

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# L 193



Magyar nyelvű kiadás

## Jogszabályok

52. évfolyam

2009. július 24.

Tartalom

### I Az EK-Szerződés/Euratom-Szerződés alapján elfogadott jogi aktusok, amelyek közzététele kötelező

#### RENDELETEK

- ★ A Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról ..... 1
- ★ A Bizottság 607/2009/EK rendelete (2009. július 14.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiserelése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról ..... 60

Ár: 26 EUR

# HU

Azok a jogi aktusok, amelyek címe normál szedéssel jelenik meg, a mezőgazdasági ügyek napi intézésére vonatkoznak, és rendszerint csak korlátozott ideig maradnak hatályban.

Valamennyi más jogszabály címét vastagon szedik, és előtte csillag szerepel.



## I

(Az EK-Szerződés/Euratom-Szerződés alapján elfogadott jogi aktusok, amelyek közzététele kötelező)

## RENDELETEK

## A BIZOTTSÁG 606/2009/EK RENDELETE

(2009. július 10.)

**a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a borpiac közös szervezéséről, az 1493/1999/EK, az 1782/2003/EK, az 1290/2005/EK és a 3/2008/EK rendelet módosításáról, valamint a 2392/86/EGK és az 1493/1999/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. április 29-i 479/2008/EK tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 25. cikke (3) bekezdésére és 32. cikkére,

mivel:

- (1) A borra vonatkozóan a 479/2008/EK rendelet szőlőből készült termékeket felsoroló IV. melléklete 1. szakasza második bekezdése c) pontjának első francia bekezdésében megadott fogalom meghatározás értelmében az összes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 15 %-ot. Ez a határérték azonban elérheti a 20 %-ot az olyan borok esetében, amelyeket az alkoholtartalom növelése nélkül állítottak elő meghatározott szőlőtermő övezetekben; következésképpen helyénvaló meghatározni a szóban forgó szőlőtermő övezeteket.
- (2) A 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezete, valamint ugyanezen rendelet V. és VI. melléklete általános szabályokat állapít meg a borászati eljárások és kezelések tekintetében, egyebekben pedig a Bizottság által elfogadandó részletes végrehajtási szabályokra hivatkozik. Helyénvaló egyértelműen és pontosan meghatározni a megengedett borászati eljárásokat, ideértve a borok édesítésének lehetséges módjait is, valamint megállapítani a bizonyos anyagok használatára vonatkozó határértékeket, illetve ezen anyagok némelyike esetében a használat feltételeit.

- (3) A borpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> IV. melléklete felsorolta az engedélyezett borászati eljárásokat. A szóban forgó engedélyezett borászati eljárások ismertetését – egyszerűbben és egységesebben megfogalmazva, valamint a technikai fejlődés figyelembevétele érdekében megfelelően kiegészítve – indokolt továbbra is egyetlen mellékletben megtartani.
- (4) Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének A. szakasza a Közösségben termelt borok maximális szulfittartalma tekintetében a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) által megállapított felső határértékeknél magasabb értékeket írt elő. Helyénvaló az OIV nemzetközi szinten elismert határértékeihez igazodni, eltérési lehetőséget tartva fenn ugyanakkor bizonyos kis mennyiségben termelt különleges édes borok esetében azok magasabb cukortartalma miatt és megfelelő tartósítása érdekében. Indokolt úgy rendelkezni, hogy a borban található szulfidok mennyiségének csökkentésére, a szulfidok helyettesítésére, továbbá a borok szulfittartalmának az emberi táplálkozásban játszott szerepére vonatkozóan jelenleg folyó tudományos vizsgálatok eredményeinek figyelembevételével a határértékeket – azok csökkentésének szándékával – felül lehessen vizsgálni a későbbiekben.
- (5) Bizonyos – a közösségi szabályozásban ezidáig nem szereplő – borászati eljárások és kezelések vonatkozásában indokolt meghatározni a kérdéses eljárások és kezelések alkalmazásának a tagállamok által, meghatározott időszakra, kísérleti célból történő engedélyezésére vonatkozó részletes szabályokat.
- (6) A pezsgő, a minőségi pezsgő és az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő készítéséhez a másutt engedélyezett borászati eljárásokon kívül szükség van több specifikus eljárás alkalmazására is. Az egyértelműség érdekében indokolt külön mellékletben ismertetni ezeket az eljárásokat.

<sup>(1)</sup> HL L 148., 2008.6.6., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 179., 1999.7.14., 1. o.

- (7) A likőrborok készítéséhez a másutt engedélyezett borászati eljárásokon kívül szükség van több specifikus eljárás alkalmazására is, és egyes oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok készítésének szintén vannak bizonyos sajátosságai. Az egyértelműség érdekében indokolt külön mellékletben ismertetni ezeket az eljárásokat és korlátozásokat.
- (8) A borok házasítása elterjedt borászati eljárás; tekintettel a házasításnak a borok minőségére esetlegesen gyakorolt hatásaira, meg kell határozni a fogalmát és szabályozni kell az alkalmazását annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a visszaélések, és biztosítani lehessen a borok jobb minőségét, ami egyben az ágazat versenyképesebbé válását is maga után vonná. A rozé borok előállításának összefüggésében az említett alkalmazást – ugyanezen okokból kifolyólag – részletesebben kell meghatározni egyes olyan borok tekintetében, amelyekre vonatkozóan nincs termékleírás.
- (9) Az élelmiszerekre vonatkozó közösségi szabályozás keretében és az OIV Nemzetközi borászati kódexében számos, a borászati eljárások során alkalmazott anyag tekintetében állapítottak már meg tisztasági és azonosítási előírásokat. A harmonizáció és az egyértelműség érdekében helyénvaló elsősorban ezeket a követelményeket alkalmazni, de egy-szersmind ki is egészíteni őket a Közösségben fennálló sajátos körülményekre vonatkozó egyedi szabályokkal.
- (10) Azok a borászati termékek, amelyek nem felelnek meg a 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezetében foglalt vagy az e rendeletben megállapításra kerülő rendelkezéseknek, nem hozhatók forgalomba. E termékek némelyikének ipari célokra történő felhasználása azonban megengedett, ezért a szóban forgó termékek végső rendeltetési helyének megfelelő ellenőrzése érdekében helyénvaló meghatározni az ipari célú felhasználásra vonatkozó részletes szabályokat. Ezenkívül annak érdekében, hogy az e rendelet alkalmazásának kezdő időpontja előtt előállított bizonyos termékeket készleten tartó gazdasági szereplők ne szenvedjenek gazdasági veszteséget, helyénvaló előírni, hogy azokat a termékeket, amelyeket a szóban forgó időpont előtt hatályban lévő szabályoknak megfelelően állítottak elő, fogyasztás céljára értékesíteni lehessen.
- (11) A 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 4. pontja értelmében valamennyi alkoholtartalom-növelési, savtartalom-növelési és savtompítási műveletet be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak. Ugyancsak be kell jelenteni azokat a cukor- és szőlőmustsűrítmény-mennyiségeket, valamint a finomított szőlőmustsűrítmény azon mennyiségeit, amelyek az ilyen műveleteket végző természetes vagy jogi személyek birtokában vannak. E bejelentések célja az, hogy lehetővé tegyék a szóban forgó műveletek ellenőrzését. A bejelentéseket ezért annak a tagállamnak az illetékes hatóságához kell címezni, amelynek területén a műveletet végzik; fontos, továbbá, hogy a bejelentések a lehető legpontosabbak legyenek, valamint hogy kellő időben beérkezzenek az illetékes hatóságához annak érdekében, hogy alkoholtartalom-növelés esetén elegendő idő álljon rendelkezésre a hatékony ellenőrzésre.
- (12) Savtartalom-növelés és savtompítás esetében utólagos ellenőrzés is elegendő. Erre tekintettel, valamint az igazgatás egyszerűsítése érdekében helyénvaló lehetővé tenni, hogy e bejelentések – a borászati évben esedékes első bejelentés kivételével – az illetékes hatóság által rendszeresen ellenőrzött nyilvántartások frissítésével történjenek. Egyes tagállamokban az illetékes hatóságok rendszeres analitikai ellenőrzésnek vetik alá a borra feldolgozandó termékek valamennyi tételét. Amíg e feltételek továbbra is fennállnak, a bor alkoholtartalmának növelésére irányuló szándék bejelentése nem elengedhetetlen.
- (13) A 479/2008/EK rendelet VI. mellékletének D. szakaszában meghatározott általános szabálytól eltérve a bor vagy szőlőmust borseprőre, szőlőtörkölyre, illetve az úgynevezett „aszú” vagy „výber” kiprészelt tésztájára öntése alapvető elemét képezi bizonyos magyar és szlovák borok készítésének. Az erre az eljárásra vonatkozó különleges feltételeket az érintett tagállamokban 2004. május 1-jén hatályban lévő nemzeti rendelkezésekkel összhangban kell megállapítani.
- (14) A 479/2008/EK rendelet 31. cikke értelmében a szóban forgó rendelet hatálya alá tartozó termékek összetételének meghatározására szolgáló analitikai módszerek és azok a szabályok, amelyek segítségével megállapítható, hogy e termékek esetében alkalmaztak-e nem engedélyezett borászati eljárást, megegyeznek a nemzetközi bor- és mustvizsgálati módszereknek az OIV által összeállított gyűjteményében (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) ajánlott és közzétett módszerekkel és szabályokkal. Azokban az esetekben, ahol bizonyos közösségi borászati termékek tekintetében olyan sajátos vizsgálati módszerek alkalmazására van szükség, amelyekről az OIV nem rendelkezett, helyénvaló részletesen meghatározni a szóban forgó közösségi módszereket.
- (15) Az átláthatóság javítása érdekében indokolt közösségi szinten közzétenni az érintett vizsgálati módszerek jegyzékét és leírását.
- (16) Következésképpen helyénvaló hatályon kívül helyezni a boranalízis közösségi módszereinek meghatározásáról szóló, 1990. szeptember 17-i 2676/90/EGK bizottsági rendeletet<sup>(1)</sup> és az 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtása egyes részletes szabályainak megállapításáról, valamint a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexének létrehozásáról szóló, 2008. május 8-i 423/2008/EK bizottsági rendeletet<sup>(2)</sup>.
- (17) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a 479/2008/EK rendelet 113. cikkének (2) bekezdésével létrehozott szabályozási bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Tárgy

E rendelet részletes szabályokat állapít meg a 479/2008/EK rendelet III. címe I. és II. fejezetének alkalmazására vonatkozóan.

<sup>(1)</sup> HL L 272., 1990.10.3., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 127., 2008.5.15., 13. o.

## 2. cikk

**Azon szőlőtermő övezetek, ahol a borok összes alkoholtartalmának felső határa elérheti a 20 térfogatszázalékot**

A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 1. szakasza második bekezdése c) pontjának első francia bekezdésében említett szőlőtermő övezetek az említett rendelet IX. mellékletében meghatározott C.I., C.II. és C.III. övezetet foglalják magukban, valamint a B. övezet azon területeit, amelyeken a következő, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott fehérborok előállíthatók: „Vin de pays de Franche-Comté” és „Vin de pays du Val de Loire”.

## 3. cikk

**Engedélyezett borászati eljárások és korlátozások**

(1) A 479/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó termékek előállítására és tárolására vonatkozó, a szóban forgó rendelet 29. cikkének (1) bekezdésében említett engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat e rendelet I. melléklete tartalmazza.

(2) Az engedélyezett borászati eljárások, valamint az alkalmazásukra vonatkozó feltételek és határértékek az I.A. mellékletben szerepelnek.

(3) A borok kén-dioxid-tartalmára vonatkozó határértékek az I.B. mellékletben szerepelnek.

(4) Az illósavtartalomra vonatkozó határértékek az I.C. mellékletben szerepelnek.

(5) A borok édesítését célzó eljárásra vonatkozó feltételeket az I.D. melléklet tartalmazza.

## 4. cikk

**Új borászati eljárások kísérleti célú alkalmazása**

(1) A tagállamok a 479/2008/EK rendelet 29. cikkének (2) bekezdésében említett kísérletek céljára engedélyezhetik egyes olyan borászati eljárások és kezelések alkalmazását is, amelyek sem az említett rendeletben, sem e rendeletben nem szerepelnek; az engedély legfeljebb hároméves időtartamra adható, az alábbi feltételekkel:

- a) a szóban forgó eljárások vagy kezelések megfelelnek a 479/2008/EK rendelet 27. cikkének (2) bekezdésben megállapított előírásoknak és az ugyanezen rendelet 30. cikkének b)–e) pontjában szereplő kritériumoknak;
- b) az eljárásokat, illetve kezeléseket az egyes kísérletek esetében nem alkalmazzák évi 50 000 hektoliternél nagyobb mennyiségre;
- c) az érintett tagállam a kísérlet kezdetekor értesíti a Bizottságot és a többi tagállamot az egyes engedélyekre vonatkozó feltételekről;
- d) a kezelést bejegyzik a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (1) bekezdésében említett kísérő okmányba és a 112. cikk (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

Kísérlet alatt olyan műveletet vagy műveleteket kell érteni, amelyet vagy amelyeket pontosan meghatározott és önálló kísérleti jegyzőkönyvvel dokumentált kutatási projekt keretében hajtanak végre.

(2) Az ilyen eljárások és kezelések kísérleti célú alkalmazásával előállított termékek abban az esetben hozhatók forgalomba az érintett tagállamtól eltérő tagállamban, ha a kísérletet engedélyező tagállam előzetesen tájékoztatta a rendeletési hely szerinti tagállam illetékes hatóságait az engedélyezés feltételeiről és az érintett mennyiségekről.

(3) Az érintett tagállam az (1) bekezdésben említett időszak lejártától számítva három hónapon belül közleményt juttat el a Bizottsághoz az engedélyezett kísérletről és annak eredményeiről. A Bizottság tájékoztatja a többi tagállamot ezekről az eredményekről.

(4) Az eredményektől függően az érintett tagállam adott esetben kérheti a Bizottságtól a kísérlet meghosszabbításának egy újabb, legfeljebb hároméves időszakra történő engedélyezését, esetleg nagyobb mennyiség erejéig, mint amekkorára az eredeti kísérlet kiterjedt. A tagállam kérelme alátámasztására megfelelő dokumentációt nyújt be. A Bizottság a 479/2008/EK rendelet 113. cikkének (2) bekezdésében említett eljárás alapján határoz a kísérlet folytatására irányuló kérelemről.

## 5. cikk

**A különféle pezsgőkategóriák esetében alkalmazott borászati eljárások**

A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdésének b) pontjában említett, pezsgőkre, minőségi pezsgőkre és illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőkre vonatkozó engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat, ideértve az alkoholtartalom-növeléssel, a savtartalom-növeléssel és a savtompítással kapcsolatos eljárásokat és korlátozásokat is, e rendelet II. melléklete ismerteti, a 479/2008/EK rendeletben és az e rendelet I. mellékletében szereplő borászati eljárások és általános érvényű korlátozások sérelme nélkül.

## 6. cikk

**A likőrborok esetében alkalmazott borászati eljárások**

A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdésének c) pontjában említett, likőrborokra vonatkozó engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat e rendelet III. melléklete ismerteti, a 479/2008/EK rendeletben és az e rendelet I. mellékletében szereplő borászati eljárások és általános érvényű korlátozások sérelme nélkül.

## 7. cikk

**A házasítás fogalmának meghatározása**

(1) A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdése d) pontjának alkalmazásában házasítás alatt a különböző eredetű, különböző szőlőfajtából nyert, különböző szüreti évből származó vagy különböző bor- vagy mustkategóriákhoz tartozó borok vagy mustok összekeverése értendő.

(2) A következőket különböző bor- vagy mustkategóriáknak kell tekinteni:

- a) vörösbor, fehérbor, valamint olyan mustok és borok, amelyekből előállítható e borkategóriák valamelyike;
- b) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel nem rendelkező bor, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott bor, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott bor, valamint olyan mustok vagy borok, amelyekből előállítható e borkategóriák valamelyike.

E bekezdés alkalmazásában a rozét vörösbornak kell tekinteni.

(3) A következő eljárások nem tekintendők házasításnak:

- a) a sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadásával történő alkoholtartalom-növelés;
- b) az édesítés.

#### 8. cikk

##### **A borok összekeverésére és házasítására vonatkozó általános szabályok**

(1) Bor csak abban az esetben készülhet összekeverés vagy házasítás útján, ha az összekeveréshez vagy a házasításhoz felhasznált összetevők rendelkeznek a borkészítéshez szükséges valamennyi jellemzővel, valamint megfelelnek a 479/2008/EK rendeletben és az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek.

Valamely OEM/OFJ nélküli fehérbornak egy OEM/OFJ nélküli vörösborral való házasítása nem eredményezhet rozé bort.

Mindazonáltal a második albekezdésben előírt rendelkezés nem zárja ki a szóban forgó albekezdésben említett borfajták házasítását, feltéve hogy a végterméket a 479/2008/EK rendelet I. mellékletében meghatározott küvé, illetve gyöngyözőbor előállítására szánják.

(2) Tilos az e rendelet I.A. mellékletének 14. pontjában említett borászati eljárásnak alávetett szőlőmust vagy bor olyan szőlőmusttal vagy borral történő házasítása, amelyet ilyen kezelésnek nem vetettek alá.

#### 9. cikk

##### **A borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó tisztasági és azonosítási előírások**

(1) A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdésének e) pontjában említett, a borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó tisztasági és azonosítási előírások – amennyiben a 2008/84/EK bizottsági irányelv<sup>(1)</sup> nem rendelkezik ezek tekintetében – a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet által kiadott Nemzetközi borászati kódexben megállapított előírásokkal azonosak.

Szükség esetén ezeket a tisztasági kritériumokat ki kell egészíteni az e rendelet I.A. mellékletében előírt egyedi követelményekkel.

<sup>(1)</sup> HL L 253., 2008.9.20., 1. o.

(2) Az I.A. mellékletben felsorolt engedélyezett borászati eljárásokban és kezeléseknél használt enzimeknek és enzimes készítményeknek teljesíteniük kell az élelmiszerenzimekről szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(2)</sup> követelményeit.

#### 10. cikk

##### **A 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezetében vagy az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek meg nem felelő termékek tartására, forgalomba hozatalára és felhasználására vonatkozó feltételek**

(1) A 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezetében vagy az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek meg nem felelő terméket meg kell semmisíteni. A tagállamok azonban lehetővé tehetik egyes, általuk meghatározott jellemzőkkel rendelkező termékek lepárlókban, ecetgyárakban, illetve ipari célokra történő felhasználását.

(2) Ilyen termékeket a termelők vagy a kereskedők törvényes jogcím hiányában nem tárolhatnak, és azokat kizárólag lepárlóhoz, ecetgyárakhoz vagy a szóban forgó termékeket ipari célra vagy ipari termékekhez felhasználó intézményekhez, illetve megsemmisítő telepekre lehet szállítani.

(3) A tagállamok elrendelhetik denaturáló szereknek vagy indikátoroknak az (1) bekezdésben említett borokhoz adását annak érdekében, hogy e borokat könnyebben lehessen azonosítani. Indokolt esetben a tagállamok megtilthatják az (1) bekezdésben említett felhasználási lehetőségek alkalmazását, és elrendelhetik a termékek megsemmisítését.

(4) A 2009. augusztus 1. előtt termelt borok közvetlen emberi fogyasztásra kínálhatók vagy szállíthatók, amennyiben megfelelnek az ezen időpontot megelőzően hatályban lévő közösségi vagy nemzeti szabályoknak.

#### 11. cikk

##### **A boroktól eltérő termékek alkoholtartalmának növelésére, savtartalmának növelésére és savtompítására vonatkozó általános szabályok**

A 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 1. pontjában említett eljárásokat egyetlen műveletben kell elvégezni. A tagállamok megengedhetik azonban, hogy ezek közül egyes eljárásokat több műveletben végezzenek el, ha ezáltal az érintett termékekből jobb minőségű bor állítható elő. Ilyen esetben a 479/2008/EK rendelet V. mellékletében foglalt határértékeket kell alkalmazni az érintett művelet egészére.

<sup>(2)</sup> HL L 354., 2008.12.31., 7. o.

## 12. cikk

**Az alkoholtartalom-növelésre vonatkozó igazgatási szabályok**

(1) A 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 4. pontjában említett, alkoholtartalom-növelési műveletre vonatkozó bejelentéseket a szóban forgó műveletet végző természetes vagy jogi személyek teszik meg, betartva annak a tagállamnak az illetékes hatósága által megállapított határidőket és ellenőrzési feltételeket, amelynek területén a műveletre sor kerül.

(2) Az (1) bekezdésben említett bejelentéseket írásban kell megtenni, és azoknak a következő információkat kell tartalmazniuk:

- a) a bejelentő neve és címe;
- b) a művelet végrehajtásának helyszíne;
- c) a művelet megkezdésének napja és időpontja;
- d) azon termék megnevezése, amelyre a művelet irányul;
- e) a művelet során alkalmazandó eljárás és a művelet elvégzéséhez felhasználásra kerülő termék típusa.

(3) A tagállamok megengedhetik, hogy az illetékes hatóságokhoz benyújtott előzetes bejelentés több műveletre, illetve valamely meghatározott időszakra is kiterjedjen. E bejelentések csak akkor fogadhatók el, ha a bejelentő valamennyi alkoholtartalom-növelési műveletről nyilvántartást vezet a (6) bekezdésben foglaltaknak megfelelően, és e nyilvántartásban feltünteti a (2) bekezdésben említett információkat is.

(4) Amennyiben a bejelentőt *vis maior* akadályozza meg abban, hogy megfelelő időben végrehajtsa a bejelentett műveletet, a tagállamok megállapítják azokat a feltételeket, amelyek alapján a bejelentő a szükséges ellenőrzések elvégzését lehetővé tévő új bejelentést nyújthat be az illetékes hatósághoz.

(5) Az (1) bekezdésben említett bejelentés nem kötelező azokban a tagállamokban, ahol az illetékes ellenőrző hatóságok rendszeres analitikai vizsgálatnak vetik alá a borra feldolgozandó termékek valamennyi tételét.

(6) Az alkoholtartalom-növelési művelet végrehajtásával kapcsolatos információkat a művelet befejezését követően azonnal be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

Ha valamely, több műveletre kiterjedő előzetes bejelentés nem tünteti fel a műveletek megkezdésének napját és időpontját, minden egyes művelet megkezdése előtt bejegyzést kell tenni a szóban forgó nyilvántartásba.

## 13. cikk

**A savtartalom növelésére és a savtompításra vonatkozó igazgatási szabályok**

(1) A savtartalom növelése és savtompítás esetén a gazdasági szereplőknek legkésőbb az adott borászati évben végrehajtott első művelet befejezését követő második napon be kell nyújtaniuk a 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 4. pontjában említett bejelentést. A bejelentés az adott borászati évben végrehajtott valamennyi műveletre érvényes.

(2) Az (1) bekezdésben említett bejelentéseket írásban kell megtenni, és azoknak a következő információkat kell tartalmazniuk:

- a) a bejelentő neve és címe;
- b) a szóban forgó művelet típusa;
- c) a művelet végrehajtásának helyszíne.

(3) Minden egyes, savtartalom növelésére vagy savtompításra irányuló művelet esetében a művelet végrehajtásával kapcsolatos információkat be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

## 14. cikk

**Bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre, illetve az „aszú”/„výber” kipréselt tésztájára öntése**

A bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre, illetve az „aszú”/„výber” kipréselt tésztájára öntését, amiről a 479/2008/EK rendelet VI. mellékletének D. 2. pontja rendelkezik, a következőképpen kell végrehajtani, a 2004. május 1-jén hatályos nemzeti rendelkezésekkel összhangban:

- a) a „Tokaji fordítás” vagy „Tokajský forditáš” mustnak vagy bornak az „aszú”/„výber” kipréselt tésztájára öntésével készül;
- b) a „Tokaji másolás”, illetve „Tokajský másolás” mustnak vagy bornak a „szamorodni”/„samorodné” vagy az „aszú”/„výber” seprűjére öntésével készül.

Az érintett termékeknek ugyanabból a szüreti évből kell származniuk.

## 15. cikk

**Az alkalmazandó közösségi analitikai módszerek**

(1) A 479/2008/EK rendelet 31. cikkének második számozatlan bekezdésében említett, bizonyos borászati termékek és közösségi szinten megállapított határértékek ellenőrzésére alkalmazandó analitikai módszerek a IV. mellékletben szerepelnek.

(2) A Bizottság az Európai Unió Hivatalos Lapjának C sorozatában közzéteszi azoknak a 479/2008/EK rendelet 31. cikkének első számozatlan bekezdésében említett és a nemzetközi bor- és mustvizsgálati módszereknek az OIV által összeállított gyűjteményében (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) ismertetett analitikai módszereknek a jegyzékét és leírását, amelyek a közösségi szabályozás által a borászati termékek előállítására tekintetében megállapított határértékek és követelmények ellenőrzése céljából alkalmazandók.

16. cikk

17. cikk

**Hatályon kívül helyező rendelkezések**

A 2676/90/EGK rendelet és a 423/2008/EK rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletekre és az 1493/1999/EK rendeletre való hivatkozásokat az erre a rendeletre való hivatkozás-ként és az V. melléklet megfelelési táblázatával összhangban kell értelmezni.

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2009. augusztus 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. július 10-én.

*a Bizottság részéről*  
Mariann FISCHER BOEL  
*a Bizottság tagja*



## I.A. MELLÉKLET

## ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KEZELÉSEK

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei <sup>(1)</sup>	A felhasználásra vonatkozó határértékek
1.	levegőztetés vagy gáz-halmazállapotú oxigén hozzáadása		
2.	hőkezelés		
3.	centrifugálás és szűrés semleges szűrőközeggel vagy anélkül		A szűrőközeg esetleges alkalmazása nem járhat azzal a következménnyel, hogy a termékben nem kívánatos üledék marad vissza
4.	szén-dioxid (vagy más néven szénsavanhidrid), argon vagy nitrogén alkalmazása, akár önmagában, akár kombináltan, semleges atmoszféra létrehozása és a termék levegőtől védett kezelése érdekében;		
5.	borélesztők használata szárazon vagy bor-szuspenzióban	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, még erjedésben levő újbór esetében, valamint a pezsgők valamennyi kategóriájában a második alkoholos erjesztésnél	
6.	a következő, élesztőszaporodást elősegítő anyagok közül egy vagy több felhasználása, esetleg semleges hordozóanyagként szolgáló mikrokristályos cellulózzal együtt:		
	– diammónium-foszfát vagy ammónium-szulfát hozzáadása	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, még erjedésben levő újbór esetében, valamint a pezsgők valamennyi kategóriájában a második alkoholos erjesztésnél	Legfeljebb 1 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve) <sup>(2)</sup> , illetve legfeljebb 0,3 g/l mennyiségben a pezsgők második erjesztésénél
	– ammónium-biszulfít hozzáadása	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust és még erjedésben levő újbór esetében	Legfeljebb 0,2 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve) <sup>(2)</sup> és a 7. pontban előírt határértékekig
	– tiamin-hidroklorid hozzáadása	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, még erjedésben levő újbór esetében, valamint a pezsgők valamennyi kategóriájában a második alkoholos erjesztésnél	Kezelésenként legfeljebb 0,6 mg/l mennyiségben (tiaminban kifejezve)
7.	kén-dioxid (vagy más néven kénsavanhidrid), kálium-biszulfít vagy kálium-metabiszulfít (más néven kálium-diszulfít vagy kálium-piroszulfít) felhasználása		A határértékeket (a forgalomba hozott termékben megengedett maximális mennyiséget) az I.B. melléklet állapítja meg
8.	kéntelenítés fizikai eljárásokkal	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmustsűrítmény és még erjedésben levő újbór esetében	

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei (1)	A felhasználásra vonatkozó határértékek
9.	kezelés borászati használatra szánt aktív szénnel	Kizárólag must, még erjedésben lévő új bor, finomított szőlőmustsűrítmény és fehérbor esetében	Legfeljebb 100 g szárazanyag hektoliterenként
10.	derítés a borászati használatra szánt következő anyagok közül egy vagy több alkalmazásával: <ul style="list-style-type: none"> <li>– étkezési zselatin,</li> <li>– növényi eredetű (búzából vagy borsóból származó) fehérjék,</li> <li>– vizahólyag,</li> <li>– kazein és kálium-kazeinátok,</li> <li>– tojásfehérje,</li> <li>– bentonit,</li> <li>– szilícium-dioxid gél vagy kolloid oldat formájában,</li> <li>– kaolin,</li> <li>– tannin,</li> <li>– pektinbontó enzimek,</li> <li>– béta-glükánáz enzimes készítménye</li> </ul>	A béta-glükánáz használatára vonatkozó feltételeket az 1. függelék tartalmazza	
11.	szorbinsav használata kálium-szorbát formájában		A szorbinsav maximális mennyisége az azzal kezelt, forgalomba hozott termékben: 200 mg/l.
12.	L(+)-borkósav, L-almasav, D,L-almasav vagy tejsav használata a savtartalom növelése céljából	A használatra vonatkozó feltételeket és határértékeket a 479/2008/EK rendelet V. mellékletének C. és D. szakasza, valamint e rendelet 11. és 13. cikke tartalmazza.  Az L(+)-borkósavra vonatkozó különleges előírások a 2. függelék 2. bekezdésében szerepelnek	
13.	a következő anyagok közül egy vagy több használata savtompítás céljából: <ul style="list-style-type: none"> <li>– semleges kálium-tartarát,</li> <li>– kálium-bikarbonát,</li> <li>– kalcium-karbonát, amely kis mennyiségben tartalmazhatja az L(+)-borkósav és az L(-)-almasav kettős kalciumsóját,</li> <li>– kalcium-tartarát,</li> <li>– L(+)-borkósav,</li> <li>– borkósav és kalcium-karbonát egyenlő arányú, finoman porított, homogén keveréke</li> </ul>	A használatra vonatkozó feltételeket és határértékeket a 479/2008/EK rendelet V. mellékletének C. és D. szakasza, valamint e rendelet 11. és 13. cikke tartalmazza.  Az L(+)-borkósav használatára vonatkozó feltételek a 2. függelékben szerepelnek	
14.	az Aleppo fenyő gyantájának hozzáadása	A 3. függelékben megállapított feltételek mellett	

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei (1)	A felhasználásra vonatkozó határértékek
15.	élesztősejtfal-készítmény használata		Legfeljebb 40 g/hl mennyiségben
16.	polivinil-polipirrolidon használata		Legfeljebb 80 g/hl mennyiségben
17.	tejsavbaktériumok használata		
18.	lizozim hozzáadása		Legfeljebb 500 mg/l mennyiségben (amennyiben a szóban forgó anyagot a musthoz és a borhoz is hozzáadják, az együttes mennyiség nem haladhatja meg az 500 mg/l-es határértéket)
19.	L-aszcorbinsav hozzáadása		Maximális mennyiség az így kezelt, forgalomba hozott borban: 250 mg/l (2)
20.	ioncserelő gyanták használata	Kizárólag finomított szőlőmustsűrítmény készítésére szánt szőlőmust esetében és a 4. függelékben megállapított feltételek mellett	
21.	olyan friss, egészséges és hígítatlan seprő használata száraz borokban, amely nem sokkal korábban készített száraz borok előállításánál keletkezett élesztőket tartalmaz	A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	A kezelt termék mennyiségének 5 %-át meg nem haladó mennyiségben
22.	buborékolatás argon, illetve nitrogén használatával		
23.	szén-dioxid hozzáadása	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 7. és 9. pontjában meghatározott termékek esetében	A csendes borok esetében az így kezelt, forgalomba hozott borban a szén-dioxid mennyisége legfeljebb 3 g/l lehet, és a szén-dioxid miatti túlnyomásnak 20 °C-os hőmérsékleten 1 bar alattinak kell lennie
24.	citromsav hozzáadása a bor stabilizálása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	Maximális mennyiség az így kezelt, forgalomba hozott borban: 1 g/l.
25.	tannin hozzáadása	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	
26.	a következő kezelések: – fehérborok és rozék kezelése kálium-ferrocianiddal, – vörösborok kezelése kálium-ferrocianiddal vagy kalcium-fítáttal	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, az 5. függelékben megállapított feltételek mellett	A kalcium-fítát esetében legfeljebb 8 g/hl mennyiségben
27.	metaborkősav hozzáadása	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	Legfeljebb 100 mg/l mennyiségben

1	2	3
Borászati eljárás	Az alkalmazás feltételei (1)	A felhasználásra vonatkozó határértékek
28. gumiarábikum használata	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	
29. D,L-borkósav, más néven szőlősav, illetve semleges káliumsójának használata a felesleges kalcium kicsapatása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, az 5. függelékben megállapított feltételek mellett	
30. a következő anyagok használata a borkósók kicsapatása céljából: – kálium-bitartarát vagy kálium-hidrogén-tartarát, – kalcium-tartarát	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	A kalcium-tartarát esetében legfeljebb 200 g/hl mennyiségben
31. réz-szulfát vagy réz-citrát használata a bor íz- vagy illathibáinak megszüntetése céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	Legfeljebb 1 g/hl mennyiségben, feltéve hogy az így kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t
32. karamell hozzáadása az élelmiszerekben felhasználandó színezékekről szóló, 1994. június 30-i 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben (*) foglaltaknak megfelelően, színerősítés céljából	Kizárólag likőrborok esetében	
33. allil-izotiocianáttal átitatott tiszta paraffin lemezek használata steril atmoszféra teremtése céljából	Kizárólag a közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a bor esetében.  Kizárólag Olaszországban megengedett, amennyiben nem tiltják a nemzeti jogszabályok, és csupán a 20 litert meghaladó úrtartalmú tartályok esetében	A borban semmilyen nyoma nem maradhat az allil-izotiocianátnak
34. dimetil-dikarbonát (DMDC) hozzáadása a borhoz annak mikrobiológiai stabilizálása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 6. függelékben megállapított feltételek mellett	Legfeljebb 200 mg/l mennyiségben; a forgalomba hozott borban nem lehetnek kimutatható maradványok
35. élesztő-mannoprotein hozzáadása a borban lévő borkő és fehérje kiválásának megakadályozása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei <sup>(1)</sup>	A felhasználásra vonatkozó határértékek
36.	elektrodialízis a borban lévő borkő kiválásának megakadályozása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK tanácsi rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 7. függelékben megállapított feltételek mellett	
37.	ureáz használata a bor karbamid-tartalmának csökkentése céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 8. függelékben megállapított feltételek mellett	
38.	tölgfadarabok használata a bor készítése és érlelése során, ideértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztésének szakaszát is	A 9. függelékben megállapított feltételek mellett	
39.	a következő anyagok használata: – kalcium-alginát, illetve – kálium-alginát	Kizárólag a palackos erjesztésű és degorzálással seprőteleinített pezsgők és gyöngyöző borok előállítása esetében	
40.	a borok alkoholtartalmának részleges kivonása	Kizárólag borok esetében, a 10. függelékben megállapított feltételek mellett	
41.	polivinil-imidazol és polivinil-pirrolidon (PVI/PVP) kopolimer használata a réz-, a vas- és a nehézfém-tartalom csökkentése céljából	A 11. függelékben megállapított feltételek mellett	Legfeljebb 500 mg/l mennyiségben (amennyiben a szóban forgó anyagot a musthoz és a borhoz is hozzáadják, az együttes mennyiség nem haladhatja meg az 500 mg/l-es határértéket)
42.	karboximetil-cellulóz (cellulózgumi) hozzáadása a borkő kiválásának megakadályozása céljából	Kizárólag a borok, valamint valamennyi pezsgő- és gyöngyözőbor-kategória esetében	Legfeljebb 100 mg/l mennyiségben
43.	kationcserélőkkel történő kezelés a borban lévő borkő kiválásának megakadályozása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK tanácsi rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 12. függelékben megállapított feltételek mellett	

<sup>(1)</sup> eltérő rendelkezés hiányában az ismertetett eljárás vagy kezelés alkalmazható friss szőlőre, szőlőmustra, részben erjedt szőlőmustra, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmustra, sűrített szőlőmustra, erjedésben lévő úborra, közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt szőlőmustra, borra, a pezsgő valamennyi kategóriájára, gyöngyöző borra, szénsav hozzáadásával készült gyöngyöző borra, likőrborra, töppedt szőlőből készült borra, valamint túlérett szőlőből készült borra.

<sup>(2)</sup> Ezek az ammóniumsók kombinációban is használhatóak, összesen 1 g/l-es határig, a fent megadott 0,3 g/l-es, illetve 0,2 g/l-es határérték sérelme nélkül.

<sup>(3)</sup> A használatra vonatkozó határérték kezelésként 250 mg/l.

<sup>(4)</sup> HL L 237., 1994.9.10., 13. o.

## 1. függelék

**A béta-glükánázra vonatkozó követelmények**

1. A béta-glükánáz nemzetközi kódja: E.C. 3-2-1-58
2. Béta-glükán-hidroláz (lebontja a *Botrytis cinerea* által termelt glükánt)
3. Eredet: *Trichoderma harzianum*
4. Alkalmazási terület: a borokban lévő béta-glükánok lebontása, főként szürkerothadásos, illetve nemesrothadásos átesett szőlőből származó borok esetében
5. Legnagyobb felhasználható mennyiség: hektoliterenként 3 g a 25 % összes szerves szárazanyagot (TOS) tartalmazó enzimmészítményből.
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági követelmények:

Szárítási veszteség	Kevesebb mint 10 %
Nehézfémtartalom	Kevesebb mint 30 ppm
Ólomtartalom	Kevesebb mint 10 ppm
Arzéntartalom	Kevesebb mint 3 ppm
Összes coliform szám	Nem kimutatható
<i>Escherichia coli</i>	25 g mintából nem kimutatható
<i>Salmonella</i> spp	25 g mintából nem kimutatható
Összes aerob baktérium	Kevesebb mint $5 \times 10^4$ sejt/g

## 2. függelék

**L(+)-borkősav**

1. A borkősav, amelynek savtompítás céljából történő használatáról az I.A. melléklet 13. pontja rendelkezik, csak olyan termékekhez használható fel, amelyek:

az Elbling vagy a Rizling szőlőfajtából származnak; és

az A. szőlőtermő övezet északi részének következő borvidékein szüretelt szőlőből készülnek:

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

2. Az L(+)-borkősavként is ismert borkősavnak, amelynek használatáról e melléklet 12. és 13. pontja rendelkezik, mezőgazdasági eredetűnek és kifejezetten borászati termékekből kivontnak kell lennie. Továbbá meg kell felelnie a 2008/84/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek is.

---

*3. függelék***Az Aleppo fenyő gyantája**

1. Az Aleppo fenyő gyantája, amelynek használatáról az I.A. melléklet 14. pontja rendelkezik, csak a „retsina” bor készítéséhez használható fel. Ez a borászati kezelés csak:
  - a) Görögország földrajzi területén végezhető;
  - b) a Görögországban 1980. december 31-én hatályban lévő rendelkezések szerint meghatározott szőlőfajtákból, termesztési területekről és bortermelő területekről származó must felhasználásával hajtható végre;
  - c) a felhasznált termékhez hektolitereként legfeljebb 1 000 gramm gyanta hozzáadásával végezhető el, az erjedés előtt, vagy ha a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom nem haladja meg a térfogatszázalékban kifejezett teljes alkoholtartalom egyharmadát, az erjedés alatt.
2. Görögország előre értesíti a Bizottságot, ha az (1) bekezdés b) pontjában említett rendelkezéseket módosítani szándékozik. Ha a Bizottság két hónapon belül nem válaszol erre az értesítésre, Görögország végrehajthatja a tervezett módosításokat.



## 4. függelék

**Ioncserélő gyanták**

1. Az I.A. melléklet 20. pontja alapján felhasználható ioncserélő gyanták olyan sztirol vagy divinilbenzol kopolimerek, amelyek kénessavat vagy ammónium-csoportokat tartalmaznak. Meg kell felelniük az 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben <sup>(1)</sup> megállapított követelményeknek, valamint az annak végrehajtására elfogadott közösségi és nemzeti rendelkezéseknek. Ezenkívül a 2. pontban megállapított elemzési módszerrel történő vizsgálat során a felsorolt oldószerek egyikében sem veszíthetnek 1 mg/l-nél több szerves anyagot. Az ioncserélő gyantáknak regenerálhatóknak kell lenniük olyan anyagokkal, amelyeknek az élelmiszerek előállításához történő felhasználása megengedett.

E gyanták csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett és kizárólag olyan létesítményekben használhatók, akiket, illetve amelyeket e célból elismertek azon tagállamok hatóságai, amelyek területén a gyantákat használják. Az említett hatóságok meghatározzák az elismert borászok és szakértők feladatait és felelősségi körét.

2. Az ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározására szolgáló elemzési módszer:

## 1. HATÁLY ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A módszer az ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározására szolgál.

## 2. MEGHATÁROZÁS

Ioncserélő gyanták szervesanyag-vesztesége. A szervesanyag-veszteséget az alább ismertetett módszer szerint határozzuk meg.

## 3. A MÓDSZER ELVE

Extraháló oldószert bocsátunk keresztül az előkészített gyantán, majd gravimetriásan meghatározzuk a kivont szerves anyag tömegét.

## 4. REAGENSEK

Minden reagensnek analitikai tisztaságúnak kell lennie.

Extraháló oldószerek

4.1. Desztillált víz, ioncserélt víz, vagy ezekkel azonos tisztaságú víz.

4.2. 15 %-os (v/v) etanol, amelyet úgy állítunk elő, hogy 15 rész abszolút etanolt elegyítünk 85 rész vízzel (4.1. pont).

4.3. 5 %-os (m/m) ecetsav, amelyet úgy állítunk elő, hogy – tömegben mérve – 5 rész jégecetsavat elegyítünk 95 rész vízzel (4.1. pont).

## 5. ESZKÖZÖK

5.1. Ioncserélő kromatográfiás kolonnák.

5.2. Kétliteres űrtartalmú mérőhengerek.

5.3. Lapos fenekű bepárlócsészék 850 °C-os izzító kemencéhez.

5.4. Szárítókemence termosztáttal, 105 ± 2 °C-ra beállítva.

5.5. Izzítókemence termosztáttal, 850 ± 25 °C-ra beállítva.

5.6. 0,1 mg pontosságú analitikai mérleg.

5.7. Bepárló, melegítőlap vagy infravörös bepárló.

(<sup>1</sup>) HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

## 6. ELJÁRÁS

- 6.1. Tegyük három ioncserélő kromatográfiás kolonnába (5.1. pont) 50–50 ml-t a vizsgálandó ioncserélő gyantából, amelyet előzőleg a gyártó cégnek az élelmiszeripari alkalmazásra szánt gyantákra vonatkozó utasításai szerint átmostunk és kezeltünk.
- 6.2. Anioncserélő gyanták esetében hajtsuk keresztül külön-külön a három extraháló oldatot (4.1., 4.2. és 4.3. pont) az előkészített kolonnákon (6.1. pont) 350–450 ml/h sebességgel. Mindegyik esetben öntsük ki az első liter eluátumot, majd a következő két litert fogjuk fel mérőhengerben (5.2. pont). Kationcserélő gyanták esetében csak a 4.1. és a 4.2. pontban említett oldatokat hajtsuk keresztül az előkészített kolonnán.
- 6.3. Pároljuk be külön-külön a három eluátumot melegítőlapon vagy infravörös bepárló alatt (5.7. pont), előzőleg tisztára kimosott és lemért (m0) bepárlócsészékben (5.3. pont). Helyezzük ezután a csészéket szárítókemencébe (5.4. pont), és tömegállandóságig szárítsuk őket (m1).
- 6.4. Miután feljegyeztük a száraz preparátum tömegét (6.3. pont), helyezzük a csészét izzítókemencébe (5.5. pont), és tömegállandóságig izzítsuk (m2).
- 6.5. Számítsuk ki a kivont szerves anyag mennyiségét (7.1. pont). Ha a kapott eredmény értéke meghaladja az 1 mg/l-t, végezzünk vakpróbát a reagensekkel, majd számítsuk ki újra a kivont szerves anyag mennyiségét.

Vakpróbánál a 6.3. és a 6.4. pontban említett műveleteket ismételjük meg, de két liter oldószert használjunk; a mérés eredménye m3 illetve m4 lesz a 6.3. és 6.4. pontnak megfelelően.

## 7. AZ EREDMÉNYEK MEGADÁSA

### 7.1. Képlet és az eredmények kiszámítása

Az ioncserélő gyantából kivont szerves anyag tömegét az alábbi képlet adja meg mg/l-ben:

$$500 (m1 - m2)$$

ahol m1 és m2 grammban van kifejezve.

Az ioncserélő gyantából kivont szerves anyag korrigált tömegét az alábbi képlet adja meg (mg/l-ben):

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

ahol m1, m2, m3 és m4 grammban van kifejezve.

- 7.2. Az ugyanazon a mintán elvégzett két párhuzamos meghatározás eredményének különbsége nem lehet több, mint 0,2 mg/l.

*5. függelék***Kálium-ferrocianid****Kalcium-fitát****D,L-borkósav**

A kálium-ferrocianidnak és a kalcium-fitátnak az I.A. melléklet 26. pontjában foglaltak szerint történő használata, továbbá a D,L-borkósavnak az I.A. melléklet 29. pontja szerinti használata csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett engedélyezett, akit hivatalosan elismertek annak a tagállamnak a hatóságai, amelynek területén a kezelést végzik, és akinek a felelősségi körét érintő előírásokat – adott esetben – az érintett tagállam határozza meg.

A kálium-ferrocianiddal vagy kalcium-fitáttal való kezelés után a bornak vasnyomokat kell tartalmaznia.

Az első számozatlan bekezdésben említett termékek használatának felügyeletére vonatkozó rendelkezéseket az egyes tagállamok állapítják meg.

---

*6. függelék***A dimetil-dikarbonátra vonatkozó követelmények**

## ALKALMAZÁSI TERÜLET

A dimetil-dikarbonát hozzáadható a borhoz a következő célból: az erjeszhető cukrot tartalmazó palackozott bor mikrobiológiai stabilizálására.

## KÖVETELMÉNYEK:

- A hozzáadásra kizárólag rövid idővel a palackozás előtt kerülhet sor; palackozás alatt az érintett termék kereskedelmi forgalomba bocsátás céljából 60 liter meg nem haladó térfogatú tartályokba történő töltése értendő,
  - a kezelést csak a legalább 5 g/l cukortartalmú borok esetében lehet elvégezni,
  - a felhasznált terméknek meg kell felelnie a 2008/84/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek,
  - a kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
-

## 7. függelék

**Az elektrodiálízisre vonatkozó követelmények**

A kezelés célja a borkőstabilitás biztosítása a borban a kálium-hidrogén-tartarát és a kalcium-tartarát (valamint más kalciumsók) tekintetében úgy, hogy kivonjuk a bor túlteltett állapotban lévő ionjait elektromos erőtér hatása alatt és anion- vagy kationáteresztő membránok segítségével.

## 1. A MEMBRÁNOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

- 1.1. A membránokat váltakozva kell elhelyezni egy „szűrőprés” típusú vagy bármilyen más, megfelelő típusú készülékben úgy, hogy azok elválasszák egymástól a kezelő (bor) teret és a dúsító (használt víz) teret.
- 1.2. A kationáteresztő membránok felépítése legyen olyan, hogy azok csak kationok kivonását tegyék lehetővé, különös tekintettel a  $K^+$  és a  $Ca^{++}$  kationokra.
- 1.3. Az anionáteresztő membránok felépítése legyen olyan, hogy azok csak anionok, különösen a tartarát anion kivonását tegyék lehetővé.
- 1.4. A membránoknak nem szabad nagymértékben módosítaniuk a bor fizikai-kémiai összetételét és érzékszervi jellemzőit. A következő előírásoknak kell megfelelniük:
  - a helyes gyártási gyakorlatoknak megfelelően kell előállítani őket, olyan – a 2002/72/EK bizottsági irányelv<sup>(1)</sup> II. mellékletében szereplő – alapanyagokból, amelyeknek az élelmiszerekkel érintkező műanyag termékek előállítása céljából történő használata engedélyezett,
  - az elektrodiálizáló berendezés használójának igazolnia kell, hogy az általa használt membránok megfelelnek a fenti követelményeknek, és azok esetleges cseréjét szakemberek végezték,
  - nem szabadulhat fel belőlük semmilyen anyag az emberi egészségre veszélyes vagy az élelmiszerek ízét, illetve aromáját befolyásoló mennyiségben, és meg kell felelniük a 2002/72/EK irányelv kritériumainak,
  - használatuk során nem idézhetnek elő olyan kölcsönhatásokat az összetevőik és a bor között, amelyek a kezelésnek alávetett termékben új, esetlegesen toxikus vegyületek képződéséhez vezethetnek.

Az új elektrodiálizis-membránok stabilitását olyan oldat segítségével kell meghatározni, amely modellezi a bor fizikai-kémiai összetételét, hogy megvizsgáljuk bizonyos anyagoknak a membránból történő esetleges migrációját.

Az ajánlott kísérleti módszer a következő:

A modelloldat a bor pH-jára és vezetőképességére beállított vizes alkohololdat. Összetétele a következő:

- abszolút etanol: 11 l,
- kálium-hidrogén-tartarát: 380 g,
- kálium-klorid: 60 g,
- koncentrált kénsav: 5 ml,
- desztillált víz: a 100 l-re történő kiegészítéshez szükséges mennyiségben.

Az oldat kezelését zárt cirkulációs körben végezzük, elektrodiálizáló cellasorban, elektromos feszültség alatt (1 V/cella), 50 l/m<sup>2</sup> anionos és kationos fajlagos membránfelülettel, az oldat eredeti iontartalmának 50 %-áig. Az effluens körben kezdetben 5 g/l-es kálium-klorid oldatot kell használni. A kioldódott anyagokat mind a modelloldatban, mind az effluensben meghatározzuk.

(<sup>1</sup>) HL L 220., 2002.8.15., 18. o.

Meg kell határozni mindazoknak a membránt alkotó szerves molekuláknak a mennyiségét, amelyek átkerülhetnek a kezelt oldatba. A szóban forgó alkotóelemek mindegyikére vonatkozóan speciális mennyiségmeghatározásra van szükség, amelyet valamely jóváhagyott laboratóriumban kell elvégezni. A modelloldatban a definiált vegyületek együttes koncentrációja 50 g/l alatt legyen.

Ezekre a membránokra alkalmazni kell az élelmiszerekkel érintkező anyagok ellenőrzésére vonatkozó általános szabályokat.

## 2. A MEMBRÁNHASZNÁLATRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A bor elektrodialízis útján végrehajtandó borkőstabilizálására irányuló kezeléshez használandó membránpárokat az alábbi követelmények szerint kell kialakítani:

- a pH-csökkenés a borban legfeljebb 0,3 pH-egység lehet,
- az illósvartartalom-csökkenés legfeljebb 0,12 g/l lehet (2 mekv. ecetsavban kifejezve),
- a kezelés nem befolyásolhatja a bor nem-ionos összetevőit, különös tekintettel a polifenolokra és a poliszaharidokra,
- a kisméretű molekulák – mint például az etanol – diffúziója csupán korlátozott mértékű lehet és nem eredményezhet 0,1 térfogat-százalékosnál nagyobb mértékű alkoholtartalom-csökkenést,
- a membránokat csak elismert eljárásokkal szabad konzerválni és tisztítani, olyan anyagokkal, amelyek élelmiszeripari célú felhasználása engedélyezett,
- a membránokat meg kell jelölni annak érdekében, hogy a cellasoron végzett mindennemű változtatást ellenőrizni lehessen,
- az alkalmazott berendezést olyan vezérlő és szabályozó mechanizmusokkal kell üzemeltetni, amelyek figyelembe veszik az egyes borok különböző instabilitását, hogy csak a túltelített állapotban lévő kálium-hidrogén-tartarátot és kalciumsókat távolítsuk el,
- a kezelést szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.

A kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

---

## 8. függelék

## Az ureázra vonatkozó követelmények

1. Az ureáz nemzetközi kódja: EC 3-5-1-5, CAS-szám: 9002-13-5.
2. Az ureáz aktivitása: a (savas pH-nál aktív) ureáz a karbamidot ammóniára és szén-dioxidra bontja le. A megadott aktivitás nem lehet kevesebb, mint 5 egység/mg; egy egység alatt az az enzimmennyiség értendő, amely percenként egy  $\mu\text{mol}$  ammóniát fejleszt 5 g/l koncentrációjú karbamidból, 37 °C-on, 4-es pH-érték mellett.
3. Eredet: *Lactobacillus fermentum*.
4. Alkalmazási terület: a hosszan tartó érlelésre szánt borban lévő karbamid lebontása, ha az eredeti karbamidtartalom meghaladja az 1 mg/l-t.
5. Legnagyobb felhasználható mennyiség: 75 mg enzimmennyiség a kezelendő bor egy literére számítva, de a borban nem lehet több literenként 375 egység ureáznál. A kezelés végén az enzim maradék aktivitását a bor szűrésével (pórusátmérő < 1  $\mu\text{m}$ ) tökéletesen meg kell szüntetni.
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági követelmények:

Szárítási veszteség	Kevesebb mint 10 %
Nehézfém-tartalom	Kevesebb mint 30 ppm
Ólom-tartalom	Kevesebb mint 10 ppm
Arzén-tartalom	Kevesebb mint 2 ppm
Összes coliform	Nem kimutatható
<i>Salmonella</i> spp	25 g mintából nem kimutatható
Összes aerob baktérium	Kevesebb mint $5 \times 10^4$ sejt/g

A borkezelés céljára engedélyezett ureázt az élelmiszerügyi tudományos bizottság 1998. december 10-i véleményének tárgyát képező ureáz előállítására vonatkozó feltételekhez hasonló feltételek mellett kell előállítani.

## 9. függelék

**A tölgyfadarabokra vonatkozó követelmények**

## RENDELTETÉS, EREDET ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A tölgyfadarabokat a bor készítése és érlelése során használják, ideértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztésének szakaszát is, annak érdekében, hogy a tölgyfából bizonyos vonadékokat juttassanak a borba.

A fadarabok kizárólag a *Quercus* fajokból származhatnak.

A tölgyfadarabok meghagyhatók természetes állapotukban, illetve hevíthetők alacsony, közepes vagy magas hőmérsékleten, azonban nem vethetők alá égési folyamatnak, ideértve a fadarabok felszínének égetését is, és nem lehetnek sem elszénesedett, sem morzsalékos tapintásúak. A hevítésen kívül nem vethetők alá semmiféle kémiai, enzimes vagy fizikai kezelésnek. Nem szabad semmiféle, a természetes aromájuk fokozására vagy kivonható fenolvegyületeik mennyiségének növelésére szolgáló terméket hozzájuk adni.

## A FELHASZNÁLT TERMÉK CÍMKÉZÉSE

A címkén fel kell tüntetni annak a növényfajnak (vagy azoknak a növényfajoknak) az eredetét, amely(ek)hez a tölgy tartozik, valamint adott esetben a hevítés intenzitását, a tárolási körülményeket és a biztonsági előírásokat.

## MÉRETEK

A fadaraboknak olyan méretűnek kell lenniük, hogy az összsúly legalább 95 %-a fennmaradjon a 2 mm-es szembőségű (azaz 9-es mesh-számú) szitán.

## TISZTASÁG

A tölgyfadarabokból kioldott anyagok koncentrációja nem érhet el olyan szintet, amely kockázatot jelenthet az egészségre.

A kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

---



## 10. függelék

**A bor alkoholtartalmának részleges kivonására irányuló kezelésre vonatkozó követelmények**

E kezelés célja az alkohol részleges kivonása a borból az alkohol (etanol) egy részének szeparációs fizikai eljárások segítségével történő eltávolítása révén.

**Követelmények**

- Az így kezelt boroknak nem lehetnek érzékszervi hibáik, és közvetlen emberi fogyasztásra alkalmasnak kell lenniük.
  - Nem vonható ki alkohol a borból abban az esetben, ha a szóban forgó bor készítéséhez felhasznált borászati termékek bármelyikét a 479/2008/EK rendelet V. mellékletében szereplő alkoholtartalom-növelési műveletek valamelyikének vetették alá.
  - A térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom nem csökkenhet 2 térfogatszázaléknál nagyobb mértékben és a végtermék térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalmának meg kell felelnie a 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 1. szakasza második bekezdésének a) pontjában meghatározott értéknek.
  - A kezelést szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.
  - A kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
  - A tagállamok előírhatják, hogy a kezelést be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak.
-

## 11. függelék

**A PVI/PVP kopolimerekkel történő kezelésre vonatkozó követelmények**

E kezelés célja a túlzottan magas fémkoncentráció csökkentése és a túl magas fémtartalom által előidézett borhibák – például a fémes törés – kialakulásának megelőzése olyan kopolimerek hozzáadása révén, amelyek képesek abszorbeálni a szőben forgó fémekeket.

**Követelmények**

- A borhoz hozzáadott kopolimereket a hozzáadástól számítva legkésőbb két napon belül el kell távolítani szűrés útján, figyelembe véve az elővigyázatosság elvét.
- A mustok esetében a kopolimerek legkorábban a szűrés előtt két nappal adhatók a borhoz.
- A kezelést szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.
- Az alkalmazott abszorbeáló kopolimereknek meg kell felelniük az OIV által közzétett Nemzetközi borászati kódexben foglalt követelményeknek, nevezetesen a monomertartalomra vonatkozó felső határértékek tekintetében <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> PVI/PVP kopolimerekkel történő kezelésre csak az engedélyezett kopolimerekre vonatkozó tisztasági és azonosítási követelmények megállapítását és e követelményeknek az OIV Nemzetközi borászati kódexében való közzétételét követően kerülhet sor.

## 12. függelék

**A borkő-stabilizálás céljából kationcserélőkkel végzett kezelésre vonatkozó követelmények**

E kezelés célja a borkőstabilitás biztosítása a borban a kálium-hidrogén-tartarát és a kalcium-tartarát (valamint más kalcium-sók) tekintetében.

**Követelmények**

1. A kezelésnek a kationok többletmennyiségének eltávolítására kell korlátozódnia.
  - A bort előzetesen le kell hűteni.
  - A bornak csupán akkora hányadát kezeljük kationcserélőkkel, amekkorára a stabilitás elérése érdekében minimálisan szükség van.
2. A kezelést savval regenerált kationcserélő gyantákon kell elvégezni.
3. Valamennyi műveletet szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni. A kezelést be kell jegyezni az 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
4. A kationcserélő gyantáknak meg kell felelniük az 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben <sup>(1)</sup> megállapított követelményeknek és az annak végrehajtására elfogadott közösségi és nemzeti rendelkezéseknek, valamint összhangban kell lenniük az e rendelet 4. függelékében szereplő analitikai követelményekkel. Alkalmazásuk nem módosíthatja túlzott mértékben a bor fizikai-kémiai összetételét és érzékszervi jellemzőit, továbbá alkalmazásuk során tiszteletben kell tartani az OIV által közzétett nemzetközi borászati kódexben szereplő, „Kationcserélő gyanták” című monográfia 3. pontjában rögzített határértékeket.

---

(<sup>1</sup>) HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

## I.B. MELLÉKLET

## A BOROK KÉN-DIOXID-TARTALMÁRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK

## A. A BOROK KÉN-DIOXID-TARTALMA

1. A borok – nem értve ide a pezsgőket és a likőrborokat – összes kén-dioxid-tartalma közvetlen emberi fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalukkor nem haladhatja meg a következő mennyiségeket:
  - a) literenként 150 milligramm a vörösborok esetében;
  - b) literenként 200 milligramm a fehér- és a rozé-borok esetében.
2. Az 1. pont a) és b) alpontjától eltérve, az olyan borok esetében, amelyeknek a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezett cukortartalma eléri vagy meghaladja a literenkénti 5 grammot, a kén-dioxid-tartalom elérheti a következő felső határértékeket:
  - a) literenként 200 milligramm a vörösborok esetében; és
  - b) literenként 250 milligramm a fehér- és a rozé borok esetében;
  - c) literenként 300 milligramm a következő borok esetében:
    - a közösségi rendelkezéseknek megfelelően a „Spätlese” megjelölésre jogosult borok,
    - a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére jogosult fehérborok: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette et Savennières,
    - az Allela, a Navarra, a Penedès, a Tarragona és a Valencia oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult fehérborok, valamint a Comunidad Autónoma del País Vasco területéről származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vendimia tardia” jelöléssel ellátott borok,
    - a „Binissalem-Mallorca” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult édes borok,
    - azok az Egyesült Királyságból származó, a brit jogszabályoknak megfelelően készített borok, amelyek cukortartalma meghaladja a 45 g/l-t,
    - azok a Magyarországról származó, a „Tokaji” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok, amelyek a magyar rendelkezésekkel összhangban a „Tokaji édes szamorodni” vagy a „Tokaji száraz szamorodni” elnevezést viselik,
    - a Loazolo, az Alto Adige, illetve a Trentino oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeket a „passito” és a „vendemmia tardiva” jelölésekkel vagy azok egyikével láttak el,
    - a „Colli orientali del Friuli” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeknél az eredetmegjelölést a „Picolit” jelzés egészíti ki,
    - a Moscato di Pantelleria naturale és a Moscato di Pantelleria oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok,
    - a Cseh Köztársaságból származó, a „pozdni sběr” megjelölésre jogosult borok,
    - a Szlovákiából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „neskorý zber” jelöléssel ellátott borok, valamint a „Tokajské samorodné suché”, illetve a „Tokajské samorodné sladké” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult szlovákiai tokaji borok,
    - a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev” jelöléssel ellátott borok,
    - a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikével ellátott fehérborok, amelyek összes alkoholtartalma meghaladja a 15 térfogatszázalékot, és cukortartalma nagyobb 45 g/l-nél:
      - 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 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,
- azok a Görögországból származó édes borok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére:
  - 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),
- azok a Ciprusról származó édes borok, amelyek tényleges alkoholtartalma nem haladja meg a 15 térfogatszázalékot, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a Κουμανδάρια (Commandaria) oltalom alatt álló eredetmegjelölésre,
- azok a Ciprusról származó, túlérett vagy töppedt szőlőből készített édes borok, amelyek összes alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére:
  - 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) literenként 350 milligramm a következő borok esetében:
- a közösségi rendelkezéseknek megfelelően az „Auslese” megjelölésre jogosult borok,
  - a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére jogosult romániai fehérborok: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
  - a Cseh Köztársaságból származó, a „výběr z hroznů” megjelölésre jogosult borok,
  - a Szlovákiából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „výber z hrozna” jelöléssel ellátott borok, valamint a „Tokajský mászlás”, illetve a „Tokajský fordítás” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult szlovákiai tokaji borok;
  - a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vrhunsko vino ZGP – izbor” jelöléssel ellátott borok;
- e) literenként 400 milligramm a következő borok esetében:
- a közösségi rendelkezéseknek megfelelően a „Beerenauslese”, az „Ausbruch”, az „Ausbruchwein”, a „Trockenbeerenauslese”, a „Strohwein”, a „Schilfwein”, illetve az „Eiswein” megjelölésre jogosult borok,
  - a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére jogosult fehérborok: 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 (kivéve, ha a „sec” jelölés követi), Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon (a származási település nevével kiegészítve), Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh (kivéve, ha a „sec” jelölés követi), Alsace és Alsace grand cru (a „vendanges tardives” vagy a „sélection de grains nobles” jelöléssel kiegészítve),
  - a Görögországból származó, túlérett szőlőből, illetve töppedt szőlőből készült édes borok, amelyek cukorban kifejezett maradék cukor-tartalma legalább 45 g/l, és amelyek jogosultak a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölésekre valamelyikére: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Neméa), Δαφνές (Daphnès), továbbá azok a túlérett, illetve töppedt szőlőből készült édes borok, amelyek jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
  - a Cseh Köztársaságból származó, a „výběr z bobulí”, a „výběr z cibéb”, a „ledové víno” vagy a „slámové víno” megjelölésre jogosult borok,
  - a Szlovákiából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „bobulový výber”, a „hrozienskový výber”, a „cibébový výber”, a „ľadové víno” vagy a „slamové víno” jelöléssel ellátott borok, továbbá a „Tokajský výber”, a „Tokajská esencia” és a „Tokajská výberová esencia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott szlovákiai tokaji borok,
  - a Magyarországról származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a magyar rendelkezésekkel összhangban a „Tokaji mászlás”, a „Tokaji fordítás”, a „Tokaji aszúeszencia”, a „Tokaji eszencia”, a „Tokaji aszú” vagy a „Töppedt szőlőből készült bor” megjelölést viselik,
  - az „Albana di Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeket a „passito” jelöléssel láttak el,
  - azok az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult luxemburgi borok, amelyeket a „vendanges tardives”, a „vin de glace” vagy a „vin de paille” jelöléssel láttak el,
  - azok a „Douro” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult fehérborok, amelyeket a „colheita tardia” jelöléssel láttak el,
  - azok a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeket a következő jelölések valamelyikével láttak el: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” vagy „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”,
  - azok a Kanadából származó fehérborok, amelyek jogosultak az „Icewine” jelölésre.

3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott boroknak a 2. pont c), d) és e) alpontjában szereplő listái módosíthatók, amennyiben az érintett borok készítésére vonatkozó feltételek módosulnak, illetve ha a borok földrajzi jelzése vagy eredetmegjelölése megváltozik. A tagállamok a módosítást megelőzően benyújtják az érintett borokra vonatkozó valamennyi szükséges technikai információt, ideértve a termék-leírás és az évente előállított mennyiséget is.
4. Amennyiben az időjárás feltételek ezt szükségessé teszik, a Bizottság a 479/2008/EK rendelet 113. cikkének (2) bekezdésében említett eljárás alapján határozhat úgy, hogy az érintett tagállamok a Közösség bizonyos szőlőtermő övezeteiben engedélyezhetik a területükön termelt borok esetében, hogy az e pontban említett, 300 milligramm/liternél alacsonyabb maximális összes kén-dioxid-szinteket legfeljebb 50 milligramm/literrel emeljék. Az 1. függelékben szerepel azon esetek jegyzéke, amelyekben a tagállamok engedélyezhetnek ilyen emelést.
5. A tagállamok szigorúbb rendelkezéseket is alkalmazhatnak a területükön termelt borokra.

#### B. A LIKÓRBOROK KÉN-DIOXID-TARTALMA

A likőrborok összes kén-dioxid-tartalma közvetlen emberi fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalukkor nem haladhatja meg a következő mennyiségeket:

literenként 150 milligramm, amennyiben a cukortartalom kevesebb, mint 5 gramm/liter;

literenként 200 milligramm, amennyiben a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

#### C. A PEZSGŐK KÉN-DIOXID-TARTALMA

1. A pezsgők összes kén-dioxid-tartalma közvetlen emberi fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalukkor nem haladhatja meg a következő mennyiségeket:
  - a) literenként 185 milligramm a minőségi pezsgők valamennyi kategóriájában, és
  - b) literenként 235 milligramm az egyéb pezsgők esetében.
2. Amennyiben az időjárás körülmények a Közösség bizonyos szőlőtermő övezeteiben ezt szükségessé teszik, az érintett tagállamok engedélyezhetik az 1. pont a) és b) alpontjában említett, a területükön előállított pezsgők vonatkozásában a maximális összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 40 milligramm/literrel történő megemelését, azzal a feltétellel, hogy az engedély hatálya alá tartozó pezsgőket nem szállítják az érintett tagállamon kívülre.

## 1. függelék

**A maximális összes kén-dioxid-tartalom növelése, amennyiben az időjárás feltételek azt szükségessé teszik**

(E rendelet I.B. melléklete)

	Év	Tagállam	Szőlőtermő övezet(ek)	Érintett borok
1.	2000	Németország	Németország valamennyi szőlőtermő övezete	A 2000. évben szüretelt szőlőből előállított valamennyi bor
2.	2006	Németország	Baden-Württemberg, Bajorország, Hessen és Rajna-vidék-Pfalz tartomány szőlőtermő övezetei	A 2006. évben szüretelt szőlőből előállított valamennyi bor
3.	2006	Franciaország	Bas-Rhin és Haut-Rhin megye szőlőtermő övezetei	A 2006. évben szüretelt szőlőből előállított valamennyi bor



## I.C. MELLÉKLET

**A BOROK ILLÓSAVTARTALMÁRA VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK**

1. Az illósvartalom nem haladhatja meg:
  - a) a literenkénti 18 milliekvivalenst a részben erjedt szőlőmust esetében;
  - b) a literenkénti 18 milliekvivalenst a fehér- és a rozé borok esetében; illetve
  - c) a literenkénti 20 milliekvivalenst a vörösborok esetében.
2. Az 1. pontban említett határértékek vonatkoznak:
  - a) a Közösségen belül szüretelt szőlőből készült termékekre az előállítás szakaszában és az értékesítés valamennyi szakaszában;
  - b) a részben erjedt szőlőmustra és a harmadik országokból származó borokra a Közösség földrajzi területére történő belépésüket követő valamennyi szakaszban.
3. Eltérés biztosítható az 1. pontban foglaltaktól a következők tekintetében:
  - a) egyes, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott borok és egyes, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott borok,
    - amennyiben azokat legalább két éven át érlelték, vagy
    - amennyiben azokat különleges módszerek szerint készítették;
  - b) a legalább 13 térfogatszázalék összes alkoholtartalmú borok.

A tagállamok értesítik a szóban forgó eltérésekről a Bizottságot, amely ezeket a többi tagállam tudomására hozza.

---

## I.D. MELLÉKLET

**A BOROK ÉDESÍTÉSÉRE VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK ÉS FELTÉTELEK**

1. A borok édesítése csak akkor engedélyezett, ha azt a következő termékek közül egy vagy több felhasználásával hajtják végre:
  - a) szőlőmust;
  - b) sűrített szőlőmust;
  - c) finomított szőlőmustersűrítmény.

A kérdéses bor térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legfeljebb 4 térfogatszázalékkal növelhető.

2. A közvetlen emberi fogyasztásra szánt és földrajzi jelzéssel ellátott importált borok édesítése tilos a Közösség területén belül. Az egyéb importált borok édesítésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint a Közösség területén készített borok édesítésére.
3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok édesítését az egyes tagállamok csak akkor engedélyezhetik, ha:
  - a) arra az e mellékletben megállapított feltételek és határértékek betartásával kerül sor;
  - b) az édesítés azon a termőhelyen belül történik, ahonnan a szóban forgó bor származik, vagy az annak közvetlen közelében levő területen.

Az 1. pontban említett szőlőmustnak és sűrített szőlőmustnak ugyanarról a termőhelyről kell származnia, mint ahonnan az a bor származik, amelynek édesítésére használják őket.

4. A borok édesítése csak a termelési és a nagykereskedelmi szakaszban engedélyezhető.
5. A borok édesítését a következő különleges igazgatási szabályok betartásával kell végrehajtani:
  - a) Minden természetes vagy jogi személy, aki, illetve amely édesítési műveletet kíván végrehajtani, e szándékát bejelenti azon tagállam illetékes hatóságánál, amelynek a területén a műveletre sor kerül.
  - b) A bejelentést írásban kell megtenni. A bejelentésnek legalább 48 órával a művelet végrehajtásának napja előtt be kell érkeznie az illetékes hatósághoz.
  - c) Ha azonban egy vállalkozás rendszeresen vagy folyamatosan végez édesítési műveletet, a tagállamok engedélyezhetik, hogy a szóban forgó vállalkozás egyszerre több műveletre vagy egy meghatározott időszakra szóló bejelentést juttasson el az illetékes hatósághoz. Ezek a bejelentések csak akkor fogadhatók el, ha a bejelentést tévő vállalkozás valamennyi édesítési műveletről nyilvántartást vezet, amelybe bejegyzi a d) pontban előírt információkat is.
  - d) A bejelentéseknek a következő információkat kell tartalmazniuk:
    - az édesítendő bor mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma,
    - a hozzáadandó must mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma, illetve – adott esetben – a hozzáadandó sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustersűrítmény mennyisége és sűrűsége,
    - a bor összes és tényleges alkoholtartalma az édesítés után.

Az a) pontban említett személyek a termékek be- és kimenő forgalmáról nyilvántartást vezetnek, amelyben feltüntetik, hogy mennyi szőlőmustot, sűrített szőlőmustot vagy finomított szőlőmustersűrítményt tárolnak édesítési műveletek céljára.

## II. MELLÉKLET

**A PEZSGŐKRE, A MINŐSÉGI PEZSGŐKRE ÉS AZ ILLATOS SZŐLŐFAJTÁBÓL KÉSZÜLT MINŐSÉGI PEZSGŐKRE VONATKOZÓ ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KORLÁTOZÁSOK****A. Pezsgő**

1. E pont, valamint e melléklet B. és C. szakasza alkalmazásában:
  - a) „tirázslikőr”:

a másodlagos erjedés kiváltására a küvéhez adott termék;
  - b) „expedíciós likőr”:

a pezsgőkhöz egy adott ízhatás elérése érdekében hozzáadott termék.
2. Az expedíciós likőr csak a következőket tartalmazhatja:
  - szacharóz,
  - szőlőmust,
  - részben erjedt szőlőmust,
  - sűrített szőlőmust,
  - finomított szőlőmustsűrítmény,
  - bor, vagy
  - ezek keveréke,borpárlat esetleges hozzáadásával.
3. A küvé alkotórészei tekintetében a 479/2008/EK rendelet alapján engedélyezett alkoholtartalom-növelés sérelme nélkül, a küvé bármiféle alkoholtartalom-növelése tilos.
4. Azoknak a területeknek és fajtáknak a vonatkozásában azonban, ahol ez technikailag indokolt, az egyes tagállamok engedélyezhetik a küvé alkoholtartalmának növelését a pezsgők gyártásának helyén, feltéve hogy:
  - a) előzőleg a küvé egyetlen alkotórészének sem növelték még az alkoholtartalmát;
  - b) az említett alkotórészek kizárólag a tagállam területén szüretelt szőlőkből származnak;
  - c) az alkoholtartalom-növelést egyetlen műveletben hajtják végre;
  - d) nem lépik túl a következő határértékeket:
    - i. 3 térfogatszázalék az A. szőlőtermő övezetből származó alkotórészekből álló küvé esetében;
    - ii. 2 térfogatszázalék a B. szőlőtermő övezetből származó alkotórészekből álló küvé esetében;
    - iii. 1,5 térfogatszázalék a C. szőlőtermő övezetből származó alkotórészekből álló küvé esetében;
  - e) az alkalmazott módszer szacharóz, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadása.
5. A tirázslikőr és az expedíciós likőr hozzáadása nem számít sem alkoholtartalom-növelésnek, sem édesítésnek. A tirázslikőr hozzáadása nem eredményezheti a küvé összes alkoholtartalmának 1,5 térfogatszázaléknál nagyobb mértékű növekedését. Ezt a növekedést a küvé térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma és a pezsgőnek az expedíciós likőr hozzáadása előtti, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma közötti különbség számításával kell meghatározni.

6. Az expedíciós likőr hozzáadását oly módon kell végezni, hogy a pezsgő tényleges alkoholtartalma ne növekedjen 0,5 térfogatszázaléknál többel.
7. Tilos édesíteni a küvét vagy annak alkotórészeit.
8. A küvé alkotórészei tekintetében a 479/2008/EK rendelet rendelkezéseivel összhangban végzett bármiféle savtartalom-növelés vagy savtompítás mellett magát a küvét is alá lehet vetni savtartalom-növelésnek vagy savtompításnak. A küvé savtartalmának növelése és savtompítása kölcsönösen kizárja egymást. A savtartalom legfeljebb 1,5 gramm/literig (borkósavban kifejezve), azaz 20 milliekvivalens/liter felső határig növelhető.
9. Rendkívüli időjárású években az 1,5 gramm/liter vagy 20 milliekvivalens/liter felső határt fel lehet emelni 2,5 gramm/literre vagy 34 milliekvivalens/literre, feltéve hogy a termékek természetes savtartalma nem kevesebb, mint 3 gramm/liter (borkósavban kifejezve) vagy 40 milliekvivalens/liter.
10. A pezsgőben levő szén-dioxid csak annak a küvének az alkoholos erjedése során keletkezhet, amelyből a pezsgő készül.

Ezt az erjedést – a szőlő, szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust közvetlenül pezsgóvé történő feldolgozásának eseteit kivéve – csak tirázslikőr hozzáadása válthatja ki. Az erjedés csak palackokban vagy zárt tartályokban mehet végbe.

A szén-dioxid alkalmazása ellennyomással végzett áttöltés esetén engedélyezett, felügyelet mellett és azzal a feltétellel, hogy a pezsgőben levő szén-dioxid nyomása ezáltal nem növekszik.

11. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgőktől eltérő pezsgőkre a következők vonatkoznak:
  - a) az előállításukra szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:
    - szőlőmust,
    - részben erjedt szőlőmust,
    - sűrített szőlőmust,
    - finomított szőlőmustsűrítmény, vagy
    - szacharóz és bor;
  - b) térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalmuknak, beleértve az esetlegesen hozzáadott expedíciós likőrben lévő alkoholt is, legalább 9,5 térfogatszázaléknak kell lennie.

#### B. Minőségi pezsgők

1. A minőségi pezsgők gyártására szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:
  - a) szacharóz;
  - b) sűrített szőlőmust;
  - c) finomított szőlőmustsűrítmény;
  - d) szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust; illetve
  - e) bor.
2. A termelő tagállamok meghatározhatnak kiegészítő vagy szigorúbb jellemzőket, illetve feltételeket az e cím hatálya alá tartozó és a területükön termelt minőségi pezsgők előállítására és forgalmazására vonatkozóan.
3. A minőségi pezsgők előállítására ezenkívül a következő szabályok is vonatkoznak:
  - az A. 1–10. pontban foglalt szabályok,
  - a C. 3. pontban a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom tekintetében, a C. 5. pontban a minimális túlnyomás tekintetében, valamint a C. 6. és 7. pontban a gyártási folyamat minimális időtartama tekintetében megfogalmazott szabályok, a B. 4. d) pont sérelme nélkül.

4. Az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőkre a következők vonatkoznak:
- az esetlegesen engedélyezett eltérésektől eltekintve e pezsgők gyártása során a küvé összeállításához kizárólag olyan szőlőfajtából származó szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust használható fel, amely szerepel az 1. függelékben található jegyzékben. Az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőket készíthetik azonban a Trentino-Alto Adige, Veneto és Friuli-Venezia Giulia termőhelyein szüretelt „Prosecco” szőlőfajta szőlőjéből nyert bornak a küvé alkotórészeként történő felhasználásával, hagyományos módszer szerint;
  - az erjedés folyamatának szabályozása a küvé összeállítása előtt és után, annak érdekében, hogy a küvében széndioxid képződjön, csak hűtéssel vagy egyéb fizikai eljárásokkal végezhető;
  - expedíciós likőr hozzáadása tilos;
  - az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők előállítási folyamata nem tarthat egy hónapnál rövidebb ideig.

**C. Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők és minőségi pezsgők**

- Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők készítésére szánt küvék térfogatban számított összes alkoholtartalmának el kell érnie legalább a következő értéket:
  - 9,5 térfogatszázalék a C. III. szőlőtermő övezetben;
  - 9 térfogatszázalék a többi szőlőtermő övezetben.
- A „Prosecco de Conegliano Valdobbiadene” és a „Montello e Colli Asolani” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott és egyetlen szőlőfajtából előállított minőségi pezsgők készítésére szánt küvék esetében azonban megengedhető, hogy a térfogatban számított összes alkoholtartalom minimális értéke 8,5 térfogatszázalék legyen.
- Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatban számított tényleges alkoholtartalma, beleértve az esetlegesen hozzáadott expedíciós likőrben lévő alkoholt is, nem lehet alacsonyabb 10 térfogatszázaléknál.
- Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők és minőségi pezsgők előállítására szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:
  - szacharóz;
  - sűrített szőlőmust;
  - finomított szőlőmustsűrítmény;továbbá:
  - szőlőmust;
  - részben erjedt szőlőmust;
  - bor,amelyből ugyanolyan oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő vagy minőségi pezsgő állítható elő, mint amilyenhez a tirázslikőrt hozzáadják.
- A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 5. c) pontjától eltérve, azon oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők esetében, amelyeket 25 centiliternél kisebb térfogatú zárt tárolóedényben tárolnak, megengedhető, hogy 20 °C-on történő tárolás esetén a minimális túlnyomás 3 bar legyen.
- Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításának időtartama – beleértve az előállító üzemből történő érlelés időszakát is – a szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat kezdetétől számítva nem lehet rövidebb:
  - hat hónapnál, ha a szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat zárt tartályokban megy végbe;
  - kilenc hónapnál, ha a szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat a palackokban megy végbe.

7. A küvében végbemenő, szén-dioxid képződését szolgáló erjedési folyamat és a küvé seprőn tartásának időtartama nem lehet rövidebb:
- 90 napnál,
  - 30 napnál, ha az erjedés keverőkkel ellátott tartályokban megy végbe.
8. Az A. 1–10. pontban és a B. 2. pontban foglalt szabályok az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgőkre és minőségi pezsgőkre is vonatkoznak.
9. Az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgőkre a következők vonatkoznak:
- a) e pezsgők előállítása során a küvé összeállításához kizárólag az 1. függelékben szereplő szőlőfajtákból készült szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust használható, azzal a feltétellel, hogy a szóban forgó fajtákat oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállítására alkalmasnak ismerték el azon a termőhelyen, amelynek nevét az adott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők viselik. Ettől eltérve illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők készíthetők a „Conegliano-Valdobbiadene” és a „Montello e Colli Asolani” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező termőhelyeken szüretelt „Prosecco” szőlőfajtából nyert boroknak a küvé összeállításához történő felhasználásával is;
  - b) az erjedés folyamatának szabályozása a küvé összeállítása előtt és után, annak érdekében, hogy a küvében szén-dioxid képződjön, csak hűtéssel vagy egyéb fizikai eljárásokkal végezhető;
  - c) expedíciós likőr hozzáadása tilos;
  - d) az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma nem lehet alacsonyabb 6 térfogatszázaléknál;
  - e) az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem lehet alacsonyabb 10 térfogatszázaléknál;
  - f) az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgőkben zárt tárolóedényben, 20 °C-os hőmérsékleten legalább 3 bar túlnyomásnak kell uralkodnia;
  - g) a C. 6. ponttól eltérve az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításának időtartama nem lehet rövidebb egy hónapnál.
-

## 1. függelék

**Azon szőlőfajták listája, amelyek termése felhasználható illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgók és illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgók készítésére szolgáló küvé előállításához**

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

## III. MELLÉKLET

**A LIKÓRBOROKRA, VALAMINT AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSSEL, ILLETVE AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSSEL ELLÁTOTT LIKÓRBOROKRA VONATKOZÓ ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KORLÁTOZÁSOK****A. Likórborok**

1. A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett, likórbor és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likórbor előállítására szolgáló termékek – adott esetben – kizárólag a 479/2008/EK rendeletben, illetve az e rendeletben említett borászati eljárásoknak és kezeléseknak vethetők alá.
  2. Mindazonáltal:
    - a) a természetes alkoholtartalom növekedése kizárólag a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett termékek használatának eredményeként következhet be; és
    - b) a fenti rendelkezéstől eltérve, Spanyolország engedélyezheti kalcium-szulfát használatát a „vino generoso”, illetve a „vino generoso de licor” hagyományos kifejezéssel jelölt spanyol borok esetében, amennyiben ez az eljárás hagyományosnak számít, és azzal a feltétellel, hogy az így kezelt termék kálium-szulfátban kifejezett szulfátartalma nem haladja meg a 2,5 grammot literenként. Az így előállított likórborok alávetettek kiegészítő jellegű savtartalom-növelésnek, literenként legfeljebb 1,5 gramm határértékig.
  3. A tagállamok által a területükön előállított likórborokra és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likórborokra vonatkozóan esetlegesen elfogadott szigorúbb rendelkezések sérelme nélkül e termékek tekintetében a 479/2008/EK rendeletben, illetve az e rendeletben említett borászati eljárások engedélyezettek.
  4. Megengedettek ezenkívül a következők:
    - a) édesítés – bejelentési és nyilvántartási kötelezettséghez kötve, és azzal a feltétellel, hogy a felhasznált termék alkoholtartalmát nem növelték sűrített szőlőmusttal –, a következő módokon:
      - sűrített szőlőmusttal vagy finomított szőlőmustersűrítménnyel, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot,
      - sűrített szőlőmusttal, finomított szőlőmustersűrítménnyel, illetve töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmusttal a „vino generoso de licor” hagyományos kifejezéssel jelölt spanyol bor esetében, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot,
      - sűrített szőlőmusttal vagy finomított szőlőmustersűrítménnyel a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórborok esetében, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot;
    - b) a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett alkohol, párlat vagy szeszes ital hozzáadása az érlelés alatti párologásból eredő veszteségek kiegyenlítése érdekében;
    - c) a tartályokban, 50 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten történő érlelés a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórborok esetében.
  5. Azokat a szőlőfajtákat, amelyekből a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett és likórborok, valamint oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likórborok előállításához felhasznált termékek készülnek, a 479/2008/EK rendelet 24. cikkének (1) bekezdésében előírt fajták közül kell kiválasztani.
  6. Azoknak a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett termékeknek az esetében, amelyeket az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likórboroktól eltérő likórborok előállításához használnak fel, a térfogatban számított természetes alkoholtartalomnak legalább 12 térfogatszázaléknak kell lennie.
- B. Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórborok (az e melléklet A. szakaszában előírt rendelkezéseken kívüli, kifejezetten az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórborokra vonatkozó rendelkezések)**
1. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórboroknak a jegyzéke, amelyek előállítása magában foglalja a 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. c) pontjának negyedik francia bekezdésében említett szőlőmust vagy borral vegyített szőlőmust felhasználását, e melléklet 1. függelékének A. szakaszában található.



2. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyekhez hozzáadhatók a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. f) pontjában említett termékek, e melléklet 1. függelékének B. szakaszában található.
3. Azoknak a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett termékeknek, valamint az ugyanezen IV. melléklet 3. f) iii. pontjában említett sűrített szőlőmustnak és töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmustnak, amelyeket oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor előállításához használnak fel, ugyanarról a termőhelyről kell származniuk, mint amelynek a nevét a szóban forgó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor viseli.

A „Málaga” és a „Jerez-Xérès-Sherry” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében azonban a Pedro Ximénez szőlőfajtából származó szőlőmust, sűrített szőlőmust és – a 479/2008/EK rendelet VI. melléklete B. 4. pontjának alkalmazásában – a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. f) iii. pontjában említett, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust származhat a „Montilla-Moriles” termőhelyről is.

4. Azok az e melléklet A. 1–4. pontjában említett műveletek, amelyek oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor előállítására irányulnak, csak a 3. pontban említett termőhely területén hajthatók végre.

Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak az esetében azonban, amelyek tekintetében a „Porto” jelölés fenn van tartva a „Douro” elnevezésű termőhelyről nyert szőlőből készült termékek számára, a kiegészítő feldolgozási és az érlelési eljárások az előbb említett termőhelyen és Vila Nova de Gaia – Porto termőhelyen egyaránt elvégezhetők.

5. A tagállamok által a területükön készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra vonatkozóan esetleg elfogadott szigorúbb rendelkezések sérelme nélkül:

- a) azoknak a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett termékeknek az esetében, amelyeket oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok előállításához használnak fel, a térfogatban számított természetes alkoholtartalomnak legalább 12 térfogatszázaléknak kell lennie. Bizonyos, az e melléklet 2. függelékének A. részében található jegyzékek valamelyikén szereplő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok ugyanakkor a következőkből is előállíthatók:

- i. vagy legalább 10 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú szőlőmustból olyan oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében, amelyeket bejegyzett eredetmegjelöléssel rendelkező, esetleg ugyanabból a gazdaságból származó borpárlat vagy törkölypárlat hozzáadásával készítettek;
- ii. vagy olyan részben erjedt szőlőmustból – vagy az alábbi francia bekezdések közül a második esetében olyan borból –, amelynek térfogatszázalékban kifejezett eredeti természetes alkoholtartalma legalább:
  - 11 térfogatszázalék a semleges alkohol vagy 70 térfogatszázaléknál nem alacsonyabb tényleges alkoholtartalmú borpárlat vagy borászati eredetű szeszes ital hozzáadásával készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében,
  - 10,5 térfogatszázalék a fehér szőlőből készült, a 2. függelék A. részének 3. jegyzékében említett borok esetében,
  - 9 térfogatszázalék azoknak a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott portugál likőrboroknak az esetében, amelyek készítése hagyományos módon és az ezekre a borokra vonatkozóan kifejezett rendelkezéseket tartalmazó nemzeti jogszabályokkal összhangban történik;

- b) a 2. függelék B. részében található azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma – az e likőrborok tekintetében 1985. január 1-je előtt alkalmazott nemzeti jogszabályok kifejezett rendelkezéseivel összhangban – a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. b) pontjától eltérve alacsonyabb, mint 17,5 térfogatszázalék, de legalább 15 térfogatszázalék.

6. Az „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” hagyományos különleges kifejezések a következő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok megjelölésére vannak fenntartva:

- olyan szőlőből készült likőrborok, amelyek legalább 85 %-a a 3. függelékben található jegyzékben szereplő szőlőfajtákból származik,
- olyan likőrborok, amelyek legalább 212 gramm/liter eredeti természetes cukortartalmú mustból készülnek,
- olyan likőrborok, amelyek a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett alkohol, párlat vagy szeszes ital hozzáadásával készülnek, bármiféle egyéb alkoholtartalom-növelés nélkül.

7. Amennyiben a hagyományos borkészítési eljárások ezt megkövetelik, a tagállamok a saját területükön előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében előírhatják, hogy a „vin doux naturel” hagyományos különleges kifejezést kizárólag azokra oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra lehessen alkalmazni, amelyeket:
- közvetlenül a szőlőtermelők készítenek, kizárólag a Muscat, a Grenache, a Maccabeo és a Malvoisie szőlők terméséből; felhasználható azonban olyan ültetvény termése is, amelyben az említett négytől eltérő fajták is jelen vannak, feltéve hogy ezek aránya a teljes állományban 10 %-nál nem több,
  - olyan, a 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. c) pontjának első és negyedik francia bekezdésében említett szőlőmustból nyernek, amely esetében a hektáronkénti hozam legfeljebb 40 hl; bármely ennél nagyobb hozam a „vin doux naturel” megjelölés alkalmazására való jogosultság elvesztését eredményezi az egész termésre nézve,
  - legalább 252 gramm/liter eredeti természetes cukortartalmú szőlőmustból készítenek,
  - minden egyéb alkoholtartalom-növelési eljárás kizárása mellett, olyan borászati eredetű alkohol hozzáadásával állítanak elő, amelynek tiszta alkoholtartalma a felhasznált szőlőmust térfogatának legalább 5 %-át teszi ki, legfeljebb pedig a következő két arány közül a kisebbiknek felel meg:
    - vagy az előzőekben említett felhasznált szőlőmust mennyiségének 10 %-a,
    - vagy a végtermék térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának 40 %-a; az összes alkoholtartalom a tényleges alkoholtartalom és a potenciális alkoholtartalom összegéből adódik, mely utóbbi kiszámításához 17,5 gramm maradékcukrot kell alapul venni 1 térfogatszázaléknyi tiszta alkohol előállításához.
8. A „vino generoso” hagyományos különleges kifejezést kizárólag azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, teljesen vagy részben élesztőhártya alatt készített száraz likőrboroknak az esetében használható, amelyeket:
- a Palomino de Jerez, a Palomino fino, a Pedro Ximénez, a Verdejo, a Zalema, illetve a Garrido Fino szőlőfajtából származó fehér szőlőből nyernek,
  - átlagosan két évig tartó, tölgyfa hordóban történő érlelés után hoznak forgalomba.
- Az első albekezdésben említett, élesztőhártya alatti készítés azt a biológiai folyamatot jelenti, amely akkor megy végbe, amikor a must teljes alkoholos erjedése után a bor szabad felszínén spontán módon kialakul egy jellegzetes élesztőhártya, amely a terméknek különleges analitikai és érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz.
9. A „vinho generoso” hagyományos különleges kifejezést csak a „Porto”, a „Madeira”, a „Moscatel de Setúbal”, valamint a „Carcavelos” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra lehet használni, kiegészítve a szóban forgó kifejezést a megfelelő bejegyzett eredetmegjelöléssel.
10. A „vino generoso de licor” hagyományos különleges kifejezést csak azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak az esetében lehet használni, amelyeket:
- a 8. pontban említett „vino generoso” likőrborból vagy ilyen „vino generoso” készítésére alkalmas, élesztőhártya alatt készült borból állítanak elő, amelyhez vagy töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmustot, vagy sűrített szőlőmustot adtak,
  - átlagosan két évig tartó, tölgyfa hordóban történő érlelés után hoznak forgalomba.

## 1. függelék

**Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek készítésére különleges szabályok vonatkoznak****A. AZOKNAK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEL ELLÁTOTT LIKŐRBOROKNAK A JEGYZÉKE, AMELYEK SZŐLŐMUSTNAK, ILLETVE SZŐLŐMUST ÉS BOR KEVERÉKÉNEK A FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLNEK**

(E melléklet B. 1. pontja)

## GÖRÖGORSZÁG

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)

## SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
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

## OLASZORSZÁG

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. AZOKNAK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEL ELLÁTOTT LIKŐRBOROKNAK A JEGYZÉKE, AMELYEK A 479/2008/EK RENDELET IV. MELLÉKLETÉNEK 3. f) PONTJÁBAN EMLÍTETT TERMÉKEK HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLNEK**

(E melléklet B. 2. pontja)

**1. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek olyan boralkohol vagy szárított szőlőből előállított alkohol hozzáadásával készülnek, amelyek alkoholtartalma legalább 95 térfogatszázalék és legfeljebb 96 térfogatszázalék**

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) ii. pontjának első francia bekezdése)

## GÖRÖGORSZÁG

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).

## SPANYOLORSZÁG

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

## CIPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek olyan, borból vagy szőlőtörkölyből előállított párlat hozzáadásával készülnek, amelyek alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék és legfeljebb 86 térfogatszázalék**

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) ii. pontjának második francia bekezdése)

## GÖRÖGORSZÁG

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

## FRANCIAORSZÁG

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

## CIPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek olyan, szárított szőlőből előállított párlat hozzáadásával készülnek, amely alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék és legfeljebb 94,5 térfogatszázalék**

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) ii. pontjának harmadik francia bekezdése)

## GÖRÖGORSZÁG

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

4. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust hozzáadásával készülnek**

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) iii. pontjának első francia bekezdése)

## SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## OLASZORSZÁG

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

## CIPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek közvetlen hő hatásával nyert és – e művelet kivételével – a sűrített szőlőmust meghatározásának megfelelő sűrített szőlőmust hozzáadásával készülnek**

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) iii. pontjának második francia bekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
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

OLASZORSZÁG

Marsala.

6. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek sűrített szőlőmust hozzáadásával készülnek**

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) iii. pontjának harmadik francia bekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

OLASZORSZÁG

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

## 2. függelék

## A. A III. melléklet B. 5. a) pontjában említett jegyzékek

1. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 10 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú szőlőmustból készülnek, és amelyeket bejegyzett eredetmegjelöléssel rendelkező, esetleg ugyanabból a gazdaságból származó borpárlat vagy törkölypárlat hozzáadásával állítanak elő.

## FRANCIAORSZÁG

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

2. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 11 térfogatszázalék eredeti természetes alkoholtartalmú, erjedésben lévő szőlőmustból készülnek, és amelyeket semleges alkohol vagy legalább 70 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú borpárlat, illetve borászati eredetű szesz hozzáadásával állítanak elő.

## PORTUGÁLIA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

## OLASZORSZÁG

Moscato di Noto

Trentino

3. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 10,5 térfogatszázalék eredeti természetes alkoholtartalmú borból készülnek.

## SPANYOLORSZÁG

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 9 térfogatszázalék eredeti természetes alkoholtartalmú, erjedésben lévő szőlőmustból készülnek.

## PORTUGÁLIA

Madeira.

## B. A III. melléklet B. 5. b) pontjában említett jegyzék

Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma – az e likőrborok tekintetében 1985. január 1-je előtt alkalmazott nemzeti jogszabályok kifejezett rendelkezéseivel összhangban – kevesebb, mint 17,5 térfogatszázalék, de legalább 15 térfogatszázalék.

(A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. b) pontja)

## SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
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

## OLASZORSZÁG

Trentino.

## PORTUGÁLIA

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Porto – Port	Branco leve seco

*3. függelék*

**Azoknak a szőlőfajtáknak a jegyzéke, amelyek felhasználhatók a „vino dulce natural”, a „vino dolce naturale”, a „vinho doce natural”, illetve az „οινος γλυκος ψυσικος” hagyományos különleges kifejezéssel megjelölt, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórborok készítéséhez**

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

---



## IV. MELLÉKLET

## KÜLÖNLEGES KÖZÖSSÉGI ANALITIKAI MÓDSZEREK

## A. ALLIL-IZOTIOCIANÁT

## 1. A módszer elve

A borban esetlegesen jelen lévő allil-izotiocianátot desztillációval dúsítjuk és gázkromatográfiával mutatjuk ki.

## 2. Reagensek

2.1. Abszolút etil-alkohol.

2.2. *Standard* oldat: allil-izotiocianát abszolút alkoholos oldata, amely 15 mg allil-izotiocianátot tartalmaz literenként.

2.3. Etil-alkoholból és szárazjégből álló fagyasztókeverék (hőmérséklet  $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

## 3. Eszközök

3.1. Desztillációs készülék (nitrogénáram alatt), lásd az ábrát.

3.2. Fűtőköpeny, termosztatikus szabályozással.

3.3. Áramlásmérő.

3.4. Gázkromatográf a kénvegyületek számára lángspektrometriás ( $\lambda = 394\text{ nm}$ ) vagy bármilyen egyéb megfelelő detektorral felszerelve.

3.5. 3 mm belső átmérőjű és 3 m hosszú, rozsdamentes acélból készült kromatográfiás oszlop, 10 % Carbowax 20 M-mel töltve, Chromosorb WHP hordozón (80–100 mesh szemcsenagyság).

3.6. Mikrofecskendő, 10  $\mu\text{l}$ .

## 4. Eljárás

Töltsünk két liter bort a desztillációs palackba. Tegyük néhány ml etil-alkoholt (2.1. pont) a két gyűjtőcsőbe úgy, hogy a gázdiszperziós rudak porózus részei teljesen belemerüljenek. Hűtsük le a két csövet kívülről a fagyasztókeverékkel. Csatlakoztassuk a lombikot a gyűjtőcsövekhez, és kezdjük el átöblíteni a készüléket nitrogénnel, óránként három literes sebességgel. Melegítsük fel a bort  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  hőmérsékletűre a fűtőköpeny segítségével, desztilláljuk, és gyűjtünk össze 45–50 ml desztillátumot.

Stabilizáljuk a kromatográfot; a következő gázkromatográfiás körülmények biztosítása ajánlott:

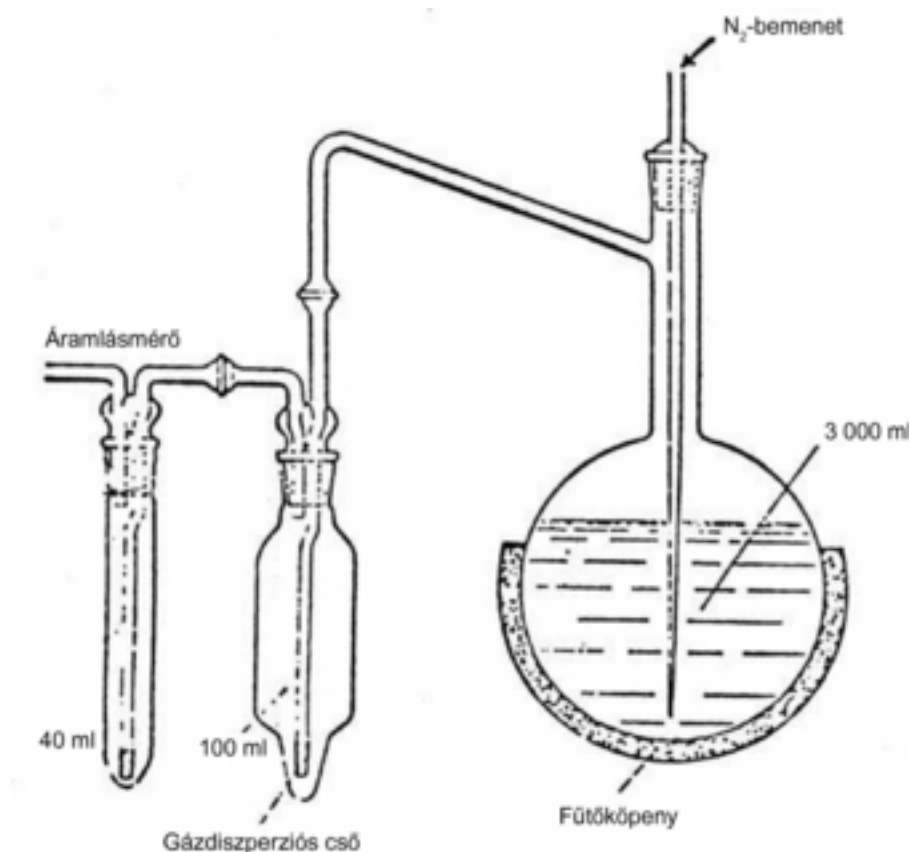
- befecskendezési hőmérséklet:  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
- oszlophőmérséklet:  $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
- hélium vivőgáz áramlási sebessége: 20 ml/perc.

Mikrofecskendő segítségével juttassunk be akkora térfogatú *standard* oldatot, hogy az allil-izotiocianátnak megfelelő csúcs könnyen azonosítható legyen a gázkromatogramon.

Hasonlóképpen juttassunk be ugyanilyen mennyiségű desztillátumot a kromatográfba, és ellenőrizzük, hogy az így kapott csúcs retenció ideje megfelel-e az allil-izotiocianát csúcs retenció idejének.

A fent leírt körülmények között a borban jelenlévő természetes vegyületek nem hoznak létre interferáló csúcsokat a mintaoldat kromatogramján.

## Desztillációs készülék nitrogénáramlással



## B. A FINOMÍTOTT SZŐLŐMUSTSÚRÍTMÉNYEK VIZSGÁLATÁRA SZOLGÁLÓ KÜLÖNLEGES ANALITIKAI MÓDSZEREK

a) **Összes kation**1. **A módszer elve**

A vizsgálati mintát erősen savas kationcserélővel kezeljük. A kationok H<sup>+</sup>-ra cserélődnek. Az összes kationt az eluátum és a vizsgálati minta összes savtartalma közötti különbségként fejezzük ki.

2. **Eszközök**

2.1. 10–11 mm-es belső átmérőjű és megközelítőleg 300 mm hosszúságú üvegoszlop leeresztő csappal ellátva.

2.2. pH-mérő, legalább 0,1 pH-egységekben beosztott skálával.

2.3. Elektrodok:

- üvegelektrod, desztillált vízben tárolva,
- kalomel/telített kálium-klorid referenciaelektrod, telített kálium-klorid-oldatban tárolva,
- vagy kombinált elektrod, desztillált vízben tárolva.

3. **Reagensek**

3.1. Erősen savas kationcserélő gyanta H<sup>+</sup> formában. Az alkalmazását megelőzően egy éjszakán keresztül vízben áztatva kell duzzasztani.

3.2. 0,1 M nátrium-hidroxid-oldat.

3.3. pH-papír.

#### 4. ELJÁRÁS

##### 4.1. A minta előkészítése

Használjuk a finomított szőlőmustsűrítmény hígításával kapott 40 %-os (m/v) oldatot: tegyünk pontosan 200 gramm mennyiségű finomított szőlőmustsűrítményt egy 500 ml-es mérőlombikba, töltsük fel a jelig vízzel, és homogénizáljuk az oldatot.

##### 4.2. Az ioncserélő oszlop előkészítése

Tegyünk az oszlopba körülbelül 10 ml előduzzasztott, H + formájú ioncserélő gyantát; öblítsük át az oszlopot desztillált vízzel semlegesre, indikátorpapírral ellenőrizve az eredményt.

##### 4.3. Ioncsere

Engedjük át az oszlopon 100 ml-t a finomított szőlőmustsűrítménynek a 4.1. pontban foglaltak szerint előkészített oldatából, másodpercenként egy csepp átfolyási sebességgel. Gyűjtsük össze az eluátumot egy főzőpohárban. Öblítsük át az oszlopot 50 ml desztillált vízzel. Titráljuk az összes eluátum savasságát (az öblítővízzel együtt) 0,1 M nátrium-hidroxid-oldattal, amíg elérjük a 7 pH-t 20 °C hőmérsékleten. A lúgos oldatot lassan kell hozzáadni, és az oldatot folyamatosan rázni kell. Legyen n ml a felhasznált 0,1 M nátrium-hidroxid-oldat térfogata.

#### 5. Az eredmények megadása

Az összes kationt milliekvivalens/kg összes cukorban fejezzük ki, egy tizedes pontossággal.

##### 5.1. Számítás

- Az eluátum savassága milliekvivalens/kg finomított mustsűrítményben kifejezve:

$$E = 2,5 n.$$

- A finomított mustsűrítmény milliekvivalens/kg-ban kifejezett összes savtartalma: a.

- Összes kation milliekvivalens/kg összes cukorban:

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

ahol P = az összes cukortartalom %-ban (m/m).

##### b) Vezetőképesség

#### 1. A módszer elve

Két párhuzamos platinaelektrod végei által meghatározott folyadékoszlop vezetőképességét úgy mérjük, hogy egy Wheatstone-híd egyik ágába kötjük.

A vezetőképesség a hőmérséklet függvényében változik. Ezért 20 °C hőmérsékletre vonatkoztatva adjuk meg.

#### 2. Eszköz

- 2.1. Vezetőképesség-mérő készülék (konduktométer), amely lehetővé teszi a vezetőképesség mérését 1–1 000 microsiemens/cm ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ ) közötti tartományban.
- 2.2. Vízfürdő, amely az analizálandó minta hőmérsékletét 20 °C körül tartja ( $20 \pm 2$  °C).

#### 3. Reagensek

- 3.1. Ioncserélt víz, amelynek a fajlagos vezetőképessége  $2 \mu\text{S cm}^{-1}$  alatt van 20 °C hőmérsékleten.
- 3.2. Kálium-klorid referenciaoldat.

Oldjunk fel előzőleg 105 °C hőmérsékleten állandó tömegűre szárított kálium-kloridból (KCl) 0,581 g-ot ioncserélt vízben (3.1. pont). Töltsük fel egy literre ioncserélt vízzel (3.1. pont). Ennek az oldatnak a vezetőképessége  $1 000 \mu\text{S cm}^{-1}$  20 °C hőmérsékleten. Nem tartható el három hónapnál hosszabb ideig.

#### 4. Eljárás

##### 4.1. Az analizálandó minta előkészítése

Használjunk 25 % (m/m) (25 Brix) összes cukortartalmú oldatot: mérjük ki 2500/P-nek megfelelő tömeget és egészítsük ki vízzel (3.1. pont) 100 grammra; P = a finomított mustsűrítmény százalékban (m/m) megadott összes cukortartalma.

##### 4.2. A vezetőképesség meghatározása

A vizsgálandó mintát vízfürdőben 20 °C-ra temperáljuk. Ügyeljünk rá, hogy a hőmérséklet ne térjen el  $\pm 0,1$  °C-nál nagyobb mértékben a fenti értéktől.

Öblítsük át a vezetőképesség-mérő cellát kétszer a vizsgálandó oldattal.

Mérjük meg a vezetőképességet, és fejezzük ki az eredményt  $\mu\text{S cm}^{-1}$  mértékegységben.

#### 5. Az eredmények megadása

A vezetőképességet microsiemens/cm-ben ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ ), egész számmal fejezzük ki 20 °C hőmérsékleten a finomított mustsűrítmény 25 %-os (m/m) (25 Brix) oldatára vonatkoztatva.

##### 5.1. Számítás

Amennyiben a készülék nincs ellátva hőmérséklet-szabályozó eszközzel, korrigáljuk a mért vezetőképességet az I. táblázat használatával. Ha a hőmérséklet 20 °C alatt van, adjuk hozzá a korrekciót; ha a hőmérséklet 20 °C fölött van, vonjuk le a korrekciót.

#### I. táblázat

#### A vezetőképességre 20 °C-tól eltérő hőmérséklet esetén alkalmazandó korrekciók ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ )

Vezetőképesség	Hőmérséklet (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 <sup>(1)</sup> 18,0 <sup>(2)</sup>
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

<sup>(1)</sup> Vonjuk le a korrekciót.

<sup>(2)</sup> Adjuk hozzá a korrekciót.

#### c) Hidroxi-metil-furfurol (HMF)

##### 1. A módszerek elve

###### 1.1. Kolorimetriás módszer

A furánból származó aldehidek, amelyek közül a legfontosabb a hidroxi-metil-furfurol, a barbitursavval és a paratoluidinnel vörös színű vegyületet képeznek, amelynek abszorbanciamaximuma 550 nm-en van.

###### 1.2. Nagy teljesítményű folyadékkromatográfia (HPLC)

Elválasztás fordított fázisú oszlopon, és meghatározás 280 nm-en.

## 2. A kolorimetriás módszer

### 2.1. Eszközök

2.1.1. Spektrofotométer, amellyel 300 és 700 nm közötti méréseket lehet végezni.

2.1.2. 1 cm-es fényúttal rendelkező üvegvüettták.

### 2.2. Reagensek

2.2.1. 0,5 %-os (m/v) barbitursavoldat.

Oldjunk fel 500 mg barbitursavat ( $C_4O_3N_2H_4$ ) desztillált vízben, és óvatosan melegítsük fel egy vízfürdő fölött 100 °C-on; töltsük fel 100 ml-re desztillált vízzel. Az oldat körülbelül egy hétig áll el.

2.2.2. 10 %-os (m/v) paratoluidinoldat.

Tegyünk 10 g paratoluidint ( $C_6H_4(CH_3)NH_2$ ) egy 100 ml-es mérőlombikba; adjunk hozzá 50 ml izopropanolt ( $CH_3CH(OH)CH_3$ ) és 10 ml jégecet,  $CH_3COOH$  ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml); töltsük fel 100 ml-re izopropanollal. Az oldatot naponta frissen kell készíteni.

2.2.3. 1 %-os (m/v) acetaldehid- ( $CH_3CHO$ ) oldat.

Közvetlenül felhasználás előtt készítsük el.

2.2.4. 1 g/l-es hidroximetil-furfurol ( $C_6O_3H_6$ ) vizes oldat.

Ebből az oldatból készítsünk hígítási sorozatot, amelynek tagjai 5, 10, 20, 30, illetve 40 mg/l HMF-t tartalmaznak. Az 1 g/l-es, valamint a hígított oldatokat frissen kell elkészíteni.

### 2.3. Eljárás

2.3.1. A minta előkészítése

Használjuk a finomított szőlőmustersűrítmény hígításával kapott 40 %-os (m/v) oldatot: tegyünk pontosan 200 gramm mennyiségű finomított szőlőmustersűrítményt egy 500 ml-es mérőlombikba, töltsük fel a jelig vízzel, és homogénizáljuk az oldatot. Végezzük el a meghatározást az oldat 2 ml-jén.

2.3.2. Kolorimetriás meghatározás

Két csiszolatos üvegdugóval ellátott 25 ml-es lombikba, *a*-ba és *b*-be töltsünk 2 ml mintát, amelyeket a 2.3.1. pontban foglaltak szerint készítettünk elő. Tegyünk mindegyik lombikba 5 ml paratoluidinoldatot (2.2.2. pont); keverjük össze. Adjunk 1 ml desztillált vizet a *b* lombikba (kontroll) és 1 ml barbitursavat (2.2.1. pont) az *a* lombikba (mérés). Rázással homogénizáljuk. Tegyük a lombikok tartalmát az 1 cm-es fényúttal rendelkező spektrofotométer-küvetttákba. Állítsuk be az abszorbanciaskála nulla pontját a *b* lombik tartalmával az 550 nm-es hullámhosszon, majd figyeljük meg az *a* lombik tartalmának abszorbanciaváltozását; jegyezzük fel az *A* maximális értéket, amelyet kettő-öt perc után ér el.

A 30 mg/l-nél nagyobb hidroximetil-furfurol-koncentrációjú mintákat az analízis előtt hígítani kell.

2.3.3. A kalibrációs görbe elkészítése

Az 5, 10, 20, 30, valamint 40 mg/l-es hidroximetil-furfurol-oldatokból (2.2.4. pont) tegyünk 2–2 ml-t két sorozat 25 ml-es *a* és *b* lombikba, és kezeljük ezeket a 2.3.2. pontban leírtak szerint.

Az abszorbanciát a standard oldatok hidroximetil-furfurol-koncentrációjának (mg/l) függvényében ábrázolva egy, az origón átmenő egyenest kapunk.

2.4. Az eredmények megadása

A finomított mustsűrítvány hidroximetil-furfurol-tartalmát mg/kg összes cukorban fejezzük ki.

2.4.1. Számítás

Az analizálandó mintában lévő *C* mg/l hidroximetil-furfurol-koncentráció a mintán mért *A* abszorbanciának megfelelő koncentráció a kalibrációs görbén.

A mg/kg összes cukor mértékegységben kifejezett hidroximetil-furfurol-koncentráció az alábbi képlet alapján számítható ki:

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

ahol *P* = az összes cukortartalom a finomított mustsűrítványban, %-ban (m/m) kifejezve.

### 3. A nagy teljesítményű folyadékkromatográfias módszer

#### 3.1. Eszközök

3.1.1. Nagy teljesítményű folyadékkromatográf, amely az alábbiakkal van felszerelve:

- injektor 5 vagy 10 µl-es mintahurokkal,
- spektrofotometriás detektor 280 nm-en történő mérésekhez,
- oktadecillel kötött kovasavoszlop (például: Bondapak C<sub>18</sub> – Corasil, Waters Ass.),
- egy regisztrálókészülék, lehetőleg egy integrátor.

A mozgó fázis áramlási sebessége: 1,5 ml/perc.

3.1.2. Membrán-szűrőkészülék, pórusátmérő: 0,45 µm.

#### 3.2. Reagensek

3.2.1. Kétszer desztillált víz.

3.2.2. Desztillált vagy HPLC-minőségű metil-alkohol (CH<sub>3</sub>OH).

3.2.3. Ecetsav, CH<sub>3</sub>COOH (ρ<sub>20</sub> = 1,05 g/ml).

3.2.4. Mozgófázis: víz – metil-alkohol (3.2.2. pont) – ecetsav (3.2.3. pont), előzetesen membránszűrőn átszűrve (0,45 µm), (40:9:1 v/v).

Ezt a mozgófázist naponta el kell készíteni, és használat előtt gázmentesíteni kell.

3.2.5. 25 mg/l-es (m/v) hidroximetil-furfurol referenciaoldat.

100 ml-es mérőlombikba helyezünk 25 mg hidroximetil-furfurolt (C<sub>6</sub>H<sub>3</sub>O<sub>6</sub>) pontosan kimérve, és töltjük fel jelig metil-alkohollal (3.2.2. pont). Hígítsuk ezt az oldatot 1:10 arányban metil-alkohollal (3.2.2. pont), és szűrjük át membránszűrőn (0,45 µm).

Ha hűtőszekrényben, barna üvegpalackban tartjuk ezt az oldatot, két-három hónapig is eltartható.

#### 3.3. Eljárás

##### 3.3.1. A minta előkészítése

Használjuk a finomított szőlőmustsűrítmény hígításával kapott 40 %-os (m/v) oldatot (tegyünk pontosan 200 gramm mennyiségű finomított szőlőmustsűrítményt egy 500 ml-es mérőlombikba, töltjük fel a jelig vízzel, és homogénizáljuk az oldatot), és szűrjük át 0,45 µm-es membránszűrőn.

##### 3.3.2. Kromatográfias meghatározás

Fecskendezzünk be a kromatográfba 5 (vagy 10) µl mintát, amelyet a 3.3.1. pontban foglaltak szerint készítettünk elő, és 5 (vagy 10) µl referencia hidroximetil-furfurol-oldatot (3.2.5. pont). Regisztráljuk a kromatogramot.

A hidroximetil-furfurol retenciósideje körülbelül hat-hét perc.

#### 3.4. Az eredmények megadása

A finomított mustsűrítmény hidroximetil-furfurol-tartalmát mg/kg összes cukorban fejezzük ki.

##### 3.4.1. Számítás

Legyen a finomított mustsűrítmény 40 %-os (m/v) oldatának hidroximetil-furfurol-koncentrációja C mg/l.

A mg/kg összes cukor mértékegységben kifejezett hidroximetil-furfurol-koncentráció az alábbi képlet alapján számítható ki:

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

ahol P = az összes cukortartalom a finomított mustsűrítményben, %-ban (m/m) kifejezve.

d) **Nehézfémetek**1. **A módszerek elve**I. *Gyors módszer a nehézfémetek becslésére*

A nehézfémeteket a megfelelően hígított finomított mustsűrítvényben a szulfidok képződésével létrejövő elszíneződés mutatja ki. Megbecslésük a legnagyobb megengedett koncentrációnak megfelelő standard ólomoldattal való összehasonlítással történik.

II. *Az ólomtartalom meghatározása atomabszorpciós spektrofotometriával*

Az ólomnak az ammónium-pirrolidin-ditiokarbamáttal létrehozott kelátját metil-izobutil-ketonnal extraháljuk, és az abszorbanciát 283,3 nm-en mérjük. Az ólomtartalmat addíciós módszerrel határozzuk meg.

2. **A nehézfémetek megbecslésének gyors módszere**2.1. *Reagensek*

## 2.1.1. 70 %-os (m/v) hígított sósav

Vegyünk 70 g sósavat (HCl) ( $\rho_{20} = 1,16-1,19$  g/ml), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

## 2.1.2. 20 %-os (m/v) hígított sósav

Vegyünk 20 g sósavat (HCl) ( $\rho_{20} = 1,16-1,19$  g/ml), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

## 2.1.3. Hígított ammónia

Vegyünk 14 g ammóniát ( $\text{NH}_3$ ) ( $\rho_{20} = 0,931-0,934$  g/ml), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

## 2.1.4. 3,5 pH-jú pufferoldat

Oldjunk fel 25 g ammónium-acetátot ( $\text{CH}_3\text{COONH}_4$ ) 25 ml vízben, és adjunk hozzá 38 ml hígított sósavat (2.1.1. pont). Szükség esetén állítsuk be a pH-t hígított sósavval (2.1.2. pont) vagy hígított ammóniával (2.1.3. pont), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

2.1.5. 4 %-os (m/v) tioacetamid- $(\text{C}_2\text{H}_5\text{NS})$  oldat2.1.6. 85 %-os (m/v) glicerindat ( $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$ )

( $n_D^{20} = 1,449-1,455$ ).

## 2.1.7. Tioacetamid-reagens

0,2 ml tioacetamid-oldathoz (2.1.5. pont) adjunk 1 ml-t az 5 ml vízből, 15 ml 1 M nátrium-hidroxid-oldatból és 20 ml glicerindatból (2.1.6. pont) álló elegyből. Melegítsük vízfürdőn 100 °C hőmérsékleten 20 másodpercig. A reagenst közvetlenül felhasználás előtt készítsük el.

## 2.1.8. 0,002 g/l ólomtartalmú oldat

Készítsünk 1 g/l-es ólomoldatot úgy, hogy feloldunk 0,400 g ólom-nitrátot ( $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ ) vízben, és feltöltjük 250 ml-re vízzel. A felhasználás időpontjában hígítsuk fel ezt az oldatot vízzel úgy, hogy 0,002 g/l-es oldatot kapjunk.

2.2. *Eljárás*

Oldjuk fel a 10 g finomított mustsűrítvényből álló mintát 10 ml vízben. Adjunk hozzá 2 ml 3,5 pH-jú pufferoldatot (2.1.4. pont); keverjük össze. Adjunk hozzá 1,2 ml tioacetamid-reagenst (2.1.7. pont). Keverjük össze rögtön. Készítsük el a kontrollt ugyanilyen körülmények között, 10 ml 0,002 g/l ólomoldattal (2.1.8. pont).

Két perc elteltével a finomított mustsűrítvényoldat barna elszíneződésének nem szabad intenzívebbnek lennie, mint a kontrollénak.

2.3. *Számítás*

A fent leírt eljárás körülményei között a kontrollminta a maximálisan megengedett nehézfémet-koncentrációnak felel meg, amelyet 2 mg ólom/kg finomított mustsűrítvény egységben fejezünk ki.

### 3. Az ólomtartalom meghatározása atomabszorpciós spektrofotometriával

#### 3.1. Eszközök

3.1.1. Atomabszorpciós spektrofotométer acetilén-levegő égőfejjel felszerelve.

3.1.2. Ólom vájtkatódlámpa.

#### 3.2. Reagensek

##### 3.2.1. Hígított ecetsav

Vegyünk 12 g jégecetet ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml), és töltsük fel vízzel 100 ml-re.

3.2.2. 1 %-os (m/v) ammónium-pirrolidin-ditiokarbamát-oldat ( $C_5H_{12}N_2S_2$ )

3.2.3. Metil-izobutil-ke-ton,  $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. 0,010 g/l ólomtartalmú oldat.

Hígítsunk 1 g/l-es ólomoldatot (2.1.8. pont) 1:100 (v/v) arányban.

#### 3.3. Eljárás

##### 3.3.1. A vizsgálandó oldat előkészítése

Oldjunk fel 10 g finomított mustsűrítményt egyenlő térfogatú hígított ecetsav (3.2.1. pont) és víz elegyében, és töltsük fel 100 ml-re ezzel az eleggyel.

Adjunk hozzá 2 ml ammónium-pirrolidin-ditiokarbamát-oldatot (3.2.2. pont) és 10 ml metil-izobutil-ke-ton (3.2.3. pont). Rázzuk 30 másodpercig, miközben óvjuk az erős fénytől. Hagyjuk a két réteget különválni. Használjuk a metil-izobutil-ke-ton-réteget.

##### 3.3.2. Referenciaoldatok készítése

Készítsünk három referenciaoldatot, amelyek a 10 g finomított mustsűrítményen túlmenően 1, 2, illetve 3 ml 0,010 g/l ólomtartalmú oldatot (3.2.4. pont) tartalmaznak. Kezeljük ezeket ugyanúgy, ahogy a vizsgálandó oldatot.

##### 3.3.3. Kontroll

Készítsünk kontrollt a 3.3.1. pontban a vizsgálandó oldatra vonatkozóan leírtakkal megegyező körülmények között, de finomított mustsűrítmény hozzáadása nélkül.

##### 3.3.4. Meghatározás

Állítsuk be a hullámhosszt 283,3 nm-re.

Atomizáljuk a kontrollminta metil-izobutil-ke-ton-fázisát a lángba, és állítsuk be a nulla pontot az abszorbanciaskálán.

Határozzuk meg a vizsgálandó oldat, valamint a referenciaoldatok abszorbanciáit ezek megfelelő oldószerextraktumaival.

#### 3.4. Az eredmények megadása

Az ólomtartalmat fejezzük ki mg/kg finomított mustsűrítmény mértékegységben, egy tizedes pontossággal.

##### 3.4.1. Számítás

Készítsük el az abszorbanciaváltozás görbét a referenciaoldatokhoz adott ólomkoncentráció függvényében; a nulla koncentráció a vizsgálandó oldatnak felel meg.

Extrapoláljuk a pontokat összekötő egyenest, amíg az metszi a koncentrációtengely negatív részét. A metszéspont és az origó közötti távolság adja meg a vizsgált oldat ólomtartalmát.



e) **Az etil-alkohol-tartalom kémiai meghatározása**

Ezt a módszert az alacsony alkoholtartalmú folyadék alkoholtartalmának meghatározására használjuk, például mustok, sűrített mustok és finomított mustsűrítmények esetében.

1. **A módszer elve**

A folyadék egyszerű desztillációja. A desztillátumban lévő etil-alkohol oxidálása kálium-dikromáttal. A dikromát többletének visszatitrálása vas(II)-oldattal.

2. **Eszköz**

2.1. Az alkoholtartalom méréséhez használt desztillációs készülék

3. **Reagensok**

3.1. *Kálium-dikromát-oldat*

Oldjunk fel 33,600 g kálium-dikromátot ( $K_2Cr_2O_7$ ) akkora mennyiségű vízben, hogy 1 liter oldatot kapjunk 20 °C hőmérsékleten.

Ennek az oldatnak egy ml-je 7,8924 mg alkoholt oxidál.

3.2. *Vas(II)-ammónium-szulfát-oldat*

Oldjunk fel 135 g vas(II)-ammónium-szulfátot ( $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$ ) akkora mennyiségű vízben, hogy egy liter oldatot kapjunk, és adjunk hozzá 20 ml koncentrált kénsavat ( $H_2SO_4$ ), ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml). 1 ml oldat megfelel 0,5 ml kálium-dikromát-oldatnak az elkészítés időpontjában. Az oldat lassan oxidálódik.

3.3. *Kálium-permanganát-oldat*

Oldjunk fel 1,088 g kálium-permanganátot ( $KMnO_4$ ) akkora mennyiségű vízben, hogy egy liter oldatot kapjunk.

3.4. *1:2 v/v arányban hígított kénsav*

Adjunk 500 ml kénsavat ( $H_2SO_4$ ) ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml) 500 ml vízhez úgy, hogy egyszerre csak kis mennyiségeket töltsünk hozzá, és folyamatosan keverjük.

3.5. *Vas(II)-ortofenantrolin-reagens*

Oldjunk fel 0,695 g vas(II)-szulfátot ( $FeSO_4 \cdot 7 H_2O$ ) 100 ml vízben, és adjunk hozzá 1,485 g ortofenantrolin-monohidrátot ( $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$ ). Melegítsük az oldódás elősegítése céljából. Ez az élénkörös oldat jól eltartható.

4. **Eljárás**

4.1. *Desztilláció*

Töltsünk 100 g finomított mustsűrítményt és 100 ml vizet a desztillációs lombikba. Gyűjtsük össze a desztillátumot 100 ml-es mérőlombikban, és töltsük fel jelig vízzel.

4.2. *Oxidálás*

Vegyünk egy csiszolatos üveg dugóval ellátott, széles nyakú lombikot, amely lehetővé teszi, hogy a nyakat veszteség nélkül leöblíthessük; a lombikba töltsünk 20 ml kálium-dikromát titrálóoldatot (3.1. pont) és 20 ml 1:2 v/v hígítású kénsavat (3.4. pont), és rázzuk össze. Adjunk hozzá 20 ml-t a desztillátumból. Dugjuk be a lombikot, rázzuk össze a tartalmát, és várjunk legalább 30 percig, időnként újból összerázva az oldatot (mintaoldat-lombik).

Végezzük el a vas(II)-ammónium-szulfát-oldat (3.2. pont) titrálását a kálium-dikromát-oldattal úgy, hogy egy ugyanolyan lombikba ugyanolyan mennyiségű reagenst teszünk, de a 20 ml desztillátumot 20 ml desztillált vízzel helyettesítjük (kontroll-lombik).

4.3. *Titrálás*

Adjunk négy csepp ortofenantrolin-reagenst (3.5. pont) a mintaoldathoz. Titráljuk a felesleges kálium-dikromátot, hozzáadva a vas(II)-ammónium-szulfát-oldatot (3.2. pont). Fejezzük be a vas(II)-oldat hozzáadását, ha a keverék zöldeskékről barnára vált.

A végpont pontosabb meghatározásához változtassuk vissza a keverék színét barnáról zöldeskékre kálium-permanganát-oldattal (3.3. pont). Vonjuk le ennek az oldatnak az egytizedét a hozzáadott vas(II)-oldat térfogatából. Legyen a különbség  $n$  ml.

Járjunk el ugyanígy a kontroll-lombikkal. Legyen  $n'$  ml itt a különbség.

## 5. Az eredmények megadása

Az etil-alkoholt g/kg cukorban adjuk meg, egy tizedes pontossággal.

### 5.1. Számítás

$n'$  ml vas(II)-oldat 20 ml dikromátoldatot redukál, amely 157,85 mg tiszta alkoholt oxidál.

Egy milliliter vas(II)-oldat ugyanolyan redukáló hatású, mint

$((157,85)/(n'))$  mg etil-alkohol.

$n-n'$  ml vas(II)-oldat ugyanolyan redukáló hatású, mint

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

Az etil-alkohol-koncentrációt g/kg finomított mustsűrítményben az alábbi képlet adja meg:

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

Az etil-alkohol-koncentrációt g/kg összes cukorban az alábbi képlet adja meg:

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

ahol  $P$  = az összes cukortartalom a finomított mustsűrítményben, %-ban (m/m) kifejezve.

## f) Mezo-inozit, szkillo-inozit és szacharóz

### 1. A módszer elve

Szililezett származékok gázkromatográfias meghatározása.

### 2. Reagensek

2.1. Belső standard: xilit (körülbelül 10 g/l-es vizes oldat, amelyhez egy spatulahegynyi nátrium-azidot adunk)

2.2. Bisz-(trimetil-szilil)-trifluor-acetamid – BSTFA – ( $C_8H_{18}F_3NOSi_2$ )

2.3. Trimetil-klór-szilán ( $C_3H_9ClSi$ )

2.4. Piridin a.t. ( $C_5H_5N$ )

2.5. Mezo-inozit ( $C_6H_{12}O_6$ )

### 3. Eszközök

3.1. Gázkromatográf az alábbiakkal felszerelve:

3.2. Kapilláris oszlop (például: OV 1-gyel bevont olvasztott szilika, 0,15  $\mu$ m-es filmvastagság, 25 m-es hosszúság és 0,3 mm-es belső átmérő).

Működési körülmények: vivőgáz: hidrogén vagy hélium,

– a vivőgáz áramlási sebessége: körülbelül 2 ml/perc,

– az injektor/a detektor hőmérséklete: 300 °C,

– a hőmérséklet programozása: 1 perc 160 °C-on, 4 °C/perc gradienssel 260 °C-ra, 15 perc 260 °C-on,

– osztási arány: körülbelül 1:20.

3.3. Integrátor.

3.4. Mikrofecskendő, 10  $\mu$ l.

- 3.5. Mikropipetták, 50, 100 és 200 µl.
- 3.6. 2 ml-es lombik teflundugóval.
- 3.7. Szárítószekrény.

#### 4. Eljárás

Körülbelül 5 g pontosan kimért finomított mustsűrítmenymintát 50 ml-es lombikba helyezünk, 1 ml standard xilitoldatot (2.1. pont) adunk hozzá, és vízzel feltöltjük jelig. Összekeverés után 100 µl oldatot veszünk, és egy lombikba (3.6. pont) helyezzük, ahol enyhe légáramban megszáritjuk; szükség esetén 100 µl abszolút etil-alkohol adható hozzá a párologtatás elősegítése érdekében.

A maradékot óvatosan feloldjuk 100 µl piridinben (2.4. pont), és 100 µl bisz-(trimetil-szilil)-trifluor-acetamidot (2.2. pont), valamint 10 µl trimetil-klór-szilánt (2.3. pont) adunk hozzá; a lombikot lezárjuk a teflundugóval, és egy órára keresztül 60 °C-on melegítjük a szárítószekrényben.

Vegyünk ki 0,5 µl tiszta folyadékot, és fecskendezzük be egy melegített üreges tű segítségével a fentebb meghatározott osztási aránynak megfelelően.

#### 5. Az eredmények számítása

- 5.1. Oldatot készítünk, amely az alábbiakat tartalmazza:

60 g/l glükóz, 60 g/l fruktóz, 1 g/l mezo-inozit és 1 g/l szacharóz.

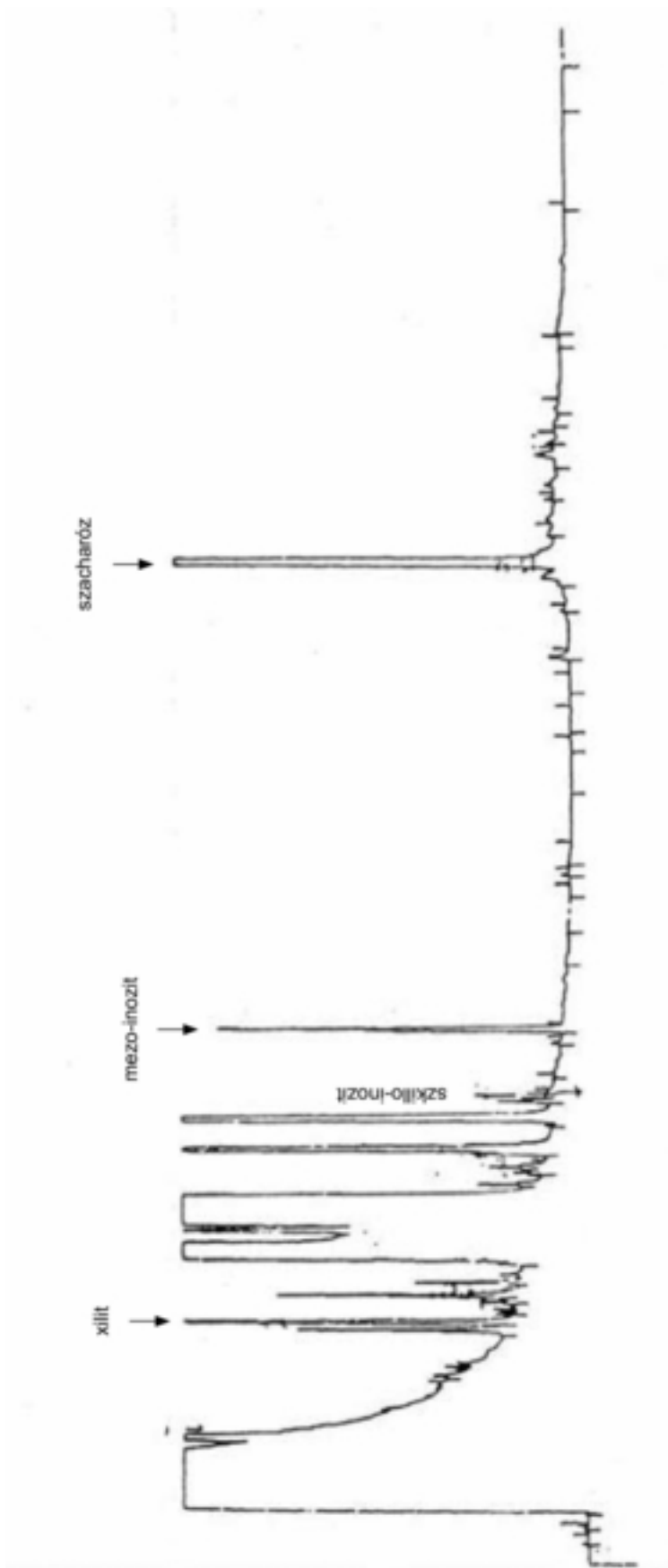
Kimérünk 5 g oldatot, és a 4. pontban leírtak szerint járunk el. A mezo-inozit és a szacharóz eredményeit a xilit vonatkozásában a kromatogramról számítjuk ki.

A szkillo-inozit esetében, amely kereskedelmi forgalomban nem kapható, és amelynek retenciósideje a glükóz anomer formáinak utolsó csúcsa és a mezo-inozit (lásd a mellékelt diagramot) csúcsa között van, ugyanazt az eredményt vesszük figyelembe, mint a mezo-inozit esetében.

#### 6. Az eredmények megadása

- 6.1. A mezo-inozidot és a szkillo-inozidot milligramm/kg összes cukorban adjuk meg.

A szacharóz koncentrációjának mértékegysége g/kg must.



## V. MELLÉKLET

## A 16. CIKK 2. SZÁMOZATLAN BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT MEGFELELÉSI TÁBLÁZAT

Az 1493/1999/EK rendelet	A 2676/90/EGK rendelet	A 423/2008/EK rendelet	E rendelet
—	—	1. cikk	1. cikk
—	—	—	2. cikk
43. cikk, (1) bekezdés	—	5. cikk	3. cikk, (1) bekezdés
43. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	—	23. cikk	3. cikk, (2) bekezdés
43. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	—	24. cikk	3. cikk, (3) bekezdés
43. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	—	34., 35. és 36. cikk	3. cikk, (4) bekezdés
—	—	44. cikk	4. cikk
43. cikk, (2) bekezdés, második francia bekezdés	—	—	5. cikk
43. cikk, (2) bekezdés, harmadik francia bekezdés	—	—	6. cikk
—	—	38. cikk	7. cikk
42. cikk, (6) bekezdés	—	39. cikk	8. cikk
—	—	6. cikk	9. cikk
—	—	46. cikk	10. cikk, (1) bekezdés
—	—	45. cikk	10. cikk, (2) bekezdés
—	—	32. cikk	11. cikk
—	—	29. cikk	12. cikk
—	—	30. cikk	13. cikk
—	—	21. cikk	14. cikk
—	1. cikk, (1) bekezdés	47. cikk	15. cikk
—	—	48. cikk	16. cikk
IV. melléklet	—	7. és 12. cikk	I.A. melléklet
—	—	10. cikk	I.A. melléklet, 1. függelék
—	—	8. cikk	I.A. melléklet, 2. függelék
—	—	9. cikk	I.A. melléklet, 3. függelék
—	—	13. cikk	I.A. melléklet, 4. függelék
—	—	14., 15. és 16. cikk	I.A. melléklet, 5. függelék
—	—	17. cikk	I.A. melléklet, 6. függelék
—	—	18. cikk	I.A. melléklet, 7. függelék
—	—	19. cikk	I.A. melléklet, 8. függelék
—	—	22. cikk	I.A. melléklet, 9. függelék
V. melléklet, A. szakasz	—	—	I.B. melléklet
V. melléklet, B. szakasz	—	—	I.C. melléklet
V. melléklet, F. szakasz	—	—	I.D. melléklet
V. melléklet, H. szakasz	—	28. cikk	II. melléklet – A. szakasz
V. melléklet, I. szakasz	—	4. cikk	II. melléklet – B. szakasz
VI. melléklet, K. szakasz	—	—	II. melléklet – C. szakasz
V. melléklet, J. szakasz	—	25. és 37. cikk	III. melléklet – A. szakasz
—	—	43. cikk	III. melléklet – A. szakasz
VI. melléklet, L. szakasz	—	40. és 41. cikk	III. melléklet – B. szakasz
—	Melléklet, 39. pont	—	IV. melléklet – A. szakasz
—	Melléklet, 42. pont	—	IV. melléklet – B. szakasz

## A BIZOTTSÁG 607/2009/EK RENDELETE

(2009. július 14.)

**a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerelese tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a borpiac közös szervezéséről, az 1493/1999/EK, az 1782/2003/EK, az 1290/2005/EK és a 3/2008/EK rendelet módosításáról, valamint a 2392/86/EGK és az 1493/1999/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. április 29-i 479/2008/EK tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 52., 56. és 63. cikkére, valamint 126. cikkének a) pontjára,

mivel:

- (1) A 479/2008/EK rendelet III. címének IV. fejezete meghatározza a bizonyos borászati termékekhez kapcsolódó eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalmára vonatkozó általános szabályokat.
- (2) Annak biztosítása érdekében, hogy a Közösségben bejegyzett eredetmegjelölések és földrajzi jelzések megfeleljenek a 479/2008/EK rendeletben megállapított feltételeknek, indokolt előírni, hogy az érintett tagállamok nemzeti hatóságai vizsgálják meg a kérelmeket előzetes nemzeti kifogásolási eljárás keretében. Helyénvaló ezenkívül további ellenőrzések végrehajtása révén meggyőződni arról, hogy a kérelmek megfelelnek az e rendeletben megállapított feltételeknek, hogy a tagállamok egységes megközelítést alkalmaznak, valamint hogy adott eredetmegjelölések, illetve földrajzi jelzések bejegyzése nem sérti harmadik felek érdekeit. Következésképpen indokolt megállapítani a bizonyos borászati termékek eredetmegjelölésével, illetve földrajzi jelzésével kapcsolatos alkalmazási, vizsgálati, kifogásolási és törlési eljárásokra vonatkozó részletes végrehajtási szabályokat.
- (3) Helyénvaló meghatározni azokat a feltételeket, amelyek alapján valamely természetes vagy jogi személy bejegyzés iránti kérelmet nyújthat be. Külön figyelmet kell fordítani az érintett terület meghatározására, figyelembe véve a termelési övezetet és a termék jellemzőit. Bármely, a körülhatárolt földrajzi területen székhellyel rendelkező termelőnek lehetőséget kell biztosítani arra, hogy a bejegyzett elnevezést használhassa, amennyiben a termékleírásban meghatározott feltételek teljesülnek. A területet részletesen, pontosan és egyértelműen kell körülhatárolni annak érdekében, hogy a termelők, az illetékes hatóságok és az ellenőrző szervek kétséget kizáróan meg tudják állapítani, hogy a műveletek elvégzésére a körülhatárolt földrajzi területen belül kerül-e sor.

- (4) Helyénvaló különös szabályokat megállapítani az eredetmegjelölések és a földrajzi jelzések bejegyzése tekintetében.
- (5) Az eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borászati termékek csomagolásának, illetve a szóban forgó termékek kiszereeléséhez kapcsolódó műveleteknek valamely meghatározott földrajzi területre történő korlátozása az áruk szabad mozgásának és a szolgáltatásnyújtás szabadságának korlátozását jelenti. A Bíróság ítélkezési gyakorlata alapján ilyen korlátozások csak akkor alkalmazhatók, ha azok szükségszerűek, arányosak és alkalmasak a szóban forgó eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés hírnevének megőrzésére. Valamennyi korlátozást megfelelő módon indokolni kell az áruk szabad mozgása és a szolgáltatásnyújtás szabadsága szempontjából.
- (6) Helyénvaló rendelkezni a körülhatárolt területen folyó termeléssel kapcsolatos feltételekről. E téren ugyanis a Közösség területén vannak eltérések.
- (7) Helyénvaló meghatározni a földrajzi terület jellemzői és ezeknek a végtermékre gyakorolt hatása közötti kapcsolat kimutatására szolgáló adatokat is.
- (8) Indokolt úgy rendelkezni, hogy az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásában szereplő bejegyzés a forgalmazásban részt vevők és a fogyasztók számára is tájékoztatást nyújtson. Annak biztosítására, hogy mindenki számára hozzáférhető legyen, helyénvaló azt elektronikus úton is rendelkezésre bocsátani.
- (9) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok különleges jellegének megőrzése, valamint – a Közösségen belül egyenlő versenyfeltételek teremtése céljából – a tagállami jogszabályok egymáshoz való közelítése érdekében indokolt meghatározni az ilyen borok ellenőrzésére irányadó közösségi jogi keretet, amellyel a tagállamok által elfogadott különös rendelkezéseknek összhangban kell állniuk. Az említett ellenőrzéseknek lehetővé kell tenniük a szóban forgó termékek nyomon követhetőségének javítását és azon szempontok meghatározását, amelyekre az ellenőrzéseknek ki kell terjedniük. A verseny torzulásainak elkerülése érdekében az ellenőrzéseket folyamatosan kell végezni, és azokat független szervekre kell bízni.
- (10) A 479/2008/EK rendelet következetes végrehajtásának biztosítása érdekében helyénvaló formanyomtatványmintákat kidolgozni a kérelmekre, a kifogásokra, a módosításokra és a törlésekre vonatkozóan.
- (11) A 479/2008/EK rendelet III. címének V. fejezete meghatározza a bizonyos borászati termékekhez kapcsolódó, oltalom alatt álló hagyományos kifejezések használatára vonatkozó általános szabályokat.

<sup>(1)</sup> HL L 148., 2008.6.6., 1. o.

- (12) Egyes (az eredetmegjelölésektől és a földrajzi jelzésektől eltérő), borászati termékeket leíró kifejezések használata, szabályozása és oltalma rég bevált gyakorlat a Közösségben. Az ilyen hagyományos kifejezéseket a fogyasztók bizonyos előállítási vagy érlelési eljárásokhoz, illetve adott minőséghez, színhez vagy helytípushoz, vagy esetleg valamely, a bor történetével kapcsolatos eseményhez kötik. A tisztességes piaci verseny biztosítása és a fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében ki kell alakítani az ilyen hagyományos kifejezések meghatározására, elismerésére, oltalmára és használatára vonatkozó közös kereteket.
- (13) A fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében hagyományos kifejezések csak azzal a feltétellel használhatók harmadik országból származó termékeken, hogy azok megfelelnek a tagállamoktól megkövetelt vagy a tagállamokban érvényben lévővel egyenértékű feltételeknek. Tekintve továbbá, hogy számos harmadik ország nem rendelkezik a közösségi jogrendszerben meglévővel azonos szintű központosított szabályokkal, indokolt megállapítani bizonyos, a harmadik országok „reprezentatív szakmai szervezeteire” vonatkozó követelményeket a közösségi szabályokban előírtaknak megfelelő garanciák biztosítása érdekében.
- (14) A 479/2008/EK rendelet III. címének VI. fejezete meghatározza bizonyos borászati termékek tekintetében a címkézésre és kiszerezésre vonatkozó általános szabályokat.
- (15) A 89/104/EGK tanácsi első irányelv <sup>(1)</sup>, az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről szóló, 1989. június 14-i 89/396/EGK tanácsi irányelv <sup>(2)</sup>, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv <sup>(3)</sup> és az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2007. szeptember 5-i 2007/45/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv <sup>(4)</sup> szabályokat állapít meg az élelmiszerek címkézésére vonatkozóan. Ezek a szabályok a borászati termékekre is vonatkoznak, hacsak ezt az érintett irányelvek kifejezetten ki nem zárják.
- (16) A 479/2008/EK rendelet összehangolja valamennyi borászati termék címkézését, és lehetővé teszi olyan kifejezések használatát is, amelyekre nem terjed ki kifejezetten a közösségi jogszabályok hatálya, feltéve, hogy a szóban forgó kifejezések tartalma megfelel a valóságnak.
- (17) A 479/2008/EK rendelet előírja, hogy meg kell állapítani bizonyos – többek között a származásra, a palackozóra, a termelőre és az importőrre vonatkozó – kifejezések használatának feltételeit. Ezen kifejezések közül némelyek esetében közösségi szintű szabályozásra van szükség a belső piac zavartalan működése érdekében. Helyénvaló előírni, hogy ez a szabályozás általánosságban a már meglévő rendelkezéseken alapuljon. Más kifejezések esetében indokolt úgy rendelkezni, hogy a tagállamok állapítsák meg a területükön termelt borokra vonatkozó – a közösségi joggal összhangban álló – szabályozást annak érdekében, hogy a szóban forgó szabályozás elfogadása a termelők
- a lehető legközelebb eső szinten történjen. Mindenképpen biztosítani kell azonban az ilyen szabályozás átláthatóságát.
- (18) A fogyasztók érdekében bizonyos kötelező jelzéseket a tárolóedényen ugyanazon látómezőben kell elhelyezni, tűréshatárokat kell megállapítani a tényleges alkoholtartalom feltüntetését illetően, és figyelembe kell venni az érintett termékek sajátos jellegét.
- (19) A meghatározott élelmiszert magukban foglaló árutételek azonosítására szolgáló jelzések és jelölések címkéken való használatára vonatkozó meglévő szabályok hasznosnak bizonyultak, ezért célszerű megtartani őket.
- (20) A szőlők ökológiai termesztésére utaló kifejezések használatát kizárólag az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló, 2007. június 28-i 834/2007/EK tanácsi rendelet <sup>(5)</sup> szabályozza, és e kifejezések valamennyi borászati termékre vonatkoznak.
- (21) Indokolt fenntartani a 479/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó termékek tárolóedényeinek záróelemét fedő ólom-alapú kupakok használatára vonatkozó tilalmat, elsősorban az ilyen kupakokkal való véletlen érintkezés okozta szennyeződés, másodsorban az ilyen kupakokból származó ólomtartalmú hulladék által okozott környezet-szennyezés kockázatának elkerülése érdekében.
- (22) A termék nyomon követhetősége és az átláthatóság érdekében helyénvaló új szabályokat bevezetni a származás feltüntetésére vonatkozóan.
- (23) A borszőlőfajtákra és az évjáratra vonatkozó jelöléseknek az eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok esetében történő használata különleges végrehajtási szabályokat tesz szükségessé.
- (24) A Közösségben és harmadik országokban is bevett gyakorlat, hogy bizonyos termékekhez meghatározott palacktípusokat használnak. Régóta tartó használatukból adódóan ezeket a palackokat a fogyasztók a termék bizonyos tulajdonságaihoz vagy származásához kötik. Ezért az ilyen palacktípusokat fenn kell tartani a szóban forgó borok számára.
- (25) A fogyasztók megtévesztésének elkerülése és a termelők közötti tisztességtelen piaci verseny megakadályozása érdekében a Közösség piacán forgalomban lévő, harmadik országokból származó borászati termékek címkézési előírásait szintén a lehető legnagyobb mértékben össze kell hangolni a közösségi borászati termékek tekintetében kialakított megközelítéssel. Tekintetbe kell azonban venni a termelési feltételek, a borkészítési hagyományok és a jogszabályok terén a harmadik országokban fennálló különbségeket.

<sup>(1)</sup> HL L 40., 1989.2.11., 1. o..<sup>(2)</sup> HL L 186., 1989.6.30., 21. o.<sup>(3)</sup> HL L 109., 2000.5.6., 29 o..<sup>(4)</sup> HL L 247., 2007.9.21., 17. o.<sup>(5)</sup> HL L 189., 2007.7.20., 1. o.

- (26) Figyelembe véve az e rendelet hatálya alá tartozó termékek és azok piaci közötti különbségeket, valamint a fogyasztói elvárásokat, helyénvaló eltérő szabályokat kidolgozni az érintett termékekre, különös tekintettel bizonyos nem kötelezően feltüntetendő adatokra, amelyeket olyan borok (az úgynevezett „fajtaborok”) esetében használnak, amelyek nem rendelkeznek oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel, ám amelyeken szerepel a megfelelő borszőlőfajta neve és az évjárat, feltéve, hogy e borok megfelelnek bizonyos minősítési követelményeknek. Ezért annak érdekében, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok kategóriájában belül elkülöníthetők legyenek a „fajtaborok” alkategóriájába tartozó borok az egyéb, az említett előnyöket nem élvező boroktól, helyénvaló különös szabályokat megállapítani a nem kötelező adatok használatát illetően egyfelől az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borokra, másfelől az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borokra vonatkozóan, szem előtt tartva azt a tényt, hogy az utóbbi kategória a „fajtaborokat” is magában foglalja.
- (27) A gazdasági szereplők felesleges terhelésének elkerülése érdekében helyénvaló olyan intézkedéseket elfogadni, amelyek megkönnyítik a borágazatra vonatkozó korábbi szabályozásról (nevezetesen a borspiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendelet-ről<sup>(1)</sup>) az e rendeletre való áttérést. Annak lehetővé tétele érdekében, hogy a Közösségben, illetve a harmadik országokban letelepedett gazdasági szereplők teljesítsék a címkézésre vonatkozó követelményeket, helyénvaló átmeneti alkalmazkodási időszakot biztosítani számukra. Következésképpen célszerű úgy rendelkezni, hogy a meglévő szabályoknak megfelelően címkézett termékeket meghatározott átmeneti időszakon keresztül továbbra is értékesíteni lehessen.
- (28) Bizonyos adminisztratív terhek miatt egyes tagállamok nem képesek bevezetni azokat a törvényi, rendeleti vagy közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy 2009. augusztus 1-jére megfeleljenek a 479/2008/EK rendelet 38. cikkében foglaltaknak. Annak biztosítására, hogy ez a határidő ne érintse hátrányosan a gazdasági szereplőket és az illetékes hatóságokat, gondoskodni kell megfelelő átmeneti időszakról, és ideiglenes intézkedéseket kell hozni.
- (29) E rendelet rendelkezései nem érinthetik a Szerződés 133. cikkében előírt eljárásnak megfelelően harmadik országokkal kötött megállapodások keretében folytatott tárgyalások eredményeképpen született egyedi szabályokat.
- (30) Helyénvaló előírni, hogy a 479/2008/EK rendelet III. címének IV., V. és VI. fejezetében foglalt rendelkezések végrehajtására vonatkozó új részletes szabályok lépjenek az 1493/1999/EK rendeletet végrehajtó meglévő szabályozás helyébe. Következésképpen hatályon kívül kell helyezni a különösen a meghatározott termőhelyről származó minőségi borra vonatkozó cím tekintetében a borspiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK rendelet végrehajtása

részletes szabályainak megállapításáról szóló, 2000. július 24-i 1607/2000/EK bizottsági rendeletet<sup>(2)</sup> és az egyes borászati termékek leírása, jelölése, kiszerezése és oltalma tekintetében az 1493/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló, 2002. április 29-i 753/2002/EK bizottsági rendeletet<sup>(3)</sup>.

- (31) A 479/2008/EK rendelet 128. cikke hatályon kívül helyezi a Tanács által a borágazat területén hozott jogszabályokat, közöttük az e rendelet hatálya alá tartozó szempontokra vonatkozókat is. Annak érdekében, hogy elkerülhetők legyenek a kereskedelemben esetleg bekövetkező fennakadások, hogy a gazdasági szereplők számára zökkenőmentes legyen az átállás, valamint hogy a tagállamoknak ésszerű hosszúságú időszak álljon a rendelkezésére a végrehajtó intézkedések elfogadásához, indokolt átmeneti időszakokról gondoskodni.
- (32) Az e rendeletben előírt részletes szabályokat célszerű ugyanazon időponttól kezdve alkalmazni, mint amelytől a 479/2008/EK rendelet III. címének IV., V. és VI. fejezete alkalmazandó.
- (33) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

#### I. FEJEZET

#### BEVEZETŐ RENDELKEZÉSEK

##### 1. cikk

##### Tárgy

Ez a rendelet részletes szabályokat állapít meg a 479/2008/EK rendelet III. címének végrehajtására vonatkozóan, különös tekintettel a következőkre:

- a) a szóban forgó cím IV. fejezetében foglalt, a 479/2008/EK rendelet 33. cikkének (1) bekezdésében említett termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölésekkel és földrajzi jelzésekkel kapcsolatos rendelkezések;
- b) a szóban forgó cím V. fejezetében foglalt, a 479/2008/EK rendelet 33. cikkének (1) bekezdésében említett termékekre vonatkozó hagyományos kifejezésekkel kapcsolatos rendelkezések;
- c) a szóban forgó cím VI. fejezetében foglalt, bizonyos borászati termékek címkézésével és kiszerezésével kapcsolatos rendelkezések.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 1999.7.14., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 185., 2000.7.25., 17. o.

<sup>(3)</sup> HL L 118., 2002.5.4., 1. o.



## II. FEJEZET

## 6. cikk

**OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEK ÉS FÖLDRAJZI JELZÉSEK****Előállítás a körülhatárolt földrajzi területen**

## 1. SZAKASZ

**Az oltalom alá helyezés kérelmezése**

## 2. cikk

**A kérelmező**

(1) Valamely termelő abban az esetben minősülhet a 479/2008/EK rendelet 37. cikkének (1) bekezdése értelmében vett kérelmezőnek, ha bizonyítást nyer, hogy:

- a) a szóban forgó személy az egyetlen termelő a körülhatárolt földrajzi területen; továbbá
- b) amennyiben az érintett körülhatárolt földrajzi területet olyan területek veszik körül, amelyekhez eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés kapcsolódik, a kérdéses terület olyan jellemzőkkel rendelkezik, amelyek alapvetően különböznek a környező körülhatárolt területek jellemzőitől, illetve a termék tulajdonságai eltérnek a környező körülhatárolt területeken előállított termékek tulajdonságaitól.

(2) Tagállamok, harmadik országok, illetve tagállami vagy harmadik országbeli hatóságok nem minősülhetnek kérelmezőnek a 479/2008/EK rendelet 37. cikke értelmében.

## 3. cikk

**Az oltalom iránti kérelem**

Az oltalom iránti kérelem a 479/2008/EK rendelet 35. vagy 36. cikke alapján megkövetelt dokumentumokból, valamint a termékleírás és az azt összefoglaló dokumentum elektronikus formátumú példányából áll.

Az oltalom iránti kérelmet és az összefoglaló dokumentumot az e rendelet I. és II. mellékletében található minták alapján kell elkészíteni.

## 4. cikk

**Név**

(1) Az oltalom alá helyezendő nevet kizárólag azon a nyelven vagy azokon a nyelveken kell nyilvántartásba venni, amelyet vagy amelyeket a körülhatárolt földrajzi területen a szóban forgó termék megjelölésére használnak.

(2) A nevet az eredeti írásmódnak vagy írásmódoknak megfelelően kell bejegyezni.

## 5. cikk

**A földrajzi terület körülhatárolása**

A területet részletesen, pontosan és egyértelműen kell körülhatárolni.

(1) A 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdése a) pontja iii. alpontjának, b) pontja iii. alpontjának, valamint e cikknek az alkalmazásában az „előállítás” a szüreteléstől a borkészítési folyamat lezárulásáig végrehajtott műveletek összességét jelenti, nem foglalja ugyanakkor magában az előállítási szakaszt követően elvégzett eljárásokat.

(2) Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek esetében annak a – legfeljebb 15 %-ot kitevő – szőlőmennyiségnek, amelynek a származási helye a 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdése b) pontjának ii. alpontja értelmében a körülhatárolt földrajzi területen kívülre is eshet, abból az érintett tagállamból vagy harmadik országból kell származnia, amelyben a körülhatárolt terület található.

(3) A 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdése a) pontjának ii. alpontjában foglaltaktól eltérve a borkészítési eljárásokkal és korlátozásokkal foglalkozó 606/2009/EK bizottsági rendelet<sup>(1)</sup> III. melléklete B. szakaszának 3. pontját kell alkalmazni.

(4) A 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdése a) pontjának iii. alpontjától és ugyanezen cikk (1) bekezdése b) pontjának iii. alpontjától eltérve és azzal a feltétellel, hogy a termékleírás ilyen értelmű előírást tartalmaz, az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott termékek a következő területek valamelyikén is feldolgozhatók borrá:

- a) az érintett körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő terület; vagy
- b) ugyanazon a közigazgatási egységen belül vagy valamely szomszédos közigazgatási egységen belül található terület, a nemzeti szabályozással összhangban; vagy
- c) a határon átnyúló eredetmegjelölések vagy földrajzi jelzések esetében, továbbá amennyiben két vagy több tagállam, illetve egy vagy több tagállam és egy vagy több harmadik ország között ellenőrzési intézkedésekre vonatkozó megállapodás van érvényben, az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel rendelkező termékek a szóban forgó körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő területen is feldolgozhatók borrá.

A 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdése b) pontjának iii. alpontjától eltérve és azzal a feltétellel, hogy a termékleírás ilyen értelmű előírást tartalmaz, az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek 2012. december 31-ig továbbra is feldolgozhatók borrá a körülhatárolt területtel nem közvetlenül szomszédos területen is.

A 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdése a) pontjának iii. alpontjától eltérve és azzal a feltétellel, hogy a termékleírás ilyen értelmű előírást tartalmaz, valamely termék a szóban forgó körülhatárolt területtel közvetlenül nem szomszédos területen is feldolgozható oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgővé vagy gyöngyözőborrá, ha ezt a gyakorlatot már 1986. március 1-je előtt is alkalmazták.

<sup>(1)</sup> Lásd e Hivatalos Lap 1. oldalát.

## 7. cikk

**Kapcsolat**

(1) A 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének g) pontjában említett földrajzi kapcsolatot igazoló adatokból ki kell tűnnie annak, hogy a körülhatárolt földrajzi terület sajátosságai milyen mértékben hatottak a végtermékre.

Az olyan kérelmek esetében, amelyek a szőlőből készült termékek több különböző kategóriájára is kiterjednek, a kapcsolatot igazoló adatokat valamennyi érintett, szőlőből készült termék vonatkozásában külön-külön fel kell tüntetni.

(2) Az eredetmegjelölések esetében a termékleírásban szerepelnie kell a következőknek:

- a) a földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai, különös tekintettel a természeti vagy emberi tényezőkre;
- b) a terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok;
- c) az a) pontban említett adatok és a b) pontban említett adatok közötti okozati összefüggés leírása.

(3) A földrajzi jelzések esetében a termékleírásban szerepelnie kell a következőknek:

- a) a földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai;
- b) a termék földrajzi eredetéből levezethető minőségi jellemzőire, hírnevére vagy egyéb sajátos tulajdonságaira vonatkozó adatok;
- c) az a) pontban említett adatok és a b) pontban említett adatok közötti okozati összefüggés leírása.

(4) A földrajzi jelzések esetében a termékleírásban fel kell tüntetni, hogy a szóban forgó jelzés különleges minőségen vagy hírneven vagy más, a földrajzi eredethez kapcsolódó jellemzőkön alapul-e.

## 8. cikk

**Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen**

Ha a termékleírás előírja, hogy a terméket – a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének h) pontjában említett követelmények valamelyikével összhangban – a szóban forgó körülhatárolt földrajzi területen belül vagy valamely, e területtel közvetlenül szomszédos területen kell csomagolni, e követelményt meg kell indokolni az érintett termék tekintetében.

## 2. SZAKASZ

**Bizottsági vizsgálati eljárás**

## 9. cikk

**A kérelem kézhezvétele**

(1) A kérelmet papíron vagy elektronikus formában kell a Bizottsághoz benyújtani. A kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kérelmet a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták. Ezt az időpontot a megfelelő eszközök segítségével közzé kell tenni.

(2) A Bizottság a kérelem részét képező dokumentumokon fel tünteti a kézhezvétel napját és a kérelem ügyiratszámát.

Az érintett tagállam vagy harmadik ország hatóságai vagy a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- a) az ügyirat száma;
- b) a nyilvántartásba veendő név;
- c) a beérkezett oldalak száma; és
- d) a kérelem kézhezvételének időpontja.

## 10. cikk

**A határokon átnyúló borvidékeket érintő kérelmek benyújtása**

(1) Határokon átnyúló borvidéket érintő igénylés esetén több, az érintett területet képviselő termelői csoport közös kérelmet nyújthat be valamely, a határokon átnyúló földrajzi területet jelölő névre vonatkozóan.

(2) Amennyiben a kérelem kizárólag tagállamokat érint, a 479/2008/EK rendelet 38. cikkében említett előzetes nemzeti eljárást valamennyi érintett tagállamban le kell folytatni.

A 479/2008/EK rendelet 38. cikkének (5) bekezdésében foglaltak végrehajtása céljából az adott, határokon átnyúló borvidékre vonatkozó kérelmet az érintett tagállamok egyike nyújtja be a Bizottsághoz a többi tagállam nevében is eljárva; a kérelemhez mellékelni kell a többi érintett tagállam által kiállított meghatalmazásokat, amelyekkel e tagállamok felhatalmazzák a kérelmet benyújtó tagállamot arra, hogy a nevükben eljárjon.

(3) Amennyiben a határokon átnyúló borvidékre vonatkozó kérelem kizárólag harmadik országokat érint, a kérelmet vagy a kérelmező csoportok, vagy a harmadik országok egyike nyújtja be a többi érintett csoport, illetve ország nevében is eljárva, és a kérelem magában foglalja a következőket:

- a) a 479/2008/EK rendelet 34. és 35. cikkében megállapított feltételek teljesülését igazoló adatok;

b) az érintett harmadik országokban élvezett oltalom igazolása; és

c) a (2) bekezdés szerinti meghatalmazás minden egyes további érintett harmadik ország részéről.

(4) Amennyiben a határokon átnyúló borvidékre vonatkozó kérelem legalább egy tagállamot és legalább egy harmadik országot érint, a 479/2008/EK rendelet 38. cikkében említett előzetes nemzeti eljárást valamennyi érintett tagállamban le kell folytatni. A tagállamok, a harmadik országok vagy a harmadik országbeli kérelmezői csoportok egyike eljuttatja a Bizottsághoz a kérelmet, amely a következőket foglalja magában:

a) a 479/2008/EK rendelet 34. és 35. cikkében megállapított feltételek teljesülését igazoló adatok;

b) az érintett harmadik országokban élvezett oltalom igazolása; és

c) a (2) bekezdés szerinti meghatalmazás minden egyes további érintett tagállam vagy harmadik ország részéről.

(5) A Bizottság által kibocsátott bármely értesítés vagy határozat címzettje az a tagállam, harmadik ország vagy harmadik országban székhellyel rendelkező termelői csoport lesz, amely az e cikk (2), (3) és (4) bekezdésében foglaltak szerint eljuttatja a határokon átnyúló borvidékre vonatkozó kérelmet a Bizottsághoz.

#### 11. cikk

### Elfogadhatóság

(1) Annak elbírálása céljából, hogy valamely oltalom alá helyezésre irányuló kérelem elfogadható-e, a Bizottság ellenőrzi, hogy ki van-e töltve az I. melléklet szerinti bejegyzési kérelem, és csatolták-e hozzá a megfelelő igazoló dokumentumokat.

(2) Az elfogadhatónak ítélt bejegyzési kérelmekről értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

Ha a kérelmet nem vagy csak hiányosan töltötték ki, vagy ha az (1) bekezdésben említett igazoló dokumentumokat nem nyújtották be a bejegyzési kérelemmel egyidejűleg, illetve ha ezen dokumentumok közül hiányzik némelyik, a Bizottság tájékoztatja erről a kérelmezőt, és felhívja őt, hogy két hónapon belül pótolja a megállapított hiányosságokat. Ha a hiányosságok pótlása nem történik meg az említett határidőn belül, a Bizottság a kérelmet mint nem elfogadhatót elutasítja. Az elfogadhatatlanságra vonatkozó határozatról értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

#### 12. cikk

### Az érvényességre vonatkozó feltételek vizsgálata

(1) Ha egy adott eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés oltalom alá helyezésére irányuló, elfogadhatónak ítélt kérelem nem felel meg a 479/2008/EK rendelet 34. és 35. cikkében megállapított követelményeknek, a Bizottság tájékoztatja a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt az elutasítás okairól, és megállapítja azt a határidőt, amelyen belül a kérelmet vissza lehet vonni vagy módosítani lehet, illetve észrevételeket lehet benyújtani.

(2) Amennyiben az érintett tagállami vagy harmadik országbeli hatóságok, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező az említett határidőn belül nem hárítják el a bejegyzés akadályait, a Bizottság a 479/2008/EK rendelet 39. cikkének (3) bekezdésével összhangban elutasítja a kérelmet.

(3) A Bizottság az érintett eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés elutasításáról szóló határozatát a rendelkezésére álló dokumentumok és információk alapján hozza meg. Az ilyen elutasító határozatról értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

## 3. SZAKASZ

### Kifogásolási eljárások

#### 13. cikk

### A határokon átnyúló borvidékekre vonatkozó kérelmek esetében alkalmazandó nemzeti kifogásolási eljárás

A 479/2008/EK rendelet 38. cikke (3) bekezdésének alkalmazásában abban az esetben, ha a határokon átnyúló borvidékre vonatkozó kérelem kizárólag tagállamokat érint, illetve ha a kérelem legalább egy tagállamot és legalább egy harmadik országot érint, a kifogásolási eljárást valamennyi érintett tagállamban le kell folytatni.

#### 14. cikk

### A kifogások benyújtása közösségi eljárás keretében

(1) A 479/2008/EK rendelet 40. cikkében említett kifogásokat az e rendelet III. mellékletében szereplő formanyomtatvány-minta alapján kell összeállítani. A kifogásokat papíron vagy elektronikus formában kell a Bizottsághoz benyújtani. A kifogás Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kifogást a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták. Ezt az időpontot a megfelelő eszközök segítségével közzé kell tenni.

(2) A Bizottság a kifogás bejelentésére irányuló dokumentumokon feltünteteti a kézhezvétel napját és a kifogás ügyiratszámát.

A kifogást emelő fél részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- az ügyirat száma;
- a beérkezett oldalak száma; és
- a kérelem kézhezvételének időpontja.

#### 15. cikk

### Az elfogadhatóság megállapítása közösségi eljárás keretében

(1) Annak megállapítása céljából, hogy valamely kifogás a 479/2008/EK rendelet 40. cikkével összhangban elfogadhatónak minősíthető-e, a Bizottság ellenőrzi, hogy a kifogás feltünteteti-e a korábbi jogot vagy jogokat, amelyre vagy amelyekre a kifogást emelő fél igényt tart, valamint a kifogás indokát vagy indokait, továbbá hogy a kifogás a meghatározott határidőn belül beérkezett-e a Bizottsághoz.

(2) Ha a kifogás – a 479/2008/EK rendelet 43. cikkének (2) bekezdésével összhangban – valamely korábbi, közismert és jó hírnevnek örvendő védjegy létezésén alapul, a kifogáshoz mellékelni kell a korábbi védjegy bejelentésére, lajstromozására vagy használatára vonatkozó bizonyítékokat, például a védjegykiratot vagy a védjegy használatát igazoló bizonyítékokat, továbbá a védjegy jó hírnevének és közismertségének bizonyítékait.

(3) A kellően megindokolt kifogások magukban foglalják a kifogás alátámasztására benyújtott tények, bizonyítékok és megjegyzések részletes ismertetését, valamint a vonatkozó igazoló dokumentumokat.

A korábbi védjegy használatának igazolására benyújtandó információk és bizonyítékok magukban foglalják a korábbi védjegy használatának helyére, időtartamára, mértékére és jellegére, valamint a védjegy hírnevére és közismertségére vonatkozó adatokat.

(4) Ha az (1)–(3) bekezdésben említett, hivatkozási alapul szolgáló korábbi jog(ok)ra, indok(ok)ra, tényekre, bizonyítékokra vagy észrevételekre vonatkozó részletes adatokat, illetve igazoló dokumentumokat nem nyújtották be a kifogással egyidejűleg, illetve ha ezen adatok és dokumentumok hiányosak, a Bizottság tájékoztatja erről a kifogást emelő felet, és felhívja őt, hogy két hónapon belül pótolja a megállapított hiányosságokat. Ha a hiányosságok pótlása nem történik meg az említett határidőn belül, a Bizottság a kifogást mint nem elfogadhatót elutasítja. Az elfogadhatatlanságra vonatkozó határozatról értesíteni kell a kifogást emelő felet és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

(5) Az elfogadhatónak ítélt kifogásokról értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

#### 16. cikk

### A kifogások vizsgálata közösségi eljárás keretében

(1) Amennyiben a Bizottság nem utasítja el a kifogást a 15. cikk (4) bekezdése alapján, értesíti róla a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt, és felhívja őket, hogy az értesítés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül tegyék meg észrevételeiket. Az említett két hónapos időszakon belül beérkező észrevételeket közlik a kifogást emelő féllel.

A kifogások vizsgálata során a Bizottság felkéri a feleket, hogy – adott esetben – a szóban forgó felkérés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül nyújtsák be a többi féltől beérkező közleményekre vonatkozó észrevételeiket.

(2) Ha a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságok, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező vagy a kifogást emelő fél nem nyújtanak be észrevételeket a felhívásra válaszul, vagy nem tartják be az előírt határidőket, a Bizottság döntést hoz a kifogásra vonatkozóan.

(3) A Bizottság az érintett eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés elutasításáról vagy bejegyzéséről szóló határozatát a rendelkezésére álló adatok alapján hozza meg. Az elutasításra vonatkozó határozatról értesíteni kell a kifogást emelő felet és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

(4) Abban az esetben, ha ugyanazon kérelemre vonatkozóan több fél is kifogást emel, egy vagy több vonatkozó kifogás előzetes megvizsgálása nyomán a bejegyzési kérelem esetleg elfogadhatatlannak bizonyulhat; ilyen esetekben a Bizottság felfüggesztheti a további kifogásolási eljárásokat. A Bizottság köteles tájékoztatni a többi kifogást emelő felet valamennyi olyan, az eljárás lefolytatása során hozott határozatról, amely érinti őket.

Amennyiben egy adott kérelmet elutasítanak, a felfüggesztett kifogásolási eljárásokat lezártnak kell tekinteni, és az érintett kifogást emelő feleket erről megfelelő módon tájékoztatni kell.

## 4. SZAKASZ

### Oltalom

#### 17. cikk

### Döntés az oltalomról

(1) Amennyiben a valamely eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés oltalom alá helyezése iránti kérelmeket nem utasítják el a 11., a 12., a 16. és a 28. cikkben foglaltak alapján, a Bizottság döntést hoz a szóban forgó eredetmegjelölések vagy földrajzi jelzések oltalom alá helyezéséről.

(2) Az oltalom megadására vonatkozóan a 479/2008/EK rendelet 41. cikke alapján hozott döntést közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*.

#### 18. cikk

### Nyilvántartás

(1) A Bizottság gondoskodik a 479/2008/EK rendelet 46. cikkében említett „oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásának” (a továbbiakban: a nyilvántartás) vezetéséről.

(2) A jóváhagyott eredetmegjelöléseket és földrajzi jelzéseket be kell jegyezni a nyilvántartásba.

A 479/2008/EK rendelet 51. cikkének (1) bekezdésében foglaltak alapján nyilvántartásba vett nevek esetében a Bizottság bejegyzi a nyilvántartásba az e cikk (3) bekezdésében előírt adatokat, az f) pontban szereplő adat kivételével.

(3) A Bizottság a következő adatokat jegyzi be a nyilvántartásba:

- a) a termék(ek) bejegyzett neve;
- b) annak a ténynek a megállapítása, hogy a szóban forgó név földrajzi jelzésként vagy eredetmegjelölésként oltalom alatt áll;
- c) a származási ország vagy országok neve;
- d) a nyilvántartásba vétel időpontja;
- e) hivatkozás a név nyilvántartásba vételéről rendelkező jogi aktusra;
- f) hivatkozás az összefoglaló dokumentumra.

## 19. cikk

**Oltalom**

(1) Az eredetmegjelölések és a földrajzi jelzések a nyilvántartásba vételük napjától állnak oltalom alatt.

(2) Valamely oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés jogszerűtlen használata esetén a tagállamok illetékes hatóságai a 479/2008/EK rendelet 45. cikkének (4) bekezdése alapján saját kezdeményezésükre, illetve valamelyik fél kérésére megszüntetik az ilyen jogszerűtlen használat megszüntetése és a kérdéses termékek értékesítésének vagy kivitelének megakadályozása érdekében szükséges lépéseket.

(3) Az eredetmegjelölések és a földrajzi jelzések oltalma a teljes elnevezésre vonatkozik, beleértve annak alkotóelemeit is, feltéve, hogy azok önmagukban is alkalmasak a megkülönböztetésre. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések megkülönböztetésre nem alkalmas vagy általános elemei nem élveznek oltalmat.

## 5. SZAKASZ

**Módosítások és törlés**

## 20. cikk

**A termékleírás vagy az összefoglaló dokumentum módosítása**

(1) A 479/2008/EK rendelet 37. cikkében említett kérelmező által a valamely eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés oltalom alá helyezésével összefüggésben benyújtott termékleírás módosításainak jóváhagyására irányuló kérelmet az e rendelet IV. mellékletében foglaltaknak megfelelően kell összeállítani.

(2) Annak megállapítása céljából, hogy a termékleírásban a 479/2008/EK rendelet 49. cikkének (1) bekezdése értelmében végrehajtott módosítások jóváhagyása iránti kérelem elfogadható-e, a Bizottság ellenőrzi, hogy beérkeztek-e hozzá az említett rendelet 35. cikkének (2) bekezdésében előírt információk és az e cikk (1) bekezdésében említett, megfelelően kitöltött kérelem.

(3) A 479/2008/EK rendelet 49. cikke (2) bekezdése első mondatának alkalmazása céljából e rendelet 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17. és 18. cikke értelemszerűen alkalmazandó.

(4) Valamely módosítás kisebb jelentőségűnek minősül, ha:

- nem érinti a termék alapvető jellemzőit;
- nem módosítja a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot;
- nem jár a termék nevének vagy a terméknev egy részének megváltozásával;
- nem érinti a körülhatárolt földrajzi területet;
- nem vonja maga után a termék forgalmazásának semmiféle további korlátozását.

(5) Ha a termékleírást érintő módosítások jóváhagyása iránti kérelmet az eredeti kérelmezőtől eltérő kérelmező nyújtja be, a Bizottság tájékoztatja erről a kérelemről az eredeti kérelmezőt.

(6) Amennyiben a Bizottság olyan, a termékleírásban végrehajtható módosítás jóváhagyása mellett határoz, amely érinti a nyilvántartásban rögzített információkat, illetve azok módosítását vonja maga után, törli a nyilvántartásból az eredeti adatokat, és – a vonatkozó határozat hatálybalépésének időpontjától kezdődő érvénnyel – bejegyzí az új adatokat.

## 21. cikk

**A törlés iránti kérelmek benyújtása**

(1) A 479/2008/EK rendelet 50. cikke szerinti törlés iránti kérelmet az e rendelet V. mellékletében szereplő formanyomtatvány-mintával összhangban kell összeállítani. A törlés iránti kérelmeket papíron vagy elektronikus formában kell a Bizottsághoz benyújtani. A törlés iránti kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kérelmet a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták. Ezt az időpontot a megfelelő eszközök segítségével közzé kell tenni.

(2) A Bizottság a törlés iránti kérelem részét képező dokumentumokon feltünteteti a kézhezvétel napját és a törlés iránti kérelem ügyiratszámát.

A törlés iránti kérelem benyújtója részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- az ügyirat száma;
- a beérkezett oldalak száma; és
- a kérelem kézhezvételének időpontja.

(3) Abban az esetben, ha a törlést a Bizottság kezdeményezi, az (1) és a (2) bekezdésben foglaltak nem alkalmazandók.

## 22. cikk

**Elfogadhatóság**

(1) Annak megállapítása céljából, hogy valamely törlés iránti kérelem elfogadható-e a 479/2008/EK rendelet 50. cikkével összhangban, a Bizottság ellenőrzi, hogy a kérelem:

- feltünteteti-e a törlés iránti kérelem benyújtójának jogos érdekét, érveit és indokolását;
- kifejti-e a törlés indokát; és
- hivatkozik-e a kérelem benyújtójának lakhelye vagy bejegyzett székhelye szerinti tagállam vagy harmadik ország által a törlés iránti kérelem támogatása céljából kiadott nyilatkozatra.

(2) A törlés iránti kérelmeknek magukban kell foglalniuk a törlés szükségességének alátámasztására benyújtott tények, bizonyítékok és észrevételek részletes ismertetését, valamint a vonatkozó igazoló dokumentumokat.

(3) Ha az (1) és a (2) bekezdésben említett indokokra, tényekre, bizonyítékokra és észrevételekre vonatkozó részletes információkat, illetve igazoló dokumentumokat nem nyújtották be a törlés iránti kérelemmel egyidejűleg, a Bizottság tájékoztatja erről a törlés iránti kérelem benyújtóját, és felhívja őt, hogy két hónapon belül pótolja a megállapított hiányosságokat. Ha a hiányosságok pótlása nem történik meg az említett határidőn belül, a Bizottság a kérelmet mint nem elfogadhatót elutasítja. Az elfogadhatatlanságra vonatkozó határozatról értesíteni kell a törlés iránti kérelem benyújtóját és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a törlés iránti kérelemnek a szóban forgó harmadik országban letelepedett benyújtóját.

(4) Az elfogadhatónak ítélt törlés iránti kérelmekről és a Bizottság saját kezdeményezésű törlési eljárásairól értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve az érintett harmadik országban letelepedett kérelmezőket, amelyek, illetve akik eredetmegjelölését vagy földrajzi jelzését érinti a törlés.

#### 23. cikk

### A törlésre vonatkozó vizsgálat

(1) Amennyiben a Bizottság nem utasítja el a törlés iránti kérelmet a 22. cikk (3) bekezdése alapján, értesíti róla a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett érintett termelőt, és felhívja őket, hogy az értesítés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül tegyék meg észrevételeiket. Az említett két hónapos időszakon belül beérkező észrevételeket adott esetben közlik a törlés iránti kérelem benyújtójával.

A törlésre vonatkozó vizsgálat során a Bizottság felkéri a feleket, hogy – adott esetben – a szóban forgó felkérés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül nyújtsák be a többi féléltől beérkező közleményekre vonatkozó észrevételeiket.

(2) Ha a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságok, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező vagy a törlés iránti kérelem benyújtója nem küldenek észrevételeket a felhívásra válaszul, vagy nem tartják be az előírt határidőket, a Bizottság határoz a törlésről.

(3) A Bizottság az érintett eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés törléséről szóló határozatát a rendelkezésére álló adatok alapján hozza meg. Meggyőződik arról, hogy egy adott, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borászati termék esetében a termékleírásnak való megfelelés már valóban nem lehetséges vagy többé már nem garantálható, különösen ha a 479/2008/EK rendelet 35. cikkében megállapított feltételek már nem teljesülnek, illetve a közeljövőben már nem lesznek teljesíthetők.

A törlésre vonatkozó határozatról értesíteni kell a törlés iránti kérelem benyújtóját és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

(4) Abban az esetben, ha ugyanarra az eredetmegjelölésre vagy földrajzi jelzésre vonatkozóan több törlési kérelmet is benyújtanak, egy vagy több ilyen kérelem megvizsgálása nyomán lehetetlennek bizonyulhat fenntartani a szóban forgó eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés oltalmát; ebben az esetben a Bizottság felfüggesztheti a többi törlési eljárást. Ebben az esetben a Bizottság tájékoztatja a többi törlés iránti kérelmet benyújtót valamennyi olyan, az eljárás lefolytatása során hozott határozatról, amely érinti őket.

Amennyiben valamely oltalom alatt álló eredetmegjelölést vagy földrajzi jelzést törölnek, a felfüggesztett törlési eljárásokat lezártnak kell tekinteni, és az érintett, törlés iránti kérelmet benyújtó feleket erről megfelelő módon tájékoztatni kell.

(5) A törlés hatálybalépésével egyidejűleg a Bizottság törli a nevet a nyilvántartásból.

## 6. SZAKASZ

### Ellenőrzések

#### 24. cikk

### A gazdasági szereplők bejelentése

A 479/2008/EK rendelet 47. cikkében említett illetékes ellenőrző hatóságnál be kell jelenteni valamennyi olyan gazdasági szereplőt, amely részt kíván venni valamely oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításában vagy csomagolásában, illetve e műveletek egy részében.

#### 25. cikk

### Éves ellenőrzés

(1) A 479/2008/EK rendelet 48. cikkének (1) bekezdésében említett, az illetékes ellenőrző hatóság által végrehajtandó éves ellenőrzés a következőket foglalja magában:

- az eredetmegjelöléssel ellátott termékek esetében érzékszervi és analitikai vizsgálat;
- a földrajzi jelzéssel ellátott termékek esetében vagy kizárólag analitikai vizsgálat, vagy érzékszervi és analitikai vizsgálat egyaránt; és
- a termékleírásban meghatározott feltételekre vonatkozó ellenőrzés.

Az éves ellenőrzést abban a tagállamban kell lefolytatni, amelyben a termékleírás alapján az előállításra sor került, és a következő módszerek valamelyikével kell végrehajtani:

- kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű ellenőrzések; vagy
- mintavétel; vagy
- rendszeres ellenőrzés.

A szűrőpróbaszerű ellenőrzések módszerének alkalmazása esetén a tagállamok meghatározzák a szóban forgó ellenőrzéseknek alávetendő gazdasági szereplők minimális számát.

Mintavételes ellenőrzés esetén a tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az ellenőrzések számukból, jellegükből és gyakoriságukból következően reprezentatívak legyenek az érintett körülhatárolt terület egészére nézve, és arányban legyenek a forgalomba hozott vagy forgalomba hozatal céljából raktározott borászati termékek mennyiségével.

A szűrőpróbaszerű ellenőrzések összekapcsolhatók mintavételes ellenőrzésekkel.

(2) Az (1) bekezdés első albekezdésének a) és b) pontjában említett vizsgálatoknak, amelyeket névvel el nem látott mintákon kell elvégezni, igazolniuk kell, hogy a vizsgált termék megfelel az érintett eredetmegjelölésre vagy földrajzi jelzésre vonatkozó termékleírásban ismertetett jellegzetességeknek és tulajdonságoknak; a vizsgálatok az előállítási folyamat bármelyik szakaszában elvégezhetők, ideértve a csomagolást és az azt követő szakaszokat is. Minden egyes minta reprezentatívnak tekintendő a gazdasági szereplő által tárolt borokat illetően.

(3) Az (1) bekezdés első albekezdésének c) pontjában említett, a termékleírásban foglaltaknak való megfelelésre vonatkozó ellenőrzés elvégzése céljából az ellenőrző hatóság megvizsgálja a következőket:

- a) a gazdasági szereplők telephelyei, amelyek vizsgálata annak ellenőrzéséből áll, hogy a gazdasági szereplők ténylegesen képesek-e a termékleírásban megállapított feltételek teljesítésére; és
- b) a termékek, amelyek vizsgálatára az előállítási folyamat bármely szakaszában sor kerülhet, ideértve a csomagolás szakaszát is, az ellenőrző hatóság által elkészített és a gazdasági szereplők előtt ismeretes, a termék előállításának valamennyi szakaszára kiterjedő ellenőrzési terv alapján.

(4) Az éves ellenőrzés biztosítja, hogy a kérdéses termékekre kizárólag akkor lehessen használni a vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölést vagy földrajzi jelzést, ha:

- a) az (1) bekezdés első albekezdésének a) és b) pontjában, valamint a (2) bekezdésben említett vizsgálatok eredményei igazolják, hogy a szóban forgó termék megfelel az előírt határértékeknek, és rendelkezik az érintett eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés tekintetében meghatározott valamennyi jellemző tulajdonsággal;
- b) a termékleírásban felsorolt további feltételek is teljesülnek a (3) bekezdésben megállapított eljárással összhangban.

(5) Azok a termékek, amelyek nem felelnek meg az e cikkben megállapított feltételeknek, az egyéb jogi követelmények teljesülése esetén forgalomba hozhatók, de csak az érintett eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés nélkül.

(6) A határokon átnyúló borvidékekhez kapcsolódó, oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések esetében az ellenőrzést a szóban forgó eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés által érintett tagállamok bármelyikének ellenőrző hatósága elvégezheti.

(7) Abban az esetben, ha az éves ellenőrzés a termék csomagolásának szakaszában kerül sor, az előállítás helye szerinti tagállamtól eltérő tagállam területén, az 555/2008/EK bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 84. cikkét kell alkalmazni.

(8) Az (1)–(7) bekezdésben foglaltakat azokra az eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borokra kell alkalmazni, amelyek eredetmegjelölése vagy földrajzi jelzése megfelel a 479/2008/EK rendelet 38. cikkének (5) bekezdésében szereplő követelményeknek.

<sup>(1)</sup> HL L 170., 2008.6.30., 1. o.

## 26. cikk

### Analitikai és érzékszervi vizsgálat

A 25. cikk (1) bekezdése első albekezdésének a) és b) pontjában említett analitikai és érzékszervi vizsgálat a következőket foglalja magában:

- a) a kérdéses bor analízise a következő jellemző tulajdonságokra vonatkozó mérések segítségével:
  - i. fizikai és kémiai analízissel meghatározott tulajdonságok:
    - összes és tényleges alkoholtartalom,
    - összes cukortartalom fruktózban és glükózban kifejezve (beleértve a szacharóz esetleges mennyiségeit is a gyöngyözőborok és a pezsgők esetében),
    - összes savtartalom,
    - illósavtartalom,
    - összes kén-dioxid-tartalom;
  - ii. egyéb további vizsgálatokkal meghatározott tulajdonságok:
    - szén-dioxid (gyöngyözőborok és pezsgők, túlnyomórészt 20 °C-on),
    - a tagállami jogszabályokban vagy az érintett oltalom alatt álló eredetmegjelölésekhez és földrajzi jelzésekhez tartozó termékleírásban előírt bármely egyéb jellemző tulajdonság;
- b) a külső megjelenésre, az illatra és az ízre kiterjedő érzékszervi vizsgálat.

## 27. cikk

### A harmadik országokból származó termékekre vonatkozó ellenőrzések

Amennyiben valamely harmadik ország borai élvezik egy adott eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés oltalmából származó előnyöket, az érintett harmadik ország a Bizottság kérésére köteles megküldeni számára a 479/2008/EK rendelet 48. cikkének (2) bekezdésében említett illetékes hatóságokra és az ellenőrzés szempontjaira vonatkozó információkat, valamint azokat a bizonyítékokat, amelyek igazolják, hogy a szóban forgó bor megfelel a kapcsolódó eredetmegjelölésre vagy földrajzi jelzésre vonatkozó feltételeknek.

## 7. SZAKASZ

### Földrajzi jelzéssé történő átminősítés

## 28. cikk

### Kérelem

(1) Az illetékes tagállami vagy harmadik országbeli hatóság, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező kérelmezheti valamely oltalom alatt álló eredetmegjelölés oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé történő átminősítését, amennyiben az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírásban foglaltaknak való megfelelés már nem lehetséges vagy többé már nem garantálható.

Az átminősítés iránt a Bizottsághoz benyújtandó kérelmet az e rendelet VI. mellékletében található minta szerint kell összeállítani. Az átminősítés iránti kérelmeket papíron vagy elektronikus formában kell a Bizottsághoz benyújtani. Az átminősítés iránti kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kérelmet a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták.

(2) Ha a földrajzi jelzéssé történő átminősítés iránti kérelem nem felel meg a 479/2008/EK rendelet 34. és 35. cikkében megállapított követelményeknek, a Bizottság tájékoztatja a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt az elutasítás okairól, és felhívja őket, hogy két hónapon belül vonják vissza vagy módosítsák a kérelmet, illetve nyújtsák be észrevételeiket.

(3) Ha a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságok, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező az említett határidőn belül nem hárítják el a földrajzi jelzéssé történő átminősítés akadályait, a Bizottság elutasítja a kérelmet.

(4) A Bizottság az átminősítés elutasításáról szóló határozatát a rendelkezésére álló dokumentumok és információk alapján hozza meg. Az ilyen elutasító határozatról értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmezőt.

(5) A 479/2008/EK rendelet 40. cikke és 49. cikkének (1) bekezdése nem alkalmazandó.

### III. FEJEZET

#### HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

##### 1. SZAKASZ

##### **Kérelmezés**

##### 29. cikk

##### **Kérelmezők**

(1) A tagállamok vagy harmadik országok illetékes hatóságai, illetve a harmadik országokban székhellyel rendelkező reprezentatív szakmai szervezetek kérelmet nyújthatnak be a Bizottsághoz a 479/2008/EK rendelet 54. cikkének (1) bekezdése szerinti hagyományos kifejezések oltalom alá helyezése iránt.

(2) A „reprezentatív szakmai szervezet” olyan termelői szervezet, illetve olyan, termelői szervezetekből álló társulás, amely azonos szabályokat elfogadva valamely eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés által érintett borvidéken vagy borvidékeken működik, ahol az eredetmegjelölés vagy a földrajzi jelzés hatálya alá tartozó terület(ek) termelőinek legalább kétharmada a tagjai közé tartozik, és a reprezentatív szakmai szervezet a szóban forgó területek termelésének legalább kétharmadát adja. A reprezentatív szakmai szervezetek kizárólag olyan borok oltalom alá helyezését kérelmezhetik, amelyeket maguk állítanak elő.

##### 30. cikk

#### **Az oltalom alá helyezés kérelmezése**

(1) A hagyományos kifejezések oltalom alá helyezése iránti kérelmeket a VII. mellékletben található minta szerint kell összeállítani, és mellékelni kell hozzájuk az érintett kifejezések használatára irányadó szabályzat egy példányát.

(2) Abban az esetben, ha a kérelmet olyan reprezentatív szakmai szervezet nyújtja be, amelynek székhelye valamely harmadik országban van, meg kell adni a szóban forgó reprezentatív szakmai szervezetre vonatkozó adatokat is. Ezeket az információkat – ideértve adott esetben a reprezentatív szakmai szervezet tagjaira vonatkozó adatokat is – a XI. melléklet tartalmazza.

##### 31. cikk

#### **Nyelv**

(1) Az oltalom alá helyezendő kifejezést a következő nyelvek valamelyikén kell megadni:

- a kifejezés származási helye szerinti tagállam vagy harmadik ország hivatalos nyelve(i), regionális nyelve(i); vagy
- a kereskedelemben e kifejezés feltüntetésére használt nyelv.

A szóban forgó, adott nyelven használt kifejezések a 479/2008/EK rendelet 33. cikkének (1) bekezdésében meghatározott termékekre vonatkoznak.

(2) A kifejezést az eredeti írásmódnak vagy írásmódnak megfelelően kell bejegyezni.

##### 32. cikk

#### **A harmadik országok hagyományos kifejezéseire vonatkozó szabályok**

(1) A 479/2008/EK rendelet 54. cikkének (1) bekezdése értelemszerűen alkalmazandó a harmadik országok földrajzi jelzéseivel ellátott borászati termékekre vonatkozóan az érintett harmadik országokban használt hagyományos kifejezésekre.

(2) Azoknak a harmadik országokból származó boroknak az esetében, amelyek címkéjén valamely, a XII. mellékletben felsorolt hagyományos kifejezésektől eltérő hagyományos jelölés szerepel, a kérdéses hagyományos jelölés az érintett harmadik országokban alkalmazandó, a reprezentatív szakmai szervezetek által meghatározott szabályokat is felölelő szabályozással összhangban használható.

##### 2. SZAKASZ

#### **Vizsgálati eljárás**

##### 33. cikk

#### **A kérelem benyújtása**

A Bizottság a kérelem részét képező dokumentumokon feltünteteti a kézhezvétel napját és a kérelem ügyiratszámát. A kérelmet papíron vagy elektronikus formában kell a Bizottsághoz benyújtani. A kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kérelmet a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták. Ezt az időpontot és a szóban forgó hagyományos kifejezést a megfelelő eszközök segítségével közzé kell tenni.



A kérelmező részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- a) az ügyirat száma;
- b) a hagyományos kifejezés;
- c) a beérkezett dokumentumok száma; és
- d) kézhezvételük időpontja.

#### 34. cikk

### Elfogadhatóság

A Bizottság ellenőrzi, hogy a kérelmező hiánytalanul kitöltötte-e a kérelem benyújtására szolgáló formanyomtatványt és mellékelte-e hozzá a 30. cikkben előírt dokumentumokat.

Ha a formanyomtatvány hiányosan van kitöltve, illetve az előírt dokumentumok hiányoznak vagy hiányosak, a Bizottság tájékoztatja erről a kérelmezőt, és felhívja őt, hogy két hónapon belül pótolja a megállapított hiányosságokat. Ha a hiányosságok pótlása nem történik meg az említett határidőn belül, a Bizottság a kérelmet mint nem elfogadhatót elutasítja. A kérelmezőt értesíteni kell az elfogadhatatlanságra vonatkozó határozatról.

#### 35. cikk

### Az érvényességre vonatkozó feltételek

- (1) Adott hagyományos kifejezés abban az esetben ismerhető el, ha:
- a) megfelel a 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének a) vagy b) pontjában foglalt fogalom meghatározásnak és az e rendelet 31. cikkében megállapított feltételeknek;
  - b) a kifejezés kizárólag a következők egyikéből áll:
    - i. a 479/2008/EK rendelet 33. cikkének (1) bekezdésében említett, szőlőből készült termékek különböző kategóriáinak megkülönböztetése céljából a Közösség vagy az érintett harmadik ország területének nagy részén a kereskedelemben szokásosan használt név; illetve
    - ii. a 479/2008/EK rendelet 33. cikkének (1) bekezdésében említett, szőlőből készült termékek különböző kategóriáinak megkülönböztetése céljából legalább az érintett tagállam vagy harmadik ország területén a kereskedelemben szokásosan használt, közismert név;
  - c) a kifejezés megfelel továbbá a következő feltételeknek:
    - i. nem lehet általános;
    - ii. a tagállam jogszabályaiban szereplő fogalom meghatározás és szabályozás vonatkozik rá, vagy

- iii. használata az érintett harmadik országban a bortermelőkre alkalmazandó, a reprezentatív szakmai szervezetek által megállapított szabályokat is magában foglaló szabályozásban szereplő feltételekhez van kötve.

(2) Az (1) bekezdés b) pontjának alkalmazásában szokásos használat alatt a következők értendők:

- a) legalább öt év az e rendelet 31. cikkének a) pontjában említett nyelv(ek)en megadott kifejezések esetében;
- b) legalább tizenöt év az e rendelet 31. cikkének b) pontjában említett nyelven megadott kifejezések esetében.

(3) Az (1) bekezdés c) pontja i. alpontjának alkalmazásában valamely hagyományos kifejezés neve akkor tekintendő „általánosnak”, ha az – jöllehet különleges termelési vagy érlelési módra, meghatározott minőségre, színre, helytípusra, vagy a szőlőből készült termék történetéhez kapcsolódó sajátosságra utal – a Közösségben a szóban forgó, szőlőből készült termék közhasználatú nevévé vált.

(4) Az e cikk (1) bekezdésének b) pontjában szereplő feltétel nem alkalmazandó a 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének a) pontjában említett hagyományos kifejezésekre.

#### 36. cikk

### Az elutasítás indokai

(1) Ha valamely hagyományos kifejezésre vonatkozó kérelem nem felel meg a 479/2008/EK rendelet 54. cikkének (1) bekezdésében foglalt fogalom meghatározásnak, illetve a 31. és a 35. cikkben megállapított követelményeknek, a Bizottság tájékoztatja a kérelmezőt az elutasítás okairól, és a tájékoztatás időpontjától számítva két hónapot bocsát a rendelkezésére a kérelem visszavonására vagy módosítására, illetve észrevételek benyújtására.

A Bizottság az oltalomra vonatkozó határozatát a rendelkezésére álló információk alapján hozza meg.

(2) Amennyiben a kérelmező az (1) bekezdésben említett határidőn belül nem hárítja el a szóban forgó akadályokat, a Bizottság elutasítja a kérelmet. A Bizottság az érintett hagyományos kifejezés elutasításáról szóló határozatát a rendelkezésére álló dokumentumok és információk alapján hozza meg. A kérelmezőt értesíteni kell az elutasításra vonatkozó határozatról.

## 3. SZAKASZ

### Kifogásolási eljárások

#### 37. cikk

### A kifogást tartalmazó kérelem benyújtása

(1) A 33. cikk első albekezdésében előírt közzétételtől számítva két hónapon belül kifogást tartalmazó kérelem benyújtása útján bármely tagállam, harmadik ország, vagy jogos érdekekkel rendelkező természetes vagy jogi személy kifogást emelhet a javasolt elismerés ellen.

(2) A kifogást tartalmazó kérelmet a VIII. mellékletben található formanyomtatvány-minta alapján kell összeállítani és papíron vagy elektronikus formában kell benyújtani a Bizottsághoz. A kifogást tartalmazó kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kérelmet a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták.

(3) A Bizottság a kifogást tartalmazó kérelem részét képező dokumentumokon feltünteteti a kézhezvétel napját és a kifogást tartalmazó kérelem ügyiratszámát.

A kifogást emelő fél részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- a) az ügyirat száma;
- b) a beérkezett oldalak száma; és
- c) a kérelem kézhezvételének időpontja.

### 38. cikk

#### Elfogadhatóság

(1) Annak megállapítása céljából, hogy valamely kifogás elfogadhatónak minősíthető-e, a Bizottság ellenőrzi, hogy a kifogást tartalmazó kérelem feltünteti-e a korábbi jogot vagy jogokat, amelyre vagy amelyekre a kifogást emelő fél igényt tart, valamint a kifogás indokát vagy indokait, továbbá hogy a kérelem a 37. cikk (1) bekezdésében előírt határidőn belül beérkezett-e a Bizottsághoz.

(2) Ha a kifogás – a 41. cikk (2) bekezdésével összhangban – valamely korábbi, jó hírnévnek örvendő és közismert védjegy létezésén alapul, a kifogást tartalmazó kérelemhez mellékelni kell a korábbi védjegy bejelentésére, lajstromozására vagy használatára vonatkozó bizonyítékokat, például a védjegyokiratot, illetve a védjegy jó hírnevének és közismertségének bizonyítékait.

(3) A kellően megindokolt, kifogást tartalmazó kérelmek magukban foglalják a kifogás alátámasztására benyújtott tények, bizonyítékok és megjegyzések részletes ismertetését, valamint a vonatkozó igazoló dokumentumokat.

A korábbi védjegy használatának igazolására benyújtandó információk és bizonyítékok tartalmazzák a korábbi védjegy használatának helyére, időtartamára, mértékére és jellegére, valamint a védjegy jó hírnevére és közismertségére vonatkozó adatokat.

(4) Ha az (1)–(3) bekezdésben említett, hivatkozási alapul szolgáló korábbi jog(ok)ra, indok(ok)ra, tényekre, bizonyítékokra vagy észrevételekre vonatkozó részletes adatokat, illetve igazoló dokumentumokat nem nyújtották be a kifogást tartalmazó kérelemmel egyidejűleg, illetve ha ezen adatok és dokumentumok közül némelyik hiányzik, a Bizottság tájékoztatja erről a kifogást emelő felet, és felhívja őt, hogy két hónapon belül pótolja a megállapított hiányosságokat. Ha a hiányosságok pótlása nem történik meg az említett határidőn belül, a Bizottság a kérelmet mint nem elfogadhatót elutasítja. Az elfogadhatatlanságra vonatkozó határozatról értesíteni kell a kifogást emelő felet és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban székhellyel rendelkező reprezentatív szakmai szervezetet.

(5) Az elfogadhatónak ítélt kifogást tartalmazó kérelmekről értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban székhellyel rendelkező reprezentatív szakmai szervezetet.

### 39. cikk

#### A kifogások vizsgálata

(1) Amennyiben a Bizottság nem utasítja el a kifogást tartalmazó kérelmet a 38. cikk (4) bekezdése alapján, értesíti róla a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban székhellyel rendelkező reprezentatív szakmai szervezetet, és felhívja őket, hogy az értesítés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül tegyék meg észrevételeiket. Az említett két hónapos időszakon belül beérkező észrevételeket közlik a kifogást emelő féllel.

A kifogások vizsgálata során a Bizottság felkéri a feleket, hogy – adott esetben – a szóban forgó felkérés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül nyújtsák be a többi féltől beérkező közleményekre vonatkozó észrevételeiket.

(2) Ha a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságok, illetve a szóban forgó harmadik országban székhellyel rendelkező reprezentatív szakmai szervezet vagy a kifogást emelő fél nem nyújtanak be észrevételeket a felhívásra válaszul, vagy nem tartják be az előírt határidőket, a Bizottság döntést hoz a kifogásra vonatkozóan.

(3) A Bizottság az érintett hagyományos kifejezés elutasításáról vagy elismeréséről szóló határozatát a rendelkezésére álló bizonyítékok alapján hozza meg. Mérlegeli, hogy teljesülnek-e a 40. cikk (1) bekezdésében említett, illetve a 41. cikk (3) bekezdésében és a 42. cikkben megállapított feltételek. Az elutasításra vonatkozó határozatról értesíteni kell a kifogást emelő felet és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban székhellyel rendelkező reprezentatív szakmai szervezetet.

(4) Abban az esetben, ha ugyanazon kifejezésre vonatkozóan több kifogást tartalmazó kérelmet is benyújtanak, egy vagy több ilyen kérelem előzetes megvizsgálása nyomán az elismerés iránti kérelem esetleg elfogadhatatlannak bizonyulhat; az ilyen esetekben a Bizottság felfüggesztheti a további kifogásolási eljárásokat. A Bizottság köteles tájékoztatni a többi kifogást emelő felet valamennyi olyan, az eljárás lefolytatása során hozott határozatról, amely érinti őket.

Amennyiben egy adott kérelmet elutasítanak, a felfüggesztett kifogásolási eljárásokat lezártnak kell tekinteni, és az érintett kifogást emelő feleket erről megfelelő módon tájékoztatni kell.

#### 4. SZAKASZ

##### Oltalom

### 40. cikk

#### Általános oltalom

(1) Ha a kérelem megfelel a 479/2008/EK rendelet 54. cikkének (1) bekezdésében, valamint a 31. és a 35. cikkben megállapított feltételeknek, és azt nem utasítják el a 38. és a 39. cikkben foglaltak alapján, az érintett hagyományos kifejezést fel kell venni az e rendelet XII. mellékletében szereplő jegyzékbe.

(2) A XII. mellékletben felsorolt hagyományos kifejezések kizárólag a kérelemben megjelölt nyelvi változatban és a szőlőből készült termékek ugyanott meghatározott kategóriáinak vonatkozásában élveznek oltalmat a következőkkel szemben:

- a) bármiféle visszaélés, még akkor is, ha az oltalom alatt álló kifejezést a „stílusú”, „típusú”, „módszerrel készült”, „mint ahogy [...] készül”, „utánzat”, „ízű”, „mint” vagy valamely ezekhez hasonló kifejezés kíséri;

- b) a termék jellegére, tulajdonságaira vagy lényeges minőségi jellemzőire vonatkozó, a kiszerezésen vagy a külső csomagoláson, reklámanyagokon vagy az érintett termékekkel kapcsolatos más dokumentumokon található minden egyéb hamis vagy megtévesztő jelzés;
- c) minden egyéb olyan gyakorlat, amely nagy valószínűséggel megtéveszti a fogyasztókat, különösen azáltal, hogy azt a benyomást kelti, hogy a kérdéses bor jogosult az oltalom alatt álló hagyományos kifejezésre.

#### 41. cikk

### Kapcsolat a védjegyekkel

(1) Amennyiben valamely hagyományos kifejezés e rendelet értelmében oltalmat élvez, a 40. cikkben említett esetekhez tartozó védjegyek lajstromozását el kell utasítani, ha a kérdéses védjegy lajstromozása iránti kérelem olyan borokat érint, amelyek nem jogosultak a szóban forgó hagyományos kifejezés használatára, és a kérelmet a hagyományos kifejezés oltalom alá helyezése iránti kérelem Bizottsághoz történő benyújtása után, a hagyományos kifejezés oltalom alá helyezését követően nyújtják be.

Az első albekezdés megsértésével lajstromozott védjegyeket kérelem alapján, a 2008/95/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben <sup>(1)</sup> vagy a 40/94/EK tanácsi rendeletben <sup>(2)</sup> meghatározott vonatkozó eljárásoknak megfelelően törölni kell.

(2) Azok az e rendelet 40. cikkében említett helyzetek valamelyikének megfelelően használt védjegyek, amelyeket 2002. május 4. előtt vagy a hagyományos kifejezés oltalma iránti kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja előtt kérelmeztek, lajstromoztak, illetve amelyek – amennyiben erre az érintett jogszabályok lehetőséget adnak – az említett időpontig használat révén meghonosodtak a Közösség területén, az érintett hagyományos kifejezések oltalma ellenére továbbra is használhatók és meghosszabbíthatók.

Az ilyen esetekben megengedett a hagyományos kifejezésnek a vonatkozó védjegy mellett történő használata.

(3) Adott név nem élvezhet oltalmat hagyományos kifejezésként, amennyiben valamely védjegy hírnevének és közismertségének fényében az oltalom félrevezetheti a fogyasztót a bor valódi mibenlétét, természetét, tulajdonságait vagy minőségét illetően.

#### 42. cikk

### Homonimák

(1) Az e fejezet alapján már oltalmat élvező hagyományos kifejezéssel teljes mértékben vagy részben azonos alakú, kérelem tárgyát képező kifejezések csak a helyi és a hagyományos használatnak, valamint az összetévesztés kockázatának kellő figyelembevételével helyezhetők oltalom alá.

Nem jegyezhető be olyan azonos alakú kifejezés, amely félrevezeti a fogyasztókat a termék jellegét, minőségét vagy valódi eredetét illetően, még abban az esetben sem, ha a kérdéses kifejezés helytálló.

<sup>(1)</sup> HL L 299., 2008.11.8., 25. o.

<sup>(2)</sup> HL L 11., 1994.1.14., 1. o.

Az oltalom alatt álló azonos alakú kifejezések használatát csak olyan körülmények között lehet engedélyezni, amelyek biztosítják, hogy a később oltalom alá helyezett azonos alakú elnevezés a gyakorlatban megfelelően elkülönüljön a XII. mellékletben már feltüntetett hagyományos kifejezéstől, figyelembe véve annak szükségességét, hogy egyenlő bánásmódot biztosítsanak az érintett termelők számára, és elkerüljék a fogyasztók megtévesztését.

(2) Az (1) bekezdés értelemszerűen alkalmazandó az olyan, 2009. augusztus 1-je előtt oltalom alá helyezett hagyományos kifejezésekre, amelyek részben azonos alakúak valamely, a XV. mellékletben szereplő, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel, illetve egy szőlőfajta nevével vagy annak egyik szinonimájával.

#### 43. cikk

### Az oltalomhoz kapcsolódó intézkedések végrehajtása

A 479/2008/EK rendelet 55. cikkének végrehajtása céljából az illetékes nemzeti hatóságok az oltalom alatt álló hagyományos kifejezések jogellenes használata esetén saját kezdeményezésükre vagy valamely fél kérésére megteszik az érintett termék forgalmazásának – ideértve a kivitelt is – leállításához szükséges valamennyi intézkedést.

#### 5. SZAKASZ

### Törlési eljárás

#### 44. cikk

### A törlés indokai

Valamely hagyományos kifejezés törlésére abban az esetben kerül sor, ha a szóban forgó kifejezés már nem felel meg a 479/2008/EK rendelet 54. cikkének (1) bekezdésében szereplő fogalom meghatározásnak, illetve a 31. cikkben, a 35. cikkben, a 40. cikk (2) bekezdésében, a 43. cikk (3) bekezdésében vagy a 42. cikkben megállapított követelményeknek.

#### 45. cikk

### A törlés iránti kérelmek benyújtása

(1) A jogos érdekekkel rendelkező tagállamok, harmadik országok, illetve természetes vagy jogi személyek törlés iránti kérelmet nyújthatnak be a Bizottsághoz; a kérelmet a IX. mellékletben szereplő formanyomtatvány-minta szerint kell összeállítani és kellően meg kell indokolni. A törlés iránti kérelmeket papíron vagy elektronikus formában kell a Bizottsághoz benyújtani. A törlés iránti kérelem Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen a kérelmet a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták. Ezt az időpontot a megfelelő eszközök segítségével közzé kell tenni.

(2) A Bizottság a törlés iránti kérelem részét képező dokumentumokon feltünteteti a kézhezvétel napját és a törlés iránti kérelem ügyiratszámát.

A törlés iránti kérelem benyújtója részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- az ügyirat száma;
- a beérkezett oldalak száma; és
- a kérelem kézhezvételének időpontja.

(3) Abban az esetben, ha a törlést a Bizottság kezdeményezi, az (1) és a (2) bekezdésben foglaltak nem alkalmazandók.

#### 46. cikk

##### Elfogadhatóság

(1) Annak megállapítása céljából, hogy valamely törlés iránti kérelem elfogadható-e, a Bizottság ellenőrzi, hogy a kérelem:

- a) feltünteti-e a törlés iránti kérelem benyújtójának jogos érdekét;
- b) kifejti-e a törlés indokát (vagy indokait); és
- c) hivatkozik-e a kérelem benyújtójának lakhelye vagy bejegyzett székhelye szerinti tagállam vagy harmadik ország által kiadott nyilatkozatra, amely ismerteti a törlés iránti kérelem benyújtójának jogos érdekét, érveit és indokolását.

(2) A törlés iránti kérelmek magukban foglalják a törlés szükségességének alátámasztására benyújtott tények, bizonyítékok és észrevételek részletes ismertetését, valamint a vonatkozó igazoló dokumentumokat.

(3) Ha az (1) és a (2) bekezdésben említett indokokra, tényekre, bizonyítékokra és észrevételekre vonatkozó részletes információkat, illetve igazoló dokumentumokat nem nyújtották be a törlés iránti kérelemmel egyidejűleg, a Bizottság tájékoztatja erről a törlés iránti kérelem benyújtóját, és felhívja őt, hogy két hónapon belül pótolja a megállapított hiányosságokat. Ha a hiányosságok pótlása nem történik meg az említett határidőn belül, a Bizottság a kérelmet mint nem elfogadhatót elutasítja. Az elfogadhatatlanságra vonatkozó határozatról értesíteni kell a törlés iránti kérelem benyújtóját és a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a törlés iránti kérelemnek a szóban forgó harmadik országban letelepedett benyújtóját.

(4) Az elfogadhatónak ítélt törlés iránti kérelmekről, ideértve a Bizottság saját kezdeményezésű törlési eljárásait is, értesíteni kell a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a törlés iránti kérelmeknek az érintett harmadik országban letelepedett benyújtóit, amelyek, illetve akik hagyományos kifejezését érinti a törlés.

#### 47. cikk

##### A törlésre vonatkozó vizsgálat

(1) Amennyiben a Bizottság nem utasítja el a törlés iránti kérelmet a 46. cikk (3) bekezdése alapján, értesíti róla a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságokat, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett érintett kérelmezőt, és felhívja őket, hogy az értesítés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül tegyék meg észrevételeiket. Az említett két hónapos időszakon belül beérkező észrevételeket közlik a törlés iránti kérelem benyújtójával.

A törlésre vonatkozó vizsgálat során a Bizottság felkéri a feleket, hogy – adott esetben – a szóban forgó felkérés kibocsátásának időpontjától számítva két hónapon belül nyújtsák be a többi félértől beérkező közleményekre vonatkozó észrevételeiket.

(2) Ha a tagállami vagy a harmadik országbeli hatóságok, illetve a szóban forgó harmadik országban letelepedett kérelmező vagy a törlés iránti kérelem benyújtója nem nyújtanak be észrevételeket a felhívásra válaszul, vagy nem tartják be az előírt határidőket, a Bizottság határoz a törlésről.

(3) A Bizottság az érintett hagyományos kifejezés törléséről szóló határozatát a rendelkezésére álló információk alapján hozza meg. Mérlegeli, hogy továbbra is teljesülnek-e a 44. cikkben említett feltételek.

A törlésre vonatkozó határozatról értesíteni kell a törlés iránti kérelem benyújtóját és az érintett tagállami vagy harmadik országbeli hatóságokat.

(4) Abban az esetben, ha ugyanarra a hagyományos kifejezésre vonatkozóan több törlési kérelmet is benyújtanak, egy vagy több ilyen kérelem megvizsgálása nyomán lehetetlennek bizonyulhat fenntartani a szóban forgó hagyományos kifejezés oltalmát; ebben az esetben a Bizottság felfüggesztheti a többi törlési eljárást. Ebben az esetben a Bizottság tájékoztatja a többi törlés iránti kérelmet benyújtót valamennyi olyan, az eljárás lefolytatása során hozott határozatról, amely érinti őket.

Amennyiben valamely hagyományos kifejezést törölnek, a felfüggesztett törlési eljárásokat lezártnak kell tekinteni, és az érintett, törlés iránti kérelmet benyújtó feleket erről megfelelő módon tájékoztatni kell.

(5) A törlés hatálybalépésével egyidejűleg a Bizottság törli az érintett nevet a XII. mellékletben szereplő jegyzékből.

#### 6. SZAKASZ

##### A meglévő oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

#### 48. cikk

##### A meglévő oltalom alatt álló hagyományos kifejezések

A 753/2002/EK rendelet 24., 28. és 29. cikkével összhangban oltalom alatt álló hagyományos kifejezések e rendelet értelmében automatikusan oltalmat élveznek, feltéve, hogy:

- a) a szóban forgó kifejezések fogalommeghatározásának vagy használati feltételeinek összefoglalóját 2009. május 1-je előtt benyújtották a Bizottsághoz;
- b) a tagállamok vagy a harmadik országok nem szüntették meg bizonyos hagyományos kifejezések oltalmazását.

#### IV. FEJEZET

##### CÍMKÉZÉS ÉS KISZERELÉS

#### 49. cikk

##### A címkén feltüntetett valamennyi adatra vonatkozó közös szabály

Ha e rendelet másképpen nem rendelkezik, a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1–11., 13., 15. és 16. pontjában említett termékek (a továbbiakban: a termékek) címkézése nem egészíthető ki semmiféle, a szóban forgó rendelet 58. cikkében előírt és az ugyanezen rendelet 59. cikkének (1) bekezdésében és 60. cikkének (1) bekezdésében szabályozott adatoktól eltérő adattal, kivéve, ha a kérdéses adatok megfelelnek a 2000/13/EK irányelv 2. cikke (1) bekezdésének a) pontjában foglalt követelményeknek.

## 1. SZAKASZ

**Kötelező adatok**

## 50. cikk

**A kötelező adatok megjelenítése**

(1) A 479/2008/EK rendelet 58. cikkében említett és az ugyanazon rendelet 59. cikkében felsorolt kötelező adatokat azonos látómezőben kell megjeleníteni a tárolóedényen, oly módon, hogy a szóban forgó adatok a tárolóedény elfordítása nélkül is egyidejűleg olvashatók legyenek.

A tételszámra vonatkozó, valamint az e rendelet 51. cikkében és 56. cikkének (4) bekezdésében említett kötelező adatok azonban az egyéb kötelező adatokat tartalmazó mezőn kívül is feltüntethetők.

(2) Az (1) bekezdésben említett, továbbá a 479/2008/EK rendelet 58. cikkében felsorolt jogi aktusok értelmében alkalmazandó kötelező adatokat kitörölhetetlen betűkkel kell feltüntetni, és oly módon, hogy világosan megkülönböztethetők legyenek a körülöttük található szöveges vagy grafikus elemektől.

## 51. cikk

**Egyes horizontális szabályok alkalmazása**

(1) Amennyiben a 2000/13/EK irányelv IIIa. mellékletében felsorolt összetevők közül egy vagy több megtalálható valamely, a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletében említett termékben, a szóban forgó összetevőt vagy összetevőket fel kell tüntetni a címkén a „tartalmaz” szó előtt. A szulfitok esetében a következő kifejezések használhatóak: „szulfitok” vagy „kén-dioxid”.

(2) Az (1) bekezdésben említett címkézési kötelezettséget kiegészítheti az e rendelet X. mellékletében szereplő piktogram használata.

## 52. cikk

**Forgalmazás és kivitel**

(1) Azok a termékek, amelyek címkéje vagy kiserelése nem felel meg az e rendeletben megállapított vonatkozó feltételeknek, nem forgalmazhatók a Közösségben, illetve nem exportálhatók.

(2) A 479/2008/EK rendelet V. és VI. fejezetében foglaltaktól eltérve, ha az érintett termékeket kivitelre szánják, a tagállamok engedélyezhetik a közösségi jogszabályokban előírt címkézési szabályoknak meg nem felelő adatok szerepeltetését is az exportálandó borok címkéjén, amennyiben az érintett harmadik ország jogszabályai megkövetelik a kérdéses adatok feltüntetését. Ezek az adatok a Közösség hivatalos nyelveitől eltérő nyelven is feltüntethetők.

## 53. cikk

**Az ólomalapú kupakok, illetve fóliák használatának tilalma**

A 49. cikkben említett termékek záróelemei nem fedhetők ólomalapú kupakkal vagy fóliával.

## 54. cikk

**Tényleges alkoholtartalom**

(1) A 479/2008/EK rendelet 59. cikke (1) bekezdésének c) pontjában említett, térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmat egész vagy fél térfogatszázalék-egységekben kell megadni.

A tényleges alkoholtartalomnak megfelelő számjegyet a „% vol” jelzés követi, előtte pedig szerepelhet a „tényleges alkoholtartalom” vagy a „tényleges alkohol” jelölés, illetve az „alk.” rövidítés.

Az elemzés során alkalmazott referenciamódszerhez meghatározott tűréshatárok sérelme nélkül, a feltüntetett alkoholtartalom nem térhet el 0,5 térfogatszázaléknál nagyobb mértékben az elemzéssel kapott értéktől. Ugyanakkor az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott, három évnél hosszabb ideig palackban tárolt termékek, valamint a pezsgők, a minőségi pezsgők, a habzóborok, a gyöngyözőborok, a szénsav hozzáadásával készült gyöngyözőborok, a likőrborok és a túlérett szőlőből készült borok alkoholtartalma – az elemzés során alkalmazott referenciamódszerhez meghatározott tűréshatárok sérelme nélkül – nem térhet el 0,8 térfogatszázaléknál nagyobb mértékben az elemzéssel kapott értéktől.

(2) A tényleges alkoholtartalmat a címkén legalább 5 mm magas írásjelekkel kell feltüntetni, ha a névleges térfogat meghaladja a 100 cl-t, legalább 3 mm magas írásjelekkel, ha az legfeljebb 100 cl, de 20 cl-nél nagyobb, és legalább 2 mm magas írásjelekkel 20 cl vagy annál kisebb névleges térfogat esetén.

## 55. cikk

**A származás feltüntetése**

(1) A 479/2008/EK rendelet 59. cikke (1) bekezdésének d) pontjában szereplő, a származás feltüntetésére vonatkozó követelményt a következők szerint kell teljesíteni:

a) a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 2., 3., 7–9., 15. és 16. pontjában említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok esetében a következő jelölések valamelyikének feltüntetésével:

- i. a(z) „(...)ból/-ből/-ről/-ről származó bor”, a(z) „(...)ban/-ben/-on/-en/-ön termelt bor”, a(z) „(...)i termék” szavak vagy az ezekkel megegyező értelmű jelölések, annak a tagállamnak vagy harmadik országnak a nevével kiegészítve, amelynek a területén a szőlőt szüretelik és borrá feldolgozzák;

A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének c) pontja szerinti, meghatározott szőlőfajtából készített, határokon átnyúló borvidékekről származó borok esetében kizárólag egy vagy több tagállam vagy harmadik ország neve tüntethető fel.

- ii. a több különböző tagállamból származó borok házasításával előállított borok esetében vagy „az Európai Közösségből származó bor” vagy valamely ezzel megegyező értelmű jelölés, vagy „az Európai Közösség különböző országaiból származó borok házasításával készített bor” jelölés, illetve
- a több harmadik országból származó borok házasításával készült borok esetében „az Európai Közösségen kívüli különböző országokból származó borok házasításával készült bor” vagy a(z) „(...) -ból/-ből/-ről/-ről származó borok házasításával készült bor” jelölés, utóbbi esetben megadva a szóban forgó harmadik országok nevét;
- iii. az olyan borok esetében, amelyeket adott tagállamban szüretelt szőlőből egy másik tagállamban készítenek, vagy „az Európai Közösségből származó bor” vagy valamely ezzel megegyező értelmű jelölés, vagy a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön szüretelt szőlőből (...) -ban/-ben/-on/-en/-ön készített bor” jelölés az érintett tagállamok nevével kiegészítve, illetve
- adott harmadik országban szüretelt szőlőből egy másik harmadik országban készült borok esetében a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön szüretelt szőlőből (...) -ban/-ben/-on/-en/-ön készült bor” jelölés, megadva a szóban forgó harmadik országok nevét;
- b) a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 4., 5. és 6. pontjában említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok esetében a következő jelölések valamelyikének feltüntetésével:
- i. a(z) „(...) -ból/-ből/-ről/-ről származó bor”, a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön termelt bor”, a(z) „(...) -i/-beli termék” vagy a(z) „(...) -ból/-ből/-ről/-ről származó pezsgő/sekt” jelölés vagy valamely, ezekkel megegyező értelmű jelölés, annak a tagállamnak vagy harmadik országnak a nevével kiegészítve, amelynek a területén a szőlőt szüretelik és borrá feldolgozzák;
- ii. a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön termelt” vagy valamely, ezzel azonos értelmű jelölés, annak a tagállamnak a nevével kiegészítve, ahol a második alkoholos erjesztésre sor kerül;
- c) az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében a(z) „(...) -ból/-ből/-ről/-ről származó bor”, a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön termelt bor”, a(z) „(...) -i/-beli termék” jelöléssel vagy valamely, ezekkel megegyező értelmű jelöléssel, kiegészítve azt annak a tagállamnak vagy harmadik országnak a nevével, amelynek a területén a szőlőt szüretelik és borrá feldolgozzák.

A határokon átnyúló borvidékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések esetében kizárólag egy vagy több tagállam vagy harmadik ország neve tüntethető fel.

Ez a bekezdés nem érinti az 56. és a 67. cikkben foglaltakat.

(2) A 479/2008/EK rendelet 59. cikke (1) bekezdésének d) pontjában szereplő, a származás feltüntetésére vonatkozó követelményt a szőlőmust, a részben erjedt szőlőmust, a sűrített szőlőmust és a még erjedésben lévő újbor címkézése esetén a következőképpen kell teljesíteni:

- a) a(z) „(...) -ból/-ből/-ről/-ről származó must”, a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön termelt must” vagy valamely, ezekkel azonos értelmű jelöléssel, kiegészítve azt annak a tagállamnak, illetve annak a – valamely tagállam részét képező – országnak a nevével, ahol a termék készül;

- b) a két vagy több tagállamban előállított termékek házasítása esetén „az Európai Közösség két vagy több országából származó termékek keveréke” jelöléssel;
- c) olyan szőlőmust esetében, amelyet nem abban a tagállamban készítettek, ahol a felhasznált szőlőt szüretelték, a(z) „(...) -ban/-ben/-on/-en/-ön szüretelt szőlőből (...) -ban/-ben/-on/-en/-ön készült must” jelöléssel.
- (3) Az Egyesült Királyság esetében a tagállam neve helyett feltüntethető az Egyesült Királyság részét képező országok valamelyikének a neve is.

#### 56. cikk

#### A palackozó, a termelő, az importőr és a forgalmazó nevének feltüntetése

- (1) A 479/2008/EK rendelet 59. cikke (1) bekezdésének e) és f) pontja, valamint e cikk alkalmazásában:
- a) „palackozó”: az a természetes vagy jogi személy, illetve a természetes vagy jogi személyek azon csoportja, aki vagy amely palackozást végez vagy végeztet saját nevében;
- b) „palackozás”: az érintett termék 60 litert meg nem haladó térfogatú tárolóedényekbe történő töltése későbbi értékesítés céljából;
- c) „termelő”: az a természetes vagy jogi személy, illetve a természetes vagy jogi személyek azon csoportja, aki vagy amely a szőlőt, a szőlőmustot és a bort pezsgővé, habzóborrá, minőségi pezsgővé vagy illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgővé dolgozza fel vagy dolgoztatja fel saját nevében;
- d) „importőr”: az a Közösségben letelepedett természetes vagy jogi személy, illetve a Közösségben székhellyel rendelkező, természetes és jogi személyeket tömörítő csoport, aki vagy amely felelősséget vállal a 2913/92/EGK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikkének (8) bekezdése értelmében vett nem közösségi áruk forgalomba hozataláért;
- e) „forgalmazó”: olyan – a termelőre vonatkozó fogalom meghatározás hatálya alá nem tartozó – természetes vagy jogi személy, illetve ilyen személyeket tömörítő csoport, aki vagy amely pezsgő, habzóbor, minőségi pezsgő vagy illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő felvásárlásával és forgalomba hozatalával foglalkozik;
- f) „cím”: annak a helyi közigazgatási területnek és tagállamnak a megjelölése, ahol a palackozó, a termelő, a forgalmazó vagy az importőr székhelye található.

(2) A palackozó neve és címe mellett fel kell tüntetni a következő jelölések valamelyikét:

- a) a „palackozó:” vagy a „palackozta: (...)” felirat, vagy

<sup>(1)</sup> HL L 302., 1992.10.19., 1. o.

b) a tagállamok által megállapított feltételek mellett használható kifejezések, amennyiben az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok palackozására az alábbi helyszínek valamelyikén kerül sor:

- i. a bortermelő gazdasága; vagy
- ii. valamely termelői csoport telephelye; vagy
- iii. valamely, az érintett körülhatárolt földrajzi területen vagy annak közvetlen közelében található vállalkozás telephelye.

Bérlalackozás esetén a palackozóra vonatkozó jelölést a „(...) számára palackozva” jelöléssel vagy – amennyiben a harmadik személy számára palackozást végző nevét és címét is jelölik – a „(...) számára palackozta: (...)” jelöléssel kell kiegészíteni.

Amennyiben a palackozásra a palackozó székhelyétől eltérő helyen kerül sor, az e bekezdésben említett adatokat ki kell egészíteni a művelet végrehajtásának pontos helyét megjelölő adatokkal, valamint – amennyiben a palackozásra egy másik tagállamban kerül sor – a szóban forgó másik tagállam nevével.

Amennyiben palackok helyett más tárolóedényeket használnak, a „palackozó:”, illetve a „palackozta: (...)” jelölést a „töltő:”, illetve a „töltötte: (...)” jelöléssel kell helyettesíteni, kivéve, ha az alkalmazott nyelv önmagában nem érzékelteti az e kifejezések közötti különbséget.

(3) A termelő, illetve a forgalmazó nevét ki kell egészíteni a „termelő:” vagy a „termelte:”, illetve a „forgalmazó:” vagy a „forgalmazta:” jelöléssel, vagy egy ezekkel azonos értelmű kifejezéssel. A tagállamok kötelezővé tehetik a termelő nevének feltüntetését.

(4) Az importőr neve és címe előtt fel kell tüntetni az „importőr:” vagy az „importálja: (...)” jelölést.

(5) A (2), (3) és (4) bekezdésben említett jelölések összevontan is feltüntethetők, ha ugyanarra a természetes vagy jogi személyre vonatkoznak.

E jelölések egyike a palackozó, a termelő, az importőr vagy a forgalmazó székhelye szerinti tagállam által meghatározott kóddal is helyettesíthető. A kódot ki kell egészíteni a szóban forgó tagállamra való hivatkozással. Az érintett termék borcímkéjén fel kell tüntetni a kóddal jelölt palackozótól, termelőtől, importőrtől vagy forgalmazótól eltérő, de a kereskedelmi forgalmazásban szintén részt vevő természetes vagy jogi személyek nevét és címét is.

(6) Ha a palackozó, a termelő, az importőr vagy a forgalmazó neve vagy címe valamely oltalom alatt álló eredetmegjelölésből vagy földrajzi jelzésből áll, illetve ilyet tartalmaz, a következőképpen tüntetendő fel a címkén:

- a) legfeljebb feleakkora írásjelekkel, mint az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés, illetve az érintett, szőlőből készült termék kategóriájának megnevezése; vagy

b) az (5) bekezdés második albekezdése szerinti kóddal.

Az egyes tagállamok eldönthetik, hogy e két lehetőség közül melyik vonatkozzon a területükön előállított termékekre.

#### 57. cikk

### A borgazdaság feltüntetése

(1) A borgazdaságokra vonatkozóan a XIII. mellékletben megadott, a palackozó, a termelő vagy a forgalmazó nevének megjelölésétől eltérő kifejezések kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében alkalmazhatók, a következő feltételekkel:

- a) a bor kizárólag a szóban forgó gazdaság művelésében lévő szőlőültetvényen szüretelt szőlőből készülhet;
- b) a borkészítés teljes folyamatának a szóban forgó gazdaságban kell végbemennie;
- c) a tagállamok szabályozzák a XIII. mellékletben felsorolt kifejezéseiknek a használatát. A harmadik országok megállapítják a XIII. mellékletben felsorolt kifejezések használatára alkalmazandó szabályokat, figyelembe véve a reprezentatív szakmai szervezetektől származó szabályokat is.

(2) Adott borgazdaság nevét a kérdéses termék forgalmazásában részt vevő további gazdasági szereplők csak az érintett borgazdaság hozzájárulásával használhatják.

#### 58. cikk

### A cukortartalom feltüntetése

(1) A 479/2008/EK rendelet 59. cikke (1) bekezdésének g) pontjában említett termékek címkéjén szerepelnie kell az e rendelet XIV. mellékletének A. részében felsorolt, a cukortartalmat feltüntető kifejezések valamelyikének.

(2) Ha a termékek fruktózban és glükózban kifejezett cukortartalma (beleértve a kérdéses termékekben esetleg jelen lévő szacharózt is) alapján a XIV. melléklet A. részében felsorolt kifejezések közül kettő használata is indokolható, választani kell, hogy a kettő közül melyiket tüntetik fel.

(3) A XIV. melléklet A. részében ismertetett használati feltételek sérelme nélkül, a cukortartalom nem térhet el literenként három grammal nagyobb mértékben a termék címkéjén feltüntetett értéktől.

## 59. cikk

**Eltérések**

A 479/2008/EK rendelet 59. cikke (3) bekezdésének b) pontjában foglaltakkal összhangban az „*oltalom alatt álló eredetmegjelölés*” kifejezés elhagyható az alábbi oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikével ellátott borok esetében, feltéve, hogy a tagállami jogszabályok vagy az érintett harmadik országban alkalmazandó szabályok – beleértve a reprezentatív szakmai szervezetek szabályait is – gondoskodnak erről a lehetőségről:

- |                   |   |
|-------------------|---|
| a) Ciprus:        | Κουμανδάρια (Commandaria);                        |
| b) Görögország:   | Σάμος (Samos);                                    |
| c) Spanyolország: | Cava,<br>Jerez, Xérès vagy Sherry,<br>Manzanilla; |
| d) Franciaország: | Champagne;  |
| e) Olaszország:   | Asti,<br>Marsala,<br>Franciacorta;                |
| f) Portugália:    | Madeira vagy Madère,<br>Port vagy Porto.          |

## 60. cikk

**A habzóborra, a szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborra és a minőségi pezsgőre vonatkozó különös szabályok**

(1) A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletében említett „*habzóbor*”, valamint az ugyanott szereplő „*szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*” kifejezést – azonos betűtípust és betűméretet alkalmazva – ki kell egészíteni a „*szén-dioxid hozzáadásával készült*” vagy a „*szénsav-anhidrid hozzáadásával készült*” szavakkal, kivéve, ha a kifejezés adott nyelvi változata már önmagában is jelzi, hogy a terméket szén-dioxid hozzáadásával állították elő.

A „*szén-dioxid hozzáadásával készült*” vagy a „*szénsav-anhidrid hozzáadásával készült*” szavakat azokban az esetekben is fel kell tüntetni, amikor a 479/2008/EK rendelet 59. cikkének (2) bekezdésében foglaltak alkalmazandók.

(2) A minőségi pezsgők esetében a szőlőből készült termék kategóriájára való hivatkozás elhagyható azon termékeknél, amelyek címkéjén szerepel a „*Sekt*” kifejezés.

## 2. SZAKASZ

**Választható adatok**

## 61. cikk

**Évjárat**

(1) A 49. cikkben meghatározott termékek címkéjén feltüntethető a 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének a) pontjában említett évjárat, feltéve, hogy az érintett termékek előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-át az adott évben szüretelték. Nem számítanak ide a következők:

- a) az édesítésre szolgáló termékekből, az „*expedíciós likőrből*” vagy a „*tirázslikőrből*” felhasznált bármekkora mennyiség, vagy

- b) a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett termékekből felhasznált bármekkora mennyiség.

(2) A hagyományosan januárban vagy februárban szüretelt szőlőből készített termékek esetében az előző naptári évet kell évjáratként feltüntetni a borcímkén.

(3) Az e cikk (1) és (2) bekezdésében, valamint a 63. cikkben megállapított követelmények az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező termékekre is vonatkoznak.

## 62. cikk

**A borszőlőfajta neve**

(1) Az e rendelet 49. cikkében meghatározott termékek előállításához használt borszőlőfajtáknak a 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének b) pontjában említett nevei vagy ezek szinonimái az e cikk a) és b) pontjában megállapított feltételek mellett szerepelhetnek az érintett termékek címkéin.

- a) Az Európai Közösségben termelt borok esetében a borszőlőfajták nevei vagy ezek szinonimái a 479/2008/EK rendelet 24. cikkének (1) bekezdése szerinti borszőlőfajtaosztályozásban szereplő neveknek felelnek meg.

Azon tagállamok esetében, amelyek a 479/2008/EK rendelet 24. cikkének (2) bekezdése alapján mentesülnek az osztályba sorolásra vonatkozó kötelezettség alól, a borszőlőfajták neveinek vagy ezek szinonimáinak szerepelniük kell a szőlőfajtanemeknek és szinonimáiknak a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) által összeállított nemzetközi jegyzékében.

- b) A harmadik országokból származó borok esetében a borszőlőfajták neveinek és ezek szinonimáinak használatára vonatkozó feltételeknek meg kell felelniük a bortermelőkre az érintett harmadik országban alkalmazandó szabályoknak, ideértve a reprezentatív szakmai szervezetek által kidolgozott szabályokat is, és a borszőlőfajták neveinek vagy ezek szinonimáinak szerepelniük kell az alábbi szervezetek által összeállított jegyzékek közül legalább az egyikben:

- a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV);
- a növényfajták oltalmára létesült nemzetközi unió (UPOV);
- a Növénygenetikai Erőforrások Nemzetközi Testülete (IBPGR).

- c) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel, illetve valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott termékek esetében a borszőlőfajták nevei vagy ezek szinonimái a következő feltételek mellett tüntethetők fel:

- ha egyetlen borszőlőfajta neve vagy ennek szinonimája kerül feltüntetésre, az érintett termékeknek legalább 85 %-a a szóban forgó fajtaból készült, nem számítva bele a következőket:
  - az édesítésre szolgáló termékekből, az „*expedíciós likőrből*” vagy a „*tirázslikőrből*” felhasznált bármekkora mennyiség, vagy



- a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett termékekből felhasznált bármekkora mennyiség;
  - ii. ha két vagy több szőlőfajta neve vagy ezek szinonimái kerülnek feltüntetésre, az érintett termékek 100 %-a a szóban forgó fajtákból készült, nem számítva bele a következőket:
    - az édesítésre szolgáló termékekből, az „*expedíciós likőr*ből” vagy a „*tirázslíkiőr*ből” felhasznált bármekkora mennyiség, vagy
    - a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett termékekből felhasznált bármekkora mennyiség.
- A ii. alpontban említett esetben a borszőlőfajtákat a felhasznált mennyiségek részaránya szerint csökkenő sorrendben, azonos betűmérettel kell feltüntetni.
- d) Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező termékek esetében a borszőlőfajták nevei vagy ezek szinonimái abban az esetben tüntethetők fel, ha teljesülnek az (1) bekezdés a), b) és c) pontjában, valamint a 63. cikkben megállapított követelmények.

(2) A pezsgők és a minőségi pezsgők esetében a termék megjelölését kiegészítő „*pinot blanc*”, „*pinot noir*”, „*pinot meunier*” vagy „*pinot gris*” fajtánév, illetve a Közösség egyéb nyelvein használt, az említettekkel egyenértékű nevek helyettesíthetők a „*pinot*” szinonimával.

(3) A 479/2008/EK rendelet 42. cikkének (3) bekezdésében foglaltaktól eltérve az e rendelet XV. mellékletének A. részében felsorolt, oltalom alatt álló eredetmegjelölésből vagy földrajzi jelzésből álló vagy ilyen eredetmegjelölést, illetve földrajzi jelzést magukban foglaló borszőlőfajtanevek és ezek szinonimái csak abban az esetben szerepelhetnek az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, földrajzi jelzéssel vagy valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott termékek címkéjén, ha azokat a 2002. május 11-én hatályban lévő közösségi szabályozás értelmében vagy az érintett tagállamok csatlakozásának időpontjában (amennyiben ez a fent említettől későbbi időpontra esik) engedélyezték.

(4) Az e rendelet XV. mellékletének B. részében felsorolt borszőlőfajtanevek és azok szinonimái, amelyek részben tartalmaznak valamely oltalom alatt álló eredetmegjelölést vagy földrajzi jelzést, és közvetlenül utalnak az érintett oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés földrajzi elemére, kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel, illetve valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott terméken tüntethetők fel.

### 63. cikk

#### **A borszőlőfajták és az évjárat tekintetében az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok esetében alkalmazandó különös szabályok**

(1) A tagállamok a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikkében megállapított kritériumokkal összhangban kijelölik a 479/2008/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett tanúsításért felelős illetékes hatóságot vagy hatóságokat.

<sup>(1)</sup> HL L 165., 2004.4.30., 1. o.

(2) A bortanúsítást, amelyre az előállítás bármely szakaszában – ideértve a kiszerezést is – sor kerülhet, a következő hatóságok, illetve szervek valamelyike végzi:

- a) az (1) bekezdésben említett illetékes hatóság vagy hatóságok; vagy
- b) a 882/2004/EK rendelet 2. cikke második albekezdésének 5. pontja szerinti, az ugyanazon rendelet 5. cikkében megállapított kritériumoknak megfelelően terméktanúsító szervként eljáró egy vagy több ellenőrző szerv.

Az (1) bekezdésben említett hatóságok megfelelő garanciákat biztosítanak a tárgyilagosság és a pártatlanság tekintetében, és rendelkeznek a feladataik ellátásához szükséges képzett személyzettel és erőforrásokkal.

Az első albekezdés b) pontjában említett terméktanúsító szervek megfelelnek az EN 45011 európai szabványnak vagy a Terméktanúsítási rendszereket működtető szervezetekre vonatkozó általános követelmények című ISO/IEC 65. számú útmutatásban foglaltaknak, és 2010. május 1-jétől ezekkel összhangban akkreditálják őket.

A tanúsítás költségeit az érintett gazdasági szereplők viselik.

(3) A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti tanúsítási eljárás adminisztratív bizonyítékot szolgáltat annak igazolására, hogy az érintett bor(ok) címkéjén a borszőlőfajtá(k)ra, illetve az évjáratra vonatkozóan feltüntetett információk megfelelnek a valóságnak.

Ezenkívül a termelő tagállamok dönthetnek a következő vizsgálatok elvégzése mellett:

- a) a bor illatára és ízére vonatkozó, névvel el nem látott mintákon elvégzendő érzékszervi vizsgálat annak ellenőrzésére, hogy a bor alapvető jellemzői valóban a használt borszőlőfajtá(k)nak tudhatók be;
- b) analitikai vizsgálat az egyetlen borszőlőfajtából készülő borok esetében.

A tanúsítási eljárást az (1) és a (2) bekezdésben említett illetékes hatóság(ok), illetve ellenőrző szerv(ek) a termelés helye szerinti tagállamban folytatja (folytatják) le.

A tanúsításra a következő eljárások valamelyikével kerül sor:

- a) kockázatelemzésen alapuló szűrőpróbaszerű ellenőrzések;
- b) mintavétel; vagy
- c) rendszeres ellenőrzés.

A szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket a hatóság(ok) által előre kidolgozott és a termék előállításának különböző szakaszait lefedő ellenőrzési terv alapján kell végrehajtani. Az ellenőrzési tervet ismertetni kell a gazdasági szereplőkkel. A tagállamok szűrőpróbaszerűen kiválasztanak annyi gazdasági szereplőt, ahányat minimálisan alá kell vetni ennek az ellenőrzésnek.

Mintavételes ellenőrzés esetén a tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az ellenőrzések számukból, jellegükből és gyakoriságukból következően reprezentatívak legyenek a tagállam teljes területére nézve, és arányban legyenek a forgalomba hozott vagy forgalomba hozatal céljából raktározott borászati termékek mennyiségével.

A szűrőpróbaszerű ellenőrzések összekapcsolhatók mintavételes ellenőrzésekkel.

(4) A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének a) pontját illetően a termelő tagállamok gondoskodnak arról, hogy a szóban forgó borok termelőit jóváhagyja a termelés helye szerinti tagállam.

(5) Az ellenőrzéseket – beleértve a nyomon követhetőségre vonatkozókat is – illetően a tagállamok gondoskodnak az 555/2008/EK rendelet V. címében és a 606/2009/EK rendeletben foglaltak alkalmazásáról.

(6) A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének c) pontjában említett, határokon átnyúló borvidékekről származó borok esetében a tanúsítást az érintett tagállamok hatóságai közül bármelyik elvégezheti.

(7) A 479/2008/EK rendelet 60. cikkének (2) bekezdésével összhangban előállított borok esetében a tagállamok dönthetnek úgy, hogy használják a „*fajtabor*” kifejezést az alábbi nevekkel vagy azok valamelyikével kiegészítve:

- a) az érintett tagállam(ok) neve,
- b) a borszőlőfajta (borszőlőfajták) neve.

Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező, harmadik országban készített boroknak az esetében, amelyek címkéjén szerepel egy vagy több borszőlőfajta neve vagy a szüreti év, a harmadik országok dönthetnek úgy, hogy használják a „*fajtabor*” kifejezést, kiegészítve azt az érintett harmadik ország(ok) nevével.

A tagállam(ok) vagy harmadik ország(ok) nevének feltüntetése esetén e rendelet 55. cikke nem alkalmazandó.

(8) Az (1)–(6) bekezdésben foglaltakat a 2009. évtől kezdődően szüretelt szőlőből előállított termékekre kell alkalmazni.

#### 64. cikk

### A cukortartalom feltüntetése

(1) Amennyiben e rendelet 58. cikke másképpen nem rendelkezik, a fruktózban és glükózban kifejezett cukortartalom az e rendelet XIV. mellékletének B. részében megadottak szerint feltüntethető a 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének c) pontjában említett termékek címkéjén.

(2) Ha a termékek cukortartalma alapján az e rendelet XIV. mellékletének B. részében szereplő kifejezések közül kettő használata is indokolható, választani kell, hogy a kettő közül melyiket tüntetik fel.

(3) Az e rendelet XIV. mellékletének B. részében ismertetett használati feltételek sérelme nélkül, a cukortartalom nem térhet el literenként egy grammnál nagyobb mértékben a termék címkéjén feltüntetett értéktől.

(4) Az (1) bekezdésben foglaltak nem alkalmazandók a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3., 8. és 9. pontjában említett termékekre, feltéve, hogy a tagállamok vagy a harmadik országok szabályozzák a cukortartalomra vonatkozó jelölések használatának feltételeit.

#### 65. cikk

### A közösségi szimbólumok feltüntetése

(1) A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének e) pontjában említett közösségi szimbólumok az 1898/2006/EK bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> V. mellékletében foglaltak szerint tüntethetők fel a borcímkéken. Az 59. cikkben foglaltak ellenére a szimbólumokban az „*OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉS*” és az „*OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉS*” jelölés helyettesíthető a Közösség valamely más hivatalos nyelvének egyenértékű kifejezéseivel, a fent említett mellékletben meghatározottak szerint.

(2) Amennyiben a 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének e) pontjában említett közösségi szimbólumok vagy jelölések szerepelnek valamely termék címkéjén, ki kell egészíteni őket a megfelelő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel.

#### 66. cikk

### Bizonyos előállítási eljárásokra utaló kifejezések

(1) A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének f) pontjával összhangban a Közösségben forgalomba hozott borokon feltüntethetők olyan kifejezések, amelyek bizonyos előállítási módszerekre – többek között az e cikk (2), (3), (4), (5) és (6) bekezdésében említett eljárásokra – utalnak.

(2) A fából készült tárolóedényben erjesztett vagy érlelt, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel, illetve valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott borok megjelölésére kizárólag a XVI. mellékletben felsorolt jelölések használhatók. A tagállamok és a harmadik országok azonban az ilyen borok tekintetében egyéb, a XVI. mellékletben felsoroltakkal egyenértékű jelöléseket is meghatározhatnak.

Az első albekezdésben említett jelölések valamelyikét abban az esetben lehet használni, ha a bort fából készült tárolóedényben, a hatályos nemzeti rendelkezéseknek megfelelően érlelték, még akkor is, ha az érlelést később más típusú tárolóedényben folytatták.

Az első albekezdésben említett jelölések nem használhatók tölgyfadarabok felhasználásával készült bor megjelölésére, még abban az esetben sem, ha a tölgyfadarabok használata fából készült tárolóedény(ek) alkalmazásával párosult.

(3) A „*palackban erjesztett*” kifejezés csak abban az esetben használható oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott pezsgőkre, illetve minőségi pezsgőkre, ha:

- a) a terméket palackban történő második alkoholos erjesztéssel tették pezsgővé;

<sup>(1)</sup> HL L 369., 2006.12.23., 1. o.

- b) az előállítási folyamat időtartama – beleértve az érlelést abban a gazdaságban, ahol a termék készült – a küvében végbemenő, szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat kezdetétől számítva legalább kilenc hónap volt;
- c) a küvében végbemenő, szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat és a küvé seprőn tartása legalább 90 napig tartott; és
- d) a terméket szűréssel, a transzvázé eljárás alkalmazásával vagy degorzálással seprőtlenítették.
- (4) A „*hagyományos módszerrel palackban erjesztett*”, a „*hagyományos módszer*”, a „*klasszikus módszer*” és a „*klasszikus hagyományos módszer*” kifejezés csak abban az esetben használható oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott pezsgőkre, illetve minőségi pezsgőkre, ha:
- a) a terméket palackban történő második alkoholos erjesztéssel tették pezsgővé;
- b) a termék a küvé összeállításától számítva legalább kilenc hónapon át megszakítás nélkül a borseprőn maradt ugyanabban a gazdaságban;
- c) a terméket degorzálással seprőtlenítették.
- (5) A „*Crémant*” kifejezés csak abban az esetben használható oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott, fehér vagy „*rozé*” minőségi pezsgőkre, ha:
- a) a szőlőt kézzel szüretelték;
- b) a bor egész szőlőfürtök vagy bogyózott szőlő préselésével nyert mustból készült. A kinyert must mennyisége 150 kg szőlőmennyiségre számítva legfeljebb 100 liter lehet;
- c) a maximális kén-dioxid-tartalom nem haladja meg a 150 mg/l-t;
- d) a cukortartalom 50 g/l-nél alacsonyabb;
- e) a bor megfelel a (4) bekezdésben meghatározott követelményeknek; és
- f) a 67. cikk sérelme nélkül, a „*Crémant*” kifejezés a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy harmadik országbeli földrajzi jelzéshez kapcsolódó körülhatárolt terület alapjául szolgáló földrajzi egység nevével összekapcsolva szerepel a minőségi pezsgők címkéjén.

Az a) és az f) pontban foglaltak nem alkalmazandók azokra a termelőkre, akik a „*crémant*” szót magában foglaló, 1986. március 1-je előtt lajstromozott védjegy tulajdonosai.

- (6) A szőlő ökológiai termesztésére való hivatkozásokat a 834/2007/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> szabályozza.

<sup>(1)</sup> HL L 189., 2007.7.20., 1. o.

## 67. cikk

### **Az eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés szerinti területnél kisebb vagy nagyobb földrajzi egység neve és a földrajzi területre vonatkozó hivatkozások**

(1) A 479/2008/EK rendelet 60. cikke (1) bekezdésének g) pontja tekintetében, valamint e rendelet 55. és 56. cikkének sérelme nélkül, adott földrajzi egység neve és földrajzi területekre vonatkozó hivatkozások kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel, illetve valamely harmadik ország földrajzi jelzésével ellátott borok címkéin tüntethetők fel.

(2) Az eredetmegjelölés vagy a földrajzi jelzés szerinti területnél kisebb földrajzi egység nevének használata esetén a szóban forgó földrajzi egység területét pontosan meg kell határozni. A tagállamok szabályokat alkothatnak e földrajzi egységek használatára vonatkozóan. A bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-ának a szóban forgó kisebb földrajzi egység területéről kell származnia. A szőlő fennmaradó 15 %-ának az érintett eredetmegjelöléshez vagy földrajzi jelzéshez kapcsolódó körülhatárolt földrajzi területről kell származnia.

Azon lajstromozott védjegyek, illetve 2002. május 11. előtt használat útján meghonosodott védjegyek esetében, amelyek az eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés szerinti területnél kisebb földrajzi egység nevéből vagy az érintett tagállamok földrajzi területre vonatkozó hivatkozásaiból állnak, vagy ilyet tartalmaznak, a tagállamok dönthetnek úgy, hogy nem alkalmazzák az első albekezdés harmadik és negyedik mondatában meghatározott követelményeket.

(3) Az eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés szerinti területnél kisebb vagy nagyobb földrajzi egység neve, illetve a földrajzi területre való hivatkozások a következőket foglalják magukban:

- a) adott helység vagy az érintett helységek csoportja;
- b) adott helyi közigazgatási egység vagy annak egy része;
- c) adott borvidéki körzet vagy annak egy része;
- d) adott közigazgatási terület.

## 3. SZAKASZ

### **Egyes különleges palackformákra és záróelemekre vonatkozó szabályok, valamint a termelő tagállamok kiegészítő rendelkezései**

## 68. cikk

### **A különleges palackformák használatára vonatkozó feltételek**

Ahhoz, hogy adott palackforma szerepelhessen a különleges palackformáknak a XVII. mellékletben meghatározott jegyzékében, meg kell felelnie a következő követelményeknek:

- a) az elmúlt 25 év során kizárólagosan, ténylegesen és hagyományosan használatban volt valamely oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott bor tárolóedényként; és

- b) használatát a fogyasztók az adott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borhoz kötik.

A XVII. melléklet tartalmazza az elismert különleges palackformák használatát szabályozó feltételeket.

#### 69. cikk

##### Bizonyos termékek kiszerezésére vonatkozó szabályok

(1) Kizárólag pezsgők, minőségi pezsgők és illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők forgalmazhatók vagy exportálhatók olyan „pezsgősüveg” típusú üvegpalackban, amelyet az alábbi záróelemek valamelyikével zártak le:

- a) a 0,20 liternél nagyobb névleges térfogatú palackok esetében: gomba alakú, parafából vagy egyéb olyan anyagból készült dugó, amelynek élelmiszerekkel való érintkezése engedélyezett; a dugót rögzítőelem tartja a helyén, és szükség esetén kupak borítja, valamint olyan fóliahüvely, amely lefedi a dugót és a palack nyakának egészét vagy egy részét;
- b) a 0,20 litert meg nem haladó névleges térfogatú palackok esetében: bármely más megfelelő záróelem.

(2) A tagállamok határozhatnak úgy, hogy az (1) bekezdésben megállapított követelmény a következőkre alkalmazandó:

- a) azok a termékek, amelyeket hagyományosan ilyen palackokba töltenek, és amelyek:
- i. szerepelnek a 479/2008/EK rendelet 25. cikke (2) bekezdésének a) pontjában;
  - ii. szerepelnek a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 7., 8. és 9. pontjában;
  - iii. szerepelnek az 1601/1991/EGK tanácsi rendeletben<sup>(1)</sup>; vagy
  - iv. térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma nem nagyobb 1,2 térfogatszázaléknál;
- b) az a) pontban említettektől eltérő termékek, feltéve, hogy nem vezetnek félre a fogyasztókat a termék valódi jellegét illetően.

#### 70. cikk

##### A termelő tagállamok által a címkézés és a kiszerezés vonatkozásában megállapított kiegészítő rendelkezések

(1) A tagállamok a területükön termelt, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében kötelezővé tehetik, megtilthatják vagy korlátozhatják a 61., a 62. és a 64–67. cikkben említett adatok használatát azáltal, hogy a szőben forgó borokhoz kapcsolódó termékleírásokon keresztül az e fejezetben meghatározottaknál szigorúbb feltételeket vezetnek be.

<sup>(1)</sup> HL L 149., 1991.6.14., 1. o.

(2) A tagállamok a területükön termelt, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok vonatkozásában kötelezővé tehetik a 64. és a 66. cikkben említett adatok feltüntetését.

(3) A tagállamok ellenőrzési célból dönthetnek úgy, hogy a területükön termelt borokra vonatkozóan a 479/2008/EK rendelet 59. cikkének (1) bekezdésében és 60. cikkének (1) bekezdésében felsorolt adatoktól eltérő adatokat is meghatároznak, és szabályozzák azok használatát.

(4) A tagállamok ellenőrzési célból előírhatják, hogy a 479/2008/EK rendelet 58., 59. és 60. cikkét alkalmazni kell a területükön palackozott de még nem forgalmazott vagy exportált borokra.

#### V. FEJEZET

##### ÁLTALÁNOS, ÁTMENETI ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

#### 71. cikk

##### Az 1493/1999/EK rendelet alapján oltalom alatt álló bornevek

(1) A Bizottság feltünteti a kézhezvétel napját és az ügyiratszámot a tagállamoktól a 479/2008/EK rendelet 51. cikkének (2) bekezdése alapján beérkező, az említett rendelet 51. cikkének (3) bekezdése szerinti eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel kapcsolatos dokumentumokon.

Az érintett tagállam részére átvételi elismervényt kell kiadni, amelyen fel kell tüntetni legalább a következőket:

- a) az ügyirat száma;
- b) a beérkezett dokumentumok száma; és
- c) a dokumentumok kézhezvételének időpontja.

A dokumentumok Bizottsághoz történő benyújtásának időpontja az a nap, amelyen azokat a Bizottság levélnyilvántartásában iktatták.

(2) A Bizottság az adott eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés oltalmának a 479/2008/EK rendelet 51. cikke (4) bekezdésével összhangban történő törlésére vonatkozó határozatát az ugyanazon rendelet 51. cikkének (2) bekezdése alapján rendelkezésére álló dokumentumok alapján hozza meg.

#### 72. cikk

##### Ideiglenes címkézés

(1) Az e rendelet 65. cikkében foglaltaktól eltérve, a 479/2008/EK rendelet 38. cikkének (5) bekezdésében említett követelményeknek megfelelő eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borokat az e rendelet IV. fejezetében meghatározott rendelkezésekkel összhangban kell címkézni.

(2) Amennyiben a Bizottság a 479/2008/EK rendelet 41. cikke alapján úgy határoz, hogy nem adja meg az oltalmat valamely eredetmegjelölésnek vagy földrajzi jelzésnek, az e cikk (1) bekezdésével összhangban címkézett borokat ki kell vonni a forgalomból vagy újra kell címkézni az e rendelet IV. fejezetében foglaltaknak megfelelően.

### 73. cikk

#### Átmeneti rendelkezések

(1) A tagállamok által 2009. augusztus 1-jéig eredetmegjelölésként vagy földrajzi jelzésként elismert azon bornevek esetében, amelyeket a Bizottság nem tett közzé az 1493/1999/EK rendelet 54. cikkének (5) bekezdésében vagy a 753/2002/EK rendelet 28. cikkében foglaltaknak megfelelően, a 479/2008/EK rendelet 51. cikkének (1) bekezdésében előírtak szerint kell eljárni.

(2) A 479/2008/EK rendelet 51. cikkének (1) bekezdése alapján oltalom alatt álló bornevekhez, illetve a 479/2008/EK rendelet 51. cikkének (1) bekezdése alapján oltalomban nem részesülő bornevekhez kapcsolódó termékleírásokat érintő, az érintett tagállamhoz legkésőbb 2009. augusztus 1-jén benyújtott módosítások esetében a 479/2008/EK rendelet 51. cikkének (1) bekezdésében foglaltak szerint kell eljárni, feltéve, hogy a tagállam jóváhagyó határozatát és a 479/2008/EK rendelet 35. cikkének (1) bekezdésében előírt termékleírást legkésőbb 2011. december 31-ig eljuttatják a Bizottsághoz.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. július 14-én.

(3) Azok a tagállamok, amelyek 2009. augusztus 1-jéig nem vezették be a 479/2008/EK rendelet 38. cikkének való megfeleléshez szükséges törvényi, rendeleti vagy közigazgatási rendelkezéseket, 2010. augusztus 1-jéig megteszik ezt. Az említett időpontig a 9., 10., 11. és 12. cikk értelemszerűen alkalmazandó az érintett tagállamokban a 479/2008/EK rendelet 38. cikkében előírt „előzetes nemzeti eljárásként”.

(4) Azokat a 2010. december 31. előtt forgalomba hozott vagy címkézett borokat, amelyek megfelelnek a 2009. augusztus 1-je előtt hatályos vonatkozó rendelkezéseknek, a készletek kimerüléseiig forgalomba lehet hozni.

### 74. cikk

#### Hatályon kívül helyezés

Az 1607/2000/EK és a 753/2002/EK rendelet hatályát veszti.

### 75. cikk

#### Hatálybalépés

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2009. augusztus 1-jétől kell alkalmazni.

*a Bizottság részéről*  
Mariann FISCHER BOEL  
*a Bizottság tagja*

## I. MELLÉKLET

## EREDETMEGJELÖLÉS VAGY FÖLDRAJZI JELZÉS BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A kérelem benyújtásának nyelve .....

Ügyiratszám  
[a Bizottság tölti ki] .....

**Kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetén) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Közvetítő**

– Tagállam(ok) (\*)

– Harmadik ország hatósága (\*)  
[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

A közvetítő(k) neve(i) .....

Teljes cím(ek) (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Bejegyzendő név** .....

– Eredetmegjelölés (\*)

– Földrajzi jelzés (\*)  
[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

Igazolás harmadik országban élvezett oltalomról .....

**Szőlőből készült termékek kategóriái** .....  
[külön lapon]

**Termékleírás**

Az oldalak száma .....

Az aláíró(k) neve(i) .....

Aláírás(ok) .....

---

## II. MELLÉKLET

## ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
 [a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A kérelem benyújtásának nyelve .....

Ügyiratszám .....  
 [a Bizottság tölti ki]

**Kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Jogállás (jogi személyek esetén) .....

Nemzetiség .....

**Közvetítő**

– Tagállam(ok) (\*)

– Harmadik ország hatósága (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törlendő]

A közvetítő(k) neve(i) .....

Teljes cím(ek) (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

**Bejegyzendő név** .....

– Eredetmegjelölés (\*)

– Földrajzi jelzés (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törlendő]

A bor(ok) leírása <sup>(1)</sup> .....

**Azoknak az 54. cikk bekezdésének (a) pontja <sup>(2)</sup> szerinti hagyományos kifejezéseknek a feltüntetése, amelyek ezzel az eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel kapcsolatosak** .....

**Konkrét borászati eljárások <sup>(3)</sup>** .....

**Körülhatárolt terület** .....

Maximum hektáronkénti hozam(ok) .....

**Engedélyezett borszőlőfajták** .....

**Kapcsolat a földrajzi területtel <sup>(4)</sup>** .....

**További feltételek <sup>(3)</sup>** .....

**Hivatkozás a termékleírásra**

<sup>(1)</sup> Beleértve a 479/2008/EK rendelet 33. cikkének (1) bekezdésében említett termékeket.

<sup>(2)</sup> A 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének a) pontja.

<sup>(3)</sup> Nem kötelező.

<sup>(4)</sup> Jellemezze a termék és a földrajzi terület egyedi jellegét és a közöttük lévő okozati összefüggést.

## III. MELLÉKLET

**EREDETMEGJELÖLÉSRE VAGY FÖLDRAJZI JELZÉSRE VONATKOZÓ KIFOGÁST TARTALMAZÓ KÉRELEM**

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
 [a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A kifogást tartalmazó kérelem nyelve .....

Ügyiratszám  
 [a Bizottság tölti ki] .....

**Kifogást emelő személy**

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és hárszám) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Közvetítő**

- Tagállam(ok) (\*)
- Harmadik ország hatósága (nem kötelező) (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

A közvetítő(k) neve(i) .....

Teljes cím(ek) (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és hárszám) .....

**Kifogásolt név** .....

- Eredetmegjelölés (\*)
- Földrajzi jelzés (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**Korábbi jogok**

- Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (\*)
- Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (\*)
- Nemzeti földrajzi jelzés (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

Név .....

Nyilvántartási szám .....

Nyilvántartásba vétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....

- Védjegy

Jel .....

Termékek és szolgáltatások listája .....

Lajstromszám .....

Lajstromozás időpontja .....

Származási ország .....

Hírnév/közismertség (\*) .....  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**A kifogáselés jogalapja**

- a 479/2008/EK rendelet 42. cikkének (1) bekezdése (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 42. cikkének (2) bekezdése (\*)



- a 479/2008/EK rendelet 43. cikkének (2) bekezdése (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 45. cikke (2) bekezdésének a) pontja (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 45. cikke (2) bekezdésének b) pontja (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 45. cikke (2) bekezdésének c) pontja (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 45. cikke (2) bekezdésének d) pontja (\*)

[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**Jogalap(ok) magyarázata** .....

Aláíró neve .....

Aláírás .....

\_\_\_\_\_

## IV. MELLÉKLET

## EREDETMEGJELÖLÉS VAGY FÖLDRAJZI JELZÉS MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
 [a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A módosítás nyelve .....

Ügyiratszám

[a Bizottság tölti ki] .....

**Közvetítő**

- Tagállam(ok) (\*)
- Harmadik ország hatósága (nem kötelező) (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

A közvetítő(k) neve(i) .....

Teljes cím(ek) (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Név** .....

- Eredetmegjelölés (\*)
- Földrajzi jelzés (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**A termékleírásnak a módosítás által érintett rovata**

Oltalom alatt álló név (\*)

A termék leírása (\*)

Alkalmazott borászati eljárások (\*)

Földrajzi terület (\*)

Hektáronkénti terméshozam (\*)

Felhasznált borszőlőfajták (\*)

Kapcsolat (\*)

Az ellenőrző hatóságok nevei és címei (\*)

Egyéb (\*)

[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**Módosítás**

- A termékleírás olyan módosítása, amely nem jár együtt az összefoglaló dokumentum módosításával (\*)  
 A termékleírás olyan módosítása, amely együtt jár az összefoglaló dokumentum módosításával (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]
- Kiseb módosítás (\*)
- Lényeges módosítás (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**A módosítás magyarázata** .....

**Módosított összefoglaló dokumentum**

[külön papíron]

Aláíró neve .....

Aláírás .....

## V. MELLÉKLET

**EREDETMEGJELŐLÉSRE VAGY FÖLDRAJZI JELZÉSRE VONATKOZÓ TÖRLÉS IRÁNTI KÉRELEM**

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
 [a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A törlés iránti kérelem benyújtója .....

Ügyiratszám .....  
 [a Bizottság tölti ki]

**A törlés iránti kérelem nyelve** .....

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszaám) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Vitatott név** .....

– Eredetmegjelölés (\*)

– Földrajzi jelzés (\*)

[(\*) a nem kívánt rész törlendő]

**A kérelem benyújtójának jogos érdeke** .....

**A tagállam vagy a harmadik ország nyilatkozata** .....

**A törlés jogalapja**

– a 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdésének a) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 34. cikke (1) bekezdésének b) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének a) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének b) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének c) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének d) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének e) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének f) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének g) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének h) pontja (\*)

– a 479/2008/EK rendelet 35. cikke (2) bekezdésének i) pontja (\*)

[(\*) a nem kívánt rész törlendő]

**A jogalap(ok) igazolása** .....

Aláíró neve .....

Aláírás .....

## VI. MELLÉKLET

**OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSÉRŐL FÖLDRAJZI JELZÉSRE TÖRTÉNŐ ÁTMINŐSÍTÉS IRÁNTI KÉRELEM**

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A kérelem benyújtásának nyelve .....

Ügyiratszám .....  
[a Bizottság tölti ki]

**Kérelmező**

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Jogállás, méret és összetétel (jogi személyek esetén) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Közvetítő**

– Tagállam(ok) (\*)

– Harmadik ország hatósága (\*)  
[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

A közvetítő(k) neve(i) .....

Teljes cím(ek) (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Bejegyzendő név** .....

Igazolás harmadik országban élvezett oltalomról .....

**Termékkategóriák** .....  
[külön lapon]

**Termékleírás**

Az oldalak száma .....

Az aláíró(k) neve(i) .....

Aláírás(ok) .....

---

## VII. MELLÉKLET

**HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉS ELISMERÉSÉRE IRÁNYULÓ KÉRELEM**

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
 [a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt is) .....

A kérelem nyelve .....

Ügyiratszám .....  
 [a Bizottság tölti ki]

**Kérelmező**

Az érintett tagállam illetékes hatósága (\*)

A harmadik ország illetékes hatósága (\*)

Reprezentatív szakmai szervezet (\*)  
 [(\*) a felesleges jelölés kihúzandó]

Cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Jogalany (csak a reprezentatív szakmai szervezet esetében) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Elnevezés** .....

A 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének a) pontja szerinti hagyományos kifejezés (\*)

A 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti hagyományos kifejezés (\*)  
 [(\*) a felesleges jelölés kihúzandó]

**Nyelv**

– 31. cikk a) pont (\*)

– 31. cikk b) pont (\*)

[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**Az érintett oltalom alatt álló eredetmegjelölések vagy földrajzi jelzések listája** .....

**A szőlőből készült termékek kategóriái** .....

**Meghatározás** .....

**A szabályzat másolata**

[mellékelendő]

Az aláíró neve .....

Aláírás .....

## VIII. MELLÉKLET

## KIFOGÁST TARTALMAZÓ KÉRELEM HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEL SZEMBEN

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
 [a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A kifogást tartalmazó kérelem nyelve .....

Ügyiratszám .....  
 [a Bizottság tölti ki]

**Kifogást emelő személy**

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Közvetítő**

- Tagállam(ok) (\*)
- Harmadik ország hatósága (nem kötelező) (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törlendő]

A közvetítő(k) neve(i) .....

Teljes cím(ek) (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házszám) .....

**Kifogásolt hagyományos kifejezés** .....

**Korábbi jogok**

- Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (\*)
- Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (\*)
- Nemzeti földrajzi jelzés (\*)  
 [(\*) a nem kívánt rész törlendő]

Név .....

Nyilvántartási szám .....

Nyilvántartásba vétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....

- Védjegy

Jel .....

Termékek és szolgáltatások listája .....

Lajstromszám .....

Lajstromozás időpontja .....

Származási ország .....

Hírnév/közismertség (\*) .....  
 [(\*) a nem kívánt rész törlendő]

**A kifogásemelés jogalapja**

- 31. cikk (\*)
- 35. cikk (\*)
- 40. cikk (2) bekezdés a) pont (\*)

- 40. cikk (2) bekezdés b) pont (\*)
- 40. cikk (2) bekezdés c) pont (\*)
- 41. cikk (3) bekezdés (\*)
- 42. cikk (1) bekezdés (\*)
- 42. cikk (2) bekezdés (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 54. cikke (\*)  
[(\*) a nem kívánt rész törölendő]

**A jogalap(ok) magyarázata** .....

Az aláíró neve .....

Aláírás .....

\_\_\_\_\_

## IX. MELLÉKLET

**HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSRE VONATKOZÓ TÖRLÉS IRÁNTI KÉRELEM**

A kézhezvétel időpontja (ÉÉÉÉ/HH/NN) .....  
[a Bizottság tölti ki]

Az oldalak száma (beleértve ezt az oldalt is) .....

A törlés iránti kérelem benyújtója .....

Ügyiratszám .....  
[a Bizottság tölti ki]

**A törlés iránti kérelem nyelve** .....

A jogi vagy természetes személy neve .....

Teljes cím (ország, város neve és postai irányítószáma, utca neve és házsám) .....

Nemzetiség .....

Telefon, fax, e-mail .....

**Vitatott hagyományos kifejezés** .....

**A kérelem benyújtójának jogos érdeke** .....

**A tagállam vagy a harmadik ország nyilatkozata** .....

**A törlés jogalapja**

- 31. cikk (\*)
- 35. cikk (\*)
- 40. cikk (2) bekezdés a) pont (\*)
- 40. cikk (2) bekezdés b) pont (\*)
- 40. cikk (2) bekezdés c) pont (\*)
- 41. cikk (3) bekezdés (\*)
- 42. cikk (1) bekezdés (\*)
- 42. cikk (2) bekezdés (\*)
- a 479/2008/EK rendelet 54. cikke (\*)  
[(\*) a nem kívánt rész törlendő]

**A jogalap(ok) igazolása** .....

Az aláíró neve .....

Aláírás .....

---



## X. MELLÉKLET

## AZ 51. CIKK (2) BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT PIKTOGRAM



—

## XI. MELLÉKLET

A 30. CIKK (2) BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT REPREZENTATÍV SZAKMAI SZERVEZETEK ÉS TAGJAIK  
JEGYZÉKE

Harmadik ország	A reprezentatív szakmai szervezet neve	A reprezentatív szakmai szervezet tagjai
- Dél-Afrika	- South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	- Allesverloren Estate - Axe Hill - Beaumont Wines - Bergsig Estate - Boplaas Wine Cellar - Botha Wine Cellar - Bredell Wines - Calitzdorp Wine Cellar - De Krans Wine Cellar - De Wet Co-op - Dellrust Wines - Distell - Domein Doornkraal - Du Toitskloof Winery - Groot Constantia Estate - Grundheim Wine Cellar - Kango Wine Cellar - KWV International - Landskroon Wine - Louiesenhof - Morgenhog Estate - Overgaauw Estate - Riebeek Cellars - Rooiberg Winery - Swartland Winery - TTT Cellars - Vergenoegd Wine Estate - Villiera Wines - Withoek Estate

## XII. MELLÉKLET

## A 40. CIKKBEN EMLÍTETT HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK JEGYZÉKE

Hagyományos kifejezések	Nyelv	Borok <sup>(1)</sup>	Meghatározás összefoglalása/használati feltétel <sup>(2)</sup>	Érintett harmadik országok
-------------------------	-------	----------------------	--	----------------------------

## A RÉSZ – A 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének a) pontja szerinti hagyományos kifejezések

## BELGIUM

Appellation d'origine contrôlée	francia	OEM (1, 4)	Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” helyett használt hagyományos kifejezések	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	holland	OEM (1, 4)		
Landwijn	holland	OFJ (1)	Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” helyett használt kifejezések	
Vin de pays	francia	OFJ (1)		

## BULGÁRIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) ( <i>guaranteed designation of origin</i> )	bolgár	OEM (1, 3, 4)	Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” helyett használt hagyományos kifejezések 2000.4.14.	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) ( <i>guaranteed and controlled designation of origin</i> )	bolgár	OEM (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) ( <i>noble sweet wine</i> )	bolgár	OEM (3)		
Регионално вино ( <i>Regional wine</i> )	bolgár	OFJ (1, 3, 4)		

CSEH KÖZTÁRSASÁG

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	cseh	OEM (4)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő előállításához használt bor a bortermelő területen készült, a meghatározott területen nem haladták meg a hektáronkénti termés hozamot: a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.
Jakostní víno	cseh	OEM (1)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti termés hozamot nem növelték, a bor készítéséhez használt szőlő cukortartalma legalább 15° NM volt, a szőlő szüretelése és a bor előállítása – a palackozás kivételével – az érintett borvidéken történt, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.
Jakostní víno odrůdové	cseh	OEM (1)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor szőlőből, cefréből, bormustból készül; meghatározott szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított, vagy nem több mint három fajtához tartozó minőségi borok házasításából nyert bor.
Jakostní víno známkové	cseh	OEM (1)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor szőlőből, cefréből, bormustból készül; esetleg meghatározott szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készült borból.
Jakostní víno s přívlaskem, a következő jelölések valamelyikével kiegészítve: – Kabinetní víno – Pozdní sběr – Výběr z hroznů – Výběr z bobulí – Výběr z cibéb – Ledové víno – Slámové víno	cseh	OEM (1)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, szőlőből, cefréből, bormustból készített bor, esetleg az érintett terület vagy alterület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült borból; ahol a hektáronkénti termés hozamot nem lépték túl; a bor olyan szőlőből készült, amelyre vonatkozóan a felügyeleti hatóság ellenőrizte az eredetet, a cukortartalmat és tömeget, valamint – amennyiben szükséges – a fajtát vagy a fajták házasítását, illetve a <i>Botrytis cinerea</i> P. szürkepenész-fertőzés nemesrothadás formájában való jelenlétét, és azok megfelelnek a meghatározott jellemzőkkel rendelkező minőségi borokra vagy az ilyen borok házasításával készült borokra vonatkozó követelményeknek; a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket, a bort a felügyeleti hatóság a következő jellemzők valamelyikével rendelkező minőségi borként osztályozta: – „Kabinetní víno” csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 19° NM, – „Pozdní sběr” csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 21° NM, – „Výběr z hroznů” csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 24° NM, – „Výběr z bobulí”-t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyeknek a cukortartalma legalább 27° NM, – „Výběr z cibéb” -t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyek nemesrothadásnak indultak, vagy túlérett szemekből, amelyeknek a cukortartalma legalább 32° NM, – „Ledové víno”-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet –7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüreteltek és a szüret, illetve a feldolgozás során fagyos állapotban hagytak, és a belőle nyert bormust cukortartalma legalább 27° NM volt, – „Slámové víno”-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet a feldolgozás előtt szalmán vagy nádon tároltak, illetve szükség esetén legalább három hónapon keresztül felfüggesztve tárolták egy szellőztetett helyiségben, és a belőle nyert must cukortartalma legalább 27° NM volt.
Pozdní sběr	cseh	OEM (1)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti termés hozamot nem növelték, a bor készítéséhez használt szőlő cukortartalma legalább 21° NM volt, a szőlő szüretelése és a bor előállítása – a palackozás kivételével – az érintett borvidéken történt, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.

<p>Víno s právlastkem, a következő jelölések valamelyikével kiegészítve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kabinetní víno</li> <li>– Pozdní sběr</li> <li>– Výběr z hroznů</li> <li>– Výběr z bobulí</li> <li>– Výběr z cibéb</li> <li>– Ledové víno</li> <li>– Slámové víno</li> </ul>	cseh	OEM (1)	<p>A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, szőlőből, cefréből vagy bormustból készített bor, esetleg az érintett terület vagy alterület meghatározott szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készült borból; ahol a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl; a bor olyan szőlőből készült, amelyre vonatkozóan a felügyeleti hatóság ellenőrizte az eredetet, a cukortartalmat és a tömeget, valamint – szükség esetén – a fajtát vagy fajták házasítását, illetve a <i>Botrytis cinerea</i> P. szürkepenész-fertőzés nemesrothadás formájában való jelenlétét, és azok megfelelnek a meghatározott jellemzőkkel rendelkező minőségi borokra vagy az ilyen borok házasításával készült borokra vonatkozó követelményeknek, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket, a bort a felügyeleti hatóság a következő jellemzők valamelyikével rendelkező minőségi borként osztályozta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– „Kabinetní víno” csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 19° NM,</li> <li>– „Pozdní sběr” csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 21° NM,</li> <li>– „Výběr z hroznů” csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 24° NM,</li> <li>– „Výběr z bobulí”-t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyeknek a cukortartalma legalább 27° NM,</li> <li>– „Výběr z cibéb” -t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyek nemesrothadásnak indultak, vagy túlérlett szemekből, amelyeknek a cukortartalma legalább 32° NM,</li> <li>– „Ledové víno”-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet –7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüreteltek és a szüret, illetve a feldolgozás során fagyos állapotban hagytak, és a belőle nyert bormust cukortartalma legalább 27° NM volt,</li> <li>– „Slámové víno”-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet a feldolgozás előtt szalmán vagy nádton tároltak, szükség esetén legalább három hónapon keresztül felfüggesztve tárolták egy szellőztetett helyiségben, és a belőle nyert must cukortartalma legalább 27° NM volt.</li> </ul>	
Jakostní líkérové víno	cseh	OEM (3)	<p>A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett meghatározott terület szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl, a bor azon a meghatározott borvidéken készült, ahol a szőlőt szüretelték, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.</p>	
Zemské víno	cseh	OFJ (1)	<p>Olyan, a Cseh Köztársaság területén szüretelt szőlőből készült bor, amely alkalmas minőségi bor készítésére a meghatározott területen, vagy pedig olyan fajtából készült bor, amely szerepel a végrehajtási rendelet szőlőfajtákat megnevező jegyzékében, csak a végrehajtási rendeletben szereplő földrajzi jelzéssel címkézhető; földrajzi jelzéssel ellátott borok készítéséhez csak olyan szőlőt lehet használni, amelynek a cukortartalma legalább 14° NM, és amelyet abban a földrajzi egységben szüreteltek, amely e bekezdés szerinti földrajzi jelzéshez tartozik és kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket; egyéb, a végrehajtási rendeletben nem szereplő földrajzi egység nevének a használata tiltott.</p>	
Víno originální certifikace (VOC vagy V.O.C.)	cseh	OEM (1)	<p>A bort a borvidékkel azonos vagy annál kisebb területen kell előállítani; a termelő tagja annak a társaságnak, amely jogosult arra, hogy az adott bort a törvény szerinti eredeti tanúsítvány kibocsátásával a szóban forgó megnevezéssel lássa el; a bor megfelel az ebben a törvényben foglalt minőségi követelményeknek, legalább a minőségi bor kritériumait illetően, és a bor megfelel az eredeti tanúsítvánnyal rendelkező bor megnevezésére jogosító engedélyről szóló határozatban meghatározott feltételeknek; egyebek tekintetében a bornak meg kell felelnie az ebben a törvényben foglalt, a különböző fajtájú borokra vonatkozó követelményeknek.</p>	

## DÁNIA

Regional vin	dán	OFJ (1, 3, 4)	<p>Bor vagy pezsgő, amely Dániában a nemzeti jogszabályok rendelkezései szerint készült. A „Regional wine”-t érzékszervi és analitikai vizsgálatnak vetik alá. Jellege és tulajdonságai részben a termelőterületétől, a felhasznált szőlőtől, valamint a termelő és borkészítő képzettségétől függenek.</p>	
--------------	-----	------------------	---	--

NÉMETORSZÁG

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), a következő jelölések valamelyikével kiegészítve: – Kabinett – Spätlese – Auslese – Beerenauslese – Trockenbeerenauslese – Eiswein	német	OEM (1)	Általános borkategória olyan borokra vonatkozóan, amelyek mustja egy bizonyos minimum fajsúllyal rendelkezik, és amelyek alkoholtartalmát nem növelték (sem chaptalozással – szárazcukrozással, sem szőlőmustsűrítéssel); a kategória megnevezését kiegészítheti a következő jelölések valamelyike: – (Kabinett): Magas minőségű minőségi bor speciális jellemzőkkel (Prädikatsweine); a Kabinett borok könnyűek és bársonyosak, 67–85 Öchsle-fok jellemzi őket, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően; – (Spätlese): Különleges jellemzőkkel rendelkező minőségi bor, amelynél a must fajsúlya jellemzően 76–95 Öchsle-fokos, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően; a szőlőt későn kell szüretelni és a szemeknek teljesen érettnnek kell lenniük; a Spätlese boroknak intenzív ízük van (nem feltétlenül édes); – (Auslese): Külön kiválogatott, tökéletesen érett szőlőszemekből készül, amelyeken már megjelenhetett a <i>botrytis cinerea</i> , és a musttömeg 85–100 Öchsle-fokos, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően; – (Beerenauslese): Speciálisan válogatott, tökéletesen érett szőlőszemekből készül, amelyek magas cukortartalommal rendelkeznek a <i>botrytis cinerea</i> -nak (nemesrothadásnak) köszönhetően; legtöbbször valamivel a rendes szüret után szüretelik. A must fajsúlyának 110–125 Öchsle-fokosnak kell lennie, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően: nagyon édes és hosszan eltartható borok. – (Trockenbeerenauslese): A különleges jellemzőkkel rendelkező minőségi borok (Prädikatswein) legfelsőbb kategóriája, amelyek mustjának a fajsúlya meghaladja a 150 Öchsle-fokot. Az ebbe a kategóriába tartozó borokat gondosan válogatott túlérett szőlőből készítik, amelyben a szőlőlé a <i>botrytis cinerea</i> (nemesrothadás) által koncentráltódott. A szemek összeaszalódtak, mint a mazsola. Az így nyert borok pazar, édes ízzel jellemezhetők és alacsony az alkoholtartalmuk; – (Eiswein): Az Eiswein borokat olyan szőlőből kell készíteni, amelyet kemény fagyok idején, –7 Celsius-foknál alacsonyabb hőmérsékleten szüreteltek; fagyott állapotban préselik; kiváló minőségű különleges bor, amely rendkívül édes ízzel és magas savkoncentrációval jellemezhető.	
Qualitätswein, amelyet kiegészíthet a b.A. jelölés (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	német	OEM (1)	Meghatározott vidékről származó minőségi bor, amely analitikai és érzékszervi vizsgálaton megy keresztül, és amely kielégíti a szőlő érettségére vonatkozó feltételeket (a bor mustjának fajsúlya/Öchsle-fok)	
Qualitätslikörwein, amelyet kiegészíthet a b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) jelölés (**)	német	OEM (3)	Meghatározott vidékről származó minőségi likőrbor, amely analitikai és érzékszervi vizsgálaton megy keresztül, és amely kielégíti a szőlő érettségére vonatkozó feltételeket (a bor mustjának fajsúlya/Öchsle-fok)	
Qualitätsperlwein, amelyet kiegészíthet a b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) jelölés (**)	német	OEM (8)	Meghatározott vidékről származó minőségi gyöngyözőbor, amely analitikai és érzékszervi vizsgálaton megy keresztül, és amely kielégíti a szőlő érettségére vonatkozó feltételeket (a bor mustjának fajsúlya/Öchsle-fok)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	német	OEM (4)	Meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő	
Landwein	német	OFJ (1)	Különlegesebb bor, a must kissé magasabb fajsúlyának köszönhetően	
Winzersekt (**)	német	OEM (1)	Meghatározott szőlőtermő övezetekben készített minőségi pezsgő, amely olyan szőlőből készült, amit ugyanabban a szőlőtermelő gazdaságban szüreteltek, ahol a gyártó a bort készíti a szőlőből, amelyet arra szánnak, hogy minőségi pezsgókat készítsenek egy meghatározott szőlőtermő övezetben; a termelői csoportokra is ugyanez vonatkozik.	

(\*) A „Qualitätswein mit Prädikat” kifejezés használata a 2010. december 31-én lejáró átmeneti időszakra engedélyezett.

(\*\*) A „Sekt”, a „Likörwein” és a „Perlwein” kifejezésre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

**GÖRÖGORSZÁG**

<p>Όνομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)</p>	<p>görög</p>	<p>OEM (1, 3, 4, 15, 16)</p>	<p>Egy közigazgatásilag elismert vidék vagy egy meghatározott hely neve azon borok leírására, amelyek megfelelnek a következő követelményeknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– olyan, a <i>Vitis vinifera</i> fajhoz tartozó, elsőrangú szőlőfajtából készülnek, amely kizárólag erről a földrajzi területről származik, és a borok előállítása ezen a területen történik,</li> <li>– alacsony hektáronkénti terméshozamú szőlőültetvényről származó szőlőből készülnek,</li> <li>– minőségük és jellemzőik főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők.</li> </ul> <p>[A 243/1969 törvényerejű rendelet és a 427/76 törvényerejű rendelet a szőlészeti-borászati termelés fejlesztéséről és védelméről]</p>	
<p>Όνομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)</p>	<p>görög</p>	<p>OEM (3, 15)</p>	<p>Az „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>” jelölésre vonatkozó elengedhetetlen követelményeken kívül az ebbe a kategóriába tartozó boroknak a következőknek kell megfelelniük:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– alacsony hektáronkénti terméshozamú, elsőrendű szőlőültetvényekről származó szőlőből készülnek, amelyet olyan talajon termesztettek, amely megfelel a minőségi borok termelése szempontjából,</li> <li>– megfelelnek a szőlőültetvények metszésére és a must minimum cukortartalmára vonatkozó bizonyos követelményeknek.</li> </ul> <p>[A 243/1969 törvényerejű rendelet és a 427/76 törvényerejű rendelet a szőlészeti-borászati termelés fejlesztéséről és védelméről]</p>	
<p>Όίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)</p>	<p>görög</p>	<p>OEM (3)</p>	<p>Az „<i>appellation d'origine contrôlée</i>” vagy „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>” kategóriákba tartozó borok, amelyek emellett a következő követelményeknek is megfelelnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– olyan szőlőmustból készülnek, amelynek eredeti természetes alkoholtartalma legalább 12 térfogatszázalék,</li> <li>– tényleges alkoholtartalmuk minimum 15 térfogatszázalék és maximum 22 térfogatszázalék,</li> <li>– összes alkoholtartalmuk nem alacsonyabb, mint 17,5 térfogatszázalék.</li> </ul> <p>[212/1982 törvényerejű rendelet a „Samos” eredetmegjelöléssel ellátott borok bejegyzéséről]</p>	
<p>Όίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)</p>	<p>görög</p>	<p>OEM (3, 15, 16)</p>	<p>Az „<i>appellation d'origine contrôlée</i>” vagy „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>” kategóriákba tartozó borok, amelyek emellett a következő követelményeknek is megfelelnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– napon vagy árnyékban hagyott szőlőből készítik,</li> <li>– alkoholtartalom-növelés nélkül állították elő,</li> <li>– természetes alkoholtartalmuk legalább 17 térfogatszázalék (vagy cukortartalmuk 300 gramm/liter).</li> </ul> <p>[212/1982 törvényerejű rendelet a „Samos” eredetmegjelöléssel ellátott borok bejegyzéséről]</p>	
<p>ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)</p>	<p>görög</p>	<p>OFJ (1)</p>	<p>Kizárólag Görögország földrajzi területén előállított borok és emellett:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a Retsina hagyományos megnevezéssel ellátott borokhoz az Aleppo fenyőfa gyantájával kezelt szőlőmustot kell felhasználni, és</li> <li>– a Verntea hagyományos megnevezéssel ellátott borok Zakynthosz szigetének szőlőültetvényeiről származó szőlőből készülnek és megfelelnek bizonyos követelményeknek a felhasznált szőlőfajtákra, a szőlőültetvények hektáronkénti terméshozamára és a must cukortartalmára vonatkozóan.</li> </ul> <p>[514/1979 elnöki rendelet a gyantával kezelt borok előállításáról, ellenőrzéséről és oltalmáról; és a 397779/92 miniszteri határozat a „Verntea Traditional Designation of Zakynthos” jelölés használati követelményeinek meghatározásáról]</p>	
<p>τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)</p>	<p>görög</p>	<p>OFJ (1, 3, 4, 11, 15, 16)</p>	<p>Egy közigazgatásilag elismert vidék vagy egy meghatározott hely neve azon borok leírására, amelyek megfelelnek a következő követelményeknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a származásnak tulajdonítható sajátos minőséggel, hírnévvel vagy egyéb jellemzőkkel rendelkeznek,</li> <li>– az előállításukra használt szőlő legalább 85 %-a kizárólag erről a földrajzi területről származik és az előállításuk ugyanezen a földrajzi területen történik,</li> <li>– a meghatározott területen besorolt szőlőfajtákból nyerték,</li> <li>– szőlőtermesztésre alkalmas talajon telepített, alacsony hektáronkénti terméshozamú szőlőültetvényről származó szőlőből állították elő,</li> <li>– mindegyikre vonatkozóan meghatározták a, természetes és a tényleges alkoholtartalom értékét</li> </ul> <p>[a 321813/2007 miniszteri határozat által módosított 392169/1999 miniszteri határozat a „Regional Wine” kifejezés asztali bor jellemzésére történő használatának általános szabályozásáról].</p>	

SPANYOLORSZÁG

Denominación de origen (DO)	spanyol	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Egy közigazgatásilag elismert régió, terület, helység vagy körülhatárolt hely neve azoknak a boroknak a megnevezésére, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: <ul style="list-style-type: none"> <li>– a szóban forgó régióban, területen, helységben vagy körülhatárolt helyen állítják elő őket, ugyanonnan származó szőlőből,</li> <li>– eredetüknek köszönhetően nagy tekintélynek örvendenek a kereskedelemben, és</li> <li>– minőségük és jellemzőik főként vagy kizárólag a földrajzi jellemzőknek – beleértve a természeti és emberi tényezőket is – köszönhetőek.</li> </ul> (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	Chile
Denominación de origen calificada (DO-Ca)	spanyol	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	A „denominación de origen” kifejezésre vonatkozó elengedhetetlen követelményeken kívül a „denominación de origen calificada”-nak a következőknek kell még megfelelnie: <ul style="list-style-type: none"> <li>– legalább tíz év eltelt azóta, hogy a „denominación de origen” kategóriába került,</li> <li>– az oltalom alatt álló termékek kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen nyilvántartott és ott található borászatokból, palackozva kerülnek piacra, és</li> <li>– a leírt eredetmegjelölés viselésére jogosult bor előállítására alkalmas terület földrajzilag körülhatárolt, minden egyes település vonatkozásában.</li> </ul> (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	
Vino de calidad con indicación geográfica	spanyol	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Egy adott régióban, területen, helységben vagy körülhatárolt helyen előállított bor, amelyet az ugyanott termelt szőlőből állítottak elő, és amelynek a minősége, hírneve vagy jellemzői a földrajzi vagy emberi tényezőknek, vagy egyszerre mindkettőnek tulajdoníthatók, amennyiben e tényezők kihatnak a szőlőtermesztésre, a bor előállítására vagy érlelésére. Ezeket a borokat a „vino de calidad de” kifejezéssel nevezik meg, amelyet annak a régiónak, területnek, helységnek vagy körülhatárolt helynek a neve követ, ahol az adott bort készítették. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	
Vino de pago	spanyol	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Azt a helyet vagy vidéki területet jelöli, amely különleges talajtulajdonságainak és mikroklímájának köszönhetően elkülönül a környezetében lévő többi helytől, és amelynek neve hagyományosan és közismerten kapcsolódik ahhoz a szőlészeti kultúrához, amelyből egyedi tulajdonságokkal és minőséggel jellemezhető borok származnak, továbbá amelynek maximum kiterjedését az illetékes hatóság által hozott szabályok korlátozzák, minden egyes régió saját jellemzőinek megfelelően. A szóban forgó hely vagy terület kiterjedése nem lehet sem azonos, sem nagyobb annál a településnél vagy – amennyiben több település is érintett – azoknál a településeknél, amelyek vagy amelyeknek a közigazgatási területén elhelyezkedik. Elfogadott, hogy létezik a szőlőültetvény-kultúrához való közismert kötődés, amennyiben a „pago” nevet a kereskedelemben azoknak a boroknak a jelölésére használják, amelyet legalább öt éven keresztül onnan nyertek. Minden olyan szőlőnek, amelyből „vino de pago” készül, ugyanabban a „pago”-ban található szőlőültetvényről kell származnia, és a bort a többi bortól elkülönítve kell előállítani, tárolni és esetében érlelni. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	
Vino de pago calificado	spanyol	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Abban az esetben, amikor a „pago” teljes területe beletartozik a minősített eredetmegnevezés területi hatályába, akkor a „vino de pago calificado” jelölés használható, és az itt előállított bort mindig „de pago calificado” jelöléssel kell ellátni, amennyiben megfelel a minősített eredetmegjelöléssel ellátott borokra vonatkozó követelményeknek és köztük van nyilvántartva. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	



Vino de la tierra	spanyol	OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	A földrajzi jelzéssel ellátott „vino de la tierra” hagyományos kifejezés használatára vonatkozó követelmények: 1. Az 1. cikkben említett termékek földrajzi jelzésének szabályozásánál legalább a következő szempontokat figyelembe kell venni: a) borkategória vagy kategóriák, amelyekre az említés alkalmazandó; b) a használandó földrajzi jelzés neve; c) a földrajzi terület pontos határa; d) a felhasználandó szőlőfajták feltüntetése; e) a használatára jogosult, különböző típusú borok térfogatban számított minimális természetes alkoholtartalma; f) az érzékszervi tulajdonságok értékelése vagy feltüntetése; g) a borokra alkalmazandó, állami vagy magánszervek által felállított ellenőrző rendszer. 2. A földrajzi jelzés használata engedélyezett olyan borok esetében, amelyeket különböző szőlőtermő területeken szüretelt szőlőből készített borok házasításából állítottak elő, amennyiben a bor legalább 85 %-ban arról a szőlőtermő területről származik, amelynek a nevét a bor viseli. (24/2003-as szőlészeti és borászati törvény; 1126/2003-as rendelet)	
Vino dulce natural	spanyol	OEM (3)	(A 606/2009/EK rendelet III. mellékletének B.6. pontja)	
Vino Generoso	spanyol	OEM (3)	(A 606/2009/EK rendelet III. mellékletének B.8. pontja)	Chile
Vino Generoso de licor	spanyol	OEM (3)	(A 606/2009/EK rendelet III. mellékletének B.10. pontja)	

## FRANCIAORSZÁG

Appellation d'origine contrôlée	francia	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Adott helység neve, amelyet olyan, a szóban forgó helységből származó termék leírására használnak, amelynek minősége vagy jellemzői főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek tulajdoníthatók, a termék kellőképpen megalapozott hírnévvel rendelkezik, és előállítását jóváhagyási eljárásoknak vetik alá, ami az érdekeltelek jóváhagyásából, a termelés feltételeinek ellenőrzéséből és a termék ellenőrzéséből áll.	Algéria
Appellation 606/2009 contrôlée	francia			Svájc
Appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure	francia			Tunézia
Vin doux naturel	francia	OEM (3)	Fojtott bor, azaz olyan bor, amelynek az alkoholos erjedését semleges borpárlat hozzáadásával állították meg. Ennek az eljárásnak a célja a bor alkoholtartalmának növelése, miközben a szőlő természetes cukortartalmának nagy részét megtartják. Az előállított „természetes édes bor” típusától függően fehér, vörös vagy rózsaszín lehet, a fojtás az alkoholos erjedés meghatározott fázisában, áztatással vagy anélkül történik.	
Vin de pays	francia	OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Földrajzi eredet szerint azonosított földrajzi jelzéssel ellátott borok (területiség fogalma). A „vin de pays” kizárólag abból a termelői övezetből származhat, amelynek a nevét viseli. Megfelel a rendeletben meghatározott szigorú termelési feltételeknek, úgymint a maximum hozamra, a minimális alkoholfokra, a szőlőfajtákra vonatkozó követelményeknek és a szigorú analitikai szabályozásoknak.	

## OLASZORSZÁG

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	olasz	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	„Az »eredetmegjelöléssel ellátott borok« kifejezés speciális termeléssel jellemezhető szőlőtermesztési övezet földrajzi nevére utal, és egy elismert minőségi termék leírására használják, amelynek a tulajdonságai a földrajzi környezetnek és az emberi tényezőknek köszönhetők.” A fent idézett törvény az olasz elnevezéseknél a „D.O.C.” hagyományos különleges kifejezést a fenti rendkívüli minőségű és hagyományos eredetmegjelölésű termékre utaló fogalom tisztázására használja. [1992.02.10-i 164. törvény]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	német		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	olasz	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Hasonló a D.O.C. meghatározásához, de ugyanakkor tartalmazza a „garantált” szót, és ezért azok a különleges értékű borok kapják, amelyeket már legalább öt éve DOC borként tartanak nyilván. E borokat legfeljebb 5 literes térfogatú tárolóedényekben hozzák forgalomba és kormányzati azonosító jellel látják el, hogy a fogyasztók számára még biztosabb garanciát nyújtsanak. [1992.02.10-i 164. törvény]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	német		
Vino dolce naturale	olasz	OEM (1, 3, 11, 15)	Hagyományos kifejezés egyes töppedt szőlőből nyert borok leírására és minősítésére, amelyek bizonyos mennyiségű, a szőlő által termelt maradék cukrot tartalmaznak, alkoholtartalom-növelési eljárás alkalmazása nélkül. A használatot a különböző borokra vonatkozóan külön rendeletek engedélyezik
Indicazione geografica tipica (IGT)	olasz	OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Egy kizárólagosan olasz kifejezés, amelyet az 1992. február 10-i törvény határoz meg azoknak a földrajzi jelzéssel ellátott olasz boroknak a leírására, amelyek egyedi természete és minőségi szintje a földrajzi szőlőtermő területnek köszönhető.
Landwein	német		
Vin de pays	francia		

## CIPRUS

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	görög	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat jelöl 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)	görög	OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat jelöl Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)

## LUXEMBURG

Crémant de Luxembourg	francia	OEM (4)	[1991. január 4-i kormányrendelet] A termeléskor a következő főbb szabványokat kell figyelembe venni: <ul style="list-style-type: none"> <li>– a szőlőt kézi szüreteléssel kell betakarítani és speciálisan a Crémant előállításához kell átválogatni,</li> <li>– az alapborokból készült küvének meg kell felelnie a minőségi borokra vonatkozó minőségi szabványoknak,</li> <li>– a fehér- illetve „rozé” pezsgők egész szőlőfürtök préselésével nyert mustból készülnek úgy, hogy a kinyert must mennyisége nem haladja meg 150 kg szőlőnként a 100 litert,</li> <li>– hagyományos módszerrel palackban erjesztett,</li> <li>– a maximális kén-dioxid-tartalom nem haladja meg a 150 mg/l-t,</li> <li>– a minimális szén-dioxid-nyomás legalább 4 atmoszféra 20 °C-on,</li> <li>– a cukortartalom kisebb, mint 50 g/l.</li> </ul>
-----------------------	---------	------------	--

Marque nationale, a következő jelölések valamelyikével kiegészítve: – appellation contrôlée – appellation d'origine contrôlée	francia	OEM (1, 4)	(Borok): A „Marque nationale” (Nemzeti márka) megnevezést az 1935. március 12-i kormányrendelet hozta létre a „Moselle luxembourgeoise” jelölésű borokra vonatkozóan. A „Marque nationale – appellation contrôlée” felirat a palack hátoldalára rögzített téglalap alakú címkén feltüntetve tanúsítja az államilag ellenőrzött készítést és a bor minőségét. A Marque nationale hivatala bocsátja ki. Csak a luxemburgi eredetű borok, amelyeket külföldi borokkal nem házasítottak, és amelyek megfelelnek a nemzeti és európai követelményeknek, igényelhetik ezt a megnevezést. Emellett azokat a borokat, amelyeken ez a címke szerepel, palackokban kell forgalomba hozni, és a felhasznált szőlőt csak a nemzeti területen szüretelheték és dolgozhatták fel borrá. A borokat rendszeres analitikai és érzékszervi vizsgálatoknak vetik alá. (Pezsgők): A luxemburgi pezsgőkön feltüntetett „Marque nationale” megnevezést az 1988. március 18-i kormányrendelet írta elő, amely garantálja: – hogy a pezsgőt kizárólag a Luxembourg Moselle minőségi borok készítésre alkalmas borokból állítják elő, – hogy megfelel a nemzeti és az európai közösségi szabályozások által kikötött minőségi kritériumoknak, – hogy állami ellenőrzés alatt áll.
---	---------	---------------	--

## MAGYARORSZÁG

Minőségi bor	magyar	OEM (1)	Jelentése „minőségi bor”, és az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat jelöli
Védett eredetű bor	magyar	OEM (1)	Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat jelöli
Tájbor	magyar	OFJ (1)	Jelentése „tájbor”, és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat jelöli.

## MÁLTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	máltai	OEM (1)	[2006. szeptember 5-i 17965. sz. Kormányzati Közlöny]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	máltai	OFJ (1)	[2006. szeptember 5-i 17965. sz. Kormányzati Közlöny]

## HOLLANDIA

Landwijn	holland	OFJ (1)	Ezt a bort holland területen állítják elő, ugyancsak holland területen szüretelt szőlőből. A tartomány neve, ahol a szőlőt szüretelik, megjelenhet a címkén. Ennek a bornak a minimális természetes alkoholtartalma 6,5 térfogatszázalék vagy magasabb. Ennek a bornak a Hollandiában történő előállításához csak olyan szőlőfajtákat szabad felhasználni, amelyek a nemzeti jegyzékben szerepelnek.
----------	---------	------------	--

## AUSZTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latin	OEM (1)	Az ezekre a minőségi borokra vonatkozó feltételeket (pl. fajták, íz, alkoholtartalom) egy regionális bizottság szabja meg
Prädikatswein vagy Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, amelyet kiegészíthet az alábbi jelölések valamelyike: – Ausbruch/Ausbruchwein – Auslese/Auslesewein – Beerenauslese/Beerenauslesewein – Kabinett/Kabinettwein – Schilfwein – Spätlese/Spätlesewein – Strohwein – Trockenbeerenauslese – Eiswein	német	OEM (1)	Ezek a borok minőségi borok, és többnyire a felhasznált szőlő természetes cukortartalma és a szüret körülményei alapján határozzák meg őket. Sem az alkoholtartalom-növelés, sem az édesítés nem megengedett. Ausbruch/Ausbruchwein: Túlérett és botritiszesedett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); a jobb extrahálás érdekében friss must vagy bor adható hozzá. Auslese/Auslesewein: Gondosan válogatott szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Túlérett és/vagy botritiszesedett válogatott szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Tökéletesen érett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: A szőlőt nádron vagy szalmán kell tárolni és természetes módon szárítani, legalább 3 hónapon keresztül a préselés előtt; a minimális cukortartalomnak 25° KMW-nek kell lennie. Spätlese/Spätlesewein: Tökéletesen érett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 19° KMW. Trockenbeerenauslese: A szőlőnek legnagyobb részét botritiszesedettnek és természetes módon töpedtnek kell lennie, 30° KMW minimális cukortartalommal. Eiswein: A szőlőnek a szüret idején természetes módon kialakult fagyos állapotúnak kell lennie, és a minimális cukortartalomnak 25° KMW-nek kell lennie.
Qualitätswein vagy Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	német	OEM (1)	Tökéletesen érett szőlőből és meghatározott fajtákból készül, amelyek minimális természetes cukortartalma 15° KMW és a maximális hozama 6 750 l/ha. A bort kizárólag minőségi boroknál használt ellenőrző számmal megjelölve lehet árusítani.
Landwein	német	OFJ (1)	Tökéletesen érett szőlőből és meghatározott fajtákból készül, amelyek minimális természetes cukortartalma 14° KMW és a maximális hozama 6 750 l/ha.

## PORTUGÁLIA

Denominação de origem (D.O.)	portugál	OEM (1, 3, 4, 8)	Egy régió vagy egy meghatározott hely földrajzi neve, vagy egy hagyományos név, amely vagy kapcsolódik egy földrajzi eredethez vagy nem; e nevet olyan, a szóban forgó régióból vagy meghatározott helyről származó szőlőből előállított termék leírására vagy elnevezésére használják, amelynek a minősége vagy jellemzői főként vagy kizárólag az adott földrajzi környezethez és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek, valamint amelyek a termelése e meghatározott területen vagy földrajzi régióban történik. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugál	OEM (1, 3, 4, 8)	Az eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek címkézése a következő kifejezéseket tartalmazhatja: „Denominação de Origem Controlada” vagy „DOC”. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23 de Agosto]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugál	OEM (1, 3, 4, 8)	Az ország, vagy egy régió, vagy egy meghatározott hely neve, vagy egy hagyományos név, amely vagy kapcsolódik egy földrajzi eredethez vagy nem; a szóban forgó nevet olyan borászati termék leírására vagy megnevezésére használják, amely legalább 85 %-ban olyan szőlőből készül, amit a meghatározott hely vagy régió esetében helyben szüreteltek, és amelyek a hírneve, különleges minősége vagy egyéb jellemzői a földrajzi eredetnek tulajdoníthatók, és amelyek az előállítása azon a meghatározott földrajzi területen vagy régióban történik. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]
Vinho doce natural	portugál	OEM (3)	Cukorban gazdag, későn szüretelt vagy nemesrothadásnak indult szőlőből készült bor. [Portaria n° 166/1986, de 26.6.1986]

Vinho generoso	portugál	OEM (3)	A Douro, Madeira, Setúbal és Carcavelos körülhatárolt régióiban hagyományosan előállított likőrborok, amelyeket Port Wine illetve Porto néven vagy ezek más nyelvekre lefordított változataiként, illetve Madeira Wine vagy Madeira, Moscatel de Setúbal vagy Setúbal és Carcavelos néven ismerünk. [Decreto-Lei n° 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho regional	portugál	OFJ (1)	A földrajzi jelzéssel ellátott borászati termékek címkézése a következő kifejezéseket tartalmazhatja: „Vinho Regional” vagy „Vinho da Região de”. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]

## ROMÁNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), az alábbi jelölések valamelyikével kiegészítve: – Cules la maturitate deplină – C.M.-D. – Cules târziu – C.T. – Cules la înobilarea boabelor – C.I.-B.	román	OEM (1, 3, 8, 15, 16)	Az eredetmegjelöléssel ellátott borok olyan borok, amelyek olyan szőlőből készültek, amelyeket körülhatárolt területekről szüreteltek, amelyek a szüret minősége szempontjából kedvező éghajlati, talaj- és kitettségi feltételekkel jellemezhetők; a borok megfelelnek a következő követelményeknek: a) a bor előállítására felhasznált szőlő kizárólag az érintett földrajzi területről származik; b) a termelés az érintett földrajzi területen történik; c) a bor minősége és jellemzői főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek; d) a borok a Vitis vinifera fajhoz tartozó szőlőfajtákból készülnek. A szőlő szüretkor fennálló érettségi foka és minőségi jellemzői alapján az eredetmegjelöléssel ellátott borokat a következőképpen osztályozzák: a) DOC – CMD – a szüret idején teljesen érett állapotú szőlőből előállított, eredetmegjelöléssel ellátott bor; b) DOC – CT – kései szüretelésű szőlőből előállított, eredetmegjelöléssel ellátott bor; c) DOC – CIB – a szüret idején már nemesrothadásnak indult szőlőből előállított, eredetmegjelöléssel ellátott bor.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	román	OEM (5, 6)	Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők, amelyek olyan szőlőfajtákból készülnek, amelyek ilyenfajta termelésre ajánlottak és amelyeket lehatárolt szőlőterületeken termesztettek, ott, ahol a bort mint alapanyagot állítják elő, és amelyet a forgalomba hozatalig teljes mértékben az engedélyezett területen dolgoznak fel.
Vin cu indicație geografică	román	OFJ (1, 4, 9, 15, 16)	A földrajzi jelzéssel ellátott borokat körülhatárolt területek meghatározott szőlőültetvényeiről szüretelt szőlőből állítják elő és megfelelnek a következő feltételeknek: a) az adott földrajzi eredetnek tulajdonítható különleges minőséggel, hírnévvel vagy jellemzőkkel rendelkeznek; b) a bor előállítására felhasznált szőlő legalább 85 %-ban kizárólag a megnevezett földrajzi területről származik; c) a termelés a megnevezett földrajzi területen történik; d) a borokat a Vitis vinifera fajhoz tartozó szőlőfajtákból állítják elő, vagy pedig olyan szőlőfajtákból, amelyek a Vitis vinifera fajhoz és egyéb, a Vitis nemzetséghez tartozó fajokhoz tartozó szőlőfajták keresztezéséből származnak. A tényleges alkoholtartalomnak a B. szőlőtermő övezetben előállított borok esetében minimum 9,5 térfogatszázaléknak kell lennie, és legalább 10 térfogatszázaléknak a C.I. és a C.II. szőlőtermő övezet esetében. A teljes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 15 térfogatszázalékot.

SZLOVÉNIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>kiegészítve vagy nem kiegészítve a Mlado vino kifejezéssel</i>	szlovén	OEM (1)	Tökéletesen érett szőlőből készült bor, amelynek a minimális természetes alkoholtartalma 8,5 térfogatszázalék (a C.II. övezetben 9,5 térfogatszázalék) és a maximális terméshozama 8 000 l/ha. Kötelező analitikai és érzékszervi értékelésnek alávetni.
Kakovostno penéce vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	szlovén	OEM (1)	Elsődleges és másodlagos alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelynek a minimális tényleges alkoholtartalma 10 térfogatszázalék, és a küvé teljes alkoholtartalma nem alacsonyabb mint 9 térfogatszázalék.
Penina	szlovén		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	szlovén	OEM (1)	Az ezekre a minőségi borokra vonatkozó feltételeket a miniszteri szabályok írják elő, részletes szakérőji jelentés alapján (pl. fajták, alkoholtartalom, terméshozam stb.)
Renome	szlovén		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>amely kiegészülhet az alábbi jelölések valamelyikével:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pozna trgatav</li> <li>– Izbor</li> <li>– Jagodni izbor</li> <li>– Suhijagodni izbor</li> <li>– Ledeno vino</li> <li>– Arhivsko vino (Arhiva)</li> <li>– Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)</li> </ul>	szlovén	OEM (1)	Tökéletesen érett szőlőből készült bor, amelynek a minimális természetes cukortartalma 83 Öchsle-fok és a maximális terméshozama 8 000 l/ha. Alkoholtartalom-növelés, édesítés, savtartalom-növelés és savtompítás nem megengedett. Kötelező analitikai és érzékszervi értékelésnek alávetni. Pozna trgatav: túlérett és/vagy <i>botritiszesedett</i> szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 92 Öchsle-fok; Izbor: túlérett és <i>botritiszesedett</i> szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 108 Öchsle-fok; Jagodni izbor: túlérett és <i>botritiszesedett</i> szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 128 Öchsle-fok; Suhijagodni izbor: túlérett és <i>botritiszesedett</i> szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 154 Öchsle-fok; Ledeno vino: a szőlőnek a szüret és préselés idején, természetes módon fagyos állapotúnak kell lennie, és a minimális cukortartalmának 128 Öchsle-foknak kell lennie; Arhivsko vino (arhiva): tökéletesen érett szőlőből előállított érlelt bor, amelynek a minimális természetes cukortartalma 83 Öchsle-fok; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): préselés előtt a szőlőt nádron vagy szalmán kell tárolni és szárítani.
Vrhunsko penéce vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko penéce vino ZGP)	szlovén	OEM (1)	Elsődleges és másodlagos alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelynek a minimális tényleges alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék, és a küvé teljes alkoholtartalma nem alacsonyabb mint 9,5 térfogatszázalék.
Penina	szlovén		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>esetleg a Mlado vino kifejezéssel kiegészítve</i>	szlovén	OFJ (1)	Tökéletesen érett szőlőből készült bor, amelynek a minimális természetes alkoholtartalma 8,5 térfogatszázalék és a maximális terméshozama 12 000 l/ha. Kötelező analitikai és érzékszervi értékelésnek alávetni.

## SZLOVÁKIA

Akostné víno	szlovák	OEM (1)	Olyan bor, amelyet az ellenőrzésért felelős szerv minőségi fajtabor vagy minőségi márkabor kategóriába sorolt, olyan szőlőből állítottak elő, amelynek természetes cukortartalma legalább 16° NM és a hektáronkénti maximális termés-hozamot nem lépi túl, valamint a bor megfelel a vonatkozó szabályozásban meghatározott minőségi követelményeknek.
Akostné víno s prívlastkom, az alábbi jelölések valamelyikével kiegészítve: – Kabinetné – Neskory zber – Výber z hrozna – Bobuľový výber – Hrozienskový výber – Cibébový výber – L'adový zber – Slamové víno	szlovák	OEM (1)	Az ellenőrzésért felelős szerv által különleges tulajdonságokkal rendelkező minőségi bor kategóriába sorolt bor, amely megfelel a vonatkozó szabályozásban meghatározott minőségi követelményeknek, a hektáronkénti maximális termés-hozamot nem lépi túl, a szőlőfajtát, a szőlő eredetét, a természetes cukortartalmát, tömegét és állapotát az ellenőrzésért felelős szerv egy munkatársa a feldolgozás előtt minősíti, a térfogatban számított természetes alkoholtartalom növelésére és a maradékcukor kiigazítására vonatkozó tilalmat felügyelik. Az Akostné víno s prívlastkom lehet: – kabinetné víno tökéletesen érett szőlőből, amelynek természetes cukortartalma legalább 19° NM, – neskory zber tökéletesen érett szőlőből, amelynek természetes cukortartalma legalább 21° NM, – výber z hrozna tökéletesen érett szőlőből, amelynek természetes cukortartalma legalább 23° NM és gondosan válogatott fürtökről származik, – bobuľový výber kézi szüretelésű válogatott túlérett szőlőfürtökből készítik, amelyekről az éretlen és romlott bogyókat kézzel eltávolították; a természetes cukortartalom legalább 26° NM, – hrozienskový výber kizárólag kézzel szüretelt válogatott túlérett természetes szőlőszemekből készítik, amelyeknek a természetes cukortartalma legalább 28° NM, – cibébový výber kizárólag kézzel szüretelt válogatott túlérett szőlőszemekből készítik, amelyek a Botrytis cinerea Persoon által nemesen rothadtak, és amelyeknek a természetes cukortartalma legalább 28° NM, – l'adové víno mínusz 7 Celsius-fokon vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüretelt szőlőből készül, a szőlőt fagyott állapotban szüretelik és dolgozzák fel, és az így nyert mustnak a természetes cukortartalma legalább 27° NM volt, – slamové víno érett szőlőből készítik, amelyet a feldolgozás előtt szalma- vagy nádágyon tároltak, esetleg legalább három hónapon keresztül madzagon hagyták lógni, és az ebből nyert must természetes cukortartalma legalább 27° NM volt.
Esencia	szlovák	OEM (1)	A Tokajská vinohradnícka oblasť meghatározott szőlőültetvényéről származó, külön válogatott cibebe (aszúsodott) szőlőszemekből nyert, saját súlya alatt kicsorgott színlé lassú erjesztésével előállított bor. Az eszencia minimum 450 g/l természetes cukrot és 50 g/l cukormentes extraktot tartalmaz. Legalább három éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább két évet fahordóban kell eltöltenie.
Forditáš	szlovák	OEM (1)	Olyan bor, amelyet a Tokajská vinohradnícka oblasť meghatározott szőlőültetvényéről származó, cibebe törkölyre öntött mustból vagy azonos évjáratú borból állítottak elő alkoholos erjesztéssel. Legalább két éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább egy évet fahordóban kell eltöltenie.
Másláš	szlovák	OEM (1)	Olyan bor, amelyet a Tokajská vinohradnícka oblasť meghatározott szőlőültetvényéről származó, a szamorodné vagy a výber (aszú) seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjesztés útján állítottak elő. Legalább két éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább egy évet fahordóban kell eltöltenie.
Pestovateľský sekt (*)	szlovák	OEM (4)	A termelés alapfeltételei megegyeznek a minőségi pezsgők készítésének feltételeivel, és a pezsgő előállítási folyamatának utolsó fázisát annak a szőlőtermő területnek a bortermeleje végzi, ahonnan a szőlő származik. A pestovateľský sekt küvéjének egyes összetevői ugyanazon szőlőtermő területről származnak.
Samorodné	szlovák	OEM (1)	Olyan bor, amelyet a Tokajská vinohradnícka oblasť szőlőtermő területének meghatározott szőlőültetvényéről származó Tokaji szőlőfajták alkoholos erjesztésével állítanak elő, amennyiben a feltételek nem kedvezőek cibebe szőlő nagyobb tömegben való termeléséhez. Leghamarabb két év érlelés után lehet forgalomba hozni, amelyből legalább egy évet fahordóban kell töltenie.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	szlovák	OEM (4)	Bortermelelő területek szőlőültetvényeiről származó szőlőből készült minőségi bor elsődleges vagy másodlagos erjesztésével előállított pezsgő, amelyet kizárólag azon a szőlőtermő területen vagy közvetlen szomszédságában állítanak elő, ahol a szőlőt természetesen, valamint az előállítás alapfeltételei megfelelnek a minőségi pezsgőkre vonatkozó feltételeknek.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	szlovák	OEM (1)	Alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelyet legalább 21° NM cukortartalmú, a Tokajská vinohradnícka oblasť meghatározott szőlőültetvényéről származó mustnak vagy azonos minőségű és évjáratú, ugyancsak a Tokajská vinohradnícka oblasť meghatározott szőlőültetvényéről származó bornak az aszútésztára öntésével készítenek. A hozzáadott cibeaszóló mennyiségétől függően a Tokajský výber 3–6 putňový kategóriákba sorolható. A Výbernek legalább három éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább két évet fahordóban kell eltöltenie.
Výberová esencia	szlovák	OEM (1)	Cibeba szőlő alkoholos erjesztésével előállított bor. A szüret idején különválogatják a szőlőszemeket, és közvetlenül a feldolgozás után leöntik a Tokajská vinohradnícka oblasť meghatározott szőlőültetvényéről származó musttal vagy azonos évjáratú borral, amely minimum 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes extraktot tartalmaz. Legalább három éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább két évet fahordóban kell eltöltenie.

(\*) A „sekt” kifejezésre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

## EGYESÜLT KIRÁLYSÁG

quality (sparkling) wine	angol	OEM (1, 4)	Bor vagy pezsgő, amelyet Angliában és Walesben a nemzeti jogszabályok rendelkezései szerint állítanak elő. A „quality wine”-ként forgalmazott borokat érzékszervi és analitikai vizsgálatnak vetik alá. Jellege és tulajdonságai részben a termelőterületből, a felhasznált szőlő minőségéből, valamint a termelő és borkészítő képzettségéből következnek.
Regional (sparkling) wine	angol	OFJ (1, 4)	Bor vagy pezsgő, amelyet Angliában és Walesben a nemzeti jogszabályok rendelkezései szerint állítanak elő. A „Regional wine”-t érzékszervi és analitikai vizsgálatnak vetik alá. Jellege és tulajdonságai részben a termelőterületből, a felhasznált szőlőből, valamint a termelő és borkészítő képzettségéből következnek.

## B. RÉSZ – A 479/2008/EK rendelet 54. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti hagyományos kifejezések

### BULGÁRIA

Колекционно (collection)	bolgár	OEM (1)	Olyan bor, amely megfelel a „special reserve” kifejezés használatára vonatkozó feltételeknek és amelyet legalább egy éven át palackokban érlelnek, és amelynek a mennyisége nem haladja meg a „special reserve” részének 1/2-ét.
Ново (young)	bolgár	OEM/OFJ (1)	A bort teljes egészében ugyanabból a szüretből származó szőlőből állították elő és az év végéig palackozták. A következő év március 1-jéig „új” jelzéssel árusítható. Ebben az esetben a címkén kötelező feltüntetni „a forgalomba hozható: 606/2009 március 1-jéig” jelzést. A fent jelzett időszak lejártával a bort nem lehet az „új” jelzővel jelölni és forgalmazni, és a kereskedelmi hálózatban megmaradt borokat az adott év március 31-e után kötelező újracímkézni, a rendelet követelményeinek megfelelően.
Премиум (premium)	bolgár	OFJ (1)	Olyan szőlőfajtából készült bor, ami a teljes szüret legmagasabb minőségét eredményezi. Az előállított mennyiség nem haladja meg a teljes szüret 1/10-ét.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	bolgár	OEM (1)	Új, maximum 500 l térfogatú tölgyfa hordóban érlelt bor.
Премиум резерва (premium reserve)	bolgár	OFJ (1)	Egyetlen szőlőfajtából készített bor, amely a szüret legjobb részéből külön e célra fenntartott mennyiséget képviseli.
Резерва (reserve)	bolgár	OEM/OFJ (1)	Egyetlen szőlőfajtából készített bor, amelyet a szüret évének novemberétől kezdődően legalább egy éven keresztül érleltek.



Розенталер (Rosenthaler)	bolgár	OEM (1)	Ajánlott szőlőfajtákból előállított bor, amelyek cukortartalma nem kevesebb mint 22 tömegszázalék. A bor alkoholtartalma legalább 11°. Jellemzői elsősorban a legalább 30 nappal az expedíció előtt hozzáadott szőlőmustnak vagy szőlőmustsűrítményeknek köszönhetők.
Специална селекция (special selection)	bolgár	OEM (1)	Egyetlen szőlőfajtából előállított vagy házasított bor, amelyet legalább két évig érleltek a termékleírásban szereplő lejáratidőt követően.
Специална резерва (special reserve)	bolgár	OEM (1)	Egyetlen szőlőfajtából előállított vagy házasított bor, amelyet legalább egy évig tölgyfa hordókban érleltek a termékleírásban szereplő lejáratidőt követően.

### CSEH KÖZTÁRSASÁG

Archivní víno	cseh	OEM (1)	Legalább három évvel a szüret éve után forgalomba hozott bor.
Burčák	cseh	OEM (1)	Részben erjesztett szőlőmust, amelynek a tényleges alkoholtartalma magasabb, mint egy térfogatszázalék és alacsonyabb, mint a teljes alkoholtartalom háromötöde.
Klaret	cseh	OEM (1)	Kékszőlőből, héjon történő erjesztés nélkül készített bor.
Košer, Košer víno	cseh	OEM (1)	A zsidó gyülekezet szabályainak értelmében vett liturgiának megfelelően készített bor.
Labín	cseh	OFJ (1)	Kékszőlőből készített bor, amelyet héjon történő erjesztés nélkül állítottak elő a cseh borvidéken.
Mladé víno	cseh	OEM (1)	Ezt a bort a végső fogyasztó számára legkésőbb annak a naptári évnek a vége előtt ajánlják fogyasztásra, amelyben az ennek a bornak az előállítására felhasznált szőlőt szüretelték.
Mešní víno	cseh	OEM (1)	Ezt a bort liturgikus módszerrel készítették és megfelel a katolikus egyház szertartásának keretein belül, a liturgikus tevékenységek során történő felhasználásra vonatkozó követelményeknek.
Panenské víno, Panenská sklizeň	cseh	OEM (1)	A szőlőültetvény első szüretéből származó bor; a szőlőültetvény első szüretének a szőlőültetvény telepítését követő harmadik év szüretét tekintik.
Pěstितelský sekt (*)	cseh	OEM (4)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített pezsgő, amely megfelel az Európai Közösség által a meghatározott terület bortermelőjének a szőlőültetvényéről származó szőlőből készített minőségi pezsgőkre vonatkozóan alkotott szabályozásban szereplő követelményeknek.
Pozdní sběr	cseh	OEM (1)	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl, a bor készítéséhez használt szőlő cukortartalma legalább 21° NM volt, a szőlő szüretelése és a bor előállítása – a palackozás kivételével – az érintett borvidéken történt, a bor kielégíti a végrehajtási jogi szabályozásban megállapított minőségi követelményeket.
Premium	cseh	OEM (1)	Különleges jellemzőkkel rendelkező bor, amely – a szőlő válogatása, a bogyók válogatása vagy a botritiszesedett bogyók válogatása szerint különféle típusokhoz sorolható, és amely olyan szőlőből készült, amelynek legalább 30 %-án megindult a nemesrothadás, a <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	cseh	OEM (1)	Olyan bor, amelyet legalább 24 hónapon keresztül fahordóban, majd palackban érleltek; a vörösbor legalább 12 hónapig és a fehér-, illetve rozé bor legalább 6 hónapig hordóban érlelődik.
Růžák, Ryšák	cseh	OEM (1)	Olyan bor, amelyet szőlő vagy szőlőmust háziasításából állítottak elő, fehér, és ha szükséges kék és fekete szőlőt felhasználva.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	cseh	OEM (1)	A bort az előállítás folyamán legalább hat hónapig seprőn hagyták.

(\*) A „sekt” kifejezésre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

## NÉMETORSZÁG

Affentaler	német	OEM (1)	Eredetjelölő kifejezés a Bühl és Bühlertal városnak az Altschweier, Bühl, Eisental és Neusatz területeiről, valamint Baden-Baden város Neuweier területéről származó, Blauer Spätburgunder borszőlőfajtából készült minőségi vörösbor és Prädikatswein megnevezésére.
Badisch Rotgold	német	OEM (1)	Zúzott fehér borszőlő és vörös borszőlő házasításával (elegyítésével) előállított bor, amely a megnevezett badeni szőlőtermő övezetből származik.
Classic (Klassic)	német	OEM (1)	Vörösbor vagy fehér minőségi bor, amelyet kizárólag a régió tipikus, klasszikus borszőlőfajtáiból állítanak elő; az előállítás során a must minimális természetes alkoholtartalma legalább 1 térfogatszázalékkal magasabb, mint az adott szőlőtermő övezetben szüretelt szőlők tekintetében előírt minimális természetes alkoholtartalom; a teljes alkoholtartalma legalább 11,5 térfogatszázalék; a maradékcukor-tartalma nem haladja meg a 15 g/l-t és nem magasabb az összes savtartalom kétszeresénél; egyetlen szőlőfajta van feltüntetve, az évszám fel van tüntetve, de az íze nincs feltüntetve.
Ehrentrudis	német	OEM (1)	A Tuniberg területéről származó, Blauer Spätburgunder borszőlőfajtából készített rozé borokhoz tartozó minőségi és kiváló minőségű borokra vonatkozó eredetnyilatkozat.
Federweisser	német	OEM/OFJ (1)	Részben erjesztett szőlőmust Németországból, földrajzi jelzéssel, vagy más EU-tagállamból; a földrajzi jelzést a „vin de pays” szőlőtermő övezettől kölcsönözték; „Federweißer”: a leggyakoribb jelölés a részben erjesztett szőlőmustra, tekintettel a jelölések regionális eltéréseire.
Hock	német	OEM (1)	Földrajzi jelzéssel ellátott fehérbor a rajnai szőlőtermő övezetből, amely a maradékcukor-tartalma alapján a „közepesen édes” kategóriába tartozik; a kifejezés története: a Hock hagyományosan a rajnai borok angol-amerikai megjelölése, és „Hochheim” helység (Majna-mente, Rheingau szőlőtermő övezet) nevére vezethető vissza.
Liebfrau(en)milch	német	OEM (1)	Egy német minőségi fehérbor hagyományos neve; a bor legalább 70 százalékban a Nahe, Rheingau, Rheinhessen vagy Pfalz régiókból származó Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau vagy Kerner borfajták házasítása. A maradékcukor-tartalma a „közepesen édes” tartományon belül van. Csaknem kizárólag exportra készül.
Riesling-Hochgewächs (*)	német	OEM (1)	Minőségi fehérbor, kizárólag Riesling szőlőfajtából készül, az előállításra használt must természetes alkoholtartalma legalább 1,5 térfogatszázalékkal magasabb, mint a meghatározott szőlőtermő övezetre – vagy arra a részére, ahol a szőlőt szüretelték – előírt minimális természetes alkoholtartalom; a bor legalább 3,0 minőségi pontot kapott a minőségi ellenőrzésen.
Schillerwein	német	OEM (1)	A Württemberg meghatározott szőlőtermő övezetből származó bor; zúzott fehér borszőlő és zúzott vörös borszőlő házasításával (elegyítésével) készült, a halványpirostól az élénkvrösig terjedő színű minőségi bor. Amennyiben az alapbor Schillerwein, akkor megengedett a „Schillersekt b.A.” vagy „Schillerperlwein b.A.” kifejezések használata.
Weissherbst	német	OEM (1)	Egy meghatározott szőlőtermő övezetben előállított minőségi bor, vagy Prädikatswein (különleges tulajdonságokkal rendelkező bor), amelyet egyetlen, vörösbor adó szőlőfajtából állítanak elő és 95 százalékban kíméletesen préselve kinyert mustból készítenek, a borszőlőfajtát a Weißherbst jelöléshez kapcsolva azonos betűtípussal, betűméretben és színben kell jelölni; használható még a „Weißherbst” jelöléssel ellátott borból készült, belföldi minőségi pezsgő nevével is.

(\*) A „Riesling” és „Sekt” kifejezésekre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

**GÖRÖGORSZÁG**

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van egy „Agrepavlis”-ként jel- lemezhető épület és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.
Αμπέλι (Ampeli)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Kizárólag egy gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, és a borkészítést ugyanebben a gazdaságban végzik.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-és))	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Kizárólag egy gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, és a borkészítést ugyanebben a gazdaságban végzik.
Αρχοντικό (Archontiko)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van egy „archontiko”-ként jel- lemezhető épület és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.
Κάβα (Cava)	görög	OFJ (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Ellenőrzött feltételek mellett érlelt borok.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	görög	OEM (3, 15, 16)	Kizárólag kifejezetten alacsony hektáronkénti hozamú szelektált szőlőültetvényekről származó szőlőből készített borok.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	görög	OEM (1, 3, 15, 16)	Meghatározott ideig, ellenőrzött feltételek mellett érlelt válogatott borok.
Κάστρο (Kastro)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van egy történelmi kastély- épület vagy -rom, és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.
Κτήμα (Ktima)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, amely a megfelelő oltalom alatt álló szőlőtermő területen helyezkedik el.
Λιαστός (Liaszos)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 15, 16)	A szőlő napon vagy árnyékban történő részleges aszalásával előállított borok.
Μετόχι (Metochi)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, amely annak a monostornak a terü- letén kívül helyezkedik el, amelyikhez a gazdaság tartozik.
Μοναστήρι (Monastiri)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy monostorhoz tartozó szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készült borok.
Νάμα (Nama)	görög	OEM/OFJ (1)	Úrvacsora osztásnál használt édes borok.
Νυχτέρι (Nychteri)	görög	OEM (1)	A „Santorini” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat kizárólag a „Thira” és „Thiresia” szigeteken állítják elő, és legalább három hónapon keresztül hordókban érlelik.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy gazdaság által művelt, olyan szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készült borok, amelyek 500 m feletti magasságban helyezkednek el.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Kizárólag 500 m feletti magasságban elhelyezkedő szőlőültetvényeken termelt szőlőből előállított borok.	
Πύργος (Pyrgos)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van „Pyrgos”-ként jellemezhető épület, és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	görög	OEM (1, 3, 15, 16)	Bizonyos ideig, ellenőrzött feltételek mellett érlelt válogatott borok.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	görög	OEM (3, 15, 16)	Bizonyos ideig, ellenőrzött feltételek mellett érlelt válogatott likőrborok.	
Βερντέα (Verntea)	görög	OFJ (1)	Hagyományos jelöléssel ellátott bor, amelyet Zakynthosz szigetének szőlőültetvényeiről szüretelt szőlőből készítenek, ahol maga a borkészítés is történik.	
Vinsanto	görög	OEM (1, 3, 15, 16)	„Santorini” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet „Thira” és „Thirasia” szigetén, a Santo Erini-Santorini komplexumában készítenek napon érlelt szőlőből.	

## SPANYOLORSZÁG

Amontillado	spanyol	OEM (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott száraz likőrborok (Vino generoso), amelyek savas aromájúak, lekerekített, simulékony és telt ízűek, borostyánsárga- vagy aranyszínűek, és a tényleges alkoholtartalmuk 16–22°. Legalább két éven keresztül érlelik, a „criaderas y soleras” rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Añejo	spanyol	OEM/OFJ (1)	Összesen legalább huszonnégy hónapon keresztül, maximum 600 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben vagy palackban érlelt borok.	
	spanyol	OEM (3)	3–5 évig érlelt, „Malaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor.	
Chacolí-Txakolina	spanyol	OEM (1)	Alapvetően Ondarrabi Zuri és Ondarrabi Beltza fajtákból előállított „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina”, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina” és „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor. Minimum 9,5 térfogatszázalék ténylegest alkoholtartalmú bor (11 térfogatszázalék a hordóban erjesztett fehérbor esetében), maximum 0,8 mg/l illósav-tartalommal és maximum 180 mg/l összes kéntartalommal (140 mg/l a vörösborok esetében)	
Clásico	spanyol	OEM (3, 16)	Több mint 45g/l maradékukor-tartalmú borok.	Chile
Cream	angol	OEM (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” és „Condado de Huelva” likőrbor legalább 60g/l redukálóanyaggal és a borostyánsárgától mahagóniig terjedő színekkel. Legalább két éven keresztül érlelődik a „criaderas y soleras” vagy az „añadas” módszerekkel, tölgyfából készült tárolóedényben.	
Criadera	spanyol	OEM (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” és „Condado de Huelva” likőrbor, amelyet „criaderas y soleras” módszerrel érlelnek, amely az övezetén belül a hagyományos módszer.	

Criaderas y Soleras	spanyol	OEM (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” és „Condado de Huelva” likőrbor, amelyet általában lépcsőzetesen egymásra rakott tölgyfa hordókban tárolnak, amelyeket együttesen „criaderas”-nak neveznek; ezen belül a legutolsó év bora a legfelső hordósorba kerül és a különböző szintekre vagy „criaderas”-ra részleges, illetve egymást követő fejtésekkel kerül, hosszabb időszak alatt, amíg el nem éri az utolsó szintet vagy „solera”-t, amikor az érlelés folyamata befejeződik.
Crianza	spanyol	OEM (1)	Pezsgőn, gyöngyözőboron és likőrboron kívüli borok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: <ul style="list-style-type: none"> <li>– a vörösborokat minimum 24 hónapon keresztül érlelni kell, amiből legalább 6 hónapig maximum 330 l űrmértékű tölgyfahordókban kell tárolni,</li> <li>– a fehér- és rozé borokat minimum 18 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 6 hónapig ugyanakkora maximális űrmértékű tölgyfahordókban kell tárolni.</li> </ul>
Dorado	spanyol	OEM (3)	Érlelési eljáráson áteső „Rueda” és „Malaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok.
Fino	spanyol	OEM (3)	A következő tulajdonságokkal rendelkező „Jerez- Xérès-Sherry” és „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla Moriles” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor (vino generoso): szalmaszínű, száraz, enyhén kesernyés, könnyű és illatos ízlelésű. Legalább két éven keresztül érlelik „flor”-ban, a „criaderas y soleras” rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa hordóban.
Fondillón	spanyol	OEM (16)	„Alicante” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amely Monastrell szőlőfajtából származó, sokáig a tőkén hagyott, túlérett szőlőből készül, és kivételes minőségi és egészségügyi tulajdonságokkal rendelkezik. Az erjesztési folyamat során csak természetes erjesztést használnak, és a tényleges alkoholtartalom (minimum 16 térfogatszázalék) teljes egészében természetes. Legalább tíz éven keresztül tölgyfa tárolóedényekben érlelődik.
Gran reserva	spanyol	OEM (1)	Pezsgőn, gyöngyözőboron és likőrboron kívüli borok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: <ul style="list-style-type: none"> <li>– a vörösborokat minimum 60 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 18 hónapig maximum 330 l űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni.</li> <li>– a fehér- és rozé borokat minimum 48 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 6 hónapig ugyanakkora maximális űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni.</li> </ul>
	spanyol	OEM (4)	A „Cava” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők minimális érlelési ideje 30 hónap, a „tiraje” állapottól a „deguelle” állapotig.
Lágrima	spanyol	OEM (3)	„Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott édesbor, amelynek az előállítás során a must a szőlőtaposás eredményeképpen, mechanikus nyomás alkalmazása nélkül szivárog. Az érlelését legalább két éven keresztül, a „criaderas y soleras” vagy a szüreti éves rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben kell végezni.
Noble	spanyol	OEM/OFJ (1)	Összesen minimum tizennyolc hónapon keresztül, maximum 600 l űrmértékű tölgyfahordókban vagy palackban érlelt borok.
	spanyol	OEM (3)	Két-három éven keresztül érlelt, „Malaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok.
Oloroso	spanyol	OEM (3)	A következő tulajdonságokkal rendelkező „Jerez-Xérès-Sherry” és „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla Moriles” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor (vino generoso): testes, gazdag és bársonyos, aromás, energikus, száraz, de nem tolakodó, mahagónihoz hasonló színű, és a tényleges alkoholtartalma 16 és 22° közötti. Legalább két éven keresztül érlelik, a „criaderas y soleras” rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.
Pajarete	spanyol	OEM (3)	Édes vagy féledes „Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet legalább két éven át a „criaderas y soleras” rendszerrel, vagy az „añadas” módszerrel érleltek maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.

Pálido	spanyol	OEM (3)	„Condado de Huelva” likőrbor (vino generoso), amelyet több mint három éven keresztül, biológiai erjesztési folyamat- tal érleltek, és amelynek a tényleges alkoholtartalma 15–17 térfogatszázalék.	
	spanyol	OEM (3)	„Rueda” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor, amelyet minimum négy éven át érleltek, ezen belül az utolsó három évben tölgyfahordóban.	
	spanyol	OEM (3)	Pedro Ximenez és/vagy Moscatel szőlőfajtából előállított „Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amely „arrope” (kiforrt must) hozzáadása és érlelési eljárás nélkül készült.	
Palo Cortado	spanyol	OEM (3)	„Jerez-Xérès-Sherry” és „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla Moriles” likőrbor (vino generoso), amelynek az érzékszervi tulajdonságai közé tartozik az amontillado aroma és az oloroso-ra emlékeztető íz és szín, és amelynek a tényleges alkoholtartalma 16–22 százalék. Két szakaszban érlelik: az első a biológiai érlelés egy vékony réteg „flor” alatt, és a második egy oxidatív érlelés.	
Primero de Cosecha	spanyol	OEM (1)	A szüreti időszak első tíz napján szüretelt szőlőből előállított, „Valencia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet a következő harminc napban palackoztak; a címkén a szüret idejének a feltüntetése kötelező.	
Rancio	spanyol	OEM (1, 3)	Borok, amelyek szemmel láthatóan „rozsdásító” (oxidatív) érlelési folyamaton mentek keresztül, a levegő hirtelen hőmérséklet-változásai miatt, vagy fa illetve kristályüveg csomagolásban.	
Raya	spanyol	OEM (3)	„Montilla Moriles” likőrbor (vino generoso), amely az „Oloroso” borokhoz hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, de kevésbé ízű és aromával. Legalább két éven keresztül érlelik, a „criaderas y soleras” rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Reserva	spanyol	OEM (1)	Pezsgőn, gyöngyözőboron és likőrboron kívüli borok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: – a vörösborokat minimum 36 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 12 hónapig maximum 330 l űrmér- tékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni. – a fehér- és rozé borokat minimum 24 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább hat hónapig ugyanakkora maximális űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni.	Chile
Sobremadre	spanyol	OEM (1)	„Vinos de Madrid” fehérborok, amelyek a speciális feldolgozásuk következtében szén-dioxid gázt tartalmazznak, már a mustnak a „madres”-szel (lehéjazott és préselt szőlő) történő erjedését megelőzően.	
Solera	spanyol	OEM (3)	„Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” és „Condado de Huelva” likőr- bor, amelyet „criaderas y soleras” módszerrel érlelnek.	
Superior	spanyol	OEM (1)	Legalább 85 %-ban az érintett körülhatárolt területek ajánlott fajtáiból előállított borok.	Chile Dél-Afrika
Trasañejo	spanyol	OEM (3)	Több mint öt éven át érlelt „Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor.	
Vino Maestro	spanyol	OEM (3)	„Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet nem teljes erjesztéssel állítanak elő, mivel az erje- dés kezdetekor 7 %-os bor eredetű alkoholt adnak a musthoz. Így az erjedés nagyon lassú és megáll, amikor az alko- holtartalom eléri a 15–16°-ot, aminek eredményeképpen körülbelül 160–200 g/l maradékcukor marad vissza benne. Legalább két éven keresztül érlelődik a „criaderas y soleras” vagy az „añadas” rendszerrel, tölgyfából készült, maximum 1 000 l űrmértékű tárolóedényben.	
Vendimia Inicial	spanyol	OEM (1)	„Utiel-Requena” bor, amely a szüreti időszak első tíz napján szüretelt szőlőből készült, és amelynek az alkoholtartalma 10–11,5 térfogatszázalék. Különleges tulajdonságait, közöttük például az enyhe szén-dioxid gáz felszabadulást, a fiatal korának köszönheti.	

Viejo	spanyol	OEM/OFJ (1)	Harminchat hónapig érlelt bor, láthatóan rozsdás jelleggel, ami a fény, az oxigén, a hő vagy a három tényező együttes tevékenységének köszönhető.	
	spanyol	OEM (3)	Condado de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor (vino generoso), amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: testes, gazdag és bársonyos, aromás, energetikus, száraz, de nem tolakodó, mahagónihoz hasonló színű, és a tényleges alkoholtartalma 15 és 22° közötti. Legalább két éven keresztül érlelik, a „criaderas y soleiras” rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Vino de Tea	spanyol	OEM (1)	A „La Palma” OEM Északi alzónájából származó bor, amelyet Pinus canariensis („Tea”) fa tárolóban érlelnek, maximum hat hónapon keresztül. A tényleges alkoholtartalma fehérborok esetében 11–14,5 térfogatszázalék, a rozé borok esetében 11–13 térfogatszázalék, és a vörösborok esetében 12–14 térfogatszázalék.	

## FRANCIAORSZÁG

Ambré	francia	OEM (3)	Az 1997. december 29-i rendelet 7. cikke: „Rivesaltes” oltalom alatt álló eredetmegjelölés: ahhoz, hogy jogosult legyen az ellenőrzött „Rivesaltes” eredetmegjelölésre, kiegészítve az „ambré” említésével, a fehérbort oxidáló környezetben kell a gazdaságban előállítani, a termés évét követő második év szeptember 1-jéig.	
Clairnet	francia	OEM (1)	„Bourgogne”, „Bordeaux” OEM: világos vörösbor vagy rozé bor.	
Claret	francia	OEM (1)	„Bordeaux” OEM: világos vörösbor jelölésére használt kifejezés.	
Tuilé	francia	OEM (3)	Az 1997. december 29-i rendelet 7. cikke: ahhoz, hogy jogosult legyen az ellenőrzött „Rivesaltes” eredetmegjelölésre, kiegészítve a „tuilé” említésével, a vörösbor oxidáló környezetben kell a gazdaságban előállítani, a termés évét követő második év szeptember 1-jéig.	
Vin jaune	francia	OEM (1)	„Arbois”, „Côtes du Jura”, „L’Etoile”, „Château-Châlon” OEM: bortermék, amely kizárólag olyan szőlőfajtákból készül, amelyet a nemzeti szabályozás előír: lassú erjesztés, tölgyfahordóban, feltöltés nélkül történő érlelés, minimum hat éven keresztül.	
Château	francia	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Egy területtípushoz és bortípushoz kapcsolódó történelmi kifejezés, amelyet azon borok számára tartanak fenn, amelyek egy valóban létező birtokról vagy pontosan ezen a néven nevezett birtokról származnak.	Chile
Clos	francia	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	francia	OEM (1)	„Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „St Julien”, „Pauillac”, „St Estèphe” OEM A bor minőségét, történetét és a terület típusát jelölő kifejezés, amely az adott birtokról származó borok közötti, érdem szerinti hierarchiarendszerre utal.	
Cru bourgeois	francia	OEM (1)	„Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „St Julien”, „Pauillac”, „St Estèphe” OEM: A bor minőségét, történetét és a terület típusát jelölő kifejezés, amely az adott birtokról származó borok közötti, érdem szerinti hierarchiarendszerre utal.	Chile
Cru classé, esetleg a Grand, a Premier Grand, a Deuxième, a Troisième, a Quatrième vagy a Cinquième jelölések valamelyikével kiegészítve	francia	OEM (1)	„Barsac”, „Côtes de Provence”, „Graves”, „Saint-Emilion grand cru”, „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Pessac-Leognan”, „Saint Julien”, „Pauillac”, „Saint Estèphe”, „Sauternes” OEM. A bor minőségét, történetét és a terület típusát jelölő kifejezés, amely az adott birtokról származó borok közötti, érdem szerinti hierarchiarendszerre utal.	

Edelzwicker	német	OEM (1)	Az előírásoknak megfelelő, egy vagy több szőlőfajtából előállított „Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor.	
Grand cru	francia	OEM (1, 3, 4)	A bor minőségére vonatkozó kifejezés, rendelet által meghatározott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak fenntartva, illetve amikor kollektíven, egy eredetmegjelöléssel egyesítve használják.	Chile Svájc Tunézia
Hors d'âge	francia	OEM (3)	„Rivesaltes”, „Banyuls” OEM: azokra a borokra használható kifejezés, amelyek a feldolgozásuk után minimum öt éven át tartó érlelésen mentek keresztül.	
Passe-tout-grains	francia	OEM (1)	A „Bourgogne” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor az előírásoknak megfelelő kétféle szőlőfajtából előállított bor.	
Premier Cru	francia	OEM (1)	A bor minőségére vonatkozó kifejezés, rendelet által meghatározott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak fenntartva, illetve amikor kollektíven, egy eredetmegjelöléssel egyesítve használják.	Tunézia
Primeur	francia	OEM (1)	Borok, amelyek fogyasztók számára történő forgalmazásának a napját a szüreti év novemberének harmadik csütörtökében határozzák meg.	
	francia	OFJ (1)	Borok, amelyek fogyasztók számára történő forgalmazásának a napját a szüreti év októberének harmadik csütörtökében határozzák meg.	
Rancio	francia	OEM (1, 3)	„Grand Roussillon”, „Rivesaltes”, „Rasteau”, „Banyuls”, „Maury”, „Clairette du Languedoc” OEM: adott bortípust és a bor elkészítésének a módszerét jelölő kifejezés, amelyet néhány minőségi bor számára tartanak fenn, a koruktól és a szőlőterület feltételeitől függően.	
Sélection de grains nobles	francia	OEM (1)	„Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Condrieu”, „Monbazillac”, „Graves supérieur”, „Bonnezeaux”, „Jurançon”, „Cérons”, „Quarts de Chaume”, „Sauternes”, „Loupiac”, „Côteaux du Layon”, „Barsac”, „Sainte Croix du Mont”, „Côteaux de l'Aubance”, „Cadillac” OEM: kizárólag kézzel szüretelt, többszörösen átválogatott szőlőből készült bor. Cél az olyan túlérett szőlő szüretelése, amelyen már megjelentek a nemesrothadás jelei és megkezdődött a szőlő összezsugorodása.	
Sur lie	francia	OEM (1)	„Muscadet”, „Muscadet Coteaux de la Loire”, „Muscadet-Côtes de Grandlieu”, „Muscadet-Sèvre et Maine”, „Gros Plant du Pays Nantais” OEM: egyedi előírásokkal rendelkező bor (például a terméshozamot, alkoholtartalmat illetően), amelyet a szüret éve után következő év március 1-jéig seprőjén tartanak.	
	francia	OFJ (1)	„Vin de pays d'Oc”, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion” OFJ: egyedi előírásokkal rendelkező bor, amely kevesebb mint egy telet tölt erjesztőkádban vagy hordóban, és amelyet egészen a palackozásáig a seprőjén tartják.	
Vendanges tardives	francia	OEM (1)	„Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Jurançon” OEM: adott bortípust és a bor elkészítésének egyedi módszerét jelölő kifejezés, amelyet túlérett szőlőből előállított borok számára tartanak fenn, amelynél betartják a sűrűsége és alkoholtartalomra vonatkozó meghatározott előírásokat.	
Villages	francia	OEM (1)	„Anjou”, „Beaujolais”, „Côte de Beaune”, „Côte de Nuits”, „Côtes du Rhône”, „Côtes du Roussillon”, „Mâcon” OEM: a bor minőségére vonatkozó kifejezés, rendelet által meghatározott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak fenntartva, illetve amikor kollektíven, egy eredetmegjelöléssel egyesítve használják.	
Vin de paille	francia	OEM (1)	„Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Hermitage” OEM: a feldolgozás módszerére vonatkozó kifejezés; az e módszer szerint előállított bor a nemzeti szabályozásban megnevezett szőlőfajtákból származó válogatott szőlőből készül, amelyet minimum hat hétig szalmaágyon, vagy rácson, vagy lógatva szárítottak. A préselés idejétől számított minimum három éven keresztül érlelik, beleértve egy minimum 18 hónapig tartó, fahordóban történő érlelést is.	

## OLASZORSZÁG

Alberata vagy vigneti ad alberata	olasz	OEM (1)	Az „Aversa” bor tipológiájához kötődő egyedi kifejezés. Arra a nagyon régi szőlőtermesztési módszerre utal, amely alapján a terméket előállítják.	
-----------------------------------	-------	------------	---	--



Amarone	olasz	OEM (1)	A „Valpolicella” bor tipológiájában a termelési módszerhez kötődő kizárólagos történelmi kifejezés. Az ókori idők óta egy speciális, töppedt szőlőt felhasználó, a cukrok teljes erjedésén alapuló termelési módszerrel előállított bor származási helyének az azonosítására használják. Ez a magyarázata az „Amarone” név eredetének. Egy meglehetősen egyedi és jól ismert kifejezés, amely magának a terméknek az azonosítására is szolgál.	
Ambra	olasz	OEM (3)	Az előállítási módszerre és az egyedi, többé-kevésbé mély borostyánsárga színre utaló kifejezés, a „Marsala” bor tipológiája szerint. A bor egyedi színét a hosszú előállítási folyamattól nyeri, amelybe beletartozik az érlelés és a finomérlés, valamint olyan eljárások, amelyek a polifenolok és színezőanyagok oxidjainak jelentős csökkenését vonják maguk után.	
Ambrato	olasz	OEM (1, 3)	Az előállítási módszerre és az egyedi, többé-kevésbé mély borostyán színre utaló kifejezés, amely a „Lipari Malvasia” és az „Oristanói Vernaccia” típusú borokra jellemző. A bor egyedi színét a hosszú előállítási folyamattól nyeri, amelybe beletartozik az érlelés és a finomérlés, valamint olyan eljárások, amelyek a polifenolok és színezőanyagok oxidjainak jelentős csökkenését vonják maguk után.	
Annoso	olasz	OEM (1)	A „Controguerra” bor tipológiájához tartozó kifejezés. Az egyedi termelési módszerre utal, amelynek során töppedt szőlőt használnak fel, és a végtermék forgalomba hozatala és fogyasztása előtt kötelező legalább 30 hónapon keresztül fahordóban érlelni a bort.	
Apianum	latin	OEM (1)	A „Fiano di Avellino” borra vonatkozó kizárólagos kifejezés. Ennek a kifejezésnek klasszikus eredete van. Ez a szőlő jó minőségét jelenti, mivel a „méhek” (olaszul „api”) nagyon kedvelik.	
Auslese	német	OEM (1)	Lásd a „scelto” hagyományos kifejezést. Kizárólagos kifejezés a „Caldaro” és „Caldaro Classico – Alto Adige” borokhoz kapcsolódóan.	
Buttafuoco	olasz	OEM (1, 6)	Kizárólagos kifejezés, amely szigorúan az „Oltrepò Pavese” alterületéről származó borok bizonyos típusára vonatkozik. Hosszú idők óta a ténylegesen egyedi termék jelölésére használják, amely – a szó jelentése szerint – „különleges hő” kibocsátására képes.	
Cannellino	olasz	OEM (1)	A „Frascati” borok egy típusához és az ilyen borok előállításához kapcsolódó kizárólagos kifejezés. Hosszú idők óta a fent nevezett bortípus azonosítására használják, amelyet olyan egyedi termelési eljárás alkalmazásával állítanak elő, amely lehetővé teszi az úgynevezett „abboccato” bor, azaz egy kissé édes és testes bor, előállítását.	
Cerasuolo	olasz	OEM (1)	Hagyományos és történelmi kifejezés, szigorúan a „Cerasuolo di Vittoria” borokra vonatkozik. A DOCG név szerves részét képezi, annak nem földrajzi aspektusát adva. A kifejezés a bor előállítására és a különleges színére is utal. A kifejezést hagyományosan a „Montepulciano d’Abruzzo” borok egy másik fajtájának jelölésére is használják, amellyel szorosán kötődnek egymáshoz.	
Chiarretto	olasz	OEM/OFJ (1, 3, 4, 5, 6)	A termelési módszerhez és az idetartozó, fekete szőlőből nyert borfajta egyedi színéhez kapcsolódó kifejezés.	
Ciaret	olasz	OEM (1)	A „Monferrato” borokhoz tartozó kizárólagos kifejezés és a termék különleges színére utal; nevének hagyományos jelentése „világos vörös”.	
Château	francia	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	A bortermelő gazdaság nevére utaló kifejezés, abban az esetben használható, ha a szőlő kizárólag abból a bortermelő gazdaságból származik, és ha a bort is ugyanabban a gazdaságban állítják elő.	Chile
Classico	olasz	OEM (1, 3, 8, 11, 15, 16)	A 164/1992. sz. törvényben meghatározott kifejezés. Az autonóm OEM-szabályozás által érintett legősibb termelőterületről származó, nem gyöngyöző borokra tartják fenn.	Chile

Dunkel	német	OEM (1)	Az előállítási módszerhez és a tipikus sötét színhez kapcsolódó kifejezés, a „Trentino” borok tipológiája szerint.
Fine	olasz	OEM (3)	Szigorúan a „Marsala” tipológiákhoz kapcsolódó kifejezés. Arra a speciális előállítási módszerre utal, amely minimum egy év érlelési időszakot foglal magában, amelyből legalább nyolc hónapig a bort fahordókban kell tárolni.
Fior d'Arancio	olasz	OEM (1, 6)	A két „Colli Euganei” tipológiához tartozó kifejezés: pezsgők és „passito” (vagyis töppedt szőlőből nyert) borok. Az előállítás módszerére és a termék jellegzetes aromájára utal, amelyet Muscat szőlőfajtaból nyertek, gondos termelési módszerrel.
Flétri	olasz	OEM (1)	A „Valle d'Aosta” vagy „Vallée d'Aoste” bor DOC tipológiájához tartozó kifejezés. Az előállítási módszere és a jellegzetes terméktulajdonságokra utal, amelyek a részben aszalt szőlő gondos feldolgozási módszerének az eredményei.
Garibaldi Dolce (vagy GD)	olasz	OEM (3)	Kizárólagos történelmi kifejezés, amely egy meghatározott „Marsala” Superior DOC tipológiához tartozik. Kezdetben Garibaldi tiszteletére használták ezt az elnevezést, aki ezt a bort kóstolta meg, amikor Marsalába érkezett. Nagyra értékelte a bor tulajdonságait, amelyek a minimum két évig tartó, fahordókban történő érlelést magában foglaló különleges termelési eljárásnak tulajdoníthatók.
Governo all'uso toscano	olasz	OEM/OFJ (1)	Kezdetben a kifejezés a „Chianti” és „Chianti Classico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokhoz kötődött. Később kiterjesztették a használatát a „Colli della Toscana Centrale” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borra, amelyet ugyanazon a termőterületen állítanak elő. A Toscanában használt egyedi előállítási módszere utal, amely során, a tél végén aszalt szőlőt adnak hozzá a borhoz, ami újabb erjedést idéz elő.
Gutturnio	olasz	OEM (1, 8)	Kizárólagos történelmi kifejezés, amely a „Colli Piacentini” borok alterületéről származó borokhoz kapcsolódik. A fent említett vörösbor előállítási módjára utal, ami egy kiváló minőségű, igen jellegzetes bor. Tulajdonképpen római eredetű ezüst kelyhekben, úgynevezett „Gutturnium”-ban szervírozták.
Italia Particolare (vagy IP)	olasz	OEM (3)	A „Marsala fine” borokhoz kapcsolódó kizárólagos történelmi kifejezés. Eredetileg a „Marsalá”-t kizárólag belföldi piacra termelték.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	német	OEM (1)	A „Caldaro” és „Alto Adige” hagyományos termelési területe (Santa Maddalena és „Terlano” elnevezéssel). (Lásd a „Classico” meghatározását.)
Kretzer	német	OEM (1)	A termelési módszerre és a jellegzetes rozé színre utaló kifejezés. A kifejezést a megfelelő „Alto Adige”, „Trentino” és „Teroldego rotaliano” borok tipológiájában használják.
Lacrima	olasz	OEM (1)	A kifejezés szigorúan a „Lacrima di Morro d'Alba” bor nevéhez kapcsolódik, szerves részét képezve a bor nevének. Arra a különleges termelési módszerre utal, amely során a kíméletes préselés kiváló minőségű termék előállítását eredményezi.
Lacryma Christi	olasz	OEM (1, 3, 4, 5)	Kizárólagos történelmi kifejezés, amely szigorúan a „Vesuvio” borokhoz kapcsolódik. Hagyományosan a fent említett borok (mind a normál, mind a likőr/pezsgő) tipológiájához tartozott, amelyeket egyedi termelési módszerrel állítanak elő, ami magában foglalja a csekély mértékű szőlőpréselést, amely kiváló minőségű, vallási vonatkozásokkal bíró terméket eredményez.
Lambiccato	olasz	OEM (1)	Kizárólagos kifejezés, amely a „Castel San Lorenzo” borok egyik típusához kapcsolódik. A termék típusára és arra a különleges előállítási módszerre utal, amely Muscat szőlőt használ fel és meghatározott tárolóedényekben, hagyományos nevükön „Lambicchi”-kben, ellenőrzött hőmérsékleten történő szőlőáztatást foglal magában.
London Particolar (vagy LP vagy Inghilterra)	olasz	OEM (3)	A „Marsala Superiore” borokhoz kapcsolódó kizárólagos történelmi kifejezés. Olyan kifejezés, vagy az azt alkotó szavak kezdőbetűi, amelyet (amelyeket) hagyományosan az angol piacra szánt termék megnevezésére használtak. Az angol nyelv használata szintén hagyományos eredetű és a termékleírásában, valamint a „Marsala” borokra vonatkozó szabályokban szerepel. Tulajdonképpen közismert, hogy ennek a likőrbor-megnevezésnek a jelentősége és hírneve mind a termelők, mind pedig az angol kereskedők tevékenységének köszönhető, akik 1773 óta felfedezték a Marsalát, termelték és forgalmazták ezt a rendkívüli bort, óriási ismertséget szerezve neki az egész világon, legfőképpen Angliában.

Occhio di Pernice	olasz	OEM (1)	Bizonyos „Vin Santo” bortipológiákhoz kapcsolódó kifejezés. Az előállítási módszerre és a termék egyedi színére utal. Tulajdonképpen, a különleges előállítási módszer, a vörös szőlők felhasználására alapozva, egy nagyon jellegzetes, rendkívüli színű termék előállítását teszi lehetővé, amelynek a színe az élénktől a halvány rózsaszínig terjed. Ez a szín egy madár, a fogoly (olaszul pernice) szemének a színére emlékeztet, innen kapta a nevét a bor.
Oro	olasz	OEM (3)	A meghatározott „Marsala” borokhoz kapcsolódó kifejezés. A bor különleges színére és az előállítás módszerére utal, amely magában foglalja a melegített must használatának tilalmát. Ez egy különleges értékű, többé-kevésbé élénk arany színű termék előállítását teszi lehetővé.
Passito vagy Vino passito vagy Vino Passito Liquoroso	olasz	OEM/OFJ (1, 3, 15, 16)	A kifejezés a termék típusára és a hozzá tartozó előállítási módszerre utal. A „passito” vagy a „vino passito”, és „vino passito liquoroso” kifejezéseket a normál vagy likőrborok számára tartják fenn, amelyeket természetes aszalás vagy szelídített helyiségben történő aszalás útján erjesztett szőlőből nyernek, a termék leírásának rendelkezései szerint. A 82/2006. sz. törvény kiterjesztette ennek a kifejezésnek a használatát a túlérett szőlőből készült borokra.
Ramie	olasz	OEM (1)	Az egyik „Pinerolese” bortípushoz kapcsolódó kizárólagos kifejezés. A termék típusára és a hozzá tartozó, részben aszalt szőlőn alapuló előállítási módszerre utal.
Rebola	olasz	OEM (1, 15)	A „Colli di Rimini” borok egyik típusához kapcsolódó kizárólagos kifejezés. Az előállítási módszerre és a termék típusára utal, amelynek színe az aranytól a borostyániig terjed, és amelyet részben aszalt szőlőből nyernek.
Recioto	olasz	OEM (1, 4, 5)	Történelmi-hagyományos kifejezés, amely három, eredetmegjelöléssel ellátott, Venetóban termelt bor nevéhez kötődik szorosan: „Valpolicella”, „Gambellara” és „Recito di Soave” OEM, egymáshoz nagyon közel fekvő termőterületekhez tartozó megjelölések hasonló hagyományokkal, legfőképpen Verona és Vicenza tartományaiban. A név eredete az ötödik századra nyúlik vissza. Abban az időben a bukolikus írók különlegesen értékesnek és nevezetesnek írták le ezt a bort, amelynek a termelése Verona tartomány területére korlátozódott, és amely „Retia”-ról, arról a hegyvidékes-dombos vidékről kapta az elnevezését, amely az ókori időkben a Veronese-Trentino területen húzódott egészen a comascoltellini határig. Ez a kifejezés tehát már a régi időktől kezdve használatos és még ma is használják azoknak a boroknak a megnevezésére, amelyek a szőlő aszalását magában foglaló különleges előállítási módszerrel készülnek.
Riserva	olasz	OEM (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Egy bizonyos érlelési időszaknak alávetett borok, amely legalább két év a vörösborok esetében és egy év a fehérborok esetében, amelyeket hordókban tovább érlelnek, a termék-leírásban előírtak szerint. A szokásos követelmények mellett a termék-leírásnak elő kell írnia a szüret évének a feltüntetését a címkén, illetve szabályokat kell felállítania ennek fenntartására, amennyiben különböző szüreti évekből betakarított szőlőből készült borokat házasítanak. A pezsgő- és likőrbortípusokra vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések használhatják ezt a kifejezést a megfelelő termék-leírás által meghatározott feltételekkel és a közösségi törvénnyel összhangban.
Rubino	olasz	OEM (1)	A „Cantavenna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó kifejezés. A teljes folyamatra és az egyedi színre utal. A „Rubino” kifejezés ugyanakkor a „Teroldego Rotaliano”, „Trentino” és „Garda Colli Mantovani” DOC borok meghatározott tipológiájához is kapcsolódik, és a termék különleges színére utal.
	olasz	OEM (3)	A „Marsala” speciális bortipológiához kapcsolódó kifejezés. Arra az egyedi eljárásra utal, amely magában foglalja a melegített must használatának a tilalmát. Ezenkívül ennek a bornak különleges rubintvörös színe van, amely – érlelés után – borostyánszínű visszfényt nyer.
Sangue di Giuda	olasz	OEM (4, 5, 8)	Kizárólagos történelmi-hagyományos kifejezés, az Oltrepò Pavese területen termelt bor tipológiájához kapcsolódóan. Hosszú ideig egy nagyon jellegzetes vörös színű, édes, pezsgő vagy gazdag ízvilágú termék megnevezésére használták, vagyis ez a termék annyira zamatos, hogy minél többet iszik belőle az ember, annál inkább becsaphatja, mint azt a híres apostol tette!
Scelto	olasz	OEM (1)	A „Caldaro”, „Caldaro Classico – Alto Adige” és „Colli del Trasimeno” borokhoz kapcsolódó kifejezés. A meghatározott termékekre és a hozzá tartozó előállítási módszerre utal, kezdve a szőlő kiválasztásával (ezért nevezzük „kiválasztott!”-nak)

Sciacchetrà	olasz	OEM (1)	Történelmi-hagyományos kifejezés, amely szorosan kapcsolódik a „Cinque Terre” területéhez. A termék előállítására használt módszerre utal, beleértve a szőlőprézelést és a tárolást is. Tulajdonképpen a szó pontosan azt jelenti, hogy „préselni és érintetlenül hagyni”, ami a kiváló minőségű termékeknel használt módszer.	
Sciac-trà	olasz	OEM (1)	Ugyanaz, mint fent (Sciacchetrà). Ebben az esetben a különbség a kifejezés egy meghatározott tipológiához való hozzáadását jelenti.	
Spätlese	német	OEM/OFJ (1, 3, 15, 16)	Lásd a Bolzano autonóm tartományban használt „kései szüret (Vendemia tardiva)” kifejezést.	
Soleras	olasz	OEM (3)	A „Marsala” likőrbor tipológiájához kapcsolódó kifejezés. A termékre és a meghatározott előállítási módra utal, amely magában foglal egy legalább öt évig tartó fahordós érlelést. Melegített must vagy mustsűrítmény felhasználása alkoholtartalom-növelésre tilos. Az eredmény egy tiszta, természetes termék, amely nem tartalmaz hozzáadott elemeket, még bor eredetűeket sem, kivéve természetesen az alkoholt, mivel ez egy likőrbor.	
Stravecchio	olasz	OEM (3)	Kizárólag az egyedülálló „Virgin” és/vagy „Soleras” fajtájú „Marsala” borokhoz kapcsolódó kifejezés. A meghatározott előállítási módra utal, amely magában foglal egy legalább 10 évig tartó fahordós érlelést.	
Strohwein	olasz	OEM/OFJ (1, 3, 11, 15, 16)	Lásd a „Passito” hagyományos kifejezést. Szó szerint azt jelenti, hogy „szalmabor”. Bolzano tartományában előállított speciális borra utal és megfelel annak az előállítási módszernek, amely során a szőlőt a szüret után szalmagyékényen aszalják a különböző termékleírások által meghatározott aszalási módszer szerint.	
Superiore	olasz	OEM (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Magasabb minőségi tulajdonságokkal rendelkező borok, amelyeknek az előállítására vonatkozó szabályok és rendelkezések a többiekénél sokkal szigorúbbak. Tulajdonképpen a termékleírások a következő különbségeket határozzák meg: a) a minimális természetes alkoholtartalmuk legalább 0,5 térfogatszázalékkal magasabb; b) a teljes fogyasztási alkoholtartalmuk legalább 0,5 térfogatszázalékkal magasabb.	San Marino
Superiore Old Marsala	olasz	OEM (3)	A „Marsala Superiore” tipológiához kapcsolódó kifejezés. A termékre és a meghatározott előállítási módra utal, amely magában foglal egy legalább két évig tartó fahordós érlelést. Ezenkívül a név maga egy angol kifejezést is tartalmaz, amely a likőrborok számára hagyományos használatú, és mind a termékleírás, mind pedig a Marsala borokra vonatkozó törvény megerősítette a használatát. Ennek megnevezésnek a jelentősége és presztízse a termelők és az angol kereskedők tevékenységének is köszönhető, akik 1773 óta felfedezték, termelték és kereskedelmi forgalomba hozták ezt a különleges bort, lehetővé téve, hogy az egész világon megismerjék, legfőképpen Angliában.	
Torchiato	olasz	OEM (1)	Kizárólagos kifejezés a „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona” borokhoz kapcsolódóan. A termék különleges tulajdonságaira utal, amelyeket az az alapos, a szőlő saját súlyából adódó enyhe prézelést magában foglaló előállítási módszernek köszönhet.	
Torcolato	olasz	OEM (1)	Kizárólagos kifejezés a „Breganze” bor tipológiájához kapcsolódóan. A termék különleges tulajdonságaira utal, amelyeket a részben aszalódott szőlő felhasználását magában foglaló, gondos előállítási módszernek köszönhet. A szőlőt, miután leszüretelték, rácsra felfüggesztették, majd később a fürtöket összefonták és végül újra felfüggesztették. Ily módon vetették alá a szőlőt az aszalódási folyamatnak.	
Vecchio	olasz	OEM (1, 3)	A „Rosso Barletta”, „Aglianico del Vulture”, „Marsala” és „Falerno del Massico” borokhoz kapcsolódó kifejezés. Az érlelés körülményeire, és a termék utólagos érlelésére és finomítására utal.	
Vendemmia Tardiva	olasz	OEM/OFJ (1, 3, 15, 16)	Késői szüretelésű szőlőből készült terméktípushoz kapcsoló kifejezés. A szőlőnek magán a növényen való érlelése és aszalódása különböző környezeti és éghajlati körülmények között rendkívüli terméket hoz létre, különösen a cukortartalmat és az aromát illetően. Az eredmény egy igazán rendkívüli bor. Ezeket a borokat desszertborként vagy „meditációs”borként is minősítik.	
Verdolino	olasz	OEM/OFJ (1)	A termelési módszerre és a jellegzetes zöld színre utaló kifejezés.	

Vergine	olasz	OEM (1, 3)	A „Marsala” borokhoz kapcsolódó kifejezés. A meghatározott termékre és a különleges előállítási módszerre utal, mely egy minimum öt éves, fahordókban történő érlelési időszakot foglal magában, valamint tiltja a melegített vagy sűrített must hozzáadását. Ez azt jelenti, hogy a termék tiszta, természetes, hozzáadott anyagok nélküli, még bor eredetű anyagok sem kerülnek bele, kivéve az alkoholt, ami a likőrborok esetében természetes. Ez a kifejezés a „Bianco Vergine Valdichiana” borokhoz is kapcsolódik. A hagyományos előállítási módszere vonatkozik, amely magában foglalja a héj nélküli erjesztést, aminek eredményeképpen tiszta és természetes végterméket kapunk.
Vermiglio	olasz	OEM (1)	A „Colli dell'Etruria Centrale” borokhoz kapcsolódik. A különleges minőségi tulajdonságokra és az egyedi színre is utal.
Vino Fiore	olasz	OEM (1)	Néhány fehér- és rozé bor különleges előállítási módszerére vonatkozó kifejezés. A módszer magában foglalja a gyengéd szőlőpréselést, amelynek az eredménye egy különlegesen finom íz, ami a bor legjobb oldalát, azaz a „virágjegyeket”, emeli ki.
Vino Novello vagy Novello	olasz	OEM/OFJ (1, 8)	A kifejezés a különleges előállítási módszere és a termelési időszakra vonatkozik, amelyet a forgalmazás és fogyasztás tekintetében minden szőlőszüret évének november 6-ájára rögzítettek.
Vin Santo vagy Vino Santo vagy Vinsanto	olasz	OEM (1)	Történelmi-hagyományos kifejezés, amely bizonyos, a Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto és Trentino Alto Adige régiókban előállított borokhoz kapcsolódik. Az egyedi bortipológiára, valamint a megfelelő és komplex előállítási módszerre utal, amely magában foglalja a megfelelő és levegőztetett helyeken történő tárolást, és a szőlőszalást egy hosszú érlelési időszakban, hagyományos fa tárolóedényekben. A kifejezés eredetét tekintve már számos feltevést megfogalmazták, amelyek legtöbbje a középkorhoz kapcsolódik. A leginkább megbízható ezek közül a bor vallási értékéhez kapcsolódik. Ezt a bort meglehetősen rendkívülinek tekintették és csodálatos erényekkel ruházták fel. A szentmise celebrálásakor rendszeresen használták, ami megmagyarázhatja a „Szent bor” (vinsanto) kifejezést. A kifejezést még ma is használják és az OEM leírásoknál részletesen tárgyalják, egy olyan tipológiát jelöl, amelyet széles körben ismernek és értékelnek az egész világon.
Vivace	olasz	OEM/OFJ (1, 8)	A termelési módszerre és az így nyert termékre vonatkozó kifejezés. Ez a bor gyöngyözik, ami a benne található széndioxidnak köszönhető, és amely egy kizárólagos és természetes erjesztési folyamat eredménye.

## CIPRUS

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Legalább 1 hektár területű, mezőgazdasági üzemhez tartozó szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készített bor. A bor előállítása teljes egészében a körzet területén belül található gazdaságban történik. WPC – Board act 6/2006 (2007.04.05.-i 382/2007/EK, L95)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Legalább 1 hektár területű, mezőgazdasági üzemhez tartozó szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készített bor. A bor előállítása teljes egészében a gazdaság területén történik. WPC – Board act 6/2006 (2007.04.05.-i 382/2007/EK, L95)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monostor)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Legalább 1 hektár területű, mezőgazdasági üzemhez tartozó szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készített bor. Ugyanazon a mezőgazdasági területen található egy monostor is. A bor előállítása teljes egészében a gazdaság területén történik. WPC – Board act 6/2006 (2007.04.05.-i 382/2007/EK, L95)
Μονή (Moni) (Apátság)	görög	OEM/OFJ (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

## LUXEMBURG

Château	francia	OEM (1)	A gazdaság nevére vonatkozó kifejezés, feltéve, hogy a szőlő kizárólag abból a gazdaságból származik és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	Chile
Grand premier cru	francia	OEM (1)	A „Marque nationale” nemzeti jelzés használatára jogosult borok, amelyek az alábbi minőségi jelölésekkel egészülhetnek ki: „Vin classé”, „Premier cru” vagy „Grand premier cru”, amelyeket 1959 óta használnak. Ezeket a jelöléseket az egyes borok azután kaphatják meg, hogy egy hivatalos bizottság megkóstolta és egy 20-as skálán osztályozta a borokat: – azok a borok, amelyek kevesebb mint 12 pontot érnek el, nem kaphatnak hivatalos osztályozást és nem tüntethetik fel a „Marque nationale – appellation contrôlée” kifejezést, – azok a borok, amelyek legalább 12,0 pontot érnek, hivatalosan megkapják a „Marque nationale – appellation contrôlée” jelölést, – azok a borok, amelyek legalább 14,0 pontot érnek, használhatják a „Vin classé” megnevezést a „Marque nationale – appellation contrôlée” jelölés mellett, – azok a borok, amelyek elérnek legalább 16,0 pontot, használhatják a „Premier cru” megnevezést a „Marque nationale – appellation contrôlée” jelölés mellett, – azok a borok, amelyek elérnek legalább 18,0 pontot, használhatják a „Grand premier cru” megnevezést a „Marque nationale – appellation contrôlée” jelölés mellett.	Tunézia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	francia	OEM (1)	Kései szüretelésű bort jelöl, amely csak Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling vagy Gewürztraminer szőlőfajtából készül. A szőlőt kézzel kell szüretelni, és a Riesling esetében a természetes alkoholtartalom mértékét minimum 95 Öchsle-fokban, a többi fajtánál 105 Öchsle-fokban határozták meg. (2001. január 8-i kormányrendelet)	
Vin de glace	francia	OEM (1)	Egy olyan jégbort jelöl, amelyet kézzel, –7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüretelt fagyott állapotú szőlőből készítenek. Csak a Pinot blanc, Pinot gris és Riesling fajtákat lehet a borkészítéshez felhasználni, és a must természetes alkoholtartalmának legalább 120 Öchsle-foknak kell lennie. (2001. január 8-i kormányrendelet)	
Vin de paille	francia	OEM (1)	Szalmabort jelöl, amely Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris vagy Gewürztraminer szőlőfajtából készül. A szőlőt kézzel kell szüretelni és szalmaágyakra fektetve kell szárítani még legalább két hónapon keresztül. A szalmát modern rácsokkal lehet helyettesíteni. A szőlő minimális természetes alkoholtartalmának 130 Öchsle foknak kell lennie. (2001. január 8-i kormányrendelet)	

## MAGYARORSZÁG

Aszú (3), (4), (5), (6) puttonyos	magyar	OEM (1)	Bor, amely úgy készül, hogy újbort, mustot vagy erjedésben lévő újbort öntenek aszúsodott szőlőszemekre, és amelyet legalább három éven keresztül érlelnek (ebből két évig hordóban). A cukor és a cukormentes tartalom szintjét szintén meghatározzák. Csak a „Tokaji” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	
Aszúeszencia	magyar	OEM (1)		
Bikavér	magyar	OEM (1)	Vörösbor, amely legalább háromféle szőlőfajtából készül, és amelyet fahordóban érlelnek legalább 12 hónapon keresztül; a helyi szabályzatok további előírásokat is meghatározhatnak. Csak az Egri borvidéken (OEM: „Egri Bikavér”, „Egri Bikavér Superior”), vagy a Szekszárdi borvidéken (OEM: „Szekszárdi Bikavér”) állítható elő.	
Eszencia	magyar	OEM (1)	Aszúsodott szemekből nyert szőlőlé, amely saját súlyánál fogva préselődik ki a gyűjtőedényből. Maradékcukortartalom: legalább 450 g/l. Cukormentes extrakt: legalább 50 g/l. Csak a „Tokaji” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	

Fordítás	magyar	OEM (1)	Bor, amely úgy készül, hogy bort öntenek az ugyanabból a szüretből származó préselt aszúpépre, és amelyet legalább két évig érlelnek (egy évig hordóban). Csak a „Tokaji” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.
Máslás	magyar	OEM (1)	Bor, amely úgy készül, hogy bort öntenek az ugyanabból a szüretből származó tokaji aszú seprőjére és amelyet legalább két évig érlelnek (egy évig hordóban).
Késői szüretelésű bor	magyar	OEM/OFJ (1)	Késői szüretelés. A must cukortartalma legalább 204,5 g/l
Válogatott szüretelésű bor	magyar	OEM/OFJ (1)	Válogatott szőlőszemekből készített bor. A must cukortartalma legalább 204,5 g/l
Muzeális bor	magyar	OEM/OFJ (1)	Legalább öt éven keresztül palackban érlelt bor.
Siller	magyar	OEM/OFJ (1)	A rövid áztatási időnek köszönhetően nagyon világos színű vörösbor.
Szamorodni	magyar	OEM (1)	Aszúsodott és egészséges szőlőszemekből előállított bor, amelyet legalább két éven keresztül érleltek (egy évig hordóban). A must legalább 230,2 gramm cukrot tartalmaz literenként. Csak a „Tokaji” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.

**AUSZTRIA**

Ausstich	német	OEM/OFJ (1)	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.
Auswahl	német	OEM/OFJ (1)	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.
Bergwein	német	OEM/OFJ (1)	Teraszos vagy meredek lejtőjű – 26 %-nál nagyobb lejtésszögű – szőlőültetvényeken termesztett szőlőből készített bor.
Klassik/Classic	német	OEM (1)	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.
Heuriger	német	OEM/OFJ (1)	Ezt a bort a szőlő szüretét követő december végéig el kell adni a kiskereskedőknek és a következő év márciusának végéig értékesíteni kell a fogyasztók számára.
Gemischter Satz	német	OEM/OFJ (1)	A bornak különböző fehérbor- és vörösborfajták házasításából kell készülnie.
Jubiläumsw Wein	német	OEM/OFJ (1)	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.
Reserve	német	OEM (1)	A bornak legalább 13 térfogatszázalék alkoholtartalommal kell rendelkeznie. A vörösborok esetében a minőségi bor ellenőrzési számért a szüreti évet követő november 1-jétől lehet pályázni. A fehérborok esetében a szüreti évet követő március 15-e után.
Schilcher	német	OEM/OFJ (1)	A bort Stájerországban kell előállítani, és kizárólag a „Blauer Wildbacher” szőlőfajtából lehet készíteni, amelyet a steierlandi borvidéken termesztnek.
Sturm	német	OFJ (1)	Részben erjesztett szőlőmust, amelynek a minimális alkoholtartalma 1 térfogatszázalék. A Sturmot a szüreti év augusztusa és decembere között kell értékesíteni és az értékesítés idején is erjednie kell.

PORTUGÁLIA

Canteiro	portugál	OEM (3)	A bort az erjesztés után szeszezik és hordóban tárolják, minimum két éven keresztül érlelik; a bort fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban, és legkorábban három év elteltével lehet palackozni. [Portaria n° 125/98, de 26.6.1986]
Colheita Seleccionada	portugál	OEM (1)	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés; a bor üvegpalackokba van csomagolva, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a tényleges alkoholtartalma legalább 1 térfogatszázalékkal magasabb, mint a törvény által rögzített minimum, szerepel egy meghatározott nyilvántartásban, és kötelező feltüntetni a szüret évét. [Portaria n° 924/2004, de 27.6.2004]
Crusted/Crusting	angol	OEM (3)	Kivételes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező portói bor, a palackozás idején vörös és nagy testű bor, finom aroma és íz jellemzi, amely a különböző évjáratú borok házasításából adódik, amelynek célja az érzékszervi tulajdonságok komplementaritása, aminek következtében lerakódás (kéreg) jelenik meg a palack falán; az Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a Douro és Porto területéről származó borok intézete) által e célból elismert borok jogosultak a megnevezés használatára. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	portugál	OEM (1)	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bor számára fenntartott kifejezés; a bor üvegpalackokban van kiszerve, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik és szerepel egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria n° 924/2004, de 27.6.2004]
Escuro	portugál	OEM (3)	Gazdag aromaintenzitású bor, narancs és barnás színek egyensúlyának eredménye az utóbbi predomináciájával, a bor színezőanyagainak oxidációja és a hordóból kivont anyagok migrációja következtében. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Fino	portugál	OEM (3)	Minőségi és elegáns bor a savak frissességének tökéletes egyensúlyával, a testesség és az aromagazdagság a hordóban történő érleléssel fejlődik. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	portugál	OEM (3)	Bor, amelynek a jelölése összefügg a szüret évével. A terméket hagyományos fajtákból kell előállítani minimum 20 éves érleléssel, jellegzetes minőséget nyújtva, és fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban, a palackozás előtt és után. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	portugál	OEM/OF (1, 3)	1. Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bor számára fenntartott kifejezés, a szüret évével társítva, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal, a vörösbor esetében minimum 30 hónapos érleléssel, amelyből legalább 12 hónapot üvegpalackokban kell töltenie, a fehér- vagy rozé borok esetében minimum 12 hónapos érleléssel, amelyből legalább hat hónapot üvegpalackokban kell töltenie és szerepelnie kell egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 2. Portói bor, amelyet, egy fakádakban eltöltött bizonyos idő után üveg tárolóedényekbe szerelnek ki legalább nyolc évre, és utána palackozzák. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Lágrima	portugál	OEM (3)	Portói bor, amelynek az édességi foka 20 °C-on 1 034–1 084 g/cm <sup>3</sup> sűrűségnek felel meg. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]



Leve	portugál	OEM (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Olyan estremadurái tájbor számára fenntartott kifejezés, amely a kérdéses borvidéktől elvárt minimális természetes alkoholtartalommal, maximum 10 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalommal, 4,5g/l vagy magasabb borkősavban kifejezett savtartalommal, maximum 1 bar nyomással rendelkezik, és amelynek a fennmaradó analitikai paraméterei megfelelnek a földrajzi jelzéssel ellátott borokra általában meghatározott értékeknek. [Portaria n° 1066/2003, de 26.9.2003]</li> <li>Az olyan ribatejanói tájbor számára fenntartott kifejezés, amely a kérdéses borvidéktől elvárt minimális természetes alkoholtartalommal, maximum 10,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalommal, 4 g/l vagy magasabb borkősavban kifejezett kötött savtartalommal, maximum 1 bar nyomással rendelkezik, és amelynek a fennmaradó analitikai paraméterei megfelelnek a földrajzi jelzéssel ellátott borokra általában meghatározott értékeknek. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001]</li> </ol>	
Nobre	portugál	OEM (1)	A Dão eredetmegjelölés számára fenntartott kifejezés, amely teljesíti a Dão borvidékre vonatkozó alapszabályokban meghatározott követelményeket. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	portugál	OEM (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, a bor üvegpalackokba van csomagolva, a szüret évével beazonosítva, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a tényleges alkoholtartalma legalább 0,5 térfogatszázalékkal magasabb, mint a törvényben rögzített minimum, és szerepel egy meghatározott nyilvántartásban.</li> <li>Olyan minőségi pezsgő, földrajzi jelzéssel és eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő számára fenntartott kifejezés, amelyet 12–24 hónapig palackokban tárolnak a transzvázé módszerrel vagy degorzálással történő seprőtlenítés előtt.</li> <li>Olyan földrajzi jelzéssel, illetve eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor számára fenntartott kifejezés, amelyet üvegpalackokba szerelnek ki, feltüntetve a szüret évét, és amelyet nem lehet három évnél hamarabb forgalmazni; a terméket fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]</li> <li>Portói bor jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal, összetett illat- és ízjegyekkel; a terméket különböző stádiumban lévő borok házasításával állítják elő, ami sajátos érzékszervi tulajdonságokat eredményez. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]</li> </ol>	
Velha reserva (ou grande reserva)	portugál	OEM (1, 3)	Olyan minőségi pezsgő, földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő számára fenntartott kifejezés, amelyet több mint 36 hónapig palackokban tárolnak a transzvázé módszerrel vagy degorzálással történő seprőtlenítés előtt. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	angol	OEM (3)	Portói bor, amely megjelenésében vörös vagy mélyvörös színű. Olyan borok, amelyeknél a borkészítő igyekszik visszatartani a mélyvörös szín kialakulását és igyekszik fenntartani a fiatal bor gyümölcsösségét és erejét. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Dél-Afrika (*)
Solera	portugál	OEM (3)	A szüret évével társított bor, amely az állomány alapját jelenti, minden évben a készlet 10 %-át meg nem haladó mennyiséget palackoznak belőle, és ezt a mennyiséget egy másik minőségi borral pótolják. A megengedett hozzáadások száma legfeljebb 10, ezután az akkor meglévő teljes bormennyiséget azonnal palackozni kell. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	portugál	OEM (4)	Olyan minőségi pezsgő, illetve földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő számára fenntartott kifejezés, amelyet 24–36 hónapig palackokban tárolnak a transzvázé módszerrel degorzálással történő seprőtlenítés előtt. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	portugál	OEM (1, 3)	1. Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, a bor üvegpalackokban van kiszerezelve, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a tényleges alkoholtartalma legalább 1 térfogatszázalékkal magasabb, mint a törvény által rögzített minimum, és szerepel egy meghatározott nyilvántartásban. 2. Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor, üvegpalackokba kiszerezelve, nem lehet öt évnél hamarabb forgalmazni, szerepelnie kell egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	angol	OEM (3)	Vörös portói bor, amely minimum hét éven keresztül fa tárolóedényben állt. Több különböző borból nyerik, amelyeket különböző hosszúságú ideig hordókban vagy erjesztőkádákban érleltek. A korral a borok színe lassan homokszínűvé (tawny), közepes homokszínűvé (medium tawny) vagy világos homokszínűvé (light tawny) alakul, aszalt gyümölcsök és fa illatával; minél öregebb a bor, annál erősebbek ezek az aromák. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Dél-Afrika (*)
Vintage, amelyet kiegészíthet a „Late Bottle” (LBV) vagy a „Character” jelölés.	angol	OEM (3)	Portói bor, kiváló érzékszervi tulajdonságokkal, egyetlen szüretből, a jóváhagyás idején vörös és nagy testű, finom aroma és íz, amelyet az Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a Douro és Porto területéről származó borok intézete) a jelölés használatának jóváhagyásával ismer el. A „Late Bottled Vintage” vagy „LBV” név alkalmazása a szüret után következő negyedik évben kezdődik, és az utolsó palackozást a szüret utáni hatodik év december 31-ig lehet kivitelezni. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Vintage	angol	OEM (3)	Portói bor, kiváló érzékszervi tulajdonságokkal, egyetlen szüretből, a jóváhagyás idején vörös és nagy testű, nagyon finom illatú és ízű, amelyet az Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a Douro és Porto területéről származó borok intézete) a jelölés és a megfelelő dátum használatának jóváhagyásával ismer el. A „Vintage” név használata a szüret után következő második évben kezdődik, és az utolsó palackozást a szüret utáni harmadik év július 30-ig lehet kivitelezni. Csak a szüret utáni második év május 1-jétől kezdődhet az értékesítése. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Dél-Afrika (*)

(\*) A „Ruby”, a „Tawny” és a „Vintage” kifejezést a dél-afrikai „CAPE” földrajzi jelzéssel együtt használják.

## ROMÁNIA

Rezervă	román	OEM/OFJ (1)	Olyan bor, amely legalább hat hónapon keresztül tölgyfából készült hordóban érlik, majd legalább hat hónapig palackokban érlelődik tovább.	
Vin de vinotecă	román	OEM (1, 15, 16)	Olyan bor, amely legalább egy éven keresztül tölgyfából készült hordóban érlik, majd legalább négy évig palackokban érlelődik tovább.	

## SZLOVÁKIA

Mladé víno	szlovák	OEM (1)	Olyan bor, amelyet annak a naptári évnek a vége előtt le kell palackozni, amelyikben a bor előállítására felhasznált szőlőt szüretelték. A bor forgalomba hozatala ugyanazon szüreti év novemberének első hétfőjétől lehetséges.	
Archívne víno	szlovák	OEM (1)	A bor készítésére felhasznált szőlő szüretétől számítva legalább három éven keresztül érlelt bor.	
Panenská úroda	szlovák	OEM (1)	A bor készítésére használt szőlő a szőlőültetvény első szüretéből származott. Az első szüret az ültetéstől számított harmadik, legkésőbb negyedik évben történik.	

**SZLOVÉNIA**

Mlado vino	szlovén	OFJ/OEM (1)	Olyan bor, amely leghamarabb a szüret után 30 nappal kerül piacra és csak január 31-ig forgalmazható.	
------------	---------	----------------	---	--

Magyarázó megjegyzések:

(<sup>1</sup>) OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy OFJ (oltalom alatt álló földrajzi jelzés), amelyet kiegészít a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletében említett, szőlőből készült termékek kategóriáinak megnevezése.

(<sup>2</sup>) A dőlt betűvel szedett szavak csak informatív vagy magyarázó célúak, esetleg mindkettő, és az ezen rendelet 3. cikkében foglalt rendelkezések nem terjednek ki rájuk. Mivel ezek csak tájékoztató jellegűek, ezért semmilyen körülmények között nem helyettesíthetik a vonatkozó nemzeti jogszabályokat.

## XIII. MELLÉKLET

## A GAZDASÁGRA UTALÓ KIFEJEZÉSEK

Tagállamok vagy harmadik országok	Kifejezések
Ausztria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Cseh Köztársaság	Sklep, vinařský dům, vinařství
Németország	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Franciaország	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Görögország	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Olaszország	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schloß, stift, torre, villa
Ciprus	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugália	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Szlovákia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Szlovénia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

## XIV. MELLÉKLET

## A CUKORTARTALOM JELÖLÉSE

Kifejezések	A használat feltételei
<b>A. RÉSZ — A pezsgő, a habzóbor, a minőségi pezsgő és az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő esetében alkalmazandó kifejezések jegyzéke</b>	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Ha a cukortartalom alacsonyabb, mint 3 gramm/liter; ezek a kifejezések csak azokra a termékekre alkalmazhatók, amelyekhez nem adtak cukrot a másodlagos erjedést követően.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Ha a cukortartalom 0 és 6 gramm/liter közötti.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Ha a cukortartalom kisebb, mint 12 gramm/liter.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра сухо, extra sec, ekstra tør	Ha a cukortartalom 12 és 17 gramm/liter közötti.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausais, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Ha a cukortartalom 17 és 32 gramm/liter közötti.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, πολυσυχο	Ha a cukortartalom 32 és 50 gramm/liter közötti.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Ha a cukortartalom magasabb, mint 50 gramm/liter.
<b>B. RÉSZ — Az A. részben nem szereplő egyéb termékek jelölésére alkalmazandó kifejezések jegyzéke</b>	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Ha cukortartalom nem haladja meg: – a 4 gramm/litert, vagy – a 9 gramm/litert, feltéve hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként nem több mint 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.
πολυσυχο, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Ha a cukortartalom meghaladja a fent említett maximumot, de nem lépi túl: – a 12 gramm/litert, vagy – a 18 gramm/litert, feltéve hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként nem több mint 10 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédes, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Ha a cukortartalom magasabb, mint a fent említett maximum, de nem több mint 45 gramm literenként.
сладко, dulce, sladké, sød, süß, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Ha cukortartalom legalább 45 gramm literenként.

## XV. MELLÉKLET

## A BOROK CÍMKÉIN FELTÜNTETHETŐ BORSZŐLŐFAJTANEVEK ÉS SZINONIMÁIK

## A. RÉSZ — A 62. cikk (3) bekezdésével összhangban a borok címkéin feltüntethető borszőlőfajtanevek és szinonimáik jegyzéke

	Az oltalom alatt álló eredet-megjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanev vagy annak szinonimái	A fajtanev vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (*)
1	Alba (IT)	<b>Albarossa</b>	<b>Olaszország</b> <sup>o</sup>
2	Alicante (ES)	<b>Alicante Bouschet</b>	<b>Görögország</b> <sup>o</sup> , <b>Olaszország</b> <sup>o</sup> , <b>Portugália</b> <sup>o</sup> , <b>Algéria</b> <sup>o</sup> , <b>Tunézia</b> <sup>o</sup> , <b>Egyesült Államok</b> <sup>o</sup> , <b>Ciprus</b> <sup>o</sup> , <b>Dél-Afrika</b> Megjegyzés: Az „Alicante” név önmagában nem használható bor megnevezésére.
3		<b>Alicante Branco</b>	<b>Portugália</b> <sup>o</sup>
4		<b>Alicante Henri Bouschet</b>	<b>Franciaország</b> <sup>o</sup> , <b>Szerbia és Montenegró</b> (6)
5		<b>Alicante</b>	<b>Olaszország</b> <sup>o</sup>
6		Alikant Buse	Szerbia és Montenegró (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Olaszország
8	Bohotin (RO)	<b>Busuioacă de Bohotin</b>	<b>Románia</b>
9	Borba (PT)	<b>Borba</b>	<b>Spanyolország</b> <sup>o</sup>
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság (13-20-30), Ausztria (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Olaszország (20-30)
11		<b>Blauer Burgunder</b>	<b>Ausztria</b> (10-13), <b>Szerbia és Montenegró</b> (17-30), Svájc
12		<b>Blauer Frühburgunder</b>	<b>Németország</b> (24)
13		<b>Blauer Spätburgunder</b>	<b>Németország</b> (30), <b>Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság</b> (10-20-30), <b>Ausztria</b> (10-11), <b>Bulgária</b> (30), <b>Kanada</b> (10-30), <b>Chile</b> (10-30), <b>Románia</b> (309), <b>Olaszország</b> (10-30)
14		<b>Burgund Mare</b>	<b>Románia</b> (35, 27, 39, 41)
15		<b>Burgundac beli</b>	<b>Szerbia és Montenegró</b> (34)
16		Burgundac Crni	Horvátország <sup>o</sup>
17		<b>Burgundac crni</b>	<b>Szerbia és Montenegró</b> (11-30)
18		<b>Burgundac sivi</b>	Horvátország <sup>o</sup> , <b>Szerbia és Montenegró</b> <sup>o</sup>
19		<b>Burgundec bel</b>	<b>Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság</b> <sup>o</sup>
20		<b>Burgundec crn</b>	<b>Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság</b> (10-13-30)
21		<b>Burgundec siv</b>	<b>Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság</b> <sup>o</sup>
22		<b>Early Burgundy</b>	<b>Egyesült Államok</b> <sup>o</sup>
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Magyarország (31)
24		Frühburgunder	Németország (12), <b>Hollandia</b> <sup>o</sup>
25		Grauburgunder	Németország, Bulgária, Magyarország <sup>o</sup> , Románia (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Románia (25), Németország, <b>Ausztria</b>
27		Grossburgunder	Románia (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Magyarország (30)
29		<b>Nagyburgundi</b>	Magyarország <sup>o</sup>
30		Spätburgunder	Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság (10-13-20), Szerbia és Montenegró (11-17), Bulgária (13), Kanada (10-13), Chile, Magyarország (29), Moldova <sup>o</sup> , Románia (13), Olaszország (10-13), <b>Egyesült Királyság</b> , Németország (13)
31		Weißburgunder	Dél-Afrika (33), Kanada, Chile (32), Magyarország (23), Németország (32, 33), Ausztria (32), Egyesült Királyság <sup>o</sup> , Olaszország
32		<b>Weißer Burgunder</b>	<b>Németország</b> (31, 33), <b>Ausztria</b> (31), Chile (31), <b>Svájc</b> <sup>o</sup> , Szlovénia, Olaszország
33		<b>Weissburgunder</b>	Dél-Afrika (31), Németország (31, 32), Egyesült Királyság <sup>o</sup> , Olaszország
34		Weisser Burgunder	Szerbia és Montenegró (15)

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (*)
35	Calabria (IT)	Calabrese	<b>Olaszország</b>
36	Cotnari (RO)	<b>Grasă de Cotnari</b>	<b>Románia</b>
37	Franken (DE)	<b>Blaifränkisch</b>	Cseh Köztársaság (39), Ausztria°, Németország, Szlovénia ( <b>Modra frankinja</b> , Frankinja), Magyarország, Románia (14, 27, 39, 41)
38		<b>Frâncușă</b>	<b>Románia</b>
39		<b>Frankovka</b>	<b>Cseh Köztársaság</b> (37), Szlovákia (40), Románia (14, 27, 38, 41)
40		<b>Frankovka modrá</b>	<b>Szlovákia</b> (39)
41		<b>Kékfrankos</b>	Magyarország, Románia (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Olaszország
43	Graciosa	<b>Graciosa</b>	<b>Portugália</b> °
44	Мелник <i>Melnik</i>	<b>Мелник</b> <i>Melnik</i>	<b>Bulgária</b>
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	<b>Cseh Köztársaság</b> °
46		Moravia dulce	<b>Spanyolország</b> °
47		Moravia agria	<b>Spanyolország</b> °
48		<b>Muškát moravský</b>	<b>Cseh Köztársaság</b> °, Szlovákia
49	Odohești (RO)	<b>Galbenă de Odohești</b>	<b>Románia</b>
50	Porto (PT)	<b>Portoghese</b>	<b>Olaszország</b> °
51	Rioja (ES)	<b>Torrontés riojano</b>	<b>Argentína</b> °
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Olaszország
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Franciaország

**B. RÉSZ — A 62. cikk (4) bekezdésével összhangban a borok címkéin feltüntethető borszőlőfajtanevek és szinonimáik jegyzéke**

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (*)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	<b>Agiorgitiko</b>	<b>Görögország</b> °, Ciprus°
2	Aglianico del Taburno (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Olaszország</b> °, <b>Görögország</b> °, <b>Málta</b> °
3	Aglianico del Vulture (IT)	<b>Aglianicone</b>	<b>Olaszország</b> °
4	Aleatico di Gradoli (IT)  Aleatico di Puglia (IT)	<b>Aleatico</b>	<b>Olaszország</b>
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	<b>Ansonica</b>	<b>Olaszország</b>
6	Conca de Barbera (ES)	<b>Barbera Bianca</b>	<b>Olaszország</b> °
7		<b>Barbera</b>	<b>Dél-Afrika</b> °, <b>Argentína</b> °, <b>Ausztrália</b> °, <b>Horvátország</b> °, <b>Mexikó</b> °, <b>Szlovénia</b> °, <b>Uruguay</b> °, <b>Egyesült Államok</b> °, <b>Görögország</b> °, <b>Olaszország</b> °, <b>Málta</b> °
8		<b>Barbera Sarda</b>	<b>Olaszország</b> °
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)  Bosco Eliceo (IT)	<b>Bosco</b>	<b>Olaszország</b> °
10	Brachetto d'Acqui (IT)	<b>Brachetto</b>	<b>Olaszország</b>
11	Etyek-Budai (HU)	<b>Budai</b>	<b>Magyarország</b> °
12	Cesanese del Piglio (IT)  Cesanese di Olevano Romano (IT)  Cesanese di Affile (IT)	<b>Cesanese</b>	<b>Olaszország</b>

	Az oltalom alatt álló eredet-megjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (*)	
13	Cortese di Gavi (IT)  Cortese dell'Alto Monferato (IT)	<b>Cortese</b>	<b>Olaszország</b>	
14	Duna Borrégió (HU)	<b>Duna gyöngye</b>	<b>Magyarország</b>	
15	Dunajskostredský (SK)	<b>Dunaj</b>	<b>Szlovákia</b>	
16	Côte de Duras (FR)	<b>Durasa</b>	<b>Olaszország</b>	
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	<b>Corinto Nero</b>	<b>Olaszország°</b>	
18		<b>Korinthiaki</b>	<b>Görögország°</b>	
19	Fiano di Avellino (IT)	<b>Fiano</b>	<b>Olaszország</b>	
20	Fortana del Taro (IT)	<b>Fortana</b>	<b>Olaszország</b>	
21	Freisa d'Asti (IT)  Freisa di Chieri (IT)	<b>Freisa</b>	<b>Olaszország</b>	
22	Greco di Bianco (IT)  Greco di Tufo (IT)	<b>Greco</b>	<b>Olaszország</b>	
23	Grignolino d'Asti (IT)  Grignolino del Monferato Casalese (IT)	<b>Grignolino</b>	<b>Olaszország</b>	
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	<b>Izsáki Sárfehér</b>	<b>Magyarország</b>	
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	<b>Lacrima</b>	<b>Olaszország</b>	
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (IT)	<b>Lambrusco grasparossa</b>	<b>Olaszország</b>	
27		<b>Lambrusco</b>	<b>Olaszország</b>	
28		Lambrusco di Sorbara (IT)		
29		Lambrusco Mantovano (IT)		
30		Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	<b>Lambrusco Salamino</b>	<b>Olaszország</b>
31	Colli Maceratesi	Maceratino	<b>Olaszország</b>	
32	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	<b>Montepulciano</b>	<b>Olaszország°</b>	
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	<b>Nebbiolo</b>	<b>Olaszország</b>	
34	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	<b>Pignoletto</b>	<b>Olaszország</b>	
35	Primitivo di Manduria	<b>Primitivo</b>	<b>Olaszország</b>	
36	Rheingau (DE)  Rheinhessen (DE)	<b>Rajnai rizling</b>	<b>Magyarország (40)</b>	
37		Rajnski rizling	Szerbia és Montenegró (39–40–45)	
38		Renski rizling	Szerbia és Montenegró (38–42–45), <b>Szlovénia°</b> (44)	
39		Rheinriesling	Bulgária°, Ausztria, Németország (42), Magyarország (37), Cseh Köztársaság (48), Olaszország (42), Görögország, Portugália, Szlovénia	
40		Rhine Riesling	Dél-Afrika°, Ausztrália°, Chile (43), Moldova°, Új-Zéland°, <b>Ciprus, Magyarország°</b>	
41		Riesling renano	Németország (40), Szerbia és Montenegró (38–39–45), <b>Olaszország (40)</b>	
42		<b>Riesling Renano</b>	Chile (41), <b>Málta°</b>	
43		Radgonska ranina	<b>Szlovénia</b>	
44		<b>Rizling rajnski</b>	<b>Szerbia és Montenegró (38–39–42)</b>	
45		<b>Rizling Rajnski</b>	<b>Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság°, Horvátország°</b>	
46		<b>Rizling rýnský</b>	<b>Szlovákia°</b>	
47		<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>Cseh Köztársaság (40)</b>	
48		Rossese di Dolceacqua (IT)	<b>Rossese</b>	<b>Olaszország</b>
49				



	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok <sup>(1)</sup>
50	Sangiovese di Romagna (IT)	<b>Sangiovese</b>	<b>Olaszország</b>
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	<b>Szlovénia</b>
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	<b>Olaszország</b>
53	Vinho Verde (PT)	<b>Verdea</b>	<b>Olaszország<sup>o</sup></b>
54		<b>Verdeca</b>	<b>Olaszország</b>
55		<b>Verdelho</b>	<b>Dél-Afrika<sup>o</sup>, Argentína, Ausztrália, Új-Zéland, Egyesült Államok, Portugália</b>
56		<b>Verdelho Roxo</b>	<b>Portugália<sup>o</sup></b>
57		<b>Verdelho Tinto</b>	<b>Portugália<sup>o</sup></b>
58		<b>Verdello</b>	<b>Olaszország<sup>o</sup>, Spanyolország<sup>o</sup></b>
59		<b>Verdese</b>	<b>Olaszország<sup>o</sup></b>
60		<b>Verdejo</b>	<b>Spanyolország<sup>o</sup></b>
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)  Verdicchio di Matelica (IT)	<b>Verdicchio</b>	<b>Olaszország</b>
62	Vermentino di Gallura (IT)  Vermentino di Sardegna (IT)	<b>Vermentino</b>	<b>Olaszország</b>
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)  Vernaccia di Serrapetrona (IT)	<b>Vernaccia</b>	<b>Olaszország</b>
64	Zalai borvidék (HU)	<b>Zalagyöngye</b>	<b>Magyarország</b>

## (\*) JELMAGYARÁZAT:

- dőlt betűvel szedett adatok                    hivatkozás a borszőlőfajta szinonimájára
- „<sup>o</sup>”    nincs szinonima
- félkövér betűvel szedett adatok            3. oszlop: a borszőlőfajta neve
- 4. oszlop: az ország(ok), ahol a név megfelel egy fajtának, és hivatkozás a fajtára
- nem félkövér betűvel szedett adatok       3. oszlop: valamely szőlőfajta nevének szinonimája
- 4. oszlop: valamely szőlőfajta nevének szinonimáját használó ország megnevezése

<sup>(1)</sup> Az érintett államok esetében az e mellékletben meghatározott eltérések kizárólag olyan oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében lehetségesek, amelyeket a szóban forgó fajtákból készítettek.

## XVI. MELLÉKLET

**A 66. cikk (2) bekezdése alapján a borok címkéin feltüntethető kifejezések**

„barrique-ban erjesztett”	„barrique-ban érlelt”	„barrel aged” (hordóban érlelt)
„[...]hordóban erjesztett” [tüntesse fel a fa fajtáját]	„[...]hordóban érlelt” [tüntesse fel a fa fajtáját]	„[...]hordóban érlelt” [tüntesse fel a fa fajtáját]
„hordóban erjesztett”	„hordóban érlelt”	„hordóban érlelt”

## XVII. MELLÉKLET

## EGYES SAJÁTOS PALACKTÍPUSOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

## 1. „Flûte d’Alsace”:

- a) típus: egyenes hengeres testű, hosszú nyakú üvegpalack, hozzávetőleg a következő méretarányokkal:
- teljes magasság/alap átmérője = 5:1,
  - a hengeres rész magassága = teljes magasság/3;
- b) a francia területen szüretelt szőlőből készült borok közül az ilyen típusú palack a következő eredetmegjelöléssel ellátott borok számára van fenntartva:
- „Alsace” vagy „vin d’Alsace”, „Alsace Grand Cru”,
  - „Crépy”,
  - „Château-Grillet”,
  - „Côtes de Provence”, vörös és rozé,
  - „Cassis”,
  - „Jurançon”, „Jurançon sec”,
  - „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, rozé,
  - „Tavel”, rozé.

Az ezen palacktípusok használatára vonatkozó korlátozás azonban csak francia területen szüretelt szőlőből készült borok esetén alkalmazandó.

## 2. „Bocksbeutel”, illetve „Cantil”:

- a) típus: rövid nyakú üvegpalack, öblös, de laposra formált; az alapnál és a legdomborúbb pontokon a palack keresztmetszete ellipszis alakú:
- az ellipszoid keresztmetszet hosszabb és rövidebb tengelye közötti arány = 2:1,
  - a domború palacktest magasságának aránya a palack hengeres nyakához = 2,5:1;
- b) az ilyen típusú palack a következő borok számára van fenntartva:
- i. a következő eredetmegjelöléssel ellátott német borok:
- Franken,
  - Baden:
    - Taubertalból és Schüpfergrundból származó borok,
    - Baden-Baden közigazgatási területének a következő részeiről származó borok: Neuweier, Steinbach, Umweg és Varnhalt;
- ii. a következő eredetmegjelöléssel ellátott olasz borok:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
  - a Sylvaner és a Müller-Thurgau fajtából készített, Valle Isarco (Eisacktaler) eredetmegjelöléssel ellátott borok,

- a Pinot bianco fajtából készített Terlaner,
  - Bozner Leiten,
  - a Riesling, a Müller-Thurgau, a Pinot nero, a Moscato giallo, a Sylvaner, a Lagrein, a Pinot blanco (Weissburgunder) és a Moscato rosa (Rosenmuskateller) fajtából készített, Alto Adige (Südtiroler) eredetmegjelöléssel ellátott borok,
  - Greco di Bianco,
  - a Moscato fajtából készített Trentino;
- iii. görög borok:
- Agioritiko,
  - Rombola Kephalonias,
  - Kefalónia szigetéről származó borok,
  - Párosz szigetéről származó borok,
  - Peloponnészoszról származó, földrajzi jelzéssel ellátott borok;
- iv. portugál borok:
- rozé borok, illetve kizárólag azok az egyéb eredetmegjelöléssel és földrajzi jelzéssel ellátott borok, amelyekről bizonyítható, hogy már az eredetmegjelöléssel, illetve földrajzi jelzéssel ellátott borok osztályába történő sorolásuk előtt, megfelelő és hagyományos módon „cantil” típusú palackokba szerelték ki őket.

### 3. „Clavelin”:

- a) típus: 0,62 literes, rövid nyakú üvegpalack, amelynek hengeres teste és széles válla zömök külsőt kölcsönöz, hozzávetőleg a következő méretarányokkal:
- teljes magasság/alap átmérője = 2,75,
  - a hengeres rész magassága = teljes magasság/2;
- b) az ilyen típusú palack a következő borok számára van fenntartva:
- a következő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott francia borok:
    - Côte du Jura,
    - Arbois,
    - L'Etoile,
    - Château Chalon.

### 4. „Tokaj”:

- a) típus: egyenes, hosszú nyakú, színtelen üvegpalack, amelynek hengeres teste a következő méretarányokkal rendelkezik:
- a hengeres rész magassága/teljes magasság = 1:2,7,
  - teljes magasság/alap átmérője = 1:3,6,
  - töltőtömeg: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml vagy 187,5 ml (harmadik országba történő kivitel esetében),
  - a palackon el lehet helyezni egy, a palack anyagából készült plombát, amely feltünteti a borvidék vagy a készítő nevét.

b) az ilyen típusú palack a következő borok számára van fenntartva:

a következő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott magyar és szlovák borok:

- Tokaji,
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský),

a következő hagyományos kifejezések egyikével kiegészítve:

- aszú/výber,
- aszúeszencia/esencia výberova,
- eszencia/esencia,
- másas/másláš,
- fordítás/forditáš,
- szamorodni/samorodné.

Az ezen palacktípusok használatára vonatkozó korlátozás azonban csak magyar vagy szlovák területen szüretelt szőlőből készült borok esetén alkalmazandó.

---



## 2009-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 000 EUR/év (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/hó (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	700 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	70 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	40 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	500 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	360 EUR/év (= 30 EUR/hó)
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

(\*) Számonkénti értékesítés: 32 oldalig: 6 EUR  
33 és 64 oldal között: 12 EUR  
64 oldal felett: egyedileg meghatározott ár

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogsabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többnyelvű CD-ROM-on.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzét „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

## Értékesítés és előfizetés

A Kiadóhivatal gondozásában megjelent, térítés ellenében kapható kiadványok a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhetők be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_hu.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm)

Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.

További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.