine
5. Kasutatav maksimumkogus: 3 g ensüümpreparaati, mis sisaldab 25 % tahkete orgaaniliste ainete üldkogust (TOS) hektoliitri kohta
6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded:

Kadu kuivatamisel:	Alla 10 %
Raskemetallid:	Alla 30 ppm
Pb:	Alla 10 ppm
As:	Alla 3 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
<i>Escherichia coli</i> :	Puudub 25 g proovis
<i>Salmonella</i> spp:	Puudub 25 g proovis
Aeroobsete mikroobide arv:	Vähem kui 5×10^4 elementi/g

Liide 2

L(+)-viinhape

1. Viinhappe kasutamine hapetustamise eesmärgil vastavalt I lisa A osa punktile 13 on lubatud vaid toodete puhul, mis:

on valmistatud „Elblingi” ja „Rieslingi” viinamarjasordist ning

on valmistatud järgmistest viinamarjakasvatusevõõndi A põhjaosas asuvatest viinamarjakasvatusepiirkondadest korjatud viinamarjadest:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
 2. Viinhape, teise nimega L(+)-viinhape, mille kasutus on ette nähtud käesoleva lisa punktides 12 ja 13, peab olema põllumajanduslikku päritolu ja ekstraheeritud viinamarjasaadustest. Viinhape peab samuti vastama direktiivis 2008/84/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumitele.
-

Liide 3

Süüria männi vaik

1. Süüria männi vaiku, mille kasutamine on sätestatud I lisa A osa punktis 14, võib kasutada ainult *retsina* valmistamiseks. Seda veinivalmistustava võib kasutada ainult:
 - a) Kreeka territooriumil;
 - b) kasutades viinamarjavirret, mis on saadud viinamarjadest, mille sordid, tootmispiirkonnad ja veinivalmistamispiirkonnad on määratud 31. detsembril 1980 kehtinud Kreeka õigusnormidega ning
 - c) lisades kuni 1 000 grammi vaiku saaduse ühe hektoliitri kohta enne kääritamist või juhul, kui toote tegelik alkoholisaldus mahuprotsentides ei ületa üht kolmandikku üldalkoholisaldusest mahuprotsentides, kääritamise ajal.
2. Kui Kreeka soovib lõike 1 punktis b osutatud sätteid muuta, teatab ta sellest eelnevalt komisjonile. Kui komisjon ei vasta kahe kuu jooksul pärast teate saamist, võib Kreeka kavandatud muudatuse ellu viia.

Liide 4

Ioonivahetuspolümeerid

1. Ioonivahetuspolümeeriks, mida võib kasutada kooskõlas I lisa A osa punktiga 20, on sulfoonhapet või ammooniumühendeid sisaldavad stireeni ja divinüülbenseeni kopolümeerid. Polümeer peab vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ ja selle rakendamiseks vastu võetud ühenduse ja siseriiklikele eeskirjadele. Lisaks sellele ei tohi see lõikes 2 sätestatud analüüsimeetodiga testimisel kaotada ühtegi loetletud lahustisse üle 1 mg/l orgaanilist ainet. Polümeeride regenereerimisel tuleb kasutada aineid, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel.

Polümeere võib kasutada ainult veinispetsialisti või -tehniku järelevalve all ning seadmetes, mille on heaks kiitnud nende liikmesriikide ametiasutused, mille territooriumil neid kasutatakse. Asutused sätestavad heakskiidetud veinispetsialistide ja tehnikute kohustused ja vastutuse.

2. Analüüsimeetod, mida kasutatakse ioonivahetuspolümeeride orgaanilise aine kao määramiseks.

1. EESMÄRK JA KASUTUSALA

Käesoleva meetodiga määratakse ioonivahetuspolümeeride orgaanilise aine kadu.

2. MÕISTE

Ioonivahetuspolümeeride orgaanilise aine kadu. Orgaanilise aine kadu määratakse kindlaks määratletud meetodi kohaselt.

3. PÕHIMÕTE

Ekstrahendid juhatakse läbi ettevalmistatud polümeeride ja ekstraheeritud orgaanilist ainet kaalutakse gravimeetriliselt.

4. REAKTIIVID

Kõik reaktiivid peaksid olema analüütiliselt puhtad.

Ekstrahendid.

4.1. Destilleeritud vesi või samaväärse puhtusastmega deioniseeritud vesi.

4.2. 15-mahuprotsendiline etanool, mille valmistamisel on segatud 15 mahuosa absoluutset etanooli 85 mahuosa veega (punkt 4.1).

4.3. 5 %-line äädikhape, mille valmistamisel on segatud 5 massiosa jää-äädikhapet 95 massiosa veega (punkt 4.1).

5. VAHENDID

5.1. Ioonivahetuse kromatograafia kolonnid.

5.2. Mõõtesilindrid mahuga 2 liit.

5.3. Aurustusliuad, mille kuumusetaluvus peab olema muhvelahjus 850 °C.

5.4. Kuivatuskapp, seatud temperatuurile 105 ± 2 °C.

5.5. Muhvelahi, seatud temperatuurile 850 ± 25 °C.

5.6. Analüütilised kaalud täpsusega 0,1 mg.

5.7. Auruti, kuumutusplaat, infrapunaauruti.

(¹) ELT L 338, 13.11.2004, lk 4.

6. TÖÖ KÄIK

- 6.1. Kõigile kolmele ionivahetuse kromatograafia kolonnile (punkt 5.1) lisatakse 50 ml testitavat ionivahetuspolümeeri, mida on vastavalt tootja juhistele pestud ja töödeldud toiduainetetööstuses kasutamiseks.
- 6.2. Anioonivahetuspolümeeri puhul juhitakse kolm ekstrahenti (punktid 4.1, 4.2 ja 4.3) eraldi läbi ettevalmistatud kolonnide (punkt 6.1) voolukiirusega 350–450 ml/h. Igal korral eraldatakse esimene liiter eluaati ja kogutakse järgmised kaks liitrit mõõtesilindritesse (punkt 5.2). Katioonivahetuspolümeeri puhul juhitakse läbi selleks ettevalmistatud kolonnide ainult lahustid, millele on osutatud punktides 4.1 ja 4.2.
- 6.3. Kõiki kolme eluaati aurutatakse kuumutusplaadil või infrapunaaurutis (punkt 5.7) eraldi aurutusliudadel (punkt 5.3), mis on eelnevalt puhastatud ja kaalutud (m_0). Liudad jääkidega asetatakse kuivatuskappi (punkt 5.4) ja kuivatatakse püsimassini (m_1).
- 6.4. Pärast püsimassi (punkt 6.3) registreerimist asetatakse aurutusliud muhvelahju (punkt 5.5) ja jäägid tuhastatakse püsimassini (m_2).
- 6.5. Arvutatakse ekstraheeritud orgaanilise aine kogus (punkt 7.1). Kui tulemus on suurem kui 1 mg/l, tehakse reaktiivide pimekatse ja arvutatakse uuesti ekstraheeritud orgaanilise aine kogus.

Pimekatse tegemiseks tuleb korrata punktides 6.3 ja 6.4 osutatud tegevusi, kuid kasutades kahte liitrit ekstrahenti, et saada punktides 6.3 ja 6.4 osutatud massid m_3 ja m_4 .

7. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetuspolümeeridest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500 (m_1 - m_2)$$

kus m_1 ja m_2 on väljendatud grammides.

Ioonivahetuspolümeeridest ekstraheeritud orgaanilise aine korrigeeritud mass (mg/l) saadakse:

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

kus m_1 , m_2 , m_3 ja m_4 on väljendatud grammides.

7.2. Sama prooviga tehtud kahe paralleelse hindamise tulemuste vahe ei tohi olla üle 0,2 mg/l.

*Liide 5***Kaaliumferrotsüaniid****Kaltsiumfütaat****D,L-viinhape**

Kaaliumferrotsüaniidi ja kaltsiumfütaati, mille kasutamine on sätestatud I lisa A osa punktis 26, ja D,L-viinhapet, mille kasutamine on sätestatud I lisa A osa punktis 29, võib kasutada ainult juhul, kui järelevalvet teostab veinispetsialist või tehnik, kelle on heaks kiitnud ja kelle vastutuse määra on kindlaks määranud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toimimise läbi viiakse.

Pärast töötlemist kaaliumferrotsüaniidi ja kaltsiumfütaadiga peab vein sisaldama raua jälgi.

Esimeses lõigus osutatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

Liide 6

Nõuded dimetüüldikarbonaadi kohta

KASUTUSALA

Dimetüüldikarbonaati võib veinile lisada järgmisel eesmärgil: fermenteeritavat suhkrut sisaldava veini mikrobioloogilise stabiilsuse tagamiseks pudelis.

NÕUDED:

- dimetüüldikarbonaati tuleb lisada veidi aega enne villimist, mis on määratletud kui kõnealuse toote pakendamine kaubanduslikul eesmärgil kuni 60-liitristesse mahutitesse;
 - töödelda tohib ainult veine, mille suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem;
 - kasutatud toode peab vastama direktiivis 2008/84/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumitele;
 - töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.
-

Liide 7

Nõuded elektrodialüüsi puhul

Eesmärgiks on saavutada veini viinhappesoolade, nagu kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja teiste kaltsiumsoolade) stabiilne kogus, eraldades veinist elektrivälja toimel ainult anioone läbilaskvate ja ainult katioone läbilaskvate membraanide abil liias olevad ioonid.

1. MEMBRAANIDE SUHTES KEHTESTATUD NÕUDED

- 1.1. Membraanid peavad asetsema vaheldumisi filterpressi tüüpi süsteemis või mõnes muus asjakohases süsteemis, millega kasutatakse eraldi töötlemise (vein) ja kontsentreerimise (heitevesi) kambrit.
- 1.2. Katioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult katioone, eelkõige K⁺ ja Ca⁺⁺.
- 1.3. Anioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult anioone, eelkõige tartraadi anioone.
- 1.4. Membraanid ei tohi liialt muuta veini füüsikalist ja keemilist koostist ning meeltega tajutavaid omadusi. Membraanid peavad vastama järgmistele nõuetele:
 - need peavad olema valmistatud vastavalt headele tootmistavadele ainetest, millest on lubatud valmistada toiduainetega kokku puutuvaid plastmaterjale, mis on loetletud komisjoni direktiivi 2002/72/EÜ⁽¹⁾ II lisas;
 - elektrodialüüsiseadmete kasutaja peab näitama, et kasutatavad membraanid vastavad eespool nimetatud nõuetele ja membraanide väljavahetamine on läbi viidud spetsialiseerunud töötajate poolt;
 - membraanidest ei tohi eralduda aineid, mis võivad kahjustada inimeste tervist või mõjutada toiduainete maitset või lõhna, ning need peavad vastama direktiivis 2002/72/EÜ sätestatud kriteeriumitele;
 - membraanide koostisosad ei tohi kasutamise käigus veinis sisalduvate ainetega reageerida, mis võiks põhjustada toksiliste ühendite tekkimist.

Uute elektrodialüüsimembraanide stabiilsus määratakse veini füüsikalise-keemilise koostist jäljendava simulandi abil, et uurida membraanidest eralduvate ainete võimalikku liikumist.

Soovitav katsemeetod on järgmine:

Simulandiks on vee ja alkoholi lahus, mida on pulverdatud veini pH ja elektrijuhtivuse tasemeni. Selle koostis on järgmine:

- 100-protsendiline alkohol: 11 liit,
- kaaliumvesiniktartraat: 380 g,
- kaaliumkloriid: 60 g,
- kontsentreeritud väävelhape: 5 ml,
- destilleeritud vesi: 100 l jaoks.

Seda lahust kasutatakse pingestatud (1 volt/raku kohta) mitmerakulise elektrodialüüsisaatoriga ja suletud tsükliga migratsioonikatseks, vahekorras 50 l lahust 1 m² aniooniliste ja katiooniliste membraanide kohta, kuni lahus 50 % ulatuses demineraliseerub. Vedelikuring käivitatakse kaaliumkloriidi lahusega (5 g/l). Migreeruvaid aineid uuritakse nii simulandis kui elektrodialüüsist tulevas vedelikus.

(¹) EÜT L 220, 15.8.2002, lk 18.

Määratakse membraani koostises olevad orgaanilised molekulid, mis võivad liikuda töödeldavasse lahusesse. Iga komponendi kohta viiakse volitatud laboris läbi spetsiaalne analüüs. Kõikide komponentide sisaldus simulandis peab olema kokku alla 50 g/l.

Nende membraanide puhul tuleb kohaldada toiduainetega kokkupuutuvate materjalide suhtes kohaldatavaid üldeeskirju.

2. MEMBRAANIDE KASUTAMISE SUHTES KOHALDATAVAD NÕUDED

Membraanide paar, mida kasutatakse elektrodialüüsi teel viinhappesoolade stabiilse koguse säilitamiseks, peab vastama järgmistele tingimustele:

- veini pH-tase tohib langeda kuni 0,3 pH ühikut,
- lenduvate hapete sisaldus tohib langeda kuni 0,12 g/l (2 meq äädikhappena väljendatuna),
- töötlemine ei tohi mõjutada veini mitteioonilisi komponente, eelkõige polüfenoole ja polüsahhariide,
- väikeste molekulide, nt etanooli hajumist piiratakse nii, et see ei põhjustaks alkoholisisalduse vähenemist rohkem kui 0,1 mahuprotsenti,
- membraane tuleb hoida ja puhastada heakskiidetud viisil ja toiduainete valmistamiseks lubatud ainetega,
- membraanid peavad olema märgistatud selliselt, et nende vahetamist on seadmes võimalik jälgida,
- seadmeid juhitakse mehhanismi abil, mis arvestab iga veini loomuomast ebastabiilsust, nii et kõrvaldatakse ainult liias olevad kaaliumvesiniktartraat ja kaltsiumsoolad,
- töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.

Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.

Liide 8

Ureaasi suhtes kohaldatavad nõuded

1. Ureaasi rahvusvaheline kood: EC 3-5-1-5, CAS nr: 9002-13-5.
2. Toime: ureaas lagundab happelises keskkonnas karbamiidi ammoniaagiks ja süsinikdioksiidiks. Toimeaine nimikogus ei tohi olla alla 5 ühiku/mg, mille puhul üheks ühikuks on kogus, mille toimel tekib temperatuuril 37 °C 5 g/l kontsentratsiooniga karbamiidist pH 4 juures 1 µmol ammoniaaki minutis.
3. Päritolu: *Lactobacillus fermentum*.
4. Kasutusala: lagundada pikemaks laagerdumiseks ettenähtud veinis sisalduv karbamiid, kui veini algne karbamiidikontsentratsioon on üle 1 mg/l.
5. Kasutatav maksimumkogus: 75 mg ensüümpreparaati 1 liit töödeldava veini kohta, nii et 1 liit veini kohta ei tuleks rohkem kui 375 ühikut. Pärast töötlemist tuleb veini filtreerimise teel kõrvaldada kõik ensüümi jäägid (poori suurus < 1 µm).
6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded:

Kadu kuivatamisel:	Alla 10 %
Raskemetallid:	Alla 30 ppm
Pb:	Alla 10 ppm
As:	Alla 2 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
<i>Salmonella</i> spp:	Puudub 25 g proovis
Aeroobsete mikroobide arv:	Vähem kui 5×10^4 elementi/g

Veini töötlemisel kasutatav ureaas peab olema valmistatud samadel tingimustel kui toidu teaduskomitee poolt 10. detsembril 1998 vastu võetud otsuses käsitletav ureaas.

Liide 9

Nõuded tammepuutükkide kasutamise suhtes

EESMÄRK, PÄRITOLU JA KASUTUSALA

Tammepuutükke kasutatakse veinide valmistamise ja laagerdamise käigus, sealhulgas värskete viinamarjade ja viinamarjavirde kääritamisel, veinile teatavate tammest tulenevate maitseomaduste andmiseks.

Tammepuutükid peavad pärinema eranditult „*Quercus*” e perekonna liikidest.

Nad võivad olla loomulikus olekus, kergelt, keskmiselt või tugevalt kuumutatud, kuid mitte põletatud (ka pealispind mitte), söestunud ega pudedad. Nad ei tohi olla läbinud muud keemilist, ensüümaatilist ega füüsilist töötlemist kui kuumutamine. Neile ei tohi olla lisatud mingit muud toodet loodusliku aromaatiseerimisvõime ega ekstraheerivate fenoolosakeste hulga suurendamiseks.

KASUTATAVA TOOTE MÄRGISTUS

Märgistuses peab olema ära toodud tammeliigi või liikide botaaniline päritolu ja vajaduse korral kuumutamise aste, säilitamistingimused ning ohutusnõuded.

MÕÕTMED

Tammepuutükkide mõõdud peavad olema sellised, et vähemalt 95 % massist jääks 2 millimeetrise avadega sõelale (tihedus 9).

PUHTUS

Tammepuutükkidest ei tohi eralduda osakesi sellises koguses, mis võiks osutada ohtlikuks tervisele.

Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.

Liide 10

Veinide osalise alkoholitustamise nõuded

Nimetatud töötlust kasutatakse veini osaliseks alkoholitustamiseks osa veinialkoholi (etanooli) füüsilisel teel eraldamise kaudu.

Nõuded

- Töödeldud veinidel ei tohi ilmned a organoleptilisi vigu ning need peavad olema valmis otseseks inimitarbimiseks.
 - Alkoholitustamist ei tohi teha veiniga, mille valmistamisel kasutatakse viinamarjasaadust, mida on rikastatud määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa kohaselt.
 - Tegelik alkoholisisalduse vähenemine ei tohi olla üle 2 mahuprotsendi ja tegelik alkoholisisaldus peab vastama määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 1 teise lõigu alapunktis a määratule.
 - Töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.
 - Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.
 - Liikmesriigid võivad näha ette, et asjaomase töötuse korral tuleb esitada pädevale asutusele deklaratsioon.
-

*Liide 11***Polüvinüülimidasooli ja polüvinüülpürrolidooni kopolümeeridega töötlemise nõuded**

Nimetatud töötlust kasutatakse liase metallikontsentratsiooni vähendamiseks ja liiga suurest metallisisaldusest tulenevate defektide vältimiseks metalle adsorbeerivate kopolümeeride lisamise teel.

Nõuded

- Veini lisatavad kopolümeerid tuleb eemaldada filtreerimise teel hiljemalt kahe päeva jooksul pärast nende lisamist ja võttes arvesse ettevaatuspõhimõtet.
- Viinamarjavirde puhul tuleb kopolümeerid lisada vähemalt kaks päeva enne filtreerimist.
- Töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.
- Kasutatavad adsorbeerivad kopolümeerid peavad olema kooskõlas Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskodeksi nõuetega, eelkõige monomeeride sisalduse piirmäärade suhtes ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Polüvinüülimidasooli ja polüvinüülpürrolidooni kopolümeere võib kasutada üksnes pärast kopolümeeride puhtus- ja identifitseerimisnõuete kehtestamist ja avaldamist Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskodeksis.

Liide 12

Viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks kasutatavate katioonivahetusainetega töötlemise nõuded

Nimetatud töötlust kasutatakse viinhappesoolade, nagu kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja muude kaltsiumisoolade) stabiilse koguse säilitamiseks.

Nõuded

1. Töötlus peab piirduma üleliigsete katioonide kõrvaldamisega.
 - Esmalt veini jahutatakse.
 - Katioonivahetusainetega töödeldakse ainult veini minimaalset kogust, mis on vajalik stabiilsuse saavutamiseks.
2. Töötlust tehakse happetsüklis taastuvate katioonivahetuspolümeeridega.
3. Kogu töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all. Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.
4. Polümeer peab vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ ja selle rakendamiseks vastu võetud ühenduse ja siseriiklike eeskirjadele ning olema kooskõlas käesoleva määruse liites 4 sätestatud analüüsiouetega. Polümeerid ei tohi muuta liigselt veini füüsilist ja keemilist koostist ega meeltega tajutavaid omadusi ning nende kasutus peab olema vastavuses Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni uurimuses „Katioonivahetuspolümeerid” punktis 3 sätestatud piirmääradega.

(¹) ELT L 338, 13.11.2004, lk 4.

I LISA B OSA

VEINIDE VÄÄVELDIOKSIIDISALDUSE PIIRMÄÄRAD

A. VEINI VÄÄVELDIOKSIIDISALDUS

1. Otseseks inimitarbimiseks ette nähtud veini vääveldioksiidisisaldus, välja arvatud vahuveini ja liköörveini puhul, ei tohi turule laskmisel ületada:
 - a) 150 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
 - b) 200 milligrammi liitri kohta valge ja roosa veini puhul.
2. Erandina löike 1 punktide a ja b suurendatakse veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta, vääveldioksiidisisalduse piirmäära järgmiselt:
 - a) 200 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
 - b) 250 milligrammi liitri kohta valge ja roosa veini puhul;
 - c) 300 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:
 - veinid, millel on vastavalt ühenduse sätetele õigus kanda nimetust „Spätlese”;
 - valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: „Bordeaux supérieur”, „Graves de Vayres”, „Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire”, „Premières Côtes de Bordeaux”, „Côtes de Bergerac”, „Haut Montravel”, „Côtes de Montravel”, „Gaillac”, „Rosette” ja „Savennières”;
 - valged veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Allela”, „Navarra”, „Penedès”, „Tarragona” ja „Valencia”, ning veinid, millel on õigus kanda mõnda Baski autonoomse piirkonna kaitstud päritolunimetust ja mille markeerimiseks kasutatakse väljendit „vendimia tardia”;
 - magusad veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Binissalem-Mallorca”;
 - Ühendkuningriigis riiklike õigusnormidega kooskõlas toodetud veinid, mille suhkrusisaldus on üle 45 g/l;
 - Ungari valmistatud veinid, mis kannavad päritolunimetust „Tokaji” ja mis kannavad kooskõlas Ungari õigusnormidega väljendit „Tokaji édes szamorodni” või „Tokaji szàraz szamorodni”;
 - valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: „Loazzolo”, „Alto Adige” ja „Trentino” ja mille märkimiseks kasutatakse järgmisi väljendeid või ühte neist: „passito”, „vendemmia tardiva”;
 - valged veinid, millel on õigus kanda järgmist kaitstud päritolunimetust: „Colli orientali del Friuli”, millele on lisatud väljend „Picolit”;
 - veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Moscato di Pantelleria naturale” ja „Moscato di Pantelleria”;
 - Tšehhi Vabariigist pärit veinid, millel on õigus kanda väljendit „pozdni sběr”;
 - Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „neskorý zber”, ning Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Tokajské samorodné suché” või „Tokajské samorodné sladké”;
 - Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatév”;
 - järgmiste geograafiliste tähistega valged veinid, mille üldalkoholisaldus on üle 15 mahuprotsendi ja mille jääksuhkrusisaldus on üle 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”;
- Kreekast pärit magusad veinid, mille üldalkoholisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
 - „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);
- Küprosel pärit magusad veinid, mille tegelik alkoholisisaldus ei ole üle 15 mahuprotsendi ja suhkrusisaldus on vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Κουμανδάρια” (Commandaria);
- Küprosel pärit magusad veinid, mis on valmistatud üleküpsenud või kuivatatud viinamarjadest, mille üldalkoholisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
 - „Τοπικός Οίνος Λεμεσός” (Regional wine of Lemesos)
 - „Τοπικός Οίνος Πάφος” (Regional wine of Pafos)

- „Τοπικός Οίνος Λάρνακα” (Regional wine of Larnaka)
 - „Τοπικός Οίνος Λευκωσία” (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 milligrammini liitri kohta järgmiste veinide puhul:
- veinid, mille märgistamiseks on ühenduse õigusnormide kohaselt võimalik kasutada väljendit „Auslese”;
 - Rumeenia valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: „Murfatlar”, „Cotnari”, „Târnavne”, „Pietroasa”, „Valea Călugărească”;
 - Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille märgistamiseks on õigus kasutada väljendit „výběr z hroznu”;
 - Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „výber z hrozna”, ning Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Tokajský máslás” või „Tokajský fordítás”;
 - Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „vrhunsko vino ZGP – izbor”;
- e) 400 milligrammini liitri kohta järgmiste veinide puhul:
- veinid, mille märgistamiseks on ühenduse õigusnormide kohaselt võimalik kasutada järgmisi väljendeid „Bee-renaulese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilwein” ja „Eiswein”;
 - valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: „Sauternes”, „Barsac”, „Cadillac”, „Cérons”, „Loupjac”, „Sainte-Croix-du-Mont”, „Monbazillac”, „Bonnezeaux”, „Quarts de Chaume”, „Coteaux du Layon”, „Coteaux de l’Aubance”, „Graves Supérieures”, „Sainte-Foy Bordeaux”, „Saussignac”, „Jurançon”, välja arvatud juhul, kui sellele järgneb väljend „sec”, „Anjou-Coteaux de la Loire”, „Coteaux du Layon”, millele järgneb päritolukommuuni nimi, „Chaume”, „Coteaux de Saumur”, „Pacherenc du Vic Bilh”, välja arvatud juhul, kui sellele järgneb väljend „sec”, „Alsace” ja „Alsace grand cru”, millele järgneb väljend „vendanges tardives” või „sélection de grains nobles”;
 - Kreekast pärit üleküpsenud viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jääsuhkrusisaldus suhkruna väljendatuna ei ole alla 45 g/l ja millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud päritolunimetustest: „Σάμος” (Samos), „Ρόδος” (Rhodes), „Πατρα” (Patras), „Ρίο Πατρών” (Rio Patron), „Κεφαλονία” (Céhalonie), „Λήμνος” (Limnos), „Σητεία” (Sitia), „Σαντορίνη” (Santorin), „Νεμέα” (Néméa), „Δαφνές” (Daphnès); ning üleküpsenud ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud valged veinid, millel on õigus kanda mõnda järgmistest geograafilistest tähistest: „Σιάτιστας” (Siatista), „Καστοριάς” (Kastoria), „Κυκλάδων” (Cyclades), „Μονεμβάσιος” (Monemvasia), „Αγιορείτικος” (Mount Athos – Holy Mountain);
 - Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille märgistamiseks on õigus kasutada väljendeid „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” ja „slámové víno”;
 - Slovakkia pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märgistamiseks kasutatakse väljendeid „bobulový výber”, „hroziakový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” või „slamové víno”, ning Slovakkia Tokaj piirkonnast pärit veinid, millel on õigus kanda päritolunimetust „Tokajský výber”, „Tokajská esencia” või „Tokajská výberová esencia”;
 - Ungarist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kasutatakse vastavalt riiklikele õigusnormidele märgistamiseks väljendit „Tokaji máslás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” või „Töppedt szőlőből készült bor”;
 - veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Albana di Romagna” ja mille märgistamiseks kasutatakse väljendit „passito”;
 - Luksemburgi veini, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille märgistamiseks kasutatakse väljendit „vendanges tardives”, „vin de glace” või „vin de paille”;
 - valged veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Douro”, millele järgneb väljend „colheita tardia”;
 - Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse ühte järgmistest väljenditest: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” või „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”;
 - Kanada valged veinid, mille märgistamiseks on õigus kasutada väljendit „Icewine”.

3. Lõike 2 punktides c), d) ja e) loetletud kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega veinide nimekirja võib muuta, kui muudetakse asjaomaste veinide tootmistingimusi või geograafilist tähist või päritolunimetust. Liikmesriigid edastavad eelnevalt asjaomaste veinide kohta kogu vajamineva teabe, sealhulgas spetsifikaadi ning toodangu koguse aasta kohta.
4. Ilmastikutingimuste tõttu võib komisjon teha määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 113 lõikes 2 osutatud menetluse kohaselt otsuse, et mõnes ühenduse viinamarjakasvatustalal võib asjaomane liikmesriik lubada oma territooriumil toodetud veini puhul tõsta vääveldioksiidi piirmäära, kui see jääb alla 300 milligrammi liitri kohta, kuni 50 milligrammi võrra liitri kohta. Loend juhtudest, mille puhul piirmäära tõsta võib, on esitatud liites 1.
5. Liikmesriigid võivad kohaldada oma territooriumil valmistatava veini suhtes rangemaid nõudeid.

B. LIKÖÖRVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud liköörveini vääveldioksiidi kogusisaldus ei või turule laskmisel ületada:

150 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on alla 5 grammi liitri kohta;

200 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

C. VAHUVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

1. Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud vahuveini vääveldioksiidi kogusisaldus ei või turule laskmisel ületada:
 - a) 185 milligrammi liitri kohta kõikide kvaliteetvahuveini tüüpide puhul;
 - b) 235 milligrammi liitri kohta muude vahuveinide puhul.
2. Kui ilmastikutingimused mõnes ühenduse viinamarjakasvatustalal seda nõuavad, võib asjaomane liikmesriik lubada lõike 1 punktides a ja b osutatud vahuveinide puhul, mis on valmistatud tema territooriumil, suurendada vääveldioksiidisisalduse piirmäära 40 milligrammi võrra liitri kohta, tingimusel et veini, mille piirmäära suurendatakse, ei saadeta kõnealusest liikmesriigist välja.

Liide 1

Väaveldioksiidi üldsisalduse piirmäära tõstmine ilmastikutingimuste tõttu

(Määruse I lisa B osa)

	Aasta	Liikmesriik	Viinamarjakasvatusalad	Asjaomased veinid
1.	2000	Saksamaa	Kõik Saksamaa viinamarjakasvatusalad	Kõik 2000. aasta viinamarjasaagist valmistatud veinid
2.	2006	Saksamaa	Baden-Württembergi, Baieri, Hesseni, ja Rheinland-Pfalzi liidumaa viinamarjakasvatusalad	Kõik 2006. aasta viinamarjasaagist valmistatud veinid
3.	2006	Prantsusmaa	Bas-Rhini ja Haut-Rhini departemangu viinamarjakasvatusalad	Kõik 2006. aasta viinamarjasaagist valmistatud veinid

I LISA C OSA

VEINI LENDUVATE HAPETE SISALDUSE PIIRMÄÄRAD

1. Lenduvate hapete sisaldus ei tohi ületada:
 - a) 18 milliekvivalenti liitri kohta osaliselt kääritatud viinamarjavirdes;
 - b) 18 milliekvivalenti liitri kohta valges ja roosas veinis;
 - c) 20 milliekvivalenti liitri kohta punases veinis.
2. Punktis 1 nimetatud määrasid kohaldatakse:
 - a) ühenduses korjatud viinamarjadest valmistatud toodete suhtes tootmisetapil ja kõigil turustamisetappidel;
 - b) kolmandatest riikidest pärit osaliselt kääritatud viinamarjavirde ja veini suhtes kõigil etappidel pärast sisenemist ühenduse territooriumile.
3. Punktist 1 võib sätestada erandeid järgmistele toodetele:
 - a) kaitstud päritolunimetuse ja geograafilise tähisega veinid:
 - kui need on laagerdunud vähemalt kaks aastat või
 - kui nende valmistamisel on kasutatud teatavaid erimeetodeid;
 - b) veinid, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 13 mahuprotsenti.

Liikmesriigid teatavad nendest eranditest komisjonile, kes juhib neile teiste liikmesriikide tähelepanu.

—

I LISA D OSA

VEINI MAGUSTAMISE PIIRMÄÄRAD JA TINGIMUSED

1. Veini magustamine on lubatud üksnes ühe või mitme järgmise toote abil:
 - a) viinamarjavirre,
 - b) kontsentreeritud viinamarjavirre,
 - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre.

Veini üldalkoholisaldust ei tohi tõsta rohkem kui 4 mahuprotsendi võrra.
2. Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud ja geograafilise tähise kaudu märgistatud importveinide magustamine on ühenduse territooriumil keelatud. Muude imporditud veinide magustamise suhtes kehtivad samad nõuded, mis ühenduses toodetud veinide suhtes.
3. Liikmesriik võib lubada kaitstud päritolunimetusega veini magustamist üksnes juhul, kui see toimub:
 - a) käesoleva lisa teistes punktides sätestatud tingimuste kohaselt ja piirmäärasid järgides;
 - b) piirkonnas, kust asjaomane vein on pärit, või selle vahetus läheduses asuvas piirkonnas.

Punktis 1 osutatud viinamarjavirre ja kontsentreeritud viinamarjavirre peavad olema pärit samast piirkonnast kui vein, mida nendega magustatakse.
4. Magustamine on lubatud ainult valmistamise ja hulgimüügi etapis.
5. Magustamine peab toimuma järgmiste halduseeskirjade kohaselt
 - a) Iga füüsiline ja juriidiline isik, kes veini magustab, peab esitama deklaratsiooni selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse.
 - b) Kõnealune deklaratsioon tehakse kirjalikult. Deklaratsioon tuleb esitada kirjalikult ja see peab jõudma pädeva asutuseni vähemalt 48 tundi enne päeva, millal magustamine toimub.
 - c) Kui ettevõtja magustab tooteid tihti või pidevalt, võib liikmesriik lubada, et pädevale asutusele esitataks üks deklaratsioon mitme toimingu või teatava ajavahemiku kohta. Deklaratsioon võetakse vastu ainult tingimusel, et ettevõtja peab kirjalikku registrit, millesse tehakse märke iga magustamistoimingu kohta, ja registreerib punktis d nõutud teabe.
 - d) Deklaratsioon peab sisaldama järgmist teavet:
 - magustatava veini kogus ning üld- ja tegelik alkoholisaldus;
 - vastavalt vajadusele kas lisatava viinamarjavirde üld- ja tegelik alkoholisaldus või lisatava kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde kogus ja tihedusnäitajad;
 - veini üld- ja tegelik alkoholisaldus pärast magustamist.

Punktis a) osutatud isikud peavad sissetulevate ja väljaminevate toodete registrit, milles on näidatud magustamiseks kasutatava viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde kogus.

II LISA

VEINIVALMISTUSTAVAD, MIDA KASUTATAKSE VAHUVEINIDE, KVALITEETVAHUVEINIDE JA AROMAATSETE KVALITEETVAHUVEINIDE PUHUL, NING ASJAOMASED PIIRANGUD**A. Vahuveinid**

1. Käesolevas punktis ja käesoleva lisa punktides B ja C kasutatakse järgmisi mõisteid:
 - a) „*tirage*’i segu” (*liqueur de tirage*) – teise käärimise tekitamiseks kuveele lisatav toode;
 - b) „*dosage*’i segu” (*liqueur d’expédition*) – eriliste maitseomaduste saavutamiseks vahuveinile lisatav toode.
2. *Dosage*’i segu võib sisaldada ainult:
 - sahharoosi,
 - viinamarjavirret,
 - osaliselt kääritatud viinamarjavirret,
 - kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - veini või
 - nende segu,kuhu võib olla lisatud veinidestillaati.
3. Ilma et see piiraks määrusega (EÜ) nr 479/2008 lubatud kuvee osiste rikastamist, on kuvee rikastamine keelatud.
4. Iga liikmesriik võib siiski lubada niisuguste piirkondade ja sortide suhtes, mille puhul see on tehniliselt põhjendatud, kuvee rikastamist vahuveini valmistamiskohas järgmistel tingimustel:
 - a) ühtegi kuvee osist ei ole eelnevalt rikastatud;
 - b) need osised on pärit ainult liikmesriigi territooriumil koristatud viinamarjadest;
 - c) rikastamine tehakse ühe korraga;
 - d) ei ületata järgmisi määrasid:
 - i) 3 mahuprotsenti viinamarjavööndist A pärit osistest valmisatud kuvee puhul;
 - ii) 2 mahuprotsenti viinamarjavööndist B pärit osistest valmisatud kuvee puhul;
 - iii) 1,5 mahuprotsenti viinamarjavööndist C pärit osistest valmisatud kuvee puhul;
 - e) kasutatavaks meetodiks on sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine.
5. *Tirage*’i segu ja *dosage*’i segu lisamist ei käsitata rikastamise ega magustamisena. *Tirage*’i segu lisamine ei või suurendada kuvee üldalkoholisaldust rohkem kui 1,5 mahuprotsenti. Alkoholisalduse suurenemise mõotmisel võetakse aluseks kuvee üldalkoholisalduse ja vahuveinis enne *dosage*’i segu lisamist fikseeritava üldalkoholisalduse vahe.

6. *Dosage*'i segu lisamine peab toimuma nii, et see ei suurendaks vahuveini tegelikku alkoholisisaldust rohkem kui 0,5 mahuprotsenti;
7. Kuvee ja selle osiste magustamine on keelatud.
8. Peale käesolevas määruses (EÜ) nr 479/2008 sätestatud kuvee osiste hapestamise ja hapetustamise võib hapestada või hapetustada ka kuveed. Kuvee hapestamine ja hapetustamine välistavad üksteise. Hapestamise tulemusel võib happesus suurenda kõige rohkem 1,5 grammi liitri kohta (viinhappes väljendatuna) ehk 20 milliekvivalenti liitri kohta.
9. Erandlike ilmastikutingimustega aastatel võib ülemmäära 1,5 grammi liitri kohta ehk 20 milliekvivalenti tõsta 2,5 grammi liitri kohta ehk 34 milliekvivalentini, tingimusel et toote naturaalne happesus on vähemalt 3 g/l (viinhappes väljendatuna) ehk 40 milliekvivalenti.
10. Vahuveinis sisalduv süsinikdioksiid võib pärineda üksnes selle kuvee alkoholkäärimisest, millest seda veini valmistatakse.

Kui tegemist ei ole viinamarjade, viinamarjavirde või osaliselt kääritatud viinamarjavirde otse vahuveiniks töötlemisega, võib niisugune käärimine aset leida üksnes *tirage*'i segu lisamise tulemusel. See võib toimuda ainult pudelites või suletud tsisternides.

Süsinikdioksiidi kasutamine vasturõhuna valamise ajal on lubatud järelevalve all ja tingimusel, et vahuveinis sisalduva süsinikdioksiidi rõhk seetõttu ei tõuse.

11. Muude vahuveinide puhul kui kaitstud päritolunimetusega vahuveinid:
 - a) võib nende valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu sisaldada üksnes:
 - viinamarjavirret,
 - osaliselt kääritatud viinamarjavirret,
 - kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret ning
 - sahharoosi ja veini;
 - b) nende tegelik alkoholisisaldus koos lisatud *dosage*'i segu sisaldunud alkoholiga peab olema vähemalt 9,5 mahuprotsenti.

B. Kvaliteetvahuveinid

1. Kvaliteetvahuveini valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu võib sisaldada ainult:
 - a) sahharoosi,
 - b) kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - d) viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret ning
 - e) veini.
2. Tootjaliikmesriigid võivad määrata oma territooriumil toodetud ja käesolevas punktis käsitletud kvaliteetvahuveinide suhtes täiendavaid või rangemaid tootmis- ja ringlustingimusi.
3. Kvaliteetvahuveinide valmistamisel kohaldatakse ka eeskirju, mis on sätestatud:
 - punkti A alapunktides 1–10;
 - punkti C alapunktis 3 seoses tegeliku alkoholisisaldusega, punkti C alapunktis 5 seoses minimaalse ülerõhuga ning punkti C alapunktis 6 ja punkti C alapunktides 6 ja 7 seoses valmistusprotsessi minimaalse kestusega, ilma et see piiraks käesoleva punkti B alapunkti 4 alapunkti d kohaldamist.

4. Aromaatsete kvaliteetvahuveinid:

- a) välja arvatud erandid, võib aromaatsid kvaliteetvahuveine valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse eranditult liites 1 esinevas loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret. Siiski võib aromaatsete kvaliteetvahuveinide valmistamisel kasutada traditsiooniliselt kuvee osisena ka veine, mis on saadud Trentino-Alto Adige, Veneto ja Friuli-Venezia Giulia piirkondadest korjatud „Prosecco” sordi viinamarjadest;
- b) käärimist võib süsihappegaasi tekke soodustamiseks mõjutada nii enne ja kui pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsikalise menetluse teel;
- c) *dosage*'i segu lisamine on keelatud;
- d) aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess ei tohi kesta alla ühe kuu.

C. Kaitstud päritolunimetusega tavalised ja kvaliteetvahuveinid

1. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistamiseks ette nähtud kuvee üldalkoholisaldus peab olema vähemalt:
 - viinamarjakasvatusevõõndis C III 9,5 mahuprotsenti;
 - teistes viinamarjakasvatusevõõndites 9 mahuprotsenti.
2. Siiski võib kaitstud päritolunimetust „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene” ja „Montello e Colli Asolani” kandvate ja ühest viinamarjasordist valmistatud kvaliteetvahuveinide puhul olla kuvee üldalkoholisalduse alammäär 8,5 mahuprotsenti.
3. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tegelik alkoholisaldus koos *dosage*'i segus sisalduva alkoholiga peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti.
4. Kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide *tirage*'i segu võib sisaldada üksnes:
 - a) sahharoosi,
 - b) kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirretning sellist
 - a) viinamarjavirret,
 - b) osaliselt kääritatud viinamarjavirret või
 - c) veini,millest on võimalik valmistada sedasama kaitstud päritolunimetusega tavalist või kvaliteetvahuveini, millele *tirage*'i segu lisatakse.
5. Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 5 alapunktist c võib kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini puhul, mida hoitakse kuni 25 sentiliitrisel kinnises anumal, olla ülerõhu alammäär 20 °C juures 3 baari.
6. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess, mida arvestatakse alates süsihappegaasi tekitavast käärimisest ja mis hõlmab laagerdumist tootmisettevõttes, peab kestma vähemalt:
 - a) kuus kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub mahutis;
 - b) üheksa kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub pudelis.

7. Kuvees süsihappegaasi tekitav käärimine ja kuvee hoidmine settel peab kestma vähemalt:
 - 90 päeva,
 - 30 päeva, kui kääritamine toimub segamisvahendiga mahutis.
8. Punkti A alapunktides 1–10 ja punkti B alapunktis 2 sätestatud eeskirju kohaldatakse ka kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide suhtes.
9. Kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveinid:
 - a) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveine võib valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse eranditult liites 1 esinevas loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret, tingimusel et need viinamarjasordid on tunnistatud sobivaks kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tootmiseks piirkonnas, mille nime kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuvein kannab. Erandina võib kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamiseks kasutada kuvee osisena ka veine, mis on saadud „Conegliano-Valdobbiadene” ja „Montello e Colli Asolani” kaitstud päritolunimetuse piirkonnast korjatud „Prosecco” sordi viinamarjadest;
 - b) käärimist võib süsihappegaasi tekke soodustamiseks mõjutada nii enne ja kui pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsilise menetluse teel;
 - c) *dosage*'i segu lisamine on keelatud;
 - d) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 6 mahuprotsenti;
 - e) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti;
 - f) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini ülerõhk peab olema suletud mahutis 20 °C juures vähemalt 3 baari;
 - g) erandina punkti C alapunktist 6 peab kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistusprotsess kestma vähemalt ühe kuu.

Liide 1

Nende viinamarjasortide loetelu, mida võib kasutada aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja kaitstud päritolunimetusega aromaatsete kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatavas kuvees

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

III LISA

VEINIVALMISTUSTAVAD, MIDA KASUTATAKSE LIKÖÖRVEINIDE NING KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA JA KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISEGA LIKÖÖRVEINIDE PUHUL, NING ASJAOMASED PIIRANGUD**A. Liköörveinid**

1. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktis c osutatud saadusi, mille valmistamiseks omakorda tohib kasutada üksnes määruses (EÜ) nr 479/2008 või käesolevas määruses osutatud veinivalmistustavasid ja töötlusi.
2. Siiski:
 - a) võib naturaalse alkoholisisalduse suurendamine toimuda üksnes määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides e–f osutatud saaduste abil;
 - b) erandina lubab Hispaania kasutada Hispaanias toodetud veini puhul, mille märgistamiseks kasutatakse traditsioonilist väljendit „vino generoso” või „vino generoso de licor”, kaaltsiumsulfaati, kui selline töötlus on traditsiooniline ja tingimusel et sel viisil töödeldud veini sulfaadisisaldus ei ületa kaaliumsulfaadis väljendatuna 2,5 grammi liitri kohta. Sel viisil saadud veini võib täiendavalt hapestada kuni 1,5 g/l.
3. Liköörveinide ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega liköörveinide valmistamisel kasutatakse määruses (EÜ) nr 479/2008 või käesolevas määruses osutatud veinivalmistustavasid, ilma et see piiraks liikmesriikide õigust kohaldada nimetatud toodete suhtes rangemaid nõudeid.
4. Lubatud on ka järgmine:
 - a) magustamine (mille kohta kehtib deklareerimise ja registripidamise nõue), juhul kui kasutatud saadused ei ole rikastatud kontsentreeritud viinamarjavirdega, kasutades selleks järgmist:
 - kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata üle 3 mahuprotsendi;
 - kontsentreeritud viinamarjavirret, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirret traditsioonilise väljendiga „vino generoso de licor” märgistatud veini puhul, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata üle 8 mahuprotsendi;
 - kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret kaitstud päritolunimetusega „Madeira” liköörveini puhul, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata üle 8 mahuprotsendi;
 - b) määruses (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktides e ja f nimetatud alkoholi, destillaadi või kange alkohoolse joogi lisamine, et korvata laagerdumise ajal aurustumisel tekkinud kadusid;
 - c) laagerdumine anumates temperatuuril kuni 50 °C kaitstud päritolunimetusega „Madeira” liköörveinide puhul.
5. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktis c osutatud saadusi, mille valmistamiseks kasutatakse määruses (EÜ) nr 479/2008 artikli 24 lõikes 1 osutatud viinamarjasorte.
6. Muu kui kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktis c osutatud saadusi, millele naturaalne alkoholisisaldus ei või olla alla 12 mahuprotsendi.

B. Kaitstud päritolunimetusega liköörvein (muud kui käesoleva lisa punkti A sätted, mis käsitlevad eelkõige kaitstud päritolunimetusega liköörveine)

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest või veini ja viinamarjavirde segust valmistatud kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu on esitatud käesoleva lisa liite 1 A osas.

2. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, millele võib lisada määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktis f osutatud saadusi, on toodud käesoleva lisa liite 1 B osas.

3. Kaitstud päritolunimetusega liköörveinide valmistamiseks kasutatavad saadused, millele on osutatud määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktis c, ning kaitstud päritolunimetusega liköörveinide valmistamiseks kasutatav kontsenteeritud viinamarjavirre ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, millele on osutatud nimetatud määruse IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunktis iii, peavad pärinema piirkonnast, mille nime asjaomane kaitstud päritolunimetusega liköörvein kannab.

Siiski võib kaitstud päritolunimetusega „Malaga” ja „Jerez-Xérès-Sherry” liköörveinide puhul pärineda viinamarjasordist „Pedro Ximénez” valmistatud viinamarjavirre, kontsenteeritud viinamarjavirre ja määruse (EÜ) nr 479/2008 VI lisa punkti B alapunkti 4 rakendamisel määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunktis iii osutatud kuivatatud viinamarjadest valmistatud osaliselt kääritatud viinamarjavirre pärineda „Montilla-Moriles’e” piirkonnast.

4. Käesoleva lisa punkti A alapunktides 1–4 osutatud kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamise tavad ja töötuslusi tohib kasutada vaid punktis 3 osutatud piirkonnas.

Siiski võib kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mille märgistamiseks kasutatakse väljendust „Porto” ja mille valmistamisel kasutatavad viinamarjad on korjatud Douro piirkonnast, toimuda täiendav valmistamis- ja laagerdumisprotsess kas nimetatud piirkonnas või Vila Nova de Gaia-Porto piirkonnas.

5. Ilma et see piiraks liikmesriikide võimalust kehtestada oma territooriumil valmistatava kaitstud päritolunimetusega liköörveini suhtes rangemaid nõudeid:

- a) ei või kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamiseks kasutatavate saaduste (määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkt c) naturaalne alkoholisaldus olla alla 12 mahuprotsenti. Siiski võivad mõnes käesoleva määruse III lisa A osa liites 2 toodud loetelus esinevad kaitstud päritolunimetusega liköörveinid olla valmistatud järgmisest:

- i) viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, kui asjaomasesse tootesse lisatakse soovitataval samas ettevõttes veinist või pressitud viinamarjajääkidest destilleeritud kaitstud päritolunimetusega kanget alkohoolset jooki;

- ii) osaliselt kääritatud viinamarjavirdest (või järgneva teise taande puhul veinist), mille esialgne naturaalne alkoholisaldus on vähemalt:

— 11 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mis saadakse neutraalse alkoholi, vähemalt 70-mahuprotsendise tegeliku alkoholisaldusega veinidestillaadi või viinamarjadest valmistatud kange alkohoolse joogi lisamisel;

— 10,5 mahuprotsenti liite 2 A osa 3. loetelus osutatud valgete viinamarjade virdest valmistatud veini puhul;

— 9 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega „Madeira” Portugali liköörveini puhul, mida valmistatakse traditsioonilisel viisil asjaomaste siseriiklike õigusaktide kohaselt;

- b) nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille üldalkoholisaldus on erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktist b alla 17,5 mahuprotsenti, kuid üle 15 mahuprotsenti, sest nende suhtes enne 1. jaanuari 1985 kehtinud siseriiklikes õigusaktides on see selgesõnaliselt ette nähtud, on esitatud liite 2 B osas.

6. Traditsioonilisi eriväljendeid „οίνος γλυκός φυσικός”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale” ja „vinho doce natural” võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetusega veini puhul, mis:

— on saadud viinamarjadest, millest vähemalt 85 % moodustavad liites 3 toodud loetelus esinevad viinamarjasordid,

— on saadud virdest, mille esialgne suhkrusisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 212 grammi,

— on saadud määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktides e ja f osutatud alkoholi, destillaadi või kange alkohoolse joogi lisamisel, ilma et seda oleks muul viisil rikastatud.

7. Liikmesriigid võivad traditsiooniliste tootmistavade järgimiseks näha oma territooriumil valmistatavate kaitstud päritolunimetusega liköörveinide suhtes ette, et traditsioonilist eriväljendit „vin doux naturel” kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega liköörveinide puhul:
- mille valmistab viinamarjakasvataja ise ja mille puhul kasutatakse viinamarjasorte „Muscat”, „Grenache”, „Macca-béo” ja „Malvoisie”; sinna hulka võib siiski arvata ka saagi, mis on saadud viinamarjaistandustest, kus kasvab muid viinamarjasorte peale eespool nimetatud nelja, tingimusel et muude sortide osakaal ei ületa 10 % kogusaagist;
 - mis on saadud määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c esimeses ja neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest 40 hektoliitrilise saagipiirangu juures, kusjuures saagipiirangu ületamise korral kaob kogu saagi puhul õigus väljendit „vin doux naturel” kasutada;
 - mis on saadud mõnest eelnimetatud virdest, mille esialgne suhkruisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 252 grammi;
 - mis on saadud tingimusel, et veini ei rikastata mingil muul viisil, veinist saadud alkoholi lisamisel, nii et puhta alkoholi sisaldus on vähemalt 5 % kasutatava viinamarjavirde kogusest ja mitte rohkem kui väiksem kahest järgmisest määrast:
 - 10 % kasutatud viinamarjavirde kogusest;
 - 40 mahuprotsenti valmistootte üldalkoholisisaldusest, mis esitatakse tegeliku alkoholisisalduse ja sellele vastava võimaliku alkoholisisalduse summana, nii et võimalikku alkoholisisalduse arvutamisel loetakse 1 mahuprotsendile puhtale alkoholile vastavaks 17,5 g jääksuhkrut liitri kohta.
8. Traditsioonilist eriväljendit „vino generoso” kasutatakse üksnes kaitstud päritolunimetusega kuiva liköörveini puhul, mis on valminud tervenisti või osaliselt pärmikile all ning:
- ja saadud valgetest viinamarjasortidest „Palomino de Jerez”, „Palomino fino”, „Pedro Ximénez”, „Verdejo”, „Zalema” ja „Garrido Fino”,
 - lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.
- Esimeses lõigus osutatud pärmikile all valmimine on bioloogiline protsess, mis toimub siis, kui veini vabale pinnale tekib viinamarjavirde alkoholkäärimise tulemusena iseenesest iseloomulike pärmseente kiht, mis annab tootele ainuomased analüütilised ja organoleptilised omadused.
9. Traditsioonilist eriväljendit „vinho generoso” kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setúbal” ja „Carcavelos” liköörveini puhul koos vastava päritolunimetusega.
10. Traditsioonilist eriväljendit „vino generoso de licor” kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mis:
- on saadud punktis 8 nimetatud „vino generosost” või „vino generoso” valmistamiseks sobivast pärmikile all valminud veinist, millele on lisatud kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirret või kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.

Liide 1

Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamise suhtes kehtivad erinõuded**A. NENDE KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA LIKÖÖRVEINIDE LOETELU, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE VIINAMARJAVIRRET VÕI VIINAMARJAVIRDE JA VEINI SEGU**

(Käesoleva lisa punkti B alapunkt 1)

KREEKA

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).

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote määramiseks kasutatav väljend
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

ITAALIA

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

B. NENDE KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA LIKÖÖRVEINIDE LOETELU, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE MÄÄRUSE (EÜ) Nr 479/2008 IV LISA PUNKTI 3 ALAPUNKTIS f OSUTATUD TOOTEID

(Käesoleva lisa punkti B alapunkt 2)

1. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse veinialkoholi või kuivatatud viinamarjadest saadud alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 95 mahuprotsenti, aga mitte üle 96 mahuprotsendi.

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii esimene taane)

KREEKA

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).

HISPAANIA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse veinist või viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud kanget alkoholset jooki, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 86 mahuprotsenti**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii teine taane)

KREEKA

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

PRANTSUSMAA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse rosinatest valmistatud kanget alkoholset jooki, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 94,5 mahuprotsenti**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii kolmas taane)

KREEKA

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

4. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirret**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii esimene taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITAALIA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse otsese kuumutamise teel saadud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis vastab kõigi muude tunnuste poolest peale kuumutamise kontsentreeritud viinamarjavirde määratlusele**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii teine taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
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

ITAALIA

Marsala.

6. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse kontsentreeritud viinamarjavirret.**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii kolmas taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Liide 2

A. III lisa punkti B alapunkti 5 alapunktis a osutatud loetelud

1. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, ja mille valmistamisel lisatakse soovitavalt samas ettevõttes veinist või pressitud viinamarjajääkidest destilleeritud kaitstud päritolunimetusega kanget alkoholset jooki.

PRANTSUSMAA

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

2. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud käärivast viinamarjavirdest, mille esialgne naturaalne alkoholisisaldus ei ole alla 11 mahuprotsendi, lisades sellele neutraalset alkoholi või veinidestillaati, mille tegelik alkoholisisaldus ei ole alla 70 mahuprotsendi, või viinamarjadest valmistatud kanget alkoholset jooki.

PORTUGAL

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITAALIA

Moscato di Noto

Trentino

3. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud veinist, mille esialgne naturaalne alkoholisisaldus ei ole alla 10,5 mahuprotsendi.

HISPAANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on saadud käärivast viinamarjavirdest, mille esialgne naturaalne alkoholisisaldus ei ole alla 9 mahuprotsendi.

PORTUGAL

Madeira.

B. III lisa punkti B alapunkti 5 alapunktis b osutatud loetelu

Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille puhul enne 1. jaanuari 1985 kehtinud siseriiklikud õigusaktid nägid ette üldalkoholisalduse alla 17,5 mahuprotsendi, kuid mitte alla 15 mahuprotsendi.

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti b)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
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

ITAALIA

Trentino.

PORTUGAL

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Porto – Port	Branco leve seco

Liide 3

Nende viinamarjasortide loetelu, millest võib valmistada kaitstud päritolunimetusega likööri, mille määrgistamiseks kasutatakse traditsioonilisi eriväljendeid „vino dulce natural”, „vino dolce naturale” ja „οινος γλυκος φυσικος”

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.

IV LISA

ÜHENDUSE ANALÜÜSIMEETODID

A. ALLÜÜLSIOTIOTSÜANAAT

1. **Meetodi põhimõte**

Veinis sisalduv allüülsiotiotsüanaat eraldatakse destilleerimise abil ja identifitseeritakse gaasikromatograafiliselt.

2. **Reaktiivid**

2.1. Absoluutne etanool.

2.2. Standardlahus: allüülsiotiotsüanaadi lahus absoluutses etanoolis, mis sisaldab ühe liitri kohta 15 mg allüülsiotiotsüanaati.

2.3. Külmutussegu, mis koosneb etanoolist ja kuivast jääst (temperatuur $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$).3. **Seadmed**

3.1. Joonisele vastav destillatsiooniparaat, mis töötab lämmastikku läbivoolumise abil.

3.2. Termostateeritav soojendusark.

3.3. Voolumõõtur.

3.4. Gaasikromatograaf, komplekteeritud väävliühendite selektiivfiltriga varustatud leekspektrofotomeeterdetektoriga (lainepikkus 394 nm) või mõne muu sobiva detektoriga.

3.5. Roostevabast terasest kromatograafiline kolonn siseläbimõõduga 3 mm ja pikkusega 3 m, täidiseks kandjaga Chromosorb WHP (80–100 mešši) seotud Carbowax 20M (10 %).

3.6. Mikrosüstal, 10 µl.

4. **Töö käik**

Destillatsioonikolbi pannakse kaks liitrit veini ja kahte kogumisklaasi mõned milliliitrid etanooli (punkt 2.1), nii et gaasihajutustorude poorsed osad oleksid täielikult sukeldatud. Mõlemat kogumisklaasi jahutatakse väljastpoolt külmutusseguga. Destillatsioonikolb ühendatakse kogumisklaasidega ja läbi destillatsiooniparaadi hakatakse voolutama lämmastikku kiirusega kolm liitrit tunnis. Alustatakse destilleerimist, tõstes soojendusärgi abil veini temperatuuri $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ni, ja kogutakse 45–50 ml destillaati.

Gaasikromatograaf stabiliseeritakse. On soovitatav rakendada järgmisi tingimusi:

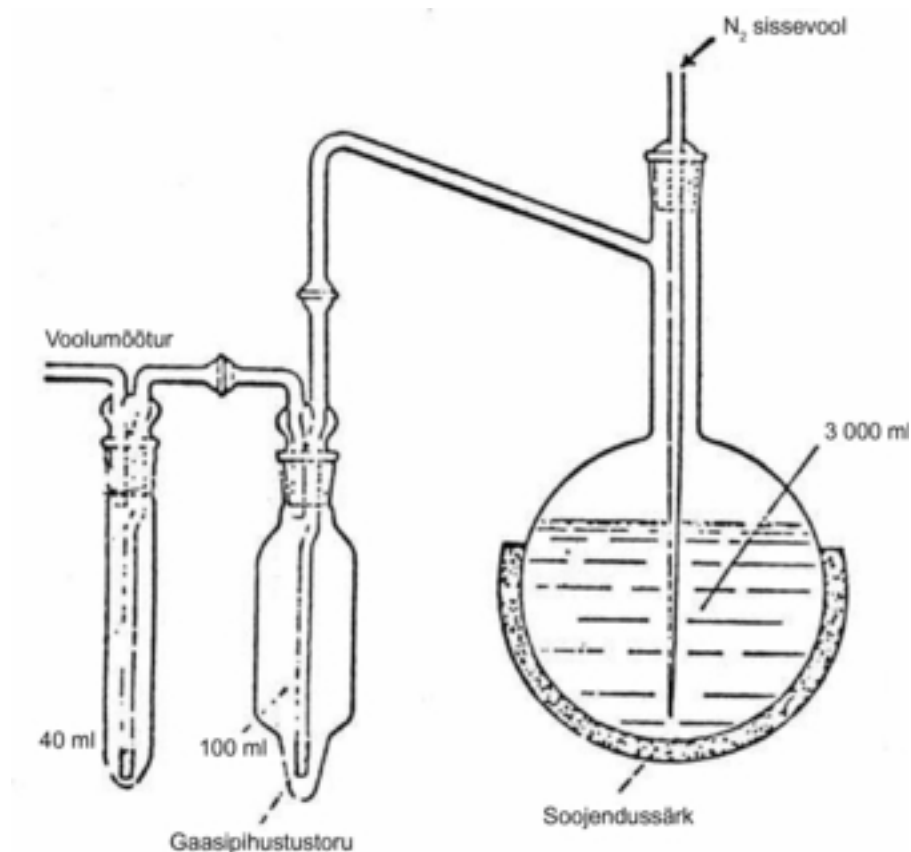
- injektori temperatuur: $200\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- kolonni temperatuur: $130\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- kandegaas (heelium) voolu kiirus: 20 milliliitrimillit minutis.

Mikrosüstla abil doseeritakse selline standardlahuse kogus, et allüülsiotiotsüanaadile vastavat piiki oleks gaasikromatogrammil kerge identifitseerida.

Analoogiliselt süstitakse kromatograafi ka destillaadi alikvoot. Kontrollitakse, kas destillaadiga saadud piigi peetumisaeg vastab allüülsiotiotsüanaadi piigi peetumisaajale.

Eespool soovitatud tingimuste korral ei anna veinis loomulikult esinevad ühendid uuritava lahuse kromatogrammil segavaid piike.

Lämmastiku voolus destilleerimise aparaat



B. PUHASTATUD KONTSENTEERITUD VIINAMARJAVIRDE ANALÜÜSIMISE ERIMEETOD

a) **Katioonide sisaldus**1. **Põhimõte**

Uuritavat proovi töödeldakse tugevhappelise kationivahetusainega, mille tulemusena vahetatakse katioonid välja H⁺-ioonidega. Katioonide sisaldust väljendatakse kolonni läbinud vedeliku üldhappesuse ja uuritava proovi üldhappesuste vahena.

2. **Seadmed**

2.1. Väljalaskekraaniga varustatud klaaskolonn siseläbimõõduga 10–11 mm ja pikkusega ligikaudu 300 mm.

2.2. PH-meeter skaalajaotise väärtusega mitte üle 0,1 pH ühiku.

2.3. Elektroodid:

- destilleeritud vees hoitud klaaselektrood,
- kaaliumkloriidi küllastatud lahuses hoitud (küllastatud kaaliumkloriidiga kalomelektrood (võrdluselektrood) või
- destilleeritud vees hoitud kombineeritud elektrood.

3. **Reaktiivid**

3.1. Tugevalt happeline H⁺ – vormis kationivahetuspolümeer, mis eelpunnutamiseks öö läbi vees leotatud.

3.2. 0,1 M naatriumhüdroksiidi lahus.

3.3. PH-indikaatorpaberid.

4. Töö käik4.1. *Proovi ettevalmistamine*

Kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis on lahjendatud 40 massi-/mahuprotsendini. Mõõtekolbi pannakse 200 g puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, sellele lisatakse vett kuni koguseni 500 ml ja ühtlustatakse.

4.2. *Ioonivahetuskolonni ettevalmistamine*

Kolonni pannakse ligikaudu 10 ml eelpunnutatud H⁺-vormis ioniiti. Kolonni pestakse destilleeritud veega, kuni pesuvesi ei ole enam happeline (happesuse jälgimiseks kasutatakse indikaatorpaberit).

4.3. *Ioonivahetus*

Läbi kolonni lastakse 100 ml punkti 4.1 kohaselt ette valmistatud puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret kiirusega üks tilk sekundis. Väljavoolav vedelik kogutakse keeduklaasi. Seejärel pestakse kolonni 50 ml destilleeritud veega. Kolonni läbinud viinamarjavirret koos pesuveega tiitritakse 0,1 M naatriumhüdroksiidi lahusega, kuni saavutatakse pH 7 (20 °C). Leeliselahust tuleb lisada aeglaselt, tiitritavat lahust pidevalt loksutades. Lisatud 0,1 M naatriumhüdroksiidi mahu tähiseks on n (ml).

5. Tulemuste väljendamine

Katioonide sisaldus väljendatakse milliekvivalentides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta ühe kümnendkoha täpsusega.

5.1. *Arvutamine:*

- Kolonni läbinud vedeliku happesus milliekvivalentides ühe kilogrammi puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde kohta leitakse järgmise valemi abil:

$$E = 2,5 n.$$

- Milliekvivalentides kilogrammi kohta väljendatav puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde üldhappesus: a.

- Katioonide sisaldus milliekvivalentides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta arvutatakse järgmise valemi abil:

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

P = on üldsuhkru massiprotsent.

b) Juhtivus**1. Põhimõte**

Kahe paralleelse plaatinaelektroodi vahelise vedelikusamba elektrijuhtivuse mõõtmiseks selle otstest ühendatakse vedelikusammas Wheatstone'i silla ühte õlga.

Juhtivus oleneb temperatuurist ja seetõttu taandatakse selle väärtused 20 °C-le.

2. Seadmed

2.1. Konduktomeeter, mis võimaldab mõõta juhtivust vahemikus 1–1 000 mikrosiimensit sentimeetri kohta ($\mu\text{S m}^{-1}$)

2.2. Veevann uuritava proovi temperatuuri hoidmiseks 20 ± 2 °C juures.

3. Reaktiivid

3.1. Demineraliseeritud vesi, mille erijuhtivus 20 °C juures on alla $2 \mu\text{S cm}^{-1}$.

3.2. Kaaliumkloriidi võrdluslahus.

0,581 g eelnevalt 105 °C juures konstantse massini kuivatatud kaaliumkloriidi (KCl) lahustatakse demineraliseeritud vees (punkt 3.1) ja maht täiendatakse demineraliseeritud veega (punkt 3.1) ühe liitrini. Saadud lahuse juhtivus 20 °C juures on $1\,000 \mu\text{S cm}^{-1}$. Lahus säilib kolm kuud.

4. **Töö käik**4.1. *Uuritava proovi ettevalmistamine*

Kasutatakse lahust, mille üldsuhkrusisaldus on 25 massiprotsenti (25°Brix); kaalutakse kogus, mille mass võrdub 2 500/P, kus P on puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde üldsuhkrusisaldus massiprotsentides, ja lisatakse vett (punkt 3.1), kuni saadakse 100 g lahust.

4.2. *Juhtivuse määramine*

Uuritav proov sukeldatakse veevanni, mis termostateeritakse 20 °C juures ± 0,1 °C täpsusega.

Juhtivusnõud loputatakse kaks korda uuritava lahusega.

Juhtivus mõõdetakse [$\mu\text{S m}^{-1}$]-des.

5. **Tulemuste väljendamine**

25 massiprotsendi (25°Brix) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdega 20 °C juures saadud tulemus väljendatakse mikrosiimensites sentimeetri kohta ($\mu\text{S cm}^{-1}$) täisarvu täpsusega.

5.1. *Arvutamine*

Kui konduktomeeter ei ole komplekteeritud termostateerimisvahenditega, parandatakse mõõdetud juhtivuse väärtust I tabeli abil. Kui temperatuur on alla 20 °C, parand liidetakse; kui temperatuur on üle 20 °C, parand lahutatakse.

I tabel

Juhtivuse temperatuuriparandid ($\mu\text{S} \cdot \text{m}^{-1}$) juhuks, kui temperatuur ei ole °C.

Juhtivus	Temperatuur (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽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⁾ Parand lahutatakse.

⁽²⁾ Parand liidetakse.

c) **Hüdroksümetüülfurfuraal (HMF)**1. **Põhimõte**1.1. *Kolorimeetriline meetod*

Furaanist tuletatavad aldehüüdid (peamiselt hüdroksümetüülfurfuraal) annavad reageerides barbituurhappe ja p-toluidiiniga punast värvi ühendi, mida määratakse kolorimeetriliselt 550 nm juures.

1.2. *Kõrgefektiivne vedelikkromatograafia (HPLC)*

Uuritav aine lahutatakse pöördfaaskromatograafilises kolonnis ja määratakse 280 nm juures.

2. Kolorimeetriline meetod

2.1. Seadmed

2.1.1. Spektrofotomeeter, mis võimaldab teha mõõtmisi 300–700 nm juures

2.1.2. Klaasküvetid optilise tee pikkusega 1 cm

2.2. Reaktiivid

2.2.1. Barbituurhape, 0,5-massi-/mahuprotsendiline lahus

500 mg barbituurhapet ($C_4O_3N_2H_4$) lahustatakse destilleeritud vees, soojendatakse kergelt keeval veevannil 100 °C juures ja maht täiendatakse destilleeritud veega 100 milliliitmillini. Lahus säilib ligikaudu ühe nädala.

2.2.2. 10-massi-/mahuprotsendiline p-toluidiini lahus

100 ml mõõtekolbi pannakse 10 g p-toluidiini [$C_6H_4(CH_3)NH_2$], lisatakse 50 ml isopropanooli [$CH_3CH(OH)CH_3$] ja 10 ml jää-äädikhapet (CH_3COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) ning maht täiendatakse isopropanooliga 100 milliliitmillini. Lahus valmistatakse iga päev uuesti.

2.2.3. Etanaal (CH_3CHO), 1-massi-/mahuprotsendiline lahus.

Kasutatakse värskest valmistatud lahust.

2.2.4. Hüdroksümetüülfurfuraali ($C_6O_3H_6$) vesilahus, 1 g/l.

Sammlahjenduste abil saadakse lahused kontsentratsiooniga 5, 10, 20 ja 40 mg/l. Lahus kontsentratsiooniga 1 g/l ja lahjendatud lahused tuleb valmistada enne kasutamist.

2.3. Töö käik

2.3.1. Proovi ettevalmistamine

Kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis on lahjendatud 40 massi-/mahuprotsendini. 500 ml mõõtekolbi pannakse täpselt 200 g puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, sellele lisatakse kuni mahumärgini vett ja ühtlustatakse. Tiitrimiseks võetakse 2 ml lahjendatud lahust.

2.3.2. Kolorimeetriline määramine

Kahte 25 ml klaaslihviga kolbi a ja b pannakse 2 ml punkti 2.3.1 kohaselt valmistatud lahust ning seejärel lisatakse kummasegi kolbi 5 ml p-toluidiini lahust (2.2.2) ja segatakse. Kolbi b (kontroll-lahus) lisatakse 1 ml destilleeritud vett, kolbi a (mõõtelahus) lisatakse 1 ml barbituurhapet (2.2.1) ning mõlemat kolbi loksutatakse ühtlustamiseks. Kolbide sisu kantakse üle 1 cm optilise teega spektrofotomeetristesse küvettidesse ja neelduvusskaala näit reguleeritakse nulli lainepikkusel 550 nm, kasutades kolvis b olnud lahust. Jälgitakse neelduvuse muutumist kolvis a olnud lahuses ja pärast 2–5 minuti möödumist registreeritakse neelduvuse maksimumväärtus A.

Proovid hüdroksümetüülfurfuraali sisaldusega üle 30 mg/ml tuleb enne analüüsi lahjendada.

2.3.3. Kaliibrimiskõvera saamine

Võetakse kaks komplekti 25 ml mõõtekolbe (a ja b), kolbidesse pannakse 2 ml hüdroksümetüülfurfuraali lahust kontsentratsiooniga 5, 10, 20, 30 ja 40 mg/l (2.2.4) ja toimitakse iga kolviga punkti 2.3.2 kohaselt.

Graafik, mis väljendab neelduvuse sõltuvust hüdroksümetüülfurfuraali kontsentratsioonist (mg/l), on koordinaatide alguspunkti läbiv sirge.

2.4. Tulemuste väljendamine

Hüdroksümetüülfurfuraali sisaldust puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde väljendatakse milligrammides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta.

2.4.1. Arvutamine

Hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus C (mg/l) uuritavas proovis on võrdne kontsentratsiooniga, mis kaliibrimisgraafikul vastab prooviga saadud neelduvusele A.

Milligrammides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta väljendatav hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus on

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

P = puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde üldsuhkrusisaldus massiprotsentides.

3. Kõrgefektiivne vedelikkromatograafia

3.1. Seadmed

3.1.1. Kõrgefektiivne vedelikkromatograaf, millel on:

- silmusinjektor, 5 või 10 µl,
- spektrofotomeeterdetektor mõõtmisteks lainepikkusel 280 nm,
- kolonn, täidetud ränidioksiidiga, mille pinnale on seotud oktaetsüülradikaalid (nt Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.),
- meerik ja vajaduse korral integraator.

Liikuva faasi voolu kiirus: 1,5 milliliitmillit minutis.

3.1.2. Membraanfiltrimiseseade pooride läbimõõduga 0,45 µm

3.2. Reaktiivid

3.2.1. Bidestilleeritud vesi

3.2.2. Metanool (CH₃OH), destilleeritud või HPLC-puhas

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

3.2.4. Liikuv faas: vesi – metanool (punkt 3.2.2) – äädikhape (punkt 3.2.3) (mahusuhe 40:9:1), eelnevalt filtreeritud läbi membraanfiltril (0,45 µm).

Liikuv faas tuleb valmistada iga päev uuesti ja enne kasutamist degaseerida.

3.2.5. Hüdroksümetüülfurfuraali võrdluslahus, 25 mg/l (massi-/mahuprotsenti).

100 ml mõõtekolbi pannakse 25 mg täpselt kaalutud hüdroksümetüülfurfuraali (C₆H₃O₆) ja lisatakse kuni mahumärgini metanooli (punkt 3.2.2). Saadud lahus lahjendatakse metanooliga (punkt 3.2.2) vahekorras 1:10 ja filtreeritakse läbi membraanfiltril (0,45 µm).

Lahus säilib hermeetiliselt suletud tumedas klaaspudelil külmkapis 2–3 kuud.

3.3. Töö käik

3.3.1. Proovi ettevalmistamine

Kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis on lahjendatud 40 massi-/mahuprotsendini (500 ml mõõtekolbi pannakse 200 g puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, sellele lisatakse kuni mahumärgini vett ja ühtlustatakse) ja filtreeritud läbi membraanfiltril (0,45 µm).

3.3.2. Kromatograafiline määramine

Kromatograafi injekteeeritakse 5 (või 10) µl punkti 3.3.1 kohaselt ette valmistatud proovi ja 5 (või 10) µl hüdroksümetüülfurfuraali võrdluslahust (punkt 3.2.5). Kromatogramm registreeritakse.

Hüdroksümetüülfurfuraali peetumisaeg on ligikaudu 6–7 minutit.

3.4. Tulemuste väljendamine

Hüdroksümetüülfurfuraali sisaldust puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde väljendatakse milligrammides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta.

3.4.1. Arvutamine

Üks liiter puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde 40-massi-/mahuprotsendilist lahust sisaldab C mg hüdroksümetüülfurfuraali.

Milligrammides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta väljendatav hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus on

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

P = on puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde üldsuhkruisaldus massiprotsentides.

d) **Raskmetallid**1. **Põhimõte**I. *Kiirmeetod raskmetallide sisalduse hindamiseks*

Raskmetallide olemasolu tehakse kindlaks vajalikul määral lahjendatud puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdes sulfidide tekkest tingitud tumenemise järgi. Raskmetallide sisaldust hinnatakse võrdlemise abil suurimal lubatud määral pliid sisaldava standardlahusega.

II. *Aatomabsorptsioonspektrofotomeetriline pliisisalduse määramine*

Kelaat, mille plii moodustab ammooniumpürrolidiinditiokarbamaadiga, ekstraheeritakse metüülsobutüülkeetooni abil ja mõõdetakse neelduvus 283,3 nm juures. Pliisisaldus määratakse võrdluslahuste abil, mis sisaldavad teadaoleval määral lisatud pliid.

2. **Kiirmeetod raskmetallide sisalduse hindamiseks**2.1. *Reaktiivid*

2.1.1. Lahjendatud soolhape, 70 massi-/mahuprotsenti

70 g soolhappele (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) lisatakse vett kuni 100 milliliitmilli lahuse saamiseni.

2.1.2. Lahjendatud soolhape, 20 massi-/mahuprotsenti

20 g soolhappele (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) lisatakse vett kuni 100 milliliitmilli lahuse saamiseni.

2.1.3. Lahjendatud ammoniaak

14 g ammoniaagile (NH_3) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) lisatakse vett kuni 100 milliliitmilli lahuse saamiseni.

2.1.4. Puhverlahus pH 3,5:

25 g ammooniumatsetaati ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) lahustatakse 25 ml vees, lisatakse 38 ml lahjendatud soolhapet (punkt 2.1.1), vajaduse korral reguleeritakse pH-taset lahjendatud soolhappe (punkt 2.1.2) või lahjendatud ammoniaagiga (punkt 2.1.3) ja lisatakse vett kuni 100 milliliitmilli lahuse saamiseni.

2.1.5. Tioatsetamiid ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$), 4-massi-/mahuprotsendiline lahus2.1.6. Glütserool ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85-massi-/mahuprotsendiline lahus

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

2.1.7. Tioatsetamiidreaktiiv:

0,2 ml tioatsetamiidi lahusele (punkt 2.1.5) lisatakse 1 ml segu, mis on valmistatud 5 ml veest, 15 ml 1 M naatriumhüdrosiidi lahusest ja 20 ml glütseroolist (punkt 2.1.6), ja saadud lahust soojendatakse veevannil 100 °C juures 20 sekundit. Kasutatakse värskest valmistatud lahust.

2.1.8. Lahus, mis sisaldab ühe liitri kohta 0,002 g pliid

Kõigepealt valmistatakse lahus, mis sisaldab ühe liitri kohta 1 g pliid. Selleks lahustatakse 0,400 g pliiitraati [$\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$] vees ja lisatakse vett kuni 250 milliliitmilli lahuse saamiseni. Selleks, et saada lahust kontsentratsiooniga 0,002 g/l, võetakse kaks mahuosa valmistatud lahust ja lisatakse vett 1 000 mahuosani.

2.2. *Töö käik*

Puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdest võetakse uurimiseks 10 g proov, lahustatakse see 10 ml vees, lisatakse 2 ml pH-tasemega 3,5 puhverlahust (punkt 2.1.4) ja segatakse. Lisatakse 1,2 ml tioatsetamiidreaktiivi (punkt 2.1.7) ja segatakse kohe uuesti. Kontrollkatses tehakse samal viisil, kasutades 10 ml lahust, mis sisaldab ühe liitri kohta 0,002 g pliid (punkt 2.1.8).

Pärast kahe minuti möödumist ei tohi värvuse tumenemine puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdes olla tugevam kui kontrollkatses.

2.3. *Arvutamine*

Eespool kirjeldatud analüüsi tingimustes vastab kontrollproov plii ekvivalentsisaldusena väljendatud raskmetallide sisaldusele 2 mg/kg, mis on puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde puhul lubatava sisalduse ülemmäär.

3. Pliisisalduse aatomabsorptsioonspektrofotomeetriline määramine

3.1. Seadmed

3.1.1. Õhkatsetüleenpõletiga aatomabsorptsioonspektrofotomeeter

3.1.2. Õõskatoodiga pliilamp

3.2. Reaktiivid

3.2.1. Lahjendatud äädikhape:

Võetakse 12 g jää-äädikhapet ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) ja lisatakse vett kuni 100 milliliitmilli lahuse saamiseni.

3.2.2. Ammooniumpürrolidiinditiokarbamaat ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1 massi-/mahuprotsendiline lahus.

3.2.3. Metüülisobutüülketoon $[(CH_3)_2CHCH_2COCH_3]$

3.2.4. Lahus, mis sisaldab ühe liitri kohta 0,010 g pliid.

1 g/l pliid sisaldavast lahusest (punkt 2.1.8) tehakse 1-mahuprotsendine lahendus.

3.3. Töö käik

3.3.1. Uuritava lahuse valmistamine

10 g puhastatud kontsenteeritud viinamarjavirret lahustatakse segus, mis on valmistatud võrdses mahus lahjendatud äädikhappest (3.2.1) ja veest, ning lisatakse vett kuni 100 milliliitmilli lahuse saamiseni.

Lisatakse 2 ml ammooniumpürrolidiinditiokarbamaadi lahust (3.2.2) ja 10 ml metüülisobutüülketooni (punkt 3.2.3), loksutatakse 30 sekundit, kaitstes lahust ereda valguse eest, ja jäetakse seisma kahe faasi eraldumiseni. Kasutatakse metüülisobutüülketoonifaasi.

3.3.2. Võrdluslahuste valmistamine

Valmistatakse kolm võrdluslahust, millest igaühesse lisatakse 10 g puhastatud kontsenteeritud viinamarjavirret ning vastavalt 1, 2 ja 3 ml lahust, mille pliisisaldus on 0,010 g/l (punkt 3.2.4). Neid lahuseid töödeldakse samal viisil kui uuritavat lahust.

3.3.3. Kontroll-lahus

Kontroll-lahus valmistatakse punkti 3.3.1 kohaselt, kuid selle erinevusega, et puhastatud kontsenteeritud viinamarjavirret ei lisata.

3.3.4. Pliisisalduse määramine

Aparaat reguleeritakse lainepikkusele 283,3 nm.

Kontrollproovis sisalduv metüülisobutüülketoon atomiseeritakse leegis ja neelduvuskaala näit reguleeritakse nulli.

Määratakse uuritavale lahusele ja võrdluslahustele vastavad neelduvustasemed, kasutades vastavatest lahustest saadud solventekstrakte.

3.4. Tulemuste väljendamine

Pliisisaldus väljendatakse milligrammides ühe kilogrammi puhastatud kontsenteeritud viinamarjavirde kohta ühe kümnendkoha täpsusega.

3.4.1. Arvutamine

Joonestatakse graafik, mis kujutab neelduvuse sõltuvust lisatud plii kontsentratsioonist võrdluslahustes, kusjuures null-kontsentratsioon vastab uuritavale lahusele.

Punkte ühendav sirge ekstrapoleeritakse lõikumiseni kontsentratsioonitelje negatiivse osaga. Lõikepunkti ja koordinaatide alguspunkti vaheline kaugus näitab plii sisaldust uuritavas lahuses.

e) **Etanooli keemiline määramine**

Käesolevat meetodit kasutatakse alkoholisisalduse määramiseks vähese alkoholisisaldusega vedelikes, nagu viinamarjavirre, kontsentreeritud viinamarjavirre ning puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre.

1. **Põhimõte**

Vedeliku lihtdestillatsioon. Destillaadis sisalduva etanooli oksüdeerimine kaaliumdikromaadi abil. Dikromaadi liia tiitrimine raud(II)-lahusega.

2. **Seadmed**

2.1. Alkoholisisalduse mõõtmiseks kasutatav destilleerimisaparaat

3. **Reaktiivid**3.1. *Kaaliumdikromaadi lahus*

33,600 g kaaliumdikromaati ($K_2Cr_2O_7$) lahustatakse vajalikus koguses vees, reguleerides lahuse lõppmahu ühele liitrile 20 °C juures.

1 ml saadud lahust oksüdeerib 7,8924 mg alkoholi.

3.2. *Raud(II)ammooniumsulfaadi lahus*

135 g raud(II)ammooniumsulfaati [$FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$] lahustatakse vajalikus koguses vees, reguleerides lahuse lõppmahu ühele liitrile, ja lisatakse 20 ml kontsentreeritud väävelhapet (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Üks mahuosa värskest valmistatud raud(II)ammooniumsulfaadi lahust vastab ligikaudu 0,5 mahuosale dikromaadi lahusele. Säilitamisel oksüdeerub raud(II)ammooniumsulfaadi lahus aeglaselt.

3.3. *Kaaliumpermanganaadi lahus*

1,088 g kaaliumpermanganaati ($KMnO_4$) lahustatakse vajalikus koguses vees, reguleerides lahuse lõppmahu ühele liitrile.

3.4. *Väävelhape mahtlahjendus 1:2*

500 ml vette valatakse pidevalt segades ja vähehaaval 500 ml väävelhapet (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Raud(II)-o-fenantroliinreaktiiv:*

0,695 g raud(II)sulfaati ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) lahustatakse 100 ml vees, lisatakse 1,485 g o-fenantroliinmonohüdraati ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$) ja soojendatakse lahustumise hõlbustamiseks. Lahustumise hõlbustamiseks kuumutatakse lahust. Saadakse helepunane lahus, mis säilib hästi.

4. **Töö käik**4.1. *Destilleerimine*

Destillatsioonikolbi pannakse 100 g puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret ning 100 ml vett. Destillaat kogutakse 100 ml mõõtekolbi ja lisatakse vett mahumärgini.

4.2. *Oksüdeerimine*

Võetakse 300 ml lihvorgiga laiakaelaline kolb, mille kaela saab loputada nii, et ei tekiks kadusid, ja pannakse sinna 20 ml kaaliumdikromaadi tiiterlahust (punkt 3.1) ja 20 ml lahjendatud väävelhapet (mahtlahjendus 1:2) (punkt 3.4) ning loksutatakse. Lisatakse 20 ml destillaati. Kolb suletakse korgiga, loksutatakse ja vahetevahel uuesti loksutades lastakse seista vähemalt 30 minutit (uuritav lahus).

Raud(II)ammooniumsulfaadi lahuse (punkt 3.2) tiitri määramiseks kaaliumdikromaadi lahuse suhtes pannakse samasugusesse kolbi samad reaktiivide kogused selle erinevusega, et 20 ml destillaati asendatakse 20 ml destilleeritud vee-ga (kontroll-lahus).

4.3. *Tiitrimine*

Uuritava lahusega kolbi lisatakse neli tilka o-fenantroliinreaktiivi (punkt 3.5). Dikromaadi liig tiitritakse raud(II)ammooniumsulfaadi lahuse (punkt 3.2) lisamise abil. Raud(II)-lahuse lisamine lõpetatakse, kui segu värv muutub rohekassinisest pruuniks.

Tiitrimise lõpp-punkti täpsemaks määramiseks muudetakse segu värvus kaaliumpermanganaadi lahuse (punkt 3.3) lisamise abil pruunist uuesti rohekassiniseks. Tiitrimiseks kulunud raud(II)-lahuse mahust lahutatakse üks kümnendik kulunud kaaliumpermanganaadi lahuse mahust. Mahtude vahe tähiseks on n (ml).

Samasugune protseduur tehakse läbi kontroll-lahusega. Saadud mahtude vahe tähiseks on n' (ml).

5. Tulemuste väljendamine

Etanoolisisaldus väljendatakse grammides ühe kilogrammi suhkru kohta ühe kümnendkoha täpsusega.

5.1. Arvutamine

n' ml raud(II)-lahust taandab 20 ml dikromaadi lahust, mis oksüdeerib 157,85 mg puhast etanooli.

Ühe milliliitri raud(II)lahuse taandamisvõime on võrdne:

$((157,85)/(n'))$ mg etanooli taandamisvõimega.

$n-n'$ milliliitri raud(II)lahuse taandamisvõime on võrdne:

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

Etanoolisisaldus grammides ühe kilogrammi puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde kohta on:

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

Etanoolisisaldus grammides ühe kilogrammi üldsuhkru kohta on

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

P = on puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde üldsuhkruisaldus massiprotsentides.

f) *Meso-inositool, skülo-inositool ja sahharoos*

1. Põhimõte

Silüülderivaatide gaasikromatograafia.

2. Reaktiivid

2.1. Sisestandard: ksülitool (ligikaudu 10 g/l lahus, millele on lisatud spaatliotsaga naatriumasiidi)

2.2. Bis(trimetüülsilüül)trifluorootsetamiid, BSTFA ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetüülklorosilaan (C_3H_9ClSi)

2.4. Püridiin (C_5H_5N)

2.5. Meso – inositool ($C_6H_{12}O_6$)

3. Seadmed

3.1. Gaasikromatograaf, millel on:

3.2. kapillaarkolonn (nt sulatatud ränidioksiidiga, kattedkiht OV 1, paksus 0,15 μ , pikkus 25 m, siseläbimõõt 0,3 mm).

Tööttingimused: kandegaasid: vesinik ja heelium:

— kandegaasi voolu kiirus: ligikaudu 2 milliliitmillit minutis,

— injektori ja detektori temperatuur: 300 °C,

— temperatuuriprogramm: 1 minut 160 °C juures, temperatuuri tõus kiirusega 4 °C minutis kuni väärtuseni 260 °C, 15 minutit konstantsel temperatuuril 260 °C juures,

— voolu jaotussuhe: ligikaudu 1:20;

3.3. integraator;

3.4. mikrosüstal, 10 μ l;

- 3.5. mikropipetid, 50, 100 ja 200 µl;
- 3.6. 2 ml pudelid teflonkorkidega;
- 3.7. ahi.

4. Töö käik

Puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdest võetakse ligikaudu 5 g täpselt kaalutud proov ja pannakse see 50 ml mõõtekolbi. Lisatakse 1 µl ksülitooli standardlahust (punktis 2.1) ja vett mahumärgini. Pärast segamist võetakse saadud lahusest 100 µl proov ja pannakse pudelisse (punkt 3.6), kus see nõrgas õhuvoolus kuivaks aurutatakse. Vajaduse korral võib aurumise soodustamiseks lisada 100 µl absoluutset etüülalkoholi.

Jääk lahustatakse ettevaatlikult 100 µl püridiinis (punkt 2.4) ning lisatakse 100 µl bis(trimetüülsilüül)trifluorotsetamiidi (punkt 2.2) ja 10 µl trimetüülklorosilaani (punkt 2.3). Pudel suletakse teflonkorgiga ja soojendatakse üks tund 60 °C juures.

Mikrosüstlasse tõmmatakse 0,5 ml selget vedelikku ja süstitakse kuuma süstlanõela kaudu gaasikromatograafi vastavalt ettenähtud voolu jaotussuhtele.

5. Arvutamine

- 5.1. Valmistatakse lahus, mis sisaldab:

glükoosi 60 g/l, fruktoosi 60 g/l, meso-inositooli 1 g/l ja sahharoosi 1 g/l.

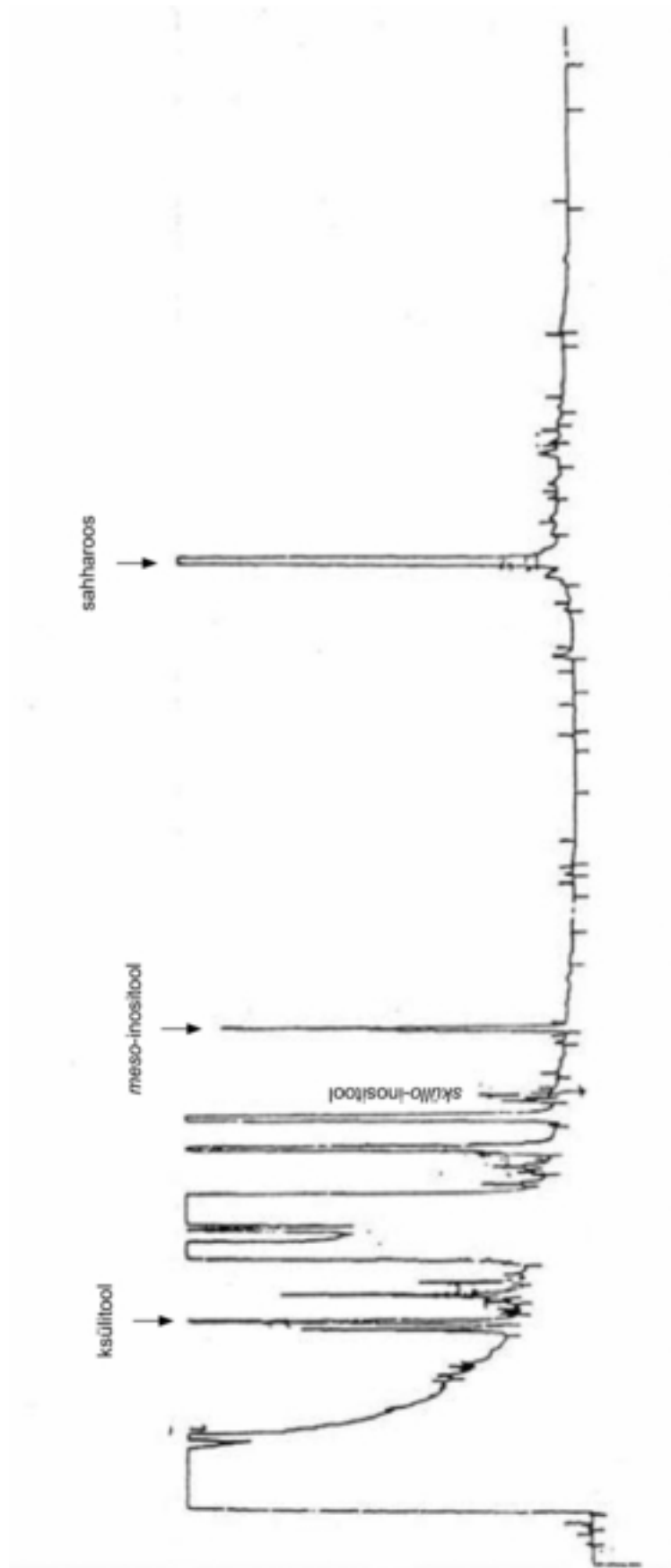
Kaalutakse 5 g lahust ja analüüsitakse seda punkti 4 kohaselt. Kromatogrammi alusel arvutatakse ksülitooli suhtes väljendatavad tulemused meso-inositooli ja sahharoosi kohta.

Kuna sküllo-inositooli ei ole võimalik hankida müügireaktiivina ja selle peetumisaeg jääb glükoosi anomeervormide viimase piigi ja meso-inositooli piigi vahele (vt diagrammi järgmisel lehel), loetakse sküllo-inositooli sisaldus võrdseks meso-inositooli kohta saadud tulemusega.

6. Tulemuste väljendamine

- 6.1. Meso-inositooli ja sküllo-inositooli sisaldus väljendatakse milligrammides ühe kilogrammi suhkru kohta.

Sahharoosisisaldus väljendatakse grammides ühe kilogrammi viinamarjavirde kohta.



V LISA

ARTIKLI 16 TEISES LÕIGUS OSUTATUD VASTAVUSTABEL

Määrus (EÜ) nr 1493/1999	Määrus (EMÜ) nr 2676/90	Määrus (EÜ) nr 423/2008	Käesolev määrus
—	—	Artikkel 1	Artikkel 1
—	—	—	Artikkel 2
Artikli 43 lõige 1	—	Artikkel 5	Artikli 3 lõige 1
Artikli 43 lõike 2 esimene taane	—	Artikkel 23	Artikli 3 lõige 2
Artikli 43 lõike 2 esimene taane	—	Artikkel 24	Artikli 3 lõige 3
Artikli 43 lõike 2 esimene taane	—	Artiklid 34, 35 ja 36	Artikli 3 lõige 4
—	—	Artikkel 44	Artikkel 4
Artikli 43 lõike 2 teine taane	—	—	Artikkel 5
Artikli 43 lõike 2 kolmas taane	—	—	Artikkel 6
—	—	Artikkel 38	Artikkel 7
Artikli 42 lõige 6	—	Artikkel 39	Artikkel 8
—	—	Artikkel 6	Artikkel 9
—	—	Artikkel 46	Artikli 10 lõige 1
—	—	Artikkel 45	Artikli 10 lõige 2
—	—	Artikkel 32	Artikkel 11
—	—	Artikkel 29	Artikkel 12
—	—	Artikkel 30	Artikkel 13
—	—	Artikkel 21	Artikkel 14
—	Artikli 1 lõige 1	Artikkel 47	Artikkel 15
—	—	Artikkel 48	Artikkel 16
IV lisa	—	Artiklid 7 ja 12	I lisa A osa
—	—	Artikkel 10	I lisa A osa liide 1
—	—	Artikkel 8	I lisa A osa liide 2
—	—	Artikkel 9	I lisa A osa liide 3
—	—	Artikkel 13	I lisa A osa liide 4
—	—	Artiklid 14, 15 ja 16	I lisa A osa liide 5
—	—	Artikkel 17	I lisa A osa liide 6
—	—	Artikkel 18	I lisa A osa liide 7
—	—	Artikkel 19	I lisa A osa liide 8
—	—	Artikkel 22	I lisa A osa liide 9
V lisa A osa	—	—	I lisa B osa
V lisa B osa	—	—	I lisa C osa
V lisa F osa	—	—	I lisa D osa
V lisa H osa	—	Artikkel 28	II lisa A osa
V lisa I osa	—	Artikkel 4	II lisa B osa
VI lisa K osa	—	—	II lisa C osa
V lisa J osa	—	Artiklid 25 ja 37	III lisa A osa
—	—	Artikkel 43	III lisa A osa
VI lisa L osa	—	Artiklid 40 ja 41	III lisa B osa
—	Lisa punkt 39	—	IV lisa A osa
—	Lisa punkt 42	—	IV lisa B osa

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 607/2009,**14. juuli 2009,****millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) nr 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusvälimusega**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

(4) Päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste registreerimiseks tuleks kehtestada eraldi eeskirjad.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

(5) Keeld pakendada päritolunimetuse ja geograafilise tähise-ga veinitooteid ning teha toodete esitlusvälimusega seotud toiminguid mujal kui kindlaks määratud geograafilises piirkonnas kujutab endast kaupade vaba liikumise ja teenuste osutamise vabaduse piiramist. Euroopa Kohtu praktikast lähtuvalt võib selliseid piiranguid kehtestada üksnes siis, kui need on vajalikud, proportsionaalsed ja sobivad selleks, et kaitsta asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähise mainet. Kõiki piiranguid tuleks nõuetekohaselt põhjendada kaupade vaba liikumise ja teenuste osutamise vabaduse seisukohast.

võttes arvesse nõukogu 29. aprilli 2008. aasta määrust (EÜ) nr 479/2008, mis käsitleb veinituru ühist korraldust ja millega muudetakse määrusi (EÜ) nr 1493/1999, (EÜ) nr 1782/2003, (EÜ) nr 1290/2005 ja (EÜ) nr 3/2008 ning tunnistatakse kehtetuks määrused (EMÜ) nr 2392/86 ja (EÜ) nr 1493/1999, (1) eriti selle artikleid 52, 56, 63 ja 126a,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise IV peatükis on sätestatud teatavate veinitoodete päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitse eeskirjad.

(6) Tuleks võtta vastu sätteid, millega reguleerida tootmist kindlaks määratud piirkonnas. Ühenduses on sellega seoses ka mõned erandid.

(2) Et tagada ühenduses registreeritavate päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste vastavus määruses (EÜ) nr 479/2008 sätestatud tingimustele, tuleks asjaomase liikmesriigi asutustel taotlused esmalt riikliku vastuväidete esitamise menetluse käigus läbi vaadata. Edasise kontrolliga tuleks tagada taotluste vastavus käesoleva määruse sätetele ja ühtne lähenemisviis kõigis liikmesriikides ning hoida päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste registreerimisel ära kahju kolmandatele pooltele. Seetõttu tuleks kehtestada üksikasjalikud rakenduseeskirjad seoses teatavate veinitoodete päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste taotlemise, läbivaatamise, neile vastuväite esitamise ja nende tühistamise menetlusega.

(7) Samuti tuleks üksikasjalikult kindlaks määrata asjaolud, millel põhineb seos geograafilise piirkonna ja lõpptoote tunnuste vahel.

(3) Tuleks kindlaks määrata, millistel tingimustel saavad füüsilised ja juriidilised isikud päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste registreerimist taotleda. Eriti tuleks tähelepanu pöörata asjaomase piirkonna kindlaksmääramisele, võttes arvesse tootmispiirkonda ja toote omadusi. Tingimused et täidetakse toote spetsifikaadis kehtestatud tingimusi, peaks kõigil kindlaks määratud geograafilises piirkonnas tegutsevatel tootjatel olema võimalus registreeritud nimetust kasutada. Geograafilise piirkonna piirid tuleks kindlaks määrata üksikasjalikult, täpselt ja ühemõtteliselt, nii et tootjatel, pädevatel asutustel ja kontrolliasutustel oleks võimalik eksimatult kindlaks teha, kas toimingud on tehtud kindlaks määratud geograafilises piirkonnas.

(8) Ühenduse päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste registreerimisele kantud teave peaks olema kättesaadav ka turustamisahelas osalejatele ja tarbijatele. Selleks et tagada juurdepääs kõigile, tuleks register teha kättesaadavaks elektroonilisel teel.

(9) Et kaitsta kaitstud päritolunimetuse ja geograafilise tähise-ga veinide omapära ning ühtlustada liikmesriikide õigusnorme, püüeldes võrdsete konkurentsitingimuste loomise poole kogu ühenduses, tuleks kehtestada ühenduse tasandi õigusraamistik, millega reguleerida selliste veinide kontrolli ja millega liikmesriikide erieeskirjad peavad kooskõlas olema. Nimetatud kontrolli abil peaks olema võimalik parandada asjaomaste toodete jälgitavust ning määrata täpselt kindlaks, mida kontroll peab hõlmama. Konkurentsimoonutuste ärahoidmiseks peaks kontrolli tegema jooksvalt sõltumatu asutus.

(10) Et tagada määruse (EÜ) nr 479/2008 sidus rakendamine, tuleks koostada näidised kaitsetaotluste, vastuväidete, muutmistaotluste ja tühistamistaotluste jaoks.

(11) Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise V peatükiga on kehtestatud üldsätted kaitstud traditsiooniliste nimetuste kasutamise kohta teatavate veinitoodete puhul.

(1) ELT L 148, 6.6.2008, lk 1.

- (12) Juba ammu ajast on ühenduses veinitoodete puhul reguleeritud ja kaitstud teatavate nimetuste kasutamist (peale päritolunimetuste ja geograafiliste tähistete). Sellised traditsioonilised nimetused juhvivad tarbija tähelepanu teatavale valmistamis- või laagerdamisviisile või omadusele, värvusele, koha eripärale või mõnele kindlale önoloogilisele sündmusele. Ausa konkurentsi tagamiseks ja tarbijate eksitamise vältimiseks tuleks selliste nimetuste kehtestamise, tunnustamise, kaitse ja kasutamise jaoks kehtestada ühine raamistik.
- (13) Traditsiooniliste nimetuste kasutamist kolmandate riikide veinidel lubatakse tarbija eksitamise vältimiseks tingimusel, et need täidavad neidsamu või samaväärseid tingimusi, mida nõutakse liikmesriikide toodetelt. Veel enam, kuna paljudes kolmandates riikides ei ole ühenduse õigussüsteemiga samaväärseid riiklikke nõudeid, tuleks kehtestada teatavad nõuded kolmandate riikide kutseala esindusorganisatsioonide tasandil, et saavutada samasugused tagatised kui ühenduse eeskirjadega ette nähtud.
- (14) Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise VI peatükiga on kehtestatud üldsätted teatavate veinitoodete märgistuse ja esitusvälimuse kohta.
- (15) Toiduainete märgistamise kohta on sätestatud eeskirju esimeses direktiivis 89/104/EMÜ, ⁽¹⁾ nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiivis 89/396/EMÜ toidupartiide tähistamise ja märgistamise kohta, ⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2000/13/EÜ ⁽³⁾ ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. septembri 2007. aasta direktiivis 2007/45/EÜ, millega kehtestatakse eeskirjad kinnispakkides olevate toodete nimikoguste kohta ⁽⁴⁾. Neid eeskirju kohaldatakse ka veinitoodete suhtes, välja arvatud asjaomastes direktiivides sõnaselgelt välistatud juhtudel.
- (16) Määrusega (EÜ) nr 479/2008 ühtlustatakse kõigi veinitoodete märgistus ja võimaldatakse kasutada ka muid kui ühenduse õigusnormides sõnaselgelt ette nähtud nimetuste nimetusi, tingimusel et need kajastavad olukorda tõeselt.
- (17) Määruses (EÜ) nr 479/2008 on sätestatud, et tuleb ette näha tingimused, mille alusel kasutada teatavaid nimetusi, sealhulgas seoses päritolu, villija, tootja, importijaga jne. Mõne puhul neist on siseturu tõrgeteta toimimiseks vajalikud ühenduse tasandi eeskirjad. Sellised eeskirjad peaksid üldiselt rajanema olemasolevatel sätetel. Muudel juhtudel peaksid liikmesriigid ise kehtestama (ühenduse õigusnormidega kooskõlas olevad) eeskirjad oma territooriumil toodetava veini jaoks, et need oleksid välja töötatud tootjale võimalikult lähedal. Siiski tuleks tagada selliste eeskirjade läbipaistvus.
- (18) Tarbijate elu lihtsustamiseks tuleks koondada teatav kohustuslik teave mahutil ühele nägemisväljale, sätestada lubatud hälve tegeliku alkoholisisalduse märkimisel ning võtta arvesse asjaomaste toodete eripära.
- (19) Olemasolevad toidupartiide tähistamise ja märgistamise eeskirjad on osutunud kasulikuks, mistõttu tuleks need aluseks võtta.
- (20) Selliste nimetuste kasutamist, mis on seotud viinamarjade mahepõllumajandusliku tootmisega, reguleeritakse üksnes nõukogu 28. juuni 2007. aasta määrusega (EÜ) nr 834/2007 mahepõllumajandusliku tootmise ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamise kohta, ⁽⁵⁾ ning neid kohaldatakse kõigi veinitoodete suhtes.
- (21) Pliid sisaldavate kapslite kasutamine määrusega (EÜ) nr 479/2008 reguleeritavaid tooteid sisaldavate mahutite sulgurite katmisel peaks olema jätkuvalt keelustatud, et vältida eelkõige veini saastumist, näiteks juhusliku kokkupuute tõttu sellise kapsliga, aga ka selleks, et hoida ära keskkonnareostuse ohtu pliidi sisaldavate kapslite esinemise tõttu jäätmete hulgas.
- (22) Toote jälgitavuse ja läbipaistvuse huvides tuleks kehtestada uued lähtekohale viitamise eeskirjad.
- (23) Viited viinamarjasordile ja aastakäigule veinide puhul, millel ei ole päritolunimetust või geograafilist tähist, vajavad eraldi rakendussätteid.
- (24) Nii ühenduses kui ka kolmandates riikides kasutatakse mõne toote puhul tavapäraselt kindat tüüpi pudelit. Pudelid võivad tänu pikaajalisele kasutamisele kujutada tarbija jaoks viidet toote tunnustele või päritolule. Seetõttu tuleks võimaldada sellist tüüpi pudelite kasutamist üksnes asjakohaste veinide puhul.
- (25) Tarbijate eksitamise ja ebaausa konkurentsi vältimiseks tuleks ühenduse turul ringlevate kolmandate riikide veinitoodete märgistamise eeskirjad ühtlustada nii suures ulatuses kui võimalik ühenduse veinitoodete jaoks kehtestatud korraga. Siiski tuleks tähelepanu pöörata ka kolmandate riikide tootmingimuste, veinivalmistustraditsioonide ja õigusnormide erinevusele.

⁽¹⁾ EÜT L 40, 11.2.1989, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 21.

⁽³⁾ EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29.

⁽⁴⁾ ELT L 247, 21.9.2007, lk 17.

⁽⁵⁾ ELT L 189, 20.7.2007, lk 1.

- (26) Käesoleva määrusega hõlmatud toodete ning nende turuosa ja tarbijate ootuste erinevuste tõttu tuleks eeskirju tooteti eristada, eelkõige seoses vabatahtlike märgetega, mida kasutatakse teatavate kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähiseta veinide puhul, millel siiski on viide viinamarjasordile ja aastakäigule (nn sordiveinid), kui nad vastavad teatavatele sertifitseerimistingimustele. Seega tuleks selleks, et eristada kaitstud päritolunimetusest ja kaitstud geograafilise tähiseta veinide hulgas neid, mis kuuluvad alamkategoriasse „sordiveinid”, nendest, millel sellist võimalust ei ole, näha vabatahtlike märgete kasutamise suhtes ette eraldi eeskirjad ühest küljest kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega veinide jaoks ja teisest küljest kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähiseta veinide jaoks, võttes arvesse, et viimaste hulka kuuluvad ka nn sordiveinid.
- (27) Tuleks võtta meetmed senistelt veinisektori õigusnormidelt (eelkõige nõukogu 17. mai 1999. aasta määrus (EÜ) nr 1493/1999 veinituru ühise korralduse kohta ⁽¹⁾) käesolevale määrusele ülemineku hõlbustamiseks, et vältida ettevõtjatele ülemäärase halduskoorma põhjustamist. Selleks et võimaldada ühenduses ja kolmandates riikides tegutsevatel ettevõtjatel uute märgistusnõuetega kohaneda, tuleks ette näha asjaomane üleminekuperiood. Seega tuleks võtta sätteid, mille abil võimaldada jätkata üleminekuperioodi jooksul seni kehtinud eeskirjade alusel märgistatud toodete turustamist.
- (28) Suure halduskoormuse tõttu ei ole teatavatel liikmesriikidel võimalik kehtestada määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 38 järgimiseks vajalikke seadusi, määrusi ja haldussätteid 1. augustiks 2009. Et tagada ettevõtjate ja pädevate asutuste tegutsemisvõime pärast nimetatud kuupäeva, tuleks kehtestada üleminekuperiood ja võtta vastu üleminekusätted.
- (29) Käesoleva määruse sätteid ei tohi mõjutada asutamislepingu artiklis 133 ette nähtud menetluste kohaselt kolmandate riikidega sõlmitud lepingute alusel kokku lepitud erieeskirju.
- (30) Uued üksikasjalikud eeskirjad, mis on vastu võetud määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise IV, V ja VI peatüki rakendamiseks, peaksid asendama praegu kehtivad õigusaktid, mis on vastu võetud määruse (EÜ) nr 1493/1999 rakendamiseks. Komisjoni 24. juuli 2000. aasta määrus (EÜ) nr 1607/2000, milles sätestatakse veinituru ühist korraldust käsitleva määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad rakenduseeskirjad, eriti määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveini käsitleva jaotise osas, ⁽²⁾ ning komisjoni 29. aprilli 2002. aasta määrus (EÜ) nr 753/2002, milles sätestatakse teatavad nõukogu määruse (EÜ) nr 1493/1999 rakenduseeskirjad veinisektori toodete kirjeldamise, nimetamise, esitlemise ja kaitsmise osas, ⁽³⁾ tuleks seega kehtetuks tunnistada.
- (31) Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikliga 128 tunnistatakse kehtetuks veinisektoris praegu kehtivad nõukogu õigusaktid, sealhulgas käesoleva määrusega hõlmatavates küsimustes. Et vältida kauplemisskandusi, võimaldada ettevõtjate jaoks sujuvat üleminekut ja näha liikmesriikide jaoks ette piisavalt palju aega rakendusmeetmete vastuvõtmiseks, tuleks kehtestada asjakohased üleminekuperioodid.
- (32) Käesolevas määruses sätestatud üksikasjalikud eeskirjad peaksid jõustuma samal kuupäeval kui määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise IV, V ja VI peatükk.
- (33) Käesolevas määruses sätestatud meetmed on kooskõlas põllumajandusturgude ühise korralduse komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

I PEATÜKK

SISSEJUHATAVAD SÄTTED

Artikkel 1

Sisu

Käesoleva määrusega sätestatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise üksikasjalikud rakenduseeskirjad, eelkõige seoses järgmisega:

- kõnealuse jaotise IV peatüki sätteid, mis käsitlevad määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 33 lõikes 1 osutatud toodete kaitstud päritolunimetusi ja kaitstud geograafilisi tähiseid;
- kõnealuse jaotise V peatüki sätteid, mis käsitlevad määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 33 lõikes 1 osutatud toodete traditsioonilisi nimetusi;
- kõnealuse jaotise VI peatüki sätteid, mis käsitlevad teatavate veinitoodete märgistust ja esitlusvälimust.

⁽¹⁾ EÜT L 179, 14.7.1999, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 185, 25.7.2000, lk 17.

⁽³⁾ EÜT L 118, 4.5.2002, lk 1.

II PEATÜKK

Artikkel 6

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSED JA KAITSTUD
GEOGRAAFILISED TÄHISED

Tootmine kindlaks määratud geograafilises piirkonnas

1. JAGU

Kaitsetaotlus

Artikkel 2

Taotleja

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 37 lõike 1 kohaselt võib taotlejaks olla üksiktootja, kui:

- a) ta on kindlaks määratud geograafilise piirkonna ainus tootja ning
- b) asjaomasel piirkonnal on ümbritsevatest piirkondadest, kui nendel on päritolunimetus või geograafiline tähis, olulisel määral erinevad omadused või kui toode erineb tunnustelt ümbritsevatest piirkondadest saadavatest toodetest.

2. Liikmesriik, kolmas riik ja nende pädevad asutused ei ole määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 37 tähenduses taotlejad.

Artikkel 3

Kaitsetaotlus

Kaitsetaotlus koosneb määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklite 35 või 36 kohaselt ette nähtud dokumentidest ning tootespetsifikaadi ja koonddokumendi elektroonilisest koopiast.

Kaitsetaotlus ning koonddokument koostatakse kooskõlas käesoleva määrus I ja II lisas toodud näidistega.

Artikkel 4

Nimi

1. Kaitstav nimi registreeritakse üksnes keel(t)es, mida kasutatakse toote kirjeldamiseks kindlaks määratud geograafilises piirkonnas.

2. Nimi registreeritakse algupärasel kirjakuju.

Artikkel 5

Geograafilise piirkonna kindlaksmääramine

Geograafiline piirkond määratakse kindlaks üksikasjalikult, täpselt ja ühemõtteliselt.

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkti a alapunkti iii ja punkti b alapunkti iii ning käesoleva artikli tähenduses hõlmab mõiste „tootmine” igasuguseid toiminguid alates viinamarjade koristamisest kuni veinivalmistamise lõpuni, kuid mitte valmistusjärgset protsessi.

2. Kaitstud geograafilise tähisega toodete puhul peab viinamarjakogus, mis võib määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkti b alapunkti ii kohaselt pärineda väljastpoolt kindlaks määratud geograafilist piirkonda (kuni 15 %), pärinema asjaomasest liikmesriigist või kolmandast riigist, kus kindlaks määratud piirkond asub.

3. Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkti a alapunktist ii kohaldatakse komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 ⁽¹⁾ (veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangute kohta) III lisa B osa punkti 3.

4. Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkti a alapunktist iii ja lõike 1 punkti b alapunktist iii ning tingimusel, et tootespetsifikaadis on nii ette nähtud, võib kaitstud päritolunimetus ja kaitstud geograafilise tähisega tooteid veiniks töödelda:

- a) asjaomase kindlaks määratud piirkonna vahetus läheduses asuval alal;
- b) sama haldusüksuse või naaberhaldusüksuse territooriumil, kooskõlas riiklike sätetega;
- c) piiriülese päritolunimetus ja geograafilise tähise puhul ning siis, kui kahe või mitme liikmesriigi või ühe või mitme liikmesriigi ja ühe või mitme kolmanda riigi vahel on sõlmitud kontrollimeetmete leping, võib kaitstud päritolunimetus ja geograafilise tähisega tooteid veiniks töödelda alal, mis asub kindlaks määratud piirkonna vahetus läheduses.

Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkti b alapunktist iii ja tingimusel, et see on spetsifikaadis ette nähtud, võib kaitstud geograafilise tähisega veine jätkuvalt veiniks töödelda väljaspool kindlaks määratud piirkonna vahetut lähedust kuni 31. detsembrini 2012.

Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkti a alapunktist iii ja tingimusel, et see on spetsifikaadis ette nähtud, võib kaitstud päritolunimetus ja geograafilise tähisega tooteid jätkuvalt vahuveiniks ja poolvahuveiniks töödelda väljaspool kindlaks määratud piirkonna vahetut lähedust, kui see oli tavaks enne 1. märtsi 1986.

⁽¹⁾ Vt käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 1.

Artikkel 7

Seos

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punktis g osutatud seose suhtes täpsustatakse, mil viisil mõjutavad kindlaks määratud geograafilise piirkonna omadused lõpptoodet.

Kui taotlus hõlmab eri kategooriate viinamarjasaaduseid, täpsustatakse seos geograafilise piirkonnaga iga kategooria puhul eraldi.

2. Päritolunimetuse puhul esitatakse spetsifikaadis järgmised andmed:

- a) üksikasjalik kirjeldus geograafilise piirkonna tunnuste, eelkõige looduslike tingimuste ja inimtegevuse kohta, mis on seose suhtes olulised;
- b) üksikasjalik kirjeldus toote omaduste ja tunnuste kohta, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast;
- c) punktis a osutatud üksikasjade ja punktis b osutatud üksikasjade põhjuslik seos.

3. Geograafilise tähise puhul esitatakse spetsifikaadis järgmised andmed:

- a) üksikasjalik kirjeldus geograafilise piirkonna tunnuste kohta, mis on seose suhtes olulised;
- b) üksikasjalik kirjeldus toote eriomaduse, maine või muu tunnusoone kohta, mis tuleneb geograafilisest piirkonnast;
- c) punktis a osutatud üksikasjade ja punktis b osutatud üksikasjade põhjuslik seos.

4. Geograafilise tähise puhul peab olema spetsifikaadis kirjas, kas see põhineb geograafilisest piirkonnast tuleneval eriomadusel, mainel või muul tunnusjoonel.

Artikkel 8

Pakendamine kindlaks määratud geograafilises piirkonnas

Kui spetsifikaadis on määratud, et toote pakendamine peab kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkti h nõuetega toimuma kindlaks määratud geograafilises piirkonnas või selle vahetus läheduses, tuleb esitada sellise nõude kohta asjaomase toote omadustest lähtuv põhjendus.

2. JAGU

Taotluse läbivaatamine komisjonis

Artikkel 9

Taotluse kättesaamine

1. Taotlus esitatakse komisjonile paberkandjal või elektrooniliselt. Taotluse esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal taotlus kantakse komisjoni postiregistrisse. Kuupäev tehakse sobival viisil üldsusele teatavaks.

2. Komisjon märgib taotluse osaks olevatele dokumentidele kättesaamise kuupäeva ja eraldatava registreerimisnumbri.

Asjaomase liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või asjaomases kolmandas riigis tegutsev taotleja saab taotluse kättesaamise kohta teate, millel on vähemalt järgmine teave:

- a) registreerimisnumber;
- b) registreeritav nimi;
- c) taotluse lehekülgede arv;
- d) taotluse kättesaamise kuupäev.

Artikkel 10

Piiriüleste taotluste esitamine

1. Piiriüleste taotluse puhul võivad piiriüleste geograafilise piirkonna nimele teha ühisavalduse kaks või enam kõnealust piirkonda esindavat tootjarühma.

2. Kui taotlusega on seotud üksnes liikmesriigid, kohaldatakse kõigis asjaomastes liikmesriikides määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 38 osutatud siseriikliku eelmenetlust.

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 38 lõike 5 kohaldamisel edastab piiriüleste taotluse komisjonile kõigi asjaomaste liikmesriikide nimel üks liikmesriik ning lisab kõigi teiste liikmesriikide volitused, mille alusel ta nende nimel taotluse esitab.

3. Kui piiriüleste taotlus hõlmab üksnes kolmandaid riike, esitab komisjonile taotluse kas üks tootjarühm kõigi teiste nimel või üks kolmas riik kõigi teiste nimel, kusjuures taotlus sisaldab järgmist:

- a) tõendid määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklites 34 ja 35 kehtestatud tingimustele vastamise kohta;

- b) tõend kaitse kohta asjaomastes kolmandates riikides;
- c) lõikes 2 osutatud volitus kõigilt teistelt kolmandatelt riikidelt.

4. Kui piiriülene taotlus hõlmab vähemalt ühte liikmesriiki ja ühte kolmandat riiki, kohaldatakse kõigis asjaomastes liikmesriikides määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 38 osutatud siseriikliku eelmenetlust. Taotluse esitab komisjonile üks liikmesriik, üks kolmas riik või üks kolmanda riigi tootjarühm ning see sisaldab järgmist:

- a) tõendid määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklites 34 ja 35 kehtestatud tingimustele vastamise kohta;
- b) tõend kaitse kohta asjaomastes kolmandates riikides;
- c) lõikes 2 osutatud volitus kõigilt teistelt liikmes- ja kolmandatelt riikidelt.

5. Komisjon edastab kõik asjakohased otsused ja teabe liikmesriigile, kolmandale riigile või kolmandas riigis tegutsevatele tootjarühmadele, kes käesoleva artikli lõigetes 2, 3 või 4 osutatud piiriülese taotluse esitasid.

Artikkel 11

Taotluste vastuvõetavus

1. Taotlus loetakse vastuvõetavaks, kui komisjon tuvastab, et I lisas esitatud registreerimistaotluse vorm on täidetud ja taotlusele on lisatud kõik tõendavad dokumendid.
2. Vastuvõetavaks loetud registreerimistaotlusest teavitatakse asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

Kui taotlusvorm on täitmata või osaliselt täidetud või kui lõikes 1 osutatud tõendavaid dokumente ei ole esitatud ühel ajal registreerimistaotlusega või kui mõni dokument puudub, teatab komisjon taotlejale sellest ja kutsub teda üles puudused kahe kuu jooksul kõrvaldama. Kui nimetatud tähtaja jooksul puuduseid ei kõrvaldata, lükkab komisjon taotluse vastuvõetamatuna tagasi. Taotluse tagasilükkamisest teavitatakse asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

Artikkel 12

Nõuetele vastavuse hindamine

1. Kui päritolunimetuse või geograafilise tähise kaitse taotlus, mis loetakse vastuvõetavaks, ei vasta määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklites 34 ja 35 kehtestatud nõuetele, teavitab komisjon asjaomast liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat taotluse tagasilükkamise põhjustest, sätestades tähtaja taotluse tagasivõtmiseks või muutmiseks või märkuste esitamiseks.

2. Kui asjassepuutuva liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev taotleja ei kõrvalda tähtaja jooksul registreerimise takistusi, lükkab komisjon taotluse kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 39 lõikega 3 tagasi.

3. Otsuse lükata päritolunimetuse või geograafilise tähise taotlus tagasi teeb komisjon kättesaadavate dokumentide ja teabe põhjal. Taotluse tagasilükkamise otsusest teavitatakse asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

3. JAGU

Vastuväite esitamise menetlus

Artikkel 13

Riiklik vastuväidete esitamise menetlus piirüleste taotluste puhul

Kui piiriülene taotlus hõlmab ainult liikmesriike või vähemalt ühte liikmesriiki ja ühte kolmandat riiki, kohaldatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 38 lõike 3 kohaldamisel vastuväidete esitamise menetlust kõikides asjaomastes liikmesriikides.

Artikkel 14

Vastuväite esitamise kord ühenduse menetluse käigus

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 40 osutatud vastuväited koostatakse käesoleva määruse III lisas toodud vormi põhjal. Vastuväide esitatakse komisjonile paber kandjal või elektrooniliselt. Vastuväite esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal vastuväide kantakse komisjoni postiregistrisse. Kuupäev tehakse sobival viisil üldsusele teatavaks.
2. Komisjon märgib vastuväite osaks olevatele dokumentidele kättesaamise kuupäeva ja eraldatava registreerimisnumbri.

Vastuväite esitaja saab vastuväite kättesaamise kohta teate, millel on vähemalt järgmine teave:

- a) registreerimisnumber;
- b) vastuväite lehekülgede arv;
- c) vastuväite kättesaamise kuupäev.

Artikkel 15

Vastuväite vastuvõetavus ühenduse menetluse käigus

1. Vastuväide loetakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 40 kohaselt vastuvõetavaks, kui komisjon tuvastab, et selles viidatakse varasemale õigusele / varasematele õigustele ja vastuväite alusele, ning komisjon saab vastuväite kätte kehtestatud tähtaja jooksul.

2. Kui vastuväide esitatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 43 lõike 2 kohaselt varasema kaubamärgi maine ja tuntuse tõttu, lisatakse vastuväitele tõend varasema kaubamärgi taotlemise, registreerimise või kasutamise kohta, näiteks registreerimisakt või kaubamärgi kasutamise tõend, ning samuti tõend kaubamärgi maine ja tuntuse kohta.

3. Nõuetekohaselt põhistatud vastuväites sisalduvad üksikasjalik kirjeldus vastuväitega seotud asjaoludest, tõendusmaterjal ja märkused ning sellele on lisatud asjakohased tõendavad dokumendid.

Varasema kaubamärgi kasutamist tõendav teave ja tõendusmaterjal kajastab varasema kaubamärgi kasutamise kohta, kestust, ulatust ja laadi ning kaubamärgi mainet ja tuntust.

4. Kui lõigetes 1–3 osutatud üksikasjalikku kirjeldust varasema õiguse, selle aluste ja asjaolude kohta, tõendusmaterjali või märkusi või tõendavaid dokumente ei ole esitatud ühel ajal vastuväitega või kui mõni dokument puudub, teatab komisjon vastuväite esitajale sellest ja kutsub teda üles puudused kahe kuu jooksul kõrvaldama. Kui nimetatud tähtaja jooksul puuduseid ei kõrvaldata, lükkab komisjon vastuväite tagasi. Vastuväite tagasilükkamisest teavitatakse vastuväite esitajat ning asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

5. Vastuvõetavaks loetud vastuväitest teavitatakse asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

Artikkel 16

Vastuväite menetlemine ühenduse menetluse käigus

1. Kui komisjon ei lükka vastuväidet artikli 15 lõike 4 alusel tagasi, teatab ta sellest asjassepuutuvale liikmesriigi või kolmanda riigi pädevale asutusele või kolmandas riigis tegutsevale taotlejale ning kutsub viimast üles esitama kahe kuu jooksul alates teate väljastamisest oma tähelepanekud. Nimetatud kahekuulise perioodi jooksul saadud tähelepanekud edastatakse vastuväite esitajale.

Vastuväite menetlemise käigus palub komisjon esitada pooltel, võimaluse korral kahe kuu jooksul alates asjakohase palve esitamise, oma märkused teise poole teadete kohta.

2. Kui asjassepuutuv liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev taotleja ega vastuväite esitaja ei esita oma tähelepanekuid või ei pea kinni tähtajast, teeb komisjon vastuväite kohta otsuse.

3. Otsuse lükata päritolunimetuse või geograafilise tähise taotlus tagasi või päritolunimetuse või geograafilise tähise registreerida teeb komisjon kättesaadava tõendusmaterjali põhjal. Vastuväite tagasilükkamisest teavitatakse vastuväite esitajat ning asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

4. Mitme vastuväite puhul võib pärast ühe või mitme vastuväite esialgset läbivaatamist selguda, et registreerimistaotlust ei ole võimalik rahuldada; sellisel juhul võib komisjon muud vastuväitemenetlused peatada. Komisjon teatab teiste vastuväidete esitajatele menetluse käigus tehtud otsustest, mis võivad neid mõjutada.

Kui taotlus lükatakse tagasi, loetakse peatatud vastuväitemenetlused lõpetatuks ja vastuväidete esitajatele teatatakse sellest nõuetekohaselt.

4. JAGU

Kaitse

Artikkel 17

Otsus kaitse alla võtmise kohta

1. Kui päritolunimetuse või geograafilise tähise kaitse alla võtmise taotlust ei lükata artiklite 11, 12, 16 või 28 kohaselt tagasi, teeb komisjon otsuse võtta päritolunimetuse või geograafilise tähise kaitse alla.

2. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 41 kohane otsus kaitse alla võtmise kohta avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Artikkel 18

Register

1. Komisjon peab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 46 kohast „kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrit“ (edaspidi „register“).

2. Päritolunimetused ja geograafilised tähised, mis võetakse kaitse alla, kantakse registrisse.

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõike 1 kohaselt registreeritud nimetuste puhul kannab komisjon registrisse lõikes 3 sätestatud andmed, välja arvatud punktis f osutatud andmed.

3. Komisjon kannab registrisse järgmised andmed:

- a) toote/toodete registreeritud nimi;
- b) märke selle kohta, et nimi on kaitstud päritolunimetuse või geograafilise tähisena;
- c) päritoluriigi/päritoluriikide nimi;
- d) registreerimise kuupäev;
- e) viide õigusaktile, millega nimetus registreeritakse;
- f) viide koonddokumendile.

Artikkel 19

Kaitse

1. Päritolunimetuse ja geograafilise tähise kaitse kehtib alates selle registrisse kandmise kuupäevast.

2. Juhul kui kaitstud päritolunimetust või geograafilist tähist kasutatakse ebaseaduslikult, võtab liikmesriigi pädev asutus määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 45 lõike 4 kohaselt omal initsiatiivil või poole taotlusel vajalikud meetmed sellise kasutuse lõpetamiseks ning asjaomase toote turustamise ja ekspordi tõkestamiseks.

3. Päritolunimetuse ja geograafilise tähise kaitset kohaldatakse kogu nimetuse, sealhulgas selle oluliste osade suhtes, eeldusel et osi on võimalik eristada. Kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähise eristamatud ja üldnimelised osad ei kuulu kaitse alla.

5. JAGU

Muudatused ja tühistamine

Artikkel 20

Spetsifikaadi ja koonddokumendi muutmise

1. Kui määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 37 kohane päritolunimetuse või geograafilise tähise taotleja soovib esitada spetsifikaadi muutmise heakskiitmise taotluse, koostatakse see käesoleva määruse IV lisa põhjal.

2. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 49 lõike 1 kohane spetsifikaadi muutmise heakskiitmise taotlus loetakse vastuvõetavaks, kui komisjon tuvastab, et kõnealuse määruse artikli 35 lõike 2 alusel nõutav teave on edastatud täielikult ja käesoleva artikli lõikes 1 osutatud taotlusvorm on täidetud.

3. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 49 lõike 2 esimese lause kohaldamisel kohaldatakse käesoleva määruse artikleid 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ja 18 *mutatis mutandis*.

4. Muudatus loetakse väheoluliseks, kui:

- a) see ei puuduta toote olemuslikke tunnuseid;
- b) see ei muuda seost;
- c) see ei too kaasa toote nime või nimeosa muutmist;
- d) see ei too kaasa kindlaks määratud geograafilise piirkonna muutmist;
- e) see ei too kaasa muid toote turustamise piiranguid.

5. Kui spetsifikaadi muutmise heakskiitmise taotluse esitab keegi teine kui esialgne taotleja, teatab komisjon sellest esialgsele taotlejale.

6. Kui komisjon nõustub spetsifikaati tehtava muudatusega, mis mõjutab registrisse kantud andmeid või nõuab nende muutmist, kustutab ta registrist algsed andmed ja kannab sinna asjaomase otsuse jõustumise kuupäeva seisuga uued andmed.

Artikkel 21

Tühistamistaotluse esitamine

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 50 osutatud tühistamistaotlus koostatakse käesoleva määruse V lisa toodud vormi põhjal. Tühistamistaotlus esitatakse komisjonile paber kandjal või elektrooniliselt. Tühistamistaotluse esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal taotlus kantakse komisjoni postiregistrisse. Kuupäev tehakse sobival viisil üldsusele teatavaks.

2. Komisjon märgib tühistamistaotluse osaks olevatele dokumentidele kättesaamise kuupäeva ja eraldatava registreerimisnumbri.

Tühistamistaotluse autorile saadetakse taotluse kättesaamise kohta teade, mis sisaldab vähemalt järgmist teavet:

- a) registreerimisnumber;
- b) taotluse lehekülgede arv;
- c) taotluse kättesaamise kuupäev.

3. Lõikeid 1 ja 2 ei kohaldata, kui tühistamise algatab komisjon.

Artikkel 22

Tühistamistaotluste vastuvõetavus

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 50 kohane tühistamistaotlus loetakse vastuvõetavaks, kui komisjon tuvastab, et selles:

- a) osutatakse tühistamistaotluse autori õigusparasele huvile, põhjustele ja seisukohtadele;
- b) osutatakse tühistamise alusele;
- c) viidatakse tühistamistaotlust toetavale avaldusele, mille on teinud liikmesriik või kolmas riik, kus on tühistamistaotluse autori elukoht või registrijärgne asukoht.

2. Nõuetekohaselt põhjustatud tühistamistaotluses sisalduvad tühistamist õigustavate asjaolude üksikasjalik kirjeldus, tõendusmaterjal ja märkused ning sellele on lisatud asjakohased tõendavad dokumendid.

3. Kui tühistamise põhjuste ja asjaolude üksikasjalikku kirjeldust, tõendusmaterjali või märkusi või lõigetes 1 ja 2 osutatud tõendavaid dokumente ei ole esitatud ühel ajal tühistamistaotlusega, teatab komisjon tühistamistaotluse autorile sellest ja kutsub teda üles puudused kahe kuu jooksul kõrvaldama. Kui nimetatud tähtaja jooksul puuduseid ei kõrvaldata, lükkab komisjon tühistamistaotluse tagasi. Tühistamistaotluse tagasilükkamisest teavitatakse tühistamistaotluse autorit ning asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

4. Tühistamistaotlusest, mis loetakse vastuvõetavaks, ning komisjoni omaalgatuslikust tühistamismenetlusest teatakse liikmesriigi või kolmanda riigi asutusele või kolmandas riigis tegutsevatele taotlejale, kelle päritolunimetuse või geograafiline tähis tühistatakse.

Artikkel 23

Tühistamistaotluse menetlemine

1. Kui komisjon ei lükka tühistamistaotlust artikli 22 lõike 3 alusel tagasi, teatab ta sellest asjassepuutuvale liikmesriigi või kolmanda riigi pädevale asutusele või kolmandas riigis tegutsevatele tootjale ning kutsub teda üles esitama kahe kuu jooksul alates teate väljastamisest oma tähelepanekud. Kõik kahe kuu jooksul laekuvad tähelepanekud edastatakse vajaduse korral tühistamistaotluse autorile.

Tühistamistaotluse menetlemise käigus palub komisjon esitada pooltel, võimaluse korral kahe kuu jooksul alates asjakohase palve esitamisest, oma märkused teise poole teadete kohta.

2. Kui asjassepuutuv liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev taotleja ega tühistamistaotluse autor ei esita oma tähelepanekuid või ei pea kinni tähtajast, teeb komisjon tühistamise kohta oma otsuse.

3. Otsuse tühistada päritolunimetuse või geograafiline tähis teeb komisjon kättesaadava tõendusmaterjali põhjal. Komisjon teeb tühistamisotsuse juhul, kui päritolunimetuse või geograafilise tähisega veinitoode ei vasta enam spetsifikaadile või kui vastavus spetsifikaadile ei ole enam tagatud, eelkõige juhul, kui see ei vasta enam või eeldatavalt lähitulevikus määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 35 sätestatud nõuetele.

Tühistamisotsusest teavitatakse tühistamistaotluse autorit ning asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

4. Mitme tühistamistaotluse puhul võib pärast ühe või mitme taotluse esialgset läbivaatamist selguda, et asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähise kaitsmist ei ole võimalik jätkata, mistõttu võib komisjon muud tühistamismenetlused peatada. Komisjon teatab teiste tühistamistaotluste autoritele menetluse käigus tehtud otsustest, mis võivad neid mõjutada.

Kui päritolunimetuse või geograafilise tähise kaitse tühistatakse, loetakse peatatud tühistamismenetlused lõpetatuks ning tühistamistaotluste autoritele teatatakse sellest nõuetekohaselt.

5. Tühistamise jõustumisel kustutab komisjon nime registrist.

6. JAGU

Kontrollid

Artikkel 24

Ettevõtjate deklaratsioonid

Iga ettevõtja kohta, kes soovib osaleda kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega toote valmistamis- või pakendamisprotsessis või selle mõnes etapis, esitatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 47 osutatud pädevale kontrolliasutusele deklaratsioon.

Artikkel 25

Iga-aastane kontroll

1. Iga-aastane kontroll, mida määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 48 lõike 1 kohaselt korraldab pädev kontrolliasutus, seisneb järgmises:

- a) päritolunimetusega kaitstud toodete organoleptiline ja analüütiline uuring;
- b) geograafilise tähisega kaitstud toodete analüütiline uuring üksinda või nii analüütiline kui ka organoleptiline uuring;
- c) spetsifikaadis sätestatud nõuetele vastavuse kontroll.

Iga-aastane kontroll tehakse liikmesriigis, kus toode on spetsifikaadi kohaselt valmistatud, ning järgmisel teel:

- a) riskianalüüsil põhinev juhuslik kontroll;
- b) pisteline kontroll või
- c) süstemaatiline kontroll.

Juhusliku kontrolli puhul valivad liikmesriigid kindla arvu ettevõtjaid, keda nad kontrollivad.

Pistelise kontrolli puhul tagavad liikmesriigid, et arvu, laadi ja sageduse poolest tagab see ülevaate kogu asjaomase kindlaks määratud geograafilise piirkonna toodangust ja vastab turustatavate või turustamise eesmärgil säilitatavate veinitoodete kogusele.

Juhuslikku kontrolli võib pistelise kontrolliga kombineerida.

2. Lõike 1 esimese lõigu punktides a ja b nimetatud uuringud tehakse anonüümsete proovidega, nende abil peab saama kinnitada, et uuritava tootel on asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähise spetsifikaadis kirjeldatud omadused ja tunnused, ning neid võib teha valmistamisprotsessi igas etapis, sealhulgas pakendamise etapis. Võetavad proovid peavad esindama peamisi ettevõtja vallatavaid veine.

3. Lõike 1 esimese lõigu punkti c kohase spetsifikaadile vastavuse kontrolli puhul kontrollib kontrolliasutus:

- a) ettevõtja tööruume, sealhulgas seda, kas ettevõtjal on võimalik spetsifikaadis sätestatud nõudeid järgida;
- b) tooteid, olenemata sellest, millises valmistamisprotsessi etapis need on, sealhulgas pakendamisel olevaid tooteid, olles selleks eelnevalt koostanud kõiki valmistusprotsessi etappe hõlmava kontrollikava ja teinud selle ettevõtjale teatavaks.

4. Iga-aastase kontrolli abil tagatakse see, et toote puhul kasutatakse asjaomast kaitstud päritolunimetust või kaitstud geograafilist tähist üksnes juhul, kui:

- a) lõike 1 esimese lõigu punktides a ja b ja lõikes 2 osutatud uuringute tulemused näitavad, et asjaomane toode vastab piirväärtustele ning sellel on kõik päritolunimetuse või geograafilise tähise puhul nõutavad tunnused;
- b) toode vastab lõikes 3 sätestatud kontrollimise tulemustelt muudele spetsifikaadis sätestatud nõuetele.

5. Toodet, mis ei vasta käesolevas artiklis sätestatud tingimustele, võib eeldusel, et see vastab muudele õigusnormidele, turule lasta, kuid üksnes ilma asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähiseta.

6. Piiriülese kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähise puhul võib kontrolli teha ükskõik kumma asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähisega seotud liikmesriigi pädev asutus.

7. Juhul kui iga-aastast kontrolli tehakse toote pakendamise etapis, mis toimub liikmesriigis, kus toode ei ole valmistatud, kohaldatakse komisjoni määruse (EÜ) nr 555/2008⁽¹⁾ artiklit 84.

8. Lõikeid 1–7 kohaldatakse päritolunimetusega ja geograafilise tähisega veinide suhtes, mille päritolunimetuse või geograafilise tähise puhul on täidetud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 38 lõikes 5 osutatud nõuded.

Artikkel 26

Analüütiline ja organoleptiline uuring

Artikli 25 lõike 1 esimese lõigu punktides a ja b osutatud analüütiline ja organoleptiline uuring seisneb järgmises:

- a) asjaomase veini analüüs, mille puhul mõõdetakse järgmisi iseloomulikke omadusi:
 - i) füüsilise ja keemilise analüüsi teel:
 - üld- ja tegelik alkoholisisaldus;
 - üldsuhkrusisaldus fruktoosi ja glükoosina (sealhulgas igasugune sahharoos poolvahuveinide ja vahuveinide puhul);
 - üldhappesus;
 - lenduvate hapete sisaldus;
 - üldine vääveldioksiidi sisaldus;
 - ii) täiendava analüüsi teel:
 - süsinikdioksiidi sisaldus (poolvahuveinide ja vahuveinide puhul ülerõhk baarides temperatuuril 20 °C);
 - muud iseloomulikud omadused, mille mõõtmine on ette nähtud liikmesriigi õigusaktide või asjaomase kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise spetsifikaadiga;
- b) organoleptiline uuring, mille abil hinnatakse toote välimust, lõhna ja maitset.

Artikkel 27

Kolmandast riigist pärit toote kontrollimine

Kui kolmanda riigi vein on kaitstud päritolunimetuse või geograafilise tähisega, saadab asjaomane kolmas riik komisjonile nõudmise korral teabe määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 48 lõikes 2 osutatud pädeva asutuse ning kontrolliga hõlmatud aspektide kohta, samuti tõendi selle kohta, et asjaomane vein vastab kõnesoleva päritolunimetuse või geograafilise tähise tingimustele.

7. JAGU

Muutmine geograafiliseks tähiseks

Artikkel 28

Taotlus

1. Asjaomane liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev taotleja võib taotleda kaitstud päritolunimetuse muutmist kaitstud geograafiliseks tähiseks, kui toode ei vasta enam kaitstud päritolunimetuse spetsifikaadile või ei ole seda vastavust võimalik tagada.

(¹) ELT L 170, 30.6.2008, lk 1.

Komisjonile esitatav muutmistaotlus koostatakse käesoleva määruse VI lisas toodud näidise põhjal. Muutmistaotlus esitatakse komisjonile paberandjal või elektrooniliselt. Muutmistaotluse esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal taotlus kantakse komisjoni postiregistrisse.

2. Kui geograafiliseks tähiseks muutmise taotlus ei vasta määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklites 34 ja 35 kehtestatud nõuetele, teavitab komisjon asjaomast liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat taotluse tagasilükkamise põhjustest, kutsudes teda üles võtma taotluse tagasi või parandama seda või esitama selle kohta märkusi kahe kuu jooksul.

3. Kui asjassepuutuva liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev taotleja ei kõrvalda tähtsajooksul geograafiliseks tähiseks muutmise takistusi, lükkab komisjon taotluse tagasi.

4. Otsuse lükata muutmise taotlus tagasi teeb komisjon kättesaadavate dokumentide ja teabe põhjal. Taotluse tagasilükkamise otsusest teavitatakse asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat taotlejat.

5. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklit 40 ja artikli 49 lõiget 1 ei kohaldata.

III PEATÜKK

TRADITSIOONILISED NIMETUSED

1. JAGU

Taotlus

Artikkel 29

Taotlejad

1. Liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev kutseala esindusorganisatsioon võib esitada komisjonile taotluse võtta kaitse alla traditsiooniline nimetus määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 tähenduses.

2. „Kutseala esindusorganisatsioon” – tootjaorganisatsioon või ühtede ja samade eeskirjade järgi tegutsev tootjaorganisatsioonide ühendus, mis tegutseb veini päritolunimetuse või geograafilise tähise piirkonnas / piirkondades ning hõlmab vähemalt kahte kolmandikku kõnesoleva päritolunimetuse või geograafilise tähise piirkonna / piirkondade tootjatest ja katab vähemalt kaks kolmandikku kõnealuse piirkonna / piirkondade toodangust. Kutseala esindusorganisatsioon võib esitada taotluse üksnes nende veinide suhtes, mida ta toodab.

Artikkel 30

Kaitsetaotlus

1. Traditsioonilise nimetuse kaitsetaotlus koostatakse VII lisas toodud näidise põhjal ning sellele lisatakse koopia asjaomase nimetuse kasutamise eeskirjadest.

2. Kui taotluse esitab kolmandas riigis tegutsev kutseala esindusorganisatsioon, lisatakse ka üksikasjalik teave nimetatud kutseala esindusorganisatsiooni liikmete kohta. Teave kutseala esindusorganisatsiooni liikmete kohta esitatakse sobival viisil XI lisas.

Artikkel 31

Keel

1. Kaitstav nimetus on kas:

- a) selle liikmesriigi või kolmanda riigi ametlikus või piirkondlikus keeles, kust nimetus pärineb, või
- b) keeles, mida selle nimetuse puhul kaubanduses kasutatakse.

Asjaomases keeles nimetus viitab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 33 lõikes 1 osutatud tootele.

2. Nimetus registreeritakse algupärasel kirjakuul.

Artikkel 32

Eeskirjad kolmandate riikide traditsiooniliste nimetuste kohta

1. Kolmandas riigis asjaomase riigi geograafilise tähisege veinitoodete puhul tavapäraselt kasutatavate nimetuste suhtes kohaldatakse *mutatis mutandis* määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõiget 1.

2. Kui kolmanda riigi veini märgistuses kasutatakse muid kui XII lisas loetletud traditsioonilisi nimetusi, võib neid kasutada märgistuses vastavalt asjaomases kolmandas riigis kehtivatele eeskirjadele, sealhulgas kutseala esindusorganisatsioonide vastu võetud eeskirjadele.

2. JAGU

Läbivaatamismenetlus

Artikkel 33

Taotluse esitamine

Komisjon märgib taotluse osaks olevatele dokumentidele kättesaamise kuupäeva ja registreerimisnumbri. Taotlus esitatakse komisjonile paberandjal või elektrooniliselt. Taotluse esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal taotlus kantakse komisjoni postiregistrisse. Kuupäev ja traditsiooniline nimetus tehakse sobival viisil üldsusele teatavaks.

Taotleja saab taotluse kättesaamise kohta teate, millel on vähemalt järgmine teave:

- a) registreerimisnumber;
- b) traditsiooniline nimetus;
- c) laekunud dokumentide lehekülgede arv;
- d) kättesaamise kuupäev.

Artikkel 34

Taotluste vastuvõetavus

Komisjon kontrollib, et taotluse vorm oleks nõuetekohaselt täidetud ja sellele oleks lisatud artiklis 30 nõutud dokumendid.

Kui taotluse vorm on ebatäielik või nõutavad dokumendid või osa neist puuduvad, teatab komisjon taotlejale sellest ja kutsub teda üles puudused kahe kuu jooksul kõrvaldama. Kui nimetatud tähtaja jooksul puuduseid ei kõrvaldata, lükkab komisjon taotluse tagasi. Taotlejale edastatakse otsus taotluse tagasilükkamise kohta.

Artikkel 35

Kehtivad nõuded

1. Traditsioonilist nimetust tunnustatakse, kui:
 - a) see vastab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punktis a või b esitatud määratlusele ja käesoleva määruse artiklis 31 sätestatud tingimustele;
 - b) see kujutab endast otseselt, kas:
 - i) suurel osal ühenduse või asjaomase kolmanda riigi territooriumist kaubanduses tavapäraselt kasutatud nimetust, et eristada teatavaid määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 33 lõikes 1 osutatud kategooriatesse kuuluvaid viinamarjasaaduseid, või
 - ii) asjaomase liikmesriigi või kolmanda riigi territooriumil kaubanduses tavapäraselt kasutatud mainekat nimetust, et eristada teatavaid määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 33 lõikes 1 osutatud kategooriatesse kuuluvaid viinamarjasaaduseid;
 - c) see:
 - i) ei ole üldnimetus ning
 - ii) on määratletud ja reguleeritud liikmesriigi õigusnormidega või

- iii) selle suhtes kohaldatakse asjaomases kolmandas riigis veinitootjate suhtes kohaldatavates eeskirjades, sealhulgas kutseala esindusorganisatsioonide eeskirjades, sätestatud kasutustingimusi.

2. Tavapärane kasutus lõike 1 punkti b tähenduses on kestnud:

- a) vähemalt viis aastat käesoleva määruse artikli 31 punktis a osutatud keeles kaitstava nimetuse puhul;
- b) vähemalt 15 aastat käesoleva määruse artikli 31 punktis b osutatud keeles kaitstava nimetuse puhul.

3. Lõike 1 punkti c alapunktis i kasutatav mõiste „üldnimetus“ tähendab vaatamata sellele, kas see viitab valmistusviisile, laagerdamismeetodile, kvaliteedile, värvusele, koha eripärale või mõnele kindlale önoloogilisele sündmusele, traditsioonilist nimetust, mis on muutunud ühenduses asjaomase viinamarjatoote üldnimeks.

4. Käesoleva artikli lõike 1 punktis b osutatud tingimust ei kohaldata määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punktis a osutatud traditsioonilise nimetuse suhtes.

Artikkel 36

Taotluse tagasilükkamise põhjused

1. Kui taotluses käsitletav traditsiooniline nimetus ei vasta määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõikes 1 sätestatud määratlusele ning artiklites 31 ja 35 sätestatud nõuetele, teatab komisjon taotlejale taotluse tagasilükkamise põhjustest, määrates taotluse tagasivõtmiseks või muutmiseks või märkuste esitamiseks kahekuulise tähtaja, mida arvestatakse alates teate saatmise kuupäevast.

Komisjon teeb kaitse alla võtmise otsuse kättesaadava teabe põhjal.

2. Kui taotleja ei kõrvalda puudusi lõikes 1 osutatud tähtaja jooksul, lükkab komisjon taotluse tagasi. Otsuse lükata traditsioonilist nimetust käsitlev taotlus tagasi teeb komisjon kättesaadavate dokumentide ja teabe põhjal. Taotlejale edastatakse otsus taotluse tagasilükkamise kohta.

3. JAGU

Vastuväidete esitamise menetlus

Artikkel 37

Vastuväite esitamine

1. Kahe kuu jooksul alates artikli 33 esimeses lõigus sätestatud esitamiskuupäevast võib iga liikmesriik või kolmas riik või füüsiline või juriidiline isik, kellel on õiguspärane huvi, vastustada nimetuse tunnustamist ja esitada sellele vastuväite.

2. Vastuväide koostatakse VIII lisas toodud vormi põhjal ja esitatakse komisjonile paber kandjal või elektrooniliselt. Vastuväite esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal vastuväide kantakse komisjoni postiregistrisse.

3. Komisjon märgib vastuväite osaks olevatele dokumentidele kättesaamise kuupäeva ja eraldatava registreerimisnumbri.

Vastuväite esitaja saab vastuväite kättesaamise kohta teate, millel on vähemalt järgmine teave:

- a) registreerimisnumber;
- b) vastuväite lehekülgede arv;
- c) vastuväite kättesaamise kuupäev.

Artikkel 38

Vastuväite vastuvõetavus

1. Vastuväide loetakse vastuvõetavaks, kui komisjon tuvastab, et vastuväites viidatakse varasemale õigusele / varasematele õigustele ja vastuväite alusele, ning komisjon saab vastuväite kätte artikli 37 lõikes 1 sätestatud tähtaja jooksul.

2. Kui vastuväide esitatakse artikli 41 lõike 2 kohaselt varasema kaubamärgi maine ja tuntuse tõttu, lisatakse vastuväitele tõend varasema kaubamärgi taotlemise, registreerimise või kasutamise kohta, näiteks registreerimisakt või tõend kaubamärgi maine ja tuntuse kohta.

3. Nõuetekohaselt põhistatud vastuväites sisalduvad vastuväitega seotud asjaolude üksikasjalik kirjeldus, tõendusmaterjal ja märkused ning sellele on lisatud asjakohased tõendavad dokumendid.

Varasema kaubamärgi kasutamist tõendav teave ja tõendusmaterjal kajastab varasema kaubamärgi kasutamise kohta, kestust, ulatust ja laadi ning kaubamärgi mainet ja tuntust.

4. Kui lõigetes 1–3 nimetatud üksikasjalikku kirjeldust varasema õiguse, selle aluste ja asjaolude kohta, tõendusmaterjali või märkusi või tõendavaid dokumente ei ole esitatud ühel ajal vastuväitega või kui mõni dokument puudub, teatab komisjon vastuväite esitajale sellest ja kutsub teda üles puudused kahe kuu jooksul kõrvaldama. Kui nimetatud tähtaja jooksul puuduseid ei kõrvaldata, lükkab komisjon vastuväite tagasi. Vastuväite tagasilükkamisest teavitatakse vastuväite esitajat, asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat kutseala esindusorganisatsiooni.

5. Vastuvõetavaks loetud vastuväitest teavitatakse asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat kutseala esindusorganisatsiooni.

Artikkel 39

Vastuväite menetlemine

1. Kui komisjon ei lükka vastuväidet artikli 38 lõike 4 alusel tagasi, teatab ta sellest asjassepuutuvale liikmesriigi või kolmanda riigi pädevale asutusele või kolmandas riigis tegutsevale kutseala esindusorganisatsioonile ning kutsub viimast üles esitama kahe kuu jooksul alates teate väljastamisest oma tähelepanekud. Nimeetatud kahekuulise perioodi jooksul saadud tähelepanekud edastatakse vastuväite esitajale.

Vastuväite menetlemise käigus palub komisjon esitada pooltel, võimaluse korral kahe kuu jooksul alates asjakohase palve esitamisest, oma märkused teise poole teadete kohta.

2. Kui asjassepuutuv liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev kutseala esindusorganisatsioon ega vastuväite esitaja ei esita oma tähelepanekuid või ei pea kinni tähtajast, teeb komisjon vaidluse kohta otsuse.

3. Otsuse lükata traditsioonilist nimetust käsitlev taotlus tagasi või tunnustada seda teeb komisjon kättesaadava teabe põhjal. Komisjon lükkab traditsioonilise nimetuse taotluse tagasi juhul, kui artikli 40 lõikes 1 osutatud või artikli 41 lõikes 3 ja artikli 42 sätestatud tingimused ei ole täidetud. Tagasilükkamise otsusest teavitatakse vastuväite esitajat, asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat kutseala esindusorganisatsiooni.

4. Mitme vastuväite puhul võib pärast ühe või mitme vastuväite esialgset läbivaatamist selguda, et tunnustamisaotlust ei ole võimalik rahuldada; sellisel juhul võib komisjon muud vastuväitemenetlused peatada. Komisjon teatab muude vastuväidete esitajatele menetluse käigus tehtud otsustest, mis võivad neid mõjutada.

Kui tunnustamisaotlus lükatakse tagasi, loetakse peatatud vastuväitemenetlused lõpetatuks ja vastuväidete esitajatele teatatakse sellest nõuetekohaselt.

4. JAGU

Kaitse

Artikkel 40

Üldine kaitse

1. Kui taotlus vastab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõikes 1 ning artiklites 31 ja 35 sätestatud nõuetele ning taotlust ei lükata artiklite 38 ja 39 alusel tagasi, kantakse traditsiooniline nimetus käesoleva määruse XII lisas toodud loetelu.

2. XII lisas loetletud traditsioonilisi nimetusi kaitstakse üksnes taotluses märgitud keeles ja viinamarjasaaduste kategooriate puhul ning eelkõige järgmise eest:

- a) igasugune väärkasutus, isegi kui kaitstud nimetusele on lisatud väljend „stiilis”, „tüüpi”, „meetodil”, „valmistatud nagu ...”, „maitsega”, „nagu” või muu samalaadne väljend;

- b) muu lubamatu, vale ja eksitav märgistus veini laadi, tunnuste või oluliste omaduste kohta sise- ja välispakendil, reklaammaterjalides ja asjaomase tootega seotud mis tahes dokumentides;
- c) igasugune muu üldsust eksitada võiv tegevus, eelkõige juhul, kui võib tekkida arusaam, et vein vastab kaitstud traditsioonilise nimetuse kasutamise tingimustele.

Artikkel 41

Seos kaubamärkidega

1. Kui traditsiooniline nimetus on käesoleva määruse alusel kaitstud, keeldutakse mõne artiklis 40 osutatud olukorra ilmne- misel kaubamärgi registreerimisest juhul, kui kaubamärgi registreerimistaotlus ei hõlma traditsioonilist nimetust kasutada võivaid veine, on esitatud pärast komisjonile traditsioonilise nimetuse kaitse taotluse esitamist ning traditsiooniline nimetus on eelõeldust tulenevalt kaitse alla võetud.

Esimese lõigu sätteid rikkudes registreeritud kaubamärgid tunnistatakse kehtetuks vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivis 2008/95/EÜ ⁽¹⁾ ja nõukogu määruses nr 40/94 ⁽²⁾ sätestatud menetlustele.

2. Hoolimata traditsioonilise nimetuse kaitsest, võib jätkuvalt kasutada ja uuendada kaubamärki, mille kasutus vastab mõnele käesoleva määruse artiklis 40 osutatud olukorrale ja mille suhtes on esitatud taotlus, mis on registreeritud või mis on kasutusse juurdunud, kui selline võimalus on õigusnormidega ette nähtud, ühenduse territooriumil enne 4. maid 2002 või enne komisjonile asjaomase traditsioonilise nimetuse kaitse taotluse esitamist.

Sellisel juhul lubatakse traditsioonilist nimetust kasutada asjaomase kaubamärgiga paralleelselt.

3. Tootele ei anta kaitstud traditsioonilist nimetust juhul, kui see võib kaubamärgi mainet ja tuntust arvesse võttes tarbijat veini tegeliku olemuse, laadi, tunnuste või omaduste suhtes eksitada.

Artikkel 42

Homonüümid

1. Kui taotlus on esitatud sellise nimetuse registreerimiseks, mis on täielikult või osaliselt homonüümne käesoleva määruse kohaselt juba kaitse alla võetud traditsioonilise nimetusega, võetakse kaitse alla võtmisel arvesse kohalikku ja tavapärasest kasutatust ning segiajamise ohtu.

Homonüümset nimetust, mis võib tarbijat eksitada toote olemuse, omaduste või tegeliku päritolu suhtes, ei võeta kaitse alla, isegi kui nimetus ise on täpne.

⁽¹⁾ ELT L 299, 8.11.2008, lk 25.

⁽²⁾ EÜT L 11, 14.1.1994, lk 1.

Homonüümset nimetust võib kaitse alla võtta ja kasutada tingimusel, et tegelikkuses suudetakse eristada hiljem kaitse alla võetud homonüümi ja XII lisas nimetatud traditsioonilist nimetust, võttes arvesse vajadust kohelda asjaomaseid tootjaid erapooletult ning mitte eksitada tarbijaid.

2. Lõiget 1 kohaldatakse *mutatis mutandis* enne 1. augustit 2009. aastal kaitse alla võetud traditsiooniliste nimetuste suhtes, mis on osaliselt homonüümset kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise või XV lisas loetletud viinamarjasordi nimetuste või selle sünonüümiga.

Artikkel 43

Kaitse jõustamine

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 55 kohaldamisel võtavad riiklikud pädevad asutused kaitstud traditsioonilise nimetuse ebaseadusliku kasutamise puhul omal initsiatiivil või poole nõudel kõik vajalikud meetmed asjaomaste toodete turustamise, sealhulgas ekspordi peatamiseks.

5. JAGU

Tühistamismenetlus

Artikkel 44

Tühistamise alus

Traditsioonilise nimetuse tühistamise aluseks on see, kui nimetus ei vasta enam määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõikes 1 sätestatud määratlusele või artiklites 31 ja 35, artikli 40 lõikes 2, artikli 41 lõikes 3 ja artiklis 42 sätestatud nõuetele.

Artikkel 45

Tühistamistaotluse esitamine

1. Nõuetekohaselt põhistatud tühistamistaotluse võib komisjonile esitada liikmesriik, kolmas riik või füüsiline või juriidiline isik, kellel on õiguspärane huvi, IX lisas toodud vormi põhjal. Tühistamistaotlus esitatakse komisjonile paber kandjal või elektrooniliselt. Tühistamistaotluse esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal tühistamistaotlus kantakse komisjoni postiregistrisse. Kuupäev tehakse sobival viisil üldsusele teatavaks.

2. Komisjon märgib tühistamistaotluse osaks olevatele dokumentidele kättesaamise kuupäeva ja eraldatava registreerimisnumbri.

Tühistamistaotluse autorile saadetakse taotluse kättesaamise kohta teade, mis sisaldab vähemalt järgmist teavet:

- registreerimisnumber;
- vastuväite lehekülgede arv;
- vastuväite kättesaamise kuupäev.

3. Lõikeid 1 ja 2 ei kohaldata, kui tühistamise algatab komisjon.

Artikkel 46

Tühistamisaotluse vastuvõetavus

1. Tühistamisaotlus loetakse vastuvõetavaks, kui komisjon tuvastab, et selles:

- a) osutatakse tühistamisaotluse autori õiguspärasele huvile;
- b) osutatakse tühistamise alusele;
- c) viidatakse avaldusele, mille on teinud liikmesriik või kolmas riik, kus on tühistamisaotluse autori elukoht või registrijärgne asukoht, ja milles selgitatakse tühistamisaotluse autori õiguspärasest huvi, põhjuseid ja seisukohti.

2. Nõuetekohaselt põhjustatud tühistamisaotluses sisalduvad tühistamist õigustavate asjaolude üksikasjalik kirjeldus, tõendusmaterjal ja märkused ning sellele on lisatud asjakohased tõendavad dokumendid.

3. Kui tühistamise põhjuse ja asjaolude üksikasjalikku kirjeldust, tõendusmaterjali või märkuseid või lõiget 1 ja 2 osutatud tõendavaid dokumente ei ole esitatud ühel ajal tühistamisaotlusega, teatab komisjon tühistamisaotluse autorile sellest ja kutsub teda üles puudused kahe kuu jooksul kõrvaldama. Kui nimetatud tähtaja jooksul puuduseid ei kõrvaldata, lükkab komisjon taotluse tagasi. Tühistamisaotluse tagasilükkamisest teavitatakse tühistamisaotluse autorit ning asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust või kolmandas riigis tegutsevat tühistamisaotluse autorit.

4. Tühistamisaotlusest, mis loetakse vastuvõetavaks, ning komisjoni omaalgatuslikust tühistamismenetlusest teatakse liikmesriigi või kolmanda riigi asutusele või kolmandas riigis tegutsevatele tühistamisaotluse autorile, kelle traditsioonilist nimetust tühistamine mõjutab.

Artikkel 47

Tühistamisaotluse menetlemine

1. Kui komisjon ei lükka tühistamisaotlust artikli 46 lõike 3 alusel tagasi, teatab ta sellest asjassepuutuvale liikmesriigi või kolmanda riigi pädevale asutusele või kolmandas riigis tegutsevatele taotlejale ning kutsub viimast üles esitama kahe kuu jooksul alates teate väljastamisest oma tähelepanekud. Kõik kahe kuu jooksul laekuvad tähelepanekud edastatakse tühistamisaotluse autorile.

Tühistamisaotluse menetlemise käigus palub komisjon esitada pooltel, võimaluse korral kahe kuu jooksul alates asjakohase palve esitamisest, oma märkused teise poole teadete kohta.

2. Kui asjassepuutuv liikmesriigi või kolmanda riigi pädev asutus või kolmandas riigis tegutsev taotleja ega tühistamisaotluse autor ei esita oma tähelepanekuid või ei pea kinni tähtajast, teeb komisjon tühistamise kohta oma otsuse.

3. Otsuse tühistada traditsiooniline nimetus teeb komisjon kättesaadava teabe põhjal. Komisjon teeb tühistamisotsuse juhul, kui artiklis 44 osutatud tingimusi enam ei täideta.

Tühistamisotsusest teavitatakse tühistamisaotluse autorit ning asjassepuutuvat liikmesriigi või kolmanda riigi pädevat asutust.

4. Mitme tühistamisaotluse puhul võib pärast ühe või mitme taotluse esialgset läbivaatamist selguda, et asjaomase traditsioonilise nimetuse kaitsmist ei ole võimalik jätkata, mispuhul võib komisjon muud tühistamismenetlused peatada. Komisjon teatab muude tühistamisaotluste autoritele menetluse käigus tehtud otsustest, mis võivad neid mõjutada.

Kui traditsioonilise nimetuse kaitse tühistatakse, loetakse peatatud tühistamismenetlused lõpetatuks ning tühistamisaotluste autoritele teatatakse sellest nõuetekohaselt.

5. Tühistamise jõustumisel kustutab komisjon nime XII lisas toodud loetelus.

6. JAGU

Olemasolevad kaitstud traditsioonilised nimetused

Artikkel 48

Olemasolevad kaitstud traditsioonilised nimetused

Määruse (EÜ) nr 753/2002 artiklite 24, 28 ja 29 kohased kaitstud traditsioonilised nimetused võetakse automaatselt käesoleva määruse alusel kaitse alla, tingimusel et:

- a) komisjonile on esitatud enne 1. maid 2009 nimetuse kasutuse kokkuvõtte või kasutustingimused;
- b) liikmesriigid või kolmandad riigid ei ole katkestanud asjaomase traditsioonilise nimetuse kaitsmist.

IV PEATÜKK

MÄRGISTUS JA ESITLUSVÄLIMUS

Artikkel 49

Üldised eeskirjad märgistuse üksikasjade kohta

Kui käesolevas määruses ei ole sätestatud teisiti, ei või määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1–11, 13, 15 ja 16 osutatud toodete (edaspidi „tooted“) märgistamisel kasutada täiendavalt ühtegi muud üksikasja kui need, mis on sätestatud kõnealuse määruse artiklis 58 või mida reguleeritakse kõnesoleva määruse artikli 59 lõikes 1 ja artikli 60 lõikes 1, välja arvatud juhul, kui nad vastavad direktiivi 2000/13/EÜ artikli 2 lõike 1 alapunkti a nõuetele.

1. JAGU

Kohustuslikud üksikasjad

Artikkel 50

Kohustuslike üksikasjade esitus

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 58 osutatud ja artiklis 59 loetletud üksikasjad peavad asuma pakendil samas nägemisväljas, nii et neid oleks võimalik ühe korraga lugeda ilma pakendit pööramata.

Siiski võivad partii numbrit käsitlevad ning käesoleva määruse artiklis 51 ja artikli 56 lõikes 4 osutatud kohustuslikud üksikasjad paikneda väljaspool nägemisvälja, kus asuvad muud kohustuslikud üksikasjad.

2. Kohustuslikud üksikasjad, millele on osutatud lõikes 1, ja need, mida kohaldatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 58 nimetatud õigusaktide alusel, on kustumatus kirjas ja eristuvad selgesti ümbritsevast tekstist ja muust visuaalsest teabest.

Artikkel 51

Horisontaaleeskirjade kohaldatavus

1. Kui määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisas osutatud toode sisaldab üht või mitut direktiivi 2000/13/EÜ IIIa lisas loetletud koostisainetest, tuleb neile märgistusel osutada koos sõnaga „sisaldab”. Kui tegemist on sulfititega, võib kasutada järgmisi väljendeid: „sulfitid” või „vääveldioksiid”.

2. Lõikes 1 osutatud märgistusnõudega võib kaasneda nõue kasutada käesoleva määruse X lisas toodud piktogrammi.

Artikkel 52

Turustamine ja eksport

1. Tooteid, mille märgistus või esitlusvälimus ei vasta käesolevas määruses sätestatud asjakohastele nõuetele, ei tohi ühenduses turustada ega eksportida.

2. Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 V ja VI peatükist, võib liikmesriik eksportimisel lubada eksporditava veini märgistuses ühenduse õigusnormides ette nähtud märgistuseeskirju rikkuvate üksikasjade kasutamist, kui sellised üksikasjad on nõutud asjaomase kolmanda riigi õigusnormidega. Need üksikasjad võivad olla muus kui ühenduse ametlikus keeles.

Artikkel 53

Pliid sisaldavate kapslite ja fooliumi keelamine

Määruse artiklis 49 osutatud toodete sulgureid ei tohi katta pliidi sisaldava kapsli ega fooliumiga.

Artikkel 54

Tegelik alkoholisisaldus

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõike 1 punktis c osutatud tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides väljendatakse protsendi või poole protsendi täpsusega.

Numbrile järgneb sümbol „% vol” ning sellele võib eelneeda väljend „tegelik alkoholisisaldus”, „tegelik alkohol” või „alk”.

Ilma et see piiraks kasutatava standardanalüüsimeetodi jaoks kehtestatud lubatavate hälvete kohaldamist, ei või märgitud alkoholisisaldus erineda analüüsi tulemusel saadud alkoholisisaldusest rohkem kui 0,5 %. Ilma et see piiraks kasutatava standardanalüüsimeetodi jaoks kehtestatud lubatavate hälvete kohaldamist, ei või üle kolme aasta pudelis hoitud kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega toodete, vahuveinide, gaseeritud vahuveinide, poolvahuveinide, gaseeritud poolvahuveinide, likööri-veinide ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinide märgitud alkoholisisaldus erineda analüüsi tulemusel saadud alkoholisisaldusest rohkem kui 0,8 %.

2. Tegelik alkoholisisaldus märgitakse sildile vähemalt 5 mm kõrguste tähtedega, kui nominaalmaht on üle 100 cl, vähemalt 3 mm tähtedega, kui nominaalmaht on 20–100 cl, ja 2 mm tähtedega, kui nominaalmaht on alla 20 cl.

Artikkel 55

Viide lähtekohale

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõike 1 punktis d osutatud lähtekohale viitatakse järgmisel viisil:

a) määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 2, 3, 7–9, 15 ja 16 osutatud veinide puhul, millel ei ole kaitstud päritolunimetust ega kaitstud geograafilist tähist, ühega järgmistest märgetest:

i) sõnad „(...) vein”, „toodetud (...)”, „(...) toode” või muu samaväärne väljend, millega koos on selle liikmesriigi või kolmanda riigi nimi, mille territooriumil on viinamarjad koristatud ja veiniks töödeldud.

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 2 punktis c osutatud veiniviinamarjasordist piiriülevalt valmistatud veini puhul võib märkida ainult ühe või mitme liikmesriigi või kolmanda riigi nime;

- ii) sõnad „Euroopa Ühenduse vein” või muu samaväärne väljend või „Euroopa Ühenduse eri riikide veinide segu”, kui vein on valmistatud mitmest liikmesriigist pärit veinide segamisel, või

sõnad „väljaspool Euroopa Ühendust asuvate eri riikide veinide segu” või väljend „segu veinidest, mis on pärit (...)”, märkides kõnealuste kolmandate riikide nimed veinide puhul, mis on valmistatud kahest või enamast kolmandast riigist pärit veini segamise teel;

- iii) sõnad „Euroopa Ühenduse vein” või muu samaväärne väljend või sõnad „vein mis on valmistatud (...) (...) korjatud viinamarjadest”, kuhu on lisatud asjaomaste liikmesriikide nimed, kui vein on valmistatud teisest liikmesriigist korjatud viinamarjadest, või

sõnad „vein mis on valmistatud (...) (...) korjatud viinamarjadest”, kuhu on lisatud asjaomaste kolmandate riikide nimed, kui vein on valmistatud kolmandas riigis mõnest teisest kolmandast riigist pärit viinamarjadest;

- b) määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 4, 5, ja 6 osutatud veinide puhul, millel ei ole kaitstud päritolunimetust ega kaitstud geograafilist tähist, ühega järgmistest märgetest:

- i) sõnad „(...) vein”, „toodetud (...)”, „(...) toode”, „(...) sekt” või muu samaväärne väljend, millega koos on selle liikmesriigi või kolmanda riigi nimi, mille territooriumil on viinamarjad korjatud ja veiniks töödeldud;

- ii) sõnad „toodetud (...)” või muu samaväärne väljend, millele on lisatud selle liikmesriigi nimi, kus toimub veini teine kääritamine;

- c) kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veinide puhul sõnad „(...) vein”, „toodetud (...)”, „(...) toode” või muu samaväärne väljend, millega koos on selle liikmesriigi või kolmanda riigi nimi, mille territooriumil on viinamarjad koristatud ja veiniks töödeldud.

Piiriülese kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähise puhul märgitakse üksnes ühe või mitme liikmes- või kolmanda riigi nimi.

Käesolev lõige ei piira artiklite 56 ja 67 kohaldamist.

2. Viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul märgitakse viide määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõike 1 punktis d osutatud lähtekohale järgmiselt:

- a) „(...) virre”, „(...) toodetud virre” või muu samaväärne väljend, millele lisatakse selle liikmesriigi või liikmesriigi koosseisu kuuluva maa nimi, kus toode on valmistatud;

- b) „kahe või enama Euroopa Ühenduse riigi toodangust valmistatud segu” kahes või enamis liikmesriigis valmistatud toodete kupaaži puhul;

- c) „virre, mis on valmistatud (...) (...) korjatud viinamarjadest” viinamarjavirde puhul, mida ei ole valmistatud liikmesriigis, kus viinamarjad on koristatud.

3. Ühendkuningriigi puhul võib liikmesriigi nime asendada Ühendkuningriigi koosseisu kuuluvate maade nimega.

Artikkel 56

Viide villijale, tootjale, importijale ja müüjale

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõike 1 punktide e ja f ning käesoleva artikli kohaldamisel kasutatakse järgmisi mõisteid:

- a) „villija” – füüsiline või juriidiline isik või selliste isikute rühm, kes villib või laseb seda enda nimel teha;

- b) „villimine” – asjaomase toote pakendamine müügi eesmärgil kuni 60-liitristesse mahutitesse;

- c) „tootja” – füüsiline või juriidiline isik või selliste isikute rühm, kes töötleb või laseb enda nimel töödelda viinamarjad, viinamarjavirde või veini vahuveiniks, gaseeritud vahuveiniks, kvaliteetvahuveiniks või aromaadne kvaliteetvahuveiniks;

- d) „importija” – ühenduses asuv füüsiline või juriidiline isik või selliste isikute rühm, kes vastutab kolmandate riikide kaupade ringlusesse laskmise eest nõukogu määruse (EMÜ) nr 2913/92⁽¹⁾ artikli 4 lõike 8 tähenduses;

- e) „müüja” – füüsiline või juriidiline isik või sellise isikute rühm, kes ei kuulu määratluse „tootja” all ja kes ostab ja seejärel laseb ringlusesse vahuveini, gaseeritud vahuveini, kvaliteetvahuveini või aromaatselt kvaliteetvahuveini;

- f) „aadress” – viide kohaliku tasandi halduspiirkonnale ja liikmesriigile, kus asub villija, tootja, müüja või importija peakorter.

2. Villija nimele ja aadressile lisatakse kas:

- a) sõnad „villija” või „villinud (...)” või

⁽¹⁾ EÜT L 302, 19.10.1992, lk 1.

b) asjakohane märge, mille kasutustingimused määrab kindlaks asjaomane liikmesriik, kui kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veinide villimine toimub:

- i) tootja ettevõttes;
- ii) tootjarühma tööruumides või
- iii) ettevõttes, mis asub kindlaks määratud geograafilises piirkonnas või selle vahetus läheduses.

Lepingu alusel villimise korral lisatakse villijat käsitlevale märkele sõnad „villitud (...) jaoks” või, kui soovitakse märkida kolmanda isiku nimel villimise läbi viinud isiku nime ja aadressi, sõnad „villitud (...) jaoks”.

Kui villimine leiab aset mujal kui villija juures, lisatakse käesolevas lõikes sätestatud üksikasjadele viide täpsele kohale, kus villimine aset leidis, ning kui see toimub teises liikmesriigis, selle liikmesriigi nimi.

Kui kasutatakse muid pakendeid kui pudeleid, asendatakse sõnad „villija” ja „villitud (...)” vastavalt sõnadega „pakendaja (...)” ja „pakendanud (...)”, välja arvatud juhul, kui asjaomases keeles sellist vahet ei tehta.

3. Tootja ja müüja nimele ja aadressile lisatakse sõnad „tootja” või „tootnud” ja „müüja” või „müünud” või muu samaväärne väljend. Liikmesriigid võivad muuta viite tootjale kohustuslikuks.

4. Importija nimele ja aadressile lisatakse sõnad „importija” või „importitud”.

5. Lõigetes 2, 3 ja 4 osutatud viited võib koondada ühte, kui need viitavad ühele ja samale füüsilisele või juriidilisele isikule.

Ühe nimetatud viidetest võib asendada koodiga, mille määrab kindlaks liikmesriik, kus asub villija, tootja, importija või müüja peakorter. Koodile lisatakse viide asjaomasele liikmesriigile. Muu isiku kui koodiga märgitud villija, tootja, importija või müüja nimi ja aadress, kui see isik on kaasatud toote turustamisse, märgitakse samuti asjaomase toote sildile.

6. Kui villija, tootja, importija või müüja nimi või aadress seisneb kaitstud päritolunimetuses või kaitstud geograafilises tähises või sisaldab seda, märgitakse see sildile:

a) kirjas, mis on vähemalt poole väiksem kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise märkimiseks kasutatud kirjast või asjaomase viinamarjasaaduse kategooria märkimiseks kasutatud kirjast, või

b) lõike 5 teises lõigus osutatud koodi abil.

Liikmesriigid otsustavad, millist võimalust kasutatakse nende territooriumil toodetud veini suhtes.

Artikkel 57

Viide põllumajandusettevõttele

1. XIII lisas loetletud nimetusi, mis viitavad põllumajandusettevõttele, ja mis ei seisne villija, tootja või müüja nimes, võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega veinide puhul, eeldusel et:

a) vein on valmistatud eranditult selle põllumajandusettevõtte poolt hallatavast viinamarjaistandusest koristatud viinamarjadest;

b) veini valmistamine on terviklikult toimunud põllumajandusettevõttes;

c) liikmesriik reguleerib XIII lisas loetletud nimetuste kasutamist. Kolmandad riigid kehtestavad eeskirjad XIII lisas loetletud traditsiooniliste nimetuste kasutamise kohta, sealhulgas kutseala esindusorganisatsioonide eeskirjad.

2. Teised ettevõtjad, kes on kaasatud veini turustamisse, võivad kasutada põllumajandusettevõtte nime ainult siis, kui asjaomane põllumajandusettevõtte sellega nõustub.

Artikkel 58

Viide suhkrusisaldusele

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõike 1 punktis g sätestatud toodete sildile märgitakse käesoleva määruse XIV lisa A osas loetletud väljendid, mis viitavad suhkrusisaldusele.

2. Kui toote suhkrusisaldus, mis väljendatakse fruktoosi ja glükoosina (sealhulgas igasugune sahharoos), võimaldab kahe XIV lisa A osas loetletud väljendi kasutamist, valitakse kahest väljendist üks.

3. Ilma et see piiraks XIV lisa A osas kirjeldatud kasutustingimusi, ei või suhkrusisaldus erineda sildil märgitust rohkem kui 3 grammi liitri kohta.

Artikkel 59

Erandid

Kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõike 3 alapunktiga b võib väljendi „kaitstud päritolunimetus” ära jätta järgmistele kaitstud päritolunimetusega toodete puhul, tingimusel et see on võimalik liikmesriikide õigusnormide või kolmandas riigis kehtivate eeskirjade, sealhulgas kutseala esindusorganisatsioonide kehtestatud eeskirjade kohaselt:

- | | |
|-----------------|--|
| a) Küpros: | Κομανδάρια (Commandaria); |
| b) Kreeka: | Σάμος (Samos); |
| c) Hispaania: | Cava,
Jerez, Xérès või Sherry,
Manzanilla; |
| d) Prantsusmaa: | Champagne; |
| e) Itaalia: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portugal: | Madeira või Madère,
Port või Porto. |

Artikkel 60

Erieeskirjad gaseeritud vahuveinide, gaseeritud poolvahuveinide ja kvaliteetvahuveinide kohta

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisas osutatud väljenditele „gaseeritud vahuvein” ja „gaseeritud poolvahuvein” lisatakse samas kirjatüübis samasuures kirjas sõnad „saadud süsinikdioksiidi lisamise teel” või ka „saadud süsinikanhüdiidi lisamise teel” välja arvatud juhul, kui asjaomases keeles selgub niigi, et lisatud on süsinikdioksiidi.

Väljendit „saadud süsinikdioksiidi lisamise teel” kasutatakse ka siis, kui kohaldatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõiget 2.

2. Kvaliteetvahuveinide puhul võib siis, kui veini sildile märgitakse nimetus „Sekt”, jätta ära viite viinamarjasaaduse kategooriale.

2. JAGU

Valikulised üksikasjad

Artikkel 61

Aastakäik

1. Kooskõlas artikliga 49 võib sildile kanda määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punktis a osutatud aastakäigu, tingimusel et vähemalt 85 % kasutatud viinamarjadest on koristatud sellel aastal. See ei hõlma:

- a) tooteid, mida kasutatakse *dosage*'i seguna või *tirage*'i seguna, vaatamata nende kogusele;

- b) tooteid, mida kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktide e ja f kohaselt, vaatamata nende kogusele.

2. Toodete puhul, mida saadakse tavapäraselt jaanuaris või veebruaris koristatud viinamarjadest, märgitakse sildile aastakäigu eelmine kalendriaasta.

3. Ka kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega toodete puhul järgitakse käesoleva artikli lõigete 1 ja 2 ning artikli 63 sätteid.

Artikkel 62

Veiniviinamarjasordi nimi

1. Käesoleva määruse artiklis 49 osutatud toodete valmistamiseks kasutatud veiniviinamarjasordi nime ja selle sünonüüme võib määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punkti b kohaselt sildile märkida käesoleva artikli punktides a ja b sätestatud tingimustel.

- a) Euroopa Ühenduses toodetud veinide puhul peab sildile märgitud veiniviinamarjasordi nimi või selle sünonüüm olema üks nendest, millele on osutatud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 24 lõikes 1 sätestatud liigituses.

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 24 lõike 2 kohaselt liigitamiskohustusest vabastatud liikmesriikide puhul peab sildile märgitud veiniviinamarjasordi nimi või selle sünonüüm olema üks nendest, mis esinevad Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni hallatavas „Rahvusvahelises veiniviinamarjasortide ja nende sünonüümide nimekirjas”.

- b) Kolmandatest riikidest pärit veini puhul tuleb veiniviinamarjasordi nime ja selle sünonüümide sildile märkimisel järgida asjaomases kolmandas riigis veinitootjate suhtes kohaldatavaid eeskirju, sealhulgas kutseala esindusorganisatsioonide eeskirju, kusjuures veiniviinamarjasordi nimi või kasutatav sünonüüm peab esinema ühes järgmistest organisatsioonide nimekirjadest:

- i) Rahvusvaheline Viinamarja- ja Veiniorganisatsioon (OIV);
- ii) Uute Taimesortide Kaitse Liit (UPOV);
- iii) Rahvusvaheline Taimede Geneetiliste Ressursside Nõukogu (IBPGR).

- c) Kaitstud päritolunimetusega veini või kaitstud geograafilise tähisega veini või kolmanda riigi geograafilise tähisega veini puhul võib veiniviinamarjasordi nime või selle sünonüümi sildile märkida kooskõlas järgmisega:

- i) kui märgitakse ainult ühe veiniviinamarjasordi nimi või selle sünonüüm, on vähemalt 85 % toodetest valmistatud sellest sordist, välja arvatud:

— tooted, mida kasutatakse *dosage*'i seguna või *tirage*'i seguna, vaatamata nende kogusele;

- tooted, mida kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktide e ja f kohaselt, vaata-mata nende kogusele;
- ii) kui märgitakse kaks või rohkem veiniviinamarjasordi nime või nende sünonüümi, on 100 % asjaomastest toodetest valmistatud nendest sortidest, välja arvatud:
 - tooted, mida kasutatakse *dosage*'i seguna või *tirage*'i seguna, vaatamata nende kogusele;
 - tooted, mida kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktide e ja f kohaselt, vaata-mata nende kogusele.

Punktis ii osutatud juhul, peavad veiniviinamarjasortide nimed olema märgitud ühesuuruses kirjas ja vastavalt osakaalule kahanevas järjekorras.

- d) Kaitstud päritolunimetuse ja geograafilise tähiseta toodete puhul võib sildile märkida veiniviinamarjasordi nime või selle sünonüümi, eeldusel et järgitakse lõike 1 punktides a või b, samuti punktis c ja artiklis 63 sätestatud tingimusi.

2. Vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide puhul võib toote kirjeldust täiendada sordinimed „Pinot blanc”, „Pinot noir”, „Pinot meunier”, „Pinot gris” ja samaväärsed nimed teistes ühenduse keeltes asendada sünonüümiga „Pinot”.

3. Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 42 lõikest 3, võib käesoleva määruse XV lisa A osas loetletud veiniviinamarjasordi nimesid ja nende sünonüüme, mis seisnevad kaitstud päritolunimetuses või sisaldavad seda, kasutada üksnes kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega või kolmanda riigi geograafilise tähisega toote sildil, kui see on lubatud – olenvalt sellest kumb on hilisem – kas 11. mail 2002. aastal või asjaomase liikmesriigi liitumisel kehtinud eeskirjade kohaselt.

4. Käesoleva määruse XV lisa B osas loetletud veiniviinamarjasortide nimesid ja nende sünonüüme, mis sisaldavad osaliselt kaitstud päritolunimetust või kaitstud geograafilist tähist ja viitavad otseselt asjaomase kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise geograafilisele osale, võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega või kolmanda riigi geograafilise tähisega toote sildil.

Artikkel 63

Erieeskirjad veiniviinamarjasordi ja aastakäigu kasutamise kohta kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähiseta veinide puhul

1. Liikmesriigid määravad kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 882/2004 ⁽¹⁾ artiklis 4 sätestatud kriteeriumitega pädeva asutuse või pädevad asutused, kelle ülesandeks jääb tagada määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 2 punktis a sätestatud sertifitseerimine.

(1) ELT L 165, 30.4.2004, lk 1.

2. Veini sertifitseerimist korraldab kõigis valmistusportsessi etappides, sealhulgas veni pakendamise käigus:

- a) lõikes 1 osutatud pädev asutus või pädevad asutused või
- b) määruse (EÜ) nr 882/2004 artikli 2 teise lõigu punkti 5 tähenduses ja kooskõlas kõnealuse määruse artiklis 5 kehtestatud kriteeriumidega üks või mitu toote sertifitseerimisasutustena tegutsevat kontrolliorganit.

Lõikes 1 osutatud kontrolliasutus tagab piisava objektiivsuse ja erapooletuse ning tema käsutuses on kvalifitseeritud töötajad ja ülesannete täitmiseks vajalikud ressursid.

Esimese lõigu punktis b osutatud sertifitseerimisasutused vastavad Euroopa standardile EN 45011 või ISO/IEC juhendile 65 (toodete sertifitseerimise süsteemidega tegelevate asutuste üldnõuded) ning alates 1. maist 2010 akrediteeritakse neid kooskõlas kõnealuse standardi või juhendiga.

Sertifitseerimise kulud kannavad sertifitseeritavad ettevõtjad.

3. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 2 punktis a sätestatud sertifitseerimismenetluse puhul nähakse ette halduslikud tõendid asjaomaste veinide sildil näidatud veiniviinamarjasordi ja aastakäigu tõesuse kinnitamiseks.

Lisaks võib liikmesriik, kus veini toodetakse, näha ette järgmist:

- a) anonüümsete proovide abil korraldatav organoleptiline uuring veini lõhna ja maitse kohta, et kontrollida, kas veini peamised omadused tulenevad kasutatud veiniviinamarjasordist;
- b) ühest veiniviinamarjasordist tehtud veini puhul analüütiline uuring.

Sertifitseerimismenetluse korraldab lõikes 1 ja 2 osutatud üks või mitu pädevat asutust või kontrolliorganit liikmesriigis, kus vein on toodetud.

Sertifitseerimine korraldatakse järgmisel alusel:

- a) riskianalüüsil põhinev juhuslik kontroll;
- b) pisteline kontroll või
- c) süstemaatiline kontroll.

Juhuslik kontroll tehakse eelnevalt asutuse poolt koostatud kontrollikava abil, mis hõlmab toote eri valmistamisetappe. Kontrollikava tehakse ettevõtjatele teatavaks. Liikmesriigid valivad juhuslikul alusel kindla arvu ettevõtjaid, keda kontrollitakse.

Pisteliste kontrollide puhul tagavad liikmesriigid, et kontrollide arv, laad ja sagedus esindavad kogu nende territooriumi ja et need vastavad selliste veinisektori toodete mahule, mis on turustatud või mida hoitakse turustamise eesmärgil.

Juhuslikku kontrolli võib pistelise kontrolliga kombineerida.

4. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 2 punkti a kohaldamisel tagavad liikmesriigid, et asjaomaste veinide tootjad on tunnustatud liikmesriigis, kus toimub selle tootmine.

5. Kontrolli ja toodete jälgitavuse suhtes tagavad veini tootvad liikmesriigid määruse (EÜ) nr 555/2008 V jaotise ja määruse (EÜ) nr 606/2009 kohaldamise.

6. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 2 punktis c osutatud piiriülese veini puhul võib sertifitseerimise teha ühe asjaossepuutuva liikmesriigi asutus või asutused.

7. Kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõikega 2 toodetavate veinide puhul võivad liikmesriigid otsustada kasutada väljendit „sordivein”, millele lisatakse:

- a) asjaomase liikmesriigi nimi;
- b) veiniviinamarjasordi nimi.

Päritolunimetuse, geograafilise tähise ja kolmanda riigi geograafilise tähiseta veinide puhul, mille sildil on ära toodud ühe või mitme viinamarjasordi nimi või aastakäik, võib kolmas riik lubada kasutada sildil väljendit „sordivein”, millele lisatakse asjaomase kolmanda riigi nimi / asjaomaste kolmandate riikide nimed.

Liikmesriigi või kolmanda riigi nime märkimisel ei kohaldata käesoleva määruse artiklit 55.

8. Lõikeid 1–6 kohaldatakse alates 2009. aastast koristatud viinamarjadest valmistatud toodete suhtes.

Artikkel 64

Viide suhkrusisaldusele

1. Kui käesoleva määruse artiklis 58 ei ole sätestatud teisiti, võib määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punkti c kohaselt märkida toote sildile suhkrusisalduse, mis väljendatakse fruktoosi ja glükoosina, nagu on sätestatud käesoleva määruse XIV lisa B osas.

2. Kui toote suhkrusisaldus võimaldab kahe XIV lisa B osas loetletud väljendi kasutamist, valitakse kahest väljendist üks.

3. Ilma et see piiraks käesoleva määruse XIV lisa B osas kirjelatud kasutustingimusi, ei või suhkrusisaldus erineda sildil märgitud rohkem kui 1 gramm liitri kohta.

4. Lõiget 1 ei kohaldata määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 3, 8 ja 9 osutatud toodete suhtes, tingimusel et suhkrusisalduse märkimise tingimused on liikmesriigis või kolmandas riigis reguleeritud.

Artikkel 65

Ühenduse sümbolite kasutamine

1. Veini sildile võib märkida määruse (EÜ) nr 1898/2006⁽¹⁾ V lisa kohase ühenduse sümboli, millele on osutatud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punktis e. Olenemata artiklist 59, võib väljendid „kaitstud päritolunimetus” ja „kaitstud geograafiline tähis” asendada vastavate terminitega mõnes muus ühenduse ametlikus keeles, nagu on sätestatud eespool osutatud lisas.

2. Kui toote sildil kasutatakse ühenduse sümboleid või määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punktis e osutatud viidet, lisatakse neile asjaomase kaitstud päritolunimetuse või geograafilise tähise nimi.

Artikkel 66

Teatavatele tootmismeetodile viitavad väljendid

1. Kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punktiga f võib ühenduses turustatavate veinide sildile märkide viite tootmismeetodile, sealhulgas käesoleva artikli lõigetes 2, 3, 4, 5 ja 6 osutatud väljendid.

2. Kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega või kolmanda riigi geograafilise tähisega veinide puhul, mis on käärinud, küpsenud või laagerdunud puust mahutis, võib kasutada üksnes XVI lisas loetletud väljendeid. Siiski võivad liikmesriigid ja kolmandad riigid kehtestada selliste veinide jaoks muid, XVI lisas loetletud väljenditega samaväärseid väljendeid.

Kui vein on kehtivate riiklike sätete kohaselt laagerdunud puust mahutis, on lubatud ühe esimeses lõigus osutatud väljendi kasutamine, isegi kui laagerdumine on jätkunud muud liiki mahutis.

Tammepuutükide abil valmistatud veini märgistuses ei tohi kasutada esimeses lõigus osutatud väljendeid isegi juhul, kui puutükke kasutatakse koos puust mahuti(te)ga.

3. Väljendit „pudelis kääritatud” võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega või kolmanda riigi geograafilise tähisega vahuveini või kvaliteetvahuveini puhul, tingimusel et:

- a) tootes olev süsihappegaas on tekkinud pudelis järelkääritamisel;

⁽¹⁾ ELT L 369, 23.12.2006, lk 1.

- b) tootmisprotsessi kestus, kaasa arvatud laagerdumisaeg ettevõttes, kus toode on valmistatud, on vähemalt üheksa kuud, arvestades süsihappegaasi tekitava käärimise algusest;
- c) süsihappegaasi tekitav käärimine ja veini hoidmine kontaktis settega on kestnud vähemalt 90 päeva;
- d) sete on eraldatud tootest transfeermeetodil filtreerimise teel või *dégorgement*-meetodil (pursatamise meetodil).

4. Väljendeid „traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud”, „traditsiooniline meetod”, „klassikaline meetod” või „klassikaline traditsiooniline meetod” võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetusega või kolmanda riigi geograafilise tähisega vahuveini või kvaliteetvahuveini puhul, tingimusel et:

- a) tootes olev süsihappegaas on tekkinud pudelis järelkääritamisel;
- b) toodet on hoitud ühes ja samas ettevõttes pidevalt kontaktis settega vähemalt üheksa kuud alates kuvee valmistamisest;
- c) sete on eraldatud tootest *dégorgement*-meetodil.

5. Nimetust „Crémant” võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetuse või kolmanda riigi geograafilise tähisega valge ja roosa kvaliteetvahuveini puhul, tingimusel et:

- a) viinamarjad on koristatud käsitsi;
- b) vein on tehtud virdest, mis on saadud tervete või seemneteta viinamarjade pressimisel. 150 kg viinamarjade kohta ei tohi tulla rohkem kui 100 liitrit virret;
- c) maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus ei ületa 150 mg/l;
- d) suhkrusisaldus on alla 50 g/l;
- e) toode on kooskõlas lõikes 4 sätestatud nõuetega;
- f) ilma et see piiraks artikli 67 kohaldamist, märgitakse väljend „Crémant” kvaliteetvahuveini sildile koos asjaomase kaitstud päritolunimetuse või geograafilise tähise või kolmanda riigi geograafilise tähise kindlaks määratud piirkonna aluseks oleva geograafilise üksuse nimega.

Punkte a ja f ei kohaldata tootjate suhtes, kelle nimetust „Crémant” sisaldav kaubamärk on registreeritud enne 1. märtsi 1986.

6. Viitamist veinide mahetootmisele reguleeritakse nõukogu määrusega (EÜ) nr 834/2007⁽¹⁾.

(¹) ELT L 189, 20.7.2007, lk 1.

Artikkel 67

Päritolunimetuse või geograafilise tähise aluseks olevast piirkonnast suurema või väiksema geograafilise üksuse nimi ja viited geograafilisele alale

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 60 lõike 1 punkti g kohaldamisel ja ilma, et see piiraks käesoleva määruse artiklite 55 ja 56 kohaldamist, võib geograafilise üksuse nime ja viiteid geograafilisele alale kasutada üksnes kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise või kolmanda riigi geograafilise tähisega veini märgistuses.

2. Päritolunimetuse või geograafilise tähise aluseks oleva geograafilisest üksusest väiksema geograafilise üksuse nime kasutamise puhul, määratakse asjaomane geograafiline üksus täpselt kindlaks. Liikmesriigid võivad kehtestada eeskirju selliste geograafiliste üksuste kasutamise suhtes. Vähemalt 85 % viinamarjadest, millest vein on valmistatud, peab pärinema asjaomasest väiksemast geograafilisest üksusest. Ülejäänud 15 % viinamarjadest peab olema pärit asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähise suhtes kindlaks määratud geograafilisest piirkonnast.

Liikmesriigid võivad teha otsuse mitte kohaldada esimese lõigu kolmandas ja neljandas lauses sätestatud nõudeid enne 11. maid 2002. aastal registreeritud kaubamärkide suhtes, mis kujutavad endast päritolunimetuse või geograafilise tähise aluseks olevast geograafilisest üksusest väiksema geograafilise üksuse nime või viidet asjaomase liikmesriigi geograafilisele alale või sisaldavad mõnda neist.

3. Päritolunimetuse või geograafilise tähise aluseks olevast piirkonnast väiksema geograafilise üksuse nimi või viide geograafilisele alale kujutab endast ühte järgmistest:

- a) asula või asulate rühm;
- b) kohalik haldusüksus või selle osa;
- c) viinamarjakasvatusala alampiirkond või selle osa;
- d) halduspiirkond.

3. JAGU

Eeskirjad erikujuga pudelite ja sulgurite kohta ning liikmesriikides kehtestatavad lisasätted

Artikkel 68

Tunnustatud erikujuga pudelite kasutamise tingimused

XVII lisas sätestatud erikujuga pudelitüüpide loetelusse lisamiseks peab asjaomane pudelitüüp vastama järgmistele nõuetele:

- a) seda on ainu-, algu- ja tavapäraselt kasutatud mõne kindla kaitstud päritolunimetusega või geograafilise tähisega veini puhul vähemalt 25 aastat;

- b) see kujutab tarbija jaoks viidet kindlale päritolunimetusele või geograafilisele tähisele.

Tunnustatud erikujuga pudelite kasutamise tingimused on toodud XVII lisas.

Artikkel 69

Eeskirjad teatavate toodete esitlusvälimuse kohta

1. Ainult vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatsset kvaliteetvahuveini võib turustada ja ekspordida tüüpilises klaasist vahuveinipudelis, mis on suletud järgmisel viisil:

- a) pudelite puhul, mille nimimaht on suurem kui 0,20 liitrit: seenekujulise sulguriga, mis on tehtud korgist või muust materjalist, mille kokkupuude toiduainetega on lubatud, ja mida hoiab paigal kinnitus, mis on vajaduse korral kaetud kapsliga ning ümbritsetud fooliumiga, mis katab sulguri täielikult ja pudelikaela täielikult või osaliselt,
- b) pudelite puhul, mille nimimaht ei ületa 0,20 liitrit: ükskõik missuguse muu sobiva sulguriga.

2. Liikmesriigid võivad otsustada kohaldada lõikes 1 sätestatud nõudeid järgmise suhtes:

- a) tavapäraselt sellistes pudelites turustatud veinid:
- i) mis on loetletud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 25 lõike 2 punktis a;
- ii) mis on loetletud määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 7, 8 ja 9;
- iii) mis on loetletud nõukogu määruses (EMÜ) nr 1601/1991⁽¹⁾ või
- iv) mille tegelik alkoholisisaldus on kuni 1,2 mahuprotsenti;
- b) muud kui punktis a osutatud tooted, tingimusel et need ei eksita tarbijaid toote tegeliku olemuse suhtes.

Artikkel 70

Tootjaliikmesriikide poolt sätestatavad lisasätted märgistamise ja esitlusvälimuse kohta

1. Liikmesriik võib oma territooriumil toodetavate kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega veinide suhtes muuta artiklites 61, 62 ja 64–67 osutatud üksikasjad kohustuslikuks või keelata need või piirata nende kasutust, kehtestades asjaomaste veinide spetsifikaadis käesoleva peatüki sätetest rangemad tingimused.

⁽¹⁾ EÜT L 149, 14.6.1991, lk 2.

2. Ilma kaitstud päritolunimetuse ja geograafilise tähiseta veinide puhul, mis on toodetud nende territooriumil, võib liikmesriik muuta kohustuslikuks artiklites 64 ja 66 osutatud üksikasjad.

3. Liikmesriigid võivad otsustada kehtestada kontrollimise eesmärgil muid kui määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 59 lõikes 1 ja artikli 60 lõikes 1 loetletud üksikasju ja neid reguleerida.

4. Liikmesriigid võivad otsustada kontrollimise eesmärgil kohaldada nende territooriumil villitud veini suhtes, mida ei ole veel turustatud ega eksporditud, määruse (EÜ) nr 479/2008 artikleid 58–60.

V PEATÜKK

ÜLD-, ÜLEMINEKU- JA LÕPPSÄTTED

Artikkel 71

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 alusel kaitstud veininimetused

1. Komisjon märgib kõigile liikmesriikidelt määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõike 2 alusel saadud dokumentidele, mis käsitlevad kõnealuse määruse artikli 51 lõikes 3 osutatud päritolunimetust või geograafilist tähist, kättesaamise kuupäeva ja registreerimisnumbri.

Asjaomane liikmesriik saab kättesaamise kohta teate, millel on vähemalt järgmine teave:

- a) registreerimisnumber;
- b) saadud dokumentide arv;
- c) dokumentide kättesaamise kuupäev.

Dokumentide esitamise kuupäevaks loetakse kuupäeva, millal dokumendid kantakse komisjoni postiregistrisse.

2. Kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõikega 4 teeb komisjon otsuse tühistada päritolunimetuse või geograafilise tähise määruse artikli 51 lõike 2 alusel talle kättesaadavaks tehtud dokumentide põhjal.

Artikkel 72

Ajutine märgistus

1. Erandina käesoleva määruse artiklist 65 märgistatakse päritolunimetusega ja geograafilise tähisega veinid, mille päritolunimetuse või geograafilise tähise vastab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 38 lõikes 5 osutatud nõuetele, kooskõlas käesoleva määruse IV peatüki sätetega.

2. Kui komisjon teeb määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 41 kohaselt otsuse mitte võtta päritolunimetust või geograafilist tähist kaitse alla, eemaldatakse käesoleva artikli lõike 1 kohaselt märgistatud veinid turult ja märgistatakse ümber kooskõlas käesoleva määruse IV peatükiga.

Artikkel 73

Üleminekusätted

1. Veininimetuste suhtes, mida liikmesriigid on tunnustanud päritolunimetusena või geograafilise tähisena enne 1. augustit 2009 ja mida komisjon ei ole avaldanud määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 54 lõike 5 või määruse (EÜ) nr 753/2002 artikli 28 kohaselt, viiakse läbi määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõikes 1 sätestatud menetlus.

2. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõike 1 alusel kaitstud veininimetuste puhul ning määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõike 1 alusel kaitsmata veininimetuste puhul, mille suhtes on liikmesriigis taotlus esitatud enne 1. augustit 2009, kohaldatakse toote spetsifikaadi muudatuste suhtes määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 51 lõikes 1 osutatud menetlust, tingimusel et liikmesriik on teinud asjaomase heakskiitva otsuse ja määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõikes 1 sätestatud tehniline toimik esitatakse komisjonile hiljemalt 31. detsembriks 2011.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 14. juuli 2009

3. Liikmesriigid, kes ei ole kehtestanud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 38 järgimiseks vajalikke õigus- ja haldusakte 1. augustiks 2009, teevad seda 1. augustiks 2010. Vahepeal kohaldatakse asjaomases liikmesriigis *mutatis mutandis* määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 38 osutatud siseriikliku eelmenetlusena artikleid 9, 10, 11 ja 12.

4. Enne 31. detsembrit 2010 turule lastud või märgistatud vein, mis on kooskõlas enne 1. augustit 2009 kehtinud asjaomaste sätetega, võib turustada kuni varude lõppemiseni.

Artikkel 74

Kehtetuks tunnistamine

Määrused (EÜ) nr 1607/2000 ja (EÜ) nr 753/2002 tunnistatakse kehtetuks.

Artikkel 75

Jõustumine

Käeolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 1. augustist 2009.

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

I LISA

REGISTREERIMISTAOTLUS: PÄRITOLUNIMETUS VÕI GEOGRAAFILINE TÄHIS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
[täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Taotluse keel

Registreerimisnumber
[täidab komisjon]

Taotleja

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (*majanumber, tänav, asula, postikood, riik*)

Õiguslik seisund, suurus ja koosseis (*juriidiliste isikute puhul*)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Vahendaja

— Liikmesriik(*)

— Kolmanda riigi asutus (*)
[() kustutage ebasobiv variant]*

Vahendaja nimi/vahendajate nimed

Täielik aadress (*majanumber, tänav, asula, postikood, riik*)

Telefon, faks, e-post

Registreeritav nimetus

— Päritolunimetus (*)

— Geograafiline tähis (*)
[() kustutage ebasobiv variant]*

Kaitse tõend kolmandas riigis

Viinamarjasaaduste kategooriad
[eraldi lehel]

Spetsifikaat

Lehekülgede arv

Allakirjutanu/allakirjutanute nimed

Allkiri/allkirjad

II LISA

KOONDDOKUMENT

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
 [täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Taotluse keel

Registreerimisnumber
 [täidab komisjon]

Taotleja

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Õiguslik seisund (juriidiliste isikute puhul)

Kodakondsus

Vahendaja

— Liikmesriik(*)

— Kolmanda riigi asutus (*)
 [(*) kustutage ebasobiv variant]

Vahendaja nimi/vahendajate nimed

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Registreeritav nimetus

— Päritolunimetus (*)

— Geograafiline tähis (*)
 [(*) kustutage ebasobiv variant]

Veini/veinide kirjeldus ⁽¹⁾

Viide artikli 54 lõike 1 punkti a ⁽²⁾ kohasele traditsioonilisele nimetusele, mis on seotud kõnesoleva päritolunimetus või geograafilise tähisega

Asjaomane veinivalmistustava ⁽³⁾

Kindlaks määratud piirkond

Maksimaalne saagikus hektari kohta

Lubatud veiniviinamarjasordid

Seos geograafilise piirkonnaga ⁽⁴⁾

Muud tingimused ⁽³⁾

Viide spetsifikaadile

(1) Sealhulgas viide toodetele, mis on hõlmatud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 33 lõikega 1.

(2) Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punkt a

(3) Soovituslik.

(4) Toote ja geograafilise piirkonna omapära ning nende vahel oleva seose kirjeldus.

III LISA

VASTUVÄIDE: PÄRITOLUNIMETUS VÕI GEOGRAAFILINE TÄHIS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
 [täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Vastuväite keel

[täidab komisjon]

Registreerimisnumber

Vastuväitja

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Vahendaja

— Liikmesriik(*)

— Kolmanda riigi asutus (soovituslik) (*)

[(*) kustutage ebasobiv variant]

Vahendaja nimi/vahendajate nimed

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Nimetus, mida vastustatakse

— Päritolunimetus (*)

— Geograafiline tähis (*)

[(*) kustutage ebasobiv variant]

Varasemad õigused

— Kaitstud päritolunimetus (*)

— Kaitstud geograafiline tähis (*)

— Riiklik geograafiline tähis (*)

[(*) kustutage ebasobiv variant]

Nimi

Registreerimisnumber

Registreerimise kuupäev (PP/KK/AAAA)

— Kaubamärk

Märgis

Kaupade ja teenuste loetelu

Registreerimisnumber

Registreerimise kuupäev

Päritoluriik

Maine/tuntus (*)

[(*) kustutage ebasobiv variant]

Vastustamise alus

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 42 lõige 1(*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 42 lõige 2(*)

- Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 43 lõige 2(*)
- Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 45 lõike 2 punkt a (*)
- Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 45 lõike 2 punkt b (*)
- Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 45 lõike 2 punkt c (*)
- Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 45 lõike 2 punkt d (*)

[() kustutage ebasobiv variant]*

Aluse selgitus

Allakirjutaja nimi

Allkiri

IV LISA

MUUTMISTAOTLUS: PÄRITOLUNIMETUS VÕI GEOGRAAFILINE TÄHIS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
[täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Muudatuse keel

Registreerimisnumber
[täidab komisjon]

Vahendaja

— Liikmesriik(*)

— Kolmanda riigi asutus (soovituslik) (*)
[(*) kustutage ebasobiv variant]

Vahendaja nimi/vahendajate nimed

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Telefon, faks, e-post

Nimi

— Päritolunimetus (*)

— Geograafiline tähis (*)
[(*) kustutage ebasobiv variant]

Spetsifikaadi osa, mida muudatus puudutab

Kaitstud nimi (*)

Toote kirjeldus (*)

Veinivalmistustava (*)

Geograafiline piirkond (*)

Hektarisaak (*)

Veiniviinamarjasordid (*)

Seos (*)

Kontrolliasutuse nimi ja aadress (*)

Muu (*)

[(*) kustutage ebasobiv variant]

Muutmine

— Spetsifikaadi muutmine, mis ei nõua koonddokumendi muutmist (*)

Spetsifikaadi muutmine, mis nõuab koonddokumendi muutmist (*)
[(*) kustutage ebasobiv variant]

— Väheoluline muudatus (*)

— Oluline muudatus (*)
[(*) kustutage ebasobiv variant]

Selgitused muudatuste kohta

Muudetud koonddokument

[eraldi lehel]

Allakirjutaja nimi

Allkiri

V LISA

TÜHISTAMISTAOTLUS: PÄRITOLUNIMETUS VÕI GEOGRAAFILINE TÄHIS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
[täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Tühistamistaotluse autor

Registreerimisnumber
[täidab komisjon]

Tühistamistaotluse keel

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (*maj number, tänav, asula, postikood, riik*)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Tühistatav nimi

— Päritolunimetus (*)

— Geograafiline tähis (*)

[() kustutage ebasobiv variant]*

Taotluse autori õiguspärane huvi

Lükkmesriigi või kolmanda riigi avaldus

Tühistamise alus

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkt a (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 34 lõike 1 punkt b (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt a (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt b (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt c (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt d (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt e (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt f (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt g (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt h (*)

— Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 35 lõike 2 punkt i (*)

[() kustutage ebasobiv variant]*

Aluse selgitus

Allakirjutaja nimi

Allkiri

VI LISA

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE GEOGRAAFILISEKS TÄHISEKS MUUTMISE TAOTLUS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
[täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Taotluse keel

Registreerimisnumber
[täidab komisjon]

Taotleja

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Õiguslik seisund, suurus ja koosseis (juriidiliste isikute puhul)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Vahendaja

— Liikmesriik(*)

— Kolmanda riigi asutus (*)
[(*) kustutage ebasobiv variant]

Vahendaja nimi/vahendajate nimed

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Telefon, faks, e-post

Registreeritav nimetus

Kaitse tõend kolmandas riigis

Tootekategooriad
[eraldi lehel]

Spetsifikaat

Lehekülgede arv

Allakirjutanu/allakirjutanute nimed

Allkiri/allkirjad

VII LISA

TRADITSIOONILISE NIMETUSE TUNNUSTAMISE TAOTLUS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
[täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülge)

Taotluse keel

Registreerimisnumber
[täidab komisjon]

Taotleja

Liikmesriigi pädev asutus (*)

Kolmanda riigi pädev asutus (*)

Kutseala esindusorganisatsioon (*)
[() Tõmmake üleliigne maha]*

Aadress (*majanumber, tänav, asula, postikood, riik*)

Juriidiline isik (*ainult kutseala esindusorganisatsiooni puhul*)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Nimetus

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punkti a kohane traditsiooniline nimetus (*)

Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punkti b kohane traditsiooniline nimetus (*)
[() Tõmmake üleliigne maha]*

Keel

— Artikli 31 punkt a (*)

— Artikli 31 punkt b (*)
[() kustutage ebasobiv variant]*

Asjakohaste päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste nimekiri

Viinamarjasaaduste kategooria

Määratlus

Eeskirjade koopia

[lisatakse vormile]

Allakirjutaja nimi

Allkiri

VIII LISA

VASTUVÄIDE: TRADITSIOONILINE NIMETUS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
 [täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülge)

Vastuväite keel

Registreerimisnumber
 [täidab komisjon]

Vastuväitja

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Vahendaja

— Liikmesriik(*)

— Kolmanda riigi asutus (soovituslik) (*)
 [(*) kustutage ebasobiv variant]

Vahendaja nimi/vahendajate nimed

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Vastustatav traditsiooniline nimetus

Varasemad õigused

— Kaitstud päritolunimetus (*)

— Kaitstud geograafiline tähis (*)

— Riiklik geograafiline tähis (*)
 [(*) kustutage ebasobiv variant]

Nimi

Registreerimisnumber

Registreerimise kuupäev (PP/KK/AAAA)

— Kaubamärk

Märgis

Kaupade ja teenuste loetelu

Registreerimisnumber

Registreerimise kuupäev

Päritoluriik

Maine/tuntus (*)
 [(*) kustutage ebasobiv variant]

Vastustamise alus

— Artikkel 31 (*)

— Artikkel 35 (*)

— Artikli 40 lõike 2 punkt a (*)

- Artikli 40 lõike 2 punkt b (*)
- Artikli 40 lõike 2 punkt c (*)
- Artikli 41 lõige 3 (*)
- Artikli 42 lõige 1 (*)
- Artikli 42 lõige 2 (*)
- Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikkel 54
[(*) *kustutage ebasobiv variant*]

Aluse selgitus

Allakirjutaja nimi

Allkiri

—

IX LISA

TÜHISTAMISTAOTLUS: TRADITSIOONILINE NIMETUS

Kättesaamise kuupäev (PP/KK/AAAA)
 [täidab komisjon]

Lehekülgede arv (sealhulgas käesolev lehekülg)

Tühistamistaotluse autor

[täidab komisjon]

Registreerimisnumber

Tühistamistaotluse keel

Juriidilise või füüsilise isiku nimi

Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, postikood, riik)

Kodakondsus

Telefon, faks, e-post

Vastustatud traditsiooniline nimetus

Taotluse autori õiguspärane huvi

Liikmesriigi või kolmanda riigi avaldus

Tühistamise alus

— Artikkel 31 (*)

— Artikkel 35 (*)

— Artikli 40 lõike 2 punkt a (*)

— Artikkel 40 lõike 2 punkt b (*)

— Artikli 40 lõike 2 punkt c (*)

— Artikli 41 lõige 3 (*)

— Artikli 42 lõige 1 (*)

— Artikli 42 lõige 2 (*)

— Määruse (EU) nr 479/2008 artikkel 54 (*)

[(*) kustutage ebasobiv variant]

Aluse selgitus

Allakirjutaja nimi

Allkiri

X LISA

ARTIKLI 51 LÕIKES 2 OSUTATUD PIKTOGRAMM



—

XI LISA

ARTIKLI 30 LÕIKES 2 OSUTATUD KUTSEALA ESINDUSORGANISATSIOONID JA NENDE LIIKMED

Kolmas riik	Kutseala esindusorganisatsiooni nimi	Kutseala esindusorganisatsiooni liikmed
— Lõuna-Aafrika Vabariik	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> — Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeeck Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

ARTIKLIS 40 OSUTATUD TRADITSIOONILISTE NIMETUSTE LOETELU

Traditsiooniline nimetus	Keel	Vein ⁽¹⁾	Kokkuvõtlik määratlus/kasutustingimused ⁽²⁾	Asjaomane kolmas riik
--------------------------	------	---------------------	--	-----------------------

A OSA — Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punktis a osutatud traditsioonilised nimetused

BELGIA

Appellation d'origine contrôlée	prantsuse	KPN (1, 4)	Traditsioonilised nimetused, mida kasutatakse väljendi „kaitstud päritolunimetus” asemel.	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	hollandi	KPN (1, 4)		
Landwijn	hollandi	KGT (1)	Traditsioonilised nimetused, mida kasutatakse väljendi „kaitstud päritolunimetus” asemel.	
Vin de pays	prantsuse	KGT (1)		

BULGAARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	bulgaaria	KPN (1, 3, 4)	Traditsioonilised nimetused, mida kasutatakse väljendite „kaitstud päritolunimetus” ja „kaitstud geograafiline tähis” asemel 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	bulgaaria	KPN (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	bulgaaria	KPN (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	bulgaaria	KGT (1, 3, 4)		

TŠEHHI VABARIIK

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	tšehhi	KPN (4)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest, kusjuures piirkonnas valmistatava kvaliteetvahuveini jaoks kasutatav vein on valmistatud viinamarjade kasvupiirkonnas ning saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele.
Jakostní víno	tšehhi	KPN (1)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on toodetud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 15 °NM; viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud asjaomases veinipiirkonnas, vein vastab rakendatavates õigusaktides sätestatud kvaliteedile.
Jakostní víno odrůdové	tšehhi	KPN (1)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast, viinamarjavirdest; vein on valmistatud kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest või kvaliteetveinide segamisel nii, et ei kasutata rohkem kui kolme sorti.
Jakostní víno známkové	tšehhi	KPN (1)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast, viinamarjavirdest ning võimaluse korral kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest.
Jakostní víno s přívlaskem, millele lisandub: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	tšehhi	KPN (1)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast või viinamarjavirdest ning võimaluse korral asjaomase piirkonna või all-piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein on valmistatud viinamarjadest, mille päritolu, suhkrusisaldust ja massi ning vajaduse korral sorti või sorte või nakatumist väärishallituse vormis hahkhallituse <i>Botrytis cinerea P.</i> -ga on amet kontrollinud, ning need vastavad asjaomase kvaliteetveini ja täiendiklassi nõuetele või erineva täiendiklassiga kvaliteetveinide segule esitatavatele nõuetele; vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele; vein on ametis klassifitseeritud kvaliteetveinina, millel on üks järgmistest täienditest: — „Kabinetní víno” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 19 °NM; — „Pozdní sběr” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 21 °NM; — „Výběr z hroznů” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 24 °NM; — „Výběr z bobulí” – seda võib valmistada üksnes valitud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 27 °NM; — „Výběr z cibéb” – seda võib valmistada üksnes valitud väärishallitusega marjadest või üleküpsunud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 32 °NM; — „Ledové víno” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mis on koristatud temperatuuri juures –7 °C või vähem ning mis on koristamise ja töötlemise käigus külmunud, kusjuures saadava viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27 °NM; — „Slámové víno” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mida on enne töötlemist hoitud õlgedel või pillirool ning vajaduse korral ülesriputatuna ventileeritud ruumis vähemalt kolm kuud ning saadud viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27 °NM.
Pozdní sběr	tšehhi	KPN (1)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on toodetud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 21 °NM; viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud asjaomases veinipiirkonnas, vein vastab rakendatavates õigusaktides sätestatud kvaliteedile.

<p>Vino s přívlastkem, millele lisandub:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	tšehhi	KPN (1)	<p>Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast või viinamarjavirdest ning võimaluse korral asjaomase piirkonna või all-piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein on valmistatud viinamarjadest, mille päritolu, suhkrusisaldust ja massi ning vajaduse korral sorti või sorte või nakatumist väärishallituse vormis hahkhallituse <i>Botrytis cinerea P.</i>-ga on amet kontrollinud ning need vastavad asjaomase kvaliteetveini ja täiendiklassi nõuetele või erineva täiendiga kvaliteetveinide segule esitatavatele nõuetele; vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele; vein on ametis klassifitseeritud kvaliteetveinina, millele on üks järgmistest täienditest:</p> <ul style="list-style-type: none"> — „Kabinetní víno” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 19 °NM; — „Pozdní sběr” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 21 °NM; — „Výběr z hroznů” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 24 °NM; — „Výběr z bobulí” – seda võib valmistada üksnes valitud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 27 °NM; — „Výběr z cibéb” – seda võib valmistada üksnes valitud väärishallitusega marjadest või üleküpsunud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 32 °NM; — „Ledové víno” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mis on koristatud temperatuuri juures –7 °C või vähem ning mis on koristamise ja töötlemise käigus külmunud, kusjuures saadava viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27 °NM; — „Slámové víno” – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mida on enne töötlemist hoitud õlgedel või pillirool ning vajaduse korral ülesriputatuna ventileeritud ruumis vähemalt kolm kuud ning saadud viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27 °NM. 	
Jakostní likérové víno	tšehhi	KPN (3)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein on valmistatud samas piirkonnas, kus viinamarjad on koristatud, vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele.	
Zemské víno	tšehhi	KGT (1)	Vein, mis on valmistatud Tšehhi Vabariigi territooriumil koristatud viinamarjadest, mis sobivad asjaomases piirkonnas kvaliteetveini valmistamiseks või mis kuuluvad sorti, mis esineb kohaldatavates õigusaktides loetletud sortide hulgas; kohaldatavate õigusaktide järgi võib veini märgistada üksnes kaitstud geograafilise tähisega; geograafilise tähisega lauveini valmistamiseks võib kasutada üksnes viinamarju, millest vein on valmistatud ja mille suhkrusisaldus on vähemalt 14 °NM ja mis on koristatud geograafilises üksuses, mis on geograafilise tähise aluseks, ning vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele; muude kui kehtivates õigusaktides nimetatud geograafiliste üksuste nime kasutamine on keelatud.	
Vino originální certifikace (VOC või V.O.C.)	tšehhi	KPN (1)	Vein peab olema toodetud veinipiirkonnas või sellest väiksemal territooriumil; tootja peab kuuluma ühendusse, mis on kehtivate sätete kohaselt volitatud andma luba kasutada originaalitõendiga veini nimetust; vein vastab vähemalt kehtivates õigusaktides kvaliteetveini suhtes sätestatud nõudmistele, vein vastab tingimustele, mis on sätestatud otsuses, millega reguleeritakse luba anda originaalitõendiga veini nimetust; lisaks peab vein vastama eri veinisortide suhtes kehtestatud nõuetele.	

TAANI

Regional vin	taani	KGT (1, 3, 4)	Vein või vahuvein, mis on valmistatud Taanis kehtivate riiklike sätete kohaselt. „Regional vin” suhtes on tehtud organoleptiline ja analüütiline uuring. Selle omapära ja omadused tulenevad osaliselt tootmispiirkonnast, kasutatavatest viinamarjadest ning tootjate ja veinivalmistaja oskustest.	
--------------	-------	------------------	--	--

SAKSAMAA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), millele lisatakse: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	saksa	KPN (1)	Üldine kategooria eritüüpidega veinide jaoks, mille virvel on teatav minimaalne tihedus ja mida ei ole rikastatud (ei šaptaliseeritud ega kangendatud kontsentreeritud viinamarjavirdega); nimetusele lisatakse üks järgmistest väljenditest: — (Kabinett): Eritüüpidega kvaliteetveini (Prädikatswein) esimene kvaliteediasse; siia kuuluvad kerged ja peened veinid, mille virde tihedus sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast on 67 kuni 85 Oechsle kraadi; — (Spätlese): Eritüüpidega kvaliteetveini, mille virde tihedus on sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast 76 kuni 95 Oechsle kraadi; viinamarjad tuleb korjata hilja ning need peavad olema täielikult küpsenud; nendel veinidel on tugev maitse (mitte tingimata magus); — (Auslese): Vein on valmistatud eraldi valitud täielikult küpsenud viinamarjadest, mis võivad olla kontsentreeritud <i>botrytis cinerea</i> kasutamise teel; virde tihedus on sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast 85 kuni 100 Oechsle kraadi; — (Beerenauslese): Vein on valmistatud eraldi valitud ja tänu <i>botrytis cinerea</i> (väärishallitus) kasutamisele kõrge suhkrukontsentratsiooniga täielikult küpsenud viinamarjadest; saagikoristus toimub tavaliselt mõni aeg pärast tavalist saagikoristust. Virde tihedus on sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast 110 kuni 125 Oechsle kraadi; veinid on väga magusad ja säilivad kaua; — (Trockenbeerenauslese): Eritüüpidega kvaliteetveini (Prädikatswein) kõrgeim aste, mille puhul virde tihedus on üle 150 Oechsle kraadi. Selle kategooria veinid on valmistatud hoolikalt valitud üleküpsenud viinamarjadest, mille mahl on <i>botrytis cinerea</i> (väärishallitus) kasutamise abil kontsentreeritud. Marjad on kuivatatud nagu rosinad. Selles teel tehtud vein on äärmiselt magus ja madala alkoholisisaldusega; — (Eiswein): Selline vein peab olema valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kärede pakasega, nii et temperatuur on alla – 7 °C; viinamarjad on pressitud külmunud olekus; ainulaadne kõrgeima kvaliteediga vein, mis on äärmiselt magus ja happeline.	
Qualitätswein, millele lisatakse vajaduse korral väljend b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	saksa	KPN (1)	Kindlaks määratud piirkonnas valmistatud kvaliteetvein, mis on läbinud analüütilise ja organoleptilise uuringu ja mis vastab viinamarjade küpsuse nõuetele (viinamarjavirde tihedus/Oechsle kraadid).	
Qualitätslikörwein, millele lisatakse vajaduse korral väljend b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	saksa	PDO (3)	Kindlaks määratud piirkonnas valmistatud kvaliteetlikörvein, mis on läbinud analüütilise ja organoleptilise uuringu ja mis vastab viinamarjade küpsuse nõuetele (viinamarjavirde tihedus/Oechsle kraadid).	
Qualitätsperlwein, millele lisatakse vajaduse korral väljend b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	saksa	PDO (8)	Kindlaks määratud piirkonnas valmistatud poolvahuvein, mis on läbinud analüütilise ja organoleptilise uuringu ja mis vastab viinamarjade küpsuse nõuetele (viinamarjavirde tihedus/Oechsle kraadid).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	saksa	KPN (4)	Kindlaks määratud piirkonna kvaliteetvahuvein.	
Landwein	saksa	KGT (1)	Veini kvaliteedi tagab suhteliselt kõrge virde tihedus.	
Winzersekt (**)	saksa	KPN (1)	Kvaliteetvahuvein, mis on valmistatud kindlas viinamarjakasvatuspriirkonnas veinist, mis on valmistatud selles samas viinamarjakasvatusevõttes koristatud viinamarjadest; nimetus käib ka tootjarühma kohta.	

(*) Väljendit „Qualitätswein mit Prädikat“ võib kasutada üleminekuperioodil kuni 31.12.2010.

(**) Väljendid „Sekt“, „Likörwein“ ja „Perlwein“ üksinda ei ole kaitstud.

KREEKA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	kreeka	KPN (1, 3, 4, 15, 16)	<p>Piirkonna või asula nimi, mille puhul on haldusaktides ette nähtud võimalus kasutada seda järgmistele nõuetele vastava veini tähistamiseks:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vein on toodetud viinamarjadest, mis kuuluvad <i>Vitis vinifera</i> liigi peamiste sortide hulka ja on koristatud asjaomases geograafilises piirkonnas, kusjuures tootmine toimub asjaomases piirkonnas; — vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud madala saagikusega viinamarjaistandustest; — veini kvaliteet ja omadused tulenevad valdavalt või eranditult teatavast geograafilisest piirkonnast koos sellele omaste looduslike tingimuste ja inimtegevusega. <p>[L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 veinitoodete edendamise ja kaitse kohta]</p>
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	kreeka	KPN (3, 15)	<p>Lisaks nõuetele, mis kehtivad ka „appellation d'origine de qualité supérieure”i puhul, peavad siia kategooriasse kuuluvad veinid vastama järgmistele nõuetele:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud tähtsamatest, madala saagikusega viinamarjaistandustest, kus pinnas vastab kvaliteetveini valmistamisele esitatavatele nõuetele, — vein vastab teatavatele nõuetele seoses viinamarjaistanduste pügamissüsteemi ja virde minimaalse suhkruisaldusega. <p>[L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 veinitoodete edendamise ja kaitse kohta]</p>
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	kreeka	KPN (3)	<p>Vein, mis kuulub „appellation d'origine contrôlée” või „appellation d'origine de qualité supérieure”i kategooriasse ja vastab järgmistele nõuetele:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vein on valmistatud viinamarjavirdest, mille esialgne naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti, — veini tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti, aga mitte üle 22 mahuprotsendi, — veini üldalkoholisisaldus ei ületa 17,5 mahuprotsenti. <p>[L.D. 212/1982 Päritolunimetusega „Samos” veini registreerimise kohta]</p>
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	kreeka	KPN (3, 15, 16)	<p>Vein, mis kuulub „appellation d'origine contrôlée” või „appellation d'origine de qualité supérieure”i kategooriasse ja vastab järgmistele nõuetele:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vein on valmistatud viinamarjadest, mis on jäetud päikese kätte või varju, — vein on valmistatud ilma rikastamata, — veini naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 17 mahuprotsenti (või suhkruisaldus vähemalt 300 grammi liitri kohta). <p>[L.D. 212/1982 Päritolunimetusega „Samos” veini registreerimise kohta]</p>
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	kreeka	KGT (1)	<p>Vein on valmistatud eranditult Kreeka geograafilisel territooriumil ja lisaks:</p> <ul style="list-style-type: none"> — on veinide puhul, mis kannavad traditsioonilist nimetust „Retsina”, virret töödeldud Süüria männi vaiguga, — on veinid, mis kannavad traditsioonilist nimetust „Verntea”, valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud Zakynthose saarel ja vastavad teatavatele tingimustele seoses viinamarjasortide, istanduste hektarisaaži ja virde suhkruisaldusega. <p>[P.D. 514/1979 vaiguveinide tootmise, kontrolli ja kaitse kohta ning M.D. 397779/92 väljendi „Verntea Traditional Designation of Zakynthos” kasutamise tingimuste kohta]</p>
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	kreeka	KGT (1, 3, 4, 11, 15, 16)	<p>Piirkonna või asula nimi, mille puhul on haldusaktides ette nähtud võimalus kasutada seda järgmistele nõuetele vastava veini tähistamiseks:</p> <ul style="list-style-type: none"> — veini mingi omadus, maine või muu tunnus tuleneb peamiselt päritolust, — vähemalt 85 % kasutatavatest viinamarjadest tuleb eranditult asjaomases geograafilisest piirkonnast ja veini valmistamine leiab aset asjaomases geograafilises piirkonnas, — kasutatakse viinamarjasorte, mis on asjaomase piirkonna jaoks ette nähtud, — viinamarjad on koristatud viinamarjaistandustest, mille pinnas sobib madala saagikusega tootmiseks, — igal üksikul juhul on kindlaks määratud naturaalne ja tegelik alkoholisisaldus. <p>[C.M.D. 392169/1999 Üldeeskirjad mõiste „vin de pays” kasutamise kohta lauaveinide tähistamisel, aktiga C.M.D. 321813/2007 muudetud kujul].</p>

HISPAANIA

Denominación de origen (DO)	hispaania	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Piirkonna, ala, asula või koha nimi, mille suhtes on haldusaktides ette nähtud võimalus kasutada seda järgmistele nõuetele vastava veini tähistamiseks: — vein on valmistatud selles piirkonnas, alal, asulas või kohas seal kasvanud viinamarjadest, — veinil on tänu päritolule suur kaubanduslik maine, — veini omapära ja tunnused tulenevad eranditult või peamiselt geograafilistest teguritest, sealhulgas looduslikest tingimustest ja inimtegevusest. (Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides)	Tšiili
Denominación de origen calificada (DO-Ca)	hispaania	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Kategooriasse „denominación de origen calificada” kuuluv vein vastab lisaks kategooria „denominación de origen” nõuetele veel järgmistele nõuetele: — vein on kuulunud kategooriasse „denominación de origen” vähemalt kümme aastat, — sellisel viisil kaitstud tooteid turustavad üksnes villitult veinivalmistusettevõtted, mis on registreeritud ja asuvad asjaomases geograafilises piirkonnas, — piirkond, kus on lubatud asjaomase päritolunimetusega veini toota, on kaardil haldusüksuste kaupa kindlaks määratud. (Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides)	
Vino de calidad con indicación geográfica	hispaania	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud teatud piirkonnas, alal, asulas või kohas seal kasvanud viinamarjadest ning veini mingi omadus, maine või tunnusjooned tulenevad geograafilistest teguritest või inimtegevusest või mõlemast ning on seotud viinamarjade kasvatamise, veini valmistamise või laagerdamisega. Sellist veini tähistatakse väljendiga „vino de calidad de”, millele järgneb asjaomase piirkonna, ala, asula või koha nimi, kus see on valmistatud. (Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides)	
Vino de pago	hispaania	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Märgib eriliste pinnaseomaduste ja mikrokliima poolest väljapaistvat kohta või põllumaad, mis erineb ümberkaudsetest aladest ja on tuntud, kusjuures nime tuntus on seotud sellega, et seal kasvatatakse viinamarju, millest valmistatakse eriliste omaduste ja tunnusjoontega veini, ning mille piirid on kindlaks määratud pädeva asutuse poolt vastavalt piirkonna iseärasustele kehtestatud eeskirjadega. Selle piirid ei tohi kattuda haldusüksuse või haldusüksuste (kui haldusüksusi, mille territooriumil asjaomane koht või põllumaa on, on rohkem kui üks) piiridega ega neid ületada. Veini valmistamisega seotud tuntuusest võib rääkida juhul, kui „pago” nime on kasutatud sellelt saadud veini turustamiseks tavapäraselt vähemalt viie aasta jooksul. Kõik viinamarjad, mida kasutatakse „vino de pago” valmistamiseks, peavad olema pärit asjaomasest pagost ning vein peab olema valmistatud, ladustatud ja vajaduse korral laagerdatud muudest veinidest eraldi. (Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides)	
Vino de pago calificado	hispaania	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Juhul kui kogu pago territoorium on mõne kaitstud päritolunimetuse suhtes kindlaks määratud piirkonna osa, võib selle tähistamiseks kasutada väljendit „vino de pago calificado”, kui vein vastab asjaomase päritolunimetuse puhul kehtestatud nõuetele ja on selles piirkonnas registreeritud. (Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides)	

Vino de la tierra	hispaania	KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Traditsioonilise nimetuse „vino de la tierra” kasutamise tingimused (koos geograafilise tähisega): 1. Artiklis 1 osutatud geograafilise tähiseid käsitlevates aktides tuleb täpsustada vähemalt järgmised üksikasjad: a) veini kategooria või kategooriad, mille puhul nimetust kasutatakse, b) kasutatava geograafilise tähise nimekuju, c) geograafilise piirkonna täpsed piirid, d) kasutatavad viinamarjasordid, e) kõnealust nimetust kandvate eri kategooriate veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus, f) viide organoleptilistele omadustele, g) asjaomaste veinide kontrollimise viisi (kas riigi- või eraasutuse poolt). 2. Geograafilist tähist võib kasutada eri piirkondadest koristatud viinamarjadest valmistatud veini segu puhul, kui vähemalt 85 % viinamarjadest on koristatud piirkonnas, mille nime vein kannab. (Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, dekreet 1126/2003)	
Vino dulce natural	hispaania	KPN (3)	(Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa B osa punkt 6)	
Vino Generoso	hispaania	KPN (3)	(Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa B osa punkt 8)	Tšiili
Vino generoso de licor	hispaania	KPN (3)	(Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa B osa punkt 10)	

PRANTSUSMAA

Appellation d'origine contrôlée	prantsuse	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Haldusüksuse nimi, mida kasutatakse seal valmistatud veini tähistamiseks, kusjuures veini omapära ja tunnused tulevad peamiselt või terviklikult asjaomastest geograafilisest piirkonnast, sealhulgas sellele omastest looduslikest tingimustest ja inimtegevusest, toode on laialdaselt tuntud ning selle tootmise suhtes kohaldatakse kokkuleppeid, millega on ette nähtud heakskiit sidusrühmade poolt ning tootmistingimuste ja toodangu kontrollimine.	Alžeeria
Appellation 606/2009 contrôlée	prantsuse			Šveits
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	prantsuse			Tuneesia
Vin doux naturel	prantsuse	KPN (3)	Kangendatud vein, st vein, mille alkoholikäärimine on katkestatud neutraalse veinialkoholi lisamise teel. Sel viisil suurendatakse veini alkoholisisaldust, säilitades enamuse viinamarjades looduslikult sisalduvast suhkrust. Sõltuvalt sellest, kas tegu on valge, roosa või punase veiniga, toimub kangendamine alkoholikäärimise kindlas etapis, vajaduse korral koos matsereerimisega.	
Vin de pays	prantsuse	KGT (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Geograafilise tähisega vein, mille geograafiline päritolu on ära näidatud (territoriaalne määratlus). <i>Vin de pays</i> peab pärinema terviklikult tootmispiirkonnast, mille nime ta kannab. Vein vastab kehtivates aktides sätestatud tootmistingimustele, millega kehtestatakse muu hulgas maksimaalne saagikus, minimaalne alkoholisisaldus, viinamarjasort ja ranged analüütilised nõuded.	

ITALY

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	itaalia	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	„Denominazione di origine controllata” tähistab geograafilist viinamarjakasvatuspäirkonda, mida iseloomustab eriline toodang, ning seda kasutatakse tuntud kvaliteetveini märgistuses, kui veini omadused tulenevad geograafilisest keskkonnast ja inimtegevusest. Asjaomases seaduses nähakse ette, et Itaalias võib päritolunimetuse väljendamisel kasutada lühendit „D.O.C.”, mis viitab eelnimetatud kõrge kvaliteediga ja traditsioonilise päritoluga veinile. [Seadus nr 164, 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	saksa		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	itaalia	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Sama, mis D.O.C., kuid sisaldab veel sõna „garantita”, mistõttu kasutatakse seda veinide juures, mis on eriti hinnatud ning mille puhul on vähemalt viie aasta jooksul olnud õigus kasutada tavalist päritolunimetust. Neid turustatakse kuni 5-liitrites mahutites, mis viseeritakse valitsuse märgiga, et suurendada tarbijate kindlustunnet. [Seadus nr 164, 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	saksa		
Vino dolce naturale	itaalia	KPN (1, 3, 11, 15)	Traditsiooniline nimetus, mida kasutatakse mõnede kuivatatud viinamarjadest valmistatud ja kõrge looduslikku päritolu jääsuhkru sisaldusega veinide (kangendamata) kirjeldamiseks ja klassifitseerimiseks. Nimetuse kasutus on sätestatud kehtivates veini käsitlevates õigusaktides.
Indicazione geografica tipica (IGT)	itaalia	KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	10. veebruari 1992. aasta seaduse nr 164 kohaselt kasutatav nimetus, mis tähistab veinide geograafilist päritolu, kusjuures selle kasutamine eeldab, et veini iseloom ja kvaliteet on seotud viinamarjade kasvupiirkonnaga.
Landwein	saksa		
Vin de pays	prantsuse		

KÜPROS

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	kreeka	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Tähistab kaitstud päritolunimetusega veine. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	kreeka	KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Tähistab kaitstud geograafilise tähisega veine. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUKSEMBURG

Crémant de Luxembourg	prantsuse	KPN (4)	[Valitsuse 4. jaanuari 1991. aasta määrus] Veini tootmisel tuleb kinni pidada järgmistest nõuetest: <ul style="list-style-type: none"> — viinamarjad tuleb koristada käsitsi ja need tuleb <i>Crémant</i>'i valmistamiseks eraldi selekteerida; — kuvees kasutatavad veinid peavad vastama kvaliteetveinide kvaliteedinõuetele; — vein on valmistatud tervetest viinamarjadest pressitud virdest, kusjuures valgete ja roosade vahuveinide puhul ei tohi 150 kg viinamarjade kohta saadud virde kogus ületa 100 liitrit; — see peab olema traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud; — maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus ei tohi ületa 150 mg/l; — süsinikdioksiidi ülerõhk ei tohi 20 °C juures olla vähem kui 4 baari; — suhkruisaldus on alla 50 g/l.
-----------------------	-----------	------------	--

Marque nationale, millele järgneb: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	prantsuse	KPN (1, 4)	(V): Marque nationale Moselle luxembourgeoise (Riiklik märke päritolutähisega veinidele) kehtestati valitsuse 12. märtsi 1935. aasta määrusega. Väljend „Marque nationale – appellation contrôlée” neljakandilisel sildil, mis on kinnitatud pudeli tagaküljele, kinnitab, et riik on veini tootmist ja kvaliteeti kontrollinud. Selle annab välja „Marque nationale”i amet. Seda nimetust saavad taotleda üksnes Luksemburgist pärit veinid, mida ei ole segatud mujalt pärit veiniga ning mis vastavad riiklikele ja Euroopa tasandi nõuetele. Samuti tuleb sellise tähisega veini turustada pudelis ning viinamarjad peavad olema kasvanud ja veiniks töödeldud Luksemburgi viinamarjakasvatuspäikeskonnas. Veini kohta tehakse korrapäraselt analüütilisi ja organoleptilisi uuringuid. (VV): Vahuveinide „Marque nationale” kehtestati Luksemburgis valitsuse 18. märtsi 1988. aasta määrusega, milles on ette nähtud, et: — vahuvein peab olema valmistatud eranditult veinist, mis klassifitseerub Luksemburgi kvaliteetveiniks; — see vastab riiklikes ja Euroopa tasandi aktides sätestatud kvaliteedikriteeriumitele; — selle tootmine on riigi kontrolli all.
--	-----------	---------------	--

UNGARI

Minőségi bor	ungari	KPN (1)	Tähendab „kvaliteetvein” ja sellega tähistatakse kaitstud päritolunimetusega veine.
Védett eredetű bor	ungari	KPN (1)	Tähistab kaitstud päritolunimetusega veini.
Tájbor	ungari	KGT (1)	Tähendab „maakonnavein” ja sellega tähistatakse kaitstud geograafilise tähisega veine.

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	malta	KPN (1)	[Government Gazette nr. 17965, 5. september 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	malta	KGT (1)	[Government Gazette nr. 17965, 5. september 2006]

MADALMAAD

Landwijn	hollandi	KGT (1)	Viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud Madalmaade territooriumil. Sildil võib viidata provintsile, kus viinamarjad on koristatud. Veini minimaalne naturaalne alkoholisisaldus peab olema 6,5 % või rohkem. Sellise veini tootmiseks tuleb kasutada Madalmaade riiklikus viinamarjasortide loetelus nimetatud viinamarjasorte.
----------	----------	------------	--

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	ladina	KPN (1)	Sellise nimetusega kvaliteetvein peab vastama regionaalse komitee kehtestatud nõuetele (sordid, maitse, alkoholisisaldus jne)
Prädikatswein või Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, millele vajaduse korral järgneb järgmine täiend: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	saksa	KPN (1)	Tegemist on kvaliteetveiniga, mille eri kategooriad määratakse kindlaks viinamarjade loodusliku suhkruisalduse ja korjetingimuste järgi. Kangendamine ja magustamine ei ole lubatud. Ausbruch/Ausbruchwein: Valmistatud üleküpsenud ja <i>botrytisega</i> nakatunud viinamarjadest, mille minimaalne looduslik suhkruisaldus on vähemalt 27 °Klosterneuburger Mostwaage järgi (KMW); ekstraktiooni parandamiseks võib lisada värsket virret või veini. Auslese/Auslesewein: Valmistatakse hoolikalt valitud viinamarjadest, mille suhkruisaldus on 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Valmistatud üleküpsenud ja/või <i>botrytisega</i> nakatunud viinamarjadest, mille minimaalne looduslik suhkruisaldus on vähemalt 25 °KMW. Kabinett/Kabinettwein: Valmistatakse täielikult küpsenud viinamarjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 17 °KMW. Schilfwein, Strohwein: Viinamarjad peavad enne pressimist olema vähemalt kolme kuu jooksul looduslikul teel pillirool või õlgedel kuivanud; suhkruisaldus peab olema vähemalt 25 °KMW. Spätlese/Spätlesewein: Valmistatakse täielikult küpsenud viinamarjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 19 °KMW. Trockenbeerenauslese: Viinamarjad peavad olema suuremalt jaolt <i>botrytisega</i> nakatunud ning looduslikult kokku tõmbunud ning nende suhkruisaldus peab olema vähemalt 30 °KMW. Eiswein: Viinamarjad peavad olema koristamise ja pressimise ajal looduslikult külmunud ning virde suhkruisaldus peab olema vähemalt 25 °KMW.
Qualitätswein või Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	saksa	KPN (1)	Vein peab olema valmistatud kindlatest viinamarjasortidest ja täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et minimaalne suhkruisaldus on 15 °KMW ja maksimaalne saagikus 6 750 l/ha. Veini võib turustada ainult kvaliteetveini kontrollnumbriga varustatult.
Landwein	saksa	KGT (1)	Vein peab olema valmistatud kindlatest viinamarjasortidest ja täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et minimaalne suhkruisaldus on 14 °KMW ja maksimaalne saagikus 6 750 l/ha.

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	portugali	KPN (1, 3, 4, 8)	Piirkonna või koha geograafiline nimi või traditsiooniline nimetus, millega vajaduse korral seondub geograafiline päritolu, ning millega tähistatakse selles piirkonnas või kohas kasvanud viinamarjadest valmistatud veini, mille omapära ja tunnused tulenevad suures osas või terviklikult geograafilistest teguritest, sealhulgas looduslikest tingimustest ja inimtegevusest, ning mille tootmine toimub kindlaks määratud piirkonnas või asjaomasel geograafilisel piirkonnas. [Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D-OC)	portugali	KPN (1, 3, 4, 8)	Päritolunimetusega veinitoodete märgistuses võib kasutada järgmisi väljendeid: „Denominação de Origem Controlada” või „DOC”. [Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugali	KPN (1, 3, 4, 8)	Riigi, piirkonna või koha nimi või traditsiooniline nimetus, millega vajaduse korral seondub geograafiline päritolu, ning millega tähistatakse veini, mille valmistamiseks kasutatakse viinamarjad on, kui tegemist on piirkonna või kohaga, koristatud vähemalt 85 % ulatuses kõnealuses kohas või piirkonnas, eeldusel et veini maine, mõni omadus või muu tunnus tuleneb peamiselt geograafilisest päritolust ning veini tootmine toimub kõnesolevas kohas või piirkonnas. [Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004]
Vinho doce natural	portugali	KPN (3)	Kõrge suhkruisaldusega vein, mis on tehtud hiliskorje või väärishallitusega nakatunud marjadest. [Portaria nr 166/1986, 26.6.1986]

Vinho generoso	portugali	KPN (3)	Likööri vein, mida on traditsiooniliselt toodetud Douro, Madeira, Setúbali ja Carcavelose piirkonnas ning mida kutsutakse vastavalt järgmistele nimedega: „Vinho do Porto” või „Porto” või nimetuse tõlge muusse keelde, „Vinho da Madeira” või „Madeira” või nimetuse tõlge muusse keelde, „Moscatel de Setúbal” või „Setúbal” ja „Carcavelos”. [Decreto-Lei nr 166/1986, 26.6.1986]
Vinho regional	portugali	KGT (1)	Geograafilise tähisega veinitoodete märgistuses võib kasutada järgmisi väljendeid: „Vinho Regional” või „Vinho da Região de”. [Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004]

RUMEENIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), millele järgneb: — Cules la maturitate deplină – C.M.-D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilirea boabelor – C.I.-B.	rumeenia	KPN (1, 3, 8, 15, 16)	Päritolunimetusega veinid, mis peavad olema valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kindlaks määratud piirkonnas, mida iseloomustavad teatavad ilmastiku-, pinnase- ja päikesevalguse juurdepääsu omadused, mis soodustavad toote kvaliteeti; samuti peavad veinid vastama järgmistele nõuetele: a) viinamarjad, millest vein on valmistatud, pärinevad eranditult kindlaks määratud geograafilisest piirkonnast; b) veini tootmine toimub kõnealuses geograafilises piirkonnas; c) veini omapära ja tunnused tulenevad valdavalt või eranditult teatavast geograafilisest piirkonnast, sealhulgas sellele omastest looduslikest tingimustest ja inimtegevusest; d) vein on saadud viinamarjasortidest, mis kuuluvad <i>Vitis vinifera</i> liiki. Vastavalt viinamarjade küpsusastmele ja saagi kvaliteediomadustele klassifitseeritakse päritolunimetusega veine järgmisel viisil: a) DOC – CMD – päritolunimetusega vein, mis on saadud täielikult küpsenud viinamarjadest; b) DOC – CT – päritolunimetusega vein, mis on saadud hiliskorje viinamarjadest; c) DOC – CIB – päritolunimetusega vein, mis on saadud väärishallitusega viinamarjadest.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	rumeenia	KPN (5, 6)	Kaitstud päritolunimetusega vahuvein, mis on toodetud viinamarjadest, mis on kasvatatud kindlates viinamarjaistandustes, kus toormaterjalina kasutatav vein on valmistatud, ning mille edasine turustuseelne menetlemine on toimunud lubatud alal.
Vin cu indicație geografică	rumeenia	KGT (1, 4, 9, 15, 16)	Geograafilise tähisega vein, mis on valmistatud kindlaks määratud piirkonna kindlates viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjadest, ning vastab järgmistele tingimustele: a) veini mingi kindel omadus, maine või tunnus tuleneb sellest geograafilisest piirkonnast; b) vähemalt 85 % veini valmistamiseks kasutatavatest viinamarjadest pärinevad eranditult kõnealusest geograafilisest piirkonnast; c) vein on valmistatud kõnealuses geograafilises piirkonnas; d) vein on saadud viinamarjasortidest, mis kuuluvad <i>Vitis vinifera</i> liiki või <i>Vitis vinifera</i> liikide ja muude perekonna <i>Vitis</i> liikide ristandite hulka. Viinamarjakasvatusevõõndis B toodetud veinide puhul peab tegelik alkoholisaldus olema vähemalt 9,5 mahuprotsenti ning viinamarjakasvatusevõõndites CI ja CII toodetud veinide puhul 10 mahuprotsenti. Üldalkoholisaldus ei tohi ületada 15 mahuprotsenti.

SLOVEENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), millele vajaduse korral lisatakse Mlado vino	sloveeni	KPN (1)	Vein on valmistatud täielikult küpsenud viinamarjadest ning selle naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 8,5 mahuprotsenti (viinamarjakasvatusevõõndi CII puhul vähemalt 9,5 %) ja maksimaalne saagikus 8 000 l/ha. Samuti on kohustuslik analüütiline ja organoleptiline uuring.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	sloveeni	KPN (1)	Vein, mis on saadud kahekordsel kääritamisel ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, nii et kuvee üldalkoholisisaldus ei ole alla 9 mahuprotsendi.
Penina	sloveeni		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	sloveeni	KPN (1)	Kvaliteetveinidele esitatavad tingimused on kehtestatud ministri käskkirjaga ekspertide üksikasjaliku aruande põhjal (sordid, alkoholisisaldus, saagikus jne).
Renome	sloveeni		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), millele vajaduse korral lisatakse: — Pozna trgateg — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	sloveeni	KPN (1)	Vein peab olema valmistatud kindlatest viinamarjasortidest ja täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et minimaalne suhkrusisaldus on 83 Oechsle kraadi KMW ja maksimaalne saagikus 8 000 l/ha. Rikastamine, magustamine, hapestamine ja hapetustamine ei ole lubatud. Samuti on kohustuslik analüütiline ja organoleptiline uuring. Pozna trgateg: valmistatud üleküpsenud ja/või botrytisega nakatunud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 92 Oechsle kraadi; Izbor: valmistatud üleküpsenud ja botrytisega nakatunud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 108 Oechsle kraadi; Jagodni izbor: valmistatud üleküpsenud ja/või botrytisega nakatunud valitud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 128 Oechsle kraadi; Suhi jagodni izbor: valmistatud üleküpsenud ja/või botrytisega nakatunud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 154 Oechsle kraadi; Ledeno vino: viinamarjad peavad olema koristamise ja pressimise ajal looduslikult külmunud ning nende suhkrusisaldus peab olema vähemalt 128 Oechsle kraadi. Arhivsko vino (arhiva): valmistatakse täielikult küpsenud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 83 Oechsle kraadi; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): viinamarju tuleb enne pressimist pillirool või õlgedel kuivatada.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	sloveeni	KPN (1)	Vein, mis on saadud kahekordsel alkoholikäärutamisel ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10,5 mahuprotsenti, nii et kuvee üldalkoholisisaldus ei ole alla 9,5 mahuprotsendi.
Penina	sloveeni		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), millele vajaduse korral lisatakse väljend Mlado vino	sloveeni	KGT (1)	Vein on valmistatud täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 8,5 mahuprotsenti ja maksimaalne saagikus 12 000 l/ha. Samuti on kohustuslik analüütiline ja organoleptiline uuring.

SLOVAKKIA

Akostné víno	slovaki	KPN (1)	Vein, mille riiklik kontrolliasutus on liigitanud kvaliteetveiniks või kvaliteedimärgiga veiniks, peab olema tehtud viinamarjadest, mille naturaalne suhkruisaldus on vähemalt 16 °NM, ei tohi ületada saagikuse piirmäära ning peab vastama erieeskirjades ette nähtud kvaliteedinõuetele.
Akostné víno s prívlastkom, millele lisatakse: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	slovaki	KPN (1)	Vein, mille riiklik kontrolliasutus on liigitanud täiendiga kvaliteetveiniks, peab vastama erieeskirjades ette nähtud kvaliteedinõuetele, ei tohi ületada saagikuse piirmäära, enne veinivalmistamist kontrollib riikliku kontrolliasutuse töötaja viinamarjade sorti, päritolu, looduslikku suhkruisaldust, kaalu ja sanitaaromadusi; jälgitakse ka, et ei suurendataks naturaalne alkoholisisaldust ega reguleeritaks jääsuhkru hulka. Akostné víno s prívlastkom <i>jaguneb järgmiselt</i> : — kabinetné víno: valmistatakse täielikult küpsenud marjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 19 °NM, — neskorý zber: valmistatakse täielikult küpsenud marjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 21 °NM, — výber z hrozna: valmistatakse täielikult küpsenud ja hoolikalt valitud marjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 23 °NM, — bobuľový výber: valmistatakse käsitsi koristatud üleküpsenud marjadest, nii et tooreks jäänud ja kahjustatud marjad eemaldatakse käsitsi, ning marjade looduslik suhkruisaldus on vähemalt 26 °NM, — hrozienský výber: valmistatakse eranditult käsitsi koristatud üleküpsenud marjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 28 °NM, — cibébový výber: valmistatakse eranditult käsitsi koristatud üleküpsenud marjadest, mille looduslik suhkruisaldus on vähemalt 28 °NM, ja marjad on nakatunud <i>Botrytis cinerea</i> Persooniga, — l'adové víno: valmistatakse temperatuuril alla -7 °C koristatud viinamarjadest, mis on koristamise ja töötlemise käigus külmunud; saadava virde suhkruisaldus peab olema vähemalt 27 °NM, — slamové víno: valmistatakse korralikult küpsenud viinamarjadest, mida enne töötlemist hoitakse vähemalt kolm kuud õlgedel või pilliroomattidel või võimaluse korral nõõridele riputatult, ning saadud virde suhkruisaldus on vähemalt 27 °NM.
Esencia	slovaki	KPN (1)	Vein on valmistatud Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest koristatud hallitanud viinamarjadest loomulikul teel eraldunud virde aeglase kääritamise teel. „Esencia” sisaldab suhkrut vähemalt 450 grammi liitri kohta ja suhkruvaba ekstrakti vähemalt 50 grammi liitri kohta. Veini laagerdatakse vähemalt kolm aastat, millest vähemalt kaks puust vaadis.
Forditáš	slovaki	KPN (1)	Vein on valmistatud Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest koristatud ühe aastakäigu viinamarjadest saadud ning väärishallitusega viinamarjade pressimisjäägile valatud virde või veini alkoholikääritamise teel. Veini laagerdatakse vähemalt kaks aastat, millest vähemalt üks puust vaadis.
Mászlás	slovaki	KPN (1)	Vein on valmistatud Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest koristatud ühe aastakäigu viinamarjadest ning Samorodné või Výber'i settele valatud virde või veini alkoholikääritamise teel. Veini laagerdatakse vähemalt kaks aastat, millest vähemalt üks puust vaadis.
Pestovateľský sekt (*)	slovaki	KPN (4)	Veini tootmistingimused vastavad üldistele kvaliteetveinide tootmise tingimustele, kuid lisaks peab veini valmistamise viimane etapp toimuma asjaomase viinamarjakasvataja juures. Kuvee osad peavad olema pärit ühest viinamarjakasvatuspriirkonnast.
Samorodné	slovaki	KPN (1)	Vein, mis on toodetud Tokaj viinamarjasortide alkoholikääritamisel Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest, kui väärishallitusega viinamarjade (cibebas) jaoks ei ole tingimused soodsad. Veini võib ringlusesse lasta pärast kaheaastast laagerdumist, millest vähemalt üks aasta puudust vaadis.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovaki	KPN (4)	Viinamarjakasvatuspriirkondade viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjade ühekordse või kahekordse kääritamise tulemusel saadud vahuvein, mis on valmistatud eranditult viinamarjakasvatuspriirkonnas, kus viinamarjad on koristatud, või sellega vahetult piirnevas piirkonnas, ning veini tootmine vastab kvaliteetvahuveini tootmise tingimustele.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovaki	KPN (1)	Vein on valmistatud väärishallitusega viinamarjadele valatud virde alkoholkääritamisel, kusjuures virde suhkruisaldus peab olema vähemalt 21° NM ning viinamarjad peavad pärinema Tokajská vinohradnícka oblasti kindlast viinamarjaistandustest, või väärishallitusega viinamarjadele valatud võrdväärse kvaliteedi ja sama aastakäigu veini alkoholkääritamisel, kusjuures vein peab olema pärit Tokajská vinohradnícka oblasti kindlast viinamarjaistandusest. Vastavalt väärishallitusega viinamarjade (cibebas) osakaalule liigitatakse Tokajský výber 3 kuni 6 putňový'ks. Veini laagerdatakse vähemalt kolm aastat, millest vähemalt kaks aastat puust vaadis.
Výberová esencia	slovaki	KPN (1)	Vein on valmistatud väärishallitusega viinamarjade (cibebas) alkoholkääritamise teel. Koristamise ajal valitakse marjad eraldi välja ning neile valatakse kohe pärast töötlemist Tokajská vinohradnícka oblasti kindlast viinamarjaistandusest pärit viinamarjadest valmistatud virret või sama aastakäigu veini, mis sisaldab suhkrut vähemalt 180 grammi liitri kohta ja suhkruvaba ekstrakti 45 grammi liitri kohta. Veini laagerdatakse vähemalt kolm aastat, millest vähemalt kaks puust vaadis.

(*) Väljend „Sekt“ üksinda ei ole kaitstud.

ÜHENDKUNINGRIIK

quality (sparkling) wine	inglise	KPN (1, 4)	Vein või vahuvein, mis on valmistatud Inglismaal ja Walesis kehtivate riiklike sätete kohaselt. „Quality wine“ina märgistatud veini suhtes on tehtud organoleptiline ja analüütiline uuring. Selle eripära ja omadused tulenevad osaliselt tootmispiirkonnast, kasutatavatest viinamarjadest ning tootjate ja veinivalmistaja oskustest.
Regional (sparkling) wine	inglise	KGT (1, 4)	Vein või vahuvein, mis on valmistatud Inglismaal ja Walesis kehtivate riiklike sätete kohaselt. „Regional wine“i suhtes on tehtud organoleptiline ja analüütiline uuring. Selle eripära ja omadused tulenevad osaliselt tootmispiirkonnast, kasutatavatest viinamarjadest ning tootjate ja veinivalmistaja oskustest.

B OSA — Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 54 lõike 1 punktis b osutatud traditsioonilised nimetused

BULGAARIA

Колекционно (collection)	bulaaria	KPN (1)	Vein, mis vastab „special reserve“i nõudmistele ja mis on laagerdunud pudelites vähemalt ühe aasta ja mille kogus ei ületa poolt „special reserve“i kogusest.
Ново (young)	bulaaria	KPN/KGT (1)	Vein on toodetud tervikuna viinamarjadest, mis on saadud ühest korjest ja villitud enne aasta lõppu. Tähisega „new“ võib seda turustada kuni järgmise aasta 1. märtsini. Sellisel juhul tuleb lisada sildile ka märge „viimane müügipäev – 1. märts 606/2009“. Pärast eespool nimetatud tähtaja möödumist ei või veini turustada tähisega „new“ ning müümata vein tuleb kooskõlas kehtivate nõuetega pärast asjaomase aasta 31. märtsi ümber märgistada.
Премиум (premium)	bulaaria	KGT (1)	Ühest sordist valmistatud vein, mis kujutab endast kogu viinamarjaistanduse parimate kvaliteediomadustega osa. Toode tav kogus ei tohi ületada 1/10 kogu saagist.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	bulaaria	KPN (1)	Uutes, kuni 500-liitrites tammevaatides laagerdunud vein.
Премиум резерва (premium reserve)	bulaaria	KGT (1)	Ühest viinamarjasordist valmistatud vein, mis kujutab ühe viinamarjaistanduse parima saagiosa laagerdatud osa.
Резерва (reserve)	bulaaria	KPN/KGT (1)	Ühest viinamarjasordist valmistatud vein, mida on laagerdatud vähemalt üks aasta alates korjekaasta novembrist.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	bulaaria	KPN (1)	Vein, mis on toodetud soovitatavatest viinamarjasortidest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 22 massiprotsenti. Veini alkoholisisaldus on vähemalt 11 °. Selle omadused tulenevad peamiselt viinamarjavirde või kontsentreeritud viinamarjavirde lisamisest vähemalt 30 päeva enne turule laskmist.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	bulaaria	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist, või on viinamarjasortide segu, mida on laagerdatud vähemalt kaks aastat alates spetsifikaadis määratud kuupäevast.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	bulaaria	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist, või on viinamarjasortide segu, mida on laagerdatud alates spetsifikaadis määratud kuupäevast vähemalt üks aasta tammevaadis.

TŠEHHI VABARIIK

Archivní víno	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis lastakse ringlusse vähemalt kolm aastat pärast viinamarjade koristamist.
Burčák	tšehhi	KPN (1)	Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, mille tegelik alkoholisisaldus on suurem kui 1 mahuprotsent ja madalam kui kolm viiendiku üldalkoholisisaldusest.
Klaret	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud punase veini viinamarjadest ilma kestadel kääritamata.
Košer, Košer víno	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud juudi koguduse liturgilisel meetodil.
Labín	tšehhi	KGT (1)	Punase veini viinamarjadest valmistatud vein, mis on valmistatud Tšehhi veinipiirkonnas ilma kestadel kääritamata.
Mladé víno	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis jõuab lõpptarbijani kõige hiljem selle kalendriaasta lõpuks, mille käigus kasutatavad viinamarjad on koristatud.
Mešní víno	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud liturgilisel meetodil ja vastab katoliku kiriku missal kasutamise nõuetele.
Panenské víno, Panenská sklizeň	tšehhi	KPN (1)	Istanduse esimese korje saagist valmistatud vein; kusjuures esimeseks saagiks loetakse kolmandal aastal pärast taimede istutamist koristatud viinamarju.
Pěstitelský sekt (*)	tšehhi	KPN (4)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vahuvein, mis vastab Euroopa Ühenduses kindlas piirkonnas viinamarjaistanduses valmistatud kvaliteetvahuveinide suhtes kehtivatele eeskirjadele.
Pozdní sběr	tšehhi	KPN (1)	Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on toodetud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäär ei ole ületatud; viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 21 °NM; viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud asjaomases veinipiirkonnas, vein vastab rakendatavates õigusaktides sätestatud kvaliteedile.
Premium	tšehhi	KPN (1)	Vein, mille puhul märgitakse viinamarjasordi nimi või väljend „výběr z hroznů“, „výběr z bobulí“ või „výběr z cibéb“, ning mis on valmistatud viinamarjadest, millest vähemalt 30 % nakatunud väärishallituse Botrytis cinerea P-ga.

Rezerva	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis on laagerdunud vähemalt 24 kuud puust vaadis ja seejärel pudelis, millest punase veini puhul vähemalt 12 kuud vaadis ning roosa ja valge veini puhul vähemalt 6 kuud vaadis.
Růžák, Ryšák	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud viinamarjade või viinamarjavirrete segust valgetest, punastest või mustadest viinamarjadest.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	tšehhi	KPN (1)	Vein, mis on valmistamise käigus jäetud vähemalt kuueks kuuks veinisettele.

(*) Väljend „Sekt” üksinda ei ole kaitstud.

SAKSAMAA

Affentaler	saksa	KPN (1)	„Blauer Spätburgunderi” sordist valmistatud punase kvaliteetveini ja Prädikatswein'i päritolu tähistav väljend, mida võib kasutada Bühli linna aladel Altschweieris, Bühlis, Eisentalis ja Neusatzis, Bühlertalis ning Baden-Badeni aladel Neuweieris.
Badisch Rotgold	saksa	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud kindlas viinamarjakasvatuspäirkonnas Badenis (purustatud) valge veini viinamarjasortide segamisel punase veini sortidega.
Classic (Klassic)	saksa	KPN (1)	Punane vein või valge kvaliteetvein, mis on valmistatud eranditult piirkonnale iseloomulikust klassikalisest veiniviinamarjasordist; kasutatava virde minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsendi võrra suurem kui selles viinamarjakasvatuspäirkonnas, kus viinamarjad on koristatud, ette nähtud minimaalne naturaalne alkoholisisaldus; üldalkoholisisaldus on vähemalt 11,5 mahuprotsenti; jääsuhkru sisaldus ei ületa 15 g/l ega ole rohkem kui kahekordne happesisaldus; märgitakse viinamarjasort, aastakäik aga mitte maitseomadusi.
Ehrentrudis	saksa	KPN (1)	Tunibergi piirkonnas „Blauer Spätburgunderi” viinamarjasordist valmistatud roosade kvaliteetveinide ja kõrgeima kvaliteediga veinide päritolu kinnitav nimetus.
Federweisser	saksa	KPN/KGT (1)	Osaliselt kääritatud viinamarjavirre Saksamaalt (geograafilise tähisega) või muudest ELi riikidest; geograafilise tähisena kasutatakse viidet Landweini viinamarjakasvatuspäirkonnale; „Federweißer”: üldine nimetus osaliselt kääritatud viinamarjavirdele, võttes arvesse nimekuju piirkondlikke erinevusi.
Hock	saksa	KPN (1)	Geograafilise tähisega valge vein Reini viinamarjakasvatuspäirkonnast, samuti jääsuhkru sisaldus poolmagusatel veinidel; väljendi päritolu: „Hock” tähistab angloameerika maades Reini piirkonna veini, nimetus tuleb ilmselt kohanimest „Hochheim” (Maini jõe ääres Rheingau viinamarjakasvatuspäirkonnas).
Liebfrau(en)milch	saksa	KPN (1)	Traditsiooniline nimetus valge Saksamaa kvaliteetveini kohta, mis koosneb vähemalt 70 % ulatuses Nahe, Rheingau, Rheinhesseni või Pfalzi „Rieslingi”, „Silvaneri”, „Müller-Thurgau” ja „Kerner” viinamarjasordi segust. Jääsuhkru sisalduselt poolmagus vein. Vein läheb peaaegu eranditult ekspordiks.
Riesling-Hochgewächs (*)	saksa	KPN (1)	Valge kvaliteetvein, mis on valmistatud eranditult „Rieslingi” viinamarjasordist; veini valmistamiseks kasutatava virde naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 1,5 % kõrgem kui asjaomases viinamarjakasvatuspäirkonnas või selle osas, kus viinamarjad on koristatud, nõutav naturaalne alkoholisisaldus. Kvaliteedikatsel on see saanud kvaliteedihindeks vähemalt 3,0.
Schillerwein	saksa	KPN (1)	Württembergi viinamarjakasvatuspäirkonnas valmistatud vein; kvaliteetvein, mille värvus varieerub kahvatupunasest kuni helepunaseni ja mis on toodetud valge veini viinamarjasortide (ka purustatult) segamisel punase veini viinamarjasortidega (ka purustatult). Schillerweini põhjal võib valmistada ka veine „Schillersekt b.A.” ja „Schillerperlwein b.A.”.
Weissherbst	saksa	KPN (1)	Kindlas viinamarjakasvatuspäirkonnas valmistatud kvaliteetvein või Prädikatswein (eritüüpiga vein), mille puhul on kasutatud ühteainust punase veini viinamarjasorti ja mis on 95 % ulatuses valmistatud kergelt pressitud virdest; koos nimetusega „Weißherbst” tuleb näidata ära veiniviinamarjasordi nimi; väljendit võib samuti kasutada koduse kvaliteetvahuveini valmistamiseks veinist, mille puhul on lubatud kasutada nimetust „Weißherbst”.

(*) Väljendid „Riesling” ja „Sekt” üksinda ei ole kaitstud.

KREEKA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on olemas hoone, mille kohta sobib kasutada nimetust „Agrepavlis”.
Αμπέλι (Ampeli)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud.
Αρχοντικό (Archontiko)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on olemas hoone, mille kohta sobib kasutada nimetust „archontiko”.
Κάβα (Cava)	kreeka	KGT (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Veini laagerdumine on toimunud kontrollitud tingimustes.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	kreeka	KPN (3, 15, 16)	Vein on valmistatud eranditult valitud istandustest koristatud viinamarjadest, mille puhul on lubatud saagikuse piirmäär väga madal.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	kreeka	KPN (1, 3, 15, 16)	Veinid, mis on laagerdunud kontrollitud tingimustes teatud kindla aja.
Κάστρο (Kastro)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on ajalooline kindlus või selle varemed.
Κτήμα (Ktima)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud ühe ettevõtja hallatavast istandusest, mis asub asjaomasel kaitsitud viinamarjaalal.
Λιαστός (Liastos)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 15, 16)	Vein on valmistatud osaliseks veetustamiseks päikese kätte või varju jäetud viinamarjadest.
Μετόχι (Metochi)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kloostri juurde kuuluva ettevõtja hallatavast istandusest, mis ise asub väljaspool kloostri territooriumi.
Μοναστήρι (Monastiri)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kloostrile kuuluvast istandusest.
Νάμα (Nama)	kreeka	KPN/KGT (1)	Magus vein, mida kasutatakse armulaual.
Νυχτέρι (Nychteri)	kreeka	KPN (1)	Vein, mis kannab „Santorini” KPN-i ja on valmistatud eranditult „Thira” ja „Thiresia” saartel, ning laagerdatud vähemalt kolm kuud vaadis.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud ühe ettevõtja hallatavast istandusest, mis asub vähemalt 500 m üle merepinna.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud eranditult viinamarjadest, mis on koristatud istandusest, mis asuvad vähemalt 500 m üle merepinna.	
Πύργος (Pyrgos)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on olemas hoone, mille kohta sobib kasutada nimetust „Pyrgos”.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	kreeka	KPN (1, 3, 15, 16)	Valitud veinid, mis on laagerdunud kontrollitud tingimustes teatud kindla aja.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	kreeka	KPN (3, 15, 16)	Valitud liköörveinid, mis on laagerdunud kontrollitud tingimustes teatud kindla aja.	
Βερντέα (Verntea)	kreeka	KGT (1)	Traditsioonilise nimetusega vein, mis on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud Zakynthose saarelt, kus toimub ka veini valmistamine.	
Vinsanto	kreeka	KPN (1, 3, 15, 16)	Vein, mis kannab „Santorini” KPN-i, ja on valmistatud Thira ja Thirasia saartel Santo Erini-Santorini kompleksis viinamarjadest, mida on päikese käes kuivatatud.	

HISPAANIA

Amontillado	hispaania	KPN (3)	Kuiv, terava lõhnaga, pähkline, mahe ja täidlane, kulla või merevaigu värvusega liköörvein (<i>vino generoso</i>), millel on „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” või „Montilla-Morilese” KPN ja mille tegelik alkoholisisaldus on 16–22°. Vein on laagerdunud süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.	
Añejo	hispaania	KPN/KGT (1)	Vein on laagerdunud kokku vähemalt 24 kuud kuni 600-liitrisel tammevaadis või pudelis.	
	hispaania	KPN (3)	„Malaga” KPN-i liköörvein, mis on laagerdunud vähemalt kolm kuni viis aastat.	
Chacolí-Txakolina	hispaania	KPN (1)	„Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina”, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina” ja „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina” KPN-i veinid, mis on valmistatud peamiselt „Ondarrabi Zuri” ja „Ondarrabi Beltza” viinamarjasordist. Veini tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 9,5 mahuprotsenti (11 mahuprotsenti valge vaadis laagerdunud veini puhul), lenduvate hapete sisaldus kuni 0,8 mg/l ning üldine väävlisisaldus 180 mg/ (140 mg/l punase veini puhul)	
Clásico	hispaania	KPN (3, 16)	Veinid, mille jääsuhkrusisaldus on rohkem kui 45 g/l.	Tšiili
Cream	inglise	KPN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Morilese”, „Málaga” ja „Condado de Huelva” KPN-i liköörveinid, mille värvus varieerub merevaigust kuni mahagonini ning mille jääsuhkrusisaldus on vähemalt 60 g/l kohta. Vein on laagerdunud tammevaadis süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat.	
Criadera	hispaania	KPN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Morilese”, „Málaga” ja „Condado de Huelva” KPN-i liköörveinid, mida on laagerdatud piirkonnas traditsioonilise „criaderas y soleras” süsteemi kohaselt.	

Criaderas y Soleras	hispaania	KPN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Morilese”, „Málaga” ning „Condado de Huelva” KPN-i liköörvein, mida laagerdatakse tavaliselt üksteise kohale asetatud tammevaatides (mille kohta kasutatakse nime-tust „criadera”), kus noor vein segatakse esimeses vaadis osa kaupa juba mõnda aega laagerdunud veiniga, kuna osa selles vaadis olnud veinist segatakse omakorda järgmises vaadis oleva veiniga jne, kuni jõutakse viimase vaadini (mida nimetatakse „solera”), kus veini laagerdumine lõpule jõuab.
Crianza	hispaania	KPN (1)	Muu vein peale vahu-, poolvahu- ja liköörveini, mis vastab järgmistele tingimustele: — punased veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 24 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides. — valged ja roosad veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 18 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides.
Dorado	hispaania	KPN (3)	Laagerdunud „Rueda” ja „Malaga” KPN-i liköörveinid.
Fino	hispaania	KPN (3)	Järgmiste omadustega „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” ja „Montilla Morilese” KPN-i liköörvein (<i>vino generoso</i>): õle värvi, kuiv, mörkjās, õhuke ja aromaadne. Vein on laagerdunud koos „õitsvate” pärmidega (<i>flor</i>) süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.
Fondillón	hispaania	KPN (16)	„Alicante” KPN-i vein, mis on valmistatud „Monastrelli” sordi üleküpsenud viinamarjadest, mille puhul on tagatud suu- repärased kvaliteediomadused ja puhtus. Kääritamisel kasutatakse üksnes looduslikku pärmid ning veini tegelik alkoholisaldus (vähemalt 16 mahuprotsenti) peab olema tervikuna looduslikku päritolu. Veini on vähemalt kümme aastat tammevaadis laagerdatud.
Gran reserva	hispaania	KPN (1)	Muu vein peale vahu-, poolvahu- ja liköörveini, mis vastab järgmistele tingimustele: — punased veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 60 kuud, millest vähemalt 18 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis. — valged ja roosad veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 48 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis.
	hispaania	KPN (4)	„Cava” KPN-i vahuveinide minimaalne laagerdusaeg alates tiraje, st kuni degüelle’ni on 30 kuud.
Lágrima	hispaania	KPN (3)	„Malaga” KPN-i magus vein, mis valmistatakse pressitud viinamarjadest ilma mehhaanilise sekkumiseta nõrgunud virdest. Vein on laagerdunud süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.
Noble	hispaania	KPN/KGT (1)	Vein on laagerdunud kokku vähemalt kaheksateist kuud kuni 600-liitrisel tammevaadis või pudelis.
	hispaania	KPN (3)	„Malaga” KPN-i liköörvein, mis on laagerdunud vähemalt kaks kuni kolm aastat.
Oloroso	hispaania	KPN (3)	Järgmiste omadustega „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” ja „Montilla Morilese” KPN-i liköörvein (<i>vino generoso</i>): täidlane, ümar ja sametine, aromaadne, jõuline, kuiv või poolkuiv, mahagoni värvusega vein, mille tegelik alkoholisaldus on 16–22°. Vein on laagerdunud süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.
Pajarete	hispaania	KPN (3)	„Málaga” KPN-iga magus või poolmagus vein, mis on laagerdunud süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.

Pálido	hispaania	KPN (3)	„Condado de Huelva” liköörvein (<i>vino generoso</i>), mida on laagerdatud rohkem kui kolm aastat bioloogilisel teel ja mille tegelik alkoholisisaldus on 15–17 mahuprotsenti.	
	hispaania	KPN (3)	„Rueda” KPN-i liköörvein, mida on laagerdatud vähemalt neli aastat, millest vähemalt kolm viimast tammepuuvaadis.	
	hispaania	KPN (3)	„Málaga” KPN-i vein, mis on valmistatud „Pedro Ximenez” i ja/või „Moscatel”i sordist ilma <i>arropé</i> ’t lisamata (keedetud veinivirre); veini ei laagerdata.	
Palo Cortado	hispaania	KPN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” ja „Montilla Morilese” KPN-iga liköörvein (<i>vino generoso</i>), mis organoleptiliste omaduste poolest sarnaneb lõhnalt <i>amontilladoga</i> ning maitset ja värvuselt <i>olorosoga</i> ning mille tegelik alkoholisisaldus on 16–22 mahuprotsenti. Laagerdamine toimub kahes etapis: esmalt bioloogiline protsess, koos „õit-seva pärmiga”, ja teiseks oksüdeeriv laagerdamine.	
Primero de Cosecha	hispaania	KPN (1)	„Valencia” KPN-i vein, mis on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud saagikoristamise perioodi esimese kümne päeva jooksul, ning vein on villitud 30 päeva jooksul pärast valmimist, kusjuures sildil tuleb näidata aastakäik.	
Rancio	hispaania	KPN (1, 3)	Veinid, mida on laagerdatud oksüdeerival viisil puust või klaasist mahutites järskude temperatuurimuutusega ja õhuga kokkupuutes.	
Raya	hispaania	KPN (3)	„Montilla Morilese” KPN-i liköörvein, mis sarnaneb <i>Olorosole</i> , kuid on sellest nõrgema lõhna ja maitsega. Vein on laagerdunud süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.	
Reserva	hispaania	KPN (1)	Muu vein peale vahu-, poolvahu- ja liköörveini, mis vastab järgmistele tingimustele: — punased veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 36 kuud, millest vähemalt 12 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis, — valged ja roosad veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 24 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis.	Tšiili
Sobremadre	hispaania	KPN (1)	„Vinos de Madrid”i KPN-i valged veinid, mis tänu erilisele valmistusmeetodile sisaldavad süsinikdioksiidi, mis on pärit virde käärimisest kestata ja purustatud viinamarjadel.	
Solera	hispaania	KPN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Morilese”, „Málaga” ja „Condado de Huelva” KPN-i liköörveinid, mida on laagerdatud „criaderas y soleras” süsteemi kohaselt.	
Superior	hispaania	KPN (1)	Vein, mille valmistamiseks kasutatavatest viinamarjadest pärinevad 85 % asjaomasest kindlaks määratud piirkonnast.	Tšiili Lõuna-Aafrika Vabariik
Trasañejo	hispaania	KPN (3)	„Malaga” KPN-i liköörvein, mis on laagerdunud rohkem kui viis aastat.	
Vino Maestro	hispaania	KPN (3)	„Málaga” KPN-i vein, mis saadakse virde ebatäieliku kääritamise teel, kuna enne käärimist lisatakse sellele 7 % veinialkoholi. See muudab käärimise väga aeglaseks ja lõpetab protsessi 15–16° alkoholisisalduse juures, nii et 1 liitri kohta jääb 160–200 g suhkrut käärimata. Vein on laagerdunud kuni 1 000-liitrisel tammevaadis süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat.	
Vendimia Inicial	hispaania	KPN (1)	„Utiel-Requena” KPN-i vein, mis on valmistatud korjeperioodi esimese kümne päeva jooksul koristatud viinamarjadest ja mille alkoholisisaldus on 10–11,5 mahuprotsenti; veini erilised omadused, sealhulgas kerge süsinikdioksiidi sisaldus, tulenevad veini noorusest.	

Viejo	hispaania	KPN/KGT (1)	Vein, mida on laagerdatud 36 kuud oksüdeerival viisil valguse, hapniku või soojuste või nende kombinatsiooni toimet.	
	hispaania	KPN (3)	„Condado de Huelva” KPN-i liköörvinein (<i>vino generoso</i>), millel on järgmised omadused: täidlane, külluslik ja sametine, aromaadne, jõuline, kuiv või poolkuiv, mahagoni värvusega vein, mille tegelik alkoholisisaldus on 15–22°. Vein on laagerdunud süsteemi „criaderas y soleras” kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrisel tammevaadis.	
Vino de Tea	hispaania	KPN (1)	„La Palma” KPN-i põhjaosa vein, mis on laagerdunud kuni kuus kuud kanaari männist (<i>Tea</i>) vaadis. Tegelik alkoholisisaldus on valgete veinide puhul 11–14,5 mahuprotsenti, roosade veinide puhul 11–13 mahuprotsenti ja punaste veinide puhul 12–14 mahuprotsenti.	

PRANTSUSMAA

Ambré	prantsuse	KPN (3)	29. detsembri 1997. aasta dekreeidi artikkel 7: KPN „Rivesaltes”: selleks et omandada õigus kasutada kaitstud päritolunimetust „Rivesaltes” koos täiendiga „ambré” peavad valged veinid olema laagerdunud oksüdeerivas keskkonnas kuni korjele järgneva aasta 1. septembrini.	
Clairét	prantsuse	KPN (1)	KPN „Bourgogne”, KPN „Bordeaux”: kahvatu punane või roosa vein.	
Claret	prantsuse	KPN (1)	KPN „Bordeaux”: väljend, millega märgitakse kahvatut punast veini.	
Tuilé	prantsuse	KPN (3)	29. detsembri 1997. aasta dekreeidi artikkel 7: selleks et omandada õigus kasutada kaitstud päritolunimetust „Rivesaltes” koos täiendiga „tuilé” peavad punased veinid olema laagerdunud oksüdeerivas keskkonnas kuni korjele järgneva aasta 1. septembrini.	
Vin jaune	prantsuse	KPN (1)	KPN „Arbois”, KPN „Côtes du Jura”, KPN „L’Etoile”, KPN „Château-Châlon”: vein on valmistatud riiklikes eeskirjades ette nähtud sortidest: käärimine on aeglane, laagerdamine toimub tammevaadis vähemalt kuus aastat ilma vaati vahepeal täitmata („ouillage”).	
Château	prantsuse	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Piirkonna ja veini tüübiga seotud ajalooline väljend, mida tohib kasutada juhul, kui sellise nimega valdus tegelikult olemas on.	Tšiili
Clos	prantsuse	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Tšiili
Cru artisan	prantsuse	KPN (1)	KPN „Médoc”, KPN „Haut-Médoc”, KPN „Margaux”, KPN „Moulis”, KPN „Listrac”, KPN „St Julien”, KPN „Pauillac”, KPN „St Estèphe”: väljend on seotud veini kvaliteedi, selle ajaloo ning piirkonna kui tervikuga, viidates veini asendile asjaomase piirkonna veinihierarhias.	
Cru bourgeois	prantsuse	KPN (1)	KPN „Médoc”, KPN „Haut-Médoc”, KPN „Margaux”, KPN „Moulis”, KPN „Listrac”, KPN „St Julien”, KPN „Pauillac”, KPN „St Estèphe”: väljend on seotud veini kvaliteedi, selle ajaloo ning piirkonna kui tervikuga, viidates veini asendile asjaomase piirkonna veinihierarhias.	Tšiili
Cru classé, millele vajaduse korral järgneb väljend Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	prantsuse	KPN (1)	KPN „Barsac”, KPN „Côtes de Provence”, KPN „Graves”, KPN „Saint-Emilion grand cru”, KPN „Médoc”, KPN „Haut-Médoc”, KPN „Margaux”, KPN „Pessac-Leognan”, KPN „Saint Julien”, KPN „Pauillac”, KPN „Saint Estèphe”, KPN „Sauternes”: väljend on seotud veini kvaliteedi, selle ajaloo ning piirkonna kui tervikuga, viidates veini asendile asjaomase piirkonna hierarhias.	

Edelzwicker	saksa	KPN (1)	„Alsace”i KPN-i vein, mis saadakse ühe või mitme viinamarjasordi spetsifikaadi kohasel segamisel.	
Grand cru	prantsuse	KPN (1, 4)	Väljend on seotud veini kvaliteediga ja seda tohib kasutada õigusaktides ette nähtud kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, kusjuures kollektiivselt võib kõnesolevat väljendit kasutada kaitstud päritolunimetuse osana.	Tšiili Šveits Tuneesia
Hors d'âge	prantsuse	KPN (3)	KPN „Rivesaltes”, KPN „Banyuls”: kasutatakse veinide puhul, mis on laagerdunud vähemalt viis aastat pärast valmimist.	
Passe-tout-grains	prantsuse	KPN (1)	KPN „Bourgogne”: mis tuleb spetsifikaadi kohaselt kahest erinevast viinamarjasordist.	
Premier Cru	prantsuse	KPN (1)	Väljend on seotud veini kvaliteediga ja seda tohib kasutada õigusaktides ette nähtud kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, kusjuures kollektiivselt võib kõnesolevat väljendit kasutada kaitstud päritolunimetuse osana.	Tuneesia
Primeur	prantsuse	KPN (1)	Veinid, mille turustamise alguse kuupäev vastab korjeara novembri kolmandale neljapäevale.	
	prantsuse	KGT (1)	Veinid, mille turustamise alguse kuupäev vastab korjeara oktoobri kolmandale neljapäevale.	
Rancio	prantsuse	KPN (1, 3)	KPN „Grand Roussillon”, KPN „Rivesaltes”, KPN „Rasteau”, KPN „Banyuls”, KPN „Maury”, KPN „Clairette du Languedoc”: väljend viitab veini tüübile ja valmistusmeetodile ning seda võib kasutada mõne kvaliteetveini puhul seoses vanuse ja istanduse pinnasele esitatud nõudmistega.	
Sélection de grains nobles	prantsuse	KPN (1)	KPN „Alsace”, KPN „Alsace Grand Cru”, KPN „Condrieu”, KPN „Monbazillac”, KPN „Graves supérieur”, KPN „Bonnezeaux”, KPN „Jurançon”, KPN „Cérons”, KPN „Quarts de Chaume”, KPN „Sauternes”, KPN „Loupjac”, KPN „Côteaux du Layon”, KPN „Barsac”, KPN „Sainte Croix du Mont”, KPN „Côteaux de l'Aubance”, KPN „Cadillac”: vein on valmistatud käsitsi korjatud ja eraldi valitud viinamarjadest. Selle eesmärk on valida välja üliküpsed, väärishallitusega nakatunud või kasvades kõrge suhkrukonsentratsiooni saavutanud marjad.	
Sur lie	prantsuse	KPN (1)	KPN „Muscadet”, KPN „Muscadet Coteaux de la Loire”, KPN „Muscadet-Côtes de Grandlieu”, KPN „Muscadet-Sèvre et Maine”, KPN „Gros Plant du Pays Nantais”: teatavatele tingimustele (teatud saagikus, alkoholisisaldus) vastav vein, mida hoitakse kuni korjearastale järgneva aasta 1. märtsini veinisettel.	
	prantsuse	KGT (1)	KGT „Vin de pays d'Oc”, KGT „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion”: teatavatele tingimustele vastav vein, mida hoitakse vaadis veinisettel kuni villimiseni, mis leiab aset enne talve lõppu.	
Vendanges tardives	prantsuse	KPN (1)	KPN „Alsace”, KPN „Alsace Grand Cru”, KPN „Jurançon”: väljend viitab veini tüübile ja valmistusmeetodile ning seda võib kasutada üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini puhul, mis vastab tiheduse ja alkoholisisalduse nõuetele.	
Villages	prantsuse	KPN (1)	KPN „Anjou”, KPN „Beaujolais”, KPN „Côte de Beaune”, KPN „Côtes de Nuits”, KPN „Côtes du Rhône”, KPN „Côtes du Roussillon”, KPN „Mâcon”: väljend on seotud veini kvaliteediga ja seda tohib kasutada õigusaktides ette nähtud kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, kusjuures kollektiivselt võib kõnesolevat väljendit kasutada kaitstud päritolunimetuse osana.	
Vin de paille	prantsuse	KPN (1)	KPN „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Hermitage”: väljend on seotud valmistusviisiga, mis seisneb riiklikes eeskirjades kehtestatud sortidest viinamarjade valimise ja nende kuivatamisega kuue nädala jooksul ölemattidel või nõõridele riputatuna. Vein peab laagerduma vähemalt kolm aastat alates pressimisest, sealhulgas puust vaadis vähemalt 18 kuud.	

ITAALIA

Alberata või vigneti ad alberata	itaalia	KPN (1)	Erimõiste, mida kasutatakse „Aversa” veinide juures. See viitab väga vanale viinapuu kasvatamise meetodile, mida asjaomasel juhul kasutatakse.	
Amarone	itaalia	KPN (1)	Ajalooline väljend, mida kasutatakse „Valpolicella” veinide puhul. Seda kasutatakse antiikajast peale märkimaks päritolukohta teatud kindlal meetodil (kuivatatud viinamarjadest kogu suhkru kääritamise teel) valmistatud veinide puhul. Valmistusviis selgitab ka nime „Amarone” (mörkjäs). See on eristuv ja laialdaselt tuntud nimetus, mis on piisav toote identifitseerimiseks.	
Ambra	itaalia	KPN (3)	Väljend viitab „Marsala” veinide valmistusviisile ja rohkem või vähem sügavale merevaigukollasele värvusele. Eriline värvus tuleb pikaajalisest valmistusprotsessist, mis hõlmab laagerdumist ja edasist küpsemist, millega kaasneb polüfenoolide ja värvainete hulga märgatav kahanemine redoksreaktsiooni teel.	
Ambrato	itaalia	KPN (1, 3)	Mõiste on seotud valmistusviisiga ja veini vähem või rohkem sügava merevaiguvärvusega, mis iseloomustavad „Malvasia delle Lipari” ja „Vernaccia di Oristano” veine. Eriline värvus tuleb pikaajalisest valmistusprotsessist, mis hõlmab laagerdumist ja edasist küpsemist, millega kaasneb polüfenoolide ja värvainete hulga märgatav kahanemine redoksreaktsiooni teel.	
Annoso	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Controguerra” veinide puhul. See viitab erilisele valmistusviisile, mille puhul viinamarjad kuivatatakse ja veini laagerdatakse enne turustamist puust vaadis vähemalt 30 kuud.	
Apianum	ladina	KPN (1)	Klassikaline mõiste, mida kasutatakse „Fiano di Avellino” veini puhul. See viitab sellele, et kasutatavad viinamarjad on muu hulgas mesilaste ihaldusobjektiks.	
Auslese	saksa	KPN (1)	Vt. traditsioonilist nimetust „scelto”. Väljend, mida kasutatakse „Caldaro” ja „Caldaro Classico – Alto Adige” veinide juures.	
Buttafuoco	itaalia	KPN (1, 6)	Väljend viitab teatud kindale veinitüübile „Oltrepò Pavese” piirkonna alampiirkonnas. Seda kasutatakse juba vanast ajast, et tähistada eriliste omadustega toodet, mis on tähenduse järgi suuteline „tuld sülgama”.	
Cannellino	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Frascati” veinide ja nende valmistamisviisi kohta. Seda kasutatakse juba vanast ajast nimetatud veini kindla tüübi puhul, mis on valmistatud erineval viisil, mis võimaldab saada poolmagusat ja suud täitvat veini.	
Cerasuolo	itaalia	KPN (1)	Traditsiooniline ja ajalooline nimetus, mida kasutatakse „Cerasuolo di Vittoria” teatava vein tüübi puhul. Väljend kuulub kaitstud päritolunimetuse juurde, rõhutades aspekte, mis ei ole geograafiaga seotud. Mõiste on seotud veini valmistamise ja erilise värvusega. Väljendit kasutatakse ka „Montepulciano d’Abruzzo” piirkonnas.	
Chiaretto	itaalia	KPN/KGT (1, 3, 4, 5, 6)	Väljend viitab valmistusviisile ja erilisele värvusele, mille saavutab see punase veini viinamarjadest valmistatud vein.	
Ciaret	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Monferrato” veinide juures ning see viitab toote erilisele värvusele; tõlkes tähendab see „helepuhane”.	
Château	prantsuse	KPN (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Väljend on viitab veinivalmistusettevõttele ning seda võib kasutada juhul, kui marjad on koristatud ja vein on valmistatud samas ettevõttes.	Tšiili
Classico	itaalia	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Väljendi kasutus on kehtestatud seadusega nr 164/1992. Seda kasutatakse muude kui vahuveinide puhul, et märkida kaitstud päritolunimetuse suhtes kindlaks määratud piirkonna kõige vanemat osa, kui selle suhtes kohaldatakse erinevaid eeskirju.	Tšiili

Dunkel	saksa	KPN (1)	Väljend on seotud valmistusviisi ja asjaomase „Trentino” veini tüüpilise tumeda värvusega.
Fine	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse eranditult „Marsala” veinide puhul. See viitab erilisele valmistusviisile, mis hõlmab vähemalt üheaastast laagerdumist, millest vähemalt 8 kuud puust vaadis.
Fior d’Arancio	itaalia	KPN (1, 6)	Väljendit kasutatakse „Colli Euganei” teatava veinitüübi puhul: vahuveinid ja <i>passito</i> , d (st kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid). See viitab valmistamisviisile ja omapärastele lõhnaomadustele, mis tulenevad „Muscat” sordi viinamarjade kasutamisest.
Flétri	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Valle d’Aosta”/„Vallée d’Aoste” KPN veinide puhul. See viitab valmistusviisile ja toote omadustele, mis tulenevad osaliselt kuivatatud viinamarjade erilisest töötlemisest.
Garibaldi Dolce (või GD)	itaalia	KPN (3)	Ajalooline mõiste, mida kasutatakse „Marsala Superiore” KPN-i veinide määrgistamiseks. Algselt kasutati seda väljendit selleks, et avaldada austust Garibaldiile, kes neid veine maitstes, kui ta Marsalas randus. Garibaldi hindas kõrgelt veini omadusi, mis tulenevad vähemalt kaheaastasest laagerdumisest puust vaadis.
Governo all’uso toscano	itaalia	KPN/KGT (1)	Algselt kasutati väljendit „Chianti” KPN-i ja „Chianti Classico” KPN-i veinidel. Hiljem on selle kasutus laienenud „Colli della Toscana Centrale” KGT veinile, mida valmistatakse samas tootmispiirkonnas. See viitab erilisele valmistusviisile, mida Toscanas kasutatakse ja mille puhul lisatakse veinile talve lõpus kuivatatud viinamarju, mis toovad kaasa täiendava käärimise.
Gutturnio	itaalia	KPN (1, 8)	Ajalooline väljend viitab teatud kindale veinitüübile „Colli Piacentini” piirkonna alampiirkonnas. See viitab nimetatud punase veini valmistusviisile ja kõrgele kvaliteedile. Veini serveeriti Rooma ajal hõbepeekritest, mille nimi oli „Gutturnium”.
Italia Particolare (või IP)	itaalia	KPN (3)	Ajalooline mõiste, mis on seotud „Marsala fine” veinidega. Algselt toodeti „Marsalat” eranditult siseriikliku turu jaoks.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	saksa	KPN (1)	„Caldaro” ja „Alto Adige” piirkonna traditsiooniline osa (alampiirkonnad „Santa Maddalena” ja „Terlano”). (Vt mõistet „Classico”).
Kretzer	saksa	KPN (1)	Väljend, mis viitab valmistusviisile ja tüüpilisele roosale värvusele. Seda kasutatakse „Alto Adige”, „Trentino” ja „Teroldego rotaliano” teatavat tüüpi veini puhul.
Lacrima	itaalia	KPN (1)	Väljendit tohib kasutada ainult „Lacrima di Morro d’Alba” veinide puhul päritolunimetuse lahutamatu osana. See viitab erilisele valmistusviisile, mille puhul saavutatakse toote kõrge kvaliteet viinamarjade õrna pressimisega.
Lacryma Christi	itaalia	KPN (1, 3)	Ajalooline mõiste, mis on seotud „Vesuvio” veinidega. Traditsiooniliselt kasutati seda „Vesuvio” KPN-i teatavate veinide puhul (nii tavalised kui liköör- ja vahuveinid), mille valmistamisel kasutati erilist meetodit, mis seisneb viinamarjade õrnas pressimises ja tagab kõrge kvaliteedi; väljendil on ka religioosne sisu.
Lambiccato	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse teatud tüüpi „Castel San Lorenzo” veini puhul. See viitab toote tüübile ja erilisele tootmisviisile, mille puhul kasutatakse „Muscat” sordi viinamarju ja matsereerimine toimub kontrollitud temperatuuril asjaomastes mahutites, mida traditsiooniliselt nimetatakse „Lambichhi”.
London Particular (või LP või Inghilterra)	itaalia	KPN (3)	Ajalooline mõiste, mis on seotud „Marsala Superiore” veinidega. Seda väljendit või asjaomast lühendit tarvitati algselt Inglismaa turu jaoks ette nähtud toote määrgistamiseks. Ka inglise keele kasutamine on tavapärane ning see on sätestatud toote spetsifikaadis ja „Marsala” veinide eeskirjades. On hästi teada, et see liköörvein võlgneb oma nime tuntuse nii tootjatele kui ka Inglismaa edasimüüjatele, kes 1773. aastal Marsala avastasid ning asusid seda ainulaadset veini tootma ja turustama, muutes selle tuntuks üle kogu maailma ja eriti Inglismaal.

Occhio di Pernice	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse teatava „Vin Santo” tüübi puhul. See viitab tootmisviisile ja erilisele värvusele. Asjaomane tootmisviis, mis põhineb punase veini viinamarjade kasutamisel, võimaldab toota väga eripäraselt veini, mille värvus varieerub elavast kuni kahvatu roosani. Värv meenutab põldpuu (it. k „pernice”) silma värvi.
Oro	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” veinide puhul. See viitab erilisele värvusele ja valmistusviisile, mille puhul ei ole ette nähtud keedetud virde kasutamine. See võimaldab saada kuldse värvusega rohkem või vähem elavat väga väärtuslikku veini.
Passito või Vino passito või Vino Passito Liguoroso	itaalia	KPN/KGT (1, 3, 12, 15, 16)	Väljend viitab teatud tüüpi tootele ja selle toote valmistamise meetodile. Mõisted „passito” või „vino passito” ja „vino passito liguoroso” kasutatakse tavaliste ja liköörveinide juures, kui need on saadud loomulikult teel või konditsioneeritud tingimustes kuivatatud viinamarjade käärutamisel toote spetsifikaadi kohaselt. Seadusega nr 82/2006 laiendati mõiste kasutamist üleküpsenud viinamarjadele.
Ramie	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse eranditult teatavat tüüpi „Pinerolese” veinide puhul. See viitab toote tüübile ja selle valmistamise meetodile, mis põhineb osaliselt kuivatatud viinamarjade kasutamisel.
Rebola	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse eranditult teatavat tüüpi „Colli di Rimini” veinide puhul. See viitab valmistamisviisile ja toote tüübile, mille puhul veini värvus varieerub kuldsest merevaiguseni ja vein saadakse osaliselt kuivatatud viinamarjadest.
Recioto	itaalia	KPN (1, 4, 5)	Ajalooline traditsiooniline nimetus, mida kasutatakse kolme Veneto piirkonna päritolunimetuse juures: KPN „Valpolicella”, KPN „Gambellara” ja KPN „Recioto di Soave”, mille tootmispiirkonnad asuvad väga lähedastikku ja neil on ühesugused tavad, eelkõige Verona ja Vicenza provintsis. Nimi ise pärineb 5. sajandist. Tollased bukoolilised kirjanikud hindasid seda veini, mille tootmisala piirdus toona Verona provintsi, väga kõrgelt ja kiitsid selle kuulsust; nime on sellele andnud kunagine mägi piirkond Retia, mis ulatus Verona ja Trento juurest kuni Como ja Valtellina aladeni. See väljend oli niisiis levinud juba väga vanal ajal ning veel praegugi kasutatakse seda märkimaks veinivalmistusmeetodit, mille puhul kasutatakse kuivatatud viinamarju.
Riserva	itaalia	KPN (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vein, mille puhul on kindlaks määratud nõutav laagerdumisaeg, mis on vähemalt kaks aastat punase veini ja üks aasta valge veini puhul, kusjuures edasine vaadis laagerdamine toimub vastavalt spetsifikaadile. Lisaks tavapärasele menetlusele tuleb spetsifikaadis kehtestada nõue märkida sildile aastakäik ning mitme aastakäigu segu puhul juhtnöörid veini säilitamiseks. Vahu- ja liköörveinide päritolunimetuste juures tohib seda väljendit kasutada kooskõlas toote spetsifikaadi ja ühenduse eeskirjadega.
Rubino	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Cantavenna” KPN-i juures. See viitab tootmisprotsessile tervikuna ja veini erilisele värvusele. Lisaks sellele kasutatakse väljendit „Rubino” KPN-ide „Teroldego Rotaliano”, „Trentino” ja „Garda Colli Mantovani” juures, kus see märgib erilist värvust, mille toode saavutab.
	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” veinide puhul. See viitab erilisele valmistusmeetodile, mille puhul on keelatud kasutada keedetud virret. Lisaks on sellel veinil eriline rubiinipunane värvus, mis vananedes võtab merevaigukarva läike.
Sangue di Giuda	itaalia	KPN (4, 5, 8)	Ajaloolis-traditsiooniline nimetus, mis on seotud teatavat tüüpi Oltrepò Pavese piirkonna veiniga. Seda on kasutatud ammu aega teatava väga erilise punase värvusega, magusa, vahutava või kihiseva veini puhul, mis on nii maheda maitsega, et võib jooja oma kanguse suhtes tõesti ära petta, nagu kuulus apostel, kellele veini nimi viitab.
Scelto	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Caldaro”, „Caldaro Classico – Alto Adige” ja „Colli del Trasimeno” veinide juures. See viitab teatud tootele ja asjaomasele valmistusviisile, mille eripära algab juba viinamarjade valimise juures (seetõttu viitabki nimi tõlkes valiku tegemisele).

Sciacchetrà	itaalia	KPN (1)	Ajalooline traditsiooniline nimetus, mida on tihedalt seotud „Cinque Terre”ga. See viitab toote valmistamiseks kasutatud meetodile, sealhulgas viinamarjade pressimisele ja hoidmisele. Väljend tähendab tõlkes „pressi ära ja ära rohkem puutu”, mis võtabki väga hästi selle kvaliteetveini valmistamise meetodi kokku.	
Sciac-trà	itaalia	KPN (1)	Eelmise väljendi (Sciacchetrà) versioon. Erinevus on seotud veini tüübiga.	
Spätlese	saksa	KPN/KGT (1, 3, 15, 16)	Väljendit kasutatakse autonoomses Bolzano provintsis ning selle tähendus on sama mis väljendil „Vendemmia tardiva”.	
Soleras	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” liköörveinide puhul. See viitab tootele ja erilisele valmistusviisile, mille puhul veini laagerdatakse puust vaadis vähemalt viis aastat. Kangendamine keedetud või kontsentreeritud virdega ei ole lubatud. Tulemuseks on puhas, looduslik toode, mis ei sisalda lisaaineid, isegi mitte veinist pärit lisaaineid, loomulikult välja arvatud alkohol, mis liköörveinist ei puudu.	
Stravecchio	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse eranditult koos teatavat tüüpi „Marsala” KPN-i veinidega, mis kannavad tähistust „Virgin” ja/või „Soleras”. See viitab erilisele valmistusviisile, mille puhul veini laagerdatakse puust vaadis vähemalt 10 aastat.	
Strohwein	itaalia	KPN/KGT (1, 3, 11, 15, 16)	Vt. traditsioonilist nimetust „Passito”. Selle täpne tähendus „õlevein”. See viitab teatavale valmistusviisile, mida kasutatakse Bolzano provintsis ja mille puhul kasutatakse viinamarju, mida on pärast koristamist kuivatatud õlemattidel kooskõlas asjaomase spetsifikaadi tingimustega.	
Superiore	itaalia	KPN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Veinid, millel on suurepärased kvaliteediomadused ja mille valmistamise eeskirjad on palju rangemad kui muude veinide puhul. Täpsemalt kehtestatakse selliste veinide spetsifikaadis: a) viinamarjade minimaalne naturaalne alkoholisisaldus peab olema vähemalt 0,5 mahuprotsenti suurem kui tava-veinide puhul; b) üldalkoholisaldus peab olema tavalisest veinist vähemalt 0,5 mahuprotsenti kõrgem.	San Marino
Superiore Old Marsala	itaalia	KPN (3)	Väljendit kasutatakse „Marsala Superiore” veinide puhul. See viitab tootele ja erilisele valmistusviisile, mille puhul veini laagerdatakse puust vaadis vähemalt kaks aastat. Nimes sisalduv ingliskeelne komponent on „Marsala” veinide puhul traditsiooniline ning see on ette nähtud nii asjaomaste veinide spetsifikaadis kui ka õigusaktides. Selle nimetuse olulisus ja prestiiž tuleneb nii tootjate kui ka Inglismaa edasimüüjate tegevusest, kuna viimased avastasid Marsala 1773. aastal ning asusid seda ainulaadset veini tootma ja turustama, muutes selle tuntuks üle kogu maailma ja eriti Inglismaal.	
Torchiato	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona” veinide puhul. See viitab toote teatud omadustele, mis tulenevad viinamarjade õrnast pressimisest.	
Torcolato	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse teatavate „Breganze” veinide puhul. See viitab toote teatud omadustele, mis tulenevad erilisest valmistusmeetodist, mille puhul on ette nähtud osaliselt kuivatatud viinamarjade kasutamine. Pärast koristamist riputatakse viinamarjad raamile kuivama, seejärel raputatakse neid ja asetatakse tagasi raamile. Nii saadakse kuivanud viinamarjad.	
Vecchio	itaalia	KPN (1, 3)	Väljendit kasutatakse KPN „Rosso Barletta”, KPN „Aglianico del Vulture”, KPN „Marsala”, KPN „Falerno del Massico” veinide juures. See viitab laagerdumistingimustele ning toote edasisele laagerdumisele ja küpsemisele.	
Vendemmia Tardiva	itaalia	KPN/KGT (1, 3, 15, 16)	Väljendit kasutatakse teatavat tüüpi veini puhul, kui viinamarjad on koristatud hiliskorjena. Viinamarjade kuivamine taimel ja edasine kuivatamine erinevate keskkonna- ja kliimatingimuste juures võimaldab saavutada erakordse kvaliteediga veini, millel on suur suhkruisaldus ja intensiivne lõhn. Vein on erakordne. Sellist veini nimetatakse ka dessert- või meditatsiooniveiniks.	
Verdolino	itaalia	KPN/KGT (1)	Väljend viitab valmistusviisile ja erilisele rohelinele värvusele.	

Vergine	itaalia	KPN (1, 3)	Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” veinide puhul. See viitab teatavale erilisele tootele ja erilisele valmistusviisile, mille puhul on ette nähtud vähemalt viieaastane laagerdumine puust vaadis ning keelatud keedetud ja kontsentreeritud virde lisamine. See tähendab, et toode on puhas ja loomulik, ilma igasuguste, isegi viinapuust pärinevate lisaaineteta, välja arvatud loomulikult alkohol, mis on liköörveini puhul vajalik komponent. Lisaks kasutatakse seda väljendit teatavate „Bianco Vergine Valdichiana” veinide puhul. Seda kasutatakse traditsioonilise valmistusviisi puhul, kui käärimine toimub ilma kestadeta, mis annab tulemuseks puhta ja loodusliku lõpptoote.
Vermiglio	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse „Colli dell’Etruria Centrale” veinide juures. See viitab nii erilistele kvaliteediomadustele kui ka erilisele värvusele.
Vino Fiore	itaalia	KPN (1)	Väljendit kasutatakse teatavate valgete ja roosade veinide valmistusviisi kohta. Valmistusviis näeb ette viinamarjade õrna pressimise, nii et tulemus on erakordselt hõrk maitse, mis tõstab esile veini parimad küljed ehk „õied”, millele itaaliakeelne väljend viitab.
Vino Novello või Novello	itaalia	KPN/KGT (1, 8)	Väljendit kasutatakse teatava erilise valmistusviisi kohta, mis hõlmab ka kindlat valmimispäeva, kui veini võib turustama hakata, milleks on korjajaasta 6. november.
Vin Santo või Vino Santo või Vinsanto	itaalia	KPN (1)	Ajalooline traditsiooniline väljend, mida kasutatakse teatavate Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Venno ja Trentino Alto Adige veinide kohta. See viitab erilist tüüpi veinile ning asjaomasele keerukale valmistusviisile, mis hõlmab viinamarjade hoidmist ja kuivatamist sobivates õhutatud ruumides ning veini pikaajalist laagerdumist puust vaadis. Nimetuse päritolu suhtes on palju hüpoteese, millest enamik paigutab selle keskaega. Kõige usutavam neist lähtub religioosest tähendusest. Seda veini usuti olevat ebatavaline ja omavat imelisi vourusi. Seda kasutati laialt püha missa pidamiseks, mis selgitab ka kasutatavat väljendit (mis tõlkes tähendab „püha vein”). Väljend on tänini kasutusel ning kõik sellega seonduvad üksikasjad on loetletud seda imelist ja ülemaailma kuulast veini tootvate KPNi-de spetsifikaadis.
Vivace	itaalia	KPN/KGT (1, 8)	Väljend viitab valmistusviisile ja sel teel saadavale tootele. Vein on kihisev, sest sisaldab süsinikdioksiidi, mis tuleneb täiendavast loomulikust käärimisest.

KÜPROS

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on korjatud ühele põllumajandusettevõttele kuuluvast istandusest, mille suurus on vähemalt 1 ha. Vein valmistatakse terviklikult samas ettevõttes asjaomases piirkonnas. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on korjatud ühele põllumajandusettevõttele kuuluvast istandusest, mille suurus on vähemalt 1 ha. Vein on valmistatud terviklikult samas ettevõttes. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on korjatud ühele põllumajandusettevõttele kuuluvast istandusest, mille suurus on vähemalt 1 ha. Asjaomases põllumajanduspiirkonnas asub klooster. Vein on valmistatud terviklikult samas ettevõttes. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Monastery)	kreeka	KPN/KGT (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUKSEMBURG

Château	prantsuse	KPN (1)	Väljend viitab ettevõtte nimele, kusjuures viinamarjad peavad pärinema eranditult ettevõtte hallatavast valdusest ja vein peab olema valmistatud selles ettevõttes.	Tšiili
Grand premier cru	prantsuse	KPN (1)	Vein, mille puhul võib kasutada riiklikku märget „Marque Nationale”, võib kanda ka ühte järgmistest kvaliteeditähistest: „Vin classé”, „Premier cru” või „Grand premier cru”, mida on kasutatud alates 1959. aastast. Loa märget kasutada annab asjaomane ametlik komitee, kes annab igale veinile pärast maitsmist eraldi hinde 20 punkti skaalal: — veinid, mis saavad vähem kui 12,0 punkti jäetakse ametlikult klassifitseerimata ning need ei tohi kasutada märget „Marque nationale – appellation contrôlée”; — veinid, mis saavad vähemalt 12,0 punkti, võivad ametlikult kanda märget „Marque nationale – appellation contrôlée”; — veinid, mis saavad vähemalt 14,0 punkti, võivad peale ametlikku märke „Marque nationale – appellation contrôlée” kanda ka kvaliteeditähist „Vin classé”; — veinid, mis saavad vähemalt 16,0 punkti, võivad peale ametlikku märke „Marque nationale – appellation contrôlée” kanda ka kvaliteeditähist „Premier cru”; — veinid, mis saavad vähemalt 18,0 punkti, võivad peale ametlikku märke „Marque nationale – appellation contrôlée” kanda ka kvaliteeditähist „Grand premier cru”;	Tuneesia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	prantsuse	KPN (1)	Väljendiga märgitakse hiliskorje veini, mis on valmistatud ühest järgmistest sortidest: „Auxerrois”, „Pinot blanc”, „Pinot gris”, „Riesling” või „Gewürztraminer”. Viinamarjad koristatakse käsitsi, kusjuures Rieslingi puhul peab naturaalne alkoholisaldus vastama vähemalt 95 Oechsle kraadile ning muudest viinamarjadest valmistatud veinide puhul 105 Oechsle kraadile. (Valitsuse 8. jaanuari 2001. aasta määrus)	
Vin de glace	prantsuse	KPN (1)	Väljendiga märgitakse jääveini, mis on valmistatud külmunud marjadest, mis on koristatud käsitsi temperatuuril – 7 °C või alla selle. Veini valmistamiseks võib kasutada üksnes järgmisi viinamarjasorte: „Pinot blanc”, „Pinot gris” ja „Riesling”, ning virde naturaalne alkoholisaldus peab vastama vähemalt 120 Oechsle kraadile. (Valitsuse 8. jaanuari 2001. aasta määrus)	
Vin de paille	prantsuse	KPN (1)	Väljendiga märgitakse õleveini, mis on valmistatud ühest järgmistest sortidest: „Auxerrois”, „Pinot blanc”, „Pinot gris” või „Gewürztraminer”. Viinamarjad koristatakse käsitsi ja laotatakse seejärel vähemalt kaheks kuuks õlemattidele kuivama. Õlgi võivad asendada ka asjakohased raamid. Marjade tegelik alkoholisaldus peab vastama vähemalt 130 Oechsle kraadile. (Valitsuse 8. jaanuari 2001. aasta määrus)	

UNGARI

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	ungari	KPN (1)	Vein on valmistatud värske veini, virde või kääriava veini valamisel väärishallitusega marjadele (aszú) ning seda on laagerdatud vähemalt kolm aastat (millest kaks aastat vaadis). Samuti märgitakse suhkru- ja suhkruvaba ekstrakti sisaldus. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji”.	
Aszúeszencia	ungari	KPN (1)		
Bikavér	ungari	KPN (1)	Vähemalt kolmest eri sordist valmistatud punane vein, mida on laagerdatud puust vaadis vähemalt 12 kuud; kohaliku tasandi määrusega võib kehtestada lisanõudeid. Veini võib valmistada üksnes Egeris (KPN-id: „Egri Bikavér”, „Egri Bikavér Superior”) ja Szekszárdis (KPN: „Szekszárdi Bikavér”).	
Eszencia	ungari	KPN (1)	Väärishallitusega nakatunud viinamarjade (aszú) mahl, mis nõrgub ilma pressimata välja vaadist, kuhu viinamarjad koristuse ajal pannakse. Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 450 g/l. Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 50 g/l. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji”.	

Fordítás	ungari	KPN (1)	Vein on valmistatud veini valamisel sama aastakäigu väärishallitusega viinamarjade pressimisjäädile ning seda on vähemalt kaks aastat laagerdatud (üks aasta vaadis). Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji”.
Mászlás	ungari	KPN (1)	Vein on valmistatud veini valamisel sama aastakäigu Tokaji Aszú settele ning seda on vähemalt kaks aastat laagerdatud (üks aasta vaadis).
Késői szüretelésű bor	ungari	KPN/KGT (1)	Hiliskorje. Virde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	ungari	KPN/KGT (1)	Vein on valmistatud valitud viinamarjadest. Virde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 204,5 g/l.
Muzeális bor	ungari	KPN/KGT (1)	Vein on vähemalt viis aastat pudelis laagerdunud.
Siller	ungari	KPN/KGT (1)	Lühikesest matsereerimisperiodist johtuvalt väga heleda värvusega punane vein.
Szamorodni	ungari	KPN (1)	Vein, mis on valmistatud väärishallitusega (aszú) ja tervetest marjadest ning mida on vähemalt kaks aastat laagerdatud (üks aasta vaadis). Virde suhkrusisaldus on vähemalt 230,2 g/l. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji”.

AUSTRIA

Austich	saksa	KPN/KGT (1)	Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta.
Auswahl	saksa	KPN/KGT (1)	Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta.
Bergwein	saksa	KPN/KGT (1)	Vein on valmistatud astangul või järsul nõlval, mille langusnurk on rohkem kui 26 %, kasvanud viinamarjadest.
Klassik/Classic	saksa	KPN (1)	Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta.
Heuriger	saksa	KPN/KGT (1)	Vein tuleb müüa jaemüüjale enne viinamarjade koristuse aasta detsembri lõppu ja seda tohib müüja tarbijale kuni järgmise aasta märtsini.
Gemischter Satz	saksa	KPN/KGT (1)	Vein on valmistatud eri valge või punase veini viinamarjade segust.
Jubiläumswein	saksa	KPN/KGT (1)	Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta.
Reserve	saksa	KPN (1)	Veini alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 mahuprotsenti. Punase veini puhul ei või kvaliteetveini kontrollnumbrit eraldada enne koristusaasta aasta 1. novembrit ja valgete puhul koristusaastale järgneva aasta 15. märtsi.
Schilcher	saksa	KPN/KGT (1)	Vein peab olema valmistatud Steiermarkis ja kasutada tohib ainult Steierlandi viinamarjapiirkonnas kasvanud „Blauer Wildbacher”i sordi marju.
Sturm	saksa	KGT (1)	Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, mille alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsent. Sturmi tohib turustada koristusaasta augustist detsembrini ning see peab turustamise ajal käärima.

PORTUGAL

Canteiro	portugali	KPN (3)	Pärast kääritamist kangendatud vein, mida on laagerdatud vaadis vähemalt kaks aastat, selle kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse ning veini ei tohi villida enne kolme aasta möödumist. [Portaria nr 125/98, 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	portugali	KPN (1)	Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide juures, mis pakendatakse klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsendi võrra suurem kui seadusega ette nähtud miinimum; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse ning kohustuslik on märkida korje aasta. [Portaria nr 924/2004, 26.7.2004]
Crusted/Crusting	inglise	KPN (3)	Porto ja Douro veiniinstituudi poolt tunnustatud eriliste organoleptiliste omadustega portvein, mis on villimise ajal punase värvusega ja täidlase konsistentsiga; üksteist täiendavate organoleptiliste omadustega eri aastakäikude veinide segamise tulemusel saavutatakse peen lõhn ja maitse ning pudeli seintel tekib seetõttu edasise laagerdumise käigus sete (<i>crosta</i>). [Määrus nr 36/2005, 18.4.2005]
Escolha	portugali	KPN (1)	Väljendit võib kasutada geograafilise tähise ja päritolunimetusega veinide puhul, mis on pakendatud klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse. [Portaria nr 924/2004, 26.7.2004]
Escuro	portugali	KPN (3)	Jõuliselt aromaadne vein, mille värvus varieerub oranžist pruunikani, kusjuures värvainete oksüdeerumise ja vaadist eralduvate ainete tõttu kipuvad pruunikad toonid domineerima. [Portaria nr 125/98, 24.7.1998]
Fino	portugali	KPN (3)	Kvaliteetne ja elegantne vaadis laagerdatud vein, milles on tasakaalus happed, täidlus ja aromaatsus. [Portaria nr 125/98, 24.7.1998]
Frasqueira	portugali	KPN (3)	Väljendile lisatakse aastakäik, et märkida veini, mis on saadud traditsioonilistest viinamarjasortidest, mida on vähemalt 20 aastat laagerdatud ning millel on erilised kvaliteediomadused; veini kohta tehakse enne ja pärast villimist asjaomasesse jooksvasse registrisse kanne. [Portaria nr 125/98, 24.7.1998]
Garrafeira	portugali	KPN/KGT (1, 3)	1. Väljendit kasutatakse koos geograafilise tähisega või päritolunimetusega ja sellele lisatakse aastakäik; veinil on erilised organoleptilised omadused; punane vein on laagerdunud minimaalselt 30 kuud, millest 12 kuud klaaspudelisse, valge ja roosa vein on laagerdunud vähemalt 12 kuud, millest vähemalt kuus kuud klaaspudelisse; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse. [Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] 2. Portvein, mis valatakse pärast vaadis laagerdumist klaasist mahutisse, kus laagerdumine jätkub veel vähemalt kaheksa aasta jooksul, seejärel villitakse vein pudelisse. [Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005]
Lágrima	portugali	KPN (3)	Portvein, mille magususe tõttu saavutatakse 20° C juures tihedus 1 034–1 084. [Decreto-Lei nr 166/86, 26.6.1986]

Leve	portugali	KPN (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Väljendit kasutatakse Estremadura piirkonna geograafilise tähisega veini puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus vastab asjaomases viinamarjakasvatustaluses esitatavatele nõuetele, tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, mittelenudvate hapete sisaldus, mida väljendatakse viinhappena, on vähemalt 4,5 g/l, ülerõhk ei ületa 1 baari ning ülejäänud analüütilised omadused on kooskõlas lauaveini suhtes üldiselt kehtestatud nõuetega. [Portaria nr 1066/2003, 26.9.2003] Väljendit kasutatakse Ribatejano piirkonna geograafilise tähisega veini puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus vastab asjaomases viinamarjakasvatustaluses esitatavatele nõuetele, tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10,5 mahuprotsenti, mittelenudvate hapete sisaldus, mida väljendatakse viinhappena, on vähemalt 4 g/l, ülerõhk ei ületa 1 baari ning ülejäänud analüütilised omadused on kooskõlas lauaveini suhtes üldiselt kehtestatud nõuetega. [Portaria nr 424/2001, 19.4.2001] 	
Nobre	portugali	KPN (1)	Väljendit kasutatakse koos päritolunimetusega „Dão” ning vein vastab Dão viinamarjakasvatustaluses põhikirjas sätestatud nõuetele. [Decreto-Lei nr 376/93, 5.11.1993]	
Reserva	portugali	KPN (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> Väljendit kasutatakse koos aastakäiguga geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide juures, mis pakendatakse klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 0,5 mahuprotsenti võrra suurem kui seadusega ette nähtud miinimum; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse. Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide ja vahuveinide juures, mis on laagerdunud pudelis 12 kuni 24 kuud ja mille sete eraldatakse transfeermeetodil või <i>dégorgement</i>-meetodil. Väljendit kasutatakse koos viitega aastakäigule geograafilise tähisega ja päritolunimetusega liköörveinide puhul, mis on villitud klaaspudelisse; veini ei või turustada enne kolme aastat ja selle kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse. [Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] Eriliste organoleptiliste omadustega portvein, mis on komplekssete maitse- ja lõhnaomadustega, mis on saavutatud eri vanusega veinide segamisel. [Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] 	
Velha reserva (või grande reserva)	portugali	KPN (1, 3)	Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide ja vahuveinide juures, mis on laagerdunud pudelis vähemalt 36 kuud ja mille sete eraldatakse transfeermeetodil või <i>dégorgement</i> -meetodil. [Portaria nr 924/2004, 26.7.2004]	
Ruby	inglise	KPN (3)	Portvein, mis on värvuselt punane või erepunane. Nende veinide puhul pidurdatakse arengut, et säilitada sügav punane värvus ning noore veini puuviljane ja tugev maitse. [Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005]	Lõuna-Aafrika Vabariik (*)
Solera	portugali	KPN (3)	Aastakäigu vein, mille puhul igal aastal villitakse pudelisse kuni 10 % olemasolevast veinist ja asendatakse puuduv kogus uue kvaliteetveiniga. Uut veini võib lisada kuni 10 korda, mispeale võib kogu olemasoleva veini ühe korraga pudelisse villida. [Portaria nr 125/98, 24.7.1998]	
Super reserva	portugali	KPN (4)	Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide ja vahuveinide juures, mis on laagerdunud pudelis 24 kuni 36 kuud ja mille sete eraldatakse transfeermeetodil või <i>dégorgement</i> -meetodil. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	portugali	KPN (1, 3)	<p>1. Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide juures, mis pakendatakse klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsendi võrra suurem kui seadusega ette nähtud miinimum; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.</p> <p>2. Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega liköörveinide puhul, mis on villitud klaaspudelisse; veini ei või turustada enne viit aastat ja selle kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse. [Portaria nr 924/2004, 26.7.2004]</p>	
Tawny	inglise	KPN (3)	Punane portvein, mis on vähemalt seitse aastat laagerdunud puust vaadis. Selleks segatakse kokku veine, mis on laagerdunud eri kestvusega perioodi jooksul vaadis või tsisternis. Aja möödudes muutub veini värvus aegamisi kollakaspruuniks (<i>tawny</i>), poolkollakaspruuniks (<i>medium tawny</i>) või kergelt kollakaspruuniks (<i>light tawny</i>), ning lõhnas on tunda kuivatatud puuvilju ja puitu; mida vanem on vein, seda tugevamaks muutub aroom. [Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005]	Lõuna-Aafrika Vabariik (*)
Vintage, millele lisatakse vajaduse korral Late Bottle (LBV) või Character	inglise	KPN (3)	Porto ja Douro Veiniinstituudi tunnustatud portvein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist; veini organoleptilised omadused on kõrge kvaliteediga, värvus on punane ja konsistents täidlane, veini maitse ja lõhn on peened. Väljendit „Late Bottled Vintage” või „LBV” võib kasutada alates korjest nelja aasta möödumisest ning villimine võib toimuda kuni kuuenda korjele järgneva aasta 31. detsembrini. [Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005]	
Vintage	inglise	KPN (3)	Porto ja Douro Veiniinstituudi tunnustatud aastakäigu portvein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist; veini organoleptilised omadused on erakordsed, värvus on punane ja konsistents täidlane, veini maitse ja lõhn on peened. Väljendit „Vintage” võib kasutada alates korjest kahe aasta möödumisest ning villimine võib toimuda kuni kolmanda korjele järgneva aasta 30. juulini. Veini turustamine võib alata teise korjele järgneva aasta 1. maist. [Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005]	Lõuna-Aafrika Vabariik (*)

(*) Tähiseid „Ruby”, „Tawny” ja „Vintage” kasutatakse koos Lõuna-Aafrika Vabariigi geograafilise tähisega „CAPE”.

RUMEENIA

Rezervă	rumeenia	KPN/KGT (1)	Vein on laagerdunud vähemalt kuus kuud tammevaadis ja vähemalt kuus kuud pudelis.	
Vin de vinotecă	rumeenia	KPN (1, 15, 16)	Vein on laagerdunud vähemalt ühe aasta tammevaadis ja vähemalt neli aastat pudelis.	

SLOVAKKIA

Mladé víno	slovaki	KPN (1)	Vein on villitud enne veini valmistamiseks kasutatavate viinamarjade korjamise kalendriaasta lõppu. Vein on lubatud turule lasta alates korjeaasta novembri esimesest esmaspäevast.	
Archívne víno	slovaki	KPN (1)	Vein on laagerdunud vähemalt kolm aastat pärast viinamarjade koristamist.	
Panenská úroda	slovaki	KPN (1)	Viinamarjad on istanduse esimene saak. Esimeseks saagiks loetakse saaki, mis saadakse kolmandal või kõige hiljem neljandal aastal pärast taimede istutamist.	

SLOVEENIA

Mlado vino	sloveeni	KGT/PGO (1)	Vein, mida ei või turule lasta enne 30 päeva möödumist korjest ja mitte hiljem kui 31. jaanuaril.	
------------	----------	----------------	---	--

Selgitavad märkused:

(¹) KPN (kaitstud päritolunimetus) või KGI (kaitstud geograafiline tähis), millele lisandub viide määruse EÜ (nr) 479/2008 IV lisa kohasele viinamarjasaaduste kategooriale.

(²) Kaldkirjas tekst on üksnes informatiivne või selgitav või mõlemat, selle suhtes ei kohaldata käesoleva määruse artiklit 3. Kuna tegu on ainult ülevaatliku kirjeldusega, ei asenda need ühelgi juhul asjaomaseid riiklikke sätteid.

XIII LISA

ETTEVÕTTELE VIITAVAD VÄLJENDID

Liikmesriik või kolmas riik	Väljend
Austria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Tšehhi Vabariik	Sklep, vinařský dům, vinařství
Saksamaa	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Prantsusmaa	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Kreeka	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Itaalia	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Küpros	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovakkia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Sloveenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

XIV LISA

VIIDE SUHKRUSISALDUSELE

Väljend	Kasutustingimused
A OSA – Nende väljendite loetelu, mida kasutatakse vahuveini, gaseeritud vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaalse kvaliteetvahuveini kohta	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natüralisus briutas, ists bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Kui suhkrusisaldus on alla 3 grammi liitri kohta; neid väljendeid võib kasutada üksnes niisuguste toodete puhul, millele ei ole järelkäärimise ajal suhkrut lisatud.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Kui suhkrusisaldus on 0–6 grammi liitri kohta.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Kui suhkrusisaldus on alla 12 grammi liitri kohta.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра цыхо, extra sec, ekstra tør	Kui suhkrusisaldus on 12–17 grammi liitri kohta.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цыхо	Kui suhkrusisaldus on 17–32 grammi liitri kohta.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусыхо	Kui suhkrusisaldus on 32–50 grammi liitri kohta.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, salduis, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Kui suhkrusisaldus on üle 50 grammi liitri kohta.
B OSA – Nende väljendite loetelu, mida kasutatakse muude kui A osas loetletud toodete puhul	
cychо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Kui suhkrusisaldus ei ületa: — 4 grammi liitri kohta; — 9 grammi liitri kohta, kui viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem;
полусыхо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Kui suhkrusisaldus ületab eespool sätestatud piirmäärad, kuid ei ületa: — 12 grammi liitri kohta; — 18 grammi liitri kohta, kui viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 10 grammi väiksem;
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau salduis, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Kui suhkrusisaldus ületab eespool sätestatud piirmäärad, kuid ei ületa 45 grammi liitri kohta.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, salduis, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Kui suhkrusisaldus on üle 45 grammi liitri kohta.

XV LISA

NENDE VEINIVIINAMARJASORTIDE JA SÜNONÜÜMIDE LOETELU, MIDA VÕIB KASUTADA VEINIDE MÄRGISTUSES

A OSA – Nende veiniviinamarjasortide ja sünonüümide loetelu, mis võivad esineda veinide märgistuses artikli 62 lõike 3 alusel.

	Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi	Sordinimi või selle sünonüüm	Riigid, kus võib sordinime või üht selle sünonüümi kasutada (1)
1	Alba (IT)	Albarossa	Itaalia°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Kreeka°, Itaalia°, Portugal°, Alžeeria°, Tuneesia°, USA°, Küpros°, LAV N.B. Sordinime „Alicante” ei tohi kasutada iseseisva veininimetusena.
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	Prantsusmaa°, Serbia ja Montenegro (6)
5		Alicante	Itaalia°
6		Alikant Buse	Serbia ja Montenegro (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Itaalia
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumeenia
9	Borba (PT)	Borba	Hispaania°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (13-20-30), Austria (18-20), Kanada (20-30), Tšiili (20-30), Itaalia (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia ja Montenegro (17-30), Šveits
12		Blauer Frühburgunder	Saksamaa (24)
13		Blauer Spätburgunder	Saksamaa (30), Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (10-20-30), Austria (10-11), Bulgaaria (30), Kanada (10-30), Tšiili (10-30), Rumeenia (30), Itaalia (10-30)
14		Burgund Mare	Rumeenia (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia ja Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Horvaatia°
17		Burgundac crni	Serbia ja Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Horvaatia°, Serbia ja Montenegro°
19		Burgundec bel	Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik°
20		Burgundec crn	Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (10-13-30)
21		Burgundec siv	Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik°
22		Early Burgundy	Ameerika Ühendriigid°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungari (31)
24		Frühburgunder	Saksamaa (12), Madalmaad°
25		Grauburgunder	Saksamaa, Bulgaaria, Ungari°, Rumeenia (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumeenia (25), Saksamaa, Austria
27		Grossburgunder	Rumeenia (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungari (30)
29		Nagyburgundi	Ungari°
30		Spätburgunder	Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (10-13-20), Serbia ja Montenegro (11-17), Bulgaaria (13), Kanada (10-13), Tšiili, Ungari (29), Moldova°, Rumeenia (13), Itaalia (10-13), Ühendkuningriik, Saksamaa (13)
31		Weißburgunder	Lõuna-Aafrika Vabariik (33), Kanada, Tšiili (32), Ungari (23), Saksamaa (32, 33), Austria (32), Ühendkuningriik°, Itaalia
32		Weißer Burgunder	Saksamaa (31, 33), Austria (31), Tšiili (31), Šveits°, Sloveenia, Itaalia
33		Weissburgunder	Lõuna-Aafrika Vabariik (31), Saksamaa (31, 32), Ühendkuningriik, Itaalia
34		Weisser Burgunder	Serbia ja Montenegro (15)

	Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi	Sordinimi või selle sünonüüm	Riigid, kus võib sordinime või üht selle sünonüümi kasutada (*)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Itaalia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumeenia
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Tšehhi Vabariik (39), Austria°, Saksamaa, Sloveenia (Modra frankinja , Frankinja), Ungari, Rumeenia (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumeenia
39		Frankovka	Tšehhi Vabariik (37), Slovakkia (40), Rumeenia (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovakkia (39)
41		Kékfrankos	Ungari, Rumeenia (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itaalia
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgaaria
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Tšehhi Vabariik°
46		Moravia dulce	Hispaania°
47		Moravia agria	Hispaania°
48		Muškát moravský	Tšehhi Vabariik°, Slovakkia
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumeenia
50	Porto (PT)	Portoghese	Itaalia°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itaalia
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Prantsusmaa

B OSA – Nende veiniviinamarjasortide ja sünonüümide loetelu, mis võivad esineda veinide märgistuses artikli 62 lõike 4 alusel.

	Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi	Sordinimi või selle sünonüüm	Riigid, kus võib sordinime või üht selle sünonüümi kasutada (*)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Kreeka°, Küpros°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Itaalia°, Kreeka°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Itaalia°
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Itaalia
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Itaalia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Itaalia°
7		Barbera	Lõuna-Aafrika Vabariik°, Argentina°, Austraalia°, Horvaatia°, Mehhiko°, Sloveenia°, Uruguay°, Ameerika Ühendriigid°, Kreeka°, Itaalia°, Malta°
8		Barbera Sarda	Itaalia°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	Bosco	Itaalia°
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Itaalia
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungari°
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Itaalia

	Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi	Sordinimi või selle sünonüüm	Riigid, kus võib sordinime või tüht selle sünonüümi kasutada (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferato (IT)	Cortese	Itaalia
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Ungari
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovakkia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Itaalia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Itaalia°
18		Korinthiaki	Kreeka°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Itaalia
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Itaalia
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Itaalia
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Itaalia
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Itaalia
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungari
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Itaalia
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Itaalia
27	Lambrusco di Sorbara (IT)	Lambrusco	Itaalia
28	Lambrusco Mantovano (IT)		
29	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Itaalia
30	Colli Maceratesi	Maceratino	Itaalia
31	Vino Nobile di Montepulciano (IT)	Montepulciano	Itaalia°
32	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Itaalia
33	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Itaalia
34	Primitivo di Manduria	Primitivo	Itaalia
35	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ungari (40)
36	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia ja Montenegro (39–40–45)
37		Renski rizling	Serbia ja Montenegro (38–42–45), Sloveenia° (44)
38		Rheinriesling	Bulgaaria°, Austria, Saksamaa (42), Ungari (37), Tšehhi Vabariik (48), Itaalia (42), Kreeka, Portugal, Sloveenia
39		Rhine Riesling	Lõuna-Aafrika Vabariik°, Austraalia°, Tšiili (43), Moldova°, Uus-Meremaa°, Küpros, Ungari°
40		Riesling renano	Saksamaa (40), Serbia ja Montenegro (38–39–45), Itaalia (40)
41		Riesling Renano	Tšiili (41), Malta°
42		Radgonska ranina	Sloveenia
43		Rizling rajnski	Serbia ja Montenegro (38–39–42)
44		Rizling Rajnski	Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik°, Horvaatia°
45		Rizling rýnský	Slovakkia°
46		Ryzlink rýnský	Tšehhi Vabariik (40)
47	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Itaalia

	Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi	Sordinimi või selle sünonüüm	Riigid, kus võib sordinime või üht selle sünonüümi kasutada (*)
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Itaalia
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Sloveenia
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Itaalia
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Itaalia°
54		Verdeca	Itaalia
55		Verdelho	Lõuna-Aafrika Vabariik°, Argentina, Austraalia, Uus-Meremaa, Ameerika Ühendriigid, Portugal
56		Verdelho Roxo	Portugal°
57		Verdelho Tinto	Portugal°
58		Verdello	Itaalia°, Hispaania°
59		Verdese	Itaalia°
60		Verdejo	Hispaania°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)	Verdicchio	Itaalia
	Verdicchio di Matelica (IT)		
62	Vermentino di Gallura (IT)	Vermentino	Itaalia
	Vermentino di Sardegna (IT)		
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)	Vernaccia	Itaalia
	Vernaccia di Serrapetrona (IT)		
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Ungari

(*) **LEGEND:**

- kaldkirjas tekst: viide veiniviinamarjasordi nime sünonüümile
- „°“: sünonüüm puudub
- poolpaksus kirjas tekst: 3. veerg: veiniviinamarjasordi nimi
4. veerg: riik, kus see nimi vastab viinamarjasordile ja viide sellele sordile
- harilikus kirjas tekst: 3. veerg: veiniviinamarjasordi nime sünonüüm
4. veerg: riik, kus kasutatakse viinamarjasordi nime sünonüümi.

(¹) Asjaomaste riikide puhul puudutavad lisa sätetest erandid üksnes kõnealustest sortidest toodetud kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega veini.

XVI LISA

Veini sildil artikli 66 lõike 2 alusel kasutatavad väljendid

vaadis kääritatud	vaadis laagerdatud	vaadis küpsenud
[...] vaadis kääritatud <i>[märkida puu liik]</i>	[...] vaadis laagerdatud <i>[märkida puu liik]</i>	[...] vaadis küpsenud <i>[märkida puu liik]</i>
vaadis kääritatud	vaadis laagerdatud	vaadis küpsenud

XVII LISA

KINDLAT TÜÜPI PUDELITE KASUTAMINE

1. „Flûte d’Alsace”:

- a) tüüp: sirge silindrilise kereosa ja pika kaelaga klaaspudel, mille mõõdud on umbes järgmised:
- kogukõrguse ja põhja läbimõõdu suhe on 5:1;
 - silindrilise osa kõrgus = kogukõrgus/3;
- b) eeldusel, et vein valmistatakse Prantsusmaa territooriumil koristatud viinamarjadest, on seda tüüpi pudelite kasutamine võimalik järgmiste päritolunimetuste puhul:
- „Alsace” või „vin d’Alsace”, „Alsace Grand Cru”
 - „Crépy”,
 - „Château-Grillet”,
 - „Côtes de Provence”, punane ja roosa,
 - „Cassis”,
 - „Jurançon”, „Jurançon sec”,
 - „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, roosa,
 - „Tavel”, roosa.

Kirjelatud tüüpi pudelite kasutamise piirangut kohaldatakse siiski ainult Prantsusmaa territooriumilt koristatud viinamarjadest valmistatud veinide suhtes.

2. „Bocksbeutel” ehk „Cantil”:

- a) tüüp: lühikese kaelaga klaaspudel, mis on otsevaates ümmargune, kuid külgsuunas lame; põhja ja pudeli ristlõige on kõige kumeramas punktis ellipsikujuline:
- ellipsikujulise läbilõike pikkade ja lühikeste telgede suhe on 2:1;
 - ümara kereosa ja silindrilise kaela suhe on umbes 2,5:1;
- b) seda tüüpi pudel on ette nähtud järgmiste veinide jaoks:
- i) järgmiste päritolunimetustega Saksamaa veinid:
- Franken,
 - Baden:
 - mis on pärit Taubertalist ja Schüpfergrundist,
 - mis on pärit Baden-Badeni kohaliku haldusüksuse järgmistest osadest: Neuweier, Steinbach, Umweg ja Varnhalt;
- ii) järgmiste päritolunimetustega Itaalia veinid:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), mis on valmistatud sortidest „Sylvaner” ja „Müller-Thurgau”,

- Terlaner, mis on valmistatud sordist „Pinot bianco”,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), mis on valmistatud sortidest „Riesling”, „Müller-Thurgau”, „Pinot nero”, „Moscato giallo”, „Sylvaner”, „Lagrein”, „Pinot bianco” (Weissburgunder) ja „Moscato rosa” (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, mis on valmistatud sordist „Moscato”;
- iii) Kreeka veinid:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - Kefalonia saare veinid,
 - Parose saare veinid,
 - Peloponnesose kaitstud päritolunimetusega veinid;
- iv) Portugali veinid:
- roosad veinid ja ülejäänud kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega veinid, mille puhul on võimalik tõestada, et need on enne päritolunimetuse või geograafilise tähise tunnustamist nõuetekohaselt ja traditsiooniliselt villitud *cantil*-tüüpi pudelitesse.

3. „Clavelin”:

- a) tüüp: lühikese kaelaga 0,62-liitrine klaaspudel, millele annab kaelasuunas laienev silindriline kere masaja ilme ja mille mõõdud on umbes järgmised:
- kogukõrguse ja põhja läbimõõdu suhe = 2,75;
 - silindrilise osa kõrgus = kogukõrgus/2;
- b) seda tüüpi pudel on ette nähtud järgmiste veinide jaoks:
- Järgmiste päritolunimetustega Prantsusmaa veinid:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. „Tokaj”:

- a) tüüp: sirge, pika kaelaga värvitust klaasist pudel, mille silindrilisel kereosal on järgmised mõõdud:
- silindrilise osa kõrguse ja kogukõrguse suhe on 1:2,7;
 - kogukõrguse ja põhja läbimõõdu suhe on 1: 3,6;
 - maht: 500 ml, 375 ml, 250 ml, 100 ml või 187,5 ml (kolmandasse riiki eksportimisel);
 - pudelile võib panna samast materjalist plommi, millel on viide piirkonnale või tootjale.

b) seda tüüpi pudel on ette nähtud järgmiste veinide jaoks:

järgmiste päritolunimetustega Ungari ja Slovakkia veinid:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský);

millele on lisatud üks järgmistest täienditest:

- aszú/výber;
- aszúeszencia/esencia výberova;
- eszencia/esencia;
- másas/máslás;
- fordítás/forditás;
- szamorodni/samorodné.

Kirjeldatud tüüpi pudelite kasutamise piirangut kohaldatakse siiski ainult Ungari ja Slovakkia territooriumilt koristatud viinamarjadest valmistatud veinide suhtes.

Tellimishinnad aastal 2009 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELI 22 ametlikus keeles	1 000 eurot aastas (*)
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELI 22 ametlikus keeles	100 eurot kuus (*)
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELI 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELI 22 ametlikus keeles	700 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELI 22 ametlikus keeles	70 eurot kuus
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELI 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELI 22 ametlikus keeles	40 eurot kuus
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELI 22 ametlikus keeles	500 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELI 23 ametlikus keeles	360 eurot aastas (s.o 30 eurot kuus)
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkurss	konkursi keel(ed)	50 eurot aastas

(*) Üksiknumbri müük: kuni 32 lehekülge: 6 eurot
33–64 lehekülge: 12 eurot
alates 64 leheküljest: hind määratakse iga väljaande puhul eraldi

Euroopa Liidu Teatajat saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel CD-ROMil.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Müük ja tellimused

Väljaannete talituse avaldatud tasulisi väljaandeid saab osta meie trükiste edasimüüjatelt. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm

EUR-Lexi (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>