

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 401/2010,****annettu 7 päivänä toukokuu 2010,**

**neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamista koskevista eräistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyjen viinialan tuotteiden suojattujen alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen sekä merkintöjen ja esittelyn osalta annetun asetuksen (EY) N:o 607/2009 muuttamisesta ja oikaisemisesta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 22 päivänä lokakuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 121 artiklan ensimmäisen kohdan k, l ja m alakohdan sekä 203 b artiklan yhdessä sen 4 artiklan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komission asetuksen (EY) N:o 607/2009 <sup>(2)</sup> 25 artiklan 1 kohdan mukaan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetuille viineille vuosittain tehtävä tarkastus on tehtävä joko satunnaistarkastuksena, otantatarkastuksena tai järjestelmällisenä tarkastuksena kuitenkin siten, että vain satunnaistarkastuksiin voi yhdistää otantatarkastuksia. Eräät jäsenvaltiot, jotka ovat aiemmin käyttäneet pääasiassa järjestelmällisiä tarkastuksia, haluaisivat nyt käyttää kaikkien kolmen tarkastusmuodon yhdistelmiä. Sen vuoksi jäsenvaltioille olisi myönnettävä vuotuisten tarkastusten osalta lisää joustavuutta.

(2) Sen jälkeen kun asetus (EY) N:o 607/2009 oli hyväksytty, sen havaittiin sisältävän eräitä teknisiä virheitä, jotka olisi oikaistava. Esimerkiksi Montepulciano-rypälelajike oli virheellisesti sisällytetty liitteessä XV B osaan, ja se olisi siirrettävä kyseisen liitteen A osaan. Eräiden säännösten tekstiä olisi myös selkeyden vuoksi parannettava.

(3) Selkeyden ja johdonmukaisuuden vuoksi eräitä asetuksen (EY) N:o 607/2009 säännöksiä olisi kirjoitettava uusiksi tai täsmennettävä. Tämä koskee erityisesti sellaisiin kolmansiin maihin sovellettavia säännöksiä, joiden olisi sallittava käyttää eräitä vapaaehtoisia merkintöjä, jos kyseiset kolmannet maat täyttävät jäsenvaltioilta vaadittuja edellytyksiä vastaavat edellytykset. Tämä koskee myös liitettä XII, jonka terminologian olisi vastattava rekisteriin kirjattua suojattujen alkuperänimitysten luetteloa. Olisi myös annettava uusia säännöksiä merkintöjen ja esittelyn täsmentämiseksi.

(4) Australia on pyytänyt uusien rypälelajikkeiden nimien sisällyttämistä asetuksen (EY) N:o 607/2009 liitteessä XV olevaan B osaan. Komissio on tutkinut pyynnön kyseisen asetuksen 62 artiklan 1 kohdan b alakohdan ja 4 kohdan edellytysten osalta, ja Australia voidaan lisätä mainitun liitteen sarakkeeseen, joka liittyy asianomaisten rypälelajikkeiden nimiin.

(5) Euroopan yhteisön ja Amerikan Yhdysvaltojen välisessä viinikauppasopimuksessa <sup>(3)</sup> on luettelo viiniköynnöslajikkeista, joita voidaan käyttää merkinnöissä. Sen vuoksi Yhdysvallat olisi sisällytettävä asetuksen (EY) N:o 607/2009 liitteessä XV olevan B osan sarakkeeseen, joka liittyy asianomaisten viiniköynnöslajikkeiden nimiin.

(6) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 607/2009 olisi muutettava.

(7) Sertifiointikustannuksiin liittyvän hallinnollisen taakan ja kaupan vaikeuksien välttämiseksi tällä asetuksella tehtäviä muutoksia olisi sovellettava samasta päivästä kuin asetusta (EY) N:o 607/2009 eli 1 päivästä elokuuta 2009.

(8) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Muutetaan asetus (EY) N:o 607/2009 seuraavasti:

(1) Korvataan 18 artiklan 1 kohta seuraavasti:

"1. Komission ylläpitämä, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 <sup>(\*)</sup> 118 n artiklassa säädetty suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteri, jäljempänä 'rekisteri', sisällytetään sähköiseen E-Bacchus-tietokantaan.

<sup>(\*)</sup> EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1."

<sup>(1)</sup> EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 193, 24.7.2009, s. 60.

<sup>(3)</sup> EUVL L 87, 24.3.2006, s. 2.

(2) Korvataan 24 artikla seuraavasti:

”24 artikla

#### Toimijoiden ilmoittaminen

Jokaisesta toimijasta, joka haluaa osallistua kaikkiin tai joihinkin suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetun tuotteen tuotanto- tai pakkaustoi-miin, on tehtävä ilmoitus asetuksen (EY) N:o 1234/2007 118 o artiklassa tarkoitetulle toimivaltaiselle valvontaviran-omaiselle.”

(3) Muutetaan 25 artikla seuraavasti:

a) Korvataan 1 kohdassa

i) toinen alakohta seuraavasti:

”Vuotuinen tarkastus on tehtävä siinä jäsenvaltiossa, jossa tuotanto tapahtui eritelmän mukaisesti, jollakin seuraavista tavoista:

a) riskianalyysiin perustuva satunnaistarkastus; tai

b) otantatarkastus; tai

c) järjestelmällinen tarkastus; tai

d) edellä mainittujen yhdistelmä.”;

ii) poistetaan viides alakohta.

b) Korvataan 4 kohdan a alakohta seuraavasti:

”a) 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a ja b alakohdassa sekä 2 kohdassa tarkoitettujen tutkimusten tulokset todistavat, että asianomainen tuote on eritelmässä esitettyjen edellytysten mukainen ja että sillä on kaikki asianomaisen alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän asiaankuuluvat ominaisuudet.”

(4) Muutetaan 56 artiklan 1 kohta seuraavasti:

a) Korvataan a alakohta seuraavasti:

”a) *’pullottajalla’* tarkoitetaan Euroopan unioniin sijoit-tautunutta luonnollista tai oikeushenkilöä taikka näiden henkilöiden ryhmittymää, joka suorittaa pullotuksen tai suorittaa sen lukuunsa;”

b) Korvataan f alakohta seuraavasti:

”f) *’osoitteella’* tarkoitetaan paikallista hallintoaluetta ja jäsenvaltiota tai kolmatta maata, jossa on pullotta-

jan, tuottajan, myyjän tai maahantuojan päätoimi-paikka.”.

(5) Muutetaan 63 artikla seuraavasti:

a) Korvataan 2 kohdan neljäs alakohta seuraavasti:

”Sertifiointikustannuksista vastaa sertifiointin kohteena oleva toimija, jollei jäsenvaltio toisin päätä.”

b) Lisätään 7 kohtaan neljäs alakohta seuraavasti:

”Yhdistyneessä kuningaskunnan osalta voidaan käyttää jäsenvaltion nimen sijasta Yhdistyneeseen kuningaskun-taan kuuluvan maan nimeä.”

(6) Korvataan 64 artiklan 4 kohta seuraavasti:

”4. Edellä olevaa 1 kohtaa ei sovelleta asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä XI b olevassa 3, 8 ja 9 kohdassa tarkoitettuihin tuotteisiin, jos jäsenvaltio sääntelee sokeri-pitoisuusmerkinnän käyttöedellytyksiä tai jos kyseiset käyt-töedellytykset ovat asianomaisessa kolmannessa maassa so-vellettavien sääntöjen mukaisia, edustavien ammattialan järjestöjen säännöt mukaan luettuina.”

(7) Korvataan 67 artiklan 2 kohdan ensimmäinen alakohta seuraavasti:

”Jotta alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän perustana olevaa aluetta pienemmän maantieteellisen yksi-kön nimeä voidaan käyttää, kyseisen maantieteellisen yksi-kön alue on määriteltävä tarkasti. Jäsenvaltiot voivat vah-vistaa kyseisten maantieteellisten yksiköiden käyttöä kos-kevat säännöt. Vähintään 85 prosenttia rypäleistä, joista tuote on valmistettu, on saatava tästä pienemmästä maan-tieteellisestä yksiköstä. Tähän ei lasketa

a) makeuttamiseen käytettyjä tuotemääriä, expedition-liuosta eikä tirage-liuosta; tai

b) asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XI b olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden määriä.

Loppujen 15 prosentin rypäleistä on oltava peräisin asian-omaiseen alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen mer-kintään liittyvältä rajatulta maantieteelliseltä alueelta.”

(8) Korvataan liite XII tämän asetuksen liitteessä I olevalla tekstillä.

- (9) Korvataan liite XV tämän asetuksen liitteessä II olevalla tekstillä.
- (10) Korvataan liitteessä XVII olevan 4 kohdan b alakohdan ensimmäinen ja toinen luettelukohta seuraavasti:

”— Tokaj

— Vinohradnícka oblasť Tokaj”.

*2 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä elokuuta 2009.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä toukokuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

—

## 40 ARTIKLASSA TARKOITETTU PERINTEISTEN MERKINTÖJEN LUETTELO

Perinteinen merkintä	Kieli	Viinit (1)	Tiivistelmä määritelmästä / käyttöedellytykset (2)	Asianomaiset kolmannet maat
----------------------	-------	------------	--	-----------------------------

A OSA: Asetuksen (EY) N:o 1234/2007 118 u artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettut perinteiset merkinnät

## BELGIA

Appellation d'origine contrôlée	ranska	SAN (1, 4)	Perinteiset merkinnät, joita käytetään suojatun alkuperänimityksen sijasta.	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	hollanti	SAN (1, 4)		
Landwijn	hollanti	PGI (1)	Perinteiset merkinnät, joita käytetään suojatun maantieteellisen merkinnän sijasta.	
Vin de pays	ranska	PGI (1)		

## BULGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) ( <i>guaranteed designation of origin</i> )	bulgaria	SAN (1, 3, 4)	Perinteiset merkinnät, joita käytetään suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän sijasta. 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) ( <i>guaranteed and controlled designation of origin</i> )	bulgaria	SAN (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) ( <i>noble sweet wine</i> )	bulgaria	SAN (3)		
Регионално вино ( <i>Regional wine</i> )	bulgaria	SMM (1, 3, 4)		

**TŠEKKI**

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	tšekki	SAN (4)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu asianomaisella alueella sijaitsevalta tietyltä viinitilalta korjatuista rypäleistä; laatukuohuviinin tuotannossa tietyllä alueella käytetty viini on tuotettu viininviljelyalueella; rajatulla alueella hehtaarituo- tos ei ole ylittynyt; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Jakostní víno	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu asianomaisella alueella sijaitsevalta tietyltä viinitilalta korjatuista rypäleistä; hehtaarituo- tosta ei ole ylitetty; viininvalmis- tuksessa käytettyjen rypäleiden sokeripitoisuus on vähintään 15 NM-astetta; rypäleiden korjaus ja viinintuo- tinto pullotusta lukuun ottamatta tapahtuu asianomaisella viinialueella; viini on täytäntöönpanolainsäädän- nössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Jakostní víno odrůdové	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu rypäleistä, hedelmälihasta, rypäleen puristemehusta, tietyltä viinitilalta korjatuista rypäleistä valmistetusta viinistä tai sekoittamalla enintään kolmesta lajikkeesta valmistettua laatuviiniä.
Jakostní víno známkové	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu rypäleistä, hedelmälihasta, rypäleen puristemehusta, mahdollisesti tietyltä viinitilalta korjatuista rypäleistä tuotetusta viinistä.
Jakostní víno s přívlastkem, <i>johon lisätään il- maisu:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu rypäleistä, hedelmälihasta, rypäleen puristemehusta, mahdollisesti tietyltä asianomaisella alueella tai osa-alueella sijait- sevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä valmistetusta viinistä; hehtaarituo- tosta ei ole ylitetty; viini on valmis- tettu rypäleistä, joiden alkuperän, sokeripitoisuuden ja painon sekä tarvittaessa lajikkeen tai lajikeseokituksen sekä Botrytis cinerea P. -jalohometartunnan on tarkastanut valvontaviranomainen ja kyseiset ominaisuudet ovat tietyillä arvomerkinnoilla varustettuja laatuviinejä koskevien vaatimusten mukaisia, tai sekoittamalla tietyillä arvomerkinnoilla varustettuja laatuviinejä; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista; valvontaviranomainen on luokitellut viinin laatuviiniksi, jolla on jokin seura- vista arvo merkinnöistä: — 'Kabinetní víno' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 19 NM-astetta, — 'Pozdní sběr' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta, — 'Výběr z hroznů' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 24 NM-astetta, — 'Výběr z bobulí' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista valikoiduista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta, — 'Výběr z cibéb' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista valikoiduista jalohometartunnan saaneista rypä- leistä tai ylikypsistä rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 32 NM-astetta, — 'Ledové víno' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, jotka on korjattu vähintään –7 celsiusas- teessa ja jotka ovat olleet korjauksen ja jalostuksen aikana jäisiä; rypäleen puristemehun sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta, — 'Slámové víno' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joita on varastoitu ennen jalostusta olkien tai ruokojen päällä tarvittaessa riippuen tilassa, jossa on ilmanvaihto, vähintään kolmen kuukau- den ajan; rypäleen puristemehun sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta.

Pozdní sběr	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu tietyltä asianomaisella alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä; hehtaariutuosta ei ole ylitetty; viininvalmistuksessa käytettyjen rypäleiden sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta; rypäleiden korjaus ja viinintuotanto pullotusta lukuun ottamatta tapahtuu asianomaisella viinialueella; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Víno s přívlaskem, johon lisätään ilmaisu: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu rypäleistä, hedelmälihasta, rypäleen puristemehusta, mahdollisesti tietyltä asianomaisella alueella tai osa-alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä valmistetusta viinistä; hehtaariutuosta ei ole ylitetty; viini on valmistettu rypäleistä, joiden alkuperän, sokeripitoisuuden ja painon sekä tarvittaessa lajikkeen tai lajikeseokituksen sekä Botrytis cinerea P. -jalohometartunnan on tarkastanut valvontaviranomainen ja kyseiset ominaisuudet ovat tietyillä arvomerkinnoilla varustettuja laatuviinejä koskevien vaatimusten mukaisia, tai sekoittamalla tietyillä arvomerkinnoilla varustettuja laatuviinejä; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista; valvontaviranomainen on luokitellut viinin laatuviiniksi, jolla on jokin seuraavista arvomerkinnoista: — 'Kabinetní víno' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 19 NM-astetta, — 'Pozdní sběr' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta, — 'Výběr z hroznů' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 24 NM-astetta, — 'Výběr z bobulí' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista valikoiduista rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta, — 'Výběr z cibéb' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista valikoiduista jalohometartunnan saaneista rypäleistä tai ylikypsistä rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 32 NM-astetta, — 'Ledové víno' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, jotka on korjattu vähintään –7 celsiusasteissa ja jotka ovat olleet korjauksen ja jalostuksen aikana jäisiä; rypäleen puristemehun sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta, — 'Slámové víno' voidaan valmistaa ainoastaan sellaisista rypäleistä, joita on varastoitu ennen jalostusta olkien tai ruokojen päällä tarvittaessa riippuen tilassa, jossa on ilmanvaihto, vähintään kolmen kuukauden ajan; rypäleen puristemehun sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta.
Jakostní likérové víno	tšekki	SAN (3)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu asianomaiselta tietyllä alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä; hehtaariutuosta ei ole ylitetty; tuotanto tapahtuu viinialueella, jolla rypäleet on korjattu; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Zemské víno	tšekki	SMM (1)	Viini, joka on tuotettu Tšekissä korjatuista rypäleistä, jotka soveltuvat asianomaisella alueella laatuviinin tuotantoon, tai rypäleistä, jotka sisältyvät täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettuun luetteloon; viini voidaan merkitä vain täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistetulla maantieteellisellä merkinnällä; maantieteellisellä merkinnällä varustetun viinin tuotannossa saa käyttää ainoastaan viiniyttämässä käytettyjä rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 14 NM-astetta ja jotka on korjattu maantieteellisessä yksikössä, jolla on tämän kohdan mukainen maantieteellinen merkintä; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukainen; muun kuin täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistetun maantieteellisen yksikön nimen käyttö on kielletty.

Víno originální certifikace (VOC tai V.O.C.)	tšekki	SAN (1)	Viini on tuotettava viininviljelyalueella tai sitä pienemmällä alueella; tuottajan on oltava sellaisen yhdistyksen jäsen, joka voi myöntää viinille alkuperätodistuksen säädöksen mukaisesti; viini on vähintään tässä säädöksessä vahvistettujen laatuviinin laatuvaatimusten ja viinin alkuperätodistuksen myöntämistä koskevassa päätöksessä esitettyjen edellytysten mukaista; viinin on oltava myös tässä säädöksessä erityistyyppisille viineille vahvistettujen vaatimusten mukaista.
<b>TANSKA</b>			
Regional vin	tanska	SMM (1, 3, 4)	Viini tai kuohuviini, joka on valmistettu Tanskassa kansallisessa lainsäädännössä vahvistettuja sääntöjä noudattaen. Regional wine -viinille on pitänyt tehdä aistinvarainen ja analyttinen arviointi. Sen luonne ja ominaisuudet johtuvat tuotantoalueesta ja käytetyistä rypäleistä sekä tuottajan ja viininvalmistajan taidosta.
<b>SAKSA</b>			
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), johon lisätään ilmaisu: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	saksa	SAN (1)	Yleisluokka arvomerkinnoilla (Prädikat) varustetuille viineille, joiden rypälemehulla on tietty vähimmäispaino, joita ei ole väkevöity (sokerilla tai tiivistetyllä rypäleen puristemehulla) ja joihin voidaan lisätä jokin seuraavista ilmaisuista: — (Kabinett): Arvomerkinnoilla varustettujen viinien (Prädikatsweine) ensimmäinen laatuluokka; Kabinett-viinit ovat kevyitä ja hienoja, ja niiden valmistuksessa käytettävän rypäleen puristemehun tiheys on rypälelajikkeesta ja alueesta riippuen 67–85 Öchsle-astetta. — (Spätlese): Arvomerkinnoilla varustettu viini, jonka valmistuksessa käytettävän rypäleen puristemehun tiheys on rypälelajikkeesta ja alueesta riippuen 76–95 Öchsle-astetta; rypäleet on korjattava myöhään ja täysin kypsinä; Spätlese-viinien aromi on intensiivinen (ei välttämättä makea). — (Auslese): Valmistettu valikoiduista täysin kypsistä rypäleistä, jotka voivat olla rusinoituneita Botrytis cinerea -jalohomeen takia; viini, jonka valmistuksessa käytettävän rypäleen puristemehun tiheys on rypälelajikkeesta ja alueesta riippuen 85–100 Öchsle-astetta. — (Beerenauslese): Valmistettu valikoiduista täysin kypsistä rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on korkea Botrytis cinerea -jalohomeen ansiosta ja jotka yleensä korjataan normaalin sadonkorjuun jälkeen. Rypäleen puristemehun tiheys on rypälelajikkeesta ja alueesta riippuen 110–125 Öchsle-astetta; erittäin makea ja hyvin säilyvä viini. — (Trockenbeerenauslese): Arvomerkinnoilla varustettujen laatuviinien (Prädikatswein) korkein luokka, rypäleen puristemehun tiheys yli 150 Öchsle-astetta. Tämän luokan viinit valmistetaan tarkoin valikoiduista ylikypsistä rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on noussut Botrytis cinerea -jalohomeen ansiosta. Rypäleet ovat kurttuaisia rusinoiden tapaan. Niistä saatavat viinit ovat erinomaisen makeita ja vähäalkoholisia. — (Eiswein): Eiswein-viini valmistetaan vähintään –7 celsiusasteen pakkasessa korjatuista rypäleistä, jotka puristetaan jäisinä; ainutlaatuinen ensiluokkainen viini, erittäin makea ja hapan.
Qualitätswein, johon voidaan lisätä ilmaisu b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	saksa	SAN (1)	Määritellyiltä alueilta tuleva laatuviini, jolle on tehty analyttinen ja aistinvarainen tutkimus ja jonka rypäleet ovat olleet kypsyyshaavimusten mukaisia (rypäleen puristemehun paino/Öchsle-asteet).
Qualitätslikörwein, johon lisätään ilmaisu b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	saksa	SAN (3)	Määritellyiltä alueilta tuleva väkevä laatuviini, jolle on tehty analyttinen ja aistinvarainen tutkimus ja jonka rypäleet ovat olleet kypsyyshaavimusten mukaisia (rypäleen puristemehun paino/Öchsle-asteet).

Qualitätsperlwein, johon lisätään ilmaisu b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	saksa	SAN (8)	Määritellyiltä alueilta tuleva helmeilevä laatuviini, jolle on tehty analyttinen ja aistinvarainen tutkimus ja jonka rypäleet ovat olleet kypsyyssvaatimusten mukaisia (rypäleen puristemehun paino/Öchsle-asteet).
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	saksa	SAN (4)	Määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini
Landwein	saksa	SMM (1)	Ensiluokkainen viini, koska rypäleen puristemehun paino suurehko
Winzersekt (**)	saksa	SAN (1)	Tämä laatuohuviini tuotetaan määritellyillä viiniviljelyvyöhykkeillä rypäleistä, jotka on korjattu samalla viinitilalla, jossa valmistaja viiniyttää rypäleitä, jotka on tarkoitettu määritetyllä viiniviljelyvyöhykkeellä tuotetun laatuohuviinin tuotantoon; tämä koskee myös tuottajaryhmittymiä.

(\*) Merkintä 'Qualitätswein mit Prädikat' on sallittu 31.12.2010 päättyvän siirtymäkauden ajan.

(\*\*) Ilmaisuille 'Sekt', 'Likörwein' ja 'Perlwein' ei haeta suojaa.

## KREIKKA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) ( <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> )	kreikka	SAN (1, 3, 4, 15, 16)	Tietyn alueen tai paikan nimi, joka on hyväksytty hallinnollisesti kuvaamaan viinejä, jotka ovat seuraavien vaatimusten mukaisia: — ne valmistetaan Vitis vinifera -lajiin kuuluvien ensiluokkaisten viiniköynnöslajikkeiden rypäleistä, jotka tulevat yksinomaan asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta, jossa viinien tuotanto myös tapahtuu, — ne valmistetaan rypäleistä, jotka saadaan viinitarhoista, joiden hehtaarituohto on alhainen, — niiden laatu ja ominaisuudet johtuvat olennaisesti tai yksinomaan tietystä maantieteellisestä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen. [L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 viinintuotannon parantamisesta ja suojaamisesta]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) ( <i>appellation d'origine contrôlée</i> )	kreikka	SAN (3, 15)	Tähän luokkaan kuuluvien viinien on täytettävä 'appellation d'origine de qualité supérieure' -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset: — ne on valmistettu rypäleistä, jotka on saatu ensiluokkaisista viinitarhoista, joilla hehtaarituohto on alhainen ja maaperä laatuviinien tuotantoon soveltuva, — niiden on oltava eräiden viiniköynnösten leikkaamista ja rypäleen puristemehun vähimmäissokeripitoisuutta koskevien tiettyjen vaatimusten mukaisia. [L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 viinintuotannon parantamisesta ja suojaamisesta]
Οίνος γλυκός φυσικός ( <i>vin doux naturel</i> )	kreikka	SAN (3)	Tähän luokkaan kuuluvien viinien on täytettävä 'appellation d'origine contrôlée' tai 'appellation d'origine de qualité supérieure' -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset: — ne saadaan rypäleen puristemehusta, jonka alkuperäinen luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, — niiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 15 ja enintään 22 tilavuusprosenttia, — niiden kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 17,5 tilavuusprosenttia. [L.D. 212/1982 alkuperänimityksellä 'Samos' varustettujen viinien rekisteröinnistä]



Οίνος φυσικός γλυκός ( <i>vin naturellement doux</i> )	kreikka	SAN (3, 15, 16)	Tähän luokkaan kuuluvien viinien on täytettävä 'appellation d'origine contrôlée' tai 'appellation d'origine de qualité supérieure' -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset: — ne valmistetaan rypäleistä, jotka on jätetty aurinkoon tai varjoon, — ne valmistetaan ilman väkevöimistä, — niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 17 tilavuusprosenttia (tai 300 grammaa sokeria litrassa). [L.D. 212/1982 alkuperänimityksellä 'Samos' varustettujen viinien rekisteröinnistä]	
ονομασία κατά παράδοση ( <i>appellation traditionnelle</i> )	kreikka	SMM (1)	Yksinomaan Kreikan maantieteellisellä alueella tuotetut viinit, jotka lisäksi perinteisellä merkinnällä 'Retsina' varustettujen viinien osalta tuotetaan rypäleen puristemehusta, johon on lisätty Aleppo-mäntypihkaa, ja perinteisellä merkinnällä 'Verntea' varustettujen viinien osalta tuotetaan Zakynthosin saaren viinitarhojen rypäleistä; — perinteisellä merkinnällä 'Retsina' varustettujen viinien osalta tuotetaan rypäleen puristemehusta, johon on lisätty Aleppo-mäntypihkaa, ja — perinteisellä merkinnällä 'Verntea' varustettujen viinien osalta tuotetaan Zakynthosin saaren viinitarhojen rypäleistä; tällaisten viinien on oltava myös eräiden rypälajikkeita, viinitarhojen hehtaarituoosta ja rypäleen puristemehun sokeripitoisuutta koskevien edellytysten mukaisia. [P.D. 514/1979 retsinan tuotannosta, valvonnasta ja suojaamisesta ja M.D. 397779/92 merkinnän 'Verntea Traditional Designation of Zakynthos' käyttöedellytyksistä]	
τοπικός οίνος ( <i>vin de pays</i> )	kreikka	SMM (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Merkintä, joka viittaa tietyn alueen tai paikan nimeen, joka on hyväksytty hallinnollisesti kuvaamaan viinejä, jotka ovat seuraavien vaatimusten mukaisia: — viineillä on määrätty laatu, maine tai muita ominaisuuksia, jotka johtuvat niiden alkuperästä, — vähintään 85 prosenttia niiden tuotannossa käytetyistä rypäleistä tulee yksinomaan kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta ja viinien tuotanto tapahtuu kyseisellä maantieteellisellä alueella, — ne on saatu rypälajikkeista, jotka on luokiteltu määritetyllä alueella, — ne on valmistettu sellaisilta viinitarhoilta saatavista rypäleistä, joiden maaperä soveltuu viininviljelykseen, ja joiden hehtaarituo- to on alhainen, — niille jokaiselle on määritelty luonnollinen ja todellinen alkoholipitoisuus. [C.M.D. 392169/1999 yleisistä säännöistä, jotka koskeva ilmaisuun 'Regional Wine' käyttöä pöytäviinin kuvauksessa, sellaisena kuin se on muutettuna säädöksellä C.M.D. 321813/2007].	

## ESPANJA

Denominación de origen (DO)	espanja	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Seudun, alueen, paikkakunnan tai rajatun paikan nimi, joka on hyväksytty hallinnollisesti kuvaamaan viinejä, jotka ovat seuraavien vaatimusten mukaisia: — ne on valmistettu seudulla, alueella, paikkakunnalla tai rajatussa paikassa niiltä/niistä peräisin olevista rypäleistä, — niitä arvostetaan suuresti kaupankäynnissä niiden alkuperän vuoksi, ja — niiden laatu ja ominaisuudet johtuvat olennaisesti tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen. (Laki 24/2003 viiniköynnöksistä ja viineistä; muut lakisäätteiset vaatimukset vahvistetaan mainitussa lain-säädännössä ja muissa säädöksissä)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	espanja	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viinin on täytettävä 'denominación de origen' ja 'denominación de origen calificada' -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset: — se on saanut hyväksynnän ilmaisuun 'denominación de origen' vähintään 10 vuotta sitten, — kaupan pidettyjen suojattujen tuotteiden pulloitus on tapahtunut yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilla rekisteröidyillä viininvalmistamoissa, ja — alue, joka katsotaan soveltuvalle kyseisellä ilmaisulla kuvattujen viinien tuotantoon, on rajattu kartta-aineiston perusteella kuntien mukaisesti. (Laki 24/2003 viiniköynnöksistä ja viineistä; muut lakisäätteiset vaatimukset vahvistetaan mainitussa laissa ja muissa säädöksissä)	

Vino de calidad con indicación geográfica	espanja	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viini, joka on valmistettu seudulla, alueella, paikkakunnalla tai rajatussa paikassa niiltä/niistä peräisin olevista rypäleistä ja jonka laatu, maine tai ominaisuudet johtuvat maantieteellisistä ja/tai inhimillisistä tekijöistä rypäleiden tuotannon tai viinin valmistuksen tai vanhentamisen osalta. Viineissä on ilmaisu 'vino de calidad de', jota seuraa sen seudun, alueen, paikkakunnan tai rajatun paikan nimi, jossa ne on tuotettu ja valmistettu. (Laki 24/2003 viiniköynnöksistä ja viineistä; muut lakisääteiset vaatimukset vahvistetaan mainitussa laissa ja muissa säädöksissä)
Vino de pago	espanja	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Kuuaa paikkaa tai maaseutualueita, joka eroaa ympäröivistä seuduista maaperän ominaisuuksiltaan ja mikro-ilmastoltaan ja jonka nimi perinteisesti ja tunnetusti liittyy viininviljelyyn viinitarhoissa, joista saadaan erityisominaisuuksellisia viinejä; ulkorajat vahvistetaan toimivaltaisten viranomaisten säännöissä kunkin alueen ominaispiirteiden mukaisesti. 'Pago' ei voi olla saman suuruinen tai suurempi kuin sen kunnan (tai kuntien) alue, jossa se sijaitsee. Tunnetun yhteyden viininviljelyyn katsotaan esiintyvän, jos ilmaisu 'pago' on käytetty tavanomaisesti kaupankäynnissä vähintään viiden vuoden ajan tarkoittamaan viinejä, jotka on saatu sieltä. Kaikkien 'vino de pago' -viinin valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden on oltava peräisin kyseisessä pagossa sijaitsevista viinitarhoista, ja viini on valmistettava, varastoitava ja tapauksen mukaan vanhennettava erillään muista viineistä. (Laki 24/2003 viiniköynnöksistä ja viineistä; muut vaatimukset vahvistetaan mainitussa laissa ja muissa säädöksissä)
Vino de pago calificado	espanja	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Jos pago sijaitsee kokonaisuudessaan ilmaisun 'denominación de origen calificada' kattamalla alueella, se voidaan merkitä ilmaisulla 'vino de pago calificado', ja tuotettua viiniä on aina kuvattava ilmaisulla 'de pago calificado', jos se on 'denominación de origen calificada' -viineille vahvistettujen vaatimusten mukainen ja rekisteröity. (Laki 24/2003 viiniköynnöksistä ja viineistä; muut lakisääteiset vaatimukset vahvistetaan mainitussa laissa ja muissa säädöksissä)
Vino de la tierra	espanja	SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Käyttöedellytykset perinteiselle ilmaisulle 'vino de la tierra', johon liittyy maantieteellinen merkintä: 1.1 pykälässä tarkoitettujen tuotteiden maantieteellisiä merkintöjä koskevan asetuksen mukaan on otettava huomioon ainakin seuraavat seikat: a) viiniluokka tai -luokat, johon/joihin merkintää sovelletaan, b) käytettävän maantieteellisen merkinnän nimi, c) maantieteellisen alueen tarkat rajat, d) käytettävät rypälelajikkeet, e) merkintään oikeutettujen eri viinityyppien tilavuusprosentteina ilmaistu luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus, f) aistinvaraisten ominaisuuksien arviointi tai osoitus, g) viineihin sovellettava valvontajärjestelmä, josta huolehtii julkinen tai yksityinen elin. 2. Eri tuotantoalueilta korjattuja rypäleitä sekoittamalla valmistetun viinin kuvauksessa voidaan käyttää maantieteellistä merkintää, jos vähintään 85 prosenttia viinistä tulee tuotantoalueelta, jonka nimeä se käyttää. (Laki 24/2003 viiniköynnöksistä ja viineistä; säädös 1126/2003)

Vino dulce natural	espanja	SAN (3)	(Komission asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä III olevan B kohdan 6 alakohta)	
Vino Generoso	espanja	SAN (3)	(Komission asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä III olevan B kohdan 8 alakohta)	Chile
Vino Generoso de licor	espanja	SAN (3)	(Komission asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä III olevan B kohdan 10 alakohta)	

**RANSKA**

Appellation d'origine contrôlée	ranska	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Paikkakunnan nimi, jota käytetään kuvaamaan kyseiseltä paikkakunnalta peräisin olevaa tuotetta, jonka laatu tai ominaisuudet johtuvat olennaisesti tai yksinomaan tietyistä maantieteellisistä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen ja jolla on vakiintunut yleinen tunnettavuus ja jonka tuotantoon sovelletaan valvontamenettelyjä, muun muassa sidosryhmien yksilöintiä sekä tuotantoedellytysten ja tuotteiden valvontaa.	Algeria Sveitsi Tunisia
Appellation [...] contrôlée	ranska			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	ranska			
Vin doux naturel	ranska	SAN (3)	Väkevöity viini, jonka alkoholikäyminen on keskeytetty lisäämällä neutraalia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia. Tämän prosessin tarkoituksena on nostaa viinin alkoholipitoisuutta säilyttäen samalla valtaosa rypäleen luonnollisista sokereista. Väkevöiminen tehdään tällaisen viinin tyyppiin (valkoinen, punainen tai rosee) mukaan tietyssä alkoholikäymisen vaiheessa maseroinnilla tai ilman.	
Vin de pays	ranska	SMM (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Maantieteellisellä merkinnällä varustetut viinit, jotka ovat arrête-säädöksellä vahvistettujen tiukkojen tuotantoedellytysten mukaisia, kuten enimmäistuotos, alkoholin vähimmäispitoisuus, rypälelajikkeet ja tarkat analyttiset säännöt.	

**ITALIA**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	italia	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Alkuperänimitys tarkoittaa viininviljelyvyöhykkeen, jolle on ominaista erityinen tuotanto, maantieteellistä nimeä, jota käytetään kuvaamaan tunnettua laatutuotetta, jonka ominaisuudet johtuvat maantieteellisistä ympäristöstä ja inhimillisistä tekijöistä. Laissa säädetään italialaisten nimitysten osalta perinteisestä merkinnästä 'D.O.C.' asianomaisen korkealaatuisen ja perinteisen alkuperänimityksen käsitteen täsmentämiseksi. [Laki nro 164, 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	saksa			
Kontrolirano poreklo	sloveeni			

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	italia	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Samanlainen kuin D.O.C-määritelmä, mutta merkintä sisältää myös ilmaisen 'garantia' eli on tarkoitettu erityislaatuksille viineille, joilla on ollut D.O.C-hyväksyntä vähintään viisi vuotta. Niitä pidetään kaupan enintään viiden litran vetoisissa astioissa, joissa on valtion tunnusmerkintä takeiden antamiseksi kuluttajille. [Laki nro164, 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	saksa		
Kontrolirano in garantirano poreklo	sloveeni		
Vino dolce naturale	italia	SAN (1, 3, 11, 15)	Perinteinen ilmaisu, jota käytetään kuvaamaan ja luonnehtimaan eräitä kuivuneista rypäleistä valmistettuja viinejä, joiden tietyn tasoinen jäännössokeripitoisuus johtuu rypäleistä eikä väkevöinnistä. Käyttö sallitaan eri viinejä koskeissa säädöksissä.
Indicazione geografica tipica (IGT)	italia	SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Yksinomaisesti italialainen merkintä, josta säädetään 10.2.1992 annetussa laissa nro 164 ja jota käytetään italialaisissa viineissä, joilla on maantieteellinen merkintä ja joiden erityisluonne ja laatu johtuvat rypäleiden maantieteellisestä tuotantoalueesta.
Landwein	saksa		
Vin de pays	ranska		
Deželna oznaka	sloveeni		

**KYPROS**

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	kreikka	SAN (1,3,4,5,6,8,9- ,11,15,16)	SAN-viinit 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)	kreikka	SMM (1,3,4,5,6,8,9- ,11,15,16)	SMM-viinit Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

**LUXEMBOURG**

Crémant de Luxembourg	ranska	SAN (4)	[Valtioneuvoston säädös, 4.1.1991] Keskeiset tuotantovaatimukset ovat seuraavat: — rypäleet on korjattava käsin ja valikoitava Crémantin tuotantoa varten, — perusviinien cuvéen on oltava laatuviineihin sovellettavien laatuvaatimusten mukainen, — valkoiset ja vaaleanpunaiset (rosee) kuohuviinit on valmistettava rypäleen puristemehusta, jota saadaan kokonaisia rypäleitä puristamalla enintään 100 litraa 150:tä rypälekiloa kohden, — se käytetään pulloissa perinteisellä menetelmällä, — rikkidioksidipitoisuus on enintään 150 mg/l, — hiilidioksidin vähimmäispaine on 4 baaria 20 celsiusasteessa, — sokeripitoisuus on pienempi kuin 50 g/l.
-----------------------	--------	------------	--

Marque nationale, johon lisätään ilmaisu: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	ranska	SAN (1, 4)	(W): 'Marque nationale' eli kansallinen hyväksymismerkintä vahvistettiin 12.3.1935 annetulla valtioneuvoston säädöksellä 'Moselle luxembourgeoise' -nimityksellä varustetuille viineille. Merkintä 'Marque nationale – appellation contrôlée', joka tehdään pullon takakylkeen kiinnitettyyn neliskulmaiseen etikettiin, varmentaa viinin laadun ja sen, että tuotanto on valtion valvomaa. Merkinnän myöntää Marque nationale -virasto. Merkintää voivat hakea ainoastaan Luxemburgin alkuperää olevat viinit, joita ei ole sekoitettu ulkomaalaisten viinien kanssa ja jotka ovat kansallisten ja eurooppalaisten vaatimusten mukaisia. Tällaisella etiketillä varustetut viinit on pidettävä kaupan pulloissa, ja rypäleet on korjattava ja viiniytettävä kansallisella tuotanto-alueella. Viineille tehdään järjestelmällisesti analyttisiä ja aistinvaraisia tutkimuksia. (SW): 'Marque nationale' vahvistettiin 18.3.1988 annetulla valtioneuvoston säädöksellä luxemburgilaisille kuohuviineille, ja se takaa, että — kuohuviini on saatu yksinomaan Luxemburgin Mosellen laatuviinien valmistamiseen soveltuvista viineistä, — viini on kansallisissa ja Euroopan yhteisön säännöksissä säädettyjen laatuvaatimusten mukaista, — se on valtion valvonnassa.	
---	--------	---------------	---	--

**UNKARI**

Minőségi bor	unkari	SAN (1)	Tarkoittaa 'laatuviiniä', käytetään kuvaamaan SAN-viinejä.	
Védett eredetű bor	unkari	SAN (1)	Käytetään kuvaamaan viiniä, jolla on suojattu alkuperä.	
Tájbor	unkari	SMM (1)	Tarkoittaa 'alueellista viiniä', käytetään kuvaamaan SMM-viinejä.	

**MALTA**

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	malta	SAN (1)	[Government Gazette nro 17965, 5.9.2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	malta	SMM (1)	[Government Gazette nro 17965, 5.9.2006]	

**ALANKOMAAT**

Landwijn	hollanti	SMM (1)	Rypäleiden korjaus ja viinin tuotanto tapahtuu Alankomaiden alueella. Merkintä voi sisältää sen maakunnan nimen, jossa rypäleet on korjattu. Viinin luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 6,5 tilavuusprosenttia. Tuotettaessa tätä viiniä Alankomaissa on käytettävä kansalliseen luetteloon sisältyviä rypälelajikkeita.	
----------	----------	------------	---	--

**ITÄVALTA**

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latina	SAN (1)	Näitä laatuviinejä koskevat vaatimukset (esim. lajikkeet, maku, alkoholipitoisuus) vahvistaa alueellinen komitea.
Prädikatswein, johon voidaan lisätä ilmaisu: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	saksa	SAN (1)	Nämä ovat laatuviinejä, jotka määritellään pääasiassa rypäleiden luonnollisen sokeripitoisuuden ja sadonkorjuuolosuhteiden perusteella. Väkevöiminen ja makeuttaminen eivät ole sallittuja. Ausbruch/Ausbruchwein: Ylikypsistä ja botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistetut viinit, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW) -astetta; paremman uuttumisen aikaansaamiseksi voidaan lisätä tuoretta rypäleen puristemehua tai viiniä. Auslese/Auslesewein: Tarkkaan valikoiduista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 21 KMW-astetta. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Ylikypsistä ja/tai botrytis-jalohometartunnan saaneista valikoiduista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 25 KMW-astetta. Kabinett/Kabinettwein: Täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 17 KMW-astetta. Schilfwein, Strohwwein: Rypäleitä on varastoitava ja annettava niiden kuivua luonnollisesti ruokojen tai olkien päällä vähintään 3 kuukautta ennen puristamista; sokeripitoisuuden on oltava vähintään 25 KMW-astetta. Spätlese/Spätlesewein: Täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 19 KMW-astetta. Trockenbeerenauslese: Rypäleiden on oltava pääasiassa botrytis-jalohometartunnan saaneita ja luonnollisesti kutistuneita, ja sokeripitoisuuden on oltava vähintään 30 KMW-astetta. Eiswein: Rypäleiden on oltava korjattaessa ja puristettaessa luonnollisesti jäätyneitä, ja niiden sokeripitoisuuden on oltava vähintään 25 KMW-astetta.
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, johon voidaan lisätä ilmaisu: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein			
Qualitätswein	saksa	SAN (1)	Täysin kypsistä rypäleistä ja tietyistä lajikkeista, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 15 KMW-astetta ja enimmäistuotos 6 750 l/ha. Viiniä voidaan myydä ainoastaan laatuviinin tarkastusnumerolla varustettuna.
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer			
Landwein	saksa	SMM (1)	Täysin kypsistä rypäleistä ja tietyistä lajikkeista, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 14 KMW-astetta ja enimmäistuotos 6 750 l/ha.

**PORTUGALI**

Denominação de origem (D.O.)	portugali	SAN (1, 3, 4, 8)	Alueen tai paikan maantieteellinen nimi tai perinteinen nimi, joka voi liittyä tai olla liittymättä maantieteelliseen alkuperään ja jota käytetään kuvaamaan tai tunnistamaan tuotetta, joka on saatu kyseisen alueen tai paikan rypäleistä ja jonka laatu tai ominaisuudet johtuvat olennaisesti tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen ja jonka tuotanto tapahtuu kyseisellä rajatulla alueella tai maantieteellisellä alueella. [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.08.2004]
------------------------------	-----------	---------------------	---

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugali	SAN (1, 3, 4, 8)	Viinituotteiden, joilla on oikeus alkuperämerkintään, merkinnöissä voi olla seuraavat ilmaisut: 'Denominação de Origem Controlada' tai 'DOC'. [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.8]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugali	SAN (1, 3, 4, 8)	Maan, alueen tai paikan maantieteellinen nimi tai perinteinen nimi, joka voi liittyä tai olla liittymättä maantieteelliseen alkuperään ja jota käytetään kuvaamaan tai tunnistamaan viinialan tuotetta, johon käytetyistä rypäleistä vähintään 85 prosenttia on saatu kyseisellä alueella, kun kyseessä on paikka tai alue, ja jonka maine, laatu tai muut ominaisuudet johtuvat kyseisestä maantieteellisestä alkuperästä ja jonka tuotanto tapahtuu kyseisellä rajatulla alueella tai maantieteellisellä alueella. [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.08.2004]
Vinho doce natural	portugali	SAN (3)	Runsassokerinen viini, joka on valmistettu myöhään korjatuista tai jalohometartunnan saaneista rypäleistä. [Portaria nro 166/1986, 26.6.1986]
Vinho generoso	portugali	SAN (3)	Väkevät viinit, joita perinteisesti tuotetaan Douron, Madeiran, Setúbalin ja Carcavelosin rajatuilla alueilla ja joita kutsutaan seuraavilla nimillä: Port Wine tai Porto ja sen muunkieliset käännökset; Madeira Wine tai Madeira ja sen muunkieliset käännökset, Moscatel de Setúbal tai Setúbal ja Carcavelos. [Decreto-Lei nro 166/1986, 26.06.1986]
Vinho regional	portugali	SMM (1)	Viinituotteiden, joilla on oikeus maantieteelliseen merkintään, merkinnöissä voi olla seuraavat ilmaisut: 'Vinho Regional' tai 'Vinho da Região de'. [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.08.2004]

## ROMANIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), johon lisätään ilmaisu: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilarea boabelor – C.I.B.	romania	SAN (1, 3, 8, 15, 16)	Alkuperänimityksellä varustetut viinit on tuotettu rypäleistä, jotka on saatu rajatuilta alueilta, jotka ilmastonsa, maaperänsä ja aurinkoisuutensa ansiosta voivat antaa laadukkaan sadon; nämä viinit ovat seuraavien vaatimusten mukaisia: a) viinin tuotannossa käytetyt rypäleet tulevat yksinomaisesti asianomaiselta rajatulta alueelta, b) viinin tuotanto tapahtuu asianomaisella maantieteellisellä alueella, c) viinin laatu ja ominaisuudet johtuvat olennaisesti tai yksinomaan tietyistä maantieteellisistä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen, d) viini on saatu Vitis vinifera -lajiin kuuluvista rypälajikkeista. Alkuperänimityksellä varustetut viinit luokitellaan rypäleiden kypsytysasteen ja sadonkorjuuhetkellä todettujen laatuominaisuuksien perusteella seuraavasti: a) DOC – CMD – alkuperänimityksellä varustettu viini, joka on valmistettu täysin kypsinä korjatuista rypäleistä; b) DOC – CT – alkuperänimityksellä varustettu viini, joka on valmistettu myöhään korjatuista rypäleistä; DOC – CIB – alkuperänimityksellä varustettu viini, joka on valmistettu jalohometartunnan saaneista rypäleistä.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	romania	SAN (5, 6)	Alkuperänimityksellä varustetut kuohuviinit tuotetaan tällaista tuotantoa varten suositelluista lajikkeista, joita viljellään rajatuilla viinintarhoilla, joilla viini tuotetaan raaka-aineeksi ja jalostetaan kokonaan kunnes se pidetään kaupan ainoastaan sallitulla alueella.

Vin cu indicație geografică	romania	SMM (1, 4, 9, 15, 16)	Maantieteellisellä merkinnällä varustetut viinit tuotetaan rypäleistä, jotka korjataan tietyillä viinitiloilla raja- tuilla alueilla, ja ne ovat seuraavien vaatimusten mukaisia: a) niillä on määrätty laatu, maine tai ominaisuuksia, jotka johtuvat asianomaisesta maantieteellisestä alku- perästä, b) vähintään 85 prosenttia viinin tuotannossa käytetyistä rypäleistä tulee yksinomaan kyseiseltä maantie- teelliseltä alueelta, c) tuotanto tapahtuu kyseisellä maantieteellisellä alueella, d) viinit on saatu Vitis vinifera -lajiin kuuluvista rypälelajikkeista tai mainitun lajin ja muiden Vitis-suvun lajien välisestä risteytyksestä. B-viininviljelyvyöhykkeellä tuotettujen viinien todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9,5 tila- vuusprosenttia ja CI- ja CII-viininviljelyvyöhykkeillä vähintään 10,0 tilavuusprosenttia. Kokonaisalkoholipi- toisuus saa olla enintään 15 tilavuusprosenttia.
-----------------------------	---------	-----------------------------	--

## SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>johon voidaan lisätä ilmaisu Mlado vino</i>	sloveeni	SAN (1)	Täysin kypsistä rypäleistä valmistettu viini, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 8,5 tilavuusprosenttia (CII-vyöhykkeellä 9,5 tilavuusprosenttia) ja enimmäistuotos 8 000 l/ha. Analyttinen ja aistinvarainen arviointi on pakollista.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	sloveeni	SAN (1)	Ensimmäisen ja toisen alkoholikäymisen avulla saatu viini, joka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia ja cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 9 tilavuusprosenttia.
Penina	sloveeni		
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	sloveeni	SAN (1)	Näitä laatuviinejä koskevat vaatimukset vahvistetaan ministerin säännöissä asiantuntijoiden yksityiskohtaisen raportin perusteella (esim. lajikkeet, alkoholipitoisuus, tuotos, jne.).
Renome	sloveeni		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>johon voidaan lisätä ilmaisu:</i> — Pozna trgateg — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	sloveeni	SAN (1)	Viini, joka on valmistettu täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 83 Öchsle-astetta ja enimmäistuotos 8 000 l/ha. Väkevöiminen, makeuttaminen, happamuuden lisääminen ja happamuuden poistaminen eivät ole sallittuja. Analyttinen ja aistinvarainen arviointi on pakollista. Pozna trgateg: Ylikypsistä ja/tai botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 92 Öchsle-astetta. Izbor: Ylikypsistä ja botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 108 Öchsle-astetta. Jagodni izbor: Ylikypsistä ja botrytis-jalohometartunnan saaneista valikoiduista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 128 Öchsle-astetta. Suhi jagodni izbor: Ylikypsistä ja botrytis-jalohometartunnan saaneista valikoiduista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 154 Öchsle-astetta. Ledeno vino: Rypäleiden on oltava korjattaessa ja puristettaessa luonnollisesti jäätyneitä, ja niiden sokeripitoisuuden on oltava vähintään 128 Öchsle-astetta. Arhivsko vino (arhiva): Vanhennettu viini, joka on valmistettu täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 83 Öchsle-astetta. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): Rypäleet on varastoitava ja annettava niiden kuivua luonnollisesti ruokojen tai olkien päällä ennen puristamista.



Vrhunsko peneče vino z zaščitnim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	sloveeni	SAN (1)	Ensimmäisen ja toisen alkoholikäymisen avulla saatu viini, joka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia ja cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 9,5 tilavuusprosenttia.
Penina	sloveeni		
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), johon voidaan lisätä ilmaisu Mlado vino	sloveeni	SMM (1)	Viini, joka on valmistettu täysin kypsistä rypäleistä ja jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 8,5 tilavuusprosenttia ja enimmäistuotos 12 000 l/ha. Analyttinen ja aistinvarainen arviointi on pakollista.

## SLOVAKIA

Akostné víno	slovakki	SAN (1)	Viini, jonka valvontalaitos on luokitellut laadukkaaksi rypälälajikeviiniksi tai laadukkaaksi merkkiviiniksi; valmistetaan rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 16 NM-astetta; hehtaarikohtainen enimmäistuotos ei ylitä ja viini on erityissääöksessä määriteltyjen laatuvaatimusten mukainen.
Akostné víno s prívlastkom, johon lisätään ilmaisu: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	slovakki	SAN (1)	Viini, jonka valvontalaitos on luokitellut arvomerkillä varustetuksi laatuviiniksi, joka on erityissääöksessä määriteltyjen laatuvaatimusten mukainen; hehtaarikohtainen enimmäistuotos ei ylitä; rypälälajikkeen sekä rypäleiden alkuperän, luonnollisen sokeripitoisuuden, painon ja terveydentilan varmentaa ennen jalostusta valvontalaitoksen virkailija; tilavuusprosentteina ilmaistun luonnollisen alkoholipitoisuuden nostaminen ja jäännössokeripitoisuuden tarkistaminen on kiellettyä. Akostné víno s prívlastkom -viinit jaetaan seuraaviin luokkiin: — kabinetné víno, joka saadaan täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 19 NM-astetta, — neskorý zber, joka saadaan täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta, — výber z hrozna, joka saadaan tarkoin valittujen terttujen täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 23 NM-astetta, — bobuľový výber, joka saadaan käsin valittujen terttujen ylikypsistä rypäleistä – raat ja vahingoittuneet rypäleet poistetaan käsin – joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 26 NM-astetta, — hrozienský výber, joka saadaan yksinomaan käsin valittujen terttujen ylikypsistä jalohomeettomista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 28 NM-astetta, — cibébový výber, joka saadaan yksinomaan käsin valittujen terttujen ylikypsistä rypäleistä, jotka ovat saaneet Botrytis cinerea Persoon -jalohometartunnan ja joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 28 NM-astetta, — l'adové víno, joka saadaan rypäleistä, jotka on korjattu vähintään –7 celsiusasteessa ja jotka ovat olleet korjauksen ja jalostuksen aikana jäisiä; rypäleen puristemehun sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta, — slamové víno, joka saadaan hyvin kypsistä rypäleistä, joita on varastoitu ennen jalostusta olki- tai ruokomattojen päällä tarvittaessa riippuen naruista vähintään kolmen kuukauden ajan; rypäleen puristemehun sokeripitoisuus on vähintään 27 NM-astetta.
Esencia	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan käyttämällä puristamatonta rypälémehua, joka saadaan erikseen valikoiduista jalohometartunnan saaneista rusinoituneista rypäleistä (cibebas), jotka ovat peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta. Nesteessä on oltava vähintään 450 g/l luonnollista sokeria ja 50 g/l sokeritonta uutosta. Sen on annettava kypsä vähintään kolme vuotta, joista vähintään kaksi vuotta puutynnyrissä.
Forditáš	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä rypäleen puristemehua tai viiniä, joka on samaa vuosikertaa ja peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta ja joka kaadetaan cibebas-rypäleen puristejäännöksen päälle. Sen on annettava kypsä vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.

Másláš	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä rypäleen puristemehua tai viiniä, joka on samaa vuosikertaa ja peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta ja joka kaadetaan Samorodné- tai Výber-rypäleen viinisakan päälle. Sen on annettava kypsä vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.
Pestovateľský sekt (*)	slovakki	SAN (4)	Tuotannon perusedellytykset täyttyvät, kun laatuohuviinin tuotantoa koskeva edellytys täyttyy ja kuohuviinin viimeisen prosessin suorittaa viininviljelijä, jonka viinitarhasta tuotannossa käytetyt rypäleet ovat peräisin. Pestovateľský sekt -viinin cuvéeen yksittäisten ainesten on oltava peräisin yhdeltä viininviljelyalueelta.
Samorodné	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä Tokaj-rypäleitä, jotka ovat peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevalla viininviljelyalueella, jos cibebas-rypäleen massatuotantoedellytykset eivät ole suotuisat. Se voidaan laskea liikkeeseen aikaisintaan, kun sitä on kypsytetty kahden vuoden ajan, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovakki	SAN (4)	Kuohuviini, joka valmistetaan ensimmäisen ja toisen alkoholikäymisen avulla laatuviinistä, joka on saatu viininviljelyalueilla sijaitsevilla viinitarhoilla kasvaneista rypäleistä, yksinomaan viininviljelyalueella, jossa sen valmistuksessa käytetyt rypäleet viljellään, tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella, ja perustuotantoedellytykset täyttyvät, kun laatuohuviinin tuotantoa koskeva edellytys täyttyy.
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä, kun cibebas-rypäleiden päälle on kaadettu rypäleen puristemehua, jonka sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta ja joka on peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta, tai samanlaatuista ja saman vuosikerran viiniä, joka on peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta. Tokajský výber -viini jaetaan cibebas-rypäleen määrän mukaan viineihin, jotka määritellään ilmaisulla 'putňový' täydennettynä numeroilla 3–6. Výber-viinin on annettava kypsä vähintään kolme vuotta, joista vähintään kaksi vuotta puutynnyrissä.
Výberová esencia	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä cibebas-rypäleitä. Rypäleet valikoidaan korjuun aikana, ja niiden päälle kaadetaan heti prosessoinnin jälkeen rypäleen puristemehua, joka on peräisin alueella 'vinohradnícka oblasť Tokaj' sijaitsevasta määritetystä viinitarhasta, tai saman vuosikerran viiniä, jossa on vähintään 180 g/l luonnollista sokeria ja 45 g/l sokeritonta uutosta. Sen on annettava kypsä vähintään kolme vuotta, joista vähintään kaksi vuotta puutynnyrissä.

(\*) Ilmaisulle 'sekt' ei haeta suojaa.

#### YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA

quality (sparkling) wine	englanti	SAN (1, 4)	Viini tai kuohuviini, joka on valmistettu Englannissa tai Walesissa niiden kansallisessa lainsäädännössä vahvistettuja sääntöjä noudattaen. Merkinnällä 'quality wine' kaupan pidetyille viinille on pitänyt tehdä aistinvarainen ja analyttinen arviointi. Sen luonne ja ominaisuudet johtuvat osittain tuotantoalueesta ja käytettyjen rypäleiden laadusta sekä tuottajan ja viinivalmistajan taidosta.
Regional (sparkling) wine	englanti	SMM (1, 4)	Viini tai kuohuviini, joka on valmistettu Englannissa tai Walesissa niiden kansallisessa lainsäädännössä vahvistettuja sääntöjä noudattaen. Merkinnällä 'Regional wine' varustetulle viinille on pitänyt tehdä aistinvarainen ja analyttinen arviointi. Sen luonne ja ominaisuudet johtuvat tuotantoalueesta ja käytetyistä rypäleistä sekä tuottajan ja viinivalmistajan taidosta.

**BULGARIA**

Колекционно (collection)	bulgaria	SAN (1)	Viinit, jotka ovat nimityksen 'special reserve' edellytysten mukaisia, joita kypsytetään pullossa vähintään yksi vuosi ja jotka ovat määrältään enintään puolet 'special reserve' -erästä.
Ново (young)	bulgaria	SAN/SMM (1)	Viini tuotetaan yksinomaan yhden sadon rypäleistä ja pullotetaan ennen vuoden loppua. Sitä voidaan myydä nimityksellä 'uusi' seuraavan vuoden 1 päivään maaliskuuta. Tällöin viiniin on merkittävä myös ilmaisu 'myyntiaika 1.3... saakka'. Edellä esitetyn määräajan päätyttyä viiniä ei voi pitää kaupan ja esitellä nimityksellä 'uusi', vaan myyntiverkoston jääneet viinit on merkittävä uudelleen asianomaisen vuoden 31 päivän maaliskuuta jälkeen säädöksen vaatimusten mukaisesti.
Премиум (premium)	bulgaria	SMM (1)	Viini, joka tuotetaan yhdestä rypälelajikkeesta, joka on koko sadon korkeinta laatua. Tuotettu määrä on enintään yksi kymmenesosa koko sadosta.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	bulgaria	SAN (1)	Viini, joka kypsennetään uusissa, enintään 500 litran tammitynnyreissä.
Премиум резерва (premium reserve)	bulgaria	SMM (1)	Viini, joka tuotetaan yhdestä rypälelajikkeesta, joka on peräisin sadon parhaasta erästä.
Резерва (reserve)	bulgaria	SAN/SMM (1)	Viini, joka tuotetaan yhdestä rypälelajikkeesta ja jota kypsytetään vähintään yhden vuoden ajan satovuoden marraskuusta alkaen.
Розенталер (Rosenthaler)	bulgaria	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan suosituista rypälelajikkeista, joiden sokeripitoisuus on vähintään 22 painoprosenttia. Viinin alkoholipitoisuus on vähintään 11o. Sen ominaisuudet johtuvat eritoten rypäleen puristemehun tai tiivistetyn rypäleen puristemehun lisäämisestä vähintään 30 päivää ennen expedition-liuoksen lisäämistä.
Специална селекция (special selection)	bulgaria	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan yhdestä rypälelajikkeesta tai joka on sekoitus ja jota kypsytetään vähintään kahden vuoden ajan eritelmässä esitetystä päivämäärästä.
Специална резерва (special reserve)	bulgaria	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan yhdestä rypälelajikkeesta tai joka on sekoitus ja jota kypsytetään tammitynnyreissä vähintään yhden vuoden ajan eritelmässä esitetystä päivämäärästä.

**TŠEKKI**

Archivní víno	tšekki	SAN (1)	Viini, joka lasketaan liikkeeseen, kun satovuodesta on kulunut vähintään kolme vuotta.
---------------	--------	------------	--

Burčák	tšekki	SAN (1)	Osittain käynyt rypäleen puristemehu, jonka todellinen alkoholipitoisuus on suurempi kuin yksi prosentti ja pienempi kuin kokonaisalkoholipitoisuuden kolme viidesosaa.
Klaret	tšekki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan mustista rypäleistä ilman kuorikäymistä.
Košer, Košer víno	tšekki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan liturgiamenetelmällä juutalaisseurakunnan sääntöjen mukaisesti.
Labín	tšekki	SMM (1)	Viini, joka valmistetaan mustista rypäleistä ilman kuorikäymistä Tšekin viinialueella.
Mladé víno	tšekki	SAN (1)	Viini, joka tarjotaan loppukuluttajalle ennen sen kalenterivuoden loppua, jonka aikana viinin valmistukseen käytetyt rypäleet on korjattu.
Mešní víno	tšekki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan liturgiamenetelmällä ja joka täyttää edellytykset sen käyttämiseksi katolisen kirkon liturgisissa menoissa.
Panenské víno	tšekki	SAN (1)	Viini, joka on peräisin viinitarhan ensimmäisestä sadosta; viinitarhan ensimmäisenä satona pidetään viinitarhan istutuksista niiden kolmantena vuonna korjattua satoa.
Panenská sklizeň	tšekki		
Pěstitelský sekt (*)	tšekki	SAN (4)	Tämä Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokiteleva kuohuviini täyttää Euroopan yhteisön asetuksissa vahvistetut vaatimukset, jotka koskevat viininviljelijän viinitarhasta peräisin olevista rypäleistä määritetyllä alueella valmistettua laatukuohuviiniä.
Pozdní sběr	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokiteleva viini, joka on tuotettu tietyltä asianomaisella alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä; hehtaarituoosta ei ole ylitetty; viininvalmistuksessa käytettyjen rypäleiden sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta; rypäleiden korjaus ja viinin tuotanto pullosta lukuun ottamatta tapahtuu asianomaisella viinialueella; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Premium	tšekki	SAN (1)	Viini, joka määritellään rypäleiden tai kuivuneiden rypäleiden perusteella ja tuotetaan rypäleistä, joista vähintään 30 prosenttia on Botrytis cinerea P. -jalohometartunnan saaneita.
Rezerva	tšekki	SAN (1)	Viini, jota vanhennetaan vähintään 24 kuukauden ajan puutynnyrissä ja sen jälkeen pullossa; punaviiniä pidetään tynnyrissä vähintään 12 kuukautta ja valko- ja roseeviinejä 6 kuukautta.
Růžák	tšekki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan valkoisten, tarvittaessa punaisten tai mustien, rypäleiden sekoituksesta tai puristemehusta.
Ryšák	tšekki		

Zrálo na kvasnicích,	tšekki	SAN (1)	Viini, joka jätetään viinisakan päälle vähintään kuuden kuukauden ajaksi.
Krásleno na kvasnicích	tšekki		
Školeno na kvasnicích	tšekki		

(\*) Ilmaisulle 'sekt' ei haeta suojaa.

## SAKSA

Affentaler	saksa	SAN (1)	Alkuperänimitys punaisille laatuviineille ja Prädikatswein-viineille, jotka saadaan Blauer Spätburgunder -rypälelajikkeesta Bühl-Bühlertalin kaupungin alueilta Altschweier, Bühl, Eisental ja Neusatz sekä Baden-Badenin kaupungin alueelta Neuweier.
Badisch Rotgold	saksa	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan sekoittamalla valkoisia rypäleitä (myös murskattuina) punaisiin rypäleisiin, jotka ovat peräisin Badenin määritellyltä viininviljelyvyöhykkeeltä.
Classic	saksa	SAN (1)	Punainen tai valkoinen laatuviini, joka valmistetaan yksinomaan alueelle tyypillisistä luokitelluista rypälelajikkeista; rypäleen puristemehun luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 1 tilavuusprosentti korkeampi kuin luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden, joka on vahvistettu sille viininviljelyvyöhykkeelle, jossa rypäleet on korjattu; kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 11,5 tilavuusprosenttia; jäännösokeripitoisuus enintään 15 g/l ja enintään kaksi kertaa kokonaishappopitoisuus; merkitään jokainen rypälelajike ja satovuosi mutta ei makua.
Ehrentrudis	saksa	SAN (1)	Alkuperänimitys laadukkaille ja huippulaadukkaille roseeviineille, jotka saadaan Tunibergin alueelta peräisin olevista Blauer Spätburgunder -rypäleistä.
Federweisser	saksa	SMM (1)	Osittain käynyt rypäleen puristemehu Saksasta maantieteellisellä merkinnällä varustettuna tai muista EU-maista; maantieteelliset merkinnät tulevat 'vin de pays' -viinin viljelyvyöhykkeeltä; 'Federweißer' on eri alueellisten nimitysten joukossa yleisin osittain käyneen rypäleen puristemehun nimitys.
Hock	saksa	SMM (1)	Maantieteellisellä merkinnällä varustettu valkoviini Reinin viininviljelyvyöhykkeeltä, jäännösokeripitoisuus vaihtelee puolimakeasta makeaan; ilmaisun historia: Hock on perinteinen angloamerikkalainen nimitys Reinin viinille; sen taustalla on Hochheim-niminen paikka (Main-joen varrella Rheingau viininviljelyvyöhykkeellä).
Liebfrau(en)milch	saksa	SAN (1)	Perinteinen nimitys saksalaiselle laatuvalkoviinille, jossa on vähintään 70 prosenttia Nahen, Rheingau, Rheinhessenin tai Pfalzlin alueilta tulevien Riesling-, Silvaner-, Müller-Thurgau- tai Kerner-rypäleitten sekoitusta. Jäännösokeripitoisuus vaihtelee puolimakeasta makeaan. Tarkoitettu lähes yksinomaan vientiin.
Riesling-Hochgewächs (*)	saksa	SAN (1)	Laatuvalkoviini, joka tuotetaan yksinomaan Riesling-rypäleistä; rypäleen puristemehun luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 1,5 tilavuusprosenttia korkeampi kuin luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus, joka on vahvistettu sille viininviljelyvyöhykkeelle tai sen osalle, jossa rypäleet on korjattu; viini on saanut laatutestissä vähintään arvosanan 3,0.

Schillerwein	saksa	SAN (1)	Viini Württembergin määritellyltä viininviljelyvyöhykkeeltä; laatuviini, jonka väri vaihtelee haaleasta punaisesta kirkkaan punaiseen ja joka tuotetaan sekoittamalla valkoisia rypäleitä (myös murskattuina) punaisiin rypäleisiin, jotka voidaan myös murskata. Ilmaisui 'Schillersekt b.A.' tai 'Schillerperlwein b.A.' on sallittu, jos perusviini on Schillerwein.
Weissherbst	saksa	SAN (1)	Laatuviini, joka tuotetaan määritellyllä viininviljelyvyöhykkeellä, tai Prädikatswein (arvomerkinällä varustettu viini), joka valmistetaan yhdestä punaisesta rypälelajikkeesta ja jossa on vähintään 95 prosenttia kevyesti puristettua rypäleen puristemehua; merkinnän 'Weißherbst' kanssa on ilmoitettava rypälelajike samanlaisin, -kokoisin ja -värisin kirjaimin; voidaan käyttää myös saksalaisissa laatukuohuviineissä, jotka on valmistettu viinistä, jossa saa käyttää merkintää 'Weißherbst'.

(\*) Ilmaisuille 'Riesling' ja 'Sekt' ei haeta suojaa.

### KREIKKA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tilan, jolla on ilmaisulla 'Agrepavlis' kuvattu rakennus, viinitarhoista korjatuista rypäleistä kyseisellä tilalla valmistettu viini.
Αμπέλι (Ampeli)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tämä viini valmistetaan yksinomaan tilan viinitarhoista korjatuista rypäleistä kyseisellä tilalla.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ès))	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tämä viini valmistetaan yksinomaan tilan viinitarhoista korjatuista rypäleistä kyseisellä tilalla.
Αρχοντικό (Archontiko)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tilan, jolla on ilmaisulla 'archontiko' kuvattu rakennus, viinitarhoista korjatuista rypäleistä kyseisellä tilalla valmistettu viini.
Κάβα (Cava)	kreikka	SMM (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Viini, joka vanhennetaan valvotuissa olosuhteissa.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	kreikka	SAN (3, 15, 16)	Viini, joka tuotetaan yksinomaan valittujen viinitarhojen rypäleistä, joiden hehtaarituo- tos on alhainen.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	kreikka	SAN (1, 3, 15, 16)	Valikoitu viini, jota vanhennetaan tietty aika valvotuissa olosuhteissa.
Κάστρο (Kastro)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tilan, jolla on historiallinen linna tai sen rauniot, viinitarhoista korjatuista rypäleistä kyseisellä tilalla valmistettu viini.

Κτήμα (Ktima)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tämä viini valmistetaan rypäleistä, jotka korjataan asianomaisella suojatulla viiniviljelyalueella sijaitsevan tilan viinitarhoista.
Λιαστός (Liasos)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 15, 16)	Tämä viini valmistetaan rypäleistä, jotka on jätetty aurinkoon tai varjoon veden osittaista haihduttamista varten.
Μετόχι (Metochi)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tämän viinin tuotannossa käytetyt rypäleet on korjattu sellaisen tilan viinitarhoista, joka sijaitsee sen luostarialueen ulkopuolella, johon tila kuuluu.
Μοναστήρι (Monastiri)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viini, joka tuotetaan luostarin viinitarhoista korjatuista rypäleistä.
Νάμα (Nama)	kreikka	SAN/SMM (1)	Makea ehtoollisviini.
Νυχτέρι (Nychteri)	kreikka	SAN (1)	Ilmaisulla 'Santorini' varustettu PDO-viini, joka tuotetaan yksinomaan Thiralla ja Thiresialla ja jota vanhennetaan tynnyreissä vähintään kolme kuukautta.
Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tämän viinin tuotannossa käytetyt rypäleet korjataan yli 500 metrin korkeudessa sijaitsevan tilan viinitarhoista.
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tämän viinin tuotannossa käytetyt rypäleet korjataan yli 500 metrin korkeudessa sijaitsevista viinitarhoista.
Πύργος (Pyrgos)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Tilan, jolla on ilmaisulla 'Pyrgos' kuvattu rakennus, viinitarhoista korjatuista rypäleistä kyseisellä tilalla valmistettu viini.
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	kreikka	SAN (1, 3, 15, 16)	Valikoitu viini, jota vanhennetaan tietty aika valvotuissa olosuhteissa.
Παλιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	kreikka	SAN (3, 15, 16)	Valikoitu väkevä viini, jota vanhennetaan tietty aika valvotuissa olosuhteissa.
Βερντέα (Verntea)	kreikka	SMM (1)	Tämä perinteisellä merkinnällä varustettu viini tuotetaan rypäleistä, jotka korjataan Zakynthosilla, jossa viini myös valmistetaan.
Vinsanto	latina	SAN (1, 3, 15, 16)	Ilmaisulla 'Santorini' varustettu PDO-viini, joka tuotetaan aurinkoon jätetyistä rypäleistä yksinomaan Santo Erini-Santorinin muodostavilla Thiran ja Thiresian saarilla.

ESPAÑA

Amontillado	espanja	SAN (3)	Väkevä SAN-viini (Vino generoso) 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', kuiva, teräväarominen, pehmeä ja täyteläinen, meripihkan tai kullan värinen, todellinen alkoholipitoisuus 16–22°. Vanhennettu vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras'-järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.	
Añejo	espanja	SAN/SMM (1)	Viini, jota vanhennetaan enintään 600 litran tammiasiassa tai pullossa vähintään 24 kuukautta.	
	espanja	SAN (3)	Väkevä SAN-viini 'Malaga', jota vanhennetaan 3–5 vuotta.	
Chacolí-Txakolina	espanja	SAN (1)	SAN-viini 'Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina', 'Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina' tai 'Chacolí de Álava-Arabako Txakolina', joka on valmistettu pääasiassa Ondarrabi Zuri- ja Ondarrabi Beltza -lajikkeista. Viini, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 9,5 tilavuusprosenttia (11 tilavuusprosenttia, kun kyseessä on tynnyrissä käytetty valkoviini), haihtuvien happojen pitoisuus enintään 0,8 mg/l ja kokonaisrikkipitoisuus enintään 180 mg/l (punaviineillä 140 mg/l)	
Clásico	espanja	SAN (3, 16)	Viini, jonka jäännössokeripitoisuus on yli 45 g/l.	Chile
Cream	englanti	SAN (3)	Väkevä viini 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' tai 'Condado de Huelva', jossa on pelkistäviä aineita vähintään 60 g/l, väri vaihtelee meripihkasta mahonkiin. Vanhennettu vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras'- tai 'añadas'-järjestelmässä tammitynnyreissä.	
Criadera	espanja	SAN (3)	Väkevä viini 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' tai 'Condado de Huelva', jota vanhennetaan alueella perinteisessä 'criaderas y soleras' -järjestelmässä.	
Criaderas y Soleras	espanja	SAN (3)	Väkevä viini 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' tai 'Condado de Huelva', jonka osalta käytetään kerroksittain ('criaderas') pinottuja tammitynnyreitä; tietyin vuoden viiniä siirretään vuorotellen järjestelmässä ylempänä sijaitsevaan tynnyriin, jolloin eri ikäiset viinit sekoittuvat keskenään pitkän ajan kuluessa, ja vanhentamisprosessi päättyy viimeisellä tasolla eli 'soleras'.	
Crianza	espanja	SAN (1)	Muu viini kuin kuohuviini, helmeilevä viini tai väkevä viini; täyttää seuraavat edellytykset: — punaviiniä vanhennetaan vähintään 24 kuukautta, joista vähintään 6 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä, — valko- ja roseeviiniä vanhennetaan vähintään 18 kuukautta, joista vähintään 6 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä.	



Dorado	espanja	SAN (3)	Väkevät SAN-viinit 'Rueda' ja 'Malaga', joita on vanhennettu.	
Fino	espanja	SAN (3)	Väkevät SAN-viinit (vino generoso) 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla Sanlúcar de Barrameda' ja 'Montilla Moriles', joilla on seuraavat ominaisuudet: oljenväriinen, kuiva, kitkeräkö, notkea ja aromikas. Vanhennettu hiivaketon ('flor') alla vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' -järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.	
Fondillón	espanja	SAN (16)	SAN-viini 'Alicante', joka valmistetaan ylikypsistä Monastrell-rypäleistä, jotka ovat huippulaadukkaita ja terveitä. Käyminen tapahtuu yksinomaan paikallisten viinihiivakantojen avulla, ja todellisen alkoholipitoisuuden (vähintään 16 tilavuusprosenttia) on oltava kokonaan luonnollinen. Vanhennetaan vähintään 10 vuotta tammitynnyreissä.	
Gran reserva	espanja	SAN (1)	Muu viini kuin kuohuviini, helmeilevä viini tai väkevä viini; täyttää seuraavat edellytykset: — punaviiniä vanhennetaan vähintään 60 kuukautta, joista vähintään 18 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä, loppuaika pullossa, — valko- ja roseeviiniä vanhennetaan vähintään 48 kuukautta, joista vähintään 6 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä, loppuaika pullossa.	Chile
	espanja	SAN (4)	SAN-kuohuviinejä 'Cava' vanhennetaan vähintään 30 kuukautta tirage-liuoksen lisäämisestä sakanpoistoon.	
Lágrima	espanja	SAN (3)	Makea SAN-viini 'Málaga', jonka valmistuksen aikana tallatuista rypäleistä saatava puristemehu otetaan talteen ilman mekaanista puristusta. Sitä on vanhennettava vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' -järjestelmässä tai satovuoteen perustuvassa järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.	
Noble	espanja	SAN/SMM (1)	Viini, jota vanhennetaan enintään 600 litran tammitynnyrissä tai pullossa vähintään 18 kuukautta.	
	espanja	SAN (3)	Väkevä SAN-viini 'Málaga', jota on vanhennettu 2–3 vuotta.	
Oloroso	espanja	SAN (3)	Väkevät viinit (vino generoso) 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla Sanlúcar de Barrameda' ja 'Montilla Moriles', joilla on seuraavat ominaisuudet: runsas, täyteläinen, samettinen, aromaattinen, energinen, kuiva tai makeahko, mahonginväriinen, todellinen alkoholipitoisuus 16–22°. Vanhennettu vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' -järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.	
Pajarete	espanja	SAN (3)	Makea tai puolimakea SAN-viini 'Málaga', jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' tai 'añadas'-järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.	

Pálido	espanja	SAN (3)	Väkevä viini (vino generoso) 'Condado de Huelva', jota vanhennetaan vähintään kolme vuotta biologisella menetelmällä, todellinen alkoholipitoisuus 15–17 tilavuusprosenttia.	
	espanja	SAN (3)	Väkevä SAN-viini 'Rueda', jota vanhennetaan vähintään neljä vuotta, joista viimeiset kolme tammiastiassa.	
	espanja	SAN (3)	SAN-viini 'Málaga', joka valmistetaan Pedro Ximenez -ja/tai Moscatel-lajikkeesta lisäämättä keitettyä rypäleen puristemehua ('arrope') ja jota ei vanhenneta.	
Palo Cortado	espanja	SAN (3)	Väkevä SAN-viini (vino generoso) 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda' tai 'Montilla-Moriles', joka vastaa aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan Amontilladon aromia sekä Oloroson makua ja väriä ja jonka todellinen alkoholipitoisuus on 16–22 prosenttia. Vanhennetaan kahdessa vaiheessa: ensin biologisesti hiivaketon alla, sitten hapettamalla.	
Primero de Cosecha	espanja	SAN (1)	SAN-viini 'Valencia', jonka rypäleet korjataan satokauden ensimmäisten 10 päivän aikana, joka pulloetaan seuraavien 30 päivän kuluessa yhden päivän aikana; satovuosi merkittävä.	
Rancio	espanja	SAN (1, 3)	Viinit, joiden vanhentamisprosessi on ollut erityisen hapettava, lämpötilojen vaihtelut huomattavia kosketuksissa ilman kanssa, puu- tai lasiastioissa.	
Raya	espanja	SAN (3)	Väkevä viini (vino generoso) 'Montilla Moriles', jolla on samanlaisia ominaisuuksia kuin Oloroso-viineillä, mutta vähemmän makua ja aromia. Vanhennettu vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' -järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.	
Reserva	espanja	SAN (1)	Muu viini kuin kuohuviini, helmeilevä viini tai väkevä viini; täyttää seuraavat edellytykset: — punaviiniä vanhennetaan vähintään 36 kuukautta, joista vähintään 12 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä, loppuaika pullossa, — valko- ja roseeviiniä vanhennetaan vähintään 24 kuukautta, joista vähintään 6 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä, loppuaika pullossa.	Chile
Sobremadre	espanja	SAN (1)	Valkoviinit 'Vinos de Madrid', jotka sisältävät hiilidioksidia, joka syntyy kun rypäleen puristemehuun lisätään käymisprosessissa rypäleitä, jotka on irrotettu tertuista ja puristettu ('madres').	
Solera	espanja	SAN (3)	Väkevä viini 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Montilla-Moriles', 'Málaga' tai 'Condado de Huelva', jota vanhennetaan 'criaderas y soleras' -järjestelmässä.	
Superior	espanja	SAN (1)	Viinit, joiden rypäleistä vähintään 85 prosenttia kuuluu asianomaisten rajattujen alueiden ensisijaisiin lajikkeisiin.	Chile Etelä-Afrikka

Trasañejo	espanja	SAN (3)	Väkevä SAN-viini 'Málaga', jota vanhennetaan yli 5 vuotta.
Vino Maestro	espanja	SAN (3)	SAN-viini 'Málaga', jonka käyminen on epätäydellinen, sillä ennen käymisen alkamista rypäleen puristemuun lisätään 7 prosenttia viininvalmistuksesta peräisin olevaa alkoholia. Käymisprosessi on sen vuoksi hyvin hidas ja pysähtyy, kun alkoholipitoisuus on 15–16°, jolloin käymätöntä sokeria on 160–200 g/l. Vanhennetaan vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' - tai 'añadas'-järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.
Vendimia Inicial	espanja	SAN (1)	Utiel-Requenan alueen viini, joka valmistetaan satokauden ensimmäisten kymmenen päivän aikana korjatuista rypäleistä ja jonka alkoholipitoisuus on 10–11,5 tilavuusprosenttia; viinin erityisominaisuudet johtuvat rypäleiden nuoruudesta, hiilidioksidia voidaan myös välillä hieman poistaa.
Viejo	espanja	SAN/SMM (1)	Viini, jota vanhennetaan vähintään 36 kuukautta, oksidoitunut valon, hapen tai lämmön takia tai näiden tekijöiden yhteisvaikutuksesta.
	espanja	SAN (3)	Väkevä PDO-viini (vino generoso) 'Condado de Huelva', jolla on seuraavat ominaisuudet: runsas, täyteläinen, samettinen, aromaattinen, energinen, kuiva tai makeahko, mahonginvärisen, todellinen alkoholipitoisuus 15–22°. Vanhennettu vähintään kaksi vuotta 'criaderas y soleras' -järjestelmässä enintään 1 000 litran tammitynnyreissä.
Vino de Tea	espanja	SAN (1)	La Palman pohjoisen vyöhykkeen SAN-viini, jota vanhennetaan kanarianmännystä valmistetuissa astioissa enintään kuusi kuukautta. Valkoviinien todellinen alkoholipitoisuus on 11–14,5 tilavuusprosenttia, roseeviinien 11–13 tilavuusprosenttia ja punaviinien 12–14 tilavuusprosenttia.

## RANSKA

Ambré	ranska	SAN (3)	29.12.1997 annetun säädöksen 7 pykälä: SAN-merkintä 'Rivesaltes': Jotta valkoviiniä voidaan kuvata tarkistetulla alkuperänimityksellä 'Rivesaltes' täydennettynä maininnalla 'ambré', sitä on pidettävä tilalla oksidoivassa ympäristössä sadonkorjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1 päivään syyskuuta.
-------	--------	------------	--

Clairnet	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Bourgogne' ja 'Bordeaux': haaleanpunainen punaviini tai roseeviini.	
Claret	ranska	SAN (1)	SAN-merkintä 'Bordeaux': ilmaisu, jota käytetään kuvaamaan haaleanpunaista punaviiniä.	
Tuilé	ranska	SAN (3)	29.12.1997 annetun säädöksen 7 pykälä: Jotta punaviiniä voidaan kuvata tarkistetulla alkuperänimityksellä 'Rivesaltes' täydennettynä maininnalla 'tuilé', sitä on pidettävä tilalla oksidoivassa ympäristössä sadonkorjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1 päivään syyskuuta.	
Vin jaune	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Arbois', 'Côtes du Jura', 'L'Etoile' ja 'Château-Châlon': viinituote, joka valmistetaan yksinomaan kansallisessa lainsäädännössä vahvistetuista rypälelajikkeista: hidas käyminen, vanhentaminen tammitynnyrissä ilman täyttöviinin lisäystä vähintään kuuden vuoden ajan.	
Château	ranska	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historiallinen ilmaisu, joka liittyy tiettyyn alue- ja viinityyppiin ja joka viineille, jotka tulevat linnasta, joka on oikeasti olemassa tai tilalta, jota kutsutaan juuri tällä nimityksellä.	Chile
Clos	ranska	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Médoc', 'Haut-Médoc', 'Margaux', 'Moulis', 'Listrac', 'St Julien', 'Pauillac', 'St Estèphe'. Ilmaisu, joka liittyy viinin laatuun, historiaan ja aluetyyppiin, jotka tuovat mieleen tietyltä tilalta tulevien viinien paremmuusjärjestyksen.	
Cru bourgeois	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Médoc', 'Haut-Médoc', 'Margaux', 'Moulis', 'Listrac', 'Saint-Julien', 'Pauillac', 'Saint-Estèphe'. Ilmaisu, joka liittyy viinin laatuun, historiaan ja aluetyyppiin, jotka tuovat mieleen tietyltä tilalta tulevien viinien paremmuusjärjestyksen.	Chile
Cru classé, johon voidaan lisätä ilmaisu Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Barsac', 'Côtes de Provence', 'Graves', 'Saint-Emilion grand cru', 'Médoc', 'Haut-Médoc', 'Margaux', 'Pessac-Leognan', 'Saint Julien', 'Pauillac', 'Saint Estèphe', 'Sauternes'. Ilmaisu, joka liittyy viinin laatuun, historiaan ja aluetyyppiin, jotka tuovat mieleen tietyltä tilalta tulevien viinien paremmuusjärjestyksen.	
Edelzwicker	saksa	SAN (1)	SAN-merkintä 'Alsace': Viinit, jotka saadaan yhdestä tai useammasta rypälelajikkeesta eritelmän mukaisesti.	
Grand cru	ranska	SAN (1, 3, 4)	Viinin laatuun liittyvä ilmaisu, joka varataan asetuksessa määritetyille suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille viineille ja jota käytetään yhteisesti sisällyttämällä se alkuperänimitykseen.	Chile Sveitsi Tunisia

Hors d'âge	ranska	SAN (3)	SAN-merkintöjä 'Rivesaltes', 'Banyuls', 'Rasteau' ja 'Maury' voidaan käyttää viineissä, joita on kypsytetty vähintään viisi vuotta valmistuksen jälkeen.	
Passe-tout-grains	ranska	SAN (1)	SAN-merkintä 'Bourgogne': Viinit, jotka saadaan kahdesta rypälelajikkeesta eritelmän mukaisesti.	
Premier Cru	ranska	SAN (1, 4)	Viinin laatuun liittyvä ilmaisu, joka varataan asetuksessa määritetyille suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille viineille ja jota käytetään yhteisesti sisällyttämällä se alkuperänimitykseen.	Tunisia
Primeur	ranska	SAN (1)	Viinit, jotka saatetaan kuluttajien ostettaviksi satovuoden marraskuun kolmantena torstaina.	
	ranska	SMM (1)	Viinit, jotka saatetaan kuluttajien ostettaviksi satovuonna lokakuun kolmannesta torstaista alkaen.	
Rancio	ranska	SAN (1, 3)	SAN-merkinnät 'Grand Roussillon', 'Rivesaltes', 'Rasteau', 'Banyuls', 'Maury', 'Clairette du Languedoc': Ilmaisu, joka liittyy viinin tyyppiin ja erityiseen tuotantomenetelmään ja joka varataan erille laatuviineille niiden iän ja tuotantopaikkaan liittyvien edellytysten vuoksi.	
Sélection de grains nobles	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Alsace', 'Alsace Grand Cru', 'Condrieu', 'Monbazillac', 'Graves supérieur', 'Bonnezeaux', 'Jurançon', 'Cérons', 'Quarts de Chaume', 'Sauternes', 'Loupjac', 'Côteaux du Layon', 'Barsac', 'Sainte Croix du Mont', 'Côteaux de l'Aubance', 'Cadillac': Viini, joka on valmistettava käsin poimituista ja asteittain valikoituista rypäleistä. Tarkoituksena on etsiä ylikypsät jalohometartunnan saaneet tai rusinoituneet rypäleet.	
Sur lie	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Muscadet', 'Muscadet Coteaux de la Loire', 'Muscadet-Côtes de Grandlieu', 'Muscadet-Sèvre et Maine', 'Gros Plant du Pays Nantais': Viini, jolle on vahvistettu erityisvaatimukset (kuten tuotos, alkoholipitoisuus) ja joka pidetään viinisakan päällä satovuotta seuraavan vuoden 1 päivään maaliskuuta asti.	
	ranska	SMM (1)	SMM-merkinnät 'Vin de pays d'Oc', 'Vin de pays des Sables du Golfe du Lion': Viini, jolle on vahvistettu erityisvaatimukset ja joka pidetään vähemmän kuin yhden talven ajan tynnyrissä ja joka pidetään viinisakan päällä pullottamiseen asti.	
Vendanges tardives	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Alsace', 'Alsace Grand Cru', 'Jurançon': Ilmaisu, joka liittyy viinin tyyppiin ja erityiseen tuotantomenetelmään ja joka varataan viineille, jotka saadaan ylikypsistä rypäleistä, jotka ovat tiettyjen tiheyttä ja alkoholipitoisuutta koskevien edellytysten mukaisia.	
Villages	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Anjou', 'Beaujolais', 'Côte de Beaune', 'Côtes de Nuits', 'Côtes du Rhône', 'Côtes du Roussillon', 'Mâcon': Viinin laatuun liittyvä ilmaisu, joka varataan asetuksessa määritetyille alkuperänimityksellä varustetuille viineille ja jota käytetään yhteisesti sisällyttämällä se alkuperänimitykseen.	
Vin de paille	ranska	SAN (1)	SAN-merkinnät 'Arbois', 'Côtes du Jura', 'L'Etoile', 'Hermitage': Ilmaisu, joka liittyy valmistusmenetelmään, jossa valitaan kansallisessa lainsäädännössä vahvistetuista lajikkeista saadut rypäleet, joita kuivataan vähintään kuusi viikkoa olkien tai säleikköjen päällä tai ripustettuina. Vanhennetaan vähintään kolme vuotta rypäleiden puristamispäivästä, mukaan luettuna kypsytyksen puuastiassa vähintään 18 kuukauden ajan.	

ITALIA

Alberata	italia	SAN (1)	Erityisnimitys, joka liittyy Aversa-viineihin. Se tarkoittaa iکیaikaista viininviljelyperinnettä, jota noudattaen tuote saadaan.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	italia	SAN (1)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Valpolicella-viinien tuotantomenetelmään. Sitä on käytetty antiikin ajoista asti osoittamaan sellaisen viinin alkuperää, joka tuotetaan tietyllä tuotantomenetelmällä, jossa käytetään kuivuneita rypäleitä ja joka perustuu sokerien täydelliseen käymiseen. Tämä selittää, mistä on peräisin tuotteen kuvauksessa käytetty tunnettu ilmaisu 'Amarone'.	
Ambra	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy marsalaviinien tuotantomenetelmään ja erityiseen enemmän tai vähemmän syvään meripihkan väriin. Viinin erityinen väri johtuu pitkästä tuotantomenetelmästä, joka pitää sisällään vanhentamisen ja jälkikäsitteilyn, joissa tapahtuu voimakas redox-reaktio polyfenoleihin ja väriaineisiin liittyen.	
Ambrato	italia	SAN (1, 3)	Ilmaisu, joka liittyy Malvasia from Lipari ja Vernaccia from Oristano -viinien tuotantomenetelmään ja erityiseen enemmän tai vähemmän syvään meripihkan väriin. Viinin erityinen väri johtuu pitkästä tuotantomenetelmästä, joka pitää sisällään vanhentamisen ja jälkikäsitteilyn, joissa tapahtuu voimakas redox-reaktio polyfenoleihin ja väriaineisiin liittyen.	
Annoso	italia	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy Controguerra-viineihin. Se liittyy tuotantomenetelmään, jossa käytetään kuivuneita rypäleitä ja pakollista vanhentamista puuastioissa vähintään 30 kuukauden ajan ennen lopputuotteen kaupan pitämistä ja kulutusta.	
Apianum	latina	SAN (1)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy Fiano di Avellino -viiniin. Ilmaisulla on klassinen alkuperä: se tarkoittaa rypäleiden jumalatarta, koska rypäleet ovat mehiläisten (italiaksi: 'api') suosiossa.	
Auslese	saksa	SAN (1)	Ks. perinteinen merkintä 'scelto'. Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy Caldaro- ja Caldaro Classico – Alto Adige -viineihin.	
Buttafuoco	italia	SAN (1, 6)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy läheisesti tietyn tyyppiseen viiniin, joka on peräisin Oltrepò Pavese -viinien osa-alueelta. Sitä on käytetty kauan kuvaamaan erityislaatuista tuotetta, joka nimityksen mukaisesti pystyy antamaan 'vahvaa lämpöä'.	
Cannellino	italia	SAN (1)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy Frascati-viineihin ja niiden tuotantoon. Sitä on käytetty kauan kuvaamaan edellä mainittua viinityyppiä, joka tuotetaan erityisellä tuotantomenetelmällä, jolla saadaan puolimakeaa ja vahvaa viiniä ('abboccato').	

Cerasuolo	italia	SAN (1)	Perinteinen historiallinen ilmaisu, joka liittyy läheisesti Cerasuolo di Vittoria-viineihin. Se on olennainen osa DOCG-nimeä muodostaen sen ei-maantieteellisen osan. Ilmaisu liittyy sekä viinin tuotantoon että väriin. Sitä käytetään perinteisesti kuvaamaan toisenlaista Montepulciano d'Abruzzo -viiniä, johon se liittyy läheisesti.	
Chiarretto	italia	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6)	Ilmaisu, joka liittyy mustista rypäleistä valmistetun viinin tuotantomenetelmään ja väriin.	
Ciaret	italia	SAN (1)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy Monferrato-viineihin ja tuotteen väriin, sillä se tarkoittaa kevyen punaista.	
Château	ranska	SAN (1,3,4,5,6,8, 15, 16)	Ilmaisu, joka liittyy viininvalmistamoon silloin kun rypäleet ovat yksinomaisesti peräisin kyseisestä yrityksestä, jossa viini myös valmistetaan.	Chile
Classico	italia	SAN (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Laissa nro 164/1992 vahvistettu ilmaisu. Se on varattu muille kuin kuohuviineille, jotka ovat peräisin vanhimmalta alueelta, jolle voidaan myöntää SAN-asema.	Chile
Dunkel	saksa	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy Trentino-viinin tuotantomenetelmään ja tyyppilliseen tummaan väriin.	
Fine	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy läheisesti yhteen marsalaviinien luokista. Se liittyy tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään yksi vuosi, josta vähintään 8 kuukautta puutyynyryssä.	
Fior d'Arancio	italia	SAN (1, 6)	Ilmaisu, joka liittyy kahteen Colli Euganei -viinien luokkaan: kuohuviiniin ja passito-viiniin (kuivuneista rypäleistä valmistettu). Se liittyy tuotantomenetelmään ja tuotteen tyyppillisiin aromaattisiin ominaisuuksiin; tuote valmistetaan Muscat-rypäleistä tarkalla tuotantomenetelmällä.	
Flétri	ranska	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy DOC-viineihin Valle d'Aosta -tai Vallée d'Aoste. Se liittyy tuotantomenetelmään ja tuotteen tyyppillisiin ominaisuuksiin; tuote valmistetaan osittain kuivatuista rypäleistä tarkalla tuotantomenetelmällä.	
Garibaldi Dolce	italia	SAN (3)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy DOC-viineihin Marsala Superior. Alkujaan ilmaisu käytettiin Garibaldin kunniaksi, sillä hän maistoi tätä viiniä Marsalaan tultuaan. Hän arvosti viiniä sen ominaisuuksien vuoksi; nämä ominaisuudet johtuvat tuotantoprosessista, jossa viiniä vanhennetaan vähintään kahden vuoden ajan puutyynyryssä.	
GD				
Governo all'uso toscano	italia	SAN/SMM (1)	Alkujaan ilmaisu liittyi SAN-viineihin Chianti ja Chianti Classico. Sittemmin sen käyttö laajeni koskemaan SMM-viiniä Colli della Toscana Centrale, jota tuotetaan samalla tuotantoalueella. Se liittyy Toscanassa käytettävään erityiseen tuotantomenetelmään, jossa viiniin lisätään talven lopulla kuivattuja rypäleitä, jotka saavat aikaan lisäkymisen.	

Gutturnio	italia	SAN (1, 8)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Colli Piacentini -viinien osa-alueelta peräisin olevaan viinityyppiin. Se viittaa edellä mainitun, hyvin tyyppillisen ja korkealaatuisen punaviinin tuotantomenetelmään. Sitä on tarjoiltu roomalaisaikojen hopeapikareista, joita kutsutaan nimellä 'Gutturnium'.
Italia Particolare	italia	SAN (3)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Marsala fine -viineihin. Alkujaan marsalaa tuotettiin yksinomaan kansallisille markkinoille.
IP			
Klassisch	saksa	SAN (1)	Caldaro- ja Alto Adige -viinien perinteinen tuotantoalue (joilla nimitys 'Santa Maddalena' tai 'Terlano'). (Ks. ilmaisun 'Classico' määritelmä).
Klassisches Ursprungsgebiet			
Kretzer	saksa	SAN (1)	Ilmaisu liittyy tuotantomenetelmään ja tyyppilliseen vaaleanpunaiseen väriin. Ilmaisu käytetään Alto Adige-, Trentino- ja Teroldego rotaliano -viineissä.
Lacrima	italia	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy läheisesti nimitykseen 'Lacrima di Morro d'Alba' ja on olennainen osa kyseisen viinin nimeä. Se viittaa erityiseen tuotantomenetelmään, jossa rypäleet puristetaan kevyesti korkealaatuisen tuotteen aikaansaamiseksi.
Lacryma Christi	italia	SAN (1, 3, 4, 5)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Vesuvio-viineihin. Se on perinteisesti yhdistetty eräisiin edellä mainittujen viinien luokkiin (tavallinen viini, väkevä viini/kuohuviini), jotka on tuotettu erityisellä tuotantomenetelmällä, jossa rypäleet puristetaan kevyesti korkealaatuisen, uskonnollisia konnotaatioita sisältävän tuotteen aikaansaamiseksi.
Lambiccato	italia	SAN (1)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy Castel San Lorenzo -viineihin. Se liittyy tuotteen tyyppiin ja erityiseen tuotantomenetelmään, jossa käytetään Muscat-rypäleitä ja jossa rypäleitä maseroidaan kontrolloidussa lämpötilassa Lambicchi-astioissa.
London Particular	italia	SAN (3)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Marsala Superiore -viineihin. Ilmaisua tai lyhennettä käytetään perinteisesti kuvaamaan Englannin markkinoille tarkoitettua tuotetta. Myös englannin kielen käyttö on perinteistä, ja se mainitaan eritelmässä ja marsalaviineille vahvistetuissa säännöissä. Yleisesti tiedetään, että tämän nimityksen merkitys ja maine väkevän viinin kuvauksessa johtuvat sekä tuottajien että englantilaisten kauppiaiden toiminnasta; viimeksi mainitut tulivat Marsalaan vuonna 1773 ja ovat siitä lähtien tuottaneet ja pitäneet kaupan tätä ainutlaatuista viiniä ja tehneet sitä tunnetuksi koko maailmassa ja erityisesti Englannissa.
LP			
Inghilterra			
Occhio di Pernice	italia	SAN (1)	Erytisilmaisu, joka liittyy Vin Santo -viineihin. Ilmaisu liittyy tuotantomenetelmään ja tyyppilliseen väriin. Erytinen tuotantomenetelmä perustuu punaisten rypäleiden käyttöön, ja sillä saadaan hyvin tyyppillinen tuote, jonka ainutlaatuinen väri vaihtelee kirkkaasta haaleaan roosaan. Viini on saanut nimensä pyystä ('Pernice'), jonka silmien väriä se kuvastaa.



Oro	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy marsalaviineihin. Se viittaa tiettyyn väriin ja tuotantomenetelmään, jossa keitetyn rypäleen puristemehun käyttö on kiellettyä. Näin saadaan erityislaatuinen tuote, jonka väri on enemmän tai vähemmän syvän kultainen.
Passito	italia	SAN/SMM (1, 3, 15, 16)	Ilmaisu liittyy tuotteen tyyppiin ja tuotantomenetelmään. Ilmaisut 'passito' tai 'vino passito' ja 'vino passito liquoroso' varataan tavallisille tai väkeville viineille, jotka saadaan käyttämällä luonnollisesti kuivaneita tai ilmastoidussa tilassa kuivattuja rypäleitä eritelmän määräysten mukaisesti. Lailla nro 82/2006 ilmaisu laajennettiin koskemaan myös ylikypsistä rypäleistä valmistettuja viinejä.
Vino passito			
Vino Passito Liquoroso			
Ramie	italia	SAN (1)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy yhteen Pinerolese-viinien luokista. Ilmaisu liittyy tuotteen tyyppiin ja tuotantomenetelmään, joka perustuu osittain kuivattuihin rypäleisiin.
Rebola	italia	SAN (1, 15)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy yhteen Colli di Rimini -viinien luokista. Se liittyy tuotantomenetelmään ja tuotteen tyyppiin; tuotteen väri vaihtelee kultaisesta meripihkan väriseen ja se saadaan osittain kuivatuista rypäleistä.
Recioto	italia	SAN (1, 4, 5)	Historiallis-perinteinen ilmaisu, joka liittyy läheisesti kolmen Venetossa tuotetun alkuperänimityksellä varustetun viinin nimeen; nämä ovat SAN-viinit 'Valpolicella', 'Gambellara' ja 'Recioto di Soave'; nimitykset kuuluvat lähellä toisiaan sijaitseville tuotantoalueilla, joilla on samanlaiset perinteet erityisesti Veronan ja Vicenzan maakunnissa. Nimi on peräisin 400-luvulta. Tuolloin paimenrunoilijat kuvasivat tätä ainoastaan Veronan maakunnassa tuotettua arvokasta ja maineikasta viiniä, jonka nimi on peräisin nimestä 'Retia'. Nimi kuvaa vuoristoista ja mäkiä aluetta, joka muinoin ulottui halki Veronan ja Trenton alueen Comon ja Valtellinan rajalle. Ilmaisua on siis käytetty ammoisista ajoista, ja edelleenkin sitä käytetään kuvaamaan viinejä, jotka saadaan rypäleiden kuivaamiseen perustuvan erityisen tuotantomenetelmän ansiosta.
Riserva	italia	SAN (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Viinit, joita on vanhennettu vähintään kahden vuoden ajan (punaviinit) ja yhden vuoden ajan (valkoviinit) ja sen jälkeen vanhennettu tynnyreissä eritelmän mukaisesti. Eritelmässä on yleisten määräysten lisäksi vahvistettava velvollisuus merkitä merkintöihin satovuosi sekä säännöt sen merkitsemisestä, kun eri satovuosilta olevia viinejä sekoitetaan keskenään. Tätä ilmaisua voidaan käyttää SAN-merkinnällä varustetuissa kuohuviineissä ja väkeissä viineissä vastaavassa eritelmässä vahvistetuun edellytykseen ja yhteisön lainsäädäntöä noudattaen.
Rubino	italia	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy SAN-viiniin Cantavenna. Se liittyy koko prosessiin ja tyyppilliseen väriin. Lisäksi ilmaisu 'Rubino' liittyy DOC-viinien 'Teroldego Rotaliano', 'Trentino' ja 'Garda Colli Mantovani' luokkiin ja tuotteen väriin.
	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy marsalaviineihin. Se viittaa tuotantomenetelmään, jossa keitetyn rypäleen puristemehun käyttö on kiellettyä. Lisäksi viini on väriltään erikoisen rubiinipunaista, johon vanhentamisen myötä tulee meripihkan vivahde.

Sangue di Giuda	italia	SAN (4, 5, 8)	Yksinomainen historiallinen perinteinen ilmaisu, joka liittyy Oltrepò Pavese alueella tuotettuihin viineihin. Sitä on käytetty jo kauan kuvaamaan erottuvan punaista ja makeaa tuotetta, joka on kuohuvaa tai helmeilevää ja täyteläistä, toisin sanoen niin suussasulavaa, että mitä enemmän juot, sitä peittävämpi se on apostoli Juudaksen ('Giuda') tavoin.	
Scelto	italia	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy Caldaro-, Caldaro Classico–Alto Adige- ja Colli del Trasimeno -viineihin. Se liittyy tiettyyn tuotteeseen ja tuotantomenetelmään, joka alkaa rypäleiden valinnalla (mistä ilmaisu 'valittu' eli 'scelto').	
Sciacchetrà	italia	SAN (1)	Historiallis-perinteinen ilmaisu, joka liittyy läheisesti Cinque Terren alueeseen. Se liittyy tuotteen tuotantomenetelmään, joka sisältää rypäleiden puristamisen ja varastoinnin. Ilmaisu tarkoittaa sanamukaisesti 'purista ja jätä rauhaan'; tätä menetelmää käytetään korkealaatuisten tuotteiden valmistuksessa.	
Sciac-trà	italia	SAN (1)	Sama kuin edellä (Sciacchetrà). Tässä tapauksessa erona on se, että ilmaisu liittyy tiettyyn typologiaan.	
Spätlese	saksa	SAN/SMM (1, 3, 15, 16)	Ks. ilmaisu 'Vendemmia Tardiva', jota käytetään Bolzanon autonomisella alueella.	
Soleras	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy väkeviin marsalaviineihin. Se liittyy tuotteeseen ja tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään viiden vuoden ajan puutynnyreissä. Väkevöiminen keitetyllä tai tiivistetyllä rypäleen puristemehulla on kielletty. Tuloksena on puhdas luonnontuote, johon ei ole lisätty muita aineita, ei edes viininvalmistuksesta peräisin olevia aineita – alkoholia lukuun ottamatta, onhan kyseessä väkevä viini.	
Stravecchio	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy yksinomaan Virgin- ja/tai Soleras-tyyppisiin marsalaviineihin. Se liittyy tuotteeseen ja tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään 10 vuoden ajan puutynnyreissä.	
Strohwein	saksa	SAN/SMM (1, 3, 11, 15, 16)	Ks. perinteinen merkintä 'Passito'. Tarkoittaa sananmukaisesti 'olkiviini'. Se liittyy tiettyyn Bolzanon maakunnassa tuotettuun viiniin ja sen tuotantomenetelmään, jossa korjatut rypäleet kuivataan olkisäleikköjen päällä eri eritelmissä vahvistetun kuivausmenetelmän mukaisesti.	
Superiore	italia	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Viinit, joiden laatuominaisuudet ovat paremmat ja tuotantosäännöt paljon tiukemmat kuin muilla viineillä. Eritelmissä vahvistetaan seuraavat ominaisuudet: a) rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 0,5 tilavuusprosenttia; b) todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 0,5 tilavuusprosenttia.	San Marino
Superiore Old Marsala	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy Marsala Superiore -viineihin. Se liittyy tuotteeseen ja tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään kahden vuoden ajan puutynnyreissä. Ilmaisu sisältää myös englanninkielisen sanan, jota käytetään perinteisesti väkevässä viinissä ja joka vahvistetaan sekä eritelmässä että marsalaviinejä koskevassa lainsäädännössä. Nimityksen merkitys ja maine johtuvat sekä tuottajien että englantilaisten kauppiaiden toiminnasta; viimeksi mainitut tulivat Marsalaan vuonna 1773 ja ovat siitä lähtien tuottaneet ja pitäneet kaupan tätä viiniä ja tehneet sitä tunnetuksi koko maailmassa ja erityisesti Englannissa.	

Torchiato	italia	SAN (1)	Yksinomainen ilmaisu, joka liittyy Colli di Conegliano–Torchiato di Fregona -viineihin. Se liittyy tuotteen erityisominaisuuksiin; tuote valmistetaan tuotantomenetelmällä, jossa rypäleet puristetaan kevyesti.
Torcolato	italia	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy Breganze-viineihin. Se liittyy tuotteen erityisominaisuuksiin; tuote valmistetaan tuotantomenetelmällä, jossa käytetään osittain kuivattuja rypäleitä. Rypäleteretut korjataan varsineen, jotka letitetään, väännetään kierteelle ja ripustetaan kuivumaan.
Vecchio	italia	SAN (1, 3)	Ilmaisu, joka liittyy Rosso Barletta-, Aglianico del Vulture-, Marsala- ja Falerno del Massico -viineihin. Se liittyy vanhentamisolosuhteisiin ja -menetelmään sekä jälkikäsitelyyn.
Vendemmia Tardiva	italia	SAN/SMM (1, 3, 15, 16)	Ilmaisu liittyy tiettyyn tuoteluokkaan, jonka rypäleet korjataan myöhään. Kun rypäleet jätetään kasvurunkoon vanhenemaan ja kuivumaan erilaisissa sääolosuhteissa, niistä saadaan sokeripitoisuudeltaan ja aromiltaan ainutlaatuisia viiniä. Ne luokitellaan jälkiruokaviineiksi tai 'mietiskelyviineiksi'.
Verdolino	italia	SAN/SMM (1)	Ilmaisu, joka liittyy tuotantomenetelmään ja tyyppilliseen vihreään väriin.
Vergine	italia	SAN (1, 3)	Ilmaisu, joka liittyy marsalaviineihin. Se liittyy tuotteeseen ja tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään viiden vuoden ajan puutynnyreissä ja jossa keitetyn tai tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen on kiellettyä. Tuloksena on puhdas luonnontuote, johon ei ole lisätty muita aineita, ei edes viinivalmistuksesta peräisin olevia aineita – alkoholia lukuun ottamatta, onhan kyseessä väkevä viini. Ilmaisu liittyy myös Bianco Vergine Valdichiana -viineihin. Se liittyy perinteiseen tuotantomenetelmään, jossa rypäleet käytetään vailla kuoria; näin saadaan puhdas ja luonnollinen lopputuote.
Vermiglio	italia	SAN (1)	Ilmaisu liittyy Colli dell'Etruria Centrale -viineihin. Se liittyy erityisiin laatuomaisuuksiin ja tyyppilliseen väriin.
Vino Fiore	italia	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy eräiden valko- ja roseeviinien tuotantomenetelmään. Rypäleet puristetaan kevyesti, jolloin tuloksena on hienovarainen maku, joka saa viinin puhkeamaan kukkaan ('fiore').
Vino Novello	italia	SAN/SMM (1, 8)	Ilmaisu liittyy tuotantomenetelmään ja -ajankohtaan, jona viinin kaupan pitäminen ja kulutus voi alkaa (eli satovuoden 6 päivästä marraskuuta).
Novello			

Vin Santo	italia	SAN (1)	Historiallis-perinteinen ilmaisu, joka liittyy eräisiin Toscanan, Marchen, Umbrian, Emilia Romagnan, Veneton ja Trentino Alto Adigen alueilla tuotettuihin viineihin. Se liittyy tiettyyn viiniluokkaan ja vastaavaan monimutkaiseen tuotantomenetelmään, jossa rypäleet varastoidaan ja kuivataan soveltuvaan tilassa, jossa ilma pääsee kiertämään; vanhentamisaika perinteisissä puu-astioissa on pitkä. Ilmaisun alkuperästä on monenlaisia versioita, joista useimmat liittyvät keskiaikaan. Luotettavin tulkinta liittyy läheisesti viinin uskonnolliseen arvoon. Viiniä on pidetty ainutlaatuisena ja ihmeitätekeväenä. Sitä käytettiin usein jumalanpalveluksissa, mistä ilmaisu 'pyhä viini' ('vin santo') lienee peräisin. Merkintää käytetään nykyäänkin, ja siitä määrätään yksityiskohtaisesti SAN-eritelmissä. Tällaiset viinit ovat hyvin tunnettuja ja arvostettuja koko maailmassa.	
Vino Santo				
Vinsanto				
Vivace	italia	SAN/SMM (1, 8)	Ilmaisu, joka liittyy tuotantomenetelmään ja saatuun tuotteeseen. Viini on helmeilevä sisältämänsä hiilidioksidin takia, joka syntyy luonnollisen käymisprosessin tuloksena.	

#### KYPROS

Αμπελώνας (-ες) ( <i>Ampelonas (-es)</i> ) ( <i>Vineyard(-s)</i> )	Kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Viini, joka valmistetaan maatilaan kuuluvasta vähintään yhden hehtaarin suuruisesta viinitarhasta korjatuista rypäleistä. Viininvalmistus on suoritettu kokonaan asianomaisella tilalla rajatulla alueella. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα ( <i>Ktima</i> ) ( <i>Domain</i> )	Kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Viini, joka valmistetaan maatilaan kuuluvasta vähintään yhden hehtaarin suuruisesta viinitarhasta korjatuista rypäleistä. Viininvalmistus on suoritettu kokonaan asianomaisella tilalla. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι ( <i>Monastiri</i> ) ( <i>Monastery</i> )	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Viini, joka valmistetaan maatilaan kuuluvasta vähintään yhden hehtaarin suuruisesta viinitarhasta korjatuista rypäleistä. Maatilan alueella sijaitsee luostari. Viininvalmistus on suoritettu kokonaan asianomaisella tilalla. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή ( <i>Moni</i> ) ( <i>Monastery</i> )	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

#### LUXEMBOURG

Château	ranska	SAN (1)	Ilmaisu, joka liittyy tilan nimeen; rypäleiden on tultava yksinomaan kyseiseltä tilalta, jossa viininvalmistus on myös suoritettava.	Chile
---------	--------	------------	--	-------

Grand premier cru	ranska	SAN (1)	Viineissä, joilla on kansallinen hyväksymismerkintä ('Marque nationale'), voi olla lisäksi jokin seuraavista laatuja kuvaavista nimityksistä: 'Vin classé', 'Premier cru' tai 'Grand premier cru', joita on käytetty vuodesta 1959. Kyseiset nimitykset myönnetään yksittäisille viineille virallisen komitean makutestin perusteella, jossa viinit arvioidaan 20-pisteisellä asteikolla: — alle 12 pistettä saaneilta viineiltä evätään virallinen luokitus, eikä niihin saa merkitä ilmaisia 'Marque nationale – appellation contrôlée', — vähintään 12,0 pistettä saaneille viineille myönnetään nimitys 'Marque nationale – appellation contrôlée', — vähintään 14,0 pistettä saaneet viinit voivat käyttää nimityksen 'Marque nationale – appellation contrôlée' lisäksi ilmaisia 'Vin classé', — vähintään 16,0 pistettä saaneet viinit voivat käyttää nimityksen 'Marque nationale – appellation contrôlée' lisäksi ilmaisia 'Premier cru', — vähintään 18,0 pistettä saaneet viinit voivat käyttää nimityksen 'Marque nationale – appellation contrôlée' lisäksi ilmaisia 'Grand premier cru'.	Tunisia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	ranska	SAN (1)	Kuuaa viiniä, joka on valmistettu myöhään korjatuista Auxerrois-, Pinot blanc-, Pinot gris-, Riesling- tai Gewürztraminer-rypäleistä. Rypäleet on korjattava käsin, ja niiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava Riesling-lajikkeen osalta vähintään 95 Öchsle-astetta ja muiden lajikkeiden osalta 105 Öchsle-astetta. (Valtioneuvoston säädös, 8.1.2001)	
Vin de glace	ranska	SAN (1)	Kuuaa 'jääviiniä', joka valmistetaan rypäleistä, jotka on korjattu käsin jäisinä vähintään –7 celsiusasteessa. Viinivalmistuksessa saa käyttää yksinomaan Pinot blanc-, Pinot gris- ja Riesling-lajikkeita, ja rypäleen puristemehun luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 120 Öchsle-astetta. (Valtioneuvoston säädös, 8.1.2001)	
Vin de paille	ranska	SAN (1)	Kuuaa 'olkiviiniä', joka on valmistettu Auxerrois-, Pinot blanc-, Pinot gris- tai Gewürztraminer-rypäleistä. Rypäleet korjataan käsin ja levitetään kuivumaan olkimatoille vähintään kahden kuukauden ajaksi. Olkien tilalla voi käyttää moderneja säleikköjä. Rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 130 Öchsle-astetta. (Valtioneuvoston säädös, 8.1.2001)	

## UNKARI

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	unkari	SAN (1)	Viini, joka valmistetaan kaatamalla uutta viiniä, rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa uutta viiniä jalohometartunnan saaneiden aszú-lajikkeen rypäleiden päälle ja jota vanhennetaan vähintään kolme vuotta (joista kaksi vuotta tynnyrissä). Sokeripitoisuudelle ja sokerittomalle osuudelle on vahvistettu rajat. Ilmaisia voidaan käyttää vain SAN-viinissä 'Tokaj'.	
Aszúeszencia	unkari	SAN (1)		
Bikavér	unkari	SAN (1)	Punaviini, joka valmistetaan vähintään kolmesta lajikkeesta ja jota vanhennetaan puutynnyrissä vähintään 12 kuukautta; paikallistasolla voidaan vahvistaa lisävaatimuksia. Ilmaisia voidaan käyttää vain SAN-viineissä 'Eger' ja 'Szekszárd'.	

Eszencia	unkari	SAN (1)	Jalohometartunnan saaneiden aszú-lajikkeen rypäleiden mehu, joka valuu itsestään tynnyreistä, joihin rypäleet kerätään sadonkorjuun aikana. Jäännössokeripitoisuus: vähintään 450 g/l. Sokeriton uutos: vähintään 50 g/l. Ilmaisia voidaan käyttää vain SAN-viinissä 'Tokaj'.
Fordítás	unkari	SAN (1)	Viini, joka valmistetaan kaatamalla viiniä saman satovuoden puristettujen aszú-rypäleiden päälle ja jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta (joista yksi vuosi tynnyrissä). Ilmaisia voidaan käyttää vain SAN-viinissä 'Tokaj'.
Másolás	unkari	SAN (1)	Viini, joka valmistetaan kaatamalla viiniä saman satovuoden Tokaj Aszú -viinisakan päälle ja jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta (joista yksi vuosi tynnyrissä). Ilmaisia voidaan käyttää vain SAN-viinissä 'Tokaj'.
Késői szüretelésű bor	unkari	SAN/SMM (1)	Myöhään korjattu sato. Rypäleen puristemehun sokeripitoisuuden on oltava vähintään 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	unkari	SAN/SMM (1)	Valikoiduista rypäleistä valmistettu viini. Rypäleen puristemehun sokeripitoisuuden on oltava vähintään 204,5 g/l.
Muzeális bor	unkari	SAN/SMM (1)	Viini, jota vanhennetaan pullossa vähintään viisi vuotta.
Siller	unkari	SAN/SMM (1)	Punaviini, joka on väriltään hyvin kirkasta lyhyen maserointiajan vuoksi.
Szamorodni	unkari	SAN (1)	Viini, joka valmistetaan jalohometartunnan saaneista aszú-rypäleistä ja terveistä rypäleistä ja jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta (joista yksi vuosi tynnyrissä). Rypäleen puristemehun sokeripitoisuuden on oltava vähintään 230,2 grammaa litrassa. Ilmaisia voidaan käyttää vain SAN-viinissä 'Tokaj'.

## ITÄVALTA

Ausstich	saksa	SAN/SMM (1)	Viini on valmistettava yhden satovuoden rypäleistä, ja siihen on merkittävä valintakriteereitä koskevat tiedot.
Auswahl	saksa	SAN/SMM (1)	Viini on valmistettava yhden satovuoden rypäleistä, ja siihen on merkittävä valintakriteereitä koskevat tiedot.
Bergwein	saksa	SAN/SMM (1)	Viinin valmistetaan rypäleistä, jotka kasvavat pengerrytyissä tai jyrkkärinteissä (kaltevuus yli 26 %) viinitarhoissa.
Klassik	saksa	SAN (1)	Viini on valmistettava yhden satovuoden rypäleistä, ja siihen on merkittävä valintakriteereitä koskevat tiedot.
Classic			

Heuriger	saksa	SAN/SMM (1)	Viini on myytävä vähittäismyyjälle ennen satovuotta seuraavan joulukuun loppua ja loppukuluttajalle ennen seuraavan vuoden maaliskuun loppua.
Gemischter Satz	saksa	SAN/SMM (1)	Viini on valmistettava sekoittamalla eri valko- tai punaviinilajikkeita.
Jubiläumswein	saksa	SAN/SMM (1)	Viini on valmistettava yhden satovuoden rypäleistä, ja siihen on merkittävä valintakriteereitä koskevat tiedot.
Reserve	saksa	SAN (1)	Viinin alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 tilavuusprosenttia. Punaviinin osalta laatuviinin tarkastusnumeroa ei voi merkitä ennen satovuotta seuraavaa 1 päivää marraskuuta ja valkoviinien osalta ei ennen satovuotta seuraavaa 15 päivää maaliskuuta.
Schilcher	saksa	SAN/SMM (1)	Viini on tuotettava Steiermarkissa ainoastaan Steirerlandin viininviljelyalueella viljellyistä Blauer Wildbacher-lajikkeen rypäleistä.
Sturm	saksa	SMM (1)	Osittain käyneen rypäleen puristemehun alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 1 tilavuusprosentti. Sturm-rypälemehu on myytävä satovuoden elo- ja joulukuun välisenä aikana, ja sen on myyntihetkellä oltava käymistilassa.

#### PORTUGALI

Canteiro	portugali	SAN (3)	Ilmaisu, joka on varattu SAN-viinille 'Madeira'; tällaista viiniä väkevöidään käymisen jälkeen ja varastoidaan tynnyreissä, sitä vanhennetaan vähintään kahden vuoden ajan ja siitä on pidettävä ajantasaista rekisteriä; viini voidaan pulloittaa aikaisintaan kolmen vuoden kuluttua. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]
Colheita Seleccionada	portugali	SAN/SMM (1)	Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat selvästi erottuvat, joiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 1 prosentti lainsäädännössä vahvistettua vähimmäismäärää korkeampi, joista pidetään ajantasaista rekisteriä ja joihin on merkittävä satovuosi. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]
Crusted Crusting	englanti	SAN (3)	Portviini, jolla on poikkeukselliset aistinvaraiset ominaisuudet, pullotettaessa punainen ja täyteläinen, hienoarominen ja hienonmakuinen; ominaisuudet syntyvät kun useiden satovuosien viinejä sekoitetaan aistinvaraisten ominaisuuksien täydentävyyden aikaansaamiseksi ja pullon seinämään muodostuu sakkakerros (crust); viinillä on oltava Instituto dos Vinhos do Douro e do Porton myöntämä oikeus käyttää kyseistä nimitystä. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]
Escolha	portugali	SAN/SMM (1)	Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetulle viinille, joka on pakattu lasipulloon, jonka aistinvaraiset ominaisuudet ovat selvästi erottuvat ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]

Escuro	portugali	SAN (3)	Ilmaisu, joka on varattu SAN-viinille 'Madeira'; aromi on intensiivinen ja väri vaihtelee oranssista hallitsevaan ruskeaan, kun viinin väriaineet hapettuvat ja tynnyristä irtoavat ainekset siirtyvät nesteeseen. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]
Fino	portugali	SAN (3)	Elegantti ja laadukas SAN-viini 'Madeira', jossa ovat tasapainossa happojen tuoma raikkaus, täyteläisyys ja aromi, jotka syntyvät kun viiniä vanhennetaan tynnyrissä. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]
			Laadukas portviini, jonka monikerroksiset aromi ja maku antavat sille sen aistinvaraiset ominaisuudet; ilmaisu käytetään yksinomaan perinteisten portviiniin liittyvien mainintojen 'Tawny', 'Ruby' ja 'White' kanssa. [Portaria nro1484/2002, 22.11.2002]
Frasqueira	portugali	SAN (3)	SAN-viini 'Madeira', johon merkitään satovuosi; tuote on saatava perinteisistä lajikkeista ja sitä on vanhennettava ennen pullottamista vähintään 20 vuotta, sillä on oltava erottuva laatu ja siitä on pidettävä ajantasaista rekisteriä sekä ennen pullottamista että sen jälkeen. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]
Garrafeira	portugali	SAN/SMM (1, 3)	Ilmaisu, joka varataan maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetulle viinille, johon merkitään satovuosi ja jonka aistinvaraiset ominaisuudet ovat selvästi erottuvat; punaviiniä on vanhennettava vähintään 30 kuukautta (joista vähintään 12 kuukautta lasipullossa), valko- ja punaviiniä vähintään 12 kuukautta (joista vähintään kuusi kuukautta lasipullossa); viineistä on pidettävä ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]
		SAN (3)	SAN-portviini, joka pakataan puutynnyreissä pitämisen jälkeen lasisäiliöihin vähintään kahdeksaksi vuodeksi, minkä jälkeen se pullotetaan. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]
		SAN (3)	SAN-viini 'Madeira', johon merkitään satovuosi; tuote on saatava perinteisistä lajikkeista ja sitä on vanhennettava ennen pullottamista vähintään 20 vuotta, sillä on oltava erottuva laatu ja siitä on pidettävä ajantasaista rekisteriä sekä ennen pullottamista että sen jälkeen. [Portaria nro 40/82, 15.4.1982]
Lágrima	portugali	SAN (3)	Portviini, jonka makeusasteen on vastattava 20 celsiusasteessa tiheyttä 1 034–1 084. [Decreto-Lei nro 166/86, 26.6.1986]



Leve	portugali	SAN/SMM (1, 3)	<p>Ilmaisu, joka varataan SMM-viinille 'Lisboa', jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään sama kuin asianomaiselle viininviljelyvyöhykkeelle on säädetty, jonka todellinen alkoholipitoisuus on enintään 10 tilavuusprosenttia, jonka haihtumattomien happojen pitoisuus viinihappona ilmaistuna on vähintään 4,5 g/l, jonka vähimmäispaine on 1 baari ja jonka muut analyttiset parametrit ovat maantieteellisellä merkinnällä varustetulle viinille yleisesti vahvistettujen arvojen mukaisia. [Portaria nro 426/2009, 23.4.2009]</p>	
			<p>Ilmaisu, joka varataan SMM-viinille 'Tejo', jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään sama kuin asianomaiselle viininviljelyvyöhykkeelle on säädetty, jonka todellinen alkoholipitoisuus on enintään 10,5 tilavuusprosenttia, jonka haihtumattomien happojen pitoisuus viinihappona ilmaistuna on vähintään 4 g/l, jonka vähimmäispaine on 1 baari ja jonka muut analyttiset parametrit ovat maantieteellisellä merkinnällä varustetulle viinille yleisesti vahvistettujen arvojen mukaisia. [Portaria nro 445/2009, 27.4.2009]</p>	
			<p>Valkoinen SAN-portviini, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 16,5 tilavuusprosenttia. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]</p>	
			<p>SAN-viini 'Madeira', joka on jokseenkin täyteläinen mutta tasapainoinen. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]</p>	
Nobre	portugali	SAN (1)	<p>Ilmaisu, joka varataan alkuperänimitykselle 'Dão', joka on Däon alueen viiniä koskevien sääntöjen mukainen. [Decreto-Lei nro 376/93, 5.11.1993]</p>	
Reserva	portugali	SAN/SMM (1, 3, 4, 5)	<p>Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joihin merkitään satovuosi, joiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat selvästi erottuvat, joiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 0,5 prosenttia lainsäädännössä vahvistettua vähimmäismäärää korkeampi ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]</p>	
			<p>Ilmaisu, joka varataan laatuohuviineille ja maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille kuohuviineille, joita pidetään pulloissa 12–24 kuukautta ennen sakan poistamista juoksumenestelmää käyttäen, jäädyttämällä tai muulla tavoin. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]</p>	
			<p>Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille väkeville viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joihin merkitään satovuosi, joita voidaan pitää kaupan vasta kolmen vuoden kuluttua ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]</p>	
		SAN (1, 3, 4, 5)	<p>Portviini, jonka aistinvaraiset ominaisuudet erottuvat selkeästi, jonka aromi ja maku ovat monikerroksiset ja joka saadaan sekoittamalla eri kypsyyssasteisia viinejä, mikä antaa sille sen erityiset aistinvaraiset ominaisuudet. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]</p>	
		<p>SAN-viini 'Madeira', joka on viisivuotissäännön mukainen. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]</p>		

Velha reserva (tai grande reserva)	portugali	SAN/SMM (1, 3, 4, 5)	Ilmaisu, joka varataan laatuohuviineille ja maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille kuohuviineille, joita pidetään pulloissa yli 36 kuukautta ennen sakan poistamista juokutusmenetelmää käyttäen, jäädyttämällä tai muulla tavoin. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]	
Ruby	englanti	SAN (3)	Portviini, joka on punainen tai kirkkaan punainen. Viinivalmistaja pyrkii hillitsemään syvän punaisen värin kehittymistä ja säilyttämään nuoren viinin hedelmäisyyden ja voiman. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]	Etelä-Afrikka (*)
Solera	portugali	SAN (3)	SAN-viini 'Madeira', johon on merkittävä erän perustana oleva satovuosi; vuosittain otetaan pulloitettavaksi enintään 10 prosenttia varastosta, ja kyseinen määrä korvataan toisella laatuviinillä. Lisäksi sallitaan enintään 10, sen jälkeen kaikki tuolloinen viini voidaan pullottaa kerralla. [Portaria nro 125/98, 29.7.1998]	
Super reserva	portugali	SAN/SMM (4, 5)	Ilmaisu, joka varataan laatuohuviineille ja maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille kuohuviineille, joita pidetään pulloissa 24–36 kuukautta ennen sakan poistamista juokutusmenetelmää käyttäen, jäädyttämällä tai muulla tavoin. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]	
Superior	portugali	SAN/SMM (1, 3)	Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat selvästi erottuvat, joiden todellinen alkoholi-pitoisuus on vähintään 1 prosentti lainsäädännössä vahvistettua vähimmäismäärää korkeampi ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]	
			Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille väkeville viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joita voidaan pitää kaupan vasta viiden vuoden kuluttua ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]	
Tawny	englanti	SAN (3)	Punainen portviini, jota on pidetty puuastiassa vähintään seitsemän vuotta. Se valmistetaan eri viinieristä, joita on vanhennettu eripituisia aikoja tynnyreissä tai sammioissa. Viinien väri kehittyy iän myötä hitaasti kellanruskeaan (tawny), keskikellanruskeaan (medium tawny) tai kevyen kellanruskeaan (light tawny); bukkeessa on kuivattuja hedelmiä ja puuta; mitä vanhempi viini, sitä vahvemmat aromit. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]	Etelä-Afrikka (*)
Vintage, johon voidaan lisätä ilmaisu Late Bottle (LBV) tai Character	englanti	SAN (3)	Portviini, jolla on korkealaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet, joka saadaan yhdestä sadosta; punainen ja täyteläinen hyväksyntähetkellä, hienoarominen ja hienonmakuinen, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porton myöntämä oikeus käyttää nimitystä. Nimitystä 'Late Bottled Vintage' tai 'LBV' voidaan käyttää satovuotta seuraavana neljäntenä vuonna, ja viimeinen pulloitus on tehtävä satovuotta seuraavan kuudennen vuoden 31. päivään joulukuuta mennessä. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]	

Vintage	englanti	SAN (3)	Portviini, jolla on poikkeukselliset aistinvaraiset ominaisuudet, joka saadaan yhdestä sadosta; punainen ja täyteläinen hyväksyntähetkellä, erittäin hienoarominen ja hienonmakuinen, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porton myöntämä oikeus käyttää nimitystä ja vastaavaa päivämäärää. Nimitystä 'Vintage' voidaan käyttää satovuotta seuraavana toisena vuonna, ja viimeinen pullotus on tehtävä satovuotta seuraavan kolmannen vuoden 30 päivään heinäkuuta mennessä. Viiniä voidaan pitää kaupan satovuotta seuraavan toisen vuoden 1 päivästä toukokuuta alkaen. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]	Etelä-Afrikka (*)
---------	----------	------------	---	-------------------

(\*) Ilmaisuja 'Ruby', 'Tawny' ja 'Vintage' käytetään etelä-afrikkalaisen maantieteellisen merkinnän 'CAPE' kanssa.

#### ROMANIA

Rezervă	romania	SAN/SMM (1)	Viini, jota kypsytetään vähintään kuusi kuukautta tammiastiassa ja vähintään kuusi kuukautta pullossa.	
Vin de vinotecă	romania	SAN (1, 15, 16)	Viini, jota kypsytetään vähintään yksi vuosi tammiastiassa ja vähintään neljä vuotta pullossa.	
Vin tânăr	romania	SAN/SMM (1)	Viini, jota pidetään kaupan vain sen vuoden loppuun saakka, jona se hyväksyttiin.	

#### SLOVAKIA

Mladé víno	slovakki	SAN (1)	Viini on pullotettava ennen sen kalenterivuoden loppua, jona viinin valmistuksessa käytetyt rypäleet korjattiin. Viini voidaan laskea liikkeeseen saman satovuoden marraskuun ensimmäisenä maanantaina.	
Archívne víno	slovakki	SAN (1)	Viiniä on kypsytetty vähintään kolme vuotta sen valmistuksessa käytettyjen rypäleiden korjaamisesta.	
Panenská úroda	slovakki	SAN (1)	Rypäleet ovat peräisin viinitarhan ensimmäisestä sadosta. Ensimmäisenä satona pidetään istutusta seuraavan kolmannen ja viimeistään neljännen vuoden satoa.	

#### SLOVENIA

Mlado vino	sloveeni	SAN/SMM (1)	Viiniä, joka voidaan saattaa markkinoille 30 päivän kuluttua sadonkorjuusta ja ainoastaan 31 päivään tammikuuta saakka.	
------------	----------	----------------	---	--

#### Huomautukset:

(1) Merkintä 'SAN' (suojattu alkuperänimitys) tai 'SMM' (suojattu maantieteellinen merkintä), jota täydennetään viittauksella asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XI b tarkoitettuun rypäletuotteen luokkaan.

(2) Kursiivilla kirjoitettu on esitetty vain tiedoksi ja/tai selitykseksi, eikä siihen sovelleta tämän asetuksen 3 artiklan säännöksiä. Näin ollen sen ei voida missään olosuhteissa katsoa korvaavan asianomaista kansallista lainsäädäntöä."

## LIITE II

## "LIITE XV

## LUETTELO RYPÄLELAJIKKEISTA JA NIIDEN SYNONYymeistä, JOTKA VOIVAT ESIINTYÄ VIINIEN MERKINNÖISSÄ

A OSA: Luettelo rypälelajikkeista ja niiden synonyymeistä, jotka voivat esiintyä viinien merkinnöissä 62 artiklan 3 kohdan mukaisesti

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymin nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia <sup>(1)</sup>
1	Alba (IT)	<b>Albarossa</b>	Italia°
2	Alicante (ES)	<b>Alicante Bouschet</b>	<b>Kreikka°</b> , <b>Italia°</b> , <b>Portugali°</b> , <b>Algeria°</b> , <b>Tunisia°</b> , <b>Yhdysvallat°</b> , <b>Kypros°</b> , Etelä-Afrikka Huom.: Alicante-nimeä ei voida käyttää yksin viinin kuvauksessa.
3		<b>Alicante Branco</b>	<b>Portugali°</b>
4		<b>Alicante Henri Bouschet</b>	<b>Ranska°</b> , <b>Serbia ja Montenegro (6)</b>
5		<b>Alicante</b>	<b>Italia°</b>
6		Alikant Buse	Serbia ja Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	<b>Busuioacă de Bohotin</b>	<b>Romania</b>
9	Borba (PT)	<b>Borba</b>	<b>Espanja°</b>
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia (13-20-30), Itävalta (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Italia (20-30), Sveitsi
11		<b>Blauer Burgunder</b>	<b>Itävalta (10-13)</b> , <b>Serbia ja Montenegro (17-30)</b>
12		<b>Blauer Frühburgunder</b>	<b>Saksa (24)</b>
13		<b>Blauer Spätburgunder</b>	<b>Saksa (30)</b> , entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia (10-20-30), Itävalta (10-11), Bulgaria (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Romania (30), Italia (10-30)
14		<b>Burgund Mare</b>	<b>Romania (35, 27, 39, 41)</b>
15		<b>Burgundac beli</b>	<b>Serbia ja Montenegro (34)</b>
16		Burgundac Crni	Kroatia°
17		<b>Burgundac crni</b>	<b>Serbia ja Montenegro (11-30)</b>
18		<b>Burgundac sivi</b>	Kroatia°, <b>Serbia ja Montenegro°</b>
19		<b>Burgundec bel</b>	<b>Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia°</b>
20		<b>Burgundec crn</b>	<b>Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia (10-13-30)</b>
21		<b>Burgundec siv</b>	<b>Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia°</b>
22		<b>Early Burgundy</b>	<b>Yhdysvallat°</b>
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Unkari (31)
24		Frühburgunder	Saksa (12), <b>Alankomaat°</b>
25		Grauburgunder	Saksa, Bulgaria, Unkari°, Romania (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Romania (25), Saksa, <b>Itävalta</b>
27		Grossburgunder	Romania (37, <b>14</b> , 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Unkari (30)
29		<b>Nagyburgundi</b>	Unkari°
30		Spätburgunder	Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia (10-13-20), Serbia ja Montenegro (11-17), Bulgaria (13), Kanada (10-13), Chile, Unkari (29), Moldova°, Romania (13), Italia (10-13), <b>Yhdistynyt kuningaskunta</b> , Saksa ( <b>13</b> )
31		Weißburgunder	Etelä-Afrikka (33), Kanada, Chile (32), Unkari (23), Saksa ( <b>32</b> , 33), Itävalta (32), Yhdistynyt kuningaskunta°, Italia
32		<b>Weißer Burgunder</b>	<b>Saksa (31, 33)</b> , <b>Itävalta (31)</b> , Chile (31), Slovenia, Italia

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymin nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia (!)
33		<b>Weissburgunder</b>	Etelä-Afrikka (31), Saksa (31, 32), Yhdistynyt kuningaskunta, Italia, <b>Sveitsi</b> <sup>o</sup>
34		Weisser Burgunder	Serbia ja Montenegro (15)
35	Calabria (IT)	Calabrese	<b>Italia</b>
36	Cotnari (RO)	<b>Grasă de Cotnari</b>	<b>Romania</b>
37	Franken (DE)	<b>Blaufränkisch</b>	Tšekki (39), Itävalta <sup>o</sup> , Saksa, Slovenia ( <b>Modra frankinja</b> , Frankinja), Unkari, Romania (14, 27, 39, 41)
38		<b>Frâncușă</b>	<b>Romania</b>
39		<b>Frankovka</b>	<b>Tšekki</b> (37), Slovakia (40), Romania (14, 27, 38, 41)
40		<b>Frankovka modrá</b>	<b>Slovakia</b> (39)
41		<b>Kékfrankos</b>	Unkari, Romania (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa (PT)	<b>Graciosa</b>	<b>Portugali</b> <sup>o</sup>
44	Мелник (BU) Melnik	<b>Мелник</b> Melnik	<b>Bulgaria</b>
45	Montepulciano (IT)	<b>Montepulciano</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup>
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	<b>Tšekki</b> <sup>o</sup>
47		Moravia dulce	<b>Espanja</b> <sup>o</sup>
48		Moravia agria	<b>Espanja</b> <sup>o</sup>
49		<b>Muškat moravský</b>	<b>Tšekki</b> <sup>o</sup> , Slovakia
50	Odobești (RO)	<b>Galbenă de Odobești</b>	<b>Romania</b>
51	Porto (PT)	<b>Portoghese</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup>
52	Rioja (ES)	<b>Torrontés riojano</b>	<b>Argentiina</b> <sup>o</sup>
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
54	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Ranska

**B OSA: Luettelo rypälajikkeista ja niiden synonyymeistä, jotka voivat esiintyä viinien merkinnöissä 62 artiklan 4 kohdan mukaisesti**

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymin nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia (!)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	<b>Agiorgitiko</b>	<b>Kreikka</b> <sup>o</sup> , Kypros <sup>o</sup>
2	Aglianico del Taburno (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup> , <b>Kreikka</b> <sup>o</sup> , <b>Malta</b> <sup>o</sup> , <b>Yhdysvallat</b>
3	Aglianico del Vulture (IT)	<b>Aglianicone</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup>
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	<b>Aleatico</b>	<b>Italia</b> , <b>Australia</b> , <b>Yhdysvallat</b>
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	<b>Ansonica</b>	<b>Italia</b> , <b>Australia</b>
6	Conca de Barbera (ES)	<b>Barbera Bianca</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup>
7		<b>Barbera</b>	<b>Etelä-Afrikka</b> <sup>o</sup> , <b>Argentiina</b> <sup>o</sup> , <b>Australia</b> <sup>o</sup> , <b>Kroatia</b> <sup>o</sup> , <b>Meksiko</b> <sup>o</sup> , <b>Slovenia</b> <sup>o</sup> , <b>Uruguay</b> <sup>o</sup> , <b>Yhdysvallat</b> <sup>o</sup> , <b>Kreikka</b> <sup>o</sup> , <b>Italia</b> <sup>o</sup> , <b>Malta</b> <sup>o</sup>
8		<b>Barbera Sarda</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup>
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	<b>Bosco</b>	<b>Italia</b> <sup>o</sup>
10	Brachetto d'Acqui (IT)	<b>Brachetto</b>	<b>Italia</b> , <b>Australia</b>
11	Etyek-Buda (HU)	<b>Budai</b>	<b>Unkari</b> <sup>o</sup>
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	<b>Cesanese</b>	<b>Italia</b> , <b>Australia</b>

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymin nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia <sup>(1)</sup>
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	<b>Cortese</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
14	Duna (HU)	<b>Duna gyöngye</b>	<b>Unkari</b>
15	Dunajskostredský (SK)	<b>Dunaj</b>	<b>Slovakia</b>
16	Côte de Duras (FR)	<b>Durasa</b>	<b>Italia</b>
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	<b>Corinto Nero</b>	<b>Italia°</b>
18		<b>Korinthiaki</b>	<b>Kreikka°</b>
19	Fiano di Avellino (IT)	<b>Fiano</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
20	Fortana del Taro (IT)	<b>Fortana</b>	<b>Italia, Australia</b>
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	<b>Freisa</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	<b>Greco</b>	<b>Italia, Australia</b>
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	<b>Grignolino</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
24	Izsáki Arany Sárféher (HU)	<b>Izsáki Sáfeher</b>	<b>Unkari</b>
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	<b>Lacrima</b>	<b>Italia, Australia</b>
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	<b>Lambrusco grasparossa</b>	<b>Italia</b>
27		<b>Lambrusco</b>	<b>Italia, Australia<sup>(2)</sup>, Yhdysvallat</b>
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30		Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)	<b>Lambrusco Salamino</b>
31	Colli Maceratesi	Maceratino	<b>Italia, Australia</b>
32	Nebbiolo d'Alba (IT)	<b>Nebbiolo</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	<b>Picolit</b>	<b>Italia</b>
35		<b>Pikolit</b>	<b>Slovenia</b>
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	<b>Pignoletto</b>	<b>Italia, Australia</b>
37	Primitivo di Manduria	<b>Primitivo</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
38	Rheingau (DE)	<b>Rajnai rizling</b>	<b>Unkari<sup>(41)</sup></b>
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia ja Montenegro (40-41-46)
40		Renski rizling	Serbia ja Montenegro (39-43-46), <b>Slovenia°</b> (45)
41		Rheinriesling	Bulgaria°, Itävalta, Saksa (43), Unkari (38), Tšekki (49), Italia (43), Kreikka, Portugali, Slovenia
42		Rhine Riesling	Etelä-Afrikka°, Australia°, Chile (44), Moldova°, Uusi-Seelanti°, <b>Kypros, Unkari°</b>
43		Riesling renano	Saksa (41), Serbia ja Montenegro (39-40-46), <b>Italia</b> (41)
44		<b>Riesling Renano</b>	Chile (42), <b>Malta°</b>
45		Radgonska ranina	<b>Slovenia</b>
46		<b>Rizling rajnski</b>	<b>Serbia ja Montenegro</b> (39-40-43)
47		<b>Rizling Rajnski</b>	<b>Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia°, Kroatia°</b>
48		<b>Rizling rýnsky</b>	<b>Slovakia°</b>
49		<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>Tšekki</b> (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	<b>Rossese</b>	<b>Italia, Australia</b>
51	Sangiovese di Romagna (IT)	<b>Sangiovese</b>	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	<b>Slovenia</b>

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymin nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia <sup>(1)</sup>
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	<b>Italia, Australia, Yhdysvallat</b>
54	Vinho Verde (PT)	<b>Verdea</b>	<b>Italia<sup>o</sup></b>
55		<b>Verdeca</b>	<b>Italia</b>
56		<b>Verdese</b>	<b>Italia<sup>o</sup></b>
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	<b>Verdicchio</b>	<b>Italia, Australia</b>
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	<b>Vermentino</b>	<b>Italia, Australia</b>
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	<b>Vernaccia</b>	<b>Italia, Australia</b>
60	Zala (HU)	<b>Zalagyöngye</b>	<b>Unkari</b>

(\*) **SELITYKSET:**

- kursiivi: viittaus rypälelajikkeen synonyymiin
- °: ei synonyymia
- lihavointi: sarake 3: rypälelajikkeen nimi
- normaali kirjoitustapa: sarake 4: maa, jossa nimi vastaa lajiketta, ja viittaus lajikkeeseen
- sarake 3: rypälelajikkeen nimen synonyymi
- sarake 4: rypälelajikkeen nimen synonyymia käyttävä maa.

<sup>(1)</sup> Tässä liitteessä esitetyt poikkeukset sallitaan asianomaisten maiden osalta vain, jos kyseessä ovat suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetut viinit, jotka on valmistettu asianomaisista lajikkeista.

<sup>(2)</sup> Käyttö sallittu 1. joulukuuta 2008 tehdyn Euroopan yhteisön ja Australian välisen viinikauppasopimuksen 22 artiklan 4 kohdan määräysten mukaisesti (EUVL L 28, 30.1.2009, s. 3)."