

Euroopan unionin virallinen lehti

L 193



Suomenkielinen laitos

Lainsäädäntö

52. vuosikerta

24. heinäkuuta 2009

Sisältö

I *EY:n ja Euratomin perustamissopimuksia soveltamalla annetut säädökset, joiden julkaiseminen on pakollista*

ASETUKSET

- ★ **Komission asetus (EY) N:o 606/2009, annettu 10 päivänä heinäkuuta 2009, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistusmenetelmien ja niiden rajoitusten osalta** 1
- ★ **Komission asetus (EY) N:o 607/2009, annettu 14 päivänä heinäkuuta 2009 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** 60

Hinta: 26 EUR

FI

Säädökset, joiden otsikot on painettu lihalla kirjasintyypillä, ovat maatalouspolitiikan alaan kuuluvia juoksevien asioiden hoitoon liittyviä säädöksiä, joiden voimassaoloaika on yleensä rajoitettu.

Kaikkien muiden säädösten otsikot on painettu lihavalla kirjasintyypillä ja merkitty tähdellä.

I

(EY:n ja Euratomin perustamissopimuksia soveltamalla annetut säädökset, joiden julkaiseminen on pakollista)

ASETUKSET

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 606/2009,

annettu 10. päivänä heinäkuuta 2009,

neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistusmenetelmien ja niiden rajoitusten osalta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon viinialan yhteisestä markkinajärjestelystä, asetusten (EY) N:o 1493/1999, (EY) N:o 1782/2003, (EY) N:o 1290/2005 ja (EY) N:o 3/2008 muuttamisesta sekä asetusten (ETY) N:o 2392/86 ja (EY) N:o 1493/1999 kumoamisesta 29 päivänä huhtikuuta 2008 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 25 artiklan 3 kohdan ja 32 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV luetellaan rypäletuoteluokat, ja kyseisen liitteen 1 kohdan toisen alakohdan c alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa olevan määritelmän mukaan viinin kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 15 tilavuusprosenttia. Kyseinen enimmäisraja voi kuitenkin nousta 20 tilavuusprosenttiin, kun kyseessä ovat ilman väkevöimistä valmistetut viinit, jotka on tuotettu tietyillä viininviljelyalueilla; nämä viininviljelyalueet olisi rajattava.
- (2) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvussa ja liitteissä V ja VI vahvistetaan viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevat yleiset säännöt ja viitataan muilta osin yksityiskohtaisiin soveltamissääntöihin, jotka komissio antaa. Sallitut viininvalmistusmenetelmät olisi määriteltävä selkeästi ja tarkasti sekä vahvistettava viinien makeuttamista koskevat säännöt, eräiden aineiden käyttörajat ja käyttöedellytykset joillekin niistä.

- (3) Viinin yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 ⁽²⁾ liitteessä IV luetellaan sallitut viininvalmistusmenetelmät. Sallituissa viininvalmistusmenetelmissä olisi otettava huomioon tekninen kehitys, ja ne olisi kuvattava yksinkertaisemmin ja johdonmukaisemmin yhdessä ainoassa liitteessä.
- (4) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevassa A kohdassa vahvistetaan yhteisössä tuotettujen viinien enimmäissulfiittipitoisuudet, jotka olivat korkeammat kuin Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) vahvistamat enimmäispitoisuudet. Olisi otettava käyttöön kansainvälisesti hyväksytyt OIV:n enimmäisrajat ja säilytettävä erällä pieniä määriä tuotettavilla makeilla erityisviineillä poikkeukset, jotka ovat tarpeen näiden viinien korkeamman sokeripitoisuuden vuoksi ja säilyvyyden varmistamiseksi. Raja-arvoja on voitava tarkastella uudelleen niiden alentamiseksi ottaen huomioon tulokset, jotka saadaan parhaillaan käynnissä olevissa tieteellisissä tutkimuksissa, jotka koskevat sulfiittien vähentämistä ja korvaamista viineissä sekä viinien sisältämien sulfaattien saantia ihmisravinnossa.
- (5) Olisi säädettävä, miten jäsenvaltiot voivat sallia käytettävän tietyn ajanjakson kokeilutarkoituksiin sellaisia viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä yhteisön lainsäädännössä.
- (6) Kuohuviinien, laatukuohuviinien ja maustettujen kuohuviinien valmistuksessa on käytettävä sallittujen viininvalmistusmenetelmien lisäksi eräitä erityismenetelmiä. Kyseiset menetelmät olisi selkeyden vuoksi esitettävä erillisessä liitteessä.

⁽¹⁾ EUVL L 148, 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 179, 14.7.1999, s. 1.

- (7) Väkevien viinien valmistuksessa on käytettävä sallittujen viininvalmistusmenetelmien lisäksi eräitä erityismenetelmiä, ja tiettyjen suojatulla alkuperämerkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistus edellyttää myös joitakin erikoismenetelmiä. Kyseiset menetelmät ja rajoitukset olisi selkeyden vuoksi esitettävä erillisessä liitteessä.
- (8) Leikkaaminen on yleinen viininvalmistusmenetelmä, jolla voi olla vaikutusta viinin laatuun; sen vuoksi on tarpeen säätää leikkaamisen määritelmästä ja käytöstä väärinkäytösten välttämiseksi ja viinien korkean laadun varmistamiseksi, jotta viiniala olisi kilpailukykyisempi. Tästä syystä kyseistä käyttöä olisi säänneltävä roseeviinin tuotannossa erityisesti eräiden viinien osalta, joihin ei sovelleta eritelmän määräyksiä.
- (9) Merkittävälle määrälle viininvalmistuksessa käytettäviä aineita on vahvistettu puhtaus- ja tunnistevaatimuksia yhteisön elintarvikelainsäädännössä ja OIV:n viininvalmistussäännöstössä (*Codex œnologique international*). Yhdenmukaisuuden ja selkeyden vuoksi kyseiset vaatimukset olisi otettava ensisijaisesti huomioon ja säädettävä, että niitä täydennetään yhteisön tilanteeseen soveltuvilla erityissäännöillä.
- (10) Rypäletuotteita, jotka eivät ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvun tai tämän asetuksen säännösten mukaisia, ei saa saattaa markkinoille. Eräitä tällaisista tuotteista voidaan kuitenkin käyttää teollisuudessa, minkä vuoksi olisi vahvistettava teollisuuskäyttöä koskevat säännöt tuotteiden lopullisen käyttötarkoituksen asianmukaisen valvonnan varmistamiseksi. Jotta toimijat, joilla on varastoissa eräitä ennen tämän asetuksen soveltamispäivää ennen valmistettuja tuotteita, eivät kärsisi taloudellisesti, olisi säädettävä, että tuotteet, jotka on valmistettu ennen kyseistä päivämäärää olemassa olleiden sääntöjen mukaisesti, voidaan saattaa markkinoille.
- (11) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 4 kohdassa säädetään, että kaikista väkevimistä, happamuuden lisäämistä ja happamuuden vähentämistä koskevista toimenpiteistä on tehtävä ilmoitus toimivaltaisille viranomaisille. Sama koskee mainittuja toimenpiteitä suorittavien luonnollisten tai oikeushenkilöiden hallussaan pitämiä sokerin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun määriä. Näiden ilmoitusten tavoitteena on mahdollistaa kyseisten toimenpiteiden valvonta. Tämän vuoksi on välttämätöntä, että ilmoitukset osoitetaan sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella toimenpide tapahtuu. Ilmoitusten on myös oltava mahdollisimman täsmällisiä, ja jos kyseessä on alkoholipitoisuuden lisääminen, niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella hyvissä ajoin, jotta sitä voidaan valvoa tehokkaasti.
- (12) Happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta riittää jälkikäteen tapahtuva valvonta. Tästä syystä olisi hallinnon yksinkertaistamiseksi sallittava, että markkinointivuoden ensimmäistä ilmoitusta lukuun ottamatta ilmoitukset tehdään saattamalla ajan tasalle toimivaltaisen viranomaisen säännöllisesti tarkastamat rekisterit. Eräissä jäsenvaltioissa toimivaltaiset viranomaiset suorittavat kaikkien viiniytettävien tuote-erien järjestelmällistä analyttistä valvontaa. Niin kauan kuin kyseiset edellytykset säilyvät, väkevimistä koskevaa ilmoitusta ei vaadita.
- (13) Poiketen asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa D kohdassa esitetystä yleissäännöstä viinin tai rypäleen puristemehun kaataminen viinisakan, puristejäänöksen tai aszó- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle on olennainen osa eräiden unkarilaisten ja slovakialaisten viinien valmistusta. Kyseistä käytäntöä koskevat erityisedellytykset on vahvistettava asianomaisten jäsenvaltioiden 1 päivänä toukokuuta 2004 voimassa olleiden kansallisten säännösten mukaisesti.
- (14) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 31 artiklassa säädetään, että kyseisen asetuksen soveltamisalaa kuuluvien tuotteiden koostumuksen määrittämiseksi käytettävät menetelmät ja säännöt, joiden perusteella voidaan todeta, onko tuotteita käsitelty sallittujen viininvalmistusmenetelmien vastaisesti, ovat OIV:n suosittelemat ja viinien ja rypäleen puristemehujen kansainvälisten määrittämenetelmien kokoelmasaan (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) julkaisemat määrittämenetelmät ja säännöt. Jos jonkin rypäletuotteen yhteisön erityinen määrittämenetelmä on tarpeen, eikä OIV ole sitä vahvistanut, kyseinen yhteisön määrittämenetelmä olisi kuvattava.
- (15) Avoimuuden parantamiseksi asianomaisten määrittämenetelmien luettelo ja kuvaus on syytä julkaista yhteisön tasolla.
- (16) Sen vuoksi olisi kumottava yhteisön viinianalyysimenetelmistä 17 päivänä syyskuuta 1990 annettu komission asetukset (EY) N:o 2676/90⁽¹⁾ ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä sekä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsitteitä koskevista yhteisön säännöistä 8 päivänä toukokuuta 2008 annettu komission asetukset (EY) N:o 423/2008⁽²⁾.
- (17) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat asetuksen (EY) N:o 479/2008 113 artiklan 2 kohdassa säädetyt sääntelykomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Kohde

Tässä asetuksessa vahvistetaan eräät asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston I ja II luvun soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt.

⁽¹⁾ EYVL L 272, 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 127, 15.5.2008, s. 13.

2 artikla

Viininviljelyalueet, joilta saatujen viinien kokonaisalkoholipitoisuus voi olla enintään 20 tilavuusprosenttia

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 1 kohdan toisen alakohdan c alakohdan ensimmäisessä luettelukohdassa tarkoitettuja viininviljelyalueita ovat kyseisen asetuksen liitteessä IX tarkoitettuihin C I-, C II- ja C III -viininviljelyvyöhykkeisiin kuuluvat alueet sekä B-vyöhykkeeseen kuuluvat alat, joilla voidaan tuottaa suojatuilla maantieteellisillä merkinnöillä "Vin de pays de Franche-Comté" ja "Vin de pays du Val de Loire" varustettuja valkoviinejä.

3 artikla

Sallitut viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset

1. Tämän asetuksen liitteessä I vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavat sallitut viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset, joita tarkoitetaan kyseisen asetuksen 29 artiklan 1 kohdassa.

2. Liitteessä I A esitetään sallitut viininvalmistusmenetelmät sekä niiden käyttöedellytykset ja -rajat.

3. Liitteessä I B esitetään viinien rikkidioksidipitoisuuden rajat.

4. Liitteessä I C esitetään viinien haihtuvien happojen pitoisuuden rajat.

5. Liitteessä I D vahvistetaan makeuttamista koskevat edellytykset.

4 artikla

Uusien viininvalmistusmenetelmien käyttö kokeilutarkoituksessa

1. Kukin jäsenvaltio voi asetuksen (EY) N:o 479/2008 29 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua koekäyttöä varten antaa luvan käyttää enintään kolmen vuoden ajan eräitä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tässä asetuksessa, sillä edellytyksellä että

- kyseiset menetelmät tai käsittelyt täyttävät asetuksen (EY) N:o 479/2008 27 artiklan 2 kohdassa vahvistetut edellytykset ja 30 artiklan b–e alakohdassa esitetyt perusteet;
- menettelyjen tai käsittelyjen kohteena olevat määrät ovat kokeilua kohden korkeintaan 50 000 hehtolitraa vuodessa;
- asianomainen jäsenvaltio ilmoittaa komissiolle ja muille jäsenvaltioille kokeilun alussa kunkin luvan edellytykset;
- käsittely ilmoitetaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 1 kohdassa tarkoitettussa saateasiakirjassa ja 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettussa kirjanpidossa.

Kokeilu on yksi tai useampi toimenpide, joka toteutetaan osana täsmällisesti määriteltyä tutkimushanketta, jossa sovelletaan yhteistä koemenettelyä.

2. Tällaisten viininvalmistusmenetelmien ja -käsittelyjen kokeellisesta käytöstä saadut tuotteet voidaan saattaa muun jäsenvaltion kuin asianomaisen jäsenvaltio markkinoille, jos koekäytön sallinut jäsenvaltio on etukäteen ilmoittanut lupaedlytyksistä ja asianomaisista määristä määräamana olevan jäsenvaltion toimivaltaisille viranomaisille.

3. Jäsenvaltion on kolmen kuukauden kuluessa 1 kohdassa tarkoitettua määräajan päättymisestä toimitettava komissiolle tiedonanto luvan saaneesta kokeilusta ja sen tuloksista. Komissio ilmoittaa kokeilun tuloksista muille jäsenvaltioille.

4. Asianomainen jäsenvaltio voi tapauksen mukaan ja tulosten perusteella jättää komissiolle hakemuksen kokeilun jatkamisen sallimisesta mahdollisesti ensimmäistä koetta suuremmalla määrällä vielä enintään kolmeksi vuodeksi. Jäsenvaltion on liitettävä hakemukseensa asianmukainen asiakirja-aineisto. Komissio tekee päätöksen kokeen jatkamisesta koskevasta hakemuksesta asetuksen (EY) N:o 479/2008 113 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

5 artikla

Kuohuviinien luokkaan sovellettavat viininvalmistusmenetelmät

Tämän asetuksen liitteessä II esitetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen alakohdan b alakohdassa tarkoitettujen kuohuviinien, laatukuohuviinien ja maustettujen laatukuohuviinien sallitut valmistusmenetelmät ja rajoitukset väkevöiminen, happamuuden lisääminen ja happamuuden vähentäminen mukaan luettuina, sanotun kuitenkin rajoittamatta asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tämän asetuksen liitteessä I säädettyjen yleisluontoisten viininvalmistusmenetelmien ja rajoitusten soveltamista.

6 artikla

Väkevien viinien luokkaan sovellettavat viininvalmistusmenetelmät

Tämän asetuksen liitteessä III esitetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen alakohdan c alakohdassa tarkoitettujen väkevien viinien sallitut valmistusmenetelmät ja rajoitukset, sanotun kuitenkin rajoittamatta asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tämän asetuksen liitteessä I säädettyjen yleisluontoisten viininvalmistusmenetelmien ja rajoitusten soveltamista.

7 artikla

Leikkaamisen määritelmä

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen kohdan d alakohdan mukaan leikkaamisella tarkoitetaan eri lähteistä, eri viiniköynnöslajikkeista, eri satovuosilta tai eri viiniluokista peräisin olevien viinien ja rypäleen puristemehujen sekoittamista.

2. Seuraavia pidetään eri viiniluokkina tai rypäleen puristemehuluokkina:

- punaviiniä, valkoviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat jompaankumpaan näistä viiniluokista kuuluvan viinin valmistukseen;
- viiniä, jolla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai suojattua maantieteellistä merkintää, viiniä, jolla on suojattu alkuperänimitys (SAN), viiniä, jolla on suojattu maantieteellinen merkintä (SMM), sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat johonkin näistä viiniluokista kuuluvan viinin valmistukseen.

Tätä kohtaa sovellettaessa roseeviiniä pidetään punaviininä.

3. Leikkaamisella ei tarkoiteta

- väkevöimistä tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua lisäämällä;
- makeuttamista.

8 artikla

Sekoittamista ja leikkaamista koskevat yleiset yksityiskohtaiset säännöt

1. Viiniä voidaan valmistaa sekoittamalla tai leikkaamalla vain, jos sekoituksen tai leikkauksen ainesosat ovat viinin valmistuksen osalta säädettyjen ominaisuusvaatimusten sekä asetuksen (EY) N:o 479/2008 ja tämän asetuksen säännösten mukaisia.

Roseeviiniä ei saa valmistaa leikkaamalla valkoviiniä, jolla ei ole SAN-/SMM-merkintää, punaviiniä, jolla ei ole SAN-/SMM-merkintää.

Se, mitä toisessa alakohdassa säädetään, ei estä siinä tarkoitettua leikkaamista, jos lopputuote on tarkoitettu asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä I määritellyn cuvéen valmistukseen tai helmeilevien viinien valmistukseen.

2. On kiellettyä leikata rypäleen puristemehua tai viiniä, jolle on tehty tämän asetuksen liitteessä I A olevassa 14 kohdassa tarkoitettu viininvalmistuskäsittely, rypäleen puristemehulla tai pöytäviiniä, jolle kyseistä viininvalmistuskäsittelyä ei ole tehty.

9 artikla

Viininvalmistusmenetelmissä käytettävien aineiden puhtaus- ja tunnistevaatomukset

1. Jos viininvalmistusmenetelmissä käytettäville aineille ei ole vahvistettu komission direktiivillä 2008/84/EY⁽¹⁾ puhtaus- ja tunnistevaatomuksia, joita tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen kohdan e alakohdassa, sovelletaan OIV:n viininvalmistussäännöstössä (*Codex oenologique international*) vahvistettuja ja julkaistuja vaatimuksia.

Puhtausvaatomuksia täydennetään tarvittaessa tämän asetuksen liitteessä I A esitetyillä erityisvaatomuksilla.

⁽¹⁾ EUVL L 253, 20.9.2008, s. 1.

2. Liitteessä I A luetelluissa sallituissa viininvalmistusmenetelmissä ja -käsittelyissä käytettävien entsyymien ja entsyymivalmisteiden on täytettävä elintarvike-entsyymeistä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1332/2008⁽²⁾ vaatimukset.

10 artikla

Hallussapitoa, liikkuvuutta ja käyttöä koskevat edellytykset tuotteille, jotka eivät ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvun tai tämän asetuksen säännösten mukaisia

1. Tuotteet, jotka eivät ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvun tai tämän asetuksen säännösten mukaisia, on hävitettävä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että tiettyjä sellaisia tuotteita, joiden ominaisuudet jäsenvaltiot määrittävät, voidaan käyttää tislamoissa, etikkavalmistamoissa tai teollisuudessa.

2. Kyseiset tuotteet eivät saa olla ilman laillista perustetta tuottajan tai kauppiaan hallussa, eikä niitä voida siirtää muualle kuin tislamoon, etikkavalmistamoon tai laitokseen, joka käyttää tai jalostaa niitä teollisesti, taikka laitokseen, jossa ne tuhoetaan.

3. Jäsenvaltiot voivat lisätä denaturointiainetta tai merkkiainetta 1 kohdassa tarkoitettuihin viineihin niiden tunnistamisen helpottamiseksi. Ne voivat myös kieltää 1 kohdassa säädettyä käytötarkoitukset perustelluista syistä ja hävittää kyseiset tuotteet.

4. Ennen 1 päivää elokuuta 2009 tuotettuja viinejä voidaan tarjota ja toimittaa sellaisenaan nautittavaksi, jos ne ovat yhteisön tai kansallisten ennen tuota päivämäärää voimassa olevien säännösten mukaiset.

11 artikla

Muiden tuotteiden kuin viinin väkevöimistöimenpiteitä sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistöimenpiteitä koskevat yleiset edellytykset

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 1 kohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden on tehtävä yhdellä kertaa. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää, että jotkut näistä toimenpiteistä voidaan tehdä useaan kertaan, jos tällainen käsittely parantaa kyseisten tuotteiden viinijämyä. Tällöin asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V säädettyjä raja-arvoja sovelletaan koko toimenpiteeseen.

⁽²⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 7.

12 artikla

Väkevöimistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 4 kohdassa tarkoitetun alkoholipitoisuuden lisäämistä koskevan ilmoituksen tekevät luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, jotka suorittavat tarkoitettuja toimenpiteitä. Ilmoitus on tehtävä sen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen, jonka alueella toimenpide suoritetaan, vahvistamassa määräajassa ja sen vahvistamia asianmukaisia valvontaedellytyksiä noudattaen.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu ilmoitus on tehtävä kirjallisesti, ja siinä on oltava seuraavat tiedot:

- a) ilmoituksen tekijän nimi ja osoite;
- b) paikka, jossa toimenpide suoritetaan;
- c) toimenpiteen suorittamisen alkamispäivämäärä ja -kellonaika;
- d) toimenpiteen kohteena olevan tuotteen kuvaus;
- e) käytettävä menetelmä sekä kuvaus siinä käytettävän tuotteen luonteesta.

3. Jäsenvaltiot voivat sallia, että toimivaltaiselle viranomaiselle toimitetaan etukäteisilmoitus, joka koskee useampia toimenpiteitä tai tiettyä ajanjaksoa. Tällainen ilmoitus hyväksytään ainoastaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon on kirjattu 6 kohdan mukaisesti kukin väkevöimistoimenpide sekä 2 kohdassa tarkoitettut tiedot.

4. Jäsenvaltioiden on määritettävä edellytykset, joilla ilmoituksen tekijä, joka ylivoimaisen esteen vuoksi on estynyt suorittamasta ilmoituksessaan mainittua toimenpidettä, esittää toimivaltaiselle viranomaiselle uuden, tarvittavan valvonnan suorittamisen mahdollistavan ilmoituksen.

5. Edellä 1 kohdassa tarkoitettua ilmoitusta ei vaadita jäsenvaltioissa, joissa toimivaltaiset viranomaiset suorittavat kaikkien viinyytettävien tuote-erien järjestelmällistä analyttistä valvontaa.

6. Alkoholipitoisuuden lisäämiseen liittyvät merkinnät on tehtävä asetuksen (EY) N:o 1493/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuihin rekistereihin välittömästi varsinaisen toimenpiteen päättymisen jälkeen.

Jos etukäteisilmoitus kattaa useita toimenpiteitä eikä siihen merkitä toimenpiteiden alkamispäivää eikä -tuntia, rekistereihin on tehtävä merkintä myös ennen kunkin toimenpiteen alkamista.

13 artikla

Happamuuden lisäämistä ja vähentämistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Toimijoiden on esitettävä asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 4 kohdassa tarkoitettu ilmoitus happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta viimeistään toisena päivänä markkinointivuoden aikana suoritettujen ensimmäisen toimenpiteen jälkeen. Ilmoitus on voimassa kaikkien kyseisen markkinointivuoden toimenpiteiden osalta.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu ilmoitus on tehtävä kirjallisesti, ja siinä on oltava seuraavat tiedot:

- a) ilmoituksen tekijän nimi ja osoite;
- b) toimenpiteen luonne;
- c) paikka, jossa toimenpide suoritetaan.

3. Happamuuden lisäämis- tai vähentämistoimenpiteisiin liittyvät merkinnät on tehtävä asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuihin rekistereihin.

14 artikla

Viinin kaataminen viinisakan, puristejäänöksen taikka aszú- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä VI olevan D kohdan 2 kohdassa säädetty viinin kaataminen viinisakan, puristejäänöksen taikka aszú- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle on tehtävä 1 päivänä toukokuuta 2004 voimassa olevien kansallisten säännösten mukaisesti seuraavasti:

- a) "Tokaji fordítás"- tai "Tokajský fordítás" -viini on valmistettava kaatamalla rypäleen puristemehua tai viiniä aszú- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle;
- b) "Tokaji másolás"- tai "Tokajský másolás" -viini on valmistettava kaatamalla rypäleen puristemehua tai viiniä szamorodni/samorodné-, aszú- tai výber-lajikkeen viinisakan päälle.

Kyseisten tuotteiden on oltava peräisin samalta satovuodelta.

15 artikla

Sovellettavat yhteisön määritysmenetelmät

1. Liitteessä IV esitetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 31 artiklan toisessa kohdassa tarkoitettujen määritysmenetelmät, joita sovelletaan eräiden rypäletuotteiden tai eräiden yhteisön tasolla vahvistettujen raja-arvojen valvontaan.

2. Komissio julkaisee Euroopan unionin virallisen lehden C-sarjassa luettelon ja kuvauksen asetuksen (EY) N:o 479/2008 31 artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitetuista ja OIV:n viinien ja rypäleen puristemehujen kansainvälisten määritysmenetelmien kokoelmassa (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) kuvatuista määritysmenetelmistä, joita sovelletaan rypäletuotteiden tuotannolle yhteisön lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen ja vaatimusten valvonnan toteuttamiseksi.

16 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetukset (ETY) N:o 2676/90 ja (EY) N:o 423/2008.

Viittauksia kumottuihin asetuksiin ja asetukseen (EY) N:o 1493/1999 pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä V olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

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

Tehty Brysselissä 10. päivänä heinäkuuta 2009

17 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä elokuuta 2009.

Komission puolesta
Mariann FISCHER-BOEL
Komission jäsen

LIITE I A

SALLITUT VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA -KÄSITTELYT

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset (1)	Käyttörajoitukset
1	ilmastus tai hapen lisääminen kaasumaisena happena		
2	lämpökäsittelyt		
3	sentrifugointi ja suodatus inertillä suodatuksen apuaineella tai ilman sitä		Apuaineen käyttö ei saa jättää epätoivottuja jäämiä käsitelyyn tuotteeseen.
4	rikkidioksidin, argonin tai typen käyttäminen joko yksin tai yhteen sekoitettuina inertin tilan luomiseksi ja tuotteen käsittelemiseksi suojassa ilmalta		
5	kuivahiivojen tai viinisuspensiohiivojen käyttäminen viiniyttämässä	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille sekä kaikkien kuohuviiniluokkien toisessa alkoholikäymisessä.	
6	hiivan kehittymisen edistäminen yhden tai useamman seuraavan aineen, joita voidaan täydentää mikrokiteisen selluloosan muodostamalla inertillä tukiaineella, avulla:		
	— diammoniumfosfaatin tai ammoniumsulfaatin lisääminen	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille sekä kaikkien kuohuviiniluokkien toisessa alkoholikäymisessä.	Käyttörajat: 1 g/l (suolana ilmaistuna) (2) ja kuohuviinien toisen alkoholikäymisen yhteydessä 0,3 g/l
	— ammoniumbisulfiitin lisääminen	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille	Käyttörajat: 0,2 g/l (suolana ilmaistuna) (2) ja 7 kohdassa esitettyt rajat.
	— tiamiinihydrokloridin lisääminen	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille sekä kaikkien kuohuviiniluokkien toisessa alkoholikäymisessä.	Käyttöraja kaikissa käsittelyissä 0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna).
7	rikkidioksidin, kaliumbisulfiitin tai kaliummetabisulfiitin, jota kutsutaan myös kaliumdisulfiitiksi tai kaliumpyrosulfiitiksi, käyttäminen		Litteessä I B esitetyt rajat (enimmäismäärä markkinoille saatavissa tuotteissa)
8	rikkidioksidin poistaminen fysikaalisilla menetelmillä	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle, puhdistetulle tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille	

	1	2	3
	Menetelmä	Käyttöedellytykset (!)	Käyttörajoitukset
9	käsittely viininvalmistuskäyttöön tarkoitetulla hiilellä	Ainoastaan rypäleen puristemehulle, käymistilassa oleville uusille viineille, puhdistetulle tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja valkoviinille	Käyttöraja 100 g kuivatuetta/hl
10	kirkastaminen yhdellä tai usealla seuraavista viininvalmistuksessa käytettävistä aineista: — elintarvikegelatiini — vehnästä tai herneestä saatavat kasviperaiset valkuaisaineet — kalaliima — kaseiini ja kaliumkaseinaatti — muna-albumiini — bentoniitti — piidioksidi geelimäisessä tai kolloidisen liuoksen muodossa — kaoliini — tanniini — pektiiniä hajottavat entsyymit — beetaglukanaasientsyymivalmiste	Beetaglukanaasin käyttöedellytykset esitetään lisäyksessä 1.	
11	sorbiinihapon käyttäminen kaliumsorbaatin muodossa		Sorbiinihapon enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa: 200 mg/l.
12	L(+)-viinihapon, L-omenahapon, DL-omenahapon tai maitohapon käyttö happamuuden lisäämiseksi	Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EY) N:o liitteessä V olevassa C ja D kohdassa sekä tämän asetuksen 11 ja 13 artiklassa. L(+)-viinihappoa koskevat vaatimukset esitetään lisäyksessä 2 olevassa 2 kohdassa.	
13	yhden tai useamman seuraavista aineista lisääminen happamuuden vähentämiseksi: — neutraali kaliumtartraatti — kaliumbikarbonaatti — kalsiumkarbonaatti, joka saattaa sisältää pieniä määriä L(+)-viinihapon ja L(-)-omenahapon kaksoiskalsiumsuolaa — kalsiumtartraatti — L(+)-viinihappo — homogeeninen viinihappo-kalsiumkarbonaattiseos, johon on sekoitettu samassa suhteessa molempia hienoksi jauhettuja aineita	Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EY) N:o liitteessä V olevassa C ja D kohdassa sekä tämän asetuksen 11 ja 13 artiklassa. L(+)-viinihappo lisäyksessä 2 esitetyin edellytyksin.	
14	– Aleppo-mäntypihkan lisääminen	Lisäyksessä 3 esitetyin edellytyksin.	

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset ⁽¹⁾	Käyttörajoitukset
15	hiivasolukalvovalmisteiden käyttö		Käyttöraja 40 g/hl
16	polyvinyyliipolypyrrolidonin käyttö		Käyttöraja 80 g/hl
17	maitohappobakteerien käyttö		
18	lysosyymiin lisääminen		Käyttöraja 500 mg/l (kun lisätään rypäleen puristemehuun tai viiniin, kumuloituva määrä voi olla enintään 500 mg/l).
19	L-askorbiinihapon lisääminen		Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa: 250 mg/l ⁽²⁾ .
20	ioninvaihtohartsien käyttö	Ainoastaan puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun valmistukseen tarkoitettulle rypäleen puristemehulle ja lisäyksessä 4 esitetyin edellytyksin.	
21	kuivan viinin äskettäisestä viiniyttämisestä saatuja hiivoja sisältävän tuoreen, terveen ja laimentamattoman sakan käyttö kuivissa viineissä	Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, et 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Enintään 5 % käsitellyn tuotteen tilavuudesta
22	kuplittaminen argonilla tai typellä		
23	hiilidioksidin lisääminen	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 7 ja 9 kohdassa määritellyille tuotteille.	Hiilihapottomilla viineillä hiilidioksidin enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa on 3 g/l, ja hiilidioksidin liukenemisesta aiheutuvan ylipaineen on oltava 20 °C:n lämpötilassa alle 1 baari.
24	sitruunahapon lisääminen viinin stabilisoimiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa: 1 g/l.
25	tanniinien lisääminen	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	
26	seuraavat käsitellyt: — valkoviinin ja roseeviinin käsitteleminen kaliumferrosyanidilla — punaviinin käsitteleminen kaliumferrosyanidilla tai kalsiumfytaatilla	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 5 esitetyin edellytyksin.	Kalsiumfytaatin käyttöraja 8 g/hl
27	metaviinihapon lisääminen	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Käyttöraja 100 mg/l

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset (*)	Käyttörajoitukset
28	arabikumihapon käyttö	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	
29	DL-viinihapon (raseeminen happo) tai sen neutraalin kaliumsuolan käyttäminen ylimääräisen kalsiumin saostamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 5 esitetyin edellytyksin.	
30	seuraavien aineiden käyttö viinihapon suojojen saostumisen edistämiseksi: — kaliumbitartraatti ja kaliumvetytartraatti — kalsiumtartraatti	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Kalsiumtartraatin käyttöraja 200 g/hl
31	kuparisulfaatin tai -sitraatin käyttö viinin maku- tai hajuvirheiden poistamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Käyttöraja 1 g/hl, jos käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l
32	elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetuista väriaineista 30 päivänä kesäkuuta 1994 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 94/36/EY (*) tarkoitettun sokerivärin lisääminen värin parantamiseksi	Ainoastaan väkevät viinit	
33	allyyli-isotiosyaniidilla imeytettyjen puhdasta parafiiniä olevien levyjen käyttö steriiliin tilan luomiseksi	Ainoastaan sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja viinille. Sallittu ainoastaan Italiassa, jos sitä ei ole kielletty kansallisessa lainsäädännössä ja ainoastaan suuremmissa kuin 20 litran vetoisissa säiliöissä.	Viinissä ei saa olla allyyli-isotiosyanaatin jäämiä.
34	dimetyylidikarbonaatin lisääminen viiniin mikrobiologisen stabiiloinnin varmistamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 6 esitetyin edellytyksin.	Käyttöraja 200 mg/l, ja markkinoille saatetussa viinissä ei saa olla havaittavissa jäämiä.
35	hiivan mannoproteiinien lisääminen viinikiven ja proteiinien stabiiloimiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset ⁽¹⁾	Käyttörajoitukset
36	elektrodialyysikäsitteily viinikiven stabiloimiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristehulle ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 7 esitetyin edellytykset.	
37	ureaasin käyttö viinien ureapitoisuuden vähentämiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 8 esitetyin edellytykset.	
38	tammipuun palasten käyttö viinivalmistuksessa ja -kypsytyksessä, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen fermentaatiossa	Lisäyksessä 9 esitetyin edellytykset.	
39	seuraavien aineiden käyttö: — kalsiumalginaatti tai — kaliumalginaatti	Ainoastaan kaikkien sellaisten kuohuviinien ja helmeilvien viinien valmistuksessa, jotka on käytetty pullossa ja joista sakka on erotettu juoksuttamalla.	
40	viinin sisältämän alkoholin osittainen poistaminen	Ainoastaan viineille ja lisäyksessä 10 esitetyin edellytykset.	
41	polyvinyyliimidatsolin ja polyvinyyli-pyrrolidonin kopolymeerien käyttö kupari-, rauta- ja raskasmetallipitoisuuksien vähentämiseksi	Lisäyksessä 11 esitetyin edellytykset.	Käyttöraja 500 mg/l (kun lisätään rypäleen puristehuun tai viiniin, kumuloituva määrä voi olla enintään 500 mg/l).
42	karboksimeetyyliselluloosan (selluloosaliima) lisääminen viinikiven stabiloimiseksi	Ainoastaan viinille sekä kaikille kuohuviineille ja helmeilville viineille	Käyttöraja 100 mg/l
43	kationinvaihtokäsittely viinikiven stabiloinnin varmistamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristehulle ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 12, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 7 esitetyin edellytykset.	

⁽¹⁾ Jollei toisin mainita, kuvattua menetelmää tai käsittelyä voi käyttää tuoreille viinirypäleille, rypäleen puristehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristehulle, tiivistetylle rypäleen puristehulle, käymistilassa olevalle uudelle viinille, sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristehulle, viinille, kaikille kuohuviinin luokille, helmeilevälle viinille, hiilihapotetulle helmeilevälle viinille, väkevälle viinille, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle viinille ja ylikypsistä rypäleistä valmistetulle viinille.

⁽²⁾ Näitä ammoniumsuoloja voidaan käyttää myös yhdessä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 1 g/l eivätkä edellä mainitut enimmäispitoisuudet 0,3 g/l tai 0,2 g/l ylitä.

⁽³⁾ Käyttöraja on kaikissa käsittelyissä 250 mg/l.

⁽⁴⁾ EYVL L 237, 10.9.1994, s. 13.

Lisäys 1

Beetaglukanaasia koskevat vaatimukset

1. Beetaglukanaasian kansainvälinen koodi: E.C. 3-2-1-58
2. Beetagluukaanihydrolaasi (*Botrytis cinerea*n glukaanin hajoittaminen).
3. Alkuperä: *Trichoderma harzianum*
4. Käyttöalue: viinien, erityisesti botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistettujen viinien sisältämien beetagluukaanien hajottaminen.
5. Enimmäisannos: 3 grammaa entsyymivalmistetta, joka sisältää 25 prosenttia orgaanista ainesta suspensiossa (TOS) hehtolittraa kohden.
6. Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

Hävikki kuivattaessa:	alle 10 %
Raskasmetallit:	alle 30 ppm
Lyijy:	alle 10 ppm
Arseeni:	alle 3 ppm
Kolibakteerien kokonaismäärä:	ei lainkaan
<i>Escherichia coli</i>	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
<i>Salmonella</i> spp:	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
Aerobiset mikrobit yhteensä:	alle 5×10^4 mikrobia/g

Lisäys 2

L(+)-viinihappo

1. Liitteessä I A olevassa 13 kohdassa tarkoitettu viinihapon käyttö happamuuden vähentämiseksi on sallittu ainoastaan tuotteille, jotka

saadaan Elbling- ja Riesling-viiniköynnöslajikkeista; ja

on valmistettu rypäleistä, jotka on korjattu seuraavilla A-viininviljelyvyöhykkeen pohjoisosassa sijaitsevilla viinialueilla:

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

2. Viinihapon, josta käytetään myös nimitystä L(+)-viinihappo ja jota voidaan käyttää tämän liitteen 12 ja 13 kohdan mukaisesti, on oltava peräisin maataloustuotannosta ja nimenomaan viininviljelmästä. Sen on myös oltava direktiivissä 2008/84/EY asetettujen puhtausvaatimusten mukaista.
-

*Lisäys 3***Aleppo-mäntypihka**

1. Liitteessä I A olevassa 14 kohdassa tarkoitettu Aleppo-mäntypihkan käyttö on sallittua ainoastaan retsina-pöytäviinin valmistuksessa. Tätä viininvalmistusmenetelmää saa soveltaa ainoastaan
 - a) Kreikan maantieteellisellä alueella;
 - b) sellaisista rypäleistä saadussa rypäleen puristemehussa, joiden lajikkeet, tuotantoalue ja viiniyttämisaue on määritelty 31 päivänä joulukuuta 1980 voimassa olleessa Kreikan lainsäädännössä;
 - c) lisäämällä pihkaa enintään 1 000 grammaa hehtolitraan käytettävää tuotetta ennen käyttämistä, jos todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei ole käyttämisen aikana yli kolmannesta tilavuusprosentteina ilmoitusta kokonaisalkoholipitoisuudesta.
 2. Jos Kreikka aikoo muuttaa 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja säännöksiä, sen on ilmoitettava tästä etukäteen komissiolle. Kreikka voi panna kyseiset muutokset täytäntöön, jos komissio ei vastaa kahden kuukauden kuluessa tiedonannosta.
-

Lisäys 4

Ioninvaihtohartsit

Ioninvaihtohartsit, joita voidaan käyttää liitteessä I A olevan 20 kohdan mukaisesti, ovat sulfonihappo- ja ammoniumryhmiä sisältäviä styreenin tai divinyylibentseenin kopolymeerejä. Ioninvaihtohartsien on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ⁽¹⁾ säännösten ja sen soveltamiseksi annettujen yhteisön ja kansallisten säännösten mukaiset. Niistä ei saa irrota edellä mainittuihin liuottimiin 2 kohdassa olevalla määritysmenetelmällä testattaessa yli yhtä milligrammaa hartsia orgaanisten aineiden litraa kohden. Hartsien regenerointi on suoritettava käyttämällä elintarvikkeiden valmistukseen sallittuja aineita.

Hartseja voidaan käyttää ainoastaan enologin tai pätevän teknikon valvonnassa sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymässä laitoksessa, jonka alueella hartseja käytetään. Näiden viranomaisten on määritettävä hyväksytyille enologeille ja päteville tekniikoille kuuluvat tehtävät ja velvollisuudet.

Menetelmä ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittämiseksi

1. TARKOITUS JA KÄYTTÖALUE

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittäminen.

2. MÄÄRITELMÄ

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikit. Jäljempänä esitetyllä menetelmällä määritetyt hävikit.

3. PERIAATE

Uuttoliuottimet johdetaan tähän tarkoitukseen esikäsiteltyjen hartsien läpi ja uutetun orgaanisen aineen paino määritetään gravimetrisesti.

4. REAGENSIT

Kaikkien reagenssien on oltava analyysilaatua.

Uuttoliuottimet

4.1 Tislattu vesi, deionisoitu vesi tai vastaavaa puhtausastetta oleva vesi.

4.2 Etanoli, 15 % v/v. Valmistetaan sekoittamalla 15 osaa absoluuttista etanolia 85 osaan vettä (4.1 kohta).

4.3 Etikkahappo, 5 % m/m. Valmistetaan sekoittamalla 5 paino-osaa jäätikkahappoa 95 paino-osaan vettä (4.1 kohta).

5. VÄLINEISTÖ

5.1 Ioninvaihtokromatografiakolonjeja.

5.2 Vetoisuudeltaan 2 litran mittalaseja.

5.3 Litteitä haihdutusmaljoja, joiden lämmönsietokyky muhveliuunissa on 850 °C.

5.4 Termostaattisäätöinen uuni, säädetty noin 105 ± 2 °C:seen.

5.5 Termostaattisäätöinen muhveliuuni, säädetty noin 850 ± 25 °C:seen.

5.6 Analyysivaaka, tarkkuus 0,1 milligrammaa.

5.7 Haihdutin, sähkölevy tai infrapunahaihdutin.

(¹) EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4.

6. SUORITUS

- 6.1 Lisätään kaikkiin kolmeen ioninvaihtokromatografiakolooniin (5.1 kohta) 50 millilitraa testattavia ioninvaihtohartseja, jotka on pesty ja käsitelty valmistajan elintarvikealalla käytettäväksi tarkoitettuja hartseja koskevien ohjeiden mukaisesti.
- 6.2 Anionihartsien osalta lasketaan kolme uuttoliuotinta (4.1, 4.2 ja 4.3 kohta) erikseen tätä varten esikäsiteltyjen kolonnien (6.1 kohta) läpi 350–450 millilitraa tunnissa olevalla virtausnopeudella. Jokaisella kerralla heitetään pois ensimmäinen litra eluaattia ja kerätään seuraavat kaksi litraa mittalaseihin (5.2 kohta). Kationihartsien osalta lasketaan vain kaksi uuttamisliuotinta (4.1 ja 4.2 kohta) erikseen tätä varten esikäsiteltyjen kolonnien läpi.
- 6.3 Haihdutetaan kukin kolmesta eluaatista sähkölevyllä tai infrapunahaihduttimen avulla (5.7 kohta) ennalta puhdistetussa ja punnitussa (m_0) litteässä haihdutusmaljassa (5.3 kohta). Asetetaan maljat uuniin (5.4 kohta) ja kuivataan vakio-painoon (m_1).
- 6.4 Kun tällä tavoin kuivatun maljan paino (6.3 kohta) on merkitty muistiin, se asetetaan muhveliuuniin (5.5 kohta), ja sitä poltetaan, kunnes vakio-paino saavutetaan (m_2).
- 6.5 Määritetään uutettu orgaaninen aine (7.1 kohta). Jos määrä on suurempi kuin 1 milligramma litraa kohti, tehdään reagenssien sokeakoe ja lasketaan uudelleen uutetun orgaanisen aineen paino.

Tehdään sokeakoe toistamalla 6.3 ja 6.4 kohdan menettelyt kuitenkin käyttämällä kaksi litraa uuttamisliuotinta, mistä saadaan tulokseksi vastaavasti 6.3 ja 6.4 kohtaa vastaavat painot m_3 ja m_4 .

7. TULOSTEN ILMOITTAMINEN

7.1 Kaava ja tulosten laskeminen

Ioninvaihtohartseista uutetun orgaanisen aineen paino ilmaistuna milligrammoina litraa kohti saadaan seuraavalla kaavalla:

$$500 (m_1 - m_2)$$

jossa m_1 ja m_2 on ilmaistu grammoina.

Ioninvaihtohartseista uutetun orgaanisen aineen korjattu paino ilmaistuna milligrammoina litraa kohti saadaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa m_1 , m_2 , m_3 ja m_4 on ilmaistu grammoina.

- 7.2 Kahden samasta näytteestä tehdyn rinnakkaisen määrittelyn tulokset eivät saa erota toisistaan enemmän kuin 0,2 milligrammaa litraa kohti.

*Lisäys 5***Kaliumferrosyanidi****Kalsiumfytaatti****DL-viinihappo**

Liitteessä I A olevassa 26 kohdassa tarkoitettu kaliumferrosyanidin ja kalsiumfytaatin ja liitteessä I A olevassa 29 kohdassa tarkoitettu DL-viinihapon käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai pätevien teknikoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Kaliumferrosyanidi- tai kalsiumfytaattikäsittelyn jälkeen viinin on sisällettävä rautajäämiä.

Ensimmäisessä kohdassa tarkoitettujen aineiden käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

*Lisäys 6***Dimetyylidikarbonaattia koskevat vaatimukset****KÄYTTÖALUE**

Dimetyylidikarbonaattia saa lisätä viiniin seuraavasta syystä: käymiskelpoisia sokereita sisältävän pullotetun viinin mikrobiologisen stabiiloinnin varmistaminen.

VAATIMUKSET

- Lisäämisen on tapahduttava vain vähän ennen pullotusta, joka on määritelty kyseisen tuotteen pakkaamiseksi enintään 60 litran astioihin kaupallisessa tarkoituksessa.
 - Käsittely voidaan tehdä ainoastaan viinille, jonka sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.
 - Käytettävän tuotteen on täytettävä direktiivissä 2008/84/EY vahvistetut puhtausvaatimukset.
 - Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettulla tavalla.
-

Lisäys 7

Elektrodialyysikäsitteilyä koskevat vaatimukset

Tällä käsittelyllä pyritään viinikiven stabilointiin happaman kaliumtartraatin ja kalsiumtartraatin (ja muiden kalsiumsuolojen) osalta erottamalla viinistä liialliset ionit sähkökentän avulla käyttäen sekä sellaisia kalvoja, jotka ainoastaan anionit läpäisevät että sellaisia kalvoja, jotka ainoastaan kationit läpäisevät.

1. KALVOIHIN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

- 1.1 Kalvot asetetaan vaihtoehtoisesti suotopuristinjärjestelmään tai johonkin vastaavaan järjestelmään, joka erottaa käsittelyosaston (viini) ja tiivistymisosaston (ylimääräinen vesi).
- 1.2 Kalvot, jotka kationit lävistävät, on mukautettava sopiviksi ainoastaan kationien erottamiseen ja erityisesti kationien K^+ ja Ca^{++} erottamiseen.
- 1.3 Kalvot, jotka anionit lävistävät, on mukautettava sopiviksi ainoastaan anionien erottamiseen ja erityisesti tartraattia nionien erottamiseen.
- 1.4 Kalvoista ei saa aiheutua liiallisia muutoksia viinin fysikaalis-kemialliseen koostumukseen tai aistittaviin ominaisuuksiin. Niiden on vastattava seuraavia edellytyksiä:
 - Niiden on oltava valmistettu hyvän valmistustavan mukaisesti niistä aineista, joita voidaan käyttää komission direktiivin 2002/72/EY⁽¹⁾ liitteessä II mainittujen, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien muovimateriaalien valmistuksessa.
 - Elektrodialyysilaitteen käyttäjän on osoitettava, että käytetyt kalvot vastaavat edellä kuvailtuja ominaisuuksia ja että korvaamisen on suorittanut asiantunteva henkilö.
 - Niistä ei saa irrota mitään ainetta siinä määrin, että siitä aiheutuu vaaraa ihmisten terveydelle tai se vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden hajuun tai makuun, ja niiden on vastattava direktiivissä 2002/72/EY säädettyjä vaatimuksia.
 - Käytettäessä kalvoja niiden ja viinin ainesosien välillä ei saa tapahtua yhteisvaikutusta, joka voi aiheuttaa käsiteltävässä tuotteessa uusia yhdisteitä, joilla voi olla toksikologisia vaikutuksia.

Uusien elektrodialyysikalvojen stabiliteetti varmistetaan viinin fysikaalis-kemiallista koostumusta jäljittelevällä keinotekoisella viinivalmisteella, jotta tiettyjen elektrodialyysikalvoista peräisin olevien aineiden mahdollista siirtymistä voidaan tutkia.

Suosittelun koemenettely on seuraava:

Keinotekoinen viinivalmiste on vesi-etanoliliuos, joka on puskuroitu viinin pH:n sekä sähkönjohtokyvyn tasolle. Sen koostumus on seuraava:

- puhdas etanoli: 11 l
- kaliumvetytartraatti: 380 g
- kaliumkloridi: 60 g
- väkevä rikkihappo: 5 ml
- tislattu vesi: riittävästi 100 litralle.

Tätä liuosta käytetään migraatiokokeissa elektrodialyysilaitteistossa suljetussa kierrossa sähköjännitteen ollessa 1 voltti/kenno. Liuosmäärän suhde anioni- ja kationikalvojen pinta-alaan on 50 litraa/m², kunnes liuoksen mineraalipitoisuus on vähentynyt 50 prosenttia. Kierro käynnistetään liuksella, jonka kaliumkloridipitoisuus on 5 g/l. Migraatioissa kulkeutuvat ionit määritetään keinotekoisesta viinivalmisteesta ja elektrodialyysista tulevasta nesteestä.

(¹) EYVL L 220, 15.8.2002, s. 18.

Kalvon koostumukseen sisältyvät orgaaniset molekyylit, jotka voivat siirtyä käsiteltävään liuokseen, analysoidaan. Jokaisesta yhdisteestä suoritetaan erityinen analyysi hyväksytyssä laboratorioissa. Kaikkien analysoitujen yhdisteiden pitoisuuden simulantissa on oltava yhteensä alle 50 g/l.

Yleensäkin kyseisiin kalvoihin on sovellettava yleisohjeita, jotka koskevat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.

2. KALVOJEN KÄYTTÖÖN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

Viinikiven elektrodialyysillä suoritettavaan stabilointiin käytetyn kalvoparin on oltava sellainen, että

- viinin pH laskee enintään 0,3 pH-yksikköä,
- haihtuvien happojen pitoisuus vähenee vähemmän kuin 0,12 g/l (2 meq etikkahappona ilmoitettuna),
- elektrodialyysikäsitely ei vaikuta viinin ei-ionisiin yhdisteisiin, varsinkaan polyfenoleihin ja polysakkarideihin,
- pienten molekyylien kuten etanolin diffuusio on vähäinen, ja alkoholipitoisuus pienenee enintään 0,1 tilavuusprosenttia,
- kalvojen säilytys ja puhdistus on suoritettava sallittujen menettelytapojen mukaisesti aineilla, joiden käyttö on sallittu elintarvikkeiden valmistuksessa,
- kalvot merkitään, jotta voidaan varmistaa niiden järjestys järjestelmässä,
- käytettävää laitteistoa ohjataan ohjaus- ja valvontajärjestelmällä, jossa otetaan huomioon kullekin viinille ominainen epästabiilitteetti siten, että ainoastaan liiallinen kaliumvetytartraatti ja liialliset kalsiumsuolat poistetaan,
- käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettulla tavalla.

Lisäys 8

Ureaasia koskevat vaatimukset

1. Ureaasin kansainvälinen koodi: EC 3–5–1–5, CAS-nro: 9002–13–5.
2. Aktiivisuus: ureaasi (aktiivinen happamassa ympäristössä) hajottaa urean ammoniakiksi ja hiilidioksidiksi. Ilmoitettu aktiivisuus: vähintään 5 yksikköä/mg, kun 1 yksikkö on määritelty entsyymimääräksi, joka 37 °C:ssa vapauttaa 5 g/l:n ureakonsentraatiosta (pH 4) yhden mikromoolin NH₃:a minuutissa.
3. Alkuperä: *Lactobacillus fermentum*.
4. Käyttöalue: viineissä olevan urean hajottaminen sellaisissa viineissä, joita on tarkoitus vanhentaa pidempään, jos alkuperäinen ureakonsentraatio on yli 1 mg/l.
5. Enimmäisannos: 75 mg entsyymivalmistetta viinilitraa kohden; viinilitrassa ei saa olla yli 375 yksikköä ureaasia. Käsitelyn lopuksi entsyymijäämät on poistettava suodattamalla viini (huokoskoko alle 1 µm).
6. Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

Hävikki kuivattaessa:	alle 10 %
Raskasmetallit:	alle 30 ppm
Lyijy:	alle 10 ppm
Arseni:	alle 2 ppm
Kolibakteerien kokonaismäärä:	ei lainkaan
<i>Salmonella</i> spp:	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
Aerobiset mikrobit yhteensä:	alle 5 × 10 ⁴ mikrobia/g

Viinin käsittelyssä sallittava ureaasi on valmistettava samanlaisissa olosuhteissa kuin ureaasi, josta on annettu elintarvikealan tiedekomitean lausunto 10 päivänä joulukuuta 1998.

Lisäys 9

Tammipuun palasia koskevat vaatimukset

TARKOITUS, ALKUPERÄ JA KÄYTTÖALUE

Tammipuun palasia käytetään viininvalmistukseen ja -kypsytykseen, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen käyttämisessä, ja tiettyjen tammipuusta peräisin olevien yhdisteiden viiniin siirtämiseen.

Puunpalasten on oltava peräisin yksinomaan *Quercus*-suvun lajeista.

Niiden on oltava joko luonnontilaisia tai kevyesti, kohtalaisesti tai voimakkaasti kuumennettuja, mutta ne eivät saa olla edes pinnaltaan palaneita eikä niiden pinta saa tuntua hiiltyneeltä eikä murenevalta. Ne eivät saa olla kemiallisesti, entsyymaattisesti eikä fyysisesti käsiteltyjä, kuumentamista lukuun ottamatta. Niihin ei saa lisätä mitään tuotetta, jolla pyrittäisiin lisäämään niiden luonnollista aromaattista vaikutusta tai niiden uuttuvia fenoliyhdisteitä.

TUOTTEEN PÄÄLLYSMERKINNÄT

Päällysmarkkinöissä on mainittava tammipuulajin tai -lajien alkuperä ja mahdollisesti käytetyn kuumennuksen voimakkuus, säilytysolosuhteet ja turvaohjeet.

KOKO

Puunpalasten on oltava kooltaan sellaisia, että vähintään 95 painoprosenttia pysähtyy seulaan, jonka silmäkoko on 2 mm (seulamitta 9).

PUHTAUS

Tammipuun palasista ei saa vapautua aineita sellaisina pitoisuuksina, jotka voisivat aiheuttaa mahdollisia terveysriskejä.

Tämä käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettulla tavalla.

Lisäys 10

Viinin sisältämän alkoholin osittaista poistamista koskevat vaatimukset

Tämän käsittelyn tarkoituksena on valmistaa viiniä, josta alkoholi on osittain poistettu, poistamalla osa viinin sisältämästä alkoholista (etanolista) fysikaalisilla erotustekniikoilla.

Vaatimukset

- Käsitellyissä viineissä ei saa olla aistinvaraisia virheitä, ja niiden on sovelluttava sellaisenaan ihmisravinnoksi.
 - Viinistä saa poistaa alkoholia vain, jos jollekin asianomaisen viinin valmistuksessa käytetylle rypäletuotteelle on tehty jokin asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V esitetystä väkevöimistoimenpiteistä.
 - Todellinen alkoholipitoisuus ei saa laskea yli kahta tilavuusprosenttia, ja lopputuotteen todellisen alkoholipitoisuuden on oltava asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 1 kohdan toisen alakohdan a alakohdassa määritellyn mukainen.
 - Käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.
 - Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettulla tavalla.
 - Jäsenvaltio voi säätää, että käsittelystä on ilmoitettava toimivaltaisille viranomaisille.
-

*Lisäys 11***PVI/PVP-kopolymeerikäsitteilyä koskevat vaatimukset**

Tämän käsittelyn tarkoituksena on vähentää liiallisia metallipitoisuuksia ja estää metallien (esimerkiksi valkocassen) aiheuttamat virheet lisäämällä tällaisia metalleja adsorboivia kopolymeerejä.

Vaatimukset

- Viiniin lisätyt kopolymeerit on poistettava suodattamalla kahden päivän kuluessa niiden lisäämisestä ennaltavarautumisen periaate huomioon ottaen.
- Rypäleen puristemehuun kopolymeerit on lisättävä aikaisintaan kaksi päivää ennen suodatusta.
- Käsitteilyä toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.
- Adsorboivien kopolymeerien on oltava OIV:n julkaiseman viininvalmistussäännösten (*Codex œnologique international*) mukaisia erityisesti monomeerien enimmäispitoisuuksien osalta ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ PVI/PVP-kopolymeerikäsitteily voidaan tehdä vasta kun OIV:n Codex œnologique internationalissa on vahvistettu ja julkaistu sallittujen kopolymeerien puhtaus- ja tunnistevaatimukset.

Lisäys 12

Viinikiven stabioloinnin varmistamiseksi tehtävää kationinvaihtokäsittelyä koskevat vaatimukset

Tämän käsittelyn tarkoituksena on viinikiven stabioloiminen kaliumvetytartraatin ja kalsiumtartraatin (ja muiden kalsiumsuolojen) osalta.

Vaatimukset

1. Käsittelyn saa suorittaa vain liiallisten kationien poistamiseksi.
 - Viinille on ensin tehtävä kylmäkäsittely.
 - Kationinvaihdolla käsitellään vain niin pieni osa viiniä kuin on tarpeen viinikiven stabioloimiseksi.
2. Käsittely tehdään hapolla regeneroiduilla kationinvaihtohartsilla.
3. Kaikista toimista vastaa enologi tai pätevä tekniikko. Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.
4. Kationihartsien on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ⁽¹⁾ säännösten ja sen soveltamiseksi annettujen yhteisön ja kansallisten säännösten sekä tämän asetuksen lisäyksessä 4 olevien analyttisten vaatimusten mukaisia. Niiden käytöstä ei saa aiheutua liiallisia muutoksia viinin fysikaalis-kemialliseen koostumukseen tai aistittaviin ominaisuuksiin, ja niiden on noudatettava OIV:n julkaisemassa viininvalmistussäännöstössä (*Codex œnologique international*) vahvistettuja rajoja.

(¹) EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4.

LIITE I B

VIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUKSIEN ENIMMÄISRAJAT

A. VIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUS

1. Muun viinin kuin kuohuviinin ja väkevän viinin kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei saa sellaisenaan nautittavaksi toimitettaessa olla suurempi kuin:
 - a) 150 milligrammaa litraa kohti punaviineissä;
 - b) 200 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä.
2. Poiketen 1 kohdan a ja b alakohdasta rikkidioksidin enimmäispitoisuusrajat ovat sellaisten viinien osalta, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti, seuraavat:
 - a) 200 milligrammaa litraa kohti punaviineissä;
 - b) 250 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä;
 - c) 300 milligrammaa litraa kohti seuraavissa:
 - viinit, joista on oikeus käyttää yhteisön säännösten mukaisesti mainintaa "Spätlese",
 - valkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Mont-ravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette tai Savennières,
 - valkoviinit, joista on oikeus käyttää alkuperänimitystä Allela, Navarra, Penedès, Tarragona tai Valencia, ja Bas-kimaan itsehallintoalueelta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla "vendimia tardía",
 - makeat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Binissalem-Mallorca,
 - Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevat viinit, jotka on tuotettu Britannian lainsäädännön mukai-sesti, silloin kun niiden sokeripitoisuus on suurempi kuin 45 g/l,
 - Unkarista peräisin olevat viinit, joilla on suojattu maantieteellinen merkintä Tokaji ja Unkarin lainsäädän-nön mukainen nimi "Tokaji édes szamorodni" tai "Tokaji szàraz szamorodni",
 - viinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen Loazzolo, Alto Adige tai Trentino ja joita kuvataan toisella seu-raavista maininnoista tai niistä molemmilla: "passito" tai "vendemmia tardiva",
 - viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Colli orientali del Friuli, jota seuraa maininta "Picolit",
 - viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Moscato di Pantelleria naturale tai Moscato di Pantelleria,
 - Tšekistä peräisin olevat viinit, joilla on oikeus mainintaan "pozdní sběr",
 - Slovakiasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan mainin-nalla "neskorý zber", sekä slovakialaiset Tokaj-viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Toka-jské samorodné suché tai Tokajské samorodné sladké,
 - Sloveniasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan mainin-nalla "vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev",
 - seuraavat suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetut valkoviinit silloin kun niiden kokonaisalkoho-lipitoisuus on suurempi kuin 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus suurempi kuin 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- Kreikasta peräisin olevat makeat viinit, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista maantieteellisistä merkinnöistä:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos Regional wine of Holy Mountain);
- Kyproksesta peräisin olevat makeat viinit, joiden todellinen alkoholipitoisuus on enintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus suojattuun maantieteelliseen merkintään Κουμανδάρια (Commandaria),
- Kyproksesta peräisin olevat ylikypsistä tai kuivuneista viinirypäleistä valmistetut makeat viinit, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista maantieteellisistä merkinnöistä:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 milligrammaa litraa kohti seuraavissa:
- viinit, joilla on yhteisön säännösten mukaisesti oikeus mainintaan "Auslese",
 - romanialaiset valkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - Tšekistä peräisin olevat viinit, joilla on oikeus nimitykseen "výběr z hroznů",
 - Slovakiasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla "výber z hrozna", sekä slovakialaiset Tokaj-viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Tokajský másláš tai Tokajský fordítáš,
 - Sloveniasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla "vrhunsko vino ZGP – izbor";
- e) 400 milligrammaa litraa kohti seuraavissa:
- viinit, joilla on yhteisön säännösten mukaisesti oikeus mainintaan "Beerenauslese", "Ausbruch", "Ausbruchwein", "Troockenbeerenauslese", "Strohwein", "Schilfwein" tai "Eiswein",
 - valkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, paitsi jos sitä seuraa maininta "sec", Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon (jota seuraa alkuperäkunnan nimi), Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh, paitsi jos sitä seuraa maininta "sec", tai Alsace tai Alsace grand cru, joita seuraa maininta "vendanges tardives" tai "sélection de grains nobles",
 - Kreikasta peräisin olevat ylikypsistä rypäleistä valmistetut makeat viinit ja kuivatuista rypäleistä valmistetut makeat viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), sekä ylikypsistä rypäleistä valmistetut makeat viinit ja kuivatuista rypäleistä valmistetut makeat viinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain);
 - Tšekistä peräisin olevat viinit, joilla on oikeus mainintaan "výběr z bobulí", "výběr z cibéb", "ledové víno" tai "slámové víno",
 - Slovakiasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla "bobulový výber", "hrozienský výber", "cibébový výber", "ľadové víno" tai "slamové víno", sekä slovakialaiset Tokaj-viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Tokajský výber, Tokajská esencia tai Tokajská výberová esenciaš,
 - Unkarista peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja Unkarin lainsäädännön mukainen nimitys "Tokaji máslás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúeszencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú" tai "Töppedt szőlőből készült bor",
 - viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen "Albana di Romagna" ja joita kuvataan maininnalla "passito",
 - luxemburgilaiset viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnoilla "vendanges tardives", "vin de glace" tai "vin de paille",
 - valkoviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Douro", jota seuraa maininta "colheita tardia",
 - Sloveniasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla "vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", "vrhunsko vino ZGP – ledeno vino" tai "vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor",
 - Kanadasta peräisin olevat valkoviinit, joilla on oikeus mainintaan "Icewine".

3. Edellä 2 kohdan c, d ja e alakohdassa olevia luetteloja suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetuista viineistä voidaan muuttaa, jos asianomaisten viinien tuotantoedellytykset muuttuvat tai niiden maantieteellistä merkintää tai alkuperänimitystä muutetaan. Jäsenvaltioiden on ennalta toimitettava asianomaisista viineistä kaikki tarvittavat tekniset tiedot, tuote-eritelmät mukaan luettuina, sekä ilmoitettava vuosittain tuotetut määrät.
4. Komissio voi asetuksen (EY) N:o 479/2008 113 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen päättää, että ilmasto-olojen edellyttäessä asianomaiset jäsenvaltiot voivat tietyillä yhteisön viininviljelyvyöhykkeillä sallia alueellaan tuotettavien viinien osalta, että tässä artiklassa tarkoitettuja 300:aa milligrammaa litraa kohti pienempiä rikkidioksidin enimmäispitoisuuksia nostetaan enintään 50 milligrammaa litraa kohti. Lisäyksessä 1 on luettelo tapauksista, joissa jäsenvaltiot voivat sallia tällaisen noston.
5. Jäsenvaltiot voivat soveltaa rajoittavampia säännöksiä alueellaan tuotettuihin viineihin.

B. VÄKEVIEN VIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUS

Väkevien viinien kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei saa niitä sellaisenaan nautittavaksi tarjottaessa ylittää seuraavia rajoja:

150 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l;

200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

C. KUOHUVIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUS

1. Kuohuviinien kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei saa niitä sellaisenaan nautittavaksi tarjottaessa ylittää seuraavia rajoja:
 - a) 185 mg/l kaikissa laatukuohuviiniluokissa; ja
 - b) 235 mg/l muissa kuohuviineissä.
2. Jos sääolot tietyillä yhteisön viinivyöhykkeillä sitä edellyttävät, kyseiset jäsenvaltiot voivat sallia niiden alueella tuotettujen 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettujen kuohuviinien osalta, että niiden rikkidioksidin enimmäispitoisuutta nostetaan enintään 40 milligrammaa litrassa, jollei tämän luvan saaneita viinejä lähetetä kyseisen jäsenvaltion ulkopuolelle.

Lisäys 1

Kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärän nostaminen ilmasto-olosuhteiden niin edellyttäessä

(Tämän asetuksen liite I B)

	Vuosi	Jäsenvaltio	Viininviljelyalue(et)	Viinit
1.	2000	Saksa	Kaikki Saksan alueella sijaitsevat viininviljelyalueet	Kaikki vuoden 2000 aikana korjatuista rypäleistä saadut viinit
2.	2006	Saksa	Baden-Württembergin, Baijerin, Hessenin ja Rheinland-Pfalzin alueiden viininviljelyalueet	Kaikki vuoden 2006 aikana korjatuista rypäleistä saadut viinit
3.	2006	Ranska	Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementtien viininviljelyalueet	Kaikki vuoden 2006 aikana korjatuista rypäleistä saadut viinit

LIITE I C

VIINIEN SISÄLTÄMIEN HAIHTUVIEN HAPPOJEN PITOISUUTTA KOSKEVAT ENIMMÄISRAJAT

1. Haihtuvien happojen pitoisuus ei saa olla suurempi kuin
 - a) 18 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on käymistilassa olevasta rypäleen puristemehusta;
 - b) 18 milligrammaa litraa kohti, kun kyse on valko- ja roseeviineistä; tai
 - c) 20 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on punaviineistä.
2. Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitettuja pitoisuuksia sovelletaan:
 - a) yhteisössä korjatuista rypäleistä valmistettuihin tuotteisiin tuotantovaiheessa ja kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa;
 - b) käymistilassa oleviin rypäleen puristemehuihin ja kolmansista maista peräisin oleviin viineihin kaikissa vaiheissa niiden saavuttua yhteisön alueelle.
3. Edellä olevasta 1 kohdasta voidaan tehdä poikkeuksia, jotka koskevat
 - a) eräitä viinejä, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN) tai maantieteellinen merkintä (SMM), jos
 - niitä on vanhennettu vähintään kaksi vuotta, tai
 - ne on tuotettu erityisillä menetelmillä;
 - b) viinejä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 13 tilavuusprosenttia.

Jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä poikkeuksista komissiolle, joka antaa ne tiedoksi muille jäsenvaltioille.

LIITE I D

VIINIEN MAKEUTTAMISTA KOSKEVAT RAJAT JA EDELLYTYKSET

1. Viinin makeuttaminen on sallittua vain jollakin seuraavista tuotteista:

- a) rypäleen puristemehua;
- b) tiivistetty rypäleen puristemehu;
- c) puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu.

Viinin kokonaisalkoholipitoisuutta ei saa nostaa yli 4:ää tilavuusprosenttia.

2. Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettujen ja maantieteellisellä merkinnällä varustettujen tuontiviinien makeuttaminen on kielletty yhteisön alueella. Muiden tuontiviinien makeuttamiseen sovelletaan samoja edellytyksiä kuin yhteisössä tuotettuihin viineihin.

3. Jäsenvaltio voi sallia suojatulla alkuperänimityksellä varustetun viinin makeuttamisen ainoastaan, jos se tapahtuu

- a) tässä liitteessä esitetyin edellytyksin ja vahvistetuissa rajoissa;
- b) sillä alueella, jolta kyseinen viini on peräisin, tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella.

Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitetun rypäleen puristemehun ja tiivistetyn rypäleen puristemehun on oltava peräisin samalta alueelta kuin viinien, joiden makeutukseen niitä käytetään.

4. Viinien makeuttaminen on sallittua ainoastaan tuotanto- tai tukkukauppavaiheessa.

5. Viinien makeuttaminen on toteutettava seuraavia erityisiä hallinnollisia sääntöjä noudattaen:

- a) Makeuttamista suunnittelevien luonnollisten henkilöiden tai oikeushenkilöiden on toimitettava ilmoitus sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella makeuttaminen tehdään.
- b) Ilmoitukset on tehtävä kirjallisina. Niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella vähintään 48 tuntia ennen päivää, jona makeuttaminen tehdään.
- c) Kun makeuttamisen tekee toistuvasti tai jatkuvasti jokin yritys, jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että toimivaltaiselle viranomaiselle toimitetaan ilmoitus, joka koskee useampia toimenpiteitä tai tiettyä ajanjaksoa. Tällainen ilmoitus hyväksytään ainoastaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon merkitään jokainen makeutustoimenpide ja d alakohdassa tarkoitetut tiedot.
- d) Ilmoitusten on sisällettävä seuraavat tiedot:
 - viinin määrä, kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus,
 - tapauksen mukaan rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus tai lisättävän tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun määrä ja tiheys,
 - viinin kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus makeutuksen jälkeen.

Edellä a alakohdassa tarkoitettujen henkilöiden on pidettävä kirjaa saapuvista ja lähtevistä eristä kirjaamalla makeuttamisen suorittamiseksi hallussaan pitämien rypäleen puristemehujen, tiivistettyjen rypäleen puristemehujen ja puhdistettujen tiivistettyjen rypäleen puristemehujen määrät.

LIITE II

KUOHUVIINIEN, LAATUKUOHUVIINIEN JA MAUSTETTUJEN LAATUKUOHUVIINIEN SALLITUT VALMISTUSMENETELMÄT JA RAJOITUKSET**A. Kuohuviini**

1. Tämän kohdan sekä tämän liitteen B ja C kohdan soveltamiseksi
 - a) 'tirage-liuoksella' tarkoitetaan tuotetta, joka on tarkoitettu lisättäväksi cuvéeen jälkikäymisen aikaansaamiseksi;
 - b) 'expedition-liuoksella' tarkoitetaan tuotetta, joka on tarkoitettu lisättäväksi kuohuviineihin erityisten makuominaisuuksien aikaansaamiseksi.
2. Expedition-liuos saa sisältää ainoastaan
 - sakkaroosia,
 - rypäleen puristemehua,
 - käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua,
 - tiivistettyä rypäleen puristemehua,
 - puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua,
 - viiniä tai
 - näiden sekoitusta,joihin on mahdollisesti lisätty viinitislettä.
3. Kaikenlainen cuvéeen väkevöiminen on kielletty, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 479/2008 mukaisesti sallittua cuvéeen ainesosien väkevöimistä.
4. Kukin jäsenvaltio voi kuitenkin sallia cuvéeen väkevöimisen kuohuviinien valmistuspaikalla sellaisten alueiden ja lajikkeiden osalta, joiden kannalta se on teknisesti perusteltua, sillä edellytyksellä että
 - a) mitään cuvéeen ainesosaa ei ole vielä väkevöity;
 - b) cuvéeen ainesosat ovat peräisin ainoastaan sen alueella korjatuista rypäleistä;
 - c) väkevöiminen suoritetaan ainoastaan kerran;
 - d) seuraavat raja-arvot eivät ylity:
 - i) 3 %, kun kyseessä on A-viininviljelyvyöhykkeeltä tulevista aineosista muodostuva cuvée;
 - ii) 2 %, kun kyseessä on B-viininviljelyvyöhykkeeltä tulevista aineosista muodostuva cuvée;
 - iii) 1,5 %, kun kyseessä on C-viininviljelyvyöhykkeeltä tulevista aineosista muodostuva cuvée;
 - e) käytetty menetelmä on sakkaroosin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen.
5. Tirage-liuoksen lisäämistä ja expedition-liuoksen lisäämistä ei pidetä väkevöintinä eikä makeuttamisena. Tirage-liuoksen lisääminen saa lisätä cuvéeen kokonaisalkoholipitoisuutta enintään 1,5 tilavuusprosenttia. Tämä lisäys mitataan laskeamalla cuvéeen ja kuohuviinin tilavuusprosentteina ilmaistun kokonaisalkoholipitoisuuden välinen ero ennen expedition-liuoksen lisäämistä.

6. Expedition-liuoksen lisääminen on tehtävä siten, että kuohuviinien todellinen alkoholipitoisuus nousee enintään 0,5 tilavuusprosenttia.
7. Cuvéen ja sen ainesosien makeuttaminen on kiellettyä.
8. Sen lisäksi, että cuvéen ainesosien happamuutta voidaan lisätä tai vähentää asetuksen (EY) N:o 479/2008 säännösten mukaisesti, voidaan myös cuvéen happamuutta lisätä tai vähentää. Cuvéen happamuuden vähentäminen ja happamuuden lisääminen sulkevat pois toisen toisensa. Happamuutta saa lisätä korkeintaan 1,50 grammaa viinihappoa litrassa eli 20 milliekvivalenttia litrassa.
9. Niinä vuosina, joina sääolot ovat olleet poikkeukselliset, enimmäisraja-arvoa 1,5 grammaa litrassa eli 20 milliekvivalenttia litrassa, voidaan nostaa 2,5 grammaan litrassa eli 34 milliekvivalenttiin litrassa, jos tuotteiden luonnollinen happamuus on alle 3 grammaa viinihappoa litrassa eli 40 milliekvivalenttia litrassa.
10. Kuohuviinien sisältämä hiilidioksidi saa olla peräisin ainoastaan sen cuvéen alkoholikäymisestä, josta kyseinen viini valmistetaan.

Jos kyseessä ei ole rypäleiden, rypäleen puristemehun tai käymistilassa olevan rypäleen puristemehun jalostaminen suoraan kuohuviiniksi, mainitun käymisen syynä saa olla ainoastaan tirage-liuoksen lisääminen. Käyminen saa tapahtua vain pulloissa tai suljetussa sammiossa.

Hiilidioksidin käyttäminen vastapaineella juoksettaessa sallitaan valvonnan alaisena ja sillä edellytyksellä, että kuohuviinin sisältämä hiilidioksidin paine ei tämän johdosta nouse.

11. Kun kyseessä ovat muut kuohuviinit kuin suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut kuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:
 - a) niiden valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää ainoastaan
 - rypäleen puristemehua,
 - käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua,
 - tiivistettyä rypäleen puristemehua,
 - puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua tai
 - sakkaroosia ja viiniä;
 - b) niiden todellisen alkoholipitoisuuden, mukaan luettuna mahdollisesti lisätyn expedition-liuoksen sisältämä alkoholi, on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia.

B. Laatuohuviinit

1. Laatuohuviinin valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää vain
 - a) sakkaroosia,
 - b) tiivistettyä rypäleen puristemehua;
 - c) puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua;
 - d) rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua; tai
 - e) viiniä.
2. Tuottajajäsenvaltiot voivat määritellä kaikki tässä osastossa tarkoitettujen ja niiden alueella tuotettujen laatuohuviinien tuotantoon ja liikkuvuuteen liittyvät täydentävät tai tiukemmat ominaisuudet ja vaatimukset.
3. Laatuohuviinien valmistukseen sovelletaan myös sääntöjä, joita tarkoitetaan
 - A kohdan 1–10 kohdassa,
 - C kohdan 3 kohdassa todellisen alkoholipitoisuuden osalta, C kohdan 5 kohdassa vähimmäispaineen osalta sekä C kohdan 6 ja 7 kohdassa valmistusprosessin vähimmäiskeston osalta, sanotun kuitenkin rajoittamatta tämän 3 kohdan 4 kohdan d alakohdan soveltamista.

4. Kun kyseessä ovat maustetut laatukuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:
- niitä voidaan poikkeuksia lukuun ottamatta voidaan valmistaa vain käyttämällä cuvéen valmistukseen ainoastaan lisäyksessä 1 olevassa luettelossa mainituista viiniköynnöslajikkeista peräisin olevaa rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua. Maustettuja laatukuohuviinejä voidaan kuitenkin valmistaa perinteisesti käyttämällä cuvéen ainesosina Trentino-Alto Adigen, Veneton ja Friuli-Venezia Giulian alueilta korjatun Prosecco-viiniköynnöslajikkeen rypäleistä saatuja viinejä;
 - ennen cuvéen valmistusta ja sen jälkeen tapahtuvan käymisen säätely jälkikäymisen aikaansaamiseksi cuvéehen voidaan suorittaa ainoastaan jäähdytysmenetelmän tai muiden fysikaalisten menetelmien avulla;
 - expedition-liuoksen lisääminen on kielletty;
 - maustettujen laatukuohuviinien valmistuksen on kestettävä vähintään yksi kuukausi.

C. Suojatulla alkuperänimityksellä varustetut kuohuviinit ja laatukuohuviinit

- Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitettujen cuvéiden kokonaisalkoholipitoisuus on oltava vähintään
 - 9,5 tilavuusprosenttia C III -viininviljelyvyöhykkeellä,
 - 9 tilavuusprosenttia muilla viininviljelyvyöhykkeillä.
- Suojatulla alkuperänimityksellä Prosecco di Conegliano Valdobbiadene tai Montello e Colli Asolani varustettujen laatukuohuviinien, jotka valmistetaan yhdestä ainoasta lajikkeesta, valmistukseen tarkoitettun cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus voi kuitenkin olla vain vähintään 8,5 tilavuusprosenttia.
- Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen laatukuohuviinien todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina, johon luetaan myös mahdollisesti lisätyn expedition-liuoksen sisältämä alkoholi, on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia.
- Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen kuohuviinien ja laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää vain
 - sakkaroosia,
 - tiivistettyä rypäleen puristemehua,
 - puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua,sekä
 - rypäleen puristemehua;
 - käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua,
 - viiniä,joka soveltuu saman suojatulla alkuperänimityksellä varustettun kuohuviinin tai laatukuohuviinin tuottamiseen kuin se, johon tirage-liuos on lisätty.
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 5 kohdan c alakohdasta poiketen suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen laatukuohuviinien, joita pidetään pienemmissä kuin 25 senttilitran suljetuissa säiliöissä, vähimmäispaine voi olla 20 °C:n lämpötilassa 3 baaria.
- Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen kuohuviinien ja laatukuohuviinien valmistusajan – vanhentaminen tuotantotehtaassa mukaan luettuna ja jälkikäymisen aikaansaamiseksi tarkoitettun käymisen alkamisesta laskettuna – on oltava vähintään
 - kuusi kuukautta, jos käyminen jälkikäymisen aikaansaamiseksi tapahtuu suljetussa sammiossa;
 - yhdeksän kuukautta, jos käyminen jälkikäymisen aikaansaamiseksi tapahtuu pullossa.

7. Cuvéen jälkikäymisen aikaansaamiseksi tarkoitettun käymisajan ja ajan, jonka cuvée on sakan päällä, on oltava vähintään
 - 90 vuorokautta,
 - 30 vuorokautta, jos käyminen tapahtuu sekoittimilla varustetuissa säiliöissä.
8. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettuihin kuohuviineihin ja laatukuohuviineihin sovelletaan myös A kohdan 1–10 alakohdassa ja B kohdan 2 alakohdassa esitettyjä sääntöjä.
9. Kun kyseessä ovat suojatulla alkuperänimityksellä varustetut maustetut laatukuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:
 - a) niitä voidaan tuottaa ainoastaan käyttämällä cuvéen koostumukseen yksinomaan rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua, joka on saatu lisäyksessä 1 olevassa luettelossa mainituista viiniköynnöslajikkeista, mikäli näiden lajikkeiden katsotaan soveltuvan suojatulla alkuperänimityksellä varustetun laatukuohuviinin tuotantoon sillä määritellyllä alueella, jonka mukaan nämä suojatulla alkuperänimityksellä varustetut laatukuohuviinit ovat saaneet nimensä. Suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin cuvéen valmistuksessa saa säännöksistä poiketen käyttää ainoastaan viinejä, jotka on saatu Prosecco-viiniköynnöslajikkeesta peräisin olevista rypäleistä, jotka on korjattu Conegliano-Valdobbiadene- ja Montello e Colli Asolan -alkuperänimityksen mukaisilta alueilta.
 - b) ennen cuvéen valmistusta ja sen jälkeen tapahtuvan käymisen säätely jälkikäymisen aikaansaamiseksi cuvéeen voidaan suorittaa ainoastaan jäähdytysmenetelmän tai muiden fysikaalisten menetelmien avulla;
 - c) expedition-liuoksen lisääminen on kielletty;
 - d) suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 6 tilavuusprosenttia;
 - e) suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia;
 - f) suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin ylipaineen on oltava vähintään 3 baaria, kun niitä säilytetään suljetuissa säiliöissä 20 °C:n lämpötilassa;
 - g) poiketen C kohdan 6 kohdasta suojatulla alkuperämerkinnällä varustetun maustetun laatukuohuviinin valmistuksen on kestävä vähintään yksi kuukausi.

Lisäys 1

Luettelo viiniköynnöslajikkeista, joiden rypäleitä voidaan käyttää aromaattisten laatukuohuviinien ja suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen maustettujen laatukuohuviinien cuvéen valmistukseen

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

LIITE III

VÄKEVIIN VIINEIHIN SEKÄ SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ TAI SUOJATULLA MAANTIETEELLISELLÄ MERKINNÄLLÄ VARUSTETTUIHIN VÄKEVIIN VIINEIHIN SOVELLETTAVAT SALLITUT VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA RAJOITUKSET**A. Väkevät viinit**

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen, väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien tuotteiden osalta on saanut tehdä vain asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tässä asetuksessa tarkoitettuihin viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt.
2. Kuitenkin
 - a) tilavuusprosentteina ilmoitetun luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäys saa aiheutua ainoastaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden käytöstä; ja
 - b) Espanja saa säännöksistä poiketen sallia kalsiumsulfaatin käytön espanjalaisissa viineissä, joita kuvataan perinteisellä maininnalla "vino generoso" tai "vino generoso de licor", silloin kun kyseinen käytäntö on perinteinen ja sillä edellytyksellä että näin käsitellyn tuotteen sulfaattipitoisuus on enintään 2,5 grammaa litraa kohden kaliumsulfaattina ilmaistuna. Näiden tuotteiden täydentävä happamuuden lisääminen on sallittua noudattaen enimmäisraja, joka on 1,5 grammaa litraa kohden.
3. Väkeviin viineihin sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettuihin väkeviin laatuviineihin saa soveltaa asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tässä asetuksessa tarkoitettuja viininvalmistusmenetelyjä, sanotun kuitenkin rajoittamatta sellaisten rajoittavampien säännösten soveltamista, joita jäsenvaltiot voivat antaa alueellaan tuotettujen väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien laatuviinien osalta.
4. Myös seuraavat ovat sallittuja:
 - a) makeuttaminen, jota koskee ilmoitus- ja rekisteröintivaatimus, jos makeuttamiseen käytettyjä tuotteita ei ole väkevöity tiivistetyllä rypäleen puristemehulla, seuraavia käyttäen:
 - tiivistetty rypäleen puristemehu tai puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu, jos kyseisen viinin alkoholipitoisuuden lisäys on enintään 3 tilavuusprosenttia,
 - espanjalaisen viinin, jota kuvataan perinteisellä maininnalla "vino generoso de licor", osalta tiivistetty rypäleen puristemehu, puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu tai kuivuneista viinirypäleistä valmistettu käymistilassa oleva rypäleen puristemehu, jos kyseisen viinin alkoholipitoisuuden lisäys tilavuusprosentteina on enintään 8 tilavuusprosenttia,
 - suojatulla alkuperänimityksellä Madeira varustetun väkevän viinin osalta tiivistetty rypäleen puristemehu tai puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu, jos kyseisen viinin alkoholipitoisuuden lisäys on enintään 8 tilavuusprosenttia;
 - b) asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettua alkoholin, tisleen tai tislattua alkoholijuoman lisääminen vanhentamisen aikana tapahtuvan haihtumisen korvaamiseksi;
 - c) suojatulla alkuperänimityksellä Madeira varustetun väkevän viinin osalta vanhentaminen astioissa enintään 50 °C:n lämpötilassa.
5. Viiniköynnöslajikkeet, joista asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävät tuotteet saadaan, on valittava asetuksessa (EY) N:o 479/2008 24 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuista lajikkeista.
6. Muiden väkevien viinien kuin suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 12 tilavuusprosenttia.

B. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini (säännökset, jotka ovat muita kuin tämän liitteen A kohdassa vahvistetut säännökset ja jotka koskevat yksinomaan suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja väkeviä viinejä)

1. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa A kohdassa esitetään luettelo väkevästä laatuviineistä, joiden valmistuksessa käytetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdan neljännessä luetelmakohdassa tarkoitettua rypäleen puristemehua tai rypäleen puristemehun ja viinin sekoitusta.

2. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa B osassa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevästä viineistä, joihin voidaan lisätä asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdassa tarkoitettuja tuotteita.
3. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden sekä kyseisessä liitteessä olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdassa tarkoitettujen rypäleen puristemehun ja kuivuneista viinirypäleistä valmistetun käymistilassa olevan rypäleen puristemehun, jota käytetään suojatulla alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin valmistukseen, on oltava peräisin alueelta, jonka mukaan asianomainen suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini on saanut nimensä.

Suojatulla alkuperänimityksellä Málaga tai Jerez-Xérès-Sherry varustettujen väkevien viinien osalta rypäleen puristemehu ja, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä VI olevan B kohdan 4 alakohdan mukaisesti kyseisen asetuksen liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdassa tarkoitettu kuivuneista viinirypäleistä valmistetun käymistilassa oleva rypäleen puristemehu, jotka on saatu Pedro Ximénez -viiniköynnöslajikkeesta, voivat kuitenkin olla peräisin Montilla-Morilesin alueelta.

4. Tämän liitteen A kohdan 1–4 alakohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden suojatulla alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin valmistamiseksi saa tehdä ainoastaan 3 kohdassa tarkoitettuja alueita.

Douron alueelta saaduista rypäleistä valmistetun suojatulla alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin osalta, jolle on varattu nimike Porto, voidaan kuitenkin sallia muita valmistus- ja vanhentamisprosesseja joko edellä mainitulla alueella tai Vila Nova de Gaia-Porton alueella.

5. Rajoittamatta sellaisten rajoittavampien säännösten soveltamista, joita jäsenvaltiot voivat antaa alueellaan tuotettujen suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien osalta,

a) suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 12 tilavuusprosenttia. Eräät suojatulla alkuperänimityksellä varustetut väkevät viinit, jotka sisältyvät johonkin tämän liitteen lisäyksessä 2 olevan A osan luetteloon, voidaan valmistaa

- i) joko rypäleen puristemehusta, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia, jos kyseessä on suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini, joka valmistetaan lisäämällä viinistä tai rypäleiden puristejäännöksestä tislattua väkevää alkoholijuomaa, jolla on alkuperänimitys ja joka on mahdollisesti peräisin samalta tilalta;
- ii) tai käymistilassa olevasta rypäleen puristemehusta tai jäljempänä olevassa toisessa luetelmakohdassa tarkoitettua tapauksessa viinistä, jonka alkuperäinen luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään:

- 11 tilavuusprosenttia sellaisten suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien osalta, jotka on saatu lisäämällä neutraalia alkoholia, viinitislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 70 tilavuusprosenttia, tai viininvalmistuksesta peräisin olevaa tislattua alkoholijuomaa,
- 10,5 tilavuusprosenttia sellaisten viinien osalta, jotka on valmistettu lisäyksessä 2 olevan A osan luettelossa mainitusta vaaleiden rypäleiden puristemehusta,
- 9 tilavuusprosenttia sellaisten suojatulla alkuperänimityksellä Madeira varustettujen väkevien viinien osalta, joiden tuotanto on perinteistä ja tavanomaista sellaisten kansallisten lakien mukaan, joissa nimenomaan säädetään tällaisesta viinistä;

b) lisäyksessä 2 B osassa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevästä viineistä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan b alakohdan mukaisesti poikkeuksellisesti enintään 17,5 mutta vähintään 15 tilavuusprosenttia ja joiden osalta tästä säädetään nimenomaisesti niihin ennen 1 päivää tammikuuta 1985 sovelletussa kansallisessa lainsäädännössä.

6. Perinteiset erityismerkinnät "οίνος γλυκός φυσικός", "vino dulce natural", "vino dolce naturale" ja "vinho doce natural" varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka saadaan

- sadoista, joista vähintään 85 prosenttia on peräisin lisäyksessä 3 olevaan luetteloon sisältyvistä viiniköynnöslajikkeista,
- rypäleen puristemehuista, joiden alkuperäinen luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 212 grammaa litraa kohti,
- väkevöimällä ainoastaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettuja alkoholia, tislattua tai tislattua alkoholia lisäämällä.

7. Perinteisten tuotantotapojen sitä edellyttäessä voivat jäsenvaltiot säätää alueellaan valmistettujen suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien osalta, että perinteinen erityismerkintä "vin doux naturel" varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille väkeville viineille, jotka
- sadon korjanneet tuottajat ovat valmistaneet suoraan viiniksi, jos ne ovat lähtöisin yksinomaan heidän omasta Muscat-, Grenache-, Maccabeo- tai Malvoisie-sadostaan; kuitenkin sallitaan muista kuin neljällä edellä kuvatulla viiniköynnöslajikkeella istutetuilta palstoilta saadut sadot, jos ne eivät muodosta enemmän kuin 10 prosenttia näiden kokonaismäärästä,
 - saadaan 40 hehtolitraa hehtaaria kohden olevan tuotoksen rajoissa asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdan ensimmäisessä ja neljännessä luetelmakohdassa tarkoitettua rypäleen puristemehusta; kyseisen tuotosrajan ylittämisestä seuraa nimikkeeseen "vin doux naturel" käyttöoikeuden menettäminen koko sadon osalta,
 - saadaan edellä tarkoitettua rypäleen puristemehusta, jonka alkuperäinen luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 252 grammaa litraa kohti,
 - saadaan väkevöimällä ainoastaan sellaista viinistä tislattua alkoholia lisäämällä, joka vastaa puhtaana alkoholina vähintään 5:tä prosenttia edellä mainitun käytetyn rypäleen puristemehun määrästä ja enintään pienempää toisesta seuraavasta prosenttiosuudesta:
 - joko 10 prosenttia edellä mainitun käytetyn rypäleen puristemehun määrästä,
 - tai 40 prosenttia lopputuotteen kokonaisalkoholipitoisuudesta, joka saadaan laskemalla yhteen todellinen alkoholipitoisuus ja tilavuusprosentteina ilmaistun potentiaalisen alkoholipitoisuuden ekvivalentti, jota laskettaessa oletetaan, että 17,5 grammaa jäännössokeria vastaa yhtä tilavuusprosenttia puhdasta alkoholia.
8. Perinteinen erityismerkintä "vino generoso" varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetulle kuivalle väkevälle viinille, joka valmistetaan kokonaan tai osittain hiivaketon alla ja joka
- saadaan viiniköynnöslajikkeista Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema ja Garrido Fino peräisin olevista vaaleista rypäleistä,
 - saatetaan nautittavaksi, kun niitä on kypsytetty tammitynnyreissä keskimäärin kaksi vuotta.
- Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettulla valmistuksella hiivaketon alla tarkoitetaan biologista käsittelyä, joka tapahtuu, kun viinin vapaalle pinnalle muodostuu itsestään mehun kokonaisalkoholikäymisen jälkeen sille ominaisten hiivojen ketto, joka antaa tuotteelle erityiset analyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet.
9. Perinteinen erityismerkintä "vinho generoso" varataan suojatulla alkuperänimityksellä Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal tai Carcavelos varustetuille väkeville viineille vastaavan alkuperänimityksen yhteydessä.
10. Perinteinen erityismerkintä "vino generoso de licor" varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka
- saadaan 8 kohdassa tarkoitettua "vino generososta" tai hiivaketon alla olevasta tällaisen "vino generoson" valmistukseen soveltuvasta viinistä, johon on lisätty joko kuivuneista viinirypäleistä valmistettua käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua tai tiivistettyä rypäleen puristemehua,
 - saatetaan nautittavaksi, kun niitä on kypsytetty tammitynnyreissä keskimäärin kaksi vuotta.

Lisäys 1

Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen liittyy erityissääntöjä**A. LUETTELO SUOJATULLA ALKUPERÄMERKINNÄLLÄ VARUSTETUISTA VÄKEVISTÄ VIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KÄYTETÄÄN RYPÄLEEN PURISTEMEHUA TAI RYPÄLEEN PURISTEMEHUN JA VIININ SEKOITUSTA**

(Tämän liitteen B kohdan 1 alakohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

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

B. LUETTELO SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ VARUSTETUISTA VÄKEVISTÄ VIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KUULUU ASETUKSEN (EY) N:o 479/2008 LIITTEESSÄ IV OLEVAN 3 KOHDAN F ALAKOHDASSA TARKOITETTUIJEN TUOTTEIDEN LISÄÄMINEN

(Tämän liitteen B kohdan 2 alakohta)

1. Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai kuivatuista viinirypäleistä valmistetun alkoholin lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 95 tilavuusprosenttia ja enintään 96 tilavuusprosenttia

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

ESPAÑA

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai rypäleen puristejäännöksestä tislattun alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan toinen luetelmakohta)

ΚΡΕΙΚΚΑ

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

RANSKA

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen kuivatuista viinirypäleistä tislattun alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan kolmas luetelmakohta)

ΚΡΕΙΚΚΑ

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

4. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen kuuluu kuivuneista viinirypäleistä valmistetun käymistilassa olevan rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

ESPAÑA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen, joka on saatu suoraan kuumentamalla ja joka vastaa tätä menettelyä lukuun ottamatta tiivistetyn rypäleen puristemehun määritelmää**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan toinen luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala.

6. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen kuuluu tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan kolmas luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Lisäys 2

A. Liitteessä III olevan B kohdan 5 kohdan a alakohdassa tarkoitetut luettelot

1. Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen käytetään luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 10 tilavuusprosenttia olevaa rypäleen puristemehua ja jotka on saatu lisäämällä alkuperänimityksellä varustettua ja samalta tilalta mahdollisesti lähtöisin olevaa viinistä tai rypäleen puristejäännöksestä tislattua alkoholijuomaa

RANSKA

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

2. Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen käytetään käymistilassa olevaa, alkuperäiseltä luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 11 tilavuusprosenttia olevaa rypäleen puristemehua ja jotka on saatu lisäämällä neutraalia alkoholia tai todelliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 70 tilavuusprosentin viinitislettä tai viinivalmistuksesta peräisin olevaa tislattua alkoholijuomaa

PORTUGALI

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIA

Moscato di Noto

Trentino

3. Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen käytetään alkuperäiseltä luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 10,5 tilavuusprosentin viiniä

ESPANJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevista viineistä, joiden valmistukseen käytetään alkuperäiseltä luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 9 tilavuusprosentin käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua

PORTUGALI

Madeira.

B. Liitteessä III olevan B kohdan 5 kohdan b alakohdassa tarkoitettu luettelo

Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevästä viineistä, joiden alkoholin kokonaispitoisuus on enintään 17,5 mutta vähintään 15 tilavuusprosenttia ja joiden osalta tästä säädetään nimenomaisesti niihin ennen 1 päivää tammikuuta 1985 sovelletussa kansallisessa lainsäädännössä

(Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan b alakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino.

PORTUGALI

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Porto – Port	Branco leve seco

Lisäys 3

Luettelo lajikkeista, joita voidaan käyttää sellaisten suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien valmistukseen, joissa käytetään perinteistä erityismerkintää "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" tai "οινος γλυκος φυσικος"

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

LIITE IV

YHTEISÖN ERITYISET MÄÄRITYSMENETELMÄT

A. ALLYYLI-ISOTIOSYANAATTI

1. Menetelmän periaate

Viinin mahdollisesti sisältämä allyyli-isotiosyanaatti kerätään tislamalla ja tunnistetaan kaasukromatografisesti.

2. Reagenssit

2.1 Absoluuttinen etanoli.

2.2 Vertailuliuos: absoluuttisessa alkoholissa oleva allyyli-isotiosyanaattiliuos, joka sisältää 15 mg allyyli-isotiosyanaattia litrassa.

2.3 Jäähdytysseos, joka koostuu etanolin ja hiilihappojään seoksesta (lämpötila -60 °C).

3. Välineistö

3.1 Kuvion mukainen laitteisto typpivirrassa tislamista varten.

3.2 Säädetty lämpöhaude.

3.3 Virtausmittari.

3.4 Kaasukromatografi, liekkifotometridetektorilla, jossa on rikkiyhdisteille selektiivinen suodatin ($\lambda = 394\text{ nm}$) tai muu tähän määrittelyyn soveltuva detektori.

3.5 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kromatografiakolonne, sisähalkaisija 3 mm, pituus 3 m; täytetty 10 % Carbowax 20 M 80–100 meshin Chromosorb WHP:llä.

3.6 Mikroruisku, 10 μl .

4. Suoritus

Mitataan 2 litraa viiniä tislaukskolviin. Lisätään muutama millilitra etanolia (kohta 2.1) kahteen keräysputkeen siten, että kaasudispersiopotken huokoiset osat peittyvät kokonaan. Jäähdytetään putket ulkopuolelta jäähdytysseoksella. Liitetään kolvi keräysputkiin ja annetaan typen virtata laitteeseen noin 3 l/tunnissa. Lämmitetään viini 80 celsiusasteeseen säätämällä lämpövaippa sopivalla tavalla ja kerätään yhteensä 45–50 ml tislettä.

Stabiloidaan kromatografi. Seuraavat ajo-olosuhteet ovat suositeltavia:

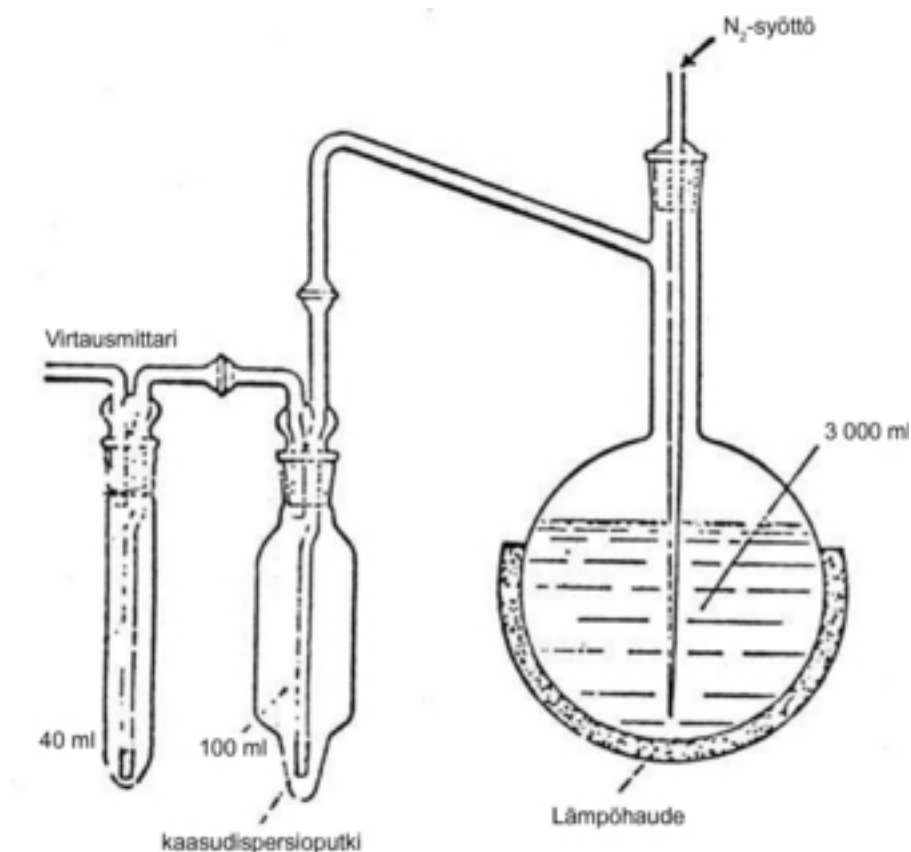
- injektorin lämpötila: 200 °C
- kolonnin lämpötila: 130 °C
- helium-kantokaasun virtausnopeus: 20 ml/minuutti.

Ruiskutetaan mikroruiskulla sellainen määrä vertailuliuosta, että allyyli-isotiosyanaattia vastaava piikki voidaan tunnistaa kromatogrammilta helposti.

Lisäksi ruiskutetaan tisleestä otettu näyte ja tarkistetaan, että saadun piikin retentioaika vastaa allyyli-isotiosyanaatin piikkiä.

Edellä kuvatuissa koeolosuhteissa mikään viinin luontainen aine ei aiheuta häiritsevää piikkiä tutkittavan näytteen kromatogrammissa.

Laitteisto typpivirrassa tislamista varten



B. PUHDISTETTUIEN TIIVISTETTYJEN RYPÄLEEN PURISTEMEHUJEN ERITYISET MÄÄRITYSMENETELMÄT

a) **Kationien kokonaismäärä**1. **Periaate**

Käsitellään näyte vahvasti happamalla kationinvaihtajalla. Kationit vaihdetaan H⁺:ksi. Ne ilmoitetaan eluaatin kokonaishappopitoisuuden ja näytteen kokonaishappopitoisuuden erotuksena.

2. **Välineistö**

2.1 Pituudeltaan noin 300 mm ja sisähalkaisijaltaan 10–11 mm oleva lasikolonne, jossa on hana.

2.2 pH-mittari, jonka asteikko on jaettu vähintään 0,1 pH-yksiköihin.

2.3 Elektrodit:

- lasielektrodi, säilytetään tislatussa vedessä.
- kalomeli/kyllästetty kaliumkloridi -vertailuelektrodi, säilytetään kyllästetyssä kaliumkloridiliuoksessa,
- tai yhdistelmäelektrodi, säilytetään tislatussa vedessä.

3. **Reagenssit**

3.1 Vahvasti hapan kationinvaihtaja H⁺-muodossa. Ennen käyttöä hartsia on turvotettava vedessä yli yön.

3.2 0,1 M natriumhydroksidiliuos.

3.3 pH-indikaattoripaperi.

4. Suoritus

4.1 Näytteen valmistaminen

Käytetään liuosta, joka on saatu laimentamalla puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu 40-prosentiksi (m/v). Mitataan tarkalleen 200 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua 500 ml:n mittapulloon, täytetään merkkiin vedellä ja homogenoidaan.

4.2 Ioninvaihtokolonnin valmistaminen

Asetetaan kolonniin noin 10 ml H⁺-muodossa olevaa paisutettua ioninvaihtohartsia; huuhdellaan kolonnia tislattulla vedellä, kunnes happo on peseytynyt pois; tämä todetaan indikaattoripaperilla.

4.3 Ioninvaihto

Valutetaan kolonnin läpi 100 ml puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta kohdan 4.1 mukaisesti valmistettua liuosta 1 tippa sekunnissa. Kerätään eluaatti mittalasiin. Huuhdotaan kolonni 50 ml:lla tislattua vettä. Titraataan eluaatin happopitoisuus (mukaan lukien huuhteluvesi) 0,1 M natriumhydroksidiliuoksella pH-arvoon 7 lämpötilassa 20 °C. Emäksisen nesteen lisääminen on tehtävä hitaasti ja liuosta on sekoitettava koko ajan. Olkoon käytetyn 0,1 M natriumhydroksidiliuoksen tilavuus n ml.

5. Tulosten ilmoittaminen

Kationien kokonaismäärä ilmoitetaan milliekvivalenteina kilogrammassa kokonaissokeria yhdellä desimaalilla.

5.1 Laskentakaavat

— Eluaatin happopitoisuus ilmoitettuna milliekvivalenteina kilogrammassa puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua:

$$E = 2,5 n.$$

— Kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna milliekvivalenteina kilogrammassa puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua: a.

— Kationien kokonaismäärä milliekvivalenteina kilogrammassa kokonaissokeria:

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

P = kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

b) Johtokyky

1. Periaate

Nestepatsaan sähkönjohtavuus määritetään kahdella samansuuntaisella platinaelektrodilla, jotka muodostavat yhden haaran Wheatstonen sillan kytkennässä.

Johtokyky vaihtelee lämpötilan mukaan. Se ilmoitetaan 20 °C:ssa.

2. Välineistö

2.1 Johtokymmittari, jolla voidaan tehdä johtokymmittauksia alueella 1–1 000 mikrosiemensä/cm.

2.2 Vesihaude, jolla voidaan saattaa määritettävien näytteiden lämpötila noin 20 °C:seen (20 ± 2 °C).

3. Reagenssit

3.1 Demineralisoitu vesi, jonka ominaisjohtokyky on alle 2 mikrosiemensä/cm 20 °C:ssa.

3.2 Kaliumkloridivertailuliuos.

Liuotetaan 0,581 g aiemmin 105 °C:ssa vakiopainoon kuivattua kaliumkloridia, KCl, demineralisoituun veteen (kohta 3.1). Täytetään yhdeksi litraksi demineralisoidulla vedellä (kohta 3.1). Tämän liuoksen johtokyky on 1 000 mikrosiemensä/cm 20 °C:ssa. Se säilyy 3 kuukautta.

4. Suoritus

4.1 Näytteen valmistaminen määrittystä varten

Käytetään liuosta, jonka kokonaissokeripitoisuus on 25 % (m/m) (25°Brix): punnitaan massa, joka vastaa arvoa 2 500/P ja täytetään vedellä 100 g:ksi (kohta 3.1); P on puhdistetun tiivistetyn rypäleenpuristemehun kokonaissokerin pitoisuus prosentteina (m/m).

4.2 Johtokyvyn määrittäminen

Saatetaan määritettävä näyte 20 °C:seen vesihauteessa. Pidetään lämpötila vakiona 0,1 °C:n tarkkuudella.

Huuhdotaan johtokykymittarin mittauskenno kaksi kertaa tutkittavalla liuoksella.

Mitataan johtokyky ja ilmoitetaan se mikrosiemenseinä senttimetriä kohti.

5. Tulosten ilmoittaminen

Puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta valmistetun 25-prosenttisen (m/m) (25°Brix) liuoksen johtokyky ilmoitetaan kokonaislukuna mikrosiemenseinä senttimetriä kohti (μScm^{-1}) 20 °C:ssa.

5.1 Laskentakaavat

Jos laitteessa ei ole lämpötilankompensoijaa, mitattu johtokyky korjataan taulukon 1 avulla. Jos lämpötila on alle 20 °C, lisätään korjausarvo; jos lämpötila on yli 20 °C, vähennetään korjausarvo.

Taulukko I

Johtokykyyn tehtävät korjaukset, kun lämpötila eroaa 20 °C:sta, mikrosiemenseinä cm^{-1}

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

(1) Korjausarvo vähennetään.

(2) Korjausarvo lisätään.

c) *Hydroksimetyylifurfuraali*

1. Menetelmien periaate

1.1 Kolorimetrinen menetelmä

Furaanin aldehydijohdokset, joista tärkein on hydroksimetyylifurfuraali, reagoivat barbituurihapon ja paratoluidiinin kanssa, jolloin reaktiossa syntyy punainen yhdiste, joka määritetään kolorimetrisesti 550 nm:ssä.

1.2 Korkean suorituskyvyn nestekromatografia

Erottaminen kolonnissa käänteisfaasitekniikalla ja määrittäminen 280 nm:ssä.

2. Kolorimetrinen menetelmä

2.1 Välineistö

2.1.1 Spektrofotometri, jolla voidaan tehdä mittauksia välillä 300–700 nm.

2.1.2 Lasikyvettejä, valotie 1 cm.

2.2 Reagenssit

2.2.1 Barbituurihappoliuos, 0,5 % (m/v)

Liutetaan 500 mg barbituurihappoa $C_4O_3N_2H_4$ tislattuun veteen lämmittämällä hieman 100 °C:ssa vesihautteessa; täytetään 100 ml:ksi tislattulla vedellä. Liuos säilyy noin viikon.

2.2.2 Paratoluidiiniliuos, 10 % (m/v)

Mitataan 10 g paratoluidiinia $C_6H_4(CH_3)NH_2$ 100 ml:n mittapulloon; lisätään 50 ml isopropanolia $CH_3CH(OH)CH_3$ ja 10 ml jäätikkää CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); täytetään 100 ml:ksi isopropanolilla. Tämä liuos on uusittava päivittäin.

2.2.3 Etanaali (CH_3CHO), 1 % vesiliuos (m/v)

Valmistetaan juuri ennen käyttöä.

2.2.4 Hydroksimetyylifurfuraali, $C_6O_3H_6$, 1 g/l vesiliuos

Valmistetaan perättäisillä laimennuksilla liuokset, joiden pitoisuudet ovat 5; 10; 20; 30 ja 40 mg/l.

2.3 Suoritus

2.3.1 Näytteen valmistaminen

Käytetään liuosta, joka on saatu laimentamalla puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu 40-prosenttiseksi (m/v). Mitataan tarkalleen 200 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua 500 ml:n mittapulloon, täytetään merkkiin vedellä ja homogenoidaan. Tehdään määritys 2 ml:sta tätä liuosta.

2.3.2 Kolorimetrinen määrittäminen

Mitataan kahteen 25 ml:n hiostulmalliseen pulloon a ja b 2 ml näytettä, joka on valmistettu kohdan 2.3.1 mukaisesti. Mitataan molempiin pulloihin 5 ml paratoluidiiniliuosta (kohta 2.2.2); sekoitetaan. Lisätään pulloon b (vertailu) 1 ml tislattua vettä, ja pulloon a (näyte) 1 ml barbituurihappoliuosta (kohta 2.2.1). Homogenoidaan ravistelemalla. Siirretään pullojen sisältö spektrofotometrin 1 cm:n kyvetteihin. Säädetään absorbanssiasteikon nollakohta aallonpituudella 550 nm käyttäen pulloon b sisältöä, seurataan pulloon a sisällön absorbanssin muutosta; mitataan sen suurin arvo A, joka saavutetaan 2–5 minuutissa.

Näytteet, joiden hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus on yli 30 mg/l, on laimennettava ennen määrittämistä.

2.3.3 Kalibrointikäyrän laatiminen

Mitataan kahteen sarjaan 25 ml:n pulloja a ja b 2 ml hydroksimetyylifurfuraaliliuoksia, joiden pitoisuudet ovat 5; 10; 20; 30 ja 40 mg/l (kohta 2.2.4) ja käsitellään ne kohdassa 2.3.2 kuvatulla tavalla.

Kuvaaja, joka esittää absorbanssin muutoksen vertailuliusten hydroksimetyylifurfuraalipitoisuuksien (mg/l) funktiona, on origon kautta kulkeva suora.

2.4 Tulosten ilmoittaminen

Puhdistettujen tiivistettyjen rypäleen puristemehujen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus ilmoitetaan milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria.

2.4.1 Laskentamenetelmä

Määritettävän näytteen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus C mg/l on kalibrointikäyrältä saatava pitoisuus, joka vastaa tästä näytteestä mitattua absorbanssia A.

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria:

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

P = puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

3. Korkean suorituskyvyn nestekromatografia

3.1 Välineistö

3.1.1 Korkean suorituskyvyn nestekromatografi, jossa on

- 5–10 µl injektiosilmukka,
- detektori, spektrofotometri, jolla voidaan tehdä mittauksia 280 nm:ssä,
- kolonni, silikaan sidottu oktadekyyli (esimerkiksi: Bondapak C₁₈ – Corasil, Water Ass.),
- piirturi ja mahdollisesti integraattori.

Liikkuvan faasin virtausnopeus: 1,5 ml/min.

3.1.2 Kalvosuodatuslaitteisto (0,45 µm)

3.2 Reagenssit

3.2.1 Kahdesti tislattu vesi.

3.2.2 Metanoli, CH₃OH, tislattu tai HPLC-laatua.

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

3.2.4 Liikkuva faasi: vesi-metanoli (kohta 3.2.2) – etikkahappo (kohta 3.2.3) suodatettu kalvosuodattimen (0,45 µm) läpi, (40:9:1 v/v).

Tämä liikkuva faasi on valmistettava päivittäin, ja siitä on poistettava kaasut ennen käyttöä.

3.2.5 Hydroksimetyylifurfuraalivertailuliuos, 25 mg/l (m/v).

Mitataan 100 ml:n mittapulloon tarkalleen 25 mg hydroksimetyylifurfuraalia C₆H₃O₆ ja täytetään tilavuus merkkiin metanolilla (kohta 3.2.2). Tämä liuos laimennetaan metanolilla (kohta 3.2.2) suhteessa 1/10 ja suodatetaan kalvosuodattimen (0,45 µm) läpi.

Ruskeassa ilmatiiviisti suljetussa pullossa jääkaapissa säilytettyä tämä liuos säilyy 2–3 kuukautta.

3.3 Suoritus

3.3.1 Näytteen valmistaminen

Käytetään liuosta, joka on saatu laimentamalla puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu 40-prosenttiseksi (m/v) (mitataan tarkalleen 200 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua 500 ml:n mittapulloon, täytetään merkkiin vedellä ja homogoidaan) ja suodattamalla liuos kalvosuodattimen (0,45 µm) läpi.

3.3.2 Kromatografinen määrittäminen

Injektoidaan kromatografiin 5 (tai 10) µl kohdan 3.3.1 mukaisesti valmistettua näytettä ja 5 (tai 10) µl hydroksimetyylifurfuraalivertailuliusta (kohta 3.2.5). Tulostetaan kromatogrammi.

Hydroksimetyylifurfuraalin retentioaika on noin 6–7 minuuttia.

3.4 Tulosten ilmoittaminen

Puhdistettujen tiivistettyjen rypäleen puristemehujen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus ilmoitetaan milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria.

3.4.1 Laskentamenetelmä

Olkoon puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta saadun 40-prosenttisen (m/v) liuoksen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus C mg/l.

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria:

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

P = puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

d) **Raskasmetallit**1. **Periaatteet**I. *Raskasmetallien nopea arviointimenetelmä*

Raskasmetallit osoitetaan sopivasti laimennetusta puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta värillä, jonka sulfidien muodostuminen tuottaa. Ne arvioidaan vertaamalla lyijyvertailuluokseen, joka vastaa korkeinta hyväksyttyä pitoisuutta.

II. *Lyijypitoisuuden määrittäminen atomiabsorptiospektrofotometrisesti*

Kelaatti, jonka lyijy muodostaa ammoniumpyrrolidiiniditiokarbamaatin kanssa, uutetaan metyyliisobutyylketonilla ja absorbanssi mitataan 283,3 nm:ssä. Lyijypitoisuus määritetään lisäysmenetelmällä.

2. **Raskasmetallien nopea arviointimenetelmä**2.1 *Reagenssit*

2.1.1 Laimennettu kloorivetyhappo, 70 % (m/v)

Mitataan 70 g kloorivetyhappoa (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml), ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.2 Laimennettu kloorivetyhappo, 20 % (m/v)

Mitataan 20 g kloorivetyhappoa (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml), ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.3 Laimennettu ammoniakki

Mitataan 14 g ammoniakkia (NH₃), ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml), ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.4 Puskuriliuos, pH 3,5

Liutetaan 25 g ammoniumasetaattia (CH₃COONH₄) 25 ml:aan vettä ja lisätään 38 ml laimennettua kloorivetyhappoa (kohta 2.1.1). Tarpeen vaatiessa säädetään pH laimennetulla rikkihapolla (kohta 2.1.2) tai laimennetulla ammoniakilla (kohta 2.1.3) ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.5 Tioasetamidiliuos (C₂H₅NS), 4 % (m/v)2.1.6 Glyceroliliuos (C₃H₈O₃), 85 % (m/v)

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7 Tioasetamidireagenssi

Lisätään 0,2 ml:aan tioasetamidiliuosta (kohta 2.1.5) 1 ml seosta, jossa on 5 ml vettä, 15 ml 1 M natriumhydroksidiliuosta ja 20 ml glyserolia (kohta 2.1.6). Lämmitetään 100 °C:ssa vesihautessa 20 sekuntia. Valmistetaan juuri ennen käyttöä.

2.1.8 Lyijyliuos, 0,002 g/l

Valmistetaan 1 g/l lyijyä sisältävä liuos liuottamalla veteen 0,400 g lyijynitraattia Pb(NO₃)₂ ja täytetään vedellä 250 ml:ksi. Laimennetaan tämä liuos vedellä juuri ennen käyttöä 2 ‰:ksi (v/v), jotta saadaan lyijyä 0,002 g/l sisältävä liuos.

2.2 *Suoritus*

Liutetaan puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta otettu 10 g:n suuruinen näyte 10 ml:aan vettä. Lisätään 2 ml puskuriliuosta, jonka pH-arvo on 3,5 (kohta 2.1.4); sekoitetaan. Lisätään 1,2 ml tioasetamidireagenssia (kohta 2.1.7). Sekoitetaan heti. Valmistetaan vertailunäyte samoissa koeolosuhteissa käyttäen 10 ml lyijyä 0,002 g/l sisältävää liuosta (kohta 2.1.8).

Puhdistettuun tiivistettyyn rypäleen puristemehuun mahdollisesti muodostunut ruskea väri ei saa olla kahden minuutin kuluttua tummempi kuin vertailuluoksen väri.

2.3 *Laskenta*

Käytetyissä koeolosuhteissa vertailukoe vastaa korkeinta hyväksyttyä raskasmetallipitoisuutta, joka on 2 mg/kg puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua lyijynä ilmaistuna.

3. Lyijypitoisuuden määrittäminen atomiabsorptiospektrofotometrillä

3.1 Välineistö

3.1.1 Atomiabsorptiospektrofotometri, jossa on ilma-asetyleenipoltin.

3.1.2 Lyijyonttokatodilamppu.

3.2 Reagenssit

3.2.1 Laimennettu etikkahappo.

Mitataan 12 g jäätikkaa ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

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

3.2.3 Metyyli-isobutyryliketoni, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4 Lyijyliuos, joka sisältää lyijyä 0,010 g/l.

Laimennetaan 1 g/l lyijyä sisältävä lyijyliuos (kohta 2.1.8) 1 %:ksi (v/v).

3.3 Suoritus

3.3.1 Tutkittava liuos

Liutetaan 10 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua seokseen, joka sisältää yhtä suuret tilavuudet laimennettua etikkahappoa (kohta 3.2.1) ja vettä, ja täytetään tällä seoksella 100 ml:ksi.

Lisätään 2 ml ammoniumpyrrolidiiniditiokarbamaattiliuosta (kohta 3.2.2) ja 10 ml metyyli-isobutyryliketonia (kohta 3.2.3). Ravistellaan 30 sekuntia valolta suojattuna. Annetaan kerrosten erottua. Käytetään metyyli-isobutyryliketonikerrosta.

3.3.2 Vertailuliuokset

Valmistetaan 3 vertailuliuosta, jotka sisältävät 10 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, ja sen lisäksi 1, 2 ja 3 ml 0,010 g/l lyijyliuosta (kohta 3.2.4). Käsitellään liuokset samalla tavoin kuin määritettävä liuos.

3.3.3 Kontrolli

Valmistetaan sokeakoeliuos 3.3.1 kohdan koeolosuhteissa, mutta ei lisätä liuokseen puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua.

3.3.4 Määrittäminen

Valitaan aallonpituus 283,3 nm.

Atomisoidaan sokeakokeesta peräisin oleva metyyli-isobutyryliketoni liekissä ja säädetään absorbanssin nollakohta.

Käyttäen vastaavia uuttoliuottimia määritetään tutkittavan liuoksen ja vertailuliuosten absorbanssit.

3.4 Tulosten ilmoittaminen

Lyijypitoisuus ilmoitetaan yhdellä desimaalilla milligrammoina kilogrammassa puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua.

3.4.1 Laskenta

Piirretään käyrä, joka edustaa absorbanssien muuttamista vertailuliukoisiin lisätyn lyijyn konsentraation funktiona, siten että nollakonsentraatio vastaa tutkittavaa liuosta.

Ekstrapoloidaan pisteet yhdistävä suora, kunnes se leikkaa konsentraatioakselin negatiivisella osalla. Tämän pisteen etäisyys origosta antaa tutkittavan liuoksen lyijykonsentraation.

e) **Etanolin kemiallinen määrittäminen**

Tätä määrittämenetelmää käytetään määrittäessä alkoholipitoisuus vähän alkoholia sisältävistä nesteistä, kuten rypäleen puristemehut, tiivistetyt rypäleen puristemehut ja puhdistetut tiivistetyt rypäleen puristemehut.

1. **Periaate**

Nesteen yksinkertainen tislauk. Tisleen sisältämän etanolin hapettaminen kaliumdikromaattilla. Dikromaattilyijämääritys rauta(II)-liuoksella.

2. **Välineistö**

2.1 Tislauslaitteisto alkoholipitoisuuden mittaamiseksi

3. **Reagenssit**3.1 *Kaliumdikromaattiliuos*

Liuotetaan 33,600 g kaliumdikromaattia ($K_2Cr_2O_7$) sellaiseen määrään vettä, että liuosta on 20 °C:ssa yksi litra.

Yksi millilitra tätä liuosta hapettaa 7,8924 mg alkoholia.

3.2 *Rauta(II)ammoniumsulfaattiliuos*

Liuotetaan 135 g rauta(II)ammoniumsulfaattia $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ sellaiseen määrään vettä, että siitä tulee 1 litra liuosta ja lisätään 20 ml väkevää rikkihappoa (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Juuri valmistettuna tämä liuos vastaa noin puolen tilavuutensa kokoista dikromaattiliuosta. Tämän jälkeen se hapettuu hitaasti.

3.3 *Kaliumpermanganaattiliuos*

Liuotetaan 1,088 g kaliumpermanganaattia, $KMnO_4$, sellaiseen määrään vettä, että saadaan liuosta 1 litra.

3.4 *Suhteessa 1/2 (v/v) laimennettu rikkihappo*

Lisätään ravistellen ja hieman kerrallaan 500 ml:aan vettä 500 ml rikkihappoa (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5 *Rauta-ortofenantroliinireagenssi*

Liuotetaan 0,695 g rautasulfaattia $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ 100 ml:aan vettä, lisätään 1,485 g ortofenantroliinimonohydraattia $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Lämmitetään liukenemisen helpottamiseksi. Tämä kirkkaan punainen liuos säilyy erittäin hyvin.

4. **Suoritus**4.1 *Tislaus*

Mitataan tislaukolviin 100 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua ja 100 ml vettä. Kerätään tisle 100 ml:n mittapulloon ja täytetään merkkiin vedellä.

4.2 *Hapettaminen*

Mitataan 300 ml:n hiostulpalliseen pulloon, joka voidaan huuhdella ilman hävikkiä laajennetun kaulaosansa ansiosta, 20 ml kaliumdikromaattiliuosta (kohta 3.1), 20 ml suhteessa 1/2 (v/v) laimennettua rikkihappoa (kohta 3.4) ja ravistellaan. Lisätään 20 ml tislettä. Suljetaan pullo, ravistellaan ja odotetaan vähintään 30 minuuttia ravistellen pulloa ajoittain (määrittäispullo).

Tehdään rauta(II)ammoniumsulfaattiliuoksella titraus (kohta 3.2) kaliumdikromaattiliuoksen suhteen mittaamalla samanlaisen pulloon sama määrä reagensseja, mutta korvaamalla 20 ml tislettä 20 ml:lla tislattua vettä (vertailupullo).

4.3 *Titraus*

Lisätään 4 tippaa ortofenantroliinireagenssia (kohta 3.5) määrittäispulloon. Titraataan dikromaattilyijämääritys lisäämällä pulloon rauta(II)ammoniumsulfaattiliuosta (kohta 3.2). Keskeytetään rautaliuoksen lisääminen, kun seos muuttuu sinivihreästä ruskeaksi.

Loppukohdan tarkentamiseksi muutetaan ruskea liuos sinivihreäksi kaliumpermanganaattiliuoksella (kohta 3.3). Vähennetään kymmenesosa tämän liuoksen tilavuudesta käytetyn rauta(II)sulfaattiliuoksen tilavuudesta. Olkoon erotus n.

Toistetaan suoritus samalla tavoin vertailupullolle. Olkoon erotus n'.

5. Tulosten ilmoittaminen

Etanoli ilmoitetaan grammoina kilogrammassa kokonaissokeria yhdellä desimaalilla.

5.1 Laskentamenetelmä

n' ml rautaliuosta pelkistää 20 ml dikromaattiliuosta, joka hapettaa 157,85 mg puhdasta etanolia.

Yhdellä millilitralla rauta(II)-liuosta on sama pelkistävä vaikutus kuin:

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

$n' - n$ ml:lla rauta(II)-liuosta on sama pelkistävä vaikutus kuin:

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

Etanolia g/kg puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua:

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

Etanolia g/kg kokonaissokeria:

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

P = puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

f) *Mesoinositoli, skyloinositoli ja sakkaroosi*

1. Periaate

Silanoitujen johdannaisten kaasukromatografia.

2. Reagenssit

2.1 Sisäinen standardi: ksylitoli (10 g/l vesiliuos, johon on lisätty lastankärjellinen natriumatsidia).

2.2 Bistrimetyylisilyylitrifluoriasetamidi – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3 Trimetyylikloorisilaani (C_3H_9ClSi)

2.4 Pyridiini, analyysilaatua (C_5H_5N)

2.5 Mesoinositoli ($C_6H_{12}O_6$)

3. Välineistö

3.1 Kaasukromatografi, jossa on

3.2 Kapillaarikoloni (esimerkiksi sulatettu silikakapillaarikoloni, OV 1, kalvon paksuus 0,15 μ , pituus 25 m ja sisähalkaisija 0,3 mm).

Suoritusolosuhteet: kantokaasu: vety ja helium,

— kantokaasun virtausnopeus: noin 2 ml/minuutissa,

— injektorin ja detektorin lämpötila: 300 °C,

— lämpötilan ohjelmointi: 1 minuutti 160 °C:ssa, 4 °C/minuutti, kunnes saavutetaan 260 °C, isotermisesti 260 °C:ssa 15 minuuttia,

— jakosuhte: noin 1–20.

3.3 Integraattori.

3.4 Mikroruisku, 10 μ l.

- 3.5 Mikropipettejä, 50, 100 ja 200 µl.
- 3.6 2 ml:n mittapulloja, joissa on teflonkorkki.
- 3.7 Uuni.

4. Suoritus

Mitataan 50 ml:n mittapulloon tarkalleen 5 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, lisätään 1 ml ksylitolistandardiliuosta (kohta 2.1) ja täytetään merkkiin vedellä. Näytteen homogenoinnin jälkeen otetaan 100 µl liuosta mittapulloon ja kuivataan kevyessä ilmavirrassa (kohta 3.6). Haihtumisen helpottamiseksi on mahdollista lisätä 100 µl absoluuttista etanolia.

Liutetaan jäännös huolellisesti 100 µl:aan pyridiiniä (kohta 2.4), lisätään 100 µl bistrimetyylisilyylitrifluoriasetamidia (kohta 2.2) ja 10 µl trimetyylikloorisilanaa (kohta 2.3), suljetaan pullo teflonkorkilla ja asetetaan 60 °C:n uuniin tunnin ajaksi.

Otetaan 0,5 µl kirkasta nestettä ja injektoidaan se käyttäen onttoa lämmitettyä neulaa edellä mainitun jakosuhteen mukaisesti.

5. Tulosten laskeminen

- 5.1 Valmistetaan liuos, joka sisältää:

60 g/l glukoosia, 60 g/l fruktoosia, 1 g/l mesoinositolia ja 1 g/l sakkaroosia.

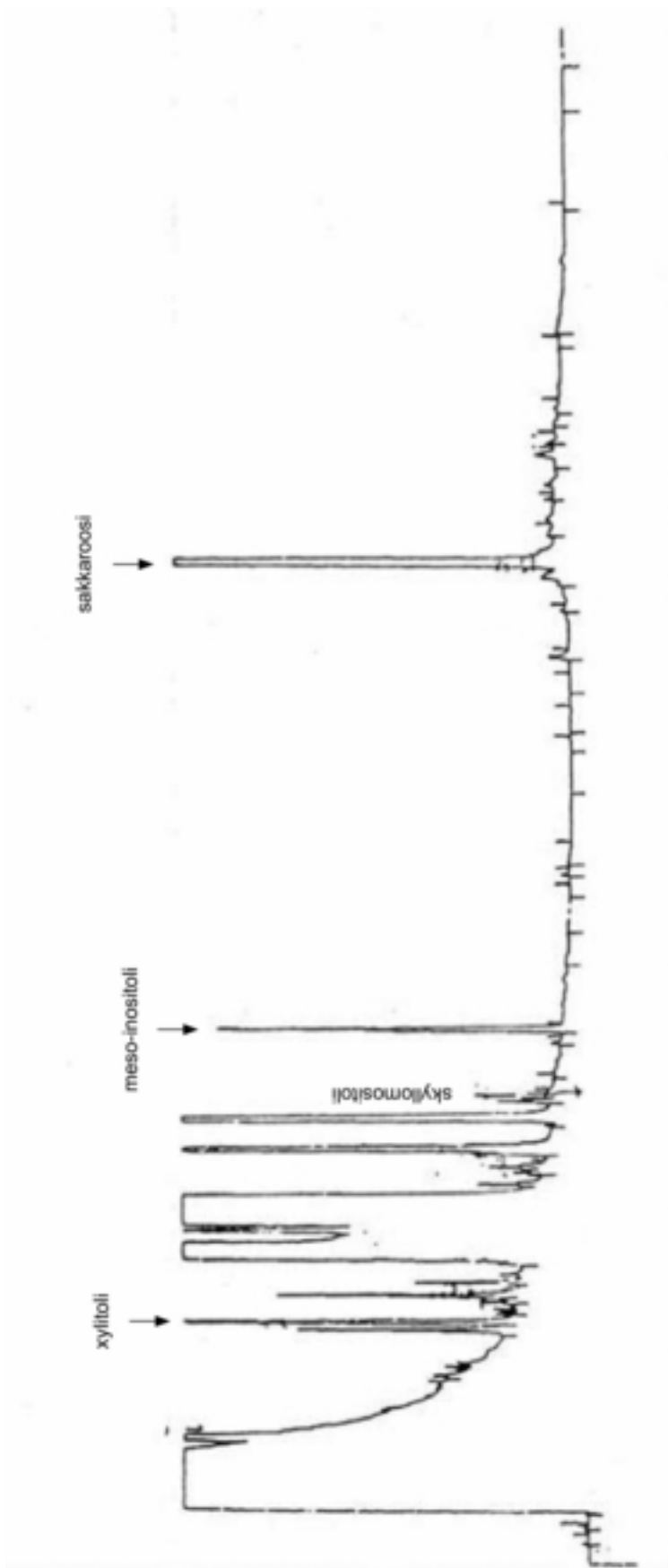
Punnitaan 5 g tätä liuosta ja edetään 4 kohdassa kuvatulla tavalla. Saadusta kromatogrammista lasketaan mesoinositolin ja sakkaroosin vastekertoimet ksylitolin suhteen.

Skyloinositolille, jota ei ole kaupallisesti saatavissa ja jonka retentioaika on glukoosin anomeramuotojen viimeisen piikin ja mesoinositolin viimeisen piikin välillä (ks. liitekuva), käytetään mesoinositolin kerrointa.

6. Tulosten ilmoittaminen

- 6.1 Mesoinositoli ja skyloinositoli ilmoitetaan milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria.

Sakkaroosi ilmoitetaan grammoina kilogrammassa rypäleen puristemehua.



LIITE V

ASETUKSEN 16 ARTIKLAN TOISESSA KOHDASSA TARKOITETTU VASTAAVUUSTAUUKKO

Asetus (EY) N:o 1493/1999	Asetus (ETY) N:o 2676/90	Asetus (EY) N:o 423/2008	Tämä asetus
—	—	1 artikla	1 artikla
—	—	—	2 artikla
43 artiklan 1 kohta	—	5 artikla	3 artiklan 1 kohta
43 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luettelukohta	—	23 artikla	3 artiklan 2 kohta
43 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luettelukohta	—	24 artikla	3 artiklan 3 kohta
43 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luettelukohta	—	34, 35 ja 36 artikla	3 artiklan 4 kohta
—	—	44 artikla	4 artikla
43 artiklan 2 kohdan toinen luettelukohta	—	—	5 artikla
43 artiklan 2 kohdan kolmas luettelukohta	—	—	6 artikla
—	—	38 artikla	7 artikla
42 artiklan 6 kohta	—	39 artikla	8 artikla
—	—	6 artikla	9 artikla
—	—	46 artikla	10 artiklan 1 kohta
—	—	45 artikla	10 artiklan 2 kohta
—	—	32 artikla	11 artikla
—	—	29 artikla	12 artikla
—	—	30 artikla	13 artikla
—	—	21 artikla	14 artikla
—	1 artiklan 1 kohta	47 artikla	15 artikla
—	—	48 artikla	16 artikla
Liite IV	—	7 ja 12 artikla	Liite I A
—	—	10 artikla	Liite I A, lisäys 1
—	—	8 artikla	Liite I A, lisäys 2
—	—	9 artikla	Liite I A, lisäys 3
—	—	13 artikla	Liite I A, lisäys 4
—	—	14, 15 ja 16 artikla	Liite I A, lisäys 5
—	—	17 artikla	Liite I A, lisäys 6
—	—	18 artikla	Liite I A, lisäys 7
—	—	19 artikla	Liite I A, lisäys 8
—	—	22 artikla	Liite I A, lisäys 9
Liitteessä V oleva A kohta	—	—	Liite I B
Liitteessä V oleva B kohta	—	—	Liite I C
Liitteessä V oleva F kohta	—	—	Liite I D
Liitteessä V oleva H kohta	—	28 artikla	Liitteessä II oleva A kohta
Liitteessä V oleva I kohta	—	4 artikla	Liitteessä II oleva B kohta
Liitteessä VI oleva K kohta	—	—	Liitteessä II oleva C kohta
Liitteessä V oleva J kohta	—	25 ja 37 artikla	Liitteessä III oleva A kohta
—	—	43 artikla	Liitteessä III oleva A kohta
Liitteessä VI oleva L kohta	—	40 ja 41 artikla	Liitteessä III oleva B kohta
—	Liite, 39 kohta	—	Liitteessä IV oleva A kohta
—	Liite, 42 kohta	—	Liitteessä IV oleva B kohta

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 607/2009,**annettu 14 päivänä heinäkuuta 2009,****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**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon viinialan yhteisestä markkinajärjestelystä, asetusten (EY) N:o 1493/1999, (EY) N:o 1782/2003, (EY) N:o 1290/2005 ja (EY) N:o 3/2008 muuttamisesta sekä asetusten (ETY) N:o 2392/86 ja (EY) N:o 1493/1999 kumoamisesta 29 päivänä huhtikuuta 2008 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 52, 56 ja 63 artiklan sekä 126 artiklan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osastossa olevassa IV luvussa vahvistetaan eräiden viinialan tuotteiden alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen suojaa koskevat yleiset säännöt.

(2) Jotta yhteisössä rekisteröidyt alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät olisivat asetuksessa (EY) N:o 479/2008 säädettyjen edellytysten mukaisia, asianomaisten jäsenvaltioiden viranomaisten olisi tutkittava hakemukset alustavassa kansallisessa vastaväitemenettelyssä. Tämän jälkeen olisi tarkastettava, että hakemukset ovat tässä asetuksessa säädettyjen edellytysten mukaisia, että lähestymistapa on kaikissa jäsenvaltioissa yhdenmukainen ja että alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteröinnistä ei ole haittaa kolmansille osapuolille. Sen vuoksi olisi vahvistettava yksityiskohtaiset soveltamissäännöt, jotka koskevat eräiden viinialan tuotteiden alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen haku-, tutkinta-, vastaväite- ja peruutusmenettelyjä.

(3) Olisi vahvistettava edellytykset, joilla luonnollinen henkilö tai oikeushenkilö voi hakea rekisteröintiä. Erityistä huomiota olisi kiinnitettävä alueen rajaamiseen ottaen huomioon tuotantoalue ja tuotteen ominaisuudet. Rekisteröidyn nimen olisi oltava kaikkien rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevien tuottajien käytettävissä, jos eritelmässä vahvistetut edellytykset täyttyvät. Alue olisi rajattava yksityiskohtaisesti, tarkasti ja yksiselitteisesti, jotta tuottajat, toimivaltaiset viranomaiset ja valvontaviranomaiset voivat varmistaa, suoritetaanko toimet rajatulla maantieteellisellä alueella.

(4) Olisi vahvistettava alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteröintiä koskevat erityiset säännöt.

(5) Jos alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetun viinialan tuotteen pakkaaminen tai esittelyyn liittyvät toimet on tehtävä rajatulla maantieteellisellä alueella, tämä merkitsee tavaroiden vapaan liikkuvuuden ja palvelujen tarjoamisen vapauden rajoittamista. Yhteisöjen tuomioistuimen oikeuskäytännön mukaisesti tällaisia rajoituksia voidaan asettaa ainoastaan, jos ne ovat tarpeen ja oikeassa suhteessa ja niiden avulla voidaan suojata alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän mainetta. Jokainen rajoitus olisi perusteltava asianmukaisesti suhteessa tavaroiden vapaaseen liikkuvuuteen ja palvelujen tarjoamisen vapauteen.

(6) Olisi säädettävä rajatulla alueella tapahtuvaa tuotantoa koskevista edellytyksistä. Yhteisössä on nimittäin eräitä poikkeuksia.

(7) Olisi myös täsmennettävä tiedot yhteydestä maantieteelliseen alueeseen ja siitä, kuinka alueen ominaispiirteet vaikuttavat lopputuotteeseen.

(8) Alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen yhteisön rekisteriin viennillä pyritään varmistamaan myös alan toimijoiden ja kuluttajien tiedonsaanti. Jotta rekisteriin olisi avoin pääsy, sen olisi oltava sähköisessä muodossa.

(9) Alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viinien erityisluonteen säilyttämiseksi ja jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämiseksi tavoitteena luoda tasapuoliset kilpailuedellytykset koko yhteisössä olisi vahvistettava tällaisten viinien tarkastuksia koskeva yhteisön oikeudellinen kehys, jonka mukaisia jäsenvaltioiden vahvistamien erityissäännösten on oltava. Tarkastuksilla olisi voitava parantaa asianomaisten tuotteiden jäljitettävyyttä ja täsmentää seikat, joita tarkastusten on koskettava. Kilpailun vääristymisen estämiseksi tarkastuksia pitäisi tehdä jatkuvasti ja niiden tekijöinä pitäisi olla riippumattomia laitoksia.

(10) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 täytäntöönpanon johdonmukaisuuden varmistamiseksi olisi laadittava suojahakemusten, vastaväitteiden, muutoshakemusten ja peruutuspyyntöjen mallit.

(11) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osastossa olevassa V luvussa vahvistetaan eräiden viinialan tuotteiden suojattujen perinteisten merkintöjen käyttöä koskevat yleiset säännöt.

⁽¹⁾ EUVL L 148, 6.6.2008, s. 1.

- (12) Eräiden viinialan tuotteiden kuvauksessa käytettävien merkintöjen (muiden kuin alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen) käyttö, sääntely ja suojaaminen ovat yhteisössä vakiintuneita käytäntöjä. Tällaiset perinteiset merkinnät tuovat kuluttajan mieleen viinin tuotanto- tai vanhentamismenetelmän, laadun, värin, paikan tai viiniin liittyvän tietyn historiallisen tapahtuman. Rehellisen kilpailun varmistamiseksi ja kuluttajien harhaanjohtamisen estämiseksi olisi vahvistettava tällaisten perinteisten merkintöjen määrittelemistä, hyväksymistä, suojaamista ja käyttöä koskeva yhteinen kehys.
- (13) Perinteisten merkintöjen käyttö on sallittua kolmansien maiden tuotteissa, jos ne ovat samojen tai vastaavien edellytysten mukaisia kuin jäsenvaltioilta vaaditaan sen varmistamiseksi, että kuluttajia ei johdeta harhaan. Koska useissa kolmansissa maissa sääntöjä ei ole vahvistettu keskitetysti samalla tavoin kuin yhteisön oikeusjärjestelmässä, kolmansien maiden edustaville ammattialan järjestöille olisi vahvistettava eräitä vaatimuksia, jotta varmistettaisiin samat takeet kuin yhteisön säännöissä on säädetty.
- (14) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osastossa olevassa VI luvussa vahvistetaan eräiden viinialan tuotteiden merkintöjä ja esittelyä koskevat yleiset säännöt.
- (15) Ensimmäisessä neuvoston direktiivissä 89/104/ETY⁽¹⁾, elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä 14 päivänä kesäkuuta 1989 annetussa neuvoston direktiivissä 89/396/ETY⁽²⁾, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2000/13/EY⁽³⁾ ja valmiiksi pakattujen tuotteiden nimellismääristä 5 päivänä syyskuuta 2007 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2007/45/EY⁽⁴⁾ säädetään eräistä elintarvikkeiden merkintäsäännöistä. Kyseisiä sääntöjä sovelletaan myös viinialan tuotteisiin, ellei kyseisissä direktiiveissä nimenomaisesti muuta mainita.
- (16) Asetuksella (EY) N:o 479/2008 yhdenmukaistetaan kaikkia viinialan tuotteita koskevat merkinnät ja sallitaan muiden kuin yhteisön lainsäädännössä nimenomaisesti säädettyjen ilmaisujen käyttö, jos ne ovat paikkansapitäviä.
- (17) Asetuksessa (EY) N:o 479/2008 säädetään tarpeesta vahvistaa muun muassa lähtöisyyteen, pullottajaan, tuottajaan ja maahantuojaan liittyvien ilmaisujen käyttöedellytykset. Tietyille näistä ilmaisuista on tarpeen vahvistaa yhteisön säännöt sisämarkkinoiden moitteettoman toiminnan varmistamiseksi. Sääntöjen olisi yleisesti ottaen perustuttava nykyisiin säännöksiin. Muiden ilmaisujen osalta kunkin jäsenvaltion olisi vahvistettava alueellaan tuotettuihin viineihin sovellettavat, yhteisön lainsäädännön kanssa yhteensopivat säännöt, jotta kyseiset säännöt annettaisiin mahdollisimman lähellä tuottajaa. Sääntöjen avoimuus olisi kuitenkin varmistettava.
- (18) Kuluttajien etujen huomioon ottamiseksi olisi säädettävä, että eräät pakolliset tiedot on ryhmiteltävä astiassa samaan näkökenttään, vahvistettava todellisen alkoholi- pitoisuuden merkitsemistä koskevat sallitut poikkeamat ja otettava huomioon tuotteiden erityisluonne.
- (19) Nykyiset säännöt, jotka koskevat elintarvike-erän tunnistamismerkintöjä, ovat hyödyllisiä, minkä vuoksi ne olisi säilytettävä.
- (20) Rypäleiden luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaaviin merkintöihin sovelletaan yksinomaan luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä 28 päivänä kesäkuuta 2007 annettua neuvoston asetusta (EY) N:o 834/2007⁽⁵⁾, ja näitä merkintöjä sovelletaan kaikkiin viinialan tuotteisiin.
- (21) Lyijypohjaisten kapselien käyttö asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sisältävien astioiden sulkimien päällä olisi edelleen kiellettävä, jotta estettäisiin saastumisriski, jonka kapselien joutuminen vahingossa kosketuksiin tuotteiden kanssa aiheuttaa, ja ympäristöriski, jonka kyseisistä kapseleista peräisin olevat, lyijyä sisältävät jätteet aiheuttavat.
- (22) Tuotteiden jäljitettävyyden ja avoimuuden varmistamiseksi olisi otettava käyttöön lähtöisyyseräitä koskevat uudet säännöt.
- (23) Rypälelajikkeisiin ja satovuoteen liittyvien merkintöjen käyttö viineissä, joilla ei ole alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, edellyttää erityisiä täytäntöönpanosääntöjä.
- (24) Tietyn mallisten pullojen käyttäminen tiettyjen tuotteiden kohdalla on pitkäaikainen vakiintunut käytäntö yhteisössä ja kolmansissa maissa. Koska tällaisia pulloja on käytetty kauan, ne voivat tuoda kuluttajien mieleen asianomaisten tuotteiden tiettyjä ominaisuuksia tai tietyn alkuperän. Kyseiset pullotyypit olisi siis varattava asianomaisille viineille.
- (25) Yhteisön markkinoilla liikkuvien kolmansista maista peräisin olevien viinialan tuotteiden merkintöihin sovellettavat säännöt olisi myös yhdenmukaistettava mahdollisuuksien mukaan yhteisön viinituotteille vahvistetun käytännön mukaisesti kuluttajien harhaanjohtamisen ja tuottajien epärehellisen kilpailun estämiseksi. Olisi kuitenkin otettava huomioon tuotanto-olosuhteiden, viinivalmistusperinteiden ja kolmansien maiden lainsäädäntöjen erot.

⁽¹⁾ EYVL L 40, 11.2.1989, s. 1.⁽²⁾ EYVL L 186, 30.6.1989, s. 21.⁽³⁾ EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29.⁽⁴⁾ EUVL L 247, 21.9.2007, s. 17.⁽⁵⁾ EUVL L 189, 20.7.2007, s. 1.

- (26) Tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden ja niiden markkinoiden moninaisuus sekä kuluttajien odotukset huomioon ottaen säännöt olisi eriytettävä tuotteiden mukaan erityisesti eräiden vapaaehtoisten merkintöjen osalta viineissä, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää mutta joihin on kuitenkin merkitty rypälälajikkeen nimi ja satovuosi (ns. rypälälajikeviinit), sillä edellytyksellä, että niihin sovelletaan sertifiointimenettelyä. Jotta niiden viinien luokassa, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai suojattua maantieteellistä merkintää, erotettaisiin toisistaan rypälälajikeviinien alaluokkaan kuuluvat viinit niistä viineistä, joihin tätä mahdollisuutta ei sovelleta, olisi vahvistettava vapaaehtoisten merkintöjen käyttöä koskevat erityissäännöt toisaalta viineille, joilla on suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä, ja toisaalta viineille, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, mutta joihin kuuluu myös rypälälajikevinejä.
- (27) Jotta toimijoille ei aiheutuisi tarpeetonta taakkaa, olisi vahvistettava toimenpiteet, joilla helpotetaan siirtymistä viinialan aiemmasta lainsäädännöstä (erityisesti viinin yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 1493/1999 ⁽¹⁾) tähän asetukseen. Olisi säädettävä siirtymäkaudesta, jotta yhteisöön ja kolmansiin maihin sijoittautuneet talouden toimijat voivat noudattaa merkintävaatimuksia. Sen vuoksi olisi annettava säännökset sen varmistamiseksi, että nyky-sääntöjen mukaisesti merkittyjä tuotteita voidaan pitää kaupan siirtymäkauden ajan.
- (28) Eräät jäsenvaltiot eivät voi hallinnollisten rasitteiden vuoksi antaa asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklan noudattamiseksi tarvittavia lakeja, asetuksia ja hallinnollisia määräyksiä 1 päivään elokuuta 2009 mennessä. Jotta talouden toimijoille ja toimivaltaisille viranomaisille ei aiheutuisi haittaa kyseisestä määräpäivästä, olisi myönnettävä siirtymäkausi ja vahvistettava siirtymäsäännökset.
- (29) Tämän asetuksen säännöksiä sovelletaan rajoittamatta sellaisten erityissääntöjen soveltamista, joista voidaan neuvotella tehtäessä kolmansien maiden kanssa sopimuksia perustamissopimuksen 133 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen.
- (30) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskeva nykyinen lainsäädäntö olisi korvattava uusilla asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osastossa olevan IV, V ja VI luvun soveltamista koskevilla yksityiskohtaisilla säännöillä. Viinin yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä erityisesti määritetyllä alueella tuotettuja laatuviinejä koskevan osaston osalta 24 päivänä heinäkuuta 2000 annettu

komission asetus (EY) N:o 1607/2000 ⁽²⁾ ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista eräistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyjen viinituotteiden kuvauksen, nimityksen, tarjontamuodon ja suojauksen osalta 29 päivänä huhtikuuta 2002 annettu komission asetus (EY) N:o 753/2002 ⁽³⁾ olisi sen vuoksi kumottava.

- (31) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 128 artiklassa kumotaan nykyinen viinialaa koskeva neuvoston lainsäädäntö, tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvia seikkoja koskevat säännökset mukaan luettuina. Olisi vahvistettava siirtymäkausia, jotta vältettäisiin kaupankäynnin ongelmat, siirtymä oli talouden toimijoilla sujuva ja jäsenvaltioilla olisi riittävästi aikaa toteuttaa täytäntöönpanotoimenpiteet.
- (32) Tässä asetuksessa säädetyt yksityiskohtaiset sääntöjä olisi sovellettava samasta päivästä kuin asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osastossa olevaa IV, V ja VI lukua.
- (33) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

I LUKU

JOHDANTOSÄÄNNÖKSET

1 artikla

Kohde

Tässä asetuksessa vahvistetaan yksityiskohtaiset säännöt asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston soveltamiseksi seuraavilta osin:

- a) kyseisen osaston IV luvun säännökset, jotka liittyvät asetuksen (EY) N:o 479/2008 33 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden alkuperänimityksiin ja maantieteellisiin merkintöihin;
- b) kyseisen osaston V luvun säännökset, jotka liittyvät asetuksen (EY) N:o 479/2008 33 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden perinteisiin merkintöihin;
- c) kyseisen osaston VI luvun säännökset, jotka liittyvät eräiden viinialan tuotteiden merkintöihin ja esittelyyn.

⁽¹⁾ EYVL L 179, 14.7.1999, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 185, 25.7.2000, s. 17.

⁽³⁾ EYVL L 118, 4.5.2002, s. 1.

II LUKU

6 artikla

SUOJATUT ALKUPERÄNIMITYKSET JA MAANTIETEELLISET
MERKINNÄT

Tuotanto rajatulla maantieteellisellä alueella

1 JAKSO

Suojan hakeminen

2 artikla

Hakija

1. Yksittäinen tuottaja voi toimia asetuksen (EY) N:o 479/2008 37 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuna hakijana, jos osoitetaan, että

- a) asianomainen henkilö on ainoa tuottaja kyseisellä rajatulla maantieteellisellä alueella; ja
- b) silloin kun asianomaisen rajatun maantieteellisen alueen ympärillä on alueita, joihin liittyy alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä, ensin mainitulla alueella on merkittävästi erilaiset piirteet kuin ympäröivillä rajatuilla alueilla tai tuotteen ominaisuudet eroavat ympäröivillä rajatuilla alueilla saatujen tuotteiden ominaisuuksista.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa tai näiden viranomaiset eivät voi olla asetuksen (EY) N:o 479/2008 37 artiklassa tarkoitettuja hakijoita.

3 artikla

Suojan hakeminen

Suojahakemuksessa on oltava asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 tai 36 artiklassa vaaditut asiakirjat sekä sähköinen kopio eritelmästä ja yhtenäisestä asiakirjasta.

Suojahakemus ja yhtenäinen asiakirja on laadittava tämän asetuksen liitteissä I ja II olevien mallien mukaisesti.

4 artikla

Nimitys

1. Suojattava nimi rekisteröidään vain sillä kielellä / niillä kielillä, jota/joita käytetään kuvaamaan asianomaista tuotetta rajatulla maantieteellisellä alueella.

2. Nimi on rekisteröitävä alkuperäisessä kirjoitustavassaan.

5 artikla

Maantieteellisen alueen rajaaminen

Alue on rajattava yksityiskohtaisesti, tarkasti ja yksiselitteisesti.

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan a alakohdan iii alakohdan ja b alakohdan iii alakohdan sekä tämän artiklan soveltamiseksi ”*tuotanto*” kattaa kaikki toimet rypäleiden korjuusta viininvalmistusprosessin loppuunsaattamiseen, tuotannon jälkeisiä prosesseja lukuun ottamatta.

2. Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetuissa tuotteissa enintään 15 prosenttia rypäleistä voi olla peräisin rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelta, kuten asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan b alakohdan ii alakohdassa säädetään, mutta kyseisen osuuden on oltava peräisin siitä jäsenvaltiosta tai kolmannesta maasta, jossa rajattu alue sijaitsee.

3. Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan a alakohdan ii alakohdassa säädetään, sovelletaan viininvalmistusmenetelmistä ja niiden rajoituksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 606/2009 (1) liitteessä III olevan B osan 3 kohtaa.

4. Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan a alakohdan iii alakohdassa ja 1 kohdan b alakohdan iii alakohdassa säädetään, ja sillä edellytyksellä että eritelmässä niin mainitaan, suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettu tuote voidaan valmistaa viiniksi joko

- a) alueella, joka sijaitsee asianomaisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä; tai
- b) alueella, joka sijaitsee samassa hallinnollisessa yksikössä tai viereisessä hallinnollisessa yksikössä, kansallisten sääntöjen mukaisesti; tai
- c) silloin kun kyseessä on rajat ylittävä alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä tai silloin kun kahden tai useamman jäsenvaltion välillä taikka yhden tai useamman jäsenvaltion ja yhden tai useamman kolmannen maan välillä on tehty valvontatoimenpiteitä koskeva sopimus, suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettu tuote voidaan valmistaa viiniksi alueella, joka sijaitsee asianomaisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä.

Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan b alakohdan iii alakohdassa säädetään, ja sillä edellytyksellä että eritelmässä niin mainitaan, suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettuja viinejä voidaan jatkosakin valmistaa viiniksi asianomaisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen ulkopuolella 31 päivään joulukuuta 2012 saakka.

Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan a alakohdan iii alakohdassa säädetään, ja sillä edellytyksellä että eritelmässä niin mainitaan, tuote voidaan valmistaa suojatulla alkuperänimityksellä varustetuksi kuohuviiniksi tai helmeileväksi viiniksi asianomaisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen ulkopuolella, jos tällainen käytäntö oli olemassa ennen 1 päivää maaliskuuta 1986.

(1) Katso tämän virallisen lehden sivu 1.

7 artikla

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan g alakohdassa tarkoitetun yhteyden todistavista yksityiskohtaisista tiedoista on käytävä ilmi, kuinka rajatun maantieteellisen alueen ominaispiirteet vaikuttavat lopputuotteeseen.

Jos hakemus koskee useita rypäletuotteiden luokkia, yhteyden todistavat tiedot on esitettävä jokaisesta asianomaisesta rypäletuotteesta.

2. Alkuperänimityksen eritelmässä on esitettävä seuraavat seikat:

- a) yhteyden kannalta merkitykselliset yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta, erityisesti luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä;
- b) yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä;
- c) kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee a ja b alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä.

3. Maantieteellisen merkinnän eritelmässä on esitettävä seuraavat seikat:

- a) yhteyden kannalta merkitykselliset yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta;
- b) yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta, maineesta tai muista erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä;
- c) kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee a ja b alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä.

4. Maantieteellisen merkinnän eritelmässä on mainittava, perustuuko merkintä tiettyyn laatuun, maineeseen vai muihin ominaisuuksiin, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä.

8 artikla

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Jos eritelmässä mainitaan, että tuote on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan h alakohdassa tarkoitetun vaatimuksen mukaisesti, vaatimus on perusteltava.

2 JAKSO

Tutkimamennettely komissiossa

9 artikla

Hakemuksen vastaanottaminen

1. Hakemus on toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona hakemus on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona hakemus kirjataan komission postirekisteriin. Kyseinen päivämäärä julkaistaan asianmukaisin keinoin.

2. Komissio merkitsee hakemusasiakirjoihin vastaanottopäivän ja hakemuksen tiedostonumeron.

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- a) tiedostonumero;
- b) rekisteröitävä nimi;
- c) vastaanotettujen sivujen lukumäärä; ja
- d) hakemuksen vastaanottopäivä.

10 artikla

Rajat ylittävää suojaa koskevan hakemuksen jättäminen

1. Kun kyseessä on rajat ylittävää suojaa koskeva hakemus, useampi kuin yksi rajat ylittävää maantieteellistä aluetta edustava tuottajaryhmittymä voi jättää kyseistä aluetta tarkoittavan nimen osalta yhteishakemuksen.

2. Jos asia koskee ainoastaan jäsenvaltioita, asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklassa tarkoitettu alustava kansallinen menettely on toteutettava kaikissa asianomaisissa jäsenvaltioissa.

Silloin kun kyseessä on rajat ylittävää suojaa koskeva hakemus, asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklan 5 kohdan soveltamiseksi hakemuksen toimittaa komissiolle jokin jäsenvaltio muiden jäsenvaltioiden puolesta, ja hakemuksessa on oltava kunkin asianomaisen jäsenvaltion valtuutus, jolla se valtuuttaa hakemuksen jättävän jäsenvaltion toimimaan sen puolesta.

3. Jos rajat ylittävää suojaa koskeva hakemus koskee ainoastaan kolmansia maita, hakemuksen toimittaa komissiolle jokin hakijaryhmittymistä muiden hakijaryhmittymien puolesta tai jokin kolmansista maista muiden kolmansien maiden puolesta, ja hakemuksessa on oltava

- a) todisteet siitä, että asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 ja 35 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät;

- b) todisteet suojasta asianomaisissa kolmansissa maissa; ja
- c) 2 kohdassa tarkoitettu valtuutus jokaiselta muulta asianomaiselta kolmannelta maalta.

4. Jos rajat ylittävää suojaa koskeva hakemus koskee vähintään yhtä jäsenvaltiota ja vähintään yhtä kolmatta maata, asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklassa tarkoitettu alustava kansallinen menettely on toteutettava kaikissa asianomaisissa jäsenvaltioissa. Hakemuksen toimittaa komissiolle jokin jäsenvaltioista tai kolmansista maista tai jokin kolmannen maan hakijaryhmittymä, ja hakemuksessa on oltava

- a) todisteet siitä, että asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 ja 35 artiklassa säädetty edellytykset täyttyvät;
- b) todisteet suojasta asianomaisissa kolmansissa maissa; ja
- c) 2 kohdassa tarkoitettu valtuutus jokaiselta muulta asianomaiselta jäsenvaltiolta ja kolmannelta maalta.

5. Jäsenvaltiosta, kolmannelta maasta tai kolmanteen maahan sijoittautuneesta tuottajaryhmittymästä, joka toimittaa komissiolle tämän artiklan 2, 3 tai 4 kohdassa tarkoitettujen rajat ylittävää suojaa koskevan hakemuksen, tulee komission tekemien tiedonantojen tai päätösten vastaanottaja.

11 artikla

Tutkittavaksi ottamisen edellytykset

- Määrittääkseen, voidaanko suojahakemus ottaa tutkittavaksi, komissio tarkastaa, onko liitteessä I esitetty rekisteröintihakemus täytetty ja onko hakemukseen liitetty todistusasiakirjat.
- Rekisteröintihakemuksesta, joka voidaan ottaa tutkittavaksi, annetaan tieto jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

Jos hakemus on jätetty kokonaan tai osittain täyttämättä tai jos 1 kohdassa tarkoitettuja todistusasiakirjoja ei ole toimitettu samaan aikaan kuin rekisteröintihakemusta tai jos jokin todistusasiakirja puuttuu, komissio ilmoittaa tästä hakijalle ja pyytää korjaamaan puutteet kahden kuukauden kuluessa. Jos puutteita ei korjata määräajassa, komissio jättää hakemuksen tutkimatta. Päätös jättää hakemus tutkimatta annetaan tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

12 artikla

Vaatimustenmukaisuuden tutkinta

1. Jos alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän suojahakemus, joka voidaan ottaa tutkittavaksi, ei ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 ja 35 artiklassa säädettyjen vaatimusten mukainen, komissio ilmoittaa jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle hylkäysperusteet sekä määräpäivän hakemuksen peruuttamiselle tai muuttamiselle tai huomautusten toimittamiselle.

2. Jos jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisen tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut hakija ei korjaa rekisteröinnin estäviä puutteita määräajassa, komissio hylkää hakemuksen asetuksen (EY) N:o 479/2008 39 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

3. Komissio tekee päätöksen hylätä alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä käytettävissään olevien asiakirjojen ja tietojen perusteella. Hylkäyspäätös annetaan tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

3 JAKSO

Vastaväitemenettelyt

13 artikla

Kansallinen vastaväitemenettely rajat ylittävää suojaa koskevan hakemuksen osalta

Silloin kun rajat ylittävää suojaa koskeva hakemus koskee ainoastaan jäsenvaltioita tai vähintään yhtä jäsenvaltiota ja vähintään yhtä kolmatta maata, vastaväitemenettely on toteutettava kaikissa asianomaisissa jäsenvaltioissa asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklan 3 kohdan soveltamiseksi.

14 artikla

Vastaväitteiden toimittaminen yhteisön menettelyssä

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 40 artiklassa tarkoitettujen vastaväitteiden on laadittava tämän asetuksen liitteessä III olevan mallin mukaisesti. Vastaväite on toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona vastaväite on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona vastaväite kirjataan komission postirekisteriin. Kyseinen päivämäärä julkaistaan asianmukaisin keinoin.

2. Komissio merkitsee vastaväiteasiakirjoihin vastaanottopäivän ja vastaväitteen tiedostonumeron.

Vastaväitteen esittäjälle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- a) tiedostonumero;
- b) vastaanotettujen sivujen lukumäärä; ja
- c) pyynnön vastaanottopäivä.

15 artikla

Tutkittavaksi ottamisen edellytykset yhteisön menettelyssä

1. Määrittääkseen, voidaanko asetuksen (EY) N:o 479/2008 40 artiklan mukainen vastaväite ottaa tutkittavaksi, komissio tarkastaa, mainitaanko vastaväitteessä aiemmat haetut oikeudet, esitetäänkö vastaväitteelle perustelut ja saiko komissio vastaväitteen määräajassa.

2. Jos vastaväite perustuu aiemman tavaramerkin maineeseen ja tunnettavuuteen asetuksen (EY) N:o 479/2008 43 artiklan 2 kohdan mukaisesti, vastaväitteeseen on liitettävä aiemman tavaramerkin hakemiseen, rekisteröintiin tai käyttöön liittyvät todisteet, kuten rekisteröintitodistus tai todisteet sen käytöstä, sekä maineeseen ja tunnettavuuteen liittyvät todisteet.

3. Asianmukaisesti perustellussa vastaväitteessä on oltava väitteen tueksi tosiseikkoja, todisteita ja selityksiä sekä asiaankuuluvat todistusasiakirjat.

Tietojen ja todisteiden aiemman tavaramerkin käytöstä on liitettävä käyttöpaikkaan ja käytön pituuteen, laajuuteen ja luonteeseen sekä tavaramerkin maineeseen ja tunnettavuuteen.

4. Jos 1–3 kohdassa tarkoitettuja, aiempia haettuja oikeuksia koskevia tietoja, perusteita, tosiseikkoja, todisteita, selityksiä tai todistusasiakirjoja ei ole toimitettu samaan aikaan kuin vastaväitettä tai jos jokin edellä mainituista puuttuu, komissio ilmoittaa tästä vastaväitteen esittäjälle ja pyytää korjaamaan puutteet kahden kuukauden kuluessa. Jos puutteita ei korjata määräajassa, komissio jättää vastaväitteen tutkimatta. Päätös jättää vastaväite tutkimatta annetaan tiedoksi vastaväitteen esittäjälle ja jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

5. Vastaväitteestä, joka voidaan ottaa tutkittavaksi, annetaan tieto jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

16 artikla

Vastaväitteiden tutkiminen yhteisön menettelyssä

1. Jos komissio ei ole hylännyt vastaväitettä 15 artiklan 4 kohdan mukaisesti, se antaa vastaväitteen tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle ja pyytää esittämään huomautukset kahden kuukauden kuluessa tiedonannon päivämäärästä. Kyseisen määräajan kuluessa saadut huomautukset annetaan tiedoksi vastaväitteen esittäjälle.

Komissio voi vastaväitettä tutkiessaan pyytää osapuolia esittämään toisilta osapuolilta saatuihin tiedonantoihin huomautuksia kahden kuukauden kuluessa.

2. Jos jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset, asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut hakija tai vastaväitteen esittäjä eivät esitä huomautuksia tai noudata määräaika, komissio tekee vastaväitettä koskevan päätöksen.

3. Komissio tekee päätöksen hylätä tai rekisteröidä alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä käytettävissään olevien todisteiden perusteella. Hylkäyspäätös annetaan tiedoksi vastaväitteen esittäjälle sekä jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

4. Jos vastaväitteitä on esittänyt usea, ja yhden tai useamman tällaisen vastaväitteen alustavan tutkimuksen tuloksena rekisteröintihakemusta on mahdotonta hyväksyä, komissio voi keskeyttää muut vastaväitemenettelyt. Komissio ilmoittaa muille vastaväitteen esittäjille heitä koskevista päätöksistä, jotka on tehty menettelyn aikana.

Jos hakemus hylätään, keskeytetyt vastaväitemenettelyt katsotaan päättyneiksi, ja asianomaisille vastaväitteiden esittäjille annetaan tästä tieto asianmukaisesti.

4 JAKSO

Suoja

17 artikla

Suojapäätös

1. Jos hakemusta alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän suojaamiseksi ei hylätä 11, 12, 16 tai 28 artiklan mukaisesti, komissio päättää suojata asianomaisen alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän.

2. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 41 artiklan mukaisesti tehty suojapäätös julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

18 artikla

Rekisteri

1. Komissio ylläpitää asetuksen (EY) N:o 479/2008 46 artiklassa säädettyä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriä, jäljempänä 'rekisteri'.

2. Hyväksytyt alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät kirjataan rekisteriin.

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artiklan 1 kohdan nojalla rekisteröidyistä nimistä komissio kirjaa rekisteriin tämän artiklan 3 kohdassa säädetty tiedot f alakohdassa säädettyjä tietoja lukuun ottamatta.

3. Komissio kirjaa rekisteriin seuraavat tiedot:

- a) tuote(id)en rekisteröity nimi;
- b) tieto siitä, onko nimi suojattu maantieteellisenä merkintänä vai alkuperänimityksenä;
- c) alkuperämaa(t);
- d) rekisteröintipäivä;
- e) nimen rekisteröivän oikeudellisen asiakirjan viitetiedot;
- f) yhtenäisen asiakirjan viitetiedot.

19 artikla

Suoja

1. Alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän suoja alkaa päivästä, jona se kirjataan rekisteriin.
2. Jos suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintään käytetään lainvastaisesti, jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on joko omasta aloitteestaan tai jonkin osapuolen pyynnöstä toteutettava asetuksen (EY) N:o 479/2008 45 artiklan 4 kohdan mukaisesti tarvittavat toimenpiteet lopettaakseen tällaisen lainvastaisen käytön tai estääkseen asianomaisten tuotteiden kaupan pitämisen tai viennin.
3. Alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän suoja sovelletaan koko nimitykseen kaikkine osineen, sillä edellytyksellä että osat ovat erottamiskykyisiä. Suojattuun alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään sisältyvää erottamiskyvyttöä osaa tai yleisnimeä ei suojata.

5 JAKSO

Muutokset ja peruuttaminen

20 artikla

Eritelmän tai yhtenäisen asiakirjan muuttaminen

1. Hakemus, jonka asetuksen (EY) N:o 479/2008 37 artiklassa tarkoitettu hakija tekee suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän eritelmän muutoksen hyväksymiseksi, on laadittava tämän asetuksen liitteen IV mukaisesti.
2. Määrittääkseen, voidaanko asetuksen (EY) N:o 479/2008 49 artiklan 1 kohdan mukaisesti tehty hakemus eritelmän muutoksen hyväksymiseksi ottaa tutkittavaksi, komissio tarkastaa, onko sille lähetetty kyseisen asetuksen 35 artiklan 2 kohdassa säädetyt tiedot ja tämän artiklan 1 kohdassa tarkoitettu asianmukaisesti täytetty hakemus.
3. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 49 artiklan 2 kohdan ensimmäisen virkkeen soveltamiseksi sovelletaan tämän asetuksen 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ja 18 artiklaa soveltuvin osin.
4. Muutosta pidetään vähäisenä, jos se
 - a) ei liity tuotteen keskeisiin ominaisuuksiin;
 - b) ei muuta yhteyttä maantieteelliseen alueeseen;
 - c) ei sisällä tuotteen nimen tai nimen osan muutosta;
 - d) ei vaikuta rajattuun maantieteelliseen alueeseen;
 - e) ei lisää tuotteella käytävän kaupan rajoituksia.

5. Jos hakemuksen eritelmän muutoksen hyväksymiseksi tekee joku muu kuin alkuperäinen hakija, komissio antaa hakemuksen tiedoksi alkuperäiselle hakijalle.

6. Jos komissio päättää hyväksyä eritelmän muutoksen, joka sisältää tai kattaa rekisteriin kirjattujen tietojen muutoksen, komissio poistaa alkuperäiset tiedot rekisteristä ja kirjaa siihen uudet tiedot, joita sovelletaan mainitun päätöksen voimaantulosta lähtien.

21 artikla

Peruutuspyynnön tekeminen

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 50 artiklassa tarkoitettu peruutuspyyntö on laadittava tämän asetuksen liitteessä V olevan mallin mukaisesti. Peruutuspyyntö on toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona peruutuspyyntö on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona peruutuspyyntö kirjataan komission postirekisteriin. Kyseinen päivämäärä julkaistaan asianmukaisin keinoin.
2. Komissio merkitsee peruutuspyynnön asiakirjoihin vastaanottopäivän ja peruutuspyynnön tiedostonumeron.

Peruutuspyynnön esittäjälle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- a) tiedostonumero;
- b) vastaanotettujen sivujen lukumäärä; ja
- c) pyynnön vastaanottopäivä.

3. Jos peruutus tehdään komission aloitteesta, 1 ja 2 kohtaa ei sovelleta.

22 artikla

Tutkittavaksi ottamisen edellytykset

1. Määrittääkseen, voidaanko asetuksen (EY) N:o 479/2008 50 artiklassa tarkoitettu peruutuspyyntö ottaa tutkittavaksi, komissio tarkastaa
 - a) mainitaanko siinä peruutuspyynnön esittäjän oikeutettu etu, syyt ja perustelut;
 - b) esitetäänkö siinä perusteet peruutukselle; ja
 - c) viitataan siinä jäsenvaltion tai kolmannen maan, jossa sijaitsee peruutuspyynnön esittäjän kotipaikka tai rekisteröity toimipaikka, antamaan peruutuspyyntöä tukevaan lausuntoon.
2. Peruutuspyynnössä on oltava peruutuksen tueksi tosiseikkoja, todisteita ja selityksiä sekä asiaankuuluvat todistusasiakirjat.

3. Jos 1 ja 2 kohdassa tarkoitettuja perusteita, tosiseikkoja, todisteita ja selityksiä koskevia tietoja tai todistusasiakirjoja ei ole toimitettu samaan aikaan kuin peruutuspyyntöä, komissio ilmoittaa tästä peruutuspyynnön esittäjälle ja pyytää korjaamaan puutteet kahden kuukauden kuluessa. Jos puutteita ei korjata määräajassa, komissio jättää pyynnön tutkimatta. Päätös olla tutkimatta peruutuspyyntöä annetaan tiedoksi sen esittäjälle ja jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle peruutuspyynnön esittäjälle.

4. Peruutuspyynnöstä, joka voidaan ottaa tutkittavaksi, sekä komission aloittamasta peruutusmenettelystä annetaan tieto jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai siihen kolmanteen maahan sijoittautuneille hakijoille, jonka alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää peruutus koskee.

23 artikla

Peruutuspyynnön tutkiminen

1. Jos komissio ei ole hylännyt peruutuspyyntöä 22 artiklan 3 kohdan mukaisesti, se antaa peruutuksen tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneille tuottajille ja pyytää esittämään huomautukset kahden kuukauden kuluessa tiedonannon päivämäärästä. Kyseisen määräajan kuluessa saadut huomautukset annetaan tiedoksi peruutuspyynnön esittäjälle.

Komissio voi peruutuspyyntöä tutkiessaan pyytää osapuolia esittämään toisilta osapuolilta saatuihin tiedonantoihin huomautuksia kahden kuukauden kuluessa.

2. Jos jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset, asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut hakija tai peruutuspyynnön esittäjä eivät esitä huomautuksia tai noudata määräaikaa, komissio tekee peruutuspyyntöä koskevan päätöksen.

3. Komissio tekee päätöksen peruuttaa alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä käytettävissään olevien todisteiden perusteella. Se tutkii, onko suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetun viinialan tuotteen eritelmän noudattaminen vielä mahdollista tai taattua, erityisesti jos asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklassa säädetty edellytykset eivät enää täyty tai saattavat olla täyttymättä lähitulevaisuudessa.

Peruutuspäätös annetaan tiedoksi peruutuspyynnön esittäjälle sekä jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

4. Jos peruutuspyyntöjä on esittänyt usea, ja yhden tai useamman tällaisen peruutuspyynnön alustavan tutkimuksen tuloksena alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän suojaamista ei voida jatkaa, komissio voi keskeyttää muut peruutusmenettelyt. Tällöin komissio ilmoittaa muille peruutuspyynnön esittäjille heitä koskevista päätöksistä, jotka on tehty menettelyn aikana.

Jos suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä peruutetaan, keskeytetyt peruutusmenettelyt katsotaan päättyneiksi, ja asianomaisille peruutuspyyntöjen esittäjille annetaan tästä tieto asianmukaisesti.

5. Kun peruutus tulee voimaan, komissio poistaa nimen rekisteristä.

6 JAKSO

Tarkastukset

24 artikla

Toimijoiden ilmoittaminen

Jokaisesta toimijasta, joka haluaa osallistua kaikkiin tai joihinkin suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetun tuotteen tuotanto- tai pakkaustoimiin, on tehtävä ilmoitus asetuksen (EY) N:o 479/2008 47 artiklassa tarkoitettulle toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle.

25 artikla

Vuotuinen tarkastus

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 48 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten valvontaviranomaisen vuosittain tekemän tarkastuksen on sisällettävä seuraavat toimet:

- alkuperänimityksellä varustettujen tuotteiden aistinvaraiset ja analyttiset tutkimukset;
- maantieteellisellä merkinnällä varustettujen tuotteiden analyttiset tutkimukset tai aistinvaraiset ja analyttiset tutkimukset; ja
- eritelmässä esitettyjen edellytysten tarkastaminen.

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

- riskianalyysiin perustuva satunnaistarkastus; tai
- otantatarkastus; tai
- järjestelmällisenä tarkastuksena.

Jäsenvaltioiden on satunnaistarkastuksia tehdessään valittava vähimmäismäärä toimijoita, joille tehdään tällainen tarkastus.

Jäsenvaltioiden on otantatarkastuksia tehdessään varmistettava tarkastusten määrällä, tiheydellä ja tiheydellä, että tarkastukset edustavat koko asianomaista rajattua maantieteellistä aluetta ja vastaavat kaupan pidettyjen tai kaupan pitämistä varten säilytettyjen viinialan tuotteiden määrää.

Satunnaistarkastuksiin voi yhdistää otantatarkastuksia.

2. Edellä 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a ja b alakohdassa tarkoitetut tutkimukset on tehtävä nimettömille näytteille, niiden on osoitettava, onko tarkastetulla tuotteella asianomaisen alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän eritelmässä kuvatut ominaisuudet ja ominaispiirteet, ja niitä on tehtävä kaikissa tuotantoprosessin vaiheissa, myös pakkausvaiheessa tai sen jälkeen. Jokaisen näytteen on oltava edustava ottaen huomioon toimijan hallussa olevat viinit.

3. Varmistaakseen eritelmän noudattamisen 1 kohdan ensimmäisen alakohdan c alakohdan mukaisesti valvontaviranomaisen on tarkastettava

a) toimijan tilat sen varmistamiseksi, pystyykö toimija noudattamaan eritelmässä mainittuja edellytyksiä; ja

b) tuotteet missä tahansa tuotantoprosessin vaiheessa, myös pakkausvaiheessa, valvontaviranomaisen etukäteen laatiman sellaisen tarkastussuunnitelman perusteella, josta toimijat ovat tietoisia ja joka kattaa kaikki tuotteen tuotantovaiheet.

4. Vuotuisessa tarkastuksessa on varmistettava, että tuote ei voi käyttää siihen liittyvää suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, jolleivät seuraavat edellytykset täyty:

a) 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a ja b alakohdassa sekä 2 kohdassa tarkoitettujen tutkimusten tulokset todistavat, että asianomainen tuote on raja-arvojen mukainen ja että sillä on kaikki asianomaisen alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän asiaankuuluvat ominaisuudet;

b) muiden eritelmässä esitettyjen edellytysten täyttyminen on osoitettu 3 kohdassa säädettyjen menettelyjen avulla.

5. Jos tuote ei ole tässä artiklassa säädettyjen edellytysten mukainen, se voidaan saattaa markkinoille ilman asianomaista alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, jos muita lakisääteisiä vaatimuksia noudatetaan.

6. Kun kyseessä on rajat ylittävä suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä, tarkastuksen voi tehdä jommankumman sellaisen jäsenvaltion valvontaviranomainen, jonka alkuperänimityksestä tai maantieteellisestä merkinnästä on kyse.

7. Jos vuotuinen tarkastus tehdään tuotteen pakkausvaiheessa muun jäsenvaltion kuin sen jäsenvaltion, jossa tuotanto tapahtui, alueella, sovelletaan komission asetuksen (EY) N:o 555/2008 (1) 84 artiklaa.

8. Edellä olevaa 1–7 kohtaa sovelletaan alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettuihin viineihin, joiden alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä on asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklan 5 kohdassa tarkoitettujen vaatimusten mukainen.

(1) EUVL L 170, 30.6.2008, s. 1.

26 artikla

Analyttiset ja aistinvaraiset tutkimukset

Edellä olevan 25 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a ja b alakohdassa tarkoitettuihin analyttisiin ja aistinvaraisiin tutkimuksiin kuuluvat seuraavat:

a) asianomaisen viinin analysointi seuraavien ominaisuuksien osalta:

i) määrittäminen fyysisten ja kemiallisten analyysien perusteella:

— kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;

— kokonaissokeripitoisuus fruktoosina ja glukoosina (helmeilevissä ja kuohuviineissä sakkaroosi mukaan luettuna);

— kokonaishappopitoisuus;

— haihtuvien happojen pitoisuus;

— kokonaisrikkidioksidipitoisuus;

ii) määrittäminen lisäanalyysien perusteella:

— hiilihappo (helmeilevät viinit ja kuohuviinit, paine baareina 20 celsiusasteessa);

— muut jäsenvaltion lainsäädännössä säädetty tai asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän eritelmässä esitetyt ominaisuudet;

b) ulkonäön, tuoksun ja maun aistinvarainen tutkimus.

27 artikla

Kolmansista maista peräisin oleville tuotteille tehtävät tarkastukset

Jos kolmannen maan viinillä on suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä, asianomaisen kolmannen maan on lähetettävä komissiolle tämän pyynnöstä tiedot asetuksen (EY) N:o 479/2008 48 artiklan 2 kohdassa tarkoitetuista toimivaltaisista viranomaisista ja tarkastuksen kohteena olevista seikoista, sekä todisteet siitä, että asianomainen viini on kyseessä olevan alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän edellytysten mukaista.

7 JAKSO

Nimen muuttaminen maantieteelliseksi merkinnäksi

28 artikla

Pyyntö

1. Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisen tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut hakija voi pyytää, että suojattu alkuperänimitys muutetaan suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi, jos suojatun alkuperänimityksen eritelmän noudattaminen ei ole enää mahdollista tai taattua.

Komissiolle lähetettävä muuttamispyyntö on laadittava tämän asetuksen liitteessä VI olevan mallin mukaisesti. Muuttamispyyntö on toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona muuttamispyyntö on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona muuttamispyyntö kirjataan komission postirekisteriin.

2. Jos maantieteelliseksi merkinnäksi muuttamista koskeva pyyntö ei ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 ja 35 artiklassa säädettyjen vaatimusten mukainen, komissio ilmoittaa jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle hylkäysperusteet ja pyytää peruuttamaan pyynnön tai muuttamaan sitä taikka toimittamaan huomautukset kahden kuukauden kuluessa.

3. Jos jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut hakija ei korjaa määrääjassa puutteita, jotka estävät nimen muuttamisen maantieteelliseksi merkinnäksi, komissio hylkää pyynnön.

4. Komissio tekee päätöksen hylätä muuttamispyyntö käytettävissään olevien asiakirjojen ja tietojen perusteella. Hylkäyspäätös annetaan tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle.

5. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 40 artiklaa ja 49 artiklan 1 kohtaa ei sovelleta.

III LUKU

PERINTEINEN MERKINTÄ

1 JAKSO

Soveltaminen

29 artikla

Hakijat

1. Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut edustava ammattialan järjestö voi jättää komissiolle hakemuksen asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun perinteisen merkinnän suojaamiseksi.

2. 'Edustavalla ammattialan järjestöllä' tarkoitetaan mitä tahansa tuottajaorganisaatiota tai tuottajaorganisaatioiden liittoa, joka on vahvistanut samat säännöt ja toimii yhdellä tai useammalla viinin alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään liittyvällä alueella, edellyttäen että siihen kuuluu vähintään kaksi kolmasosaa sen/niiden alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään liittyvän alueen / liittyvien alueiden, jolla/joilla se toimii, tuottajista ja että se kattaa vähintään kaksi kolmasosaa kyseisen alueen tuotannosta. Edustava ammattialan järjestö voi jättää hakemuksen ainoastaan niiden viinien, joita se tuottaa, suojaamiseksi.

30 artikla

Suojan hakeminen

1. Perinteisen merkinnän suojahakemuksen on oltava liitteessä VII esitetyn mallin mukainen, ja sen mukana on oltava jäljennös asianomaisen merkinnän käyttöä koskevista säännöistä.

2. Jos hakemuksen tekee kolmanteen maahan sijoittautunut edustava ammattialan järjestö, on toimitettava myös itse järjestöä koskevat tiedot. Kyseiset tiedot, jotka sisältävät tapauksen mukaan tiedot myös edustavien ammattialan järjestön jäsenistä, luetellaan liitteessä XI.

31 artikla

Kieli

1. Suojattava merkintä rekisteröidään

a) jäsenvaltion tai kolmannen maan, josta se on peräisin, virallisella kielellä / virallisilla kielillä, alueellisella kielellä / alueellisilla kielillä; tai

b) kyseisen merkinnän kaupankäynnissä käytetyllä kielellä.

Kunkinkielisen merkinnän on liityttävä asetuksen (EY) N:o 479/2008 33 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuihin tuotteisiin.

2. Merkintä on rekisteröitävä alkuperäisessä kirjoitustavassaan.

32 artikla

Kolmansien maiden perinteisiä merkintöjä koskevat säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohtaa sovelletaan soveltuvin osin merkintöihin, joita käytetään perinteisesti kolmannessa maassa sen maantieteellisellä merkinnällä varustetuissa viinialan tuotteissa.

2. Kolmansista maista peräisin olevissa viineissä, joissa käytetään perinteisiä ilmaisuja, jotka ovat muita kuin liitteessä XII luetellut perinteiset merkinnät, voidaan käyttää kyseisiä perinteisiä ilmaisuja asianomaisessa kolmannessa maassa sovellettavien sääntöjen mukaisesti, edustavien ammattialan järjestöjen vahvistamat säännöt mukaan luettuina.

2 JAKSO

Tutkintamenettely

33 artikla

Hakemuksen jättäminen

Komissio merkitsee hakemusasikirjoihin vastaanottopäivän ja hakemuksen tiedostonumeron. Hakemus on toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona hakemus on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona hakemus kirjataan komission postirekisteriin. Kyseinen päivämäärä ja perinteisen merkintä julkaistaan asianmukaisin keinoin.

Hakemuksen esittäjälle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- a) tiedostonumero;
- b) perinteinen merkintä;
- c) vastaanotettujen asiakirjojen lukumäärä; ja
- d) vastaanottopäivä.

34 artikla

Tutkittavaksi ottamisen edellytykset

Komissio tarkastaa, onko hakemuslomake täytetty asianmukaisesti ja onko siinä 30 artiklassa vaaditut asiakirjat.

Jos hakemuslomake on täytetty puutteellisesti tai asiakirjoja puuttuu tai ne ovat puutteellisia, komissio ilmoittaa tästä hakijalle ja pyytää korjaamaan todetut puutteet kahden kuukauden kuluessa. Jos puutteita ei korjata määräajassa, komissio jättää hakemuksen tutkimatta. Päätös jättää hakemus tutkimatta annetaan tiedoksi hakijalle.

35 artikla

Vaativuudenmukaisuus

1. Perinteinen merkintä hyväksytään, jos
 - a) se on asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan a tai b alakohdassa säädetyn määritelmän sekä tämän asetuksen 31 artiklassa säädettyjen edellytysten mukainen;
 - b) merkintä koostuu yksinomaan joko
 - i) nimestä, jota käytetään perinteisesti kaupankäynnissä suuressa osassa yhteisön tai asianomaisen kolmannen maan aluetta erottamaan tietyt asetuksen (EY) N:o 479/2008 33 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen rypäletuotteiden luokat toisistaan; tai
 - ii) tunnetusta nimestä, jota käytetään perinteisesti kaupankäynnissä vähintään jonkin jäsenvaltion tai asianomaisen kolmannen maan alueella erottamaan tietyt asetuksen (EY) N:o 479/2008 33 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen rypäletuotteiden luokat toisistaan;
 - c) merkintä on seuraavien edellytysten mukainen:
 - i) se ei ole yleisnimi;
 - ii) se on määritelty ja säännelty jäsenvaltion lainsäädännössä; tai

iii) sen käyttöedellytykset ovat asianomaisen kolmannen maan viinintuottajiin sovellettavien sääntöjen mukaisia, edustavien ammattialan järjestöjen säännöt mukaan luettuina.

2. Edellä olevan 1 kohdan b alakohdan soveltamiseksi perinteisellä käytöllä tarkoitetaan

- a) vähintään viittä vuotta, kun kyseessä on merkintä, jolle haetaan suojaa tämän asetuksen 31 artiklan a alakohdassa tarkoitettulla kielellä / tarkoitetuilla kielillä;
- b) vähintään 15:tä vuotta, kun kyseessä on merkintä, jolle haetaan suojaa tämän asetuksen 31 artiklan b alakohdassa tarkoitettulla kielellä.

3. Edellä olevan 1 kohdan c alakohdan i alakohdan soveltamiseksi 'yleisnimellä' tarkoitetaan perinteistä ilmaisua, joka viittaa rypäletuotteen tiettyyn tuotanto- tai vanhentamismenetelmään, laatuun, väriin tai paikkaan tai rypäletuotteeseen liittyvään historialliseen tapahtumaan mutta josta on tullut asianomaisen rypäletuotteen yleisnimi yhteisössä.

4. Tämän artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua edellytystä ei sovelleta asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettuihin perinteisiin merkintöihin.

36 artikla

Hylkäysperusteet

1. Jos perinteistä merkintää koskeva hakemus ei ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdassa säädetyn määritelmän mukainen ja 31 ja 35 artiklan vaatimusten mukainen, komissio ilmoittaa hakijalle hylkäysperusteista sekä asettaa kyseisen tiedonannon päivämäärästä alkavan kahden kuukauden määräajan hakemuksen peruuttamiselle tai muuttamiselle tai huomautusten toimittamiselle.

Komissio tekee suojapäätöksen käytettävissään olevien tietojen perusteella.

2. Jos puutteita ei korjata 1 kohdassa tarkoitettussa määräajassa, komissio hylkää hakemuksen. Komissio tekee päätöksen hylätä perinteinen merkintä käytettävissään olevien asiakirjojen ja tietojen perusteella. Hylkäyspäätös annetaan tiedoksi hakijalle.

3 JAKSO

Vastaväitemenettelyt

37 artikla

Vastaväitteen esittäminen

1. Kahden kuukauden kuluessa 33 artiklan ensimmäisessä alakohdassa säädetystä julkaisupäivästä kaikki jäsenvaltiot, kolmannet maat sekä luonnolliset tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee, voivat vastustaa ehdotettua hyväksyntää esittämällä vastaväitteen.

2. Vastaväite on laadittava liitteessä VIII esitetyn mallin mukaisesti ja toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona vastaväite on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona vastaväite kirjataan komission postirekisteriin.

3. Komissio merkitsee vastaväitteen asiakirjoihin vastaanotto-päivän ja vastaväitteen tiedostonumeron.

Vastaväitteen esittäjälle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- tiedostonumero;
- vastaanotettujen sivujen lukumäärä; ja
- pyynnön vastaanottopäivä.

38 artikla

Tutkittavaksi ottamisen edellytykset

1. Määrittääkseen, voidaanko vastaväite ottaa tutkittavaksi, komissio tarkastaa, mainitaanko vastaväitteessä aiemmat haetut oikeudet, esitetäänkö vastaväitteelle perustelut ja saiko komissio vastaväitteen 37 artiklan ensimmäisessä alakohdassa säädettyssä määräajassa.

2. Jos vastaväite perustuu aiemman tavaramerkin maineeseen ja tunnettavuuteen 41 artiklan 2 kohdan mukaisesti, vastaväitteeseen on liitettävä aiemman tavaramerkin hakemiseen, rekisteröintiin tai käyttöön liittyvät todisteet, kuten rekisteröintitodistus sekä maineeseen ja tunnettavuuteen liittyvät todisteet.

3. Asianmukaisesti perustellussa vastaväitteessä on oltava väitteen tueksi tosiseikkoja, todisteita ja selityksiä sekä asiaankuuluvat todistusasiakirjat.

Tietojen ja todisteiden aiemman tavaramerkin käytöstä on liitettävä käyttöpaikkaan ja käytön pituuteen, laajuuteen ja luonteeseen sekä tavaramerkin maineeseen ja tunnettavuuteen.

4. Jos 1–3 kohdassa tarkoitettuja, aiempia haettuja oikeuksia koskevia tietoja, perusteita, tosiseikkoja, todisteita, selityksiä tai todistusasiakirjoja ei ole toimitettu samaan aikaan kuin vastaväitettä tai jos jokin edellä mainituista puuttuu, komissio ilmoittaa tästä vastaväitteen esittäjälle ja pyytää korjaamaan puutteet kahden kuukauden kuluessa. Jos puutteita ei korjata määräajassa, komissio jättää pyynnön tutkimatta. Päätös jättää vastaväite tutkimatta annetaan tiedoksi vastaväitteen esittäjälle ja jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle edustavalle ammattialan järjestölle.

5. Vastaväitteestä, joka voidaan ottaa tutkittavaksi, annetaan tieto jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle edustavalle ammattialan järjestölle.

39 artikla

Vastaväitteen tutkiminen

1. Jos komissio ei ole hylännyt vastaväitettä 38 artiklan 4 kohdan mukaisesti, se antaa vastaväitteen tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle edustavalle ammattialan järjestölle ja pyytää esittämään huomautukset kahden kuukauden kuluessa tiedonannon päivämäärästä. Kyseisen määräajan kuluessa saadut huomautukset annetaan tiedoksi vastaväitteen esittäjälle.

Komissio voi vastaväitettä tutkiessaan pyytää osapuolia esittämään toisilta osapuolilta saatuihin tiedonantoihin huomautuksia kahden kuukauden kuluessa.

2. Jos jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset, asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut edustava ammattialan järjestö tai vastaväitteen esittäjä eivät esitä huomautuksia tai noudata määräaikaa, komissio tekee vastaväitettä koskevan päätöksen.

3. Komissio tekee päätöksen hylätä tai hyväksyä perinteinen merkintä käytettävissään olevien todisteiden perusteella. Se tutkii, jäävätkö 40 artiklan 1 kohdassa tarkoitettut tai 41 artiklan 3 kohdassa tai 42 artiklassa säädetty edellytykset täyttymättä. Hylkäyspäätös annetaan tiedoksi vastaväitteen esittäjälle ja jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle edustavalle ammattialan järjestölle.

4. Jos vastaväitteitä on useita ja yhden tai useamman tällaisen vastaväitteen alustavan tutkimuksen tuloksena hyväksymishakemusta on mahdotonta hyväksyä, komissio voi keskeyttää muut vastaväitemenettelyt. Komissio ilmoittaa muille vastaväitteen esittäjille heitä koskevista päätöksistä, jotka on tehty menettelyn aikana.

Jos hakemus hylätään, keskeytetyt vastaväitemenettelyt katsotaan päättyneiksi, ja asianomaisille vastaväitteiden esittäjille annetaan tästä tieto asianmukaisesti.

4 JAKSO

Suoja

40 artikla

Yleinen suoja

1. Jos hakemus on asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdassa säädettyjen edellytysten sekä 31 ja 35 artiklassa säädettyjen edellytysten mukainen, eikä sitä hylätä 38 ja 39 artiklan mukaisesti, perinteinen merkintä sisällytetään tämän asetuksen liitteeseen XII.

2. Liitteessä XII luetellut perinteiset merkinnät suojataan ainoastaan sillä kielellä ja niiden rypäletuotteiden luokkien osalta, joita hakemuksessa tarkoitetaan, seuraavilta:

- väärinkäytöltä, vaikka suojattuun merkintään olisi liitetty sellainen ilmaisu kuin "tyylinen", "tyyppinen", "menetelmä", "tuotettu kuten", "jäljitelmä", "makuinen", "kaltainen" tai muu vastaava merkintä;

- b) muilta vääriä tai harhaanjohtavilta merkinnöiltä, jotka liittyvät viinin laatuun, ominaisuuksiin tai olennaisiin ominaispiirteisiin ja jotka on merkitty sisä- tai ulkopakkaukseen, mainoksiin tai tuotetta koskeviin asiakirjoihin;
- c) muilta käytännöiltä, jotka saattaisivat johtaa kuluttajia harhaan, ja erityisesti sellaisilta, joista voisi luulla viinillä olevan suojattu perinteinen merkintä.

41 artikla

Suhde tavaramerkkeihin

1. Jos perinteinen merkintä on suojattu tämän asetuksen mukaisesti, jotakin 40 artiklassa tarkoitettua tapausta vastaavan tavaramerkin rekisteröintihakemus on hylättävä, jos tavaramerkin rekisteröintihakemus ei koske sellaista viiniä, josta on oikeus käyttää tällaista perinteistä merkintää, ja jos rekisteröintihakemus on tehty sen päivän jälkeen, jona perinteisen merkinnän suojahakemus toimitettiin komissiolle, ja perinteinen merkintä sittemmin suojataan.

Ensimmäisen alakohdan vastaisesti rekisteröidyt tavaramerkit on mitätöitävä hakemuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2008/95/EY⁽¹⁾ tai neuvoston asetuksessa (EY) N:o 40/94⁽²⁾ säädettyjä sovellettavia menettelyjä noudattaen.

2. Jotakin tämän asetuksen 40 artiklassa tarkoitettua tapausta vastaavan tavaramerkin, jota koskeva rekisteröintihakemus on tehty tai joka on rekisteröity tai jota koskeva oikeus on asiaa koskevan lainsäädännön mukaisesti saatu yhteisön alueella tapahtuneella käytöllä ennen 4 päivää toukokuuta 2002 tai ennen perinteisen merkinnän suojahakemuksen jättämistä komissiolle, käyttöä voidaan jatkaa ja se voidaan uusia perinteisen merkinnän suojaamisesta huolimatta.

Tällaisessa tapauksessa perinteisen merkinnän käyttö sallitaan kyseisen tavaramerkin rinnalla.

3. Nimeä ei saa suojata perinteisenä merkintänä, jos suoja saattaa tavaramerkin maineen ja tunnettavuuden vuoksi johtaa kuluttajaa harhaan viinin tunnistamisen, luonteen, ominaisuuksien tai ominaispiirteiden osalta.

42 artikla

Homonyymit

1. Tämän luvun mukaisesti jo suojatun perinteisen merkinnän kanssa kokonaan tai osittain homonyyminen merkintä, jonka osalta on jätetty hakemus, on suojattava ottaen asianmukaisesti huomioon paikalliset ja perinteiset käytännöt sekä sekaannusten riski.

Homonyymistä merkintää, joka johtaa kuluttajaa harhaan viinin luonteen, laadun tai todellisen alkuperän osalta, ei saa rekisteröidä, vaikka merkintä olisikin paikkansapitävä.

⁽¹⁾ EUVL L 299, 8.11.2008, s. 25.

⁽²⁾ EYVL L 11, 14.1.1994, s. 1.

Suojatun homonyymisen nimen käyttö on sallittua edellyttäen, että uuden suojatun homonyymisen nimen ja liitteeseen XII jo sisällytetyn perinteisen merkinnän välillä on käytännössä riittävä ero, ottaen huomioon tarve varmistaa kyseisten tuottajien tasavertainen kohtelu ja se, ettei kuluttajaa johdeta harhaan.

2. Edellä olevaa 1 kohtaa sovelletaan soveltuvin osin perinteisiin merkintöihin, jotka on suojattu ennen 1 päivää elokuuta 2009 ja jotka ovat osittain homonyymisiä suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän taikka liitteessä XV luetellun rypälelajikkeen nimen tai sen synonyymin kanssa.

43 artikla

Suojan noudattamisen valvonta

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 55 artiklan soveltamiseksi kansallisten toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava omasta aloitteestaan tai jonkin osapuolen pyynnöstä kaikki toimenpiteet asianomaisten tuotteiden kaupan pitämisen lopettamiseksi, vienti mukaan luettuna, jos suojattua perinteistä merkintää käytetään lainvastaisesti.

5 JAKSO

Peruutusmenettely

44 artikla

Peruuttamisen perusteet

Peruste perinteisen merkinnän peruuttamiselle on se, että se ei enää ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdassa säädetyn määritelmän mukainen tai 31 artiklassa, 35 artiklassa, 40 artiklan 2 kohdassa, 41 artiklan 3 kohdassa tai 42 artiklassa säädettyjen edellytysten mukainen.

45 artikla

Peruutuspyynnön tekeminen

1. Asianmukaisesti perustellun peruutuspyynnön voi liitteessä IX esitettyä mallia noudattaen jättää jäsenvaltio, kolmas maa sekä luonnollinen tai oikeushenkilö, jonka oikeutettua etua asia koskee. Peruutuspyyntö on toimitettava komissiolle paperilla tai sähköisessä muodossa. Päivänä, jona peruutuspyyntö on toimitettu komissiolle, pidetään päivää, jona pyyntö kirjataan komission postirekisteriin. Kyseinen päivämäärä julkaistaan asianmukaisin keinoin.

2. Komissio merkitsee peruutuspyynnön asiakirjoihin vastaanottopäivän ja peruutuspyynnön tiedostonumeron.

Peruutuspyynnön esittäjälle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa on vähintään seuraavat tiedot:

- tiedostonumero;
- vastaanotettujen sivujen lukumäärä; ja
- pyynnön vastaanottopäivä.

3. Jos peruutus tehdään komission aloitteesta, 1 ja 2 kohtaa ei sovelleta.

46 artikla

Tutkittavaksi ottamisen edellytykset

1. Määrittääkseen, voidaanko peruutuspyyntö ottaa tutkittavaksi, komissio tarkastaa

- mainitaanko siinä peruutuspyynnön esittäjän oikeutettu etu;
- esitetäänkö siinä perusteet peruutukselle; ja
- viitataanko siinä jäsenvaltion tai kolmannen maan, jossa sijaitsee peruutuspyynnön esittäjän kotipaikka tai rekisteröity toimipaikka, antamaan lausuntoon, jossa selitetään peruutuspyynnön esittäjän oikeutettu etu, syyt ja perustelut.

2. Peruutuspyynnössä on oltava peruutuksen tueksi tosiseikkoja, todisteita ja selityksiä sekä asiaankuuluvat todistusasiakirjat.

3. Jos 1 ja 2 kohdassa tarkoitettuja perusteita, tosiseikkoja, todisteita ja selityksiä koskevia tietoja tai todistusasiakirjoja ei ole toimitettu samaan aikaan kuin peruutuspyyntöä, komissio ilmoittaa tästä peruutuspyynnön esittäjälle ja pyytää korjaamaan puutteet kahden kuukauden kuluessa. Jos puutteita ei korjata määräajassa, komissio jättää pyynnön tutkimatta. Päätös olla tutkimatta peruutuspyyntöä annetaan tiedoksi sen esittäjälle ja jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle peruutuspyynnön esittäjälle.

4. Peruutuspyynnöstä, joka voidaan ottaa tutkittavaksi, sekä komission aloittamasta peruutusmenettelystä annetaan tieto jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai siihen kolmanteen maahan sijoittautuneille peruutuspyynnön esittäjille, jonka perinteistä merkintää peruutus koskee.

47 artikla

Peruutuspyynnön tutkiminen

1. Jos komissio ei ole hylännyt peruutuspyyntöä 46 artiklan 3 kohdan mukaisesti, se antaa peruutuspyynnön tiedoksi jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille tai asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautuneelle hakijalle ja pyytää esittämään huomautukset kahden kuukauden kuluessa tiedonannon päivämäärästä. Kyseisen määräajan kuluessa saadut huomautukset annetaan tiedoksi peruutuspyynnön esittäjälle.

Komissio voi peruutuspyyntöä tutkiessaan pyytää osapuolia esittämään toisilta osapuolilta saatuihin tiedonantoihin huomautuksia kahden kuukauden kuluessa.

2. Jos jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset, asianomaiseen kolmanteen maahan sijoittautunut hakija tai peruutuspyynnön esittäjä eivät esitä huomautuksia tai noudata määräaika, komissio tekee peruutusta koskevan päätöksen.

3. Komissio tekee päätöksen peruuttaa perinteinen merkintä käytettävissään olevien todisteiden perusteella. Se harkitsee, jäävätkö 44 artiklassa tarkoitettut edellytykset täyttyväksi.

Peruutuspäätös annetaan tiedoksi peruutuspyynnön esittäjälle sekä asianomaisen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaisille.

4. Jos peruutuspyyntöjä on esittänyt usea, ja yhden tai useamman tällaisen peruutuspyynnön alustavan tutkimuksen tuloksena perinteisen merkinnän suojaamista ei voida jatkaa, komissio voi keskeyttää muut peruutusmenettelyt. Tällöin komissio ilmoittaa muille peruutuspyynnön esittäjille heitä koskevista päätöksistä, jotka on tehty menettelyn aikana.

Jos perinteinen merkintä peruutetaan, keskeytetyt peruutusmenettelyt katsotaan päättyneiksi, ja asianomaisille peruutuspyyntöjen esittäjille annetaan tästä tieto asianmukaisesti.

5. Kun peruutus tulee voimaan, komissio poistaa nimen liitteen XII luettelosta.

6 JAKSO

Nykyiset suojatut perinteiset merkinnät

48 artikla

Nykyiset suojatut perinteiset merkinnät

Perinteiset merkinnät, jotka on suojattu asetuksen (EY) N:o 753/2002 24, 28 ja 29 artiklan mukaisesti, ovat suojattuja tämän asetuksen mukaisesti ilman eri toimenpiteitä, jos

- komissiolle on toimitettu ennen 1 päivää toukokuuta 2009 yhteenveto määritelmästä tai käyttöedellytyksistä;
- jäsenvaltiot tai kolmannet maat eivät ole lakanneet suojaamasta eräitä perinteisiä merkintöjä.

IV LUKU

MERKINNÄT JA ESITTELY

49 artikla

Kaikkia päällymerkintöjä koskeva yhteinen sääntö

Jollei tässä asetuksessa toisin säädetä, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1–11 kohdassa sekä 13, 15 ja 16 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden, jäljempänä 'tuotteet', merkintöihin ei saa lisätä muita tietoja kuin kyseisen asetuksen 58 artiklassa säädetty tiedot sekä 59 artiklan 1 kohdassa ja 60 artiklan 1 kohdassa säännellyt tiedot, paitsi jos ne ovat direktiivin 2000/13/EY 2 artiklan 1 kohdan a alakohdan vaatimusten mukaisia.

1 JAKSO

53 artikla

Pakolliset merkinnät**Lyijypohjaisten kapselien käyttökielto**

50 artikla

Pakollisten merkintöjen esittäminen

54 artikla

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 58 artiklassa tarkoitettujen ja 59 artiklassa lueteltujen pakollisten tietojen on oltava ryhmiteltyjä astian kyljessä samaan kenttään siten, että ne voidaan lukea samanaikaisesti astiaa kääntämättä.

Edellä olevassa 49 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden sulkimessa ei saa olla lyijypohjaista kapselia.

On kuitenkin sallittua merkitä erän numeroa koskevat pakolliset tiedot ja tämän asetuksen 51 artiklassa ja 56 artiklan 4 kohdassa tarkoitettujen pakollisten tietojen muut pakolliset merkinnät sisältävän kentän ulkopuolelle.

Todellinen alkoholipitoisuus

2. Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitettujen pakollisten merkinnät ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 58 artiklassa tarkoitettujen säästöjen soveltamisesta johtuvat merkinnät on esitettävä pysyvin kirjaimin, ja niiden on erotuttava selvästi ympäröivästä tekstistä tai kuvista.

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettu todellinen alkoholipitoisuus merkitään tilavuuden prosenttiyksikköinä tai prosenttiyksikön puolikkaina.

Todellista alkoholipitoisuutta vastaavaa lukua seuraa tunnus "til-%" ja sitä voi edeltää ilmaisu "todellinen alkoholipitoisuus" tai "todellinen alkoholi" tai lyhenne "alk."

Merkitty pitoisuus ei saa olla yli 0,5:tä tilavuusprosenttia suurempi tai pienempi kuin määritetty pitoisuus, sanotun kuitenkaan rajoittamatta käytettävän vertailumääritysmenetelmän sallittujen mittapoikkeamien soveltamista. Kuitenkaan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettujen, yli kolme vuotta pulloissa varastoitujen tuotteiden sekä kuohuviinien, laatuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien, helmeilevien viinien, hiilihapotettujen helmeilevien viinien, väkevien viinien ja ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien alkoholipitoisuus ei saa olla yli 0,8:aa prosenttia suurempi tai pienempi kuin määritetty pitoisuus, sanotun kuitenkaan rajoittamatta käytettävän vertailumääritysmenetelmän sallittujen mittapoikkeamien soveltamista.

51 artikla

Eräiden horisontaalisten sääntöjen soveltaminen

1. Kun asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV tarkoitettuihin tuotteisiin sisältyy yksi tai useampi direktiivin 2000/13/EY liitteessä III a lueteltu ainesosa, se tai ne on mainittava merkinnöissä ilmaisun "sisältää" jälkeen. Sulfiittien yhteydessä voidaan käyttää mainintoja "sulfiitteja" tai "rikkidioksidia".

2. Todellinen alkoholipitoisuus on esitettävä merkinnöissä vähintään viiden millimetrin korkuisin numeroin ja kirjaimin, jos nimellistilavuus on yli 100 senttilitraa, vähintään kolmen millimetrin korkuisin numeroin ja kirjaimin, jos nimellistilavuus on enintään 100 senttilitraa mutta yli 20 senttilitraa, ja vähintään kahden millimetrin korkuisin numeroin ja kirjaimin, jos nimellistilavuus on enintään 20 senttilitraa.

2. Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitettuun merkintävelvollisuuteen voidaan liittää tämän asetuksen liitteessä X esitetyn kuvan käyttö.

55 artikla

Lähtöisyysmerkintä

52 artikla

Kaupan pitäminen ja vienti

1. Tuotteita, joiden merkinnät tai esittely eivät ole tässä asetuksessa säädettyjen edellytysten mukaisia, ei voida pitää kaupan yhteisössä eikä viedä.

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu lähtöisyysmerkintä on tehtävä seuraavasti:

- a) Kun kyseessä ovat asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 2, 3, 7–9, 15 ja 16 kohdassa tarkoitettujen viinien, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, jokin seuraavista merkinnöistä:
- i) maininnat "(...lainen/...läinen) viini", "tuotettu (...ssa/ssä)" tai "(...lainen/läinen) tuote" tai vastaava ilmaisu, johon lisätään sen jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi, jossa rypäleet on korjattu ja valmistettu viiniksi.

2. Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 479/2008 V ja VI luvussa säädetään, silloin kun asianomaiset tuotteet on tarkoitettu viedä, jäsenvaltiot voivat sallia, että vietävien viinien merkinnöissä esiintyy yhteisön lainsäädännössä vahvistettujen merkintäsääntöjen vastaisia tietoja, jos niitä edellytetään asianomaisen kolmannen maan lainsäädännössä. Tällaiset tiedot voidaan esittää muilla kuin yhteisön virallisilla kielillä.

Kun kyseessä on asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettu eräistä rypälelajikkeista valmistettu useaan maahan liittyvä viini, voidaan mainita ainoastaan yhden tai useamman jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi;

- ii) joko ilmaisu ”Euroopan yhteisöstä lähtöisin oleva viini” tai vastaava ilmaisu tai ”Euroopan yhteisön eri maissa valmistettujen viinien sekoitus”, jos viini on valmistettu sekoittamalla jäsenvaltioista peräisin olevia viinejä; tai

ilmaisu ”Euroopan yhteisön ulkopuolisissa maissa valmistettujen viinien sekoitus” tai ”...ssa/ssä valmistettujen viinien sekoitus”, johon lisätään asianomaisten kolmansien maiden nimet, jos viini on valmistettu sekoittamalla kolmansista maista peräisin olevia viinejä;

- iii) joko ilmaisu ”Euroopan yhteisöstä lähtöisin oleva viini” tai vastaava ilmaisu tai ilmaisu ”(...ssa/ssä) korjatuista rypäleistä (...ssa/ssä) valmistettu viini”, johon lisätään kyseisten jäsenvaltioiden nimet, jos viini on valmistettu jossakin jäsenvaltiossa rypäleistä, jotka on korjattu jossakin toisessa jäsenvaltiossa, tai;

ilmaisu ”(...ssa/ssä) korjatuista rypäleistä (...ssa/ssä) valmistettu viini”, johon lisätään asianomaisten kolmansien maiden nimet, jos viini on valmistettu jossakin kolmannessa maassa rypäleistä, jotka on korjattu jossakin toisessa kolmannessa maassa.

- b) Kun kyseessä ovat asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 4, 5 ja 6 kohdassa tarkoitetut viinit, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, jokin seuraavista merkinnöistä:

- i) maininnat ”...lainen/...läinen viini”, ”tuotettu (...ssa/ssä)”, ”...lainen...läinen tuote” tai ”...lainen/...läinen sekt” tai vastaava ilmaisu, johon lisätään sen jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi, jossa rypäleet on korjattu ja valmistettu viiniksi;

- ii) ilmaisu ”tuotettu (...ssa/ssä)” tai vastaava ilmaisu, johon lisätään sen jäsenvaltion nimi, jossa toinen käyminen tapahtuu.

- c) Kun kyseessä ovat suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetut viinit, maininta ”...lainen/...läinen viini”, ”tuotettu (...ssa/ssä)” tai ”...lainen/...läinen tuote” tai vastaava ilmaisu, johon lisätään sen jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi, jossa rypäleet on korjattu ja valmistettu viiniksi.

Kun kyseessä on rajat ylittävä suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä, mainitaan ainoastaan yhden tai useamman jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi.

Tämä kohta ei rajoita 56 ja 67 artiklan soveltamista.

2. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu lähtöisyys on mainittava rypäleen puristemehun, käymistilassa olevan rypäleen puristemehun, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai käymistilassa olevan uuden viinin merkintöissä seuraavasti:

- a) maininta ”...lainen/...läinen rypäleen puristemehu”, ”...ssa/ssä) tuotettu rypäleen puristemehu” tai vastaava ilmaisu, johon lisätään sen jäsenvaltion tai jäsenvaltioon kuuluvan maan nimi, jossa tuote on tuotettu;

- b) kun kyseessä on kahdessa tai useammassa jäsenvaltiossa tuotettujen tuotteiden leikkaaminen, maininta ”kahdesta tai useammasta Euroopan yhteisön maasta peräisin olevien tuotteiden sekoitus”;

- c) kun kyseessä on rypäleen puristemehu, jota ei ole valmistettu siinä jäsenvaltiossa, jossa asianomaiset rypäleet on korjattu, maininta ”(...ssa/ssä) korjatuista rypäleistä saatu rypäleen puristemehu”.

3. Yhdistyneessä kuningaskunnan osalta voidaan käyttää jäsenvaltion nimen sijasta Yhdistyneeseen kuningaskuntaan kuuluvan maan nimeä.

56 artikla

Pullottajan, tuottajan, maahantuojan ja myyjän merkitseminen

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 1 kohdan e ja f alakohdan sekä tämän artiklan soveltamiseksi

- a) ’pullottajalla’ tarkoitetaan luonnollista tai oikeushenkilöä taikka näiden henkilöiden ryhmittymää, joka suorittaa pulloituksen tai suorittaa sen lukuunsa;

- b) ’pullotuksella’ tarkoitetaan kyseisen tuotteen pakkaamista enintään 60 litran astioihin myyntiä varten;

- c) ’tuottajalla’ tarkoitetaan luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä taikka näiden ryhmittymää, joka suorittaa tai jonka puolesta suoritetaan rypäleiden, rypäleen puristemehun ja viinin jalostusta kuohuviineiksi, hiilihapotetuiksi kuohuviineiksi, laatukuohuviineiksi ja maustetuiksi laatukuohuviineiksi;

- d) ’maahantuojalla’ tarkoitetaan yhteisöön sijoittautunutta luonnollista tai oikeushenkilöä taikka näiden ryhmittymää, joka on vastuussa neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2913/92 (1) 4 artiklan 8 kohdassa tarkoitettujen muiden kuin yhteisötarvojen vapaaseen liikkeeseen luovuttamisesta;

- e) ’myyjällä’ tarkoitetaan luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä taikka näiden ryhmittymää, joka ei ole tuottajan määritelmän mukainen ja joka ostaa ja laskee liikkeeseen kuohuviinejä, hiilihapotettuja kuohuviinejä, laatukuohuviinejä ja maustettuja laatukuohuviinejä;

- f) ’osoitteella’ tarkoitetaan paikallista hallintoaluetta ja jäsenvaltiota, jossa on pullottajan, tuottajan, myyjän tai maahantuojan päätoimipaikka.

2. Pullottajan nimen ja osoitteen lisäksi on merkittävä joko

- a) ilmaisu ”pullottaja” tai ”pullottanut (...);” tai

(1) EYVL L 302, 19.10.1992, s. 1.

- b) ilmaisut, joiden käyttöedellytykset jäsenvaltiot määrittelevät, jos suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viinien pullotus tapahtuu
- i) tuottajan viinitilalla; tai
- ii) tuottajaryhmittymän tiloissa; tai
- iii) yrityksessä, joka sijaitsee rajatulla maantieteellisellä alueella tai sen välittömässä läheisyydessä.

Kun kyseessä on tilauspullotus, pullottajaa koskevaa merkintää on täydennettävä ilmaisulla ”*pullotettu (...lle)*”, tai kun merkitään myös kolmannen henkilön lukuun pullotuksen suorittaneen henkilön nimi ja osoite, merkintää on täydennettävä ilmaisulla ”*(...lle) pullottanut (...)*”.

Silloin kun pullotus tapahtuu muulla kuin pullottajan paikassa, tässä kohdassa tarkoitettujen merkintöjen lisäksi on mainittava tarkasti paikka, jossa toimenpide tehtiin, ja jos se tehtiin toisessa jäsenvaltiossa, on mainittava asianomaisen jäsenvaltion nimi.

Muissa kuin pulloissa ilmaisut ”*pullottaja*” tai ”*pullottanut (...)*” korvataan ilmaisuilla ”*pakkaaja*” ja ”*pakannut (...)*”, lukuun ottamatta kieliä, joissa tällaista merkityseroa ei ole.

3. Tuottajan tai myyjän nimen ja osoitteen lisäksi on merkittävä ilmaisu ”*tuottaja*” tai ”*tuottanut (...)*” ja ”*myyjä*” tai ”*myy (...)*” tai vastaava ilmaisu. Jäsenvaltiot voivat säätää, että tuottajan merkitseminen on pakollista.

4. Ennen maahantuojan nimeä ja osoitetta on merkittävä ilmaisu ”*maahantuoja:*” tai ”*maahantuonut*”.

5. Edellä olevassa 2, 3 ja 4 kohdassa tarkoitettujen merkinnät voidaan koota yhteen, jos ne liittyvät samaan luonnolliseen henkilöön tai oikeushenkilöön.

Jokin näistä merkinnöistä voidaan korvata sen jäsenvaltion määrittämällä koodilla, jossa on pullottajan, tuottajan, maahantuojan tai myyjän päätoimipaikka. Koodia on täydennettävä viittauksella asianomaiseen jäsenvaltioon. Asianomaisen tuotteen merkinnöissä on oltava koodilla ilmaistun pullottajan, tuottajan, maahantuojan tai myyjän lisäksi muun kaupallisen levitykseen osallistuvan luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön nimi ja osoite.

6. Jos pullottajan, tuottajan, maahantuojan tai myyjän nimi tai osoite sisältää suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän tai koostuu tällaisesta nimityksestä tai merkinnästä, sen on oltava merkinnässä

- a) kirjaimin, jotka ovat vähintään puolet pienempiä kuin kirjaimet, joita käytetään suojatussa alkuperänimityksessä tai maantieteellisessä merkinnässä tai asianomaisen rypäletuotteen luokan merkinnässä; tai

- b) 5 kohdan toisessa alakohdassa säädettyinä koodina.

Jäsenvaltio voi päättää, kumppaako vaihtoehtoa sen alueella tuotettuihin viineihin sovelletaan.

57 artikla

Tilan merkitseminen

1. Liitteessä XIII luetellut tilaan liittyvät merkinnät, jotka ovat muita kuin pullottajan, tuottajan tai myyjän nimi, varataan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetuille viineille, jos

- a) viini on valmistettu yksinomaan asianomaisen tilan viinitarhoista korjatuista rypäleistä;
- b) viininvalmistus on suoritettu kokonaan asianomaisella tilalla;
- c) jäsenvaltiot sääntelevät liitteessä XIII esitettyjen omien ilmaisujensa käyttöä. Kolmannet maat vahvistavat liitteessä XIII esitettyjen omien ilmaisujensa käyttöä koskevat säännöt, edustavien ammattialan järjestöjen vahvistamat säännöt mukaan luettuina.

2. Muut tuotteen kaupan pitämiseen osallistuvat toimijat voivat käyttää tilan nimeä ainoastaan sen luvalla.

58 artikla

Sokeripitoisuuden merkitseminen

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 1 kohdan g alakohdassa säädettyjen tuotteiden merkinnöissä on esitettävä jokin tämän asetuksen liitteessä XIV olevassa A osassa luetelluista sokeripitoisuutta osoittavista ilmaisuista.

2. Jos tuotteiden sokeripitoisuus fruktoosina ja glukoosina ilmaistuna (sakkaroosi pois luettuna) voidaan ilmaista kahdella liitteessä XIV olevassa A osassa luetellulla ilmaisulla, niistä on valittava ainoastaan toinen.

3. Sokeripitoisuuden poikkeama tuotteen merkinnässä ilmoitetusta voi olla enintään 3 grammaa litrassa, sanotun kuitenkin rajoittamatta liitteessä XIV olevassa A osassa esitettyjen käyttöedellytysten soveltamista.

59 artikla

Poikkeukset

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 3 kohdan b alakohdan mukaisesti ilmaisu ”suojattu alkuperänimitys” voidaan jättää pois – jos tällaisesta mahdollisuudesta säädetään jäsenvaltion lainsäädännössä tai asianomaisessa kolmannessa maassa sovellettavissa säännöissä, edustavien ammattialan järjestöjen vahvistamat säännöt mukaan luettuina – viineistä, joilla on seuraava suojattu alkuperänimitys:

- | | |
|---------------|--|
| a) Kypros: | Κομάνδαρια (Commandaria); |
| b) Kreikka: | Σάμος (Samos); |
| c) Espanja: | Cava,
Jerez, Xérès tai Sherry,
Manzanilla; |
| d) Ranska: | Champagne; |
| e) Italia: | Asti,
Marsala,
Franciacorta; |
| f) Portugali: | Madeira tai Madère,
Port tai Porto. |

60 artikla

Hiilihapotettua kuohuviiniä, hiilihapotettua helmeilevää viiniä ja laatukuohuviiniä koskevat erityissäännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV tarkoitettuja merkintöjä ”hiilihapotettu kuohuviini” ja ”hiilihapotettu helmeilevä viini” on täydennettävä samanmallisilla ja -kokoisilla kirjaimilla tehtävällä maininnalla ”valmistettu lisäämällä hiilidioksidia”, jos merkintää varten käytetystä kielestä ei käy ilmi, että hiilidioksidia on lisätty.

Maininta ”valmistettu lisäämällä hiilidioksidia” on merkittävä myös silloin kun sovelletaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 59 artiklan 2 kohtaa.

2. Laatukuohuviiniin voidaan jättää merkitsemättä rypäletuotteen luokka, jos merkinnässä on ilmaisu ”Sekt”.

2 JAKSO

Vapaaehtoiset merkinnät

61 artikla

Satovuosi

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettu satovuosi voidaan merkitä 49 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden merkintöihin, jos vähintään 85 prosenttia tuotteen valmistuksessa käytetyistä rypäleistä on korjattu asianomaisena vuonna. Tähän ei lasketa

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

- b) asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden määriä;

2. Perinteisesti tammi- tai helmikuussa korjatuista rypäleistä valmistetun viinin osalta merkintöihin merkittävä satovuosi on edellinen kalenterivuosi.

3. Tuotteiden, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, on myös oltava tämän artiklan 1 ja 2 kohdassa sekä 63 artiklassa säädettyjen vaatimusten mukaisia.

62 artikla

Rypälelajikkeen nimi

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen sellaisten rypälelajikkeiden nimet tai niiden synonyymit, joita käytetään tämän asetuksen 49 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden tuotannossa, voidaan esittää asianomaisten tuotteiden merkinnöissä tämän artiklan a ja b alakohdassa säädettyin edellytyksin.

- a) Euroopan yhteisössä tuotettujen viinien osalta rypälelajikkeiden nimet tai niiden synonyymit ovat asetuksen (EY) N:o 479/2008 24 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua rypälelajikkeiden luokittelussa mainitut nimet ja synonyymit.

Niiden jäsenvaltioiden osalta, jotka on vapautettu asetuksen (EY) N:o 479/2008 24 artiklan 2 kohdan mukaisesti luokitteluvaihtoesta, rypälelajikkeiden nimien tai niiden synonyymien on oltava Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) kansainvälisessä luettelossa viiniköynnöslajikkeista ja niiden synonyymeistä.

- b) Kolmansista maista peräisin olevien viinien osalta rypälelajikkeiden nimien tai niiden synonyymien käyttöedellytysten on oltava asianomaisessa kolmannessa maassa viinintuottajiin sovellettavien sääntöjen mukaisia, edustavien ammattialan järjestöjen säännöt mukaan luettuina, ja rypälelajikkeiden nimien tai niiden synonyymien on sisällyttävä ainakin yhteen seuraavien luetteloista:

- i) Kansainvälinen viinijärjestö (OIV);
- ii) UPOV (Union for the Protection of Plant Varieties);
- iii) IBPGR (International Board for Plant Genetic Resources).

- c) Kun kyseessä ovat suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä taikka kolmannen maan maantieteellisellä merkinnällä varustetut tuotteet, rypälelajikkeiden nimet tai niiden synonyymit voidaan mainita, jos

- i) käytettäessä yhden ainoan rypälelajikkeen nimeä tai niiden synonyymejä vähintään 85 prosenttia kyseisestä tuotteesta on saatu mainitusta rypälelajikkeesta; tähän prosentiosuuteen ei lasketa

- makeuttamiseen käytettyjä tuotemääriä, expedition-liuosta eikä tirage-liuosta; eikä myöskään

- asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden määriä;
 - ii) käytettäessä kahden tai useamman rypälelajikkeen nimeä tai sen synonyymia 100 prosenttia kyseisestä tuotteesta on saatu mainituista rypälelajikkeista; tähän prosenttiosuuteen ei lasketa
 - makeuttamiseen käytettyjä tuotemääriä, expedition-liuosta eikä tirage-liuosta; eikä myöskään
 - asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden määriä.
- Edellä olevassa ii alakohdassa tarkoitettussa tapauksessa rypälelajikkeet on ilmoitettava samansuuruisin kirjaimin alenevassa järjestyksessä suhteellisen osuuden mukaan.
- d) Kun kyseessä ovat tuotteet, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää, rypälelajikkeiden nimet tai niiden synonyymit voidaan mainita, jos 1 kohdan a tai b alakohdassa ja c alakohdassa sekä 63 artiklassa säädetyt vaatimukset täyttyvät.

2. Kun kyseessä on kuohuviini tai laatukuohuviini, tuotteen kuvauksen täydentämiseksi käytettävät rypälelajikkeet Pinot blanc, Pinot noir, Pinot meunier ja Pinot gris sekä vastaavat nimet muilla yhteisön kielillä voidaan korvata synonyymillä ”Pinot”.

3. Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 479/2008 42 artiklan 3 kohdassa säädetään, tämän asetuksen liitteessä XV olevassa A osassa luetellut rypälelajikkeiden nimet tai niiden synonyymit, jotka sisältävät suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän tai koostuvat tällaisesta nimityksestä tai merkinnästä, voidaan esittää suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä taikka kolmannen maan maantieteellisellä merkinnällä varustetun tuotteen merkinnöissä, jos ne ovat olleet sallittuja niiden yhteisön sääntöjen mukaisesti, jotka olivat voimassa 11 päivänä toukokuuta 2002 tai asianomaisen jäsenvaltion liittymispäivänä, sen mukaan kumpi on myöhäisempi.

4. Tämän asetuksen liitteessä XV olevassa B osassa luetellut rypälelajikkeiden nimet tai niiden synonyymit, jotka osittain sisältävät suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän ja viittaavat suoraan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän maantieteelliseen osaan, voidaan esittää ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä taikka kolmannen maan maantieteellisellä merkinnällä varustetun tuotteen merkinnöissä.

63 artikla

Rypälelajikkeita ja satovuosia koskevat erityissäännöt sellaisten viinien osalta, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää

1. Jäsenvaltion on nimettävä yksi tai useampi toimivaltainen viranomainen, joka vastaa asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 2 kohdan a alakohdassa säädetyt sertifiointimenettelyn varmistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 882/2004 (1) 4 artiklassa vahvistettujen perusteiden mukaisesti.

(1) EUVL L 165, 30.4.2004, s. 1.

2. Viinin sertifiointista missä tahansa tuotantovaiheessa kaupakunnostus mukaan luettuna vastaa joko
- a) 1 kohdassa tarkoitettu yksi tai useampi toimivaltainen viranomainen; tai
 - b) yksi tai useampi asetuksen (EY) N:o 882/2004 2 artiklan toisen kohdan 5 alakohdassa tarkoitettu valvontaelin, joka toimii tuotteita sertifioiduna laitoksena kyseisen asetuksen 5 artiklassa vahvistettujen perusteiden mukaisesti.

Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitettujen viranomaisten on annettava riittävät takeet objektiivisuudesta ja puolueettomuudesta, ja niillä on oltava käytössään pätevä henkilöstö ja voimavarat, joita tehtävien hoito edellyttää.

Ensimmäisen alakohdan b alakohdassa tarkoitettujen sertifioiden elinten on noudatettava eurooppalaista standardia EN 45011 tai ISO/IEC Guide 65 (Tuotteita sertifioidut elimet. Yleiset vaatimukset) ja oltava 1 päivästä toukokuuta 2010 niiden mukaisesti hyväksytyjä.

Sertifiointikustannuksista vastaa sertifiointin kohteena oleva toimija.

3. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 2 kohdan a alakohdassa säädettyssä sertifiointimenettelyssä on varmistettava asianomaisten viinien merkinnöissä olevien rypälelajikkeita tai satovuotta koskevien tietojen todenperäisyys.

Lisäksi tuottajajäsenvaltiot voivat päättää

- a) viinin tuoksua ja makua koskevasta nimettömille näytteille tehtävästä aistinvaraisesta tutkimuksesta, joka voidaan tehdä sen varmistamiseksi, että viinin olennainen ominaisuus johdetaan käytetystä rypälelajikkeesta / käytetyistä rypälelajikkeista;
- b) analyttisestä määrittämisestä, jos viini on valmistettu yhdestä ainoasta rypälelajikkeesta.

Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten tai 2 tarkoitettujen valvontaelinten on toteutettava sertifiointimenettelyt siinä jäsenvaltiossa, jossa tuotanto tapahtui.

Sertifiointi on suoritettava

- a) riskianalyysiin perustuvana satunnaistarkastuksena;
- b) otantatarkastuksena; tai
- c) järjestelmällisenä tarkastuksena.

Satunnaistarkastusten on perustuttava viranomaisen/viranomaisten ennalta laatimaan valvontasuunnitelmaan, joka kattaa kaikki tuotteen eri tuotantovaiheet. Valvontasuunnitelman on oltava toimijoiden tiedossa. Jäsenvaltioiden on valittava satunnaisesti vähimmäismäärä toimijoita, joille tehdään tällainen tarkastus.

Jäsenvaltioiden on otantatarkastuksia tehdessään varmistettava kokeiden määrällä, tyypillä ja tiheydellä, että tarkastukset edustavat koko jäsenvaltiota ja vastaavat kaupan pidettyjen tai kaupan pitämistä varten säilytettyjen viinialan tuotteiden määrää.

Satunnaistarkastuksiin voi yhdistää otantatarkastuksia.

4. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 2 kohdan a alakohdan soveltamiseksi tuottajajäsenvaltioiden on varmistettava, että asianomaisten viinien tuottajilla on sen jäsenvaltion hyväksyntä, jossa tuotanto tapahtuu.

5. Tuottajajäsenvaltioiden on valvonnan, jäljitettävyyden mukaan luettuna, osalta varmistettava, että asetuksen (EY) N:o 555/2008 V osasto ja asetusta (EY) N:o 606/2009 sovelletaan.

6. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettua useaan maahan liittyvän viinin sertifiointiin voi suorittaa jommankumman asianomaisen jäsenvaltion viranomaisen.

7. Kun kyseessä ovat asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 2 kohdan mukaisesti tuotetut viinit, jäsenvaltiot voivat päättää käyttää ilmaisua ”rypälelajikeviini”, jota täydennetään

a) asianomaisten jäsenvaltioiden nimillä;

b) rypälelajikkeiden nimillä.

Kun kyseessä ovat kolmannessa maassa tuotetut viinit, joilla ei ole suojattua alkuperänimitystä, suojattua maantieteellistä merkintää tai maantieteellistä merkintää ja joihin on merkitty yksi tai useampi rypälelajike tai satovuosi, kolmannet maat voivat päättää käyttää ilmaisua ”rypälelajikeviini” täydennettynä asianomaisten kolmansien maiden nimillä.

Jos merkitään jäsenvaltion tai kolmannen maan nimi, tämän asetuksen 55 artiklaa ei sovelleta.

8. Edellä olevaa 1–6 kohtaa sovelletaan tuotteisiin, jotka on tuotettu vuonna 2009 ja sen jälkeen korjatuista rypäleistä.

64 artikla

Sokeripitoisuuden merkitseminen

1. Tämän asetuksen liitteessä XIV olevassa B osassa esitetty fruktoosina ja glukoosina ilmaistu sokeripitoisuus voidaan esittää asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden merkinnöissä, jollei tämän asetuksen 58 artiklassa toisin säädetä.

2. Jos tuotteiden sokeripitoisuus voidaan ilmaista kahdella liitteessä XIV olevassa B osassa luetellulla ilmaisulla, niistä on valittava ainoastaan toinen.

3. Sokeripitoisuuden poikkeama tuotteen merkinnässä ilmoitetusta voi olla enintään 1 gramma litrassa, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän asetuksen liitteessä XIV olevassa B osassa esitettyjen käyttöedellytysten soveltamista.

4. Edellä olevaa 1 kohtaa ei sovelleta asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 3, 8 ja 9 kohdassa tarkoitettuihin tuotteisiin, jos jäsenvaltio tai kolmas maa sääntelee sokeripitoisuusmerkinnän käyttöedellytyksiä.

65 artikla

Yhteisön tunnusten merkitseminen

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2006 60 artiklan 1 kohdan e alakohdassa tarkoitettua yhteisön tunnuksia voivat esiintyä viinien merkinnöissä komission asetuksen (EY) N:o 1898/2006 (1) liitteen V mukaisesti. Sen estämättä, mitä 59 artiklassa säädetään, tunnuksiin sisällytettävät maininnat ”SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS” ja ”SUOJATTU MAANTIETEELLINEN MERKINTÄ” voidaan korvata jonkin muun yhteisön virallisen kielen vastaavilla ilmaisuilla, jotka esitetään edellä mainitussa liitteessä.

2. Kun tuotteen merkinnässä esiintyy asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 1 kohdan e alakohdassa tarkoitettu yhteisön tunnus tai maininta, mukaan on liitettävä asianomainen suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä.

66 artikla

Eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavat ilmaisut

1. Yhteisössä kaupan pidetyissä viineissä voi asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 1 kohdan f alakohdan mukaisesti olla eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavia ilmaisuja, joihin kuuluvat myös tämän artiklan 2, 3, 4, 5 ja 6 kohdassa säädetty ilmaisut.

2. Suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä taikka kolmannen maan maantieteellisellä merkinnällä varustetun viinin, joka on käytetty, kypsytetty tai vanhennettu puuastiassa, kuvauksessa saa käyttää ainoastaan liitteessä XVI lueteltuja ilmaisuja. Jäsenvaltiot ja kolmannet maat voivat kuitenkin vahvistaa tällaisille viineille muita ilmaisuja, jotka ovat vastaavia kuin liitteessä XVI esitetyt.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettuja merkintöjä saa käyttää, kun viini on vanhennettu puuastiassa voimassa olevien kansallisten säännösten mukaisesti, vaikka vanhentamista olisikin jatkettu toisen tyyppisessä astiassa.

Sellaisen viinin kuvaamiseksi, joka on valmistettu tammipuun palasten avulla, ei saa käyttää ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettuja merkintöjä silloinkaan kun menettelyyn on liittynyt puuastian käyttö.

3. Ilmaisua ”pullosta käytetty” / ”pullosta käynyt” voidaan käyttää kuvaamaan ainoastaan kolmannen maan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettuja kuohuviinejä taikka laatuohuviinejä, jos

a) tuotteesta on tullut kuohuvaa pullosta tapahtuneen toisen alkoholikäymisen avulla;

(1) EUVL L 369, 23.12.2006, s. 1.

- b) tuotantoprosessi – tuotantoyrityksessä tapahtunut vanhentaminen mukaan luettuna – on kestänyt vähintään yhdeksän kuukautta cuvéen käymisen aikaansaamiseksi tarkoitettun käymisen alkamisesta;
- c) cuvéen käymisen aikaansaamiseksi tarkoitettu käymisaika ja aika, jonka cuvée on sakan päällä, on ollut vähintään 90 päivää; ja
- d) tuote on erotettu sakasta suodattamalla joko juoksutusmenetelmää käyttäen tai jäädyttämällä sakka ja poistamalla se.

4. Ilmaisua ”käynyt pullossa perinteisen menetelmän mukaisesti”, ”perinteinen menetelmä” tai ”klassinen menetelmä” tai ”perinteinen klassinen menetelmä” voidaan käyttää kuvaamaan ainoastaan kolmannen maan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettuja kuohuviinejä taikka laatukuohuviinejä, jos

- a) tuotteesta on tullut kuohuvaa pullossa tapahtuneen toisen alkoholikäymisen avulla,
- b) tuote on ollut samassa yrityksessä sakan päällä keskeytyksellä vähintään yhdeksän kuukautta cuvéen sekoittamisesta alkaen;
- c) tuote on erotettu sakasta jäädyttämällä sakka ja poistamalla se.

5. Ilmaisua ”crémant” voidaan käyttää kuvaamaan ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä tai kolmannen maan maantieteellisellä merkinnällä varustettuja valkoisia tai vaaleanpunaisia (rose) laatukuohuviinejä, jos

- a) rypäleet korjataan käsin;
- b) viini valmistetaan rypäleen puristemehusta, joka saadaan puristamalla kokonaisia tai tertusta irrotettuja rypäleitä; 150 kilogrammasta rypäleitä saa puristaa enintään 100 litraa rypäleen puristemehua;
- c) rikkidioksidipitoisuus on enintään 150 mg/l,
- d) sokeripitoisuus on pienempi kuin 50 g/l;
- e) viini on 4 kohdassa säädettyjen vaatimusten mukaista; ja
- f) ilmaisu ”crémant” esitetään laatukuohuviinin merkinnöissä yhdessä suojattuun alkuperänimitykseen tai asianomaisen kolmannen maan maantieteelliseen merkintään liittyvän rajatun alueen perustana olevan maantieteellisen yksikön nimen kanssa, sanotun kuitenkin rajoittamatta 67 artiklan soveltamista.

Edellä olevaa a ja f alakohtaa ei sovelleta tuottajiin, joilla on ilmaisen ”crémant” sisältävä ennen 1 päivää maaliskuuta 1986 rekisteröity tavaramerkki.

6. Rypäleiden luonnonmukaiseen tuotantotapaan liittyviin viittauksiin sovelletaan neuvoston asetusta (EY) N:o 834/2007 (1).

(1) EUVL L 189, 20.7.2007, s. 1.

67 artikla

Sellaisen maantieteellisen yksikön nimi, joka on pienempi tai suurempi kuin alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän perustana oleva alue, sekä viittaukset maantieteelliseen alueeseen

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 60 artiklan 1 kohdan g alakohdan mukaisesti ja rajoittamatta tämän asetuksen 55 ja 56 artiklan soveltamista maantieteellisen yksikön nimi ja viittaukset maantieteelliseen alueeseen voidaan esittää ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä taikka kolmannen maan maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viinien merkinnöissä.

2. Jotta alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän perustana olevaa aluetta pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä voidaan käyttää, kyseisen maantieteellisen yksikön alue on määriteltävä tarkasti. Jäsenvaltiot voivat vahvistaa kyseisten maantieteellisten yksiköiden käyttöä koskevat säännöt. Vähintään 85 prosenttia rypäleistä, joista tuote on valmistettu, on saatava tästä pienemmästä maantieteellisestä yksiköstä. Loppujen 15 prosentin on oltava peräisin asianomaiseen alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään liittyvältä rajatulta maantieteelliseltä alueelta.

Jäsenvaltio voi päättää olla soveltamatta ensimmäisen alakohdan kolmannessa ja neljännessä virkkeessä säädettyjä vaatimuksia tavaramerkkeihin, jotka on rekisteröity tai joita koskeva oikeus on saatu käytöllä ennen 11 päivää toukokuuta 2002 ja jotka sisältävät alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän perustana olevaa aluetta pienemmän maantieteellisen yksikön nimen ja viittaukset asianomaisen jäsenvaltion maantieteelliseen alueeseen tai koostuvat tällaisesta nimestä ja viittauksista.

3. Sellaisen maantieteellisen yksikön nimi, joka on pienempi tai suurempi kuin alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän perustana oleva alue, tai viittaus maantieteelliseen alueeseen on

- a) paikallisalue tai paikallisalueiden ryhmä;
- b) paikallinen hallintoalue tai sen osa;
- c) viininviljelyalueen osa-alue tai sen osa;
- d) hallinnollinen alue.

3 JAKSO

Eräitä pullomalleja ja sulkimia koskevat säännöt sekä tuottajajäsenvaltioiden vahvistamat lisäsäännökset

68 artikla

Eräiden pullomallien käyttöedellytykset

Jotta pullomalli voidaan sisällyttää liitteessä XVII olevaan pullomallien luetteloon, sen on täytettävä seuraavat edellytykset:

- a) sitä on käytetty yksinomaisesti, tosiasiallisesti ja perinteisesti viimeksi kuluneiden 25 vuoden ajan tietyllä suojatulla alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustettuihin viineihin; ja

- b) sen käyttö tuo kuluttajan mieleen tietyllä suojatulla alkupe-
ränimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetun
viinin.

Hyväksytyjen pullomallien käyttöedellytykset esitetään
liitteessä XVII.

69 artikla

Eräiden tuotteiden esittelyä koskevat säännöt

1. Ainoastaan kuohuviiniä, laatukuohuviiniä ja maustettua laa-
tukuohuviiniä saa pitää kaupan ja viedä lasisessa kuohuviinipul-
lossa, joka on suljettu

- a) luonnonkorkista tai muusta elintarvikepakkauksiin sallitusta
materiaalista valmistetulla, pinteen ympäröimällä samppan-
jakorkilla, jonka yläosaa voi peittää hattu ja jonka päällä on
myös pullon kaulan osittain tai kokonaan peittävä kapseli,
kun kyseessä ovat nimellistilavuudeltaan yli 0,20 litran
pullot;

- b) muulla asianmukaisella sulkimella silloin kun kyseessä ovat
nimellistilavuudeltaan enintään 0,20 litran pullot.

2. Jäsenvaltio voi päättää, että 1 kohdassa säädettyä vaatimusta
sovelletaan

- a) tuotteisiin, jotka pullotetaan perinteisesti tällaisiin pulloihin
ja

- i) jotka luetellaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 25 artik-
lan 2 kohdan a alakohdassa;

- ii) jotka luetellaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 liit-
teessä IV olevassa 7, 8 tai 9 kohdassa;

- iii) jotka luetellaan neuvoston asetuksessa (ETY)
N:o 1601/1991⁽¹⁾; tai

- iv) joiden todellinen alkoholipitoisuus on enintään 1,2
tilavuusprosenttia;

- b) muihin kuin a alakohdassa säädettyihin tuotteisiin, sillä edel-
lytyksellä että ne eivät johda kuluttajaa harhaan tuotteen
todellisen luonteen osalta.

70 artikla

Tuottajajäsenvaltioiden vahvistamat lisäsäännökset, jotka liittyvät merkintöihin ja esittelyyn

1. Jäsenvaltio voi tehdä 61 ja 62 artiklassa sekä 64–67 artik-
lassa tarkoitettujen merkintöjen käytön pakolliseksi, kieltää käy-
tön tai rajoittaa käyttöä alueellaan tuotetuissa, suojatulla
alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varuste-
tuissa viineissä vahvistamalla asianomaisten viinien eritelmissä
tiukempia edellytyksiä kuin tässä luvussa säädetään.

⁽¹⁾ EYVL L 149, 14.6.1991, s. 1.

2. Jäsenvaltio voi tehdä 64 ja 66 artiklassa tarkoitettut merkin-
nät pakollisiksi alueellaan tuotetuissa viineissä, joilla ei ole suojat-
tua alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää.

3. Jäsenvaltio voi valvontatarkoituksissa määritellä ja säännellä
alueellaan tuotettujen viinien osalta muita tietoja kuin asetuksessa
(EY) N:o 479/2008 59 artiklan 1 kohdassa ja 60 artiklan 1 koh-
dassa luetellut tiedot.

4. Jäsenvaltio voi valvontatarkoituksissa tehdä asetuksen
(EY) N:o 479/2008 58, 59 ja 60 artiklan soveltamisen pakolliseksi
alueellaan pullotettuihin viineihin, joita ei ole vielä pidetty kau-
pan tai viety.

V LUKU

YLEISET SÄÄNNÖKSET SEKÄ SIIRTYMÄ- JA LOPPUSÄÄNNÖKSET

71 artikla

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 nojalla suojatut viinien nimet

1. Komissio merkitsee vastaanottopäivän ja tiedostonumeron
asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artiklan 2 kohdan mukaisesti
jäsenvaltioilta saamiinsa asiakirjoihin, jotka liittyvät kyseisen ase-
tuksen 51 artiklan 3 kohdassa tarkoitettuun alkuperänimitykseen
tai maantieteelliseen merkintään.

Asianomaiselle jäsenvaltiolle lähetetään vastaanottoilmoitus, jossa
on vähintään seuraavat tiedot:

- a) tiedostonumero;
b) vastaanotettujen asiakirjojen lukumäärä; ja
c) asiakirjojen vastaanottopäivä.

Päivänä, jona asiakirja on toimitettu komissiolle, pidetään päivää,
jona asiakirja kirjataan komission postirekisteriin.

2. Komissio tekee päätöksen peruuttaa alkuperänimitys tai
maantieteellinen merkintä asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artik-
lan 4 kohdan mukaisesti niiden asiakirjojen perusteella, jotka sillä
on käytettävissään kyseisen asetuksen 51 artiklan 2 kohdan
nojalla.

72 artikla

Väliaikaiset merkinnät

1. Poiketen siitä, mitä tämän asetuksen 65 artiklassa säädetään,
alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetut
viinit, joiden alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä on
asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklan 5 kohdassa tarkoitettu-
jen vaatimusten mukainen, on merkittävä tämän asetuksen IV
luvun säännösten mukaisesti.

2. Jos komissio päättää olla myöntämättä alkuperänimitykselle tai maantieteelliselle merkinnälle suojaa asetuksen (EY) N:o 479/2008 41 artiklan nojalla, tämän artiklan 1 kohdan mukaisesti merkityt viinit on poistettava markkinoilta tai merkittävä uudelleen tämän asetuksen IV luvun mukaisesti.

73 artikla

Siirtymäsäännökset

1. Viinien nimiin, joiden alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän jäsenvaltio on hyväksynyt 1 päivään elokuuta 2009 mennessä ja joita komissio ei ole julkaissut asetuksen (EY) N:o 1493/1999 54 artiklan 5 kohdan tai asetuksen (EY) N:o 753/2002 28 artiklan mukaisesti, sovelletaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artiklan 1 kohdassa säädettyä menettelyä.

2. Muutoksiin, jotka tehdään eritelmiin, jotka liittyvät viinien nimiin, jotka on suojattu asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artiklan 1 kohdan mukaisesti, tai viinien nimiin, joita ei ole suojattu asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artiklan 1 kohdan mukaisesti, ja joita koskeva hakemus on jätetty jäsenvaltiolle 1 päivään elokuuta 2009 mennessä, sovelletaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 51 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua menettelyä, jos jäsenvaltio on tehnyt päätöksen hyväksymisestä ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 1 kohdassa säädetty tekninen asiakirja on toimitettu komissiolle viimeistään 31 päivänä joulukuuta 2011.

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

Tehty Brysselissä 14 päivänä heinäkuuta 2009.

3. Jäsenvaltiot, jotka eivät ole antaneet asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklan noudattamiseksi tarvittavia lakeja, asetuksia ja hallinnollisia määräyksiä 1 päivään elokuuta 2009 mennessä, on annettava ne 1 päivään elokuuta 2010 mennessä. Siihen asti asianomaisissa jäsenvaltioissa sovelletaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 38 artiklassa säädettyä alustavana kansallisena menettelyä 9, 10, 11 ja 12 artiklaa soveltuvin osin.

4. Viinejä, jotka on saatettu markkinoille tai joihin on tehty merkinnät ennen 31 päivää joulukuuta 2010 ja jotka ovat ennen 1 päivää elokuuta 2009 sovellettavien asiaan kuuluvien säännösten mukaisia, voidaan pitää kaupan varastojen loppumiseen saakka.

74 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetukset (EY) N:o 1607/2000 ja (EY) N:o 753/2002.

75 artikla

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä elokuuta 2009.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

LIITE I

HAKEMUS ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN REKISTERÖIMISEKSI

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Hakemuksen kieli

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Hakija

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Oikeudellinen asema, koko ja kokoonpano (kun kyseessä on oikeushenkilö)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Välikäsi

— Jäsenvaltio(t) (*)

— Kolmannen maan viranomainen (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Välikäden nimi / välikäsien nimet

Täydellinen osoite / täydelliset osoitteet (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Puhelin, faksi, sähköposti

Rekisteröitävä nimi

— Alkuperänimitys (*)

— Maantieteellinen merkintä (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Todiste suojasta kolmannessa maassa

Rypäletuotteiden luokat
 [erillisellä lehdellä]

Eritelmä

Sivumäärä

Allekirjoittajan nimi / allekirjoittajien nimet

Allekirjoitus/allekirjoitukset

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Hakemuksen kieli

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Hakija

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Oikeudellinen asema (kun kyseessä on oikeushenkilö)

Kansalaisuus

Välikäsi

— Jäsenvaltio(t) (*)

— Kolmannen maan viranomainen (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Välikäden nimi / välikäsien nimet

Täydellinen osoite / täydelliset osoitteet (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Rekisteröitävä nimi

— Alkuperänimitys (*)

— Maantieteellinen merkintä (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Viinin/viinin kuvaus ⁽¹⁾

54 artiklan 1 kohdan a alakohdassa ⁽²⁾ tarkoitetut perinteiset merkinnät, jotka liittyvät tähän alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään

Erityiset viininvalmistusmenetelmät ⁽³⁾

Rajattu alue

Enimmäistuotos hehtaaria kohden

Sallitut rypälajikkeet

Yhteys maantieteelliseen alkuperään ⁽⁴⁾

Lisäedellytykset ⁽³⁾

Viittaus eritelämään

⁽¹⁾ Mukaan luettuna viittaus asetuksen (EY) N:o 479/2008 33 artiklan 1 kohdan soveltamisalaan kuuluviin tuotteisiin.

⁽²⁾ Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan a alakohta.

⁽³⁾ Vapaaehtoinen.

⁽⁴⁾ Kuvataan tuotteen ja maantieteellisen alueen erityisluonnetta sekä niiden välistä syy-seuraussuhdetta.

LIITE III

ALKUPERÄNIMITYSTÄ TAI MAANTIETEELLISTÄ MERKINTÄÄ KOSKEVA VASTAVÄITE

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
[komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Vastaväitteen kieli

Tiedostonumero
[komissio täyttää]

Vastaväitteen esittäjä

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (*katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa*)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Välikäsi

— Jäsenvaltio(t) (*)

— Kolmannen maan viranomainen (vapaaehtoinen) (*)
[() tarpeeton yliviivataan]*

Välikäden nimi / välikäsien nimet

Täydellinen osoite / täydelliset osoitteet (*katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa*)

Vastaväitteen kohteena oleva nimi

— Alkuperänimitys (*)

— Maantieteellinen merkintä (*)
[() tarpeeton yliviivataan]*

Vakiintuneet oikeudet

— Suojattu alkuperänimitys (*)

— Suojattu maantieteellinen merkintä (*)

— Kansallinen maantieteellinen merkintä (*)
[() tarpeeton yliviivataan]*

Nimitys

Rekisteröintinumero

Rekisteröintipäivä (pp/kk/vvvv)

— Tavaramerkki

Merkki

Tuotteiden ja palvelujen luettelo

Rekisteröintinumero

Rekisteröintipäivä

Alkuperämaa

Maine/tunnettavuus (*)
[() tarpeeton yliviivataan]*

Vastaväitteen perusteet

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 42 artiklan 1 kohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 42 artiklan 2 kohta (*)

- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 43 artiklan 2 kohta (*)
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 45 artiklan 2 kohdan a alakohta (*)
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 45 artiklan 2 kohdan b alakohta (*)
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 45 artiklan 2 kohdan c alakohta (*)
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 45 artiklan 2 kohdan d alakohta (*)
[(*) tarpeeton yliviivataan]

Perusteiden selitykset

Allekirjoittajan nimi

Allekirjoitus

LIITE IV

HAKEMUS ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN MUUTTAMISEKSI

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Muutoksen kieli

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Välikäsi

- Jäsenvaltio(t) (*)
- Kolmannen maan viranomainen (vapaaehtoinen) (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Välikäden nimi / välikäsien nimet

Täydellinen osoite / täydelliset osoitteet (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Puhelin, faksi, sähköposti

Nimitys

- Alkuperänimitys (*)
- Maantieteellinen merkintä (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Eritelmän kohta, johon muutosta haetaan

Suojattu nimi (*)

Tuotteen kuvaus (*)

Viininvalmistusmenetelmät (*)

Maantieteellinen alue (*)

Hehtaarituootos (*)

Käytettävät rypälelajikkeet (*)

Yhteys maantieteelliseen alkuperään (*)

Valvontaviranomaisten nimet ja osoitteet (*)

Muu (*)

[(*) tarpeeton yliviivataan]

Muutos

- Eritelmän muutos, josta ei seuraa yhtenäisen asiakirjan muutosta (*)
 Eritelmän muutos, josta seuraa yhtenäisen asiakirjan muutos (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]
- Vähäinen muutos (*)
- Merkittävä muutos (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Muutoksen selitys

Muutettu yhtenäinen asiakirja

[erillisellä lehdellä]

Allekirjoittajan nimi

Allekirjoitus

LIITE V

PYYNTÖ ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN PERUUTTAMISEKSI

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Peruutuspyynnön esittäjä

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Peruutuspyynnön kieli

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Kiistetty nimi

— Alkuperänimitys (*)

— Maantieteellinen merkintä (*)

[(*) tarpeeton yliviivataan]

Pyynnön esittäjän oikeutettu etu

Jäsenvaltion tai kolmannen maan lausunto

Peruutuksen perustelut

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan a alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 34 artiklan 1 kohdan b alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan a alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan b alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan c alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan d alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan e alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan f alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan g alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan h alakohta (*)

— Asetuksen (EY) N:o 479/2008 35 artiklan 2 kohdan i alakohta (*)

[(*) tarpeeton yliviivataan]

Perusteiden selitykset

Allekirjoittajan nimi

Allekirjoitus

LIITE VI

PYYNTÖ SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN MUUTTAMISEKSI MAANTIETEELLISEKSI MERKINNÄKSI

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Hakemuksen kieli

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Hakija

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Oikeudellinen asema, koko ja kokoonpano (kun kyseessä on oikeushenkilö)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Välikäsi

— Jäsenvaltio(t) (*)

— Kolmannen maan viranomainen (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Välikäden nimi / välikäsien nimet

Täydellinen osoite / täydelliset osoitteet (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Puhelin, faksi, sähköposti

Rekisteröitävä nimi

Todiste suojasta kolmannessa maassa

Tuoteluokat
 [erillisellä lehdellä]

Eritelmä

Sivumäärä

Allekirjoittajan nimi / allekirjoittajien nimet

Allekirjoitus/allekirjoitukset

LIITE VII

PERINTEISEN MERKINNÄN HYVÄKSYMISHAKEMUS

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Hakemuksen kieli

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Hakija

Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen (*)

Kolmannen maan toimivaltainen viranomainen (*)

Edustava ammattialan järjestö (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Oikeushenkilö (ainoastaan kun kyseessä on edustava ammattialan järjestö)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Nimitys

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan a alakohdan mukainen perinteinen merkintä (*)

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukainen perinteinen merkintä (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Kieli

— 31 artiklan a alakohta (*)

— 31 artiklan b alakohta (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Luettelo asianomaisista suojaetuista alkuperänimityksistä ja maantieteellisistä merkinnöistä

Rypäletuotteiden luokat

Määritelmä

Jäljennös säännöistä
 [liitetään mukaan]

Allekirjoittajan nimi

Allekirjoitus

LIITE VIII

PERINTEISTÄ MERKINTÄÄ KOSKEVA VASTAVÄITE

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Vastaväitteen kieli

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Vastaväitteen esittäjä

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Välikäsi

— Jäsenvaltio(t) (*)

— Kolmannen maan viranomainen (vapaaehtoinen) (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Välikäden nimi / välikäsien nimet

Täydellinen osoite / täydelliset osoitteet (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Vastaväitteen kohteena oleva perinteinen merkintä

Vakiintuneet oikeudet

— Suojattu alkuperänimitys (*)

— Suojattu maantieteellinen merkintä (*)

— Kansallinen maantieteellinen merkintä (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Nimitys

Rekisteröintinumero

Rekisteröintipäivä (pp/kk/vvvv)

— Tavaramerkki

Merkki

Tuotteiden ja palvelujen luettelo

Rekisteröintinumero

Rekisteröintipäivä

Alkuperämaa

Maine/tunnettavuus (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Vastaväitteen perusteet

— 31 artikla (*)

— 35 artikla (*)

— 40 artiklan 2 kohdan a alakohta (*)

- 40 artiklan 2 kohdan b alakohta (*)
- 40 artiklan 2 kohdan c alakohta (*)
- 41 artiklan 3 kohta (*)
- 42 artiklan 1 kohta (*)
- 42 artiklan 2 kohta (*)
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artikla
[(*) tarpeeton yliviivataan]

Perusteiden selitykset

Allekirjoittajan nimi

Allekirjoitus

—

LIITE IX

PYYNTÖ PERINTEISEN MERKINNÄN PERUUTTAMISEKSI

Vastaanottopäivä (pp/kk/vvvv)
 [komissio täyttää]

Sivumäärä (tämä sivu mukaan luettuna)

Peruutuspyynnön esittäjä

Tiedostonumero
 [komissio täyttää]

Peruutuspyynnön kieli

Oikeushenkilön tai luonnollisen henkilön nimi

Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)

Kansalaisuus

Puhelin, faksi, sähköposti

Kiistetty perinteinen merkintä

Pyynnön esittäjän oikeutettu etu

Jäsenvaltion tai kolmannen maan lausunto

Peruutuksen perustelut

- 31 artikla (*)
- 35 artikla (*)
- 40 artiklan 2 kohdan a alakohta (*)
- 40 artiklan 2 kohdan b alakohta (*)
- 40 artiklan 2 kohdan c alakohta (*)
- 41 artiklan 3 kohta (*)
- 42 artiklan 1 kohta (*)
- 42 artiklan 2 kohta (*)
- Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artikla (*)
 [(*) tarpeeton yliviivataan]

Perusteiden selitykset

Allekirjoittajan nimi

Allekirjoitus

LIITE X

ASETUKSEN 51 ARTIKLAN 2 KOHDASSA TARKOITETTU KUVA



—

LIITE XI

30 ARTIKLAN 2 KOHDASSA TARKOITETTU LUETTELO EDUSTAVISTA AMMATTIALAN JÄRJESTÖISTÄ
JA NIIDEN JÄSENIÄ

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

LIITE XII

40 ARTIKLASSA TARKOITETTU PERINTEISTEN MERKINTÖJEN LUETTELO

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

A OSA — Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetut 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	SMM (1)	Perinteiset merkinnät, joita käytetään suojatun maantieteellisen merkinnän sijasta.	
Vin de pays	ranska	SMM (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; laatuohuuviniin tuotannossa tietyllä alueella käytetty viini on tuotettu viininviljelyalueella; rajatulla alueella hehtaariuotos 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; hehtaariuotosta ei ole ylittetty; viininvalmistuksessa käytettyjen rypäleiden sokeripitoisuus on vähintään 15 NM-astetta; rypäleiden korjaus ja viinintuotanto pullotusta lukuun ottamatta tapahtuu asianomaisella viinialueella; viini on täytäntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Jakostní víno odrůdové	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu rypäleistä, hedelmälähasta, 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, hedelmälähasta, rypäleen puristemehusta, mahdollisesti tietyltä viinitilalta korjatuista rypäleistä tuotetusta viinistä.
Jakostní víno s přívlaskem, <i>johon lisätään ilmaisu:</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, hedelmälähasta, rypäleen puristemehusta, mahdollisesti tietyltä asianomaisella alueella tai osa-alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä valmistetusta viinistä; hehtaariuotosta ei ole ylittetty; viini on valmistettu rypäleistä, joiden alkuperän, sokeripitoisuuden ja painon sekä tarvittaessa lajikkeen tai lajikesekoituksen 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 celsiusasteessa 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.
Pozdní sběr	tšekki	SAN (1)	Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokitteleva viini, joka on tuotettu tietyltä asianomaisella alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuista rypäleistä; hehtaariuotosta ei ole ylittetty; 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 právlastkem, <i>johon lisätään ilmaisu:</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, hedelmälähästä, rypäleen puristemehusta, mahdollisesti tietyiltä asianomaisella alueella tai osa-alueella sijaitsevalta viinitilalta korjatuihin rypäleistä valmistetusta viinistä; hehtaarituoosta ei ole ylitetty; viini on valmistettu rypäleistä, joiden alkuperän, sokeripitoisuuden ja painon sekä tarvittaessa lajikkeen tai lajikesekoituksen 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 täytöntöönpanolainsäädännössä 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 celsiusasteessa 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 korjatuihin rypäleistä; hehtaarituoosta ei ole ylitetty; tuotanto tapahtuu viinialueella, jolla rypäleet on korjattu; viini on täytöntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukaista.
Zemské víno	tšekki	SMM (1)	Viini, joka on tuotettu Tšekissä korjatuihin rypäleistä, jotka soveltuvat asianomaisella alueella laatuviinin tuotantoon, tai rypäleistä, jotka sisältyvät täytöntöönpanolainsäädännössä vahvistettuun luetteloon; viini voidaan merkitä vain täytöntöönpanolainsäädännössä vahvistetulla maantieteellisellä merkinnällä; maantieteellisellä merkinnällä varustetun viinin tuotannossa saa käyttää ainoastaan viiniyttämiseen käytettyjä rypäleitä, joiden sokeripitoisuus on vähintään 14 NM-astetta ja jotka on korjattu maantieteellisessä yksikössä, jolla on tämän kohdan mukainen maantieteellinen merkintä; viini on täytöntöönpanolainsäädännössä vahvistettujen laatuvaatimusten mukainen; muun kuin täytöntöönpanolainsäädännössä 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.

TANSKA

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.
--------------	--------	------------------	---

SAKSA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>johon lisätään ilmaisu:</i> — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	saksa	SAN (1)	Yleisluokka arvomerkinnoilla (Prädikat) varustetuille viineille, joiden rypälemehulla on tietty vähimmäispaino, joita ei ole väkevyty (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, <i>johon voidaan lisätä ilmaisu</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	saksa	SAN (1)	Määritellyiltä alueilta tuleva laatuviini, jolle on tehty analyttinen ja aistinvarainen tutkimus ja jonka rypäleet ovat olleet kypsyysvaatimusten mukaisia (rypäleen puristemehun paino/Öchsle-asteet).	
Qualitätslikörwein, <i>johon voidaan lisätä ilmaisu</i> 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 kypsyysvaatimusten mukaisia (rypäleen puristemehun paino/Öchsle-asteet).	
Qualitätsperlwein, <i>johon voidaan lisätä ilmaisu</i> 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 kypsyysvaatimusten 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 viininviljelyvyöhykkeillä rypäleistä, jotka on korjattu samalla viinitilalla, jossa valmistaja viinittää rypäleitä, jotka on tarkoitettu määritetyllä viininviljelyvyöhykkeellä tuotetun laatuohuviiinin 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

<p>Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)</p>	<p>kreikka</p>	<p>SAN (1, 3, 4, 15, 16)</p>	<p>Tietyn alueen tai paikan nimi, joka on hyväksytty hallinnollisesti kuvaamaan viinejä, jotka ovat seuraavien vaatimusten mukaisia:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 tietyistä maantieteellisestä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen. <p>[L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 viinintuotannon parantamisesta ja suojaamisesta]</p>
<p>Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)</p>	<p>kreikka</p>	<p>SAN (3, 15)</p>	<p>Tähän luokkaan kuuluvien viinien on täytettävä "appellation d'origine de qualité supérieure" -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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. <p>[L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 viinintuotannon parantamisesta ja suojaamisesta]</p>
<p>Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)</p>	<p>kreikka</p>	<p>SAN (3)</p>	<p>Tähän luokkaan kuuluvien viinien on täytettävä "appellation d'origine contrôlée" tai "appellation d'origine de qualité supérieure" -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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. <p>[L.D. 212/1982 alkuperänimityksellä "Samos" varustettujen viinien rekisteröinnistä]</p>
<p>Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)</p>	<p>kreikka</p>	<p>SAN (3, 15, 16)</p>	<p>Tähän luokkaan kuuluvien viinien on täytettävä "appellation d'origine contrôlée" tai "appellation d'origine de qualité supérieure" -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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). <p>[L.D. 212/1982 alkuperänimityksellä "Samos" varustettujen viinien rekisteröinnistä]</p>
<p>ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)</p>	<p>kreikka</p>	<p>SMM (1)</p>	<p>Yksinomaan Kreikan maantieteellisellä alueella tuotetut viinit, jotka lisäksi</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 hehtaarituohtosta ja rypäleen puristemehun sokeripitoisuutta koskevien edellytysten mukaisia. <p>[P.D. 514/1979 retsinan tuotannosta, valvonnasta ja suojaamisesta ja M.D. 397779/92 merkinnän "Verntea Traditional Designation of Zakynthos" käyttöedellytyksistä]</p>
<p>τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)</p>	<p>kreikka</p>	<p>SMM (1, 3, 4, 11, 15, 16)</p>	<p>Merkintä, joka viittaa tietyn alueen tai paikan nimeen, joka on hyväksytty hallinnollisesti kuvaamaan viinejä, jotka ovat seuraavien vaatimusten mukaisia:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 hehtaarituohto on alhainen, — niille jokaiselle on määritelty luonnollinen ja todellinen alkoholipitoisuus. <p>[C.M.D. 392169/1999 yleisistä säännöistä, jotka koskeva ilmaisu "Regional Wine" käyttöä pöytäviinin kuvauksessa, sellaisena kuin se on muutettuna säädöksellä C.M.D. 321813/2007].</p>

ESPAÑA

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 lainsäädännössä 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 ”denominacion de origen calificada” -luokan vaatimusten lisäksi seuraavat vaatimukset: — se on saanut hyväksynnän ilmaisuun ”denominación de origen” vähintään 10 vuotta sitten, — kaupan pidettyjen suojattujen tuotteiden pullotus on tapahtunut yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilla rekisteröidyillä viininvalmistamoissa, ja — alue, joka katsotaan soveltuvaksi 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 lakisäätteiset vaatimukset vahvistetaan mainitussa laissa ja muissa säädöksissä)	
Vino de pago	espanja	SAN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Kuvaa paikkaa tai maaseutualueita, joka eroaa ympäröivistä seuduista maaperän ominaisuuksiltaan ja mikroilmastoltaan 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 ilmaisua ”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 lakisäätteiset 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 viinistä; säädös 1126/2003)	
Vino dulce natural	espanja	SAN (3)	(Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä III olevan B kohdan 6 alakohta)	
Vino Generoso	espanja	SAN (3)	(Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä III olevan B kohdan 8 alakohta)	Chile
Vino Generoso de licor	espanja	SAN (3)	(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 maantieteellisestä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen ja jolla on vakiintunut yleinen tunnettavuus ja jonka tuotantoon sovelletaan hyväksyntämenettelyjä, muun muassa sidosryhmien hyväksyntää sekä tuotantoedellytysten ja tuotteiden valvontaa.	Algeria
Appellation 606/2009 contrôlée	ranska			Sveitsi
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	ranska			Tunisia
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 tyyppin (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, joihin merkitään maantieteellinen alkuperä (alue). Vin de pays -viinin on oltava peräisin yksinomaan siltä tuotantoalueelta, jonka nimi siihen on merkitty. Se on säädöksellä vahvistettujen tiukkojen tuotantoedellytysten mukainen, 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 viiniviljelyvyöhykkeen, jolle on ominaista erityinen tuotanto, maantieteellistä nimeä, jota käytetään kuvaamaan tunnettua laatutuotetta, jonka ominaisuudet johtuvat maantieteellisestä 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		
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 erityislaatuille 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 nro 164, 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	saksa		
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 koskevissa 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		

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.
-----------------------	--------	------------	--

<p>Marque nationale, johon lisätään ilmaisu:</p> <ul style="list-style-type: none"> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée 	ranska	SAN (1, 4)	<p>(W):</p> <p>"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 tuotantoalueella. Viineille tehdään järjestelmällisesti analyttisiä ja aistinvaraisia tutkimuksia.</p> <p>(SW):</p> <p>"Marque nationale" vahvistettiin 18.3.1988 annetulla valtioneuvoston säädöksellä luxemburgilaisille kuohuviineille, ja se takaa, että</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 tai Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, 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 sadonkorjuuolosuh-teiden perusteella. Väkevöiminen ja makeuttaminen eivät ole sallittuja. Ausbruch/Ausbruchwein: Ylikypsistä ja botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistetut viinit, joiden luon-nollinen sokeripitoisuus on vähintään 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW) -astetta; paremman uuttumisen aikaan-saamiseksi 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, joi-den 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 kutistu-neita, 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 tai Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	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.
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 inhi-millisine tekijöineen ja jonka tuotanto tapahtuu kyseisellä rajatulla alueella tai maantieteellisellä alueella. [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugali	SAN (1, 3, 4, 8)	Viinituotteiden, joilla on oikeus alkuperämerkintään, merkinnöissä voi olla seuraavat ilmaisu: "Denominação de Ori-gem Controlada" tai "DOC". [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.8]
Indicação de proveniência regula-mentada (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 maaine, laatu tai muut ominaisuudet johtuvat kyseisestä maantieteellisestä alkuperästä ja jonka tuotanto tapahtuu kyseisellä rajatulla alueella tai maantie-teellisellä alueella. [Decreto-Lei nro 212/2004, 23.8.2004]
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, 26.6.1986]
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, 23.8.2004]

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 înobilirea 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 maantieteellisestä ympäristöstä luontoineen ja inhimillisine tekijöineen, d) viini on saatu Vitis vinifera -lajiin kuuluvista rypälelajikkeista. Alkuperänimityksellä varustetut viinit luokitellaan rypäleiden kypsyyssasteen 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; c) 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 rajatuilla alueilla, ja ne ovat seuraavien vaatimusten mukaisia: a) niillä on määrätty laatu, maine tai ominaisuuksia, jotka johtuvat asianomaisesta maantieteellisestä alkuperästä, b) vähintään 85 prosenttia viinin tuotannossa käytetyistä rypäleistä tulee yksinomaan kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta, c) tuotanto tapahtuu kyseisellä maantieteellisellä alueella, d) viinit on saatu Vitis vinifera -lajiin kuuluvista rypälelajikkeista tai mainitun lajin ja muiden Vitis-suvun lajien välistä risteytyksestä. B-viininviljelyvyöhykkeellä tuotettujen viinien todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia ja CI- ja CII-viininviljelyvyöhykkeillä vähintään 10,0 tilavuusprosenttia. Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 15 tilavuusprosenttia.

SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>johon voidaan lisätä ilmaisu</i> Mlado vino	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 poime-novanjem (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 trgatav — 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 trgatav: 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 zaščitenim 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), <i>johon voidaan lisätä ilmaisu</i> 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, <i>johon lisätään ilmaisu:</i> — 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 arvomerkinällä 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 tertiinien täysin kypsistä rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 23 NM-astetta, — bobuľový výber, joka saadaan käsin valittujen tertiinien ylikypsistä rypäleistä – raa'at ja vahingoittuneet rypäleet poistetaan käsin – joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 26 NM-astetta, — hrozienský výber, joka saadaan yksinomaan käsin valittujen tertiinien ylikypsistä jalohomeettomista rypäleistä, joiden luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 28 NM-astetta, — cibébový výber, joka saadaan yksinomaan käsin valittujen tertiinien 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 kypsyneistä 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 rypälemehua, joka saadaan erikseen valikoiduista jalohometartunnan saaneista rusinoituneista rypäleistä (cibebas), jotka ovat peräisin Tokajská vinohradnícka oblasťin alueella sijaitsevista määritetyistä viinitarhoista. Nesteessä on oltava vähintään 450 g/l luonnollista sokeria ja 50 g/l sokeritonta uutosta. Sen on annettava kypsyä 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 Tokajská vinohradnícka oblasťin alueella sijaitsevista määritetyistä viinitarhasta ja joka kaadetaan cibebas-rypäleen puristajännöksen päälle. Sen on annettava kypsyä vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.
Mászlás	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä rypäleen puristemehua tai viiniä, joka on samaa vuosikertaa ja peräisin Tokajská vinohradnícka oblasťin alueella sijaitsevista määritetyistä viinitarhasta ja joka kaadetaan Samorodné- tai Výber-rypäleen viinisakan päälle. Sen on annettava kypsyä vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä.
Pestovateľský sekt (*)	slovakki	SAN (4)	Tuotannon perusedellytykset täyttyvät, kun laatukuohuviinin tuotantoa koskeva edellytys täyttyy ja kuohuviinin viimeisen prosessin suorittaa viininviljelijä, jonka viinitarhasta tuotannossa käytetyt rypäleet ovat peräisin. Pestovateľský sekt -viinin cuvéeen yksittäisten aineiden on oltava peräisin yhdeltä viininviljelyalueelta.
Samorodné	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäyttämällä Tokaj-rypäleitä, jotka ovat peräisin Tokajská vinohradnícka oblasťin alueella sijaitsevista viininviljelyalueelta, 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 sijaitsevilla alueella, ja perustuotantoedellytykset täyttyvät, kun laatukuohuviinin tuotantoa koskeva edellytys täyttyy.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovakki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan alkoholikäytännöllä, kun cibebas-rypäleiden päälle on kaadettu rypäleen puristemehua, jonka sokeripitoisuus on vähintään 21 NM-astetta ja joka on peräisin Tokajská vinohradnícka oblast:n alueen määritetystä viinitarhasta, tai samanlaatuista ja saman vuosikerran viiniä, joka on peräisin Tokajská vinohradnícka oblast:n alueen 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 alkoholikäytännöllä cibebas-rypäleitä. Rypäleet valikoidaan korjuun aikana, ja niiden päälle kaadetaan heti prosessoinnin jälkeen rypäleen puristemehua, joka on peräisin Tokajská vinohradnícka oblast:n alueen 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 pidetylle viinille on pitänyt tehdä aistinvarainen ja analyttinen arviointi. Sen luonne ja ominaisuudet johtuvat osittain tuotantoalueesta ja käytettyjen rypäleiden laadusta sekä tuottajan ja viininvalmistajan 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 viininvalmistajan taidosta.

B OSA — Asetuksen (EY) N:o 479/2008 54 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen perinteisten merkinnät

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 pullotaan ennen vuoden loppua. Sitä voidaan myydä nimityksellä "Ново" (uusi) seuraavan vuoden 1. päivään maaliskuuta. Tällöin viiniin on merkittävä myös ilmaisu "myyntiaika 1.3606/2009 saakka". Edellä esitetyn määräajan päätyttyä viiniä ei voi pitää kaupan ja esitellä nimityksellä "Ново", vaan myyntiverkostoon jääneet viinit on merkittävä uudelleen asianomaisen vuoden 31. päivän maaliskuuta jälkeen säädöksen vaatimusten mukaisesti.
Премиум (premium)	bulgaria	PGI (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 marras-kuusta alkaen.

Розенталер (Rosenthaler)	bulgaria	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan suosituista rypälajikkeista, joiden sokeripitoisuus on vähintään 22 painoprosenttia. Viinin alkoholipitoisuus on vähintään 11°. 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 rypälajikkeesta 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 rypälajikkeesta tai joka on sekoitus ja jota kypsytetään tammittynnyreissä 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, Panenská sklizeň	tšekki	SAN (1)	Viini, joka on peräisin viinitarhan ensimmäisestä sadosta; viinitarhan ensimmäisenä satona pidetään viinitarhan istutuksista niiden kolmantena vuonna korjattua satoa.
Pěstitelský sekt (*)	tšekki	SAN (4)	Tämä Tšekin maatalous- ja elintarvikealan valvontaviranomaisen luokittama 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 luokittama viini, joka on tuotettu tietyltä asianomaisella alueella sijaitsevalta viinitalalta korjatuista rypäleistä; hehtaarituoosta 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.
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, Ryšák	tšekki	SAN (1)	Viini, joka tuotetaan valkoisten, tarvittaessa punaisten tai mustien, rypäleiden sekoituksesta tai puristemehusta.
Zrálo na kvasnicích, Krásleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	tšekki	SAN (1)	Viini, joka jätetään viinisakan päälle vähintään kuuden kuukauden ajaksi.

(*) Ilmaisulle "sekt" ei haeta suojaa.

SAKSA

Affentaler	saksa	SAN (1)	Alkuperänimitys punaisille laatuviinille ja Prädikatswein-viinille, joka 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 viiniviljelyvyöhykkeeltä.
Classic (Klassic)	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 viiniviljelyvyöhykkeelle, jossa rypäleet on korjattu; kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 11,5 tilavuusprosenttia; jäännössokeripitoisuus 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	SAN/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	SAN (1)	Maantieteellisellä merkinnällä varustettu valkoviini Reinin viiniviljelyvyöhykkeeltä, jäännössokeripitoisuus vaihtelee puolimakeasta makeaan; ilmaisen historia: Hock on perinteinen angloamerikkalainen nimitys Reinin viinille; sen taustalla on Hochheim-niminen paikka (Main-joen varrella Rheingauin viiniviljelyvyöhykkeellä).
Liebfrau(en)milch	saksa	SAN (1)	Perinteinen nimitys saksalaiselle laatuvalkoviinille, jossa on vähintään 70 prosenttia Nahen, Rheingauin, Rheinhessenin tai Pfalzin alueilta tulevien Riesling-, Silvaner-, Müller-Thurgau- tai Kerner-rypäleitten sekoitusta. Jäännössokeripitoisuus 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 viiniviljelyvyöhykkeelle tai sen osalle, jossa rypäleet on korjattu; viini on saanut laatu-testissä vähintään arvosanan 3,0.
Schillerwein	saksa	SAN (1)	Viini Württembergin määritellyltä viiniviljelyvyöhykkeeltä; 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 viiniviljelyvyöhykkeellä, tai Prädikatswein (arvomerkinnällä 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 laatuohuviineissä, 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 (-ēs))	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 viininviljelyalueella sijaitsevan tilan viinitarhoista.
Λιαστός (Liaostos)	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.	
Παλαιωθείς 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	kreikka	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 tammiastiassa 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; tietyn vuoden viiniä siirretään vuorotellen järjestelmässä ylempänä sijaitsevaan tynnyriin, jolloin eri ikäiset viinit sekoittuvat keskenään pitkän ajan kuluessa, ja vanhentamisprosessi päättyy viimeisellä tasolla eli "solerassa".
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 rooseviiniä 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: oljenvärisen, 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 rooseviiniä vanhennetaan vähintään 48 kuukautta, joista vähintään 6 kuukautta enintään 330 litran tammitynnyreissä, loppuaika pullossa.
	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, mahonginvärisen, 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 puristemehuun 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 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, sametinen, aromaattinen, energinen, kuiva tai makeahko, mahonginvärinen, 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.	
Claret	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 tammitynnyreissä ilman täytöviinin 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" ja "Banyuls" 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)	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 erälle laatuviineille niiden iän ja tuotanto- paikkaan 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", "Loupillac", "Côteaux du Layon", "Barsac", "Sainte Croix du Mont", "Côteaux de l'Aubance", "Cadillac": Viini, joka on valmistettava käsin poimituista ja asteittain valikoiduista rypäleistä. Tarkoitukse- na 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. 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 pullottami- seen 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 alkoholipitoi- suutta 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 vii- neille 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 vali- taan 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 tai vigneti ad alberata	italia	SAN (1)	Erityisnimitys, joka liittyy Aversa-viineihin. Se tarkoittaa ikaikaista viininviljelyperinnettä, jota noudattaen tuote saadaan.	
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 Marsala-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.	
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 osaluodelta. 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.	
Chiaretto	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 viinivalmistamiseen silloin kun rypäleet ovat yksinomaaisesti 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-viinien tuotantomenetelmään ja tyyppilliseen tummaan väriin.
Fine	italia	SAN (3)	Ilmaisu, joka liittyy läheisesti yhteen Marsala-viinien luokista. Se liittyy tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään yksi vuosi, josta vähintään 8 kuukautta puutynnyryssä.
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	italia	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 (tai GD)	italia	SAN (3)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy DOC-viineihin Marsala Superior. Alkujaan ilmaisua 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 puutynnyryissä.
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 lisäämisen.
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 (tai IP)	italia	SAN (3)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Marsala fine -viineihin. Alkujaan marsalaa tuotettiin yksinomaan kansallisille markkinoille.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	saksa	SAN (1)	Caldaro- ja Alto Adige -viinien perinteinen tuotantoalue (joilla nimitys "Santa Maddalena" tai "Terlano"). (Ks. ilmaisu "Classico" määritelmä).
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 Lambicchiastioissa.
London Particolar (tai LP tai Inghilterra)	italia	SAN (3)	Yksinomainen historiallinen ilmaisu, joka liittyy Marsala Superiore -viineihin. Ilmaisu tai lyhennettä käytetään perinteisesti kuvaamaan Englannin markkinoille tarkoitettua tuotetta. Myös englannin kielen käyttö on perinteistä, ja se mainitaan eritelmässä ja Marsala-viineille 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.

Occhio di Pernice	italia	SAN (1)	Erityisilmaisu, joka liittyy Vin Santo -viineihin. Ilmaisu liittyy tuotantomenetelmään ja tyyppilliseen väriin. Erityinen 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 Marsala-viineihin. 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 tai Vino passito tai Vino Passito Liquoroso	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.
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 mäkitä 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 Marsala-viineihin. Se viittaa tuotantomenetelmään, jossa keitetyn rypäleen puristemehun käyttö on kiellettyä. Lisäksi viini on väritään erikoisen rubiininpunaista, 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 pettävämpi 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 Marsala-viineihin. 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 Marsala-viineihin. Se liittyy tuotteeseen ja tuotantomenetelmään, jossa viiniä vanhennetaan vähintään 10 vuoden ajan puutynnyreissä.	
Strohwein	italia	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 eritelmissä että Marsala-viinejä 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. Rypäletertut 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 jälkikäsitteilyyn.	
Vendemmia Tardiva	italia	SAN/SMM (1, 3, 15, 16)	Ilmaisu liittyy tiettyyn tuoteluokkaan, jonka rypäleet korjataan myöhään. Kun rypäleet jätetään kasvurunkoon vanhennamaan 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 Marsala-viineihin. 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 viininvalmistuksesta 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 roseeviiniä tuotantomenetelmään. Rypäleet puristetaan kevyesti, jolloin tuloksena on hienovarainen maku, joka saa viinin puhkeamaan kukkaan ("fiore").
Vino Novello tai Novello	italia	SAN/SMM (1, 8)	Ilmaisu liittyy tuotantomenetelmään ja -ajankohtaan, joka on vahvistettu viinin kaupan pitämiseksi ja kulutukselle, eli satovuoden 6. marraskuuta.
Vin Santo tai Vino Santo tai Vinsanto	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 sen monimutkaiseen tuotantomenetelmään, jossa rypäleet varastoidaan ja kuivataan soveltuvassa tilassa, jossa ilma pääsee kiertämään; vanhentamisaika perinteisissä puuastioissa on pitkä. Ilmaisun alkuperästä on monenlaisia versioita, joista useimmat liittyvät keskiaikaan. Luotettavin tulkinta liittyy läheisesti viinin uskolliseen arvoon. Viiniä on pidetty ainutlaatuisena ja ihmeitekeväenä. 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.
Vivace	italia	SAN/SMM (1, 8)	Ilmaisu, joka liittyy tuotantomenetelmään ja saatuu tuotteeseen. Viini on helmeilevä sisältämänsä hiilidioksidin takia, joka syntyy luonnollisen käymisprosessin tuloksena.

KYPROS

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Viini, joka valmistetaan maatilan 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 (Ktima) (Domain)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Viini, joka valmistetaan maatilan 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 (Monastiri) (Monastery)	kreikka	SAN/SMM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Viini, joka valmistetaan maatilan 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 (Moni) (Monastery)	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 laatuvaakavista 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 ilmaisua "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 ilmaisua "Vin classé", — vähintään 16,0 pistettä saaneet viinit voivat käyttää nimityksen "Marque nationale – appellation contrôlée" lisäksi ilmaisua "Premier cru", — vähintään 18,0 pistettä saaneet viinit voivat käyttää nimityksen "Marque nationale – appellation contrôlée" lisäksi ilmaisua "Grand premier cru".	Tunisia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	ranska	SAN (1)	Kuvaa 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)	Kuvaa "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)	Kuvaa "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. Ilmaisu voidaan käyttää vain SAN-viinissä "Tokaji".	
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. Sitä voidaan valmistaa ainoastaan Egerissä (SAN-viinit "Egri Bikavér" ja "Egri Bikavér Superior") tai Szekszárdissa (SAN-viini "Szekszárdi Bikavér").	
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 uutis: vähintään 50 g/l. Ilmaisu voidaan käyttää vain SAN-viinissä "Tokaji".	

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 "Tokaji".
Mászlás	unkari	SAN (1)	Viini, joka valmistetaan kaatamalla viiniä saman satovuoden Tokaji Aszú -viinisakan päälle ja jota vanhennetaan vähintään kaksi vuotta (joista yksi vuosi tynnyrissä).
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 "Tokaji".

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/Classic	saksa	SAN (1)	Viini on valmistettava yhden satovuoden rypäleistä, ja siihen on merkittävä valintakriteereitä koskevat tiedot.
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)	Viini väkevöidään käymisen jälkeen ja varastoidaan tynnyreissä, sitä vanhennetaan vähintään kahden vuoden ajan ja siitä on pidettävä ajantasaista rekisteriä; viini voidaan pullottaa aikaisintaan kolmen vuoden kuluttua. [Portaria nro 125/98, 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	portugali	SAN (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 (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)	Viini, jonka aromi on intensiivinen ja väri vaihtelee oranssista hallitsevaan ruskeaan, kun viinin väriaineet hapettuvat ja tynnyristä irrotuvat ainekset siirtyvät nesteeseen. [Portaria nro 125/98, 24.7.1998]
Fino	portugali	SAN (3)	Elegantti laatuviini, jossa ovat tasapainossa happojen tuoma raikkaus, täyteläisyys ja aromi, jotka syntyvät kun viiniä vanhennetaan tynnyrissä. [Portaria nro 125/98, 24.7.1998]
Frasqueira	portugali	SAN (3)	Viini, jonka nimitykseen liittyy satovuosi; tuote on saatava perinteisistä lajikkeista ja sitä on vanhennettava vähintään 20 vuotta, sillä on oltava erottuva laatu ja siitä on pidettävä ajantasaista kirjaa sekä ennen pullottamista että sen jälkeen. [Portaria nro 125/98, 24.7.1998]
Garrafeira	portugali	SAN/SMM (1, 3)	1. Ilmaisu, joka varataan maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetulle viinille, johon on merkittävä satovuosi, 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 kirjaa. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004] 2. Punaviini, joka pakataan puutynnyreissä pitämisen jälkeen lasisäiliöihin vähintään kahdeksaksi vuodeksi, minkä jälkeen se pullotetaan. [Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]
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 (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Ilmaisu, joka varataan alueelliselle viinille "Estremadura", 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 1066/2003, 26.9.2003] Ilmaisu, joka varataan alueelliselle viinille "Ribatejano", 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 424/2001, 19.4.2001] 	
Nobre	portugali	SAN (1)	Ilmaisu, joka varataan alkuperänimitykselle "Dão", joka on Däon alueen viiniä koskevien sääntöjen mukainen. [Decreto-Lei nro 376/93, 5.11.1993]	
Reserva	portugali	SAN (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joihin on merkittävä satovuosi, joiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat selvästi erottuvat, joiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 0,5 prosenttia lainsäädännössä vahvistettua vähimmäismäärää korkeampi ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. Ilmaisu, joka varataan laatuohuviinille ja maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetulle kuohuviinille, jota pidetään pulloissa 12–24 kuukautta ennen sakan poistamista juokutusmenetelmää käyttäen, jäädyttämällä tai muulla tavoin. Ilmaisu, joka on varattu maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetuille väkeville viineille, jotka pakataan lasipulloihin, joihin on merkittävä satovuosi, joita voidaan pitää kaupan vasta kolmen vuoden kuluttua ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004] 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] 	
Velha reserva (tai grande reserva)	portugali	SAN (1, 3)	Ilmaisu, joka varataan laatuohuviinille ja maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetulle kuohuviinille, jota 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 kirrkaan punainen. Viininvalmistaja 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)	Viini, johon on merkittävä erän perustana oleva satovuosi; vuosittain otetaan pulloitettavaksi enintään 10 prosenttia varastosta, ja kyseinen määrä korvataan toisella laatuviinillä. Lisäyksiä sallitaan enintään 10, sen jälkeen kaikki tuoloinen viini voidaan pulloittaa kerralla. [Portaria nro 125/98, 24.7.1998]	
Super reserva	portugali	SAN (4)	Ilmaisu, joka varataan laatuohuviinille ja maantieteellisellä merkinnällä tai alkuperänimityksellä varustetulle kuohuviinille, jota pidetään pulloissa 24–36 kuukautta ennen sakan poistamista juokutusmenetelmää käyttäen, jäädyttämällä tai muulla tavoin. [Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]	

Superior	portugali	SAN (1, 3)	<p>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 ja joista pidetään ajantasaista rekisteriä.</p> <p>2. 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.</p> <p>[Portaria nro 924/2004, 26.7.2004]</p>	
Tawny	englanti	SAN (3)	<p>Punainen portviini, jota on pidetty puuastiassa vähintään seitsemän vuotta. Se valmistetaan eri viinieristä, joita on vanhennettu eripituisia aikoja tynnyreissä. Viinien väri kehittyy iän myötä hitaasti kellanruskeaan (tawny), keskikellanruskeaan (medium tawny) tai kevyen kellanruskeaan (light tawny); bukeessa on kuivattuja hedelmiä ja puuta; mitä vanhempi viini, sitä vahvemmat aromit.</p> <p>[Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]</p>	Etelä-Afrikka (*)
Vintage, johon voidaan lisätä ilmaisu Late Bottle (LBV) tai Character	englanti	SAN (3)	<p>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 pullotus on tehtävä satovuotta seuraavan kuudennen vuoden 31. päivään joulukuuta mennessä.</p> <p>[Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]</p>	
Vintage	englanti	SAN (3)	<p>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 vuosilukua. 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.</p> <p>[Regulamento nro 36/2005, 18.4.2005]</p>	Etelä-Afrikka (*)

(*) Ilmaisuja "Ruby", "Tawny" ja "Vintage" käytetään eteläafrikkalaisen 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.	

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 479/2008 liitteessä IV 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 XIII

TILAAAN LIITTYVÄT ILMAISUT

Jäsenvaltio tai kolmas maa	Ilmaisu
Itävalta	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Tšekki	Sklep, vinařský dům, vinařství
Saksa	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Ranska	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Kreikka	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italia	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Kypros	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugali	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovakia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

LIITE XIV

SOKERIPITOISUUDEN MERKITSEMINEN

Ilmaisu	Käyttöedellytykset
A OSA — Luettelo ilmaisuista, joita käytetään kuohuviineissä, hiilihapotetuissa kuohuviineissä, laatukuohuviineissä ja maustetuissa laatukuohuviineissä	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, naturalis briutas, ists bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Jos sen sokeripitoisuus on vähemmän kuin 3 grammaa litrassa; kyseisiä ilmaisuja voidaan käyttää ainoastaan sellaisessa tuotteessa, johon ei ole lisätty sokeria toisen käymisen jälkeen.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Jos sen sokeripitoisuus on 0–6 grammaa litrassa.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Jos sen sokeripitoisuus on alle 12 grammaa litrassa.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különleges szász, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Jos sen sokeripitoisuus on 12–17 grammaa litrassa.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausais, kuiv, sausais, szász, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Jos sen sokeripitoisuus on 17–32 grammaa litrassa.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszász, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Jos sen sokeripitoisuus on 32–50 grammaa litrassa.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Jos sen sokeripitoisuus on enemmän kuin 50 grammaa litrassa.
B OSA — Luettelo ilmaisuista, joita käytetään muissa kuin A osassa luetelluissa tuotteissa	
сухо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, szász, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Jos sen sokeripitoisuus on enintään — 4 grammaa litrassa, tai — 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta yli 2 grammalla litraa kohden.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszász, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Jos sen sokeripitoisuus on edellä vahvistettua enimmäismäärää suurempi mutta enintään — 12 grammaa litrassa, tai — 18 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta yli 10 grammalla litraa kohden.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédes, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Jos sen sokeripitoisuus on edellä vahvistettua enimmäismäärää suurempi mutta enintään 45 grammaa litrassa.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Jos sen sokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litrassa.

LIITE XV

LUETTELO RYPÄLELAJIKKEISTA JA NIIDEN SYNONYymeistä, JOTKA VOIVAT ESIINTYÄ VIINIEN MERKINNOISSÄ

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

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymien nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia (!)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Romania
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Tšekki (39), Itävalta°, Saksa, Slovenia (Modra frankinja , Frankinja), Unkari, Romania (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Romania
39		Frankovka	Tšekki (37), Slovakia (40), Romania (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovakia (39)
41		Kékfrankos	Unkari, Romania (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa	Graciosa	Portugali°
44	Мелник	Мелник	Bulgaria
	Melnik	Melnik	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Tšekki°
46		Moravia dulce	Espanja°
47		Moravia agria	Espanja°
48		Muškát moravský	Tšekki° , Slovakia
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Romania
50	Porto (PT)	Portoghese	Italia°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentiina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Italia

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

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

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

	Suojattu alkuperänimitys tai maantieteellinen merkintä	Lajikkeen tai sen synonyymien nimi	Maat, jotka voivat käyttää lajikkeen nimeä tai synonyymia (!)
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italia
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovenia
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italia
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italia°
54		Verdeca	Italia
55		Verdelho	Etelä-Afrikka°, Argentiina, Australia, Uusi-Seelanti, Yhdysvallat, Portugali
56		Verdelho Roxo	Portugali°
57		Verdelho Tinto	Portugali°
58		Verdello	Italia°, Espanja°
59		Verdese	Italia°
60		Verdejo	Espanja°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Italia
62	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Italia
63	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Italia
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Unkari

(*) **SELITYKSET:**

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

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

LIITE XVI

66 artiklan 2 kohdan mukaisesti viinien merkinnöissä sallittavat merkinnät

käytetty tynnyrissä	kypsytetty tynnyrissä	vanhennettu tynnyrissä
käytetty [...]tynnyrissä <i>[merkitään puulaji]</i>	kypsytetty [...]tynnyrissä <i>[merkitään puulaji]</i>	vanhennettu [...]tynnyrissä <i>[merkitään puulaji]</i>
käytetty tynnyrissä	kypsytetty tynnyrissä	vanhennettu tynnyrissä

LIITE XVII

ERÄIDEN PULLOMALLIEN VARAAMINEN

1. Flûte d'Alsace

- a) Malli: suoravartaloineen sylinterinmuotoinen lasipullo, jonka kaula on pitkä ja jonka mittasuhteet ovat suunnilleen seuraavat:
- kokonaiskorkeus / pohjan halkaisija = 5:1
 - sylinterinmuotoisen osan korkeus = kokonaiskorkeus/3.
- b) Tämän malliset pullot on varattu seuraaville Ranskan alueelta korjatuista rypäleistä tuotetuille alkuperänimityksellä varustetuille viineille:
- Alsace tai vin d'Alsace, Alsace Grand Cru
 - Grépy
 - Château-Grillet
 - Côtes de Provence, puna- ja roseeviini
 - Cassis
 - Jurançon, Jurançon sec
 - Béarn, Béarn-Bellocq, roseeviini
 - Tavel, rosee.

Tämän pullomallin käyttörajoitusta sovelletaan kuitenkin vain Ranskan alueelta korjatuista rypäleistä valmistettuun viiniin.

2. Bocksbeutel tai Cantil

- a) Malli: lyhytkaulainen pullea ja pyöreä mutta sivukuvaltaan litteä lasipullo, jonka pohja sekä poikkileikkaus pullon vartalon kaikkein kuperimmalla kohdalla ovat ellipsinmuotoisia.
- ellipsinmuotoisen poikkileikkauksen mittasuhteet suuri akseli / pieni akseli = 2:1
 - pyöreän vartalon korkeus / sylinterinmuotoinen kaula = 2,5:1.
- b) Viinit, joille tämän malliset pullot on varattu:
- i) saksalaiset viini, joilla on alkuperänimitys
- Franken
 - Baden:
 - Taubertalista ja Schuepfergrundista peräisin olevat
 - seuraavilta Baden-Badenin hallintoalueeseen kuuluvilta alueilta peräisin olevat: Neuweier, Steinbach, Umweg ja Varnhalt;
- ii) italialaiset viini, joilla on alkuperänimitys
- Santa Maddalena (St. Magdalener)
 - Valle Isarco (Eisacktaler), Sylvaner- ja Mueller-Thurgau- rypäleistä saatu

- Terlaner, Pinot bianco -lajikkeesta saatu
 - Bozner Leiten
 - Alto Adige (Suedtiroler), seuraavista lajikkeista saatu: Riesling, Mueller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) ja Moscato rosa (Rosenmuskateller)
 - Greco di Bianco
 - Trentino, Moscato-lajikkeesta saatu;
- iii) kreikkalaiset viinit
- Agioritiko
 - Rombola Kefalonias
 - Kefalonian saarelta peräisin olevat viinit
 - Paroksen saarelta peräisin olevat viinit
 - Peloponnesoksesta peräisin olevat viinit, joilla suojattu maantieteellinen merkintä;
- iv) portugalilaiset viinit
- roseeviinit ja vain ne muut alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetut viinit, joiden osalta osoitetaan, että ennen niiden luokittelemista alkuperänimityksellä tai maantieteellisellä merkinnällä varustetuksi viiniksi niiden tarjontamuoto oli tosiasiallisesti ja perinteisesti cantil-pullomalli.

3. Clavelin

- a) Malli: noin 0,62 litran vetoinen lyhytkaulainen lasipullo, jossa on sylinterinmuotoinen vartalo ja jyrkän olemuksen antavat leveät hartiat ja jonka mittasuhteet ovat:
- kokonaiskorkeus / pohjan halkaisija = 2,75
 - sylinterinmuotoisen osan korkeus = kokonaiskorkeus/2.
- b) Viinit, joille tämän malliset pullot on varattu:
- ranskalaiset viini, joilla on suojattu alkuperänimitys
 - Côte du Jura
 - Arbois
 - L'Etoile
 - Château Chalon.

4. Tokaj:

- a) Malli: suoravartaloinen sylinterinmuotoinen väritön lasipullo, jonka kaula on pitkä ja jonka mittasuhteet ovat:
- sylinterinmuotoisen osan korkeus/kokonaiskorkeus = 1:2,7
 - kokonaiskorkeus / pohjan halkaisija = 1:3,6
 - tilavuus: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml tai 187,5 ml (vietäessä kolmanteen maahan)
 - pulloon voi kiinnittää pullon materiaalista valmistetun sinetin, jossa on viittaus viinialueeseen tai tuottajaan.

b) Viinit, joille tämän malliset pullot on varattu:

unkarilaiset ja slovakialaiset viini, joilla on suojattu alkuperänimitys

— Tokaji

— Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský),

jota täydennetään jollakin seuraavista perinteisistä ilmaisuista:

— aszú/výber

— aszúeszencia / esencia výberova

— eszencia/esencia

— másas/máslás

— fordítás/forditás

— szamorodni/samorodné.

Tämän pullomallin käyttörajoitusta sovelletaan kuitenkin vain Unkarin ja Slovakian alueelta korjatuista rypäleistä valmistettuun viiniin.

TILAUSHINNAT 2009 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 000 euroa/vuosi (*)
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/kk (*)
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	700 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	70 euroa/kk
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	40 euroa/kk
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	500 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, CD-ROM, ilmestyy kahdesti viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	360 euroa/vuosi (= 30 euroa/kk)
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

(*) itonumeroiden hinnat: – enintään 32 sivua: 6 euroa
– 33–64 sivua: 12 euroa
– yli 64 sivua: hinta määritellään tapauskohtaisesti

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonannot ja ilmoitukset).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä CD-ROM-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa "Huomautus lukijalle".

Myynti ja tilaukset

Julkaisuorganiston toimittamat maksulliset julkaisut ovat saatavilla jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>

