

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

L 193



Leidimas
lietuvių kalba

Teisės aktai

52 tomas

2009 m. liepos 24 d.

Turinys

I Aktai, priimti remiantis EB ir (arba) Euratomo steigimo sutartimis, kuriuos skelbti privaloma

REGLAMENTAI

- ★ 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka 1
- ★ 2009 m. liepos 14 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 607/2009, kuriuo nustatomos tam tikros išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 įgyvendinimo taisyklės, susijusios su tam tikrų vyno sektoriaus produktų saugomomis kilmės vietos nuorodomis ir geografinėmis nuorodomis, tradiciniais terminais, ženklinimu ir pateikimu 60

Kaina: 26 EUR

LT

Aktai, kurių pavadinimai spausdinami paprastu šriftu, yra susiję su kasdieniu žemės ūkio reikalų valdymu ir paprastai galioja ribotą laikotarpį. Visų kitų aktų pavadinimai spausdinami ryškesniu šriftu ir prieš juos dedama žvaigždutė.

I

(Aktai, priimti remiantis EB ir (arba) Euratomo steigimo sutartimis, kuriuos skelbti privaloma)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 606/2009

2009 m. liepos 10 d.

kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2008 m. balandžio 29 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 479/2008 dėl bendro vyno rinkos organizavimo, iš dalies keičiantį Reglamentus (EB) Nr. 1493/1999, (EB) Nr. 1782/2003, (EB) Nr. 1290/2005, (EB) Nr. 3/2008, ir panaikinantį Reglamentus (E-EB) Nr. 2392/86 bei (EB) Nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, ypač į jo 25 straipsnio 3 dalį ir 32 straipsnį,

kadangi:

- (1) Vyno apibrėžtyje, pateikiamoje Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo „Vynuogių produktų kategorijos“ 1 dalies antros pastraipos c punkto pirmojoje įtraukoje, nustatyta, kad visuminė alkoholio koncentracija yra ne didesnė nei 15 tūrio proc. Tačiau be sodrinimo pagaminimams vynams iš kai kurių vynuogių auginimo plotų, kuriuos reikia nustatyti, taikoma visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba padidinta iki 20 tūrio proc.
- (2) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriuje ir minėto reglamento V bei VI prieduose nustatomos bendrosios vynininkystės procesų ir metodų taikymo taisyklės bei nurodomos įgyvendinimo priemonės, kurias turi priimti Komisija. Reikia aiškiai ir tiksliai apibrėžti leistinus vynininkystės metodus, įskaitant vynų saldumą, ir nustatyti tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimus bei kai kurių tokių medžiagų panaudojimo sąlygas.

- (3) Leidžiamų vynininkystės metodų sąrašas pateiktas 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos organizavimo ⁽²⁾ IV priede. Šio sąrašo ir toliau turi būti laikomasi, jame išvardytus leidžiamus vynuogininkystės metodus pateikiant viename bendrame priede, juos aprašius paprasčiau ir nuosekliau, atsižvelgiant į technologijų pokyčius.
- (4) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyriuje nustatyti didžiausi sulfitų kiekiai, viršijantys Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) nustatytas ribas. Reikia laikytis tarptautiniu mastu nustatytų OIV apribojimų, o tam tikriems mažais kiekiais gaminamiems specialiams saldiesiems vynams, kuriems gaminti ir tinkamai išlaikyti reikalingas didesnis cukraus kiekis, toliau taikyti leidžiančias nukrypti nuostatas. Ribinės vertės vėliau galėtų būti persvarstytos ir sumažintos, atsižvelgus į mokslinių tyrimų, kuriais siekiama sumažinti sulfitų kiekį vyne ir juos pakeisti kitomis medžiagomis bei išsiaiškinti vyne esančių sulfitų poveikį žmogaus mitybai, rezultatus.
- (5) Reikia nustatyti, kokiomis sąlygomis valstybės narės galės išduoti leidimus tam tikrą apibrėžtą laikotarpį eksperimentuojant taikyti Bendrijos taisyklėse nenumatytus vynininkystės metodus.
- (6) Putojančių vynų, rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų gamyboje taikomi ne tik įprastiniai, bet ir specialūs vynininkystės metodai. Aiškumo dėlei šiuos metodus reikia nurodyti atskirame priede.

⁽¹⁾ OL L 148, 2008 6 6, p. 1.

⁽²⁾ OL L 179, 1999 7 14.

- (7) Likerinių vynu gamyboje būtina taikyti ne tik įprastinius, bet ir specialius vynininkystės metodus, o tam tikrų likerinių vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai būdingi ir tam tikri ypatumai. Aiškumo dėlei šiuos metodus ir apribojimus reikia nurodyti atskirame priede.
- (8) Kupažas yra paplitęs vynininkystės metodas. Turint omenyje galimus jo padarinius vynu kokybei, būtina patikslinti jo apibrėžtį ir reglamentuoti jo taikymą, siekiant išvengti piktnaudžiavimo ir užtikrinti aukštą vynu kokybę bei didesnę konkurenciją vyno sektoriuje. Dėl tų pačių priežasčių ir gaminant rausvąjį vyną toks taikymas turi būti reglamentuotas ypač tam tikrų vynu, kuriems netaikomos specifikacijos nuostatos, atveju.
- (9) Maisto produktams taikomose Bendrijos taisyklėse ir OIV Tarptautiniame vynininkystės kodekse jau nustatytos daugelio vynininkystėje naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos. Derinimo ir aiškumo sumetimais šiomis specifikacijomis reikia remtis pirmiausia, numatant galimybę papildyti jas specialiomis Bendrijos padėti atitinkančiomis taisyklėmis.
- (10) Į rinką negali patekti vyno produktai, neatitinkantys Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus nuostatų arba nuostatų, kurias reikia išdėstyti šiame reglamente. Tačiau kai kurie vyno produktai gali būti naudojami pramonėje, ir, siekiant užtikrinti tinkamą jų galutinės paskirties kontrolę, reikia apibrėžti tokio naudojimo tvarką. Be to, siekiant išvengti ekonominių nuostolių, reikia numatyti, kad ūkinės veiklos vykdytojai, iki šio reglamento įsigaliojimo dienos sukaupę tam tikrų produktų atsargas, galės pateikti vartotojams produktus, pagamintus vadovaujantis iki minėtos datos galiojančiomis taisyklėmis.
- (11) Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punktą apie visas sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo mažinimo operacijas reikia pranešti kompetentingoms institucijoms. Taip pat reikia pranešti apie cukraus, koncentruotos vynuogių misos ir rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, kurias laiko šias operacijas taikantys fiziniai arba juridiniai asmenys, kiekius. Tokių pranešimų tikslas – sudaryti sąlygas tokių operacijų monitoringui. Dėl šios priežasties pranešimus reikia siųsti valstybės narės, kurios teritorijoje bus atliekama operacija, kompetentingai institucijai ir toks pranešimas turi būti kuo tikslesnis. Jei operacija susijusi su alkoholio koncentracijos didinimu, kompetentingą instituciją reikia informuoti tinkamu laiku, kad atliekamas tikrinimas būtų veiksmingas.
- (12) Parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimą pakanka patikrinti *a posteriori*. Dėl šios priežasties, paprastinant administracinę tvarką, pranešimai, išskyrus pirmuosius vyno metus, turi būti daromi reguliariai atnaujinant kompetentingos institucijos tvarkomų registrų duomenis. Kai kurių valstybių narių kompetentingos institucijos sistemingai tikrina visas fermentacijos būdu gaminamo vyno produktų partijas. Tokiomis sąlygomis pranešti apie ketinimą sodrinti vyną nebūtina.
- (13) Nukrypstant nuo bendrosios taisyklės, nustatytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo D dalyje, vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar *aszú* arba *výber* minkštimą yra pagrindinė kai kurių vengriškų ir slovakiškų vynu gamybos ypatybė. Konkrečios šio metodo taikymo sąlygos turi atitikti nacionalinės teisės nuostatas, šiose valstybėse narėse galiojusias 2004 m. gegužės 1 d.
- (14) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnyje nustatyta, kad produktų, kuriems taikomas šis reglamentas, sudėties nustatymo analizės metodai ir taisyklės, pagal kurias galima nustatyti, ar šiems produktams buvo taikomi leidžiamų vynininkystės metodų neatitinkantys procesai, yra OIV rekomenduojami metodai ir taisyklės, paskelbti OIV Tarptautinių vyno ir misos analizės metodų rinkinyje. Jeigu turi būti taikomi specialūs ir OIV nenustatyti tam tikrų vyno produktų analizės metodai, šiuos Bendrijos metodus reikia aprašyti.
- (15) Siekiant užtikrinti didesnę skaidrumą, reikia Bendrijos lygmeniu skelbti tokių analizės metodų sąrašą ir aprašymus.
- (16) Dėl to teko panaikinti 1990 m. rugsėjo 17 d. Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 2676/90, nustatantį vynu analizės metodus Bendrijoje ⁽¹⁾, ir 2008 m. gegužės 8 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 423/2008, nustatantį tam tikras išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles ir nustatantį Bendrijos vynininkystės metodų bei procesų kodeksą ⁽²⁾.
- (17) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka reguliavimo komiteto nuomonę, numatytą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Dalykas

Šiuo reglamentu nustatoma tam tikra Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies I ir II skyrių įgyvendinimo tvarka.

⁽¹⁾ OL L 272, 1990 10 3, p. 1.

⁽²⁾ OL L 127, 2008 5 15, p. 13.

2 straipsnis

Vynuogių auginimo plotai, kuriuose gaminamų vynu didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 20 tūrio proc.

Vynuogių auginimo plotai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1 dalies antros pastraipos c punkto pirmoje įtraukoje, yra minėto reglamento IX priede minimos C I, C II ir C III zonos ir B zonos plotai, kur gali būti gaminami baltieji vynai su saugomomis geografinėmis nuorodomis „Vin de pays de Franche-Comté“ ir „Vin de pays du Val de Loire“.

3 straipsnis

Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai

1. Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, taikomi gaminant ir laikant produktus, nurodytus Reglamento Nr. 479/2008 29 straipsnio 1 dalyje, nustatyti šio reglamento I priede.
2. Leidžiami vynininkystės metodai, jų taikymo sąlygos ir apribojimai nurodyti I A priede.
3. Sieros dioksido kiekio apribojimai nurodomi I B priede.
4. Lakiųjų rūgščių kiekio apribojimai nurodomi I C priede.
5. Saldinimo metodo taikymo sąlygos nustatytos I D priede.

4 straipsnis

Ekspirimentinis naujų vynininkystės metodų taikymas

1. Reglamento Nr. 479/2008 29 straipsnio 2 dalyje minimais eksperimentiniais tikslais, valstybės narės gali leisti ne ilgiau kaip trejus metus taikyti tam tikrus vynininkystės metodus ar procesus, nenumatytus Reglamente Nr. 479/2008 ar šiame reglamente, jei:
 - a) tie metodai ir procesai atitinka Reglamento Nr. 479/2008 27 straipsnio 2 dalyje nustatytas sąlygas ir 30 straipsnio b-e punktuose išvardytus kriterijus;
 - b) taikant šiuos metodus ir procesus, per metus ir vieno eksperimento metu būtų pagaminama ne daugiau kaip 50 000 hektolitru vynu;
 - c) valstybė narė eksperimento pradžioje praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms apie kiekvieno leidimo suteikimo sąlygas;
 - d) procesas įregistruotas Reglamento Nr. 479/2008 112 straipsnio 1 dalyje nurodytame lydraštyje ir 2 dalyje nurodytame registre.

Ekspirimentas – operacija arba operacijos, atliekamos įgyvendinant tyrimų projektą, aiškiai apibrėžtą ir apibūdintą bendrajame eksperimento protokole.

2. Produktai, pagaminti eksperimentiniu būdu taikant tokius metodus ar procesus, gali būti išleidžiami ir į kitos valstybės narės rinką, jeigu paskirties valstybės narės kompetentingos institucijos buvo iš anksto informuotos apie tokio leidimo suteikimo sąlygas ir apie produkto, pagaminto leidimą eksperimentuoti suteikusiame valstybėje narėje, kiekį.
3. Per tris mėnesius nuo 1 dalyje nurodyto laikotarpio pabaigos leidimą suteikusi valstybė narė praneša Komisijai apie juo remiantis atliktą eksperimentą ir jo rezultatą. Komisija informuoja apie eksperimento rezultatą kitas valstybes nares.
4. Prireikus, atsižvelgdama į eksperimento rezultatą, leidimą davusi valstybė narė gali pateikti Komisijai prašymą leisti tęsti eksperimentą dar vieną ne ilgesnį kaip trejų metų laikotarpį ir, jeigu tinka, pagaminti didesnę nei atliekant pirmąjį eksperimentą produkto kiekį. Pagrįsdama savo prašymą, valstybė narė pateikia atitinkamą bylą. Komisija pagal Reglamento Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje nurodytą procedūrą priima sprendimą dėl prašymo leisti tęsti eksperimentą.

5 straipsnis

Putojančių vynu kategorijoms taikomi vynininkystės metodai

Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, įskaitant sodrinimą, parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą, susijusius su putojančiais vynais, rūšiniais putojančiais vynais ir rūšiniais aromatiniais putojančiais vynais, minimais Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos b punkte, išvardyti šio reglamento II priede, nepažeidžiant bendrų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente Nr. 479/2008 arba šio reglamento I priede.

6 straipsnis

Likeriniams vynams taikomi vynininkystės metodai

Likeriniams vynams leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, nurodyti Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos c punkte, išvardyti šio reglamento III priede, nepažeidžiant bendrų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente Nr. 479/2008 arba šio reglamento I priede.

7 straipsnis

Kupažavimo apibrėžtis

1. Pagal Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos d punktą „kupažavimu“ laikomas skirtingos kilmės, skirtingų vynuogių veislių, skirtingų derliaus metų arba skirtingų vynu kategorijų vynu arba misos maišymas.

2. Skirtingų vyno ar misos kategorijų laikomas:
- raudonasis vynas, baltasis vynas ir misos arba vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną;
 - vynas be saugomos kilmės vietos nuorodos arba saugomos geografinės nuorodos, vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda ir vynas su saugoma geografine nuoroda bei misos ir vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną.

Taikant šią dalį, rausvasis vynas laikomas raudonuoju vynu.

3. Kupažavimu nelaikoma:
- sodrinimas pridėdant koncentruotos vynuogių misos ar rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos;
 - saldinimas.

8 straipsnis

Maišymui ir kupažavimui taikoma bendroji tvarka

1. Maišymo ar kupažavimo būdu vynas gali būti gaunamas tik tuo atveju, jeigu mišinys ar kupažavimas atitinka vyno gavimo specifikacijas ir Reglamento (EB) Nr. 479/2008 bei šio reglamento nuostatas.

Rausvasis vynas negali būti gautas kupažuojant baltąjį vyną be SKVN ar SGN su raudonuoju vynu be SKVN ar SGN.

Tačiau antroje pastraipoje numatyta nuostata nedraudžiama kupažuoti toje pastraipoje numatytų vynu, jei galutinis produktas yra skirtas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 I priede numatyta *cu-vée* ruošti ar pusiau putojantiems vynams gaminti.

2. Vynuogių misą arba vyną, kuriems taikytas vynininkystės metodas, numatytas šio reglamento I A priedo 14 dalyje, kupažuoti su vynuogių misa arba vynu, kuriems šis vynininkystės metodas netaikytas, draudžiama.

9 straipsnis

Taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijas

1. Jeigu taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos nenustatytos Komisijos direktyvoje 2008/84/EB⁽¹⁾, Reglamento (EB) Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos e punkte minimomis specifikacijomis laikomos specifikacijos, nustatytos ir skelbiamos Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos Tarptautiniame vynininkystės kodekse.

Prireikus grynumo kriterijai papildomi specialiais nurodymais, nustatytais šio reglamento I A priede.

⁽¹⁾ OL L 253, 2008 9 20, p. 1.

2. Enzimai ir enzymų preparatai naudojami taikant leidžiamus vynininkystės metodus ir procesus, kurių sąrašas pateiktas I A priede, atitinka 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų⁽²⁾ reikalavimus.

10 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus arba šio reglamento nuostatų neatitinkančių produktų laikymo, apyvartos ir naudojimo sąlygos

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus arba šio reglamento nuostatų neatitinkantys produktai yra sunaikinami. Tačiau valstybės narės gali leisti tam tikrus jų nustatytomis sąlygomis pasižyminčius produktus naudoti distiliavimui, acto gamybai arba pramonėje.

2. Tokių produktų gamintojai arba prekyautojai be teisinio pagrindimo negali laikyti, jie juos gali perduoti tik distiliavimo įmonėms, acto gamykloms ar įmonėms, juos naudojančioms pramonės tikslams ar pramoninių produktų gamybai arba juos sunaikinančioms gamykloms.

3. Valstybės narės turi teisę, kad būtų lengviau atpažinti 1 dalyje nurodytus vynus, į juos pridėti denatūratų arba indikatorių. Jos dar gali dėl pateisinamų priežasčių uždrausti 1 dalyje nurodytus panaudojimo būdus ir nurodyti produktus sunaikinti.

4. Vynai, pagaminti iki 2009 m. rugpjūčio 1 d., gali būti siūdomi ar tiekiami žmonėms tiesiogiai vartoti, jeigu atitinka iki tos datos galiojusias Bendrijos ar nacionalines taisykles.

11 straipsnis

Bendrosios produktų, išskyrus vyną, sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo taisyklės

Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 1 punkte nurodyti procesai turi būti atliekami vienu kartu. Tačiau valstybės narės gali nustatyti, kad kai kurie iš šių procesų gali būti atliekami per kelis kartus, jeigu tokiu metodu būtų užtikrinama geresnė produktų fermentacija. Tokiu atveju Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priede nustatyti apribojimai būtų taikomi visai operacijai.

⁽²⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 7.

12 straipsnis

Su sodrinimu susijusios administracinės taisyklės

1. Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punktą apie alkoholio kiekio vyne didinimo procesus praneša šiuos procesus atliekantys fiziniai arba juridiniai asmenys. Procesai pradunami per valstybės narės, kurios teritorijoje jie vyksta, kompetentingų institucijų nustatytą laiką ir jų nustatytomis sąlygomis.

2. 1 dalyje nurodytas pranešimas pateikiamas raštu, jame turi būti tokie įrašai:

- a) pareiškėjo pavardė ir adresas;
- b) vieta, kur bus atliekamas procesas;
- c) proceso pradžios data ir laikas;
- d) produkto, kuriam bus taikomas procesas, aprašymas;
- e) proceso atlikimo būdas, pateikiant numatomo naudoti produkto tipo išsamią charakteristiką.

3. Valstybės narės gali leisti kompetentingai institucijai iš anksto pateikti pranešimus apie keletą procesų arba tam tikrą laikotarpį galiojančius pranešimus. Tokie pranešimai priimami tik tuo atveju, jeigu kaip nustatyta 6 dalyje, juos darantis asmuo registruoja visus sodrinimo procesus ir 2 dalyje nurodytą informaciją.

4. Valstybės narės nustato, kokiomis sąlygomis pareiškėjas, nenugalimos jėgos atveju negalėjęs pranešime nurodyto proceso atlikti per nustatytą laiką, pateikia kompetentingai institucijai naują pranešimą, kuriuo remiantis galima atlikti būtinus patikrinimus.

5. 1 dalyje numatyto pareiškimo nereikalaujama valstybėse narėse, kurių kompetentingos kontrolės institucijos sistemingai atlieka visų produktų partijų naudotų vyno gamybai analitinius patikrinimus.

6. Įrašai apie alkoholio kiekio didinimo procesus Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytuose registruose daromi iškart po to, kai procesas pabaigiamas.

Jeigu išankstiniame pranešime apie kelis procesus nenurodoma proceso pradžios data ir laikas, įrašai registruose turi būti daromi prieš kiekvieną procesą.

13 straipsnis

Su parūgštinimu ir rūgštingumo sumažinimu susijusios administracinės taisyklės

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punkte nurodomą pranešimą apie parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą ūkinės veiklos vykdytojai pateikia ne vėliau kaip kiekvienų vyno metų pirmojo proceso antrą dieną. Jis galioja visiems tais vyno metais vykdomiems procesams.

2. 1 dalyje nurodytas pranešimas pateikiamas raštu, jame turi būti tokie įrašai:

- a) pareiškėjo pavardė ir adresas;
- b) proceso pobūdis;
- c) vieta, kur buvo atliekamas procesas.

3. Įrašai apie kiekvieno parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo proceso eigą turi būti daromi registruose, nurodytuose Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje.

14 straipsnis

Vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar aszú arba výber minkštimą

Vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar aszú arba výber minkštimą, numatytas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo D dalies 2 punkte, atliekamas taip, kaip toliau nurodyta, vadovaujantis nacionalinėmis nuostatomis, galiojusiomis 2004 m. gegužės 1 d.:

- a) vynas *Tokaji fordítás* arba *Tokajský fordítás* gaminamas pilant misą arba vyną į aszú arba výber minkštimą;
- b) vynas *Tokaji máslás* arba *Tokajský máslás* gaminamas pilant misą arba vyną į *szamorodni* arba *samorodné* arba aszú arba výber nuosėdas;

Minėti produktai turi būti gauti tais pačiais derliaus metais.

15 straipsnis

Bendrijoje taikomi analizės metodai

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnio antroje pastraipoje minimi analizės metodai, taikomi tam tikrų vynininkystės produktų arba apribojimų Bendrijos lygmeniu kontrolei, nurodyti IV priede.

2. Komisija Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C serijoje skelbia sąrašą ir aprašymą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnio pirmoje pastraipoje minimų analizės metodų, aprašytų OIV Tarpautinių vyno ir misos analizės metodų rinkinyje ir taikomų kontroliuojant Bendrijos vynininkystės produktų gamybos taisyklėse nustatytų apribojimų ir reikalavimų laikymąsi.

16 straipsnis

Panaikinimas

Reglamentai (EEB) Nr. 2676/90 ir (EB) Nr. 423/2008 panaikinami.

Nuorodos į panaikintus reglamentus ir į Reglamentą (EB) Nr. 1493/1999 laikomos nuorodomis į šį reglamentą ir aiškinamos pagal V priede pateikiamą atitikmenų lentelę.

17 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintąją dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2009 m. liepos 10 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER-BOEL
Komisijos narė

I A PRIEDAS

LEIDŽIAMY VYNININKYSTĖS METODAI IR PROCESAI

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos ⁽¹⁾	Naudojimo apribojimai
1	Aeravimas arba prisotinimas deguonies		
2	šiluminis apdorojimas		
3	centrifugavimas ir filtravimas su aktyvintuoju inertiniu priedu ar be jo		Jeigu naudojamas aktyvintasis priedas, apdorojamame produkte negali likti nepageidautinų jo liekanų
4	d) anglies anhidrido, dar vadinamo anglies dioksidu, argono arba azoto ir argono bei azoto mišinių naudojimas siekiant sukurti inertinę atmosferą ir produktą apsaugoti nuo sąlyčio su oru;		
5	sausų vyno mielių arba vyno mielių suspensijos naudojimas	Tiktai šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	
6	Vienos ar kelių toliau išvardytų medžiagų naudojimas siekiant paspartinti mielių dauginimąsi, prireikus papildant jas inertine mikrokristalų celiulioze:		
	— diamonio fosfato arba amonio sulfato įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	Laikantis apribojimų: atitinkamai 1 g/l (druskos) ⁽²⁾ arba 0,3 g/l, jeigu antrą kartą fermentuojamas putojantis vynas
	— amonio bisulfito įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui	Laikantis 0,2 g/l (druskos) apribojimo ⁽²⁾ ir 7 dalyje nustatytų ribų.
	— tiamino dichlorhidrato įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	Kiekvieno proceso metu laikantis 0,6 mg/l (tiamino) apribojimo.
7	sieros anhidrido, dar vadinamo sieros dioksidu, kalio bisulfito arba kalio metabisulfito, dar vadinamo kalio disulfitu arba kalio pirodisulfitu, naudojimas		Apribojimai (didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame produkte) nustatyti I B priede
8	sieros dioksido šalinimas taikant fizinius procesus	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai ir dar fermentuojamam jaunam vynui	

	1	2	3
	Vynininkystės metodas	Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
9	apdorojimas naudojant vyno gamybai skirtus anglies preparatus;	Tik jaunoms dar fermentuojamoms misoms ir vynams, koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai ir baltiesiems vynams	Laikantis apribojimo naudoti ne daugiau kaip 100 g produkto vienam hl
10	skaidrinimas naudojant vieną ar kelias vyno gamybai skirtas medžiagas: <ul style="list-style-type: none"> — valgomąją želatiną, — augalinius baltymus, gautus iš javų ar žirnių, — žuvų kljus, — kazeiną ir kalio kazeinatą, — kiaušinio albuminą (ovalbuminą), — bentonitą, — gelio arba koloidinio tirpalo pavidalo silicio dioksidą, — kaoliną, — taniną, — pektolito fermentus, — betagliukanazės fermentų preparatą. 	Betagliukanazės naudojimo sąlygos nustatytos 1 priedėlyje	
11	sorbo rūgšties naudojimas kalio sorbato pavidalu		Didžiausias sorbo rūgšties kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame produkte 200 mg/l
12	L(+) vyno rūgšties, L- obuolių rūgšties, D,L- obuolių rūgšties arba pieno rūgšties naudojimas parūgštinimui	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. L(+) vyno rūgšties specifikacijos nustatytos 2 priedėlio 2 dalyje	
13	rūgštingumui sumažinti naudojama viena ar kelios toliau išvardytos medžiagos: <ul style="list-style-type: none"> — neutralus kalio tartratas, — kalio bikarbonatas, — kalcio karbonatas, kurio sudėtyje gali būti nedaug L(+) vyno ir L(-) obuolių rūgšties dvigubosios kalcio druskos, — kalcio tartratas, — L(+) vyno rūgštis, — vienalytis purškiamas preparatas iš vyno rūgšties ir kalcio karbonato lygiomis proporcijomis; 	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. L(+) vyno rūgšties specifikacijos nustatytos 2 priedėlyje	
14	alepinės pušies sėklų įmaišymas	3 priedėlyje nustatytais sąlygomis	

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos ⁽¹⁾	Naudojimo apribojimai
15	preparatų iš mielių sienelių naudojimas		Naudojant ne daugiau kaip 40 g/hl
16	polivinilpolipirolidono naudojimas		Naudojant ne daugiau kaip 80 g/hl
17	pienarūgščių bakterijų naudojimas		
18	lizocimo įmaišymas		Laikantis 500 mg/l naudojimo apribojimo (kai įmaišoma į misą ir į vyną, bendras kiekis negali viršyti 500 mg/l)
19	L-askorbo rūgšties įmaišymas		Didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame vyne – 250 mg/l ⁽³⁾
20	jonitinių dervų naudojimas	Tik vynuogių misai, skirtai koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai gaminti 4 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
21	neskiestų ir tinkamos kokybės šviežių nuosėdų, kuriose yra nuo sausų vynu fermentavimosi likusių mielių, naudojimas sauso vyno gamyboje	Produktams, apibrėžtiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 dalyse	Kiekiai, neviršijantys 5 % apdorojamo produkto
22	oro burbuliukų sudarymas naudojant argoną arba azotą		
23	anglies dioksido įmaišymas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 7 ir 9 punktuose	Didžiausias anglies dioksido kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame neputojančiame vyne yra 3 g/l, o perteklinis slėgis, susidarantis dėl anglies dioksido, turi būti mažesnis kaip 1 bar esant 20 °C temperatūrai
24	citrinų rūgšties įmaišymas vynui stabilizuoti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame vyne – 1 g/l
25	taninų pridėjimas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
26	apdorojimas: — baltųjų ir rausvųjų vynu apdorojimas tetrakalio heksacianoferatu, — raudonųjų vynu apdorojimas tetrakalio heksacianoferatu arba kalcio fitatu;	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 5 priedėlyje nustatytais sąlygomis	Kalcio fitato panaudojimo riba yra 8 g/hl
27	metavyno rūgšties įmaišymas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Naudojant ne daugiau kaip 100 mg/l

1	2	3
Vynininkystės metodas	Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
28 gumiarabiko naudojimas;	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
29 D–L vyno rūgštis, dar vadinamos racemine (vynuogių) rūgštimi, arba jos neutralios kalio druskos naudojimas siekiant pašalinti perteklinį kalcį	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 5 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
30 tartrato (vyno rūgštis druskų) nusodinimo skatinimas naudojant: — kalio bitartratą arba kalio rūgštųjų tartratą, — kalcio tartratą,	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Kalcio tartrato panaudojimo riba yra 200 g/hl
31 vario sulfato arba vario citrato naudojimas vyno skonio ar kvapo defektams pašalinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Naudojimo apribojimas 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l
32 karamelės įmaišymas spalvai sustiprinti pagal 1994 m. birželio 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 94/36/EB dėl maisto produktuose naudojamų dažų (4)	Tiktai likeriniams vynams	
33 alilizotiocianatu impregnuotų gryno parafino diskų naudojimas siekiant sukurti sterilią atmosferą	Tiktai iš dalies fermentuotai žmonėms tiesiogiai vartoti skirtai vynuogių misai be papildomo apdorojimo ir vynui. Leidžiama naudoti tik Italijoje, nes nedraudžiama pagal nacionalinę teisę, ir tik didesniuose nei 20 litrų talpos induose	Vyne neturi likti jokių alilizotiocianato pėdsakų
34 dimetilo dikarbonato (DMDC) įmaišymas į vynus siekiant užtikrinti jų mikrobiologinį stabilumą	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 6 priedėlyje nustatytais sąlygomis	Laikantis 200 mg/l apribojimo, ir jei į rinką išleidžiamame vyne nebus aptinkama likučių
35 mielių manoproteinų įmaišymas vyno rūgštis ir baltymų stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos ⁽¹⁾	Naudojimo apribojimai
36	apdorojimas elektrodializės būdu vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 7 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
37	ureazės naudojimas urėjos kiekiui vyne sumažinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 8 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
38	ąžuolo gabalėlių naudojimas vynu gamyboje ir brandinime, įskaitant šviežių vynuogių ir misos fermentavimą.	9 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
39	naudojimas — kalcio alginato arba — kalio alginato;	Tiktai gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	
40	alkoholio kiekio vynuose mažinimas	Tik vynui, 10 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
41	polivinilimidazolo ir polivinilpirolidono kopolimerų (PVI/PVP) naudojimas siekiant sumažinti vario, geležies ir sunkiųjų metalų kiekius	11 priedėlyje nustatytais sąlygomis	Laikantis 500 mg/l naudojimo apribojimo (kai įmaišoma į misą ir į vyną, bendras kiekis negali viršyti 500 mg/l)
42	karboksimetilceliuliozės (celiuliozės saku) įmaišymas vyno rūgščiai stabilizuoti.	Tik vynui, visų kategorijų putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams	Naudojant ne daugiau kaip 100 mg/l
43	Katijonų mainai vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdoravimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 12 priedėlyje nustatytais sąlygomis	

⁽¹⁾ Jeigu aiškiai nenurodoma kitaip, aprašytas metodas arba procesas gali būti taikomas šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, be papildomo apdoravimo naudojamai tiesioginiam žmonių vartojimui, vynui, visoms putojančio vyno kategorijoms, pusiau putojančiam vynui, ga-
zuotam pusiau putojančiam vynui, likeriniams vynams, vynams iš vytintų vynuogių ir vynams iš pernokusių vynuogių.

⁽²⁾ Šias amonio druskas galima naudoti ir kartu, laikantis bendrojo 1g/l apribojimo ir nepažeidžiant pirmiau minėtų 0,3 g/l ar 0,2 g/l ribų.

⁽³⁾ Naudojimo apribojimas – 250 mg/l kiekvienam procesui.

⁽⁴⁾ OL L 237, 1994 9 10, p. 13.

1 priedėlis

Reikalavimai betagliukanazei

1. Tarptautinis betagliukanazės kodas: E.C. 3–2–1–58
2. Betagliukanhidrolazė (skaidanti *Botrytis cinerea* gliukaną)
3. Kilmė: *Trichoderma harzianum*
4. Taikymo sritis: betagliukanams skaidyti vynuose, visų pirma gaminamuose iš *botrytis* apdorotų vynuogių
5. Didžiausia dozė: 3 g fermentinio preparato, kuriame yra 25 % bendrojo organinių kietųjų medžiagų kiekio viename hektolitre
6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Mažesni nei 10 %
Sunkieji metalai	Mažiau nei 30 ppm
Pb	Mažiau nei 10 ppm
As	Mažiau nei 3 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų skaičius	Nėra
<i>Escherichia coli</i>	25 g bandinyje nėra
<i>Salmonella</i> spp:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų skaičius:	Mažiau nei 5×10^4 bakterijų/g

2 priedėlis

L(+) vyno rūgštis

1. Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumui sumažinti numatytas I A priedo 13 dalyje, gali būti naudojama tik produktams, kurie:

pagaminti iš Elblingo (*Elbling*) ir Rieslingo (*Riesling*) veislių vynuogių ir

gauti iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynuogių auginimo regionuose:

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

2. Vyno rūgštis, kurios panaudojimas numatytas šio priedo 12 ir 13 dalyse, dar vadinama L(+) vyno rūgštimi, turi būti žemės ūkio kilmės, išgauta būtent iš vynininkystės produktų. Ji taip pat turi atitikti grynumo kriterijus, nustatytus Direktyvoje 2008/84/EB.
-

3 priedėlis

Alepinės pušies sakai

1. Alepinės pušies sakai, kurių naudojimas numatytas I A priedo 14 punkte, gali būti naudojami tik „retsina“ vynui gaminti. Šis vynininkystės metodas gali būti taikomas tik:
 - a) Graikijos geografinėje teritorijoje;
 - b) naudojant vynuogių misą iš vynuogių veislių, gamybos vietovių ir vynuogių auginimo vietovių, išvardytų 1980 m. gruodžio 31 d. galiojusiose Graikijos nuostatose;
 - c) įdėjus ne daugiau kaip 1 000 gramų sakų į vieną naudojamo produkto hektolitrą prieš fermentaciją arba, jei faktinė alkoholio koncentracija tūrio proc. neviršija vienos trečiosios visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc., fermentacijos metu.
 2. Jei Graikija ketina iš dalies pakeisti 1 dalies b punkte nurodytas nuostatas, ji apie tai iš anksto informuoja Komisiją. Jei Komisija per du mėnesius nepateikia atsakymo į tokį pranešimą, Graikija gali daryti numatytus pakeitimus.
-

4 priedėlis

Jonitinės dervos

1. Jonitinės dervos, kurios gali būti naudojamos pagal I A priedo 20 dalį, yra stireno ir divinilbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus ⁽¹⁾ ir Bendrijos bei nacionalines nuostatas, priimtas jam įgyvendinti. Be to, tikrinant 2 dalyje nurodytais analizės metodais, visuose išvardytuose tirpikliuose jos negali prarasti daugiau kaip 1 mg/l organinių medžiagų. Jos turi būti regeneruojamos medžiagomis, kurias leidžiama naudoti ruošiant maisto produktus.

Šios dervos gali būti naudojamos tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, įrenginiuose, patvirtintuose valstybės narė, kurios teritorijoje yra naudojamos, kompetentingos institucijos. Šios institucijos nustato paskirtų vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę.

2. Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostolių nustatymo analizės metodas

1. METODO TAIKYMAS

Šiuo metodu nustatomi jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai.

2. APIBRĖŽTIS

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai. Organinių medžiagų nuostoliai nustatomi toliau išdėstytu metodu.

3. METODO ESMĖ

Ekstrahavimo tirpikliai leidžiami per paruoštas dervas ir gravimetriniu būdu nustatomas ekstrahuotų organinių medžiagų svoris.

4. REAGENTAI

Visi reagentai turi būti analizinės kokybės.

Ekstrahavimo tirpikliai.

4.1. Distiliuotas vanduo arba lygiavertės kokybės dejonizuotas vanduo.

4.2. Sumaišant 15 dalių absoliutaus etanolio ir 85 dalis vandens, išgaunamas 15 tūrio proc. etanolis (4.1 punktas).

4.3. Sumaišant 5 dalis ledinės acto rūgšties ir 95 dalis vandens, išgaunama 5 masės proc. acto rūgštis (4.1 punktas).

5. APARATŪRA

5.1. Jonų mainų chromatografijos kolonėlė.

5.2. 2 l talpos matavimo cilindrai.

5.3. Tigliai, atsparūs 850 °C temperatūrai kaitinant mufelinėje krosnyje.

5.4. Termostatu reguliuojama džiovavimo krosnis, kurios temperatūra 105 °C ± 2 °C.

5.5. Termostatu reguliuojama mufelinė krosnis, kurios temperatūra 850 °C ± 25 °C.

5.6. 0,1 mg tikslumo analizinės svarstyklės.

5.7. Garintuvas, elektrinis kaitintuvas arba infraraudonųjų spindulių garintuvas.

(¹) OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

6. DARBO EIGA

- 6.1. Į tris skirtingas jonines chromatografijos kolonėles (5.1 punktas) tyrimui įpilama po 50 ml jonitinės dervos, kuri yra išplauta ir apdorota pagal gamintojo nurodymus, skirtus paruošti maistui tinkamą derivą.
- 6.2. Tiriant anijonitinę derivą, trys ekstrahavimo tirpikliai (4.1, 4.2 ir 4.3 punktai) labai lėtai, 350–450 ml/h debitu, atskirai leidžiami per paruoštas kolonėles (6.1. punktas). Kiekvienu atveju nupilamas pirmasis eliuato litras, o kiti du litrai surenkami į matavimo cilindrus (5.2 punktas). Tiriant katijoninę derivą, per šiam tikslui paruoštas kolonėles leidžiami tik du tirpikliai (4.1 ir 4.2 punktai).
- 6.3. Visi trys eliuatai garinami iš anksto išvalytuose ir pasvertuose (m0) tigliuose (5.3 punktas) ant elektrinio kaitintuvo arba infraraudonoju garintuvu (5.7 punktas). Tigliai dedami į džiovinimo krosnį (5.4 punktas) ir džiovinami, kol gaunamas pastovusis svoris (m1).
- 6.4. Užrašius pastovųjį svorį (6.3 punktas), tiglio dedamas į mufelinę krosnį (5.5 punktas) ir kaitinamas, kol gaunami pastovaus svorio (m2) pelenai.
- 6.5. Apskaičiuojami ekstrahuotų medžiagų kiekiai (7.1 punktas). Jų esant daugiau kaip 1 mg/l, atliekamas reagentų tuščiasis tyrimas ir ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis apskaičiuojamas iš naujo.

Tuščiasis tyrimas atliekamas kartojant 6.3 ir 6.4 punktų nurodymus, bet imant 2 litrus ekstrahuotų tirpiklių ir gaunant 6.3 ir 6.4 punktus atitinkančius m3 ir m4 svorius.

7. REZULTATŲ APSKAIČIAVIMAS

7.1. Formulė ir rezultatų apskaičiavimas.

Iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis mg/l, apskaičiuojamas taip:

$$500 (m1 - m2),$$

kai m1 ir m2 išreiškiami gramais.

Patikslintas iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis mg/l, apskaičiuojamas taip:

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

kai m1, m2, m3 ir m4 išreiškiami gramais.

7.2. Dviejų tuo pačiu metu atliktų to paties bandinio tyrimų rezultatų skirtumas negali viršyti 0,2 mg/l.

*5 priedėlis***Tetrakalio heksacianoferas****Kalcio fitatas****D,L-vyno rūgštis**

Tetrakalio heksacianoferas ir kalcio fitatas, kurių naudojimas numatytas I A priedo 26 dalyje, ir D,L-vyno rūgštis, kurios naudojimas numatytas I A priedo 29 punkte, gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybių narių, kurių teritorijoje atliekami šie procesai, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę prirėikus nustato suinteresuota valstybė narė.

Apdorojus tetrakalio heksacianoferatu arba kalcio fitatu, vyne turi likti geležies pėdsakų.

Šiame straipsnyje nurodytų produktų naudojimo kontrolė vykdoma vadovaujantis valstybių narių priimtomis nuostatomis.

6 priedėlis

Reikalavimai dimetilo dikarbonatui

TAIKYMAS:

Dimetilo dikarbonato į vyną gali būti įmaišoma siekiant užtikrinti išpilstyto į butelius vyno, kuriame yra fermentuojamųjų cukrų, mikrobiologinį stabilumą.

REIKALAVIMAI

- Įmaišoma turi būti prieš pat išpilstant į butelius, išpilstymą apibrėžiant kaip produkto išpilstymą pardavimo tikslais į ne didesnės kaip 60 litrų talpos talpyklas,
 - apdorojami gali būti tik tie vynai, kuriuose cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l,
 - naudojamas produktas turi atitikti Direktyvoje 2008/84/EB nustatytus grynumo kriterijus,
 - šis procesas turi būti registruojamas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.
-

7 priedėlis

Reikalavimai elektrodializės taikymui

Tikslas – stabilizuoti vyno rūgštį, siekiant rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (ir kitų kalcio druskų) pusiausvyros vyne, elektros lauke išskiriant iš vyno perteklinius jonus, naudojantis tik anijonus arba tik katijonus praleidžiančiomis membranomis.

1. REIKALAVIMAI MEMBRANOMS

- 1.1. Membranos gali būti sumontuojamos pasirinktinai „filtrpreso“ ar kitu tinkamu būdu, atskiriant apdoravimo (vyno) ir koncentravimo (nuotekų) kameras.
- 1.2. Katijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik katijonus, visų pirma K^+ ir Ca^{++} .
- 1.3. Anijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik anijonus, visų pirma vyno rūgšties anijonus.
- 1.4. Membranos neturi pernelyg pakeisti vyno fizinės ir cheminės sudėties bei juslinių savybių. Jos turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - turi būti pagamintos pagal geros gamybos praktikos taisykles iš medžiagų, kurias leidžiama naudoti gaminant plastikines medžiagas, skirtas liestis su maisto produktais, išvardytų Komisijos direktyvos 2002/72/EB II priede ⁽¹⁾,
 - elektrodializės įrenginių vartotojai turi patvirtinti, kad naudojamos membranos atitinka išvardytus reikalavimus ir kad visi pakeitimai atlikti atitinkamos kvalifikacijos specialistų,
 - jos neturi išskirti jokių medžiagų tiek, kad jų kiekis būtų pavojingas žmonių sveikatai arba darytų įtaką maisto produktų skoniu arba kvapui, ir turi atitikti Direktyvos 2002/72/EB reikalavimus,
 - jų naudojimas neturi sukelti jų sudedamųjų dalių ir vyno sąveikos, dėl kurios apdorotame produkte galėtų atsirasti naujų nuodingų junginių.

Naujų elektrodializės membranų patvarumą galima nustatyti vyno fizinę ir cheminę sudėtį atitinkančiu modeliniu tirpalu ištiriant tam tikrą jose esančių medžiagų migraciją.

Rekomenduojamas toliau išdėstytas eksperimentinis metodas:

Modelinis tirpalas – tai vandens ir alkoholio tirpalas, palaikantis tam tikrą vyno pH ir laidumą. Jį sudaro:

- absoliutusias etanolis: 11 l,
- rūgštusis kalio tartratas: 380 g,
- kalio chloridas: 60 g,
- koncentruota sieros rūgštis: 5 ml,
- distiliuotas vanduo atskiedimui, kad tirpalo tūris būtų 100 litrų.

Šis tirpalas naudojamas grįžtamosios difuzijos tyrimams elektrodializės įrenginyje, esant elemento įtampai (1 voltas/celėje), 50 l/m² anijoninių ir katjoninių membranų, kol tirpalas demineralizuojamas 50 % Difuziją sukelia 5 g/l kalio chlorido tirpalas. Migruojančiosios medžiagos nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

⁽¹⁾ OL L 220, 2002 8 15, p. 18.

Nustatomi į membraną sugrįžtančių organinių molekulių, linkusių migruoti į apdorojamą tirpalą, kiekiai. Patvirtintoji laboratorija atlieka konkretų kiekvienos sudedamosios dalies tyrimą. Visų nustatytų junginių modeliniame tirpale kiekis neturi viršyti 50 g/l.

Membranos tikrinamos pagal bendrąsias medžiagų, kurios liečiasi su maisto produktais, kontrolės taisykles.

2. MEMBRANŲ NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Vyno rūgšties stabilizavimui vyne naudojamų membranų pora sudaroma taip, kad atitiktų šias sąlygas:

- vyno pH negali sumažėti daugiau kaip 0,3 pH vieneto,
- lakiųjų rūgščių kiekis negali sumažėti daugiau kaip 0,12 g/l (2 mekv išreiškiant acto rūgštimi),
- apdorojimas neturi daryti įtakos nejoninėms vyno dalims, visų pirma polifenoliams ir polisacharidams,
- tokių mažų kaip etanolis molekulių difuzija turi būti sumažinta tiek, kad etilo alkoholio koncentracija nesumažėtų daugiau kaip 0,1 tūrio proc.,
- membranos turi būti konservuotos ir išvalytos patvirtintu metodu, tokiomis medžiagomis, kurias leidžiama naudoti maisto produktams gaminti,
- membranos turi būti pažymėtos taip, kad įrenginyje būtų galima patikrinti pokyčius,
- įranga turi būti eksploatuojama naudojant valdymo ir kontrolės mechanizmą, kuris į visų vynų nestabilumą reaguotų taip, kad būtų pašalintas tik rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio druskų perteklius,
- už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

8 priedėlis

Reikalavimai ureazei

1. Tarptautinis ureazės kodas: EC 3–5–1–5, CAS Nr. 9002–13–5.
2. Aktyvumas: ureazė yra aktyvi rūgštinėje terpėje skaidant urėją į amoniaką ir anglies dioksidą. Nurodytas aktyvumas turi būti ne mažesnis kaip 5 vienetai/mg, kai vienas aktyvumo vienetas apibrėžiamas kaip kiekis, kuriam esant per vieną minutę 37 °C temperatūroje iš 5 g/l urėjos, kurios pH 4, pagaminama viena μmol amoniako.
3. Kilmė: *Lactobacillus fermentum*.
4. Taikymo sritis: vyne esančios urėjos suskaidymas siekiant pailginti brandinimo laiką, kai pradinė urėjos koncentracija yra didesnė kaip 1 mg/l.
5. Didžiausia dozė: 75 mg fermentinio preparato apdorojamajame vyne neviršijant 375 ureazės vienetų litre vyno. Procesą baigus, fermentų aktyvumas nuslopinamas vyną filtruojant (filtro porų skersmuo turi būti mažesnis kaip 1 μm).
6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Mažesni nei 10 %
Sunkieji metalai	Mažiau nei 30 ppm
Pb	Mažiau nei 10 ppm
As	Mažiau nei 2 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų kiekis	Nėra
<i>Salmonella</i> spp:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų skaičius:	Mažiau nei 5×10^4 bakterijų/g

Vyno apdorojimui naudojama ureazė turi būti pagaminta panašiomis sąlygomis kaip ureazė, minima 1998 m. gruodžio 10 d. Maisto produktų mokslinio komiteto nuomonėje.

9 priedėlis

Ažuolo drožlių naudojimo reikalavimai

DALYKAS, KILMĖ IR TAIKYMO SRITIS

Ažuolo drožlės gaminant ir brandinant vyną, įskaitant šviežių vynuogių ir misos fermentavimą, naudojamos siekiant jam perduoti tam tikras ąžuolui būdingas savybes.

Gali būti naudojamos tik *Quercus* šeimos ąžuolo drožlės.

Jos gali būti neapdorotos arba lengvai, vidutiniškai arba smarkiai pakaitintos, tačiau negali būti sudegusios, net paviršiuje, suanglėjusios ar trupėti palietus. Jos negali būti apdorotos jokia cheminiu, fermentiniu ar fiziniu būdu, išskyrus kaitinimą. Į jas negalima dėti jokių medžiagų natūraliam aromatui sustiprinti arba ekstrahuojamų fenolinių darinių kiekiui padidinti.

PRODUKTO ŽENKLINIMAS ETIKETĖMIS

Etiketėje turi būti nurodyta naudoto ąžuolo kilmė ir gamtinė rūšis, jei ąžuolas buvo kaitintas – kaitinimo stiprumas, laikymo sąlygos ir saugumo nurodymai.

MATMENYS

Medžio drožlės turi būti tokio dydžio, kad ne mažiau nei 95 % svorio atitinkanti dalis neišbyrėtų pro 2 mm (t. y. 9 mešų) dydžio akučių sietą.

GRYNUMAS

Ažuolo drožlių išskiriamų medžiagų koncentracija turi būti tokia, kuri negalėtų kelti pavojaus sveikatai.

Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

10 priedėlis

Alkoholio kiekio vynuose mažinimo reikalavimai

Šiuo procesu siekiama sumažinti alkoholio kiekį vyne, atskiriamaisiais fiziniiais metodais iš jo pašalinant dalį alkoholio (etanolio).

Reikalavimai

- Apdorojami vynai negali turėti juslinių defektų ir būti paruošti tiesioginiam vartojimui.
 - Alkoholio kiekis vyne negali būti mažinamas, jeigu gaminant šį vyną buvo taikomas vienas iš sodrinimo procesų, numatytų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priede.
 - Visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais mažinimas neturi būti didesnis už 2 %, o visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais galutiniame produkte turi atitikti alkoholio koncentraciją, nurodytą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1 dalies antros pastraipos a punkte.
 - Už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.
 - Procesas turi būti įrašytas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.
 - Valstybės narės užtikrina, kad apie tokį procesą būtų pranešta kompetentingoms institucijoms.
-

11 priedėlis

Apdorojimo kopolimerais PVI ir PVP reikalavimai

Šiuo procesu siekiama sumažinti per didelę metalų koncentraciją ir, įmaišant šiuos metalus adsorbuojančių kopolimerų, išvengti jos sukeliamų trūkumų, kaip antai, geležies pertekliaus.

Reikalavimai

- Į vynus įmaišytus kopolimerus laikantis atsargumo principo reikia pašalinti filtruojant vėliausiai praėjus dviem dienoms po įmaišymo.
- Į misas kopolimerai turi būti įmaišomi anksčiausiai likus dviem dienoms iki filtravimo.
- Už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.
- Adsorbcijai naudojami kopolimerai, ypač monomerų kiekis juose turi atitikti OIV Tarptautinio vynininkystės kodekso reikalavimus ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Apdorojimas kopolimerais PVI ir PVP gali būti taikomas tik tai po to, kai OIV Tarptautiniame vynininkystės kodekse bus nustatytos ir paskelbtos leidžiamų polimerų grynumo ir identifikavimo specifikacijos.

12 priedėlis

Katijonų mainų vyno rūgščiai stabilizuoti reikalavimai

Šiuo procesu siekiama stabilizuoti vyno rūgštį rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (bei kitų kalcio druskų) atžvilgiu.

Reikalavimai

1. Procesu apsiribojama vien tik perteklinių katijonų pašalinimu.
 - Prieš tai vynas atšaldomas.
 - Katijonų mainais apdorojama tik viena minimali vyno frakcija, kurios reikia stabilumui užtikrinti.
2. Procesas turi būti vykdomas su katijonų dervomis, regeneruotomis rūgščiame cikle.
3. Už visas operacijas yra atsakingas vyno specialistas ar kvalifikuotas technikas. Procesą būtina įregistruoti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje numatyta registre.
4. Katijoninės dervos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 ⁽¹⁾ bei Bendrijos ir nacionalinių teisės aktų, kuriais nustatomos minėto reglamento įgyvendinimo nuostatos, reikalavimus; taip pat šio reglamento 4 priedėlyje pateiktus analitinius reikalavimus. Jų naudojimas neturi sukelti pernelyg didelių fizinių–cheminių vyno ar juslinių jo savybių pakitimų, taip pat būtina laikytis OIV Tarptautinio vynininkystės kodekso paskelbtos monografijos apie katijonines dervas 3 punkte nurodytų reikalavimų.

⁽¹⁾ OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

I B PRIEDAS

SIEROS DIOKSIDO KIEKIO VYNUOSE APRIBOJIMAI

A. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS VYNUOSE

1. Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti skirtuose vynuose, išskyrus putojančius ir likerinius vynus, negali viršyti:
 - a) raudonuosiuose vynuose – 150 mg/l;
 - b) baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose – 200 mg/l;
2. Nukrypstant nuo 1 dalies a ir b punktų, vynuose, kuriuose cukrų kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l, sieros dioksido kiekis gali būti padidintas daugiausia iki:
 - a) 200 mg/l – raudonuosiuose vynuose,
 - b) 250 mg/l – baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose,
 - c) 300 mg/l:
 - vynuose, kurie pagal Bendrijos taisyklės gali būti žymimi terminu „Spätlese“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Mont-ravel, Gaillac, Rosette ir Savennières*;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas *Allela, Navarra, Penedès, Tarragona ir Valencia*, bei vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą, gaminamuose *Comunidad Autónoma del País Vasco* ir žymimuose terminu „vendimia tardia“;
 - saldžiuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Binissalem-Mallorca“;
 - Jungtinėje Karalystėje pagal britų teisę gaminamuose vynuose, kai cukraus kiekis viršija 45 g/l;
 - Vengrijoje gaminamuose vynuose, turinčiuose saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokaji“ ir pagal Vengrijoje galiojančias taisykles vadinamuose „Tokaji édes szamorodni“ arba „Tokaji szàraz szamorodni“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *Loazzolo, Alto Adige ir Trentino*, žymimuose terminu ar terminais „passito“ arba „vendemmia tardiva“;
 - vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Colli orientali del Friuli“ su nuoroda „Picolit“;
 - vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Moscato di Pantelleria naturale“ ir „Moscato di Pantelleria“;
 - Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „pozdni sběr“;
 - Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „neskorý zber“, ir slovakiškuose vynuose Tokaj, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokajské samorodné suché“ arba „Tokajské samorodné sladké“;
 - Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“;
 - toliau išvardytuose vynuose su saugomomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija didesnė kaip 15 tūrio proc., o cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie turi vieną iš šių saugomų geografinių nuorodų:
 - 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*);
- Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti saugomą geografinę nuorodą Κουμανδάρια (Commandaria);
- Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti tokias saugomas geografines nuorodas:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (*Regional wine of Lemesos*)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (*Regional wine of Pafos*)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (*Regional wine of Larnaka*)
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (*Regional wine of Lefkosia*);
- d) 350 mg/l:
- vynuose, kurie pagal Bendrijos taisykles gali būti žymimi terminu „Auslese“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas *Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească*;
 - Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „výběr z hroznů“;
 - Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „výber z hrozna“, ir slovakiškuose vynuose *Tokaj*, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokajský másláš“ arba „Tokajský fordítáš“;
 - Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – izbor“;
- e) 400 mg/l:
- kurie pagal Bendrijos taisykles gali būti žymimi terminais „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ ir „Eiswein“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *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* (jeigu nėra nuorodos „sec“), *Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon* su nuoroda į kilmės vietos savivaldybę, *Chaume, Coteaux de Saumur, Pachereuc du Vic Bilh* (jeigu nėra nuorodos „sec“), *Alsace* ir *Alsace grand cru* su nuoroda „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“;
 - Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l ir kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų: *Samos* (Σάμος), *Rhodes* (Ρόδος), *Patras* (Πατρα), *Rio Patron* (Ρίο Πατρών), *Céphalonie* (Κεφαλονία), *Limnos* (Λίμνος), *Sitia* (Σητεία), *Santorin* (Σαντορίνη), *Néméa* (Νεμέα), *Daphnēs* (Δαφνές) bei saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų: *Σιάτιστας* (*Siatista*), *Καστοριάς* (*Kastoria*), *Κυκλάδων* (*Cyclades*), *Μονεμβάσιος* (*Monemvasia*), *Αγιορείτικος* (*Mount Athos – Holy Mountain*);
 - Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminais „výber z bobulí“, „výber z cibéb“, „ledové víno“ arba „slámové víno“;
 - Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų ir būti žymimi terminais „bobul'ový výber“, „hrozienkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ arba „slamové víno“, ir slovakiškuose vynuose *Tokaj*, kurie gali turėti saugomas kilmės nuorodas „Tokajský výber“, „Tokajská esencija“, „Tokajská výberová esencija“;
 - Vengrijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės nuorodas ir Vengrijoje galiojančias taisykles atitinkančius pavadinimus „Tokaji másláš“, „Tokaji fordítáš“, „Tokaji aszúesencia“, „Tokaji esencija“, „Tokaji aszú“ ir „Töppedt szőlőből készült bor“;
 - vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Albana di Romagna“, žymimuose terminu „passito“;
 - Liuksemburge gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas, žymimuose terminais „vendanges tardives“, „vin de glace“ arba „vin de paille“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Douro“ su terminu „colheita tardia“;
 - Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ arba „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“;
 - Kanadoje gaminamuose baltuosiuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „Icewine“.

3. Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda, sąrašai pateikiami 2 dalies c, d ir e punktuose. Jie gali būti keičiami keičiantis vynų gamybos sąlygoms, geografinėms nuorodom ar kilmės vietos nuorodom. Valstybės narės iš anksto pateikia visą reikalingą techninę informaciją apie atitinkamus vynu, įskaitant technines sąlygas ir per metus pagaminamus kiekius.
4. Jeigu tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, Komisija pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje numatytą procedūrą gali nuspręsti, kad tam tikruose Bendrijos vynuogių auginimo plotuose valstybės narės gali leisti pagal šį punktą leidžiamus didžiausią 300 mg/l sieros dioksido kiekį jų teritorijoje gaminamuose vynuose padidinti ne daugiau kaip 50 mg/l. Atvejų, kai valstybės narės gali leisti padidinti sieros dioksido kiekius, sąrašas pateikiamas 1 priedėlyje.
5. Savo teritorijoje gaminamiems vynams valstybės narės gali taikyti ir griežtesnes nuostatas.

B. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS LIKERINIUOSE VYNUOSE

Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti paruoštuose likeriniuose vynuose negali būti didesnis kaip:

150 mg/l, kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l;

200 mg/l, kai cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis.

C. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS PUTOJANČIUOSE VYNUOSE

1. Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti paruoštuose putojančiuose vynuose negali būti didesnis kaip:
 - a) 185 mg/l – visų kategorijų rūšiniuose putojančiuose vynuose,
 - b) 235 mg/l – kituose putojančiuose vynuose.
2. Jeigu tam tikruose Bendrijos vynuogių auginimo plotuose tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, atitinkamos valstybės narės gali leisti 1 dalies a ir b punktuose minimuose putojančiuose vynuose, gaminamuose jų teritorijoje, bendrą didžiausią sieros dioksido kiekį padidinti ne daugiau kaip 40 mg/l, jei vynai, kuriems galiotų toks leidimas, nebūtų išvežami iš tų valstybių narių teritorijų.

1 priedėlis

Didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vyne didinimas, kai tai būtina dėl klimato sąlygų

(Šio reglamento I B priedas)

	Metai	Valstybė narė	Vynuogių auginimo zona	Vynai
1.	2000	Vokietija	Visos Vokietijos vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2000 m. derliaus vynuogių
2.	2006	Vokietija	Badeno-Viurtembergo, Bavarijos, Heseno ir Reino krašto-Pfalco regionų vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. derliaus vynuogių
3.	2006	Prancūzija	Žemutinio Reino ir Aukštutinio Reino vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. derliaus vynuogių

I C PRIEDAS

LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIO VYNUOSE APRIBOJIMAI

1. Lakiųjų rūgščių kiekis negali būti didesnis kaip:
 - a) 18 mekv/l iš dalies fermentuotoje vynuogių misoje;
 - b) 18 mekv/l baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose;
 - c) 20 mekv/l raudonuosiuose vynuose.
2. 1 dalyje nurodyti kiekiai taikomi:
 - a) produktams iš Bendrijoje surinktų vynuogių, esantiems gamybos etape ir visuose prekybos etapuose,
 - b) iš dalies fermentuotai vynuogių misai ir trečiojoje šalyje pagamintiems vynams, visuose etapuose, nuo pat jų įvežimo į Bendrijos geografinę teritoriją.
3. Nukrypimai nuo 1 dalies nuostatų gali būti taikomi:
 - a) tam tikriems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, ir tam tikriems vynams, kuriems suteikta saugoma geografinė nuoroda,
 - jeigu jie buvo brandinami ne mažiau kaip dvejus metus arba
 - jeigu jie buvo gaminami ypatingais metodais;
 - b) vynams, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 13 tūrio proc.

Apie šiuos nukrypimus valstybės narės praneša Komisijai, o ji apie juos informuoja kitas valstybes nares.

I D PRIEDAS

VYNŲ SALDINIMO APRIBOJIMAI IR SĄLYGOS

1. Vyną saldinti leidžiama, jeigu jis saldinamas vienu ar keliais toliau išvardytais produktais:
 - a) vynuogių misa,
 - b) koncentruota vynuogių misa,
 - c) koncentruota rektifikuota vynuogių misa,

Šių vynų visuminė alkoholio koncentracija negali būti padidinta daugiau kaip 4 tūrio proc.
2. Bendrijos teritorijoje draudžiama saldinti žmonėms tiesiogiai vartoti skirtus importuotus vynus, žymimus tam tikra geografine nuoroda. Kiti importuoti vynai saldinami tokiomis pat sąlygomis, kokios taikomos Bendrijoje gaminamiems vynams.
3. Saldinti vyną, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, valstybė narė gali leisti tik jeigu saldinama:
 - a) laikantis šiame priede nustatytų sąlygų ir apribojimų;
 - b) regione, kuriame gaminamas tam tikras vynas, arba visai šalia jo.

1 dalyje minima vynuogių misa ir koncentruota vynuogių misa turi būti pagaminta tame pačiame regione kaip ir vynas, kuriam pasaldinti jos naudojamos.
4. Vynus saldinti leidžiama tik gamybos ir didmeninės prekybos etapuose.
5. Vynai turi būti saldinami laikantis tokių specialių administracinių taisyklių:
 - a) Atsakingi fiziniai ir juridiniai asmenys apie vyno saldinimą praneša valstybės narės, kurios teritorijoje šis procesas bus vykdomas, kompetentingai institucijai.
 - b) Pranešimai pateikiami raštu. Kompetentinga institucija juos turi gauti likus bent 48 valandoms iki saldinimo dienos.
 - c) Tačiau valstybės narės gali pripažinti, kad tais atvejais, kai tam tikra įmonė vyną saldina dažnai arba nuolat, kompetentingai institucijai perduodamas pranešimas galioja keliems procesams arba tam tikrą laikotarpį. Tokie pranešimai priimami tik jeigu įmonė pildo tam tikrą registrą ir jame įregistruoja kiekvieną saldinimo procesą ir d punkte nurodytą informaciją.
 - d) Pranešimuose turi būti nurodomi tokie duomenys:
 - apdoroto vyno kiekis ir visuminė bei faktinė alkoholio koncentracija jame;
 - vynuogių misos kiekis ir visuminė bei faktinė alkoholio koncentracija joje arba koncentruotos ar koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos kiekis ir tankis, nelygu kas bus naudojama vynui saldinti;
 - visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija jau pasaldintame vyne.

a punkte minimi asmenys pildo įvežimo ir išvežimo registrus ir juose nurodo vynuogių misos, koncentruotos vynuogių misos arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos, kurią naudoja vynui saldinti, kiekius.

II PRIEDAS

**LEIDŽIAMY VYNININKYSTĖS METODAI IR APRIBOJIMAI, TAIKOMI PUTOJANTIEMS VYNAMS,
RŪŠINIAMS PUTOJANTIEMS VYNAMS IR RŪŠINIAMS AROMATINIAMS PUTOJANTIEMS VYNAMS****A. Putojantis vynas**

1. Pagal šios dalies ir šio priedo B ir C skyrius
 - a) „tirage liqueur“:

į *cuvée* dedamas produktas antrinei fermentacijai paskatinti;
 - b) „expedition liqueur“:

į putojančius vynus dedamas produktas, siekiant jiems suteikti tam tikrų skonio savybių.
2. *Expedition liqueur* sudėtyje gali būti tik:
 - sacharozės,
 - vynuogių misos,
 - fermentuojamos vynuogių misos,
 - koncentruotos vynuogių misos,
 - koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,
 - vyno arba
 - šių produktų mišinio,bet gali būti pridėta vyno distiliato.
3. Nepažeidžiant Reglamente (EB) Nr. 479/2008 numatyto leidimo sodrinti *cuvée* sudedamąsias dalis, patį *cuvée* sodrinti draudžiama.
4. Tačiau, kai tai techniškai pateisinama, valstybės narės gali leisti putojančio vyno gamybos vietose sodrinti tam tikruose regionuose iš tam tikrų vyninių vynuogių veislių pagamintą *cuvée*, jei:
 - a) nė viena *cuvée* sudedamoji dalis nebuvo sodrinta;
 - b) *cuvée* sudedamosios dalys buvo pagamintos iš jos teritorijoje surinktų vynuogių;
 - c) sodrinimas būtų atliktas tik vieną kartą;
 - d) nebūtų peržengtos tokios ribos:
 - i) 3 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos A vynuogių auginimo zonoje;
 - ii) 2 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos B vynuogių auginimo zonoje;
 - iii) 1,5 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos C vynuogių auginimo zonoje;
 - e) *cuvée* būtų sodrinamas įmaišant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos.
5. *Tirage liqueur* ir *expedition liqueur* įmaišymas nelaikomas nei sodrinimu, nei saldinimu. Pridėjus *tirage liqueur*, visuminė alkoholio koncentracija *cuvée* negali padidėti daugiau kaip 1,5 tūrio proc. Toks padidėjimas nustatomas apskaičiuojant *cuvée* ir putojančio vyno visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc. skirtumą prieš pilant *expedition liqueur*.

6. *Expedition liqueur* pridedama tiek, kad putojančio vyno faktinė alkoholio koncentracija padidėtų ne daugiau kaip 0,5 tūrio proc.
7. *Cuvée* ir jo sudedamąsias dalis saldinti draudžiama.
8. *Cuvée* sudedamosios dalys gali būti parūgštintos arba jų rūgštingumas sumažintas pagal Reglamentą (EB) Nr. 479/2008. Galima parūgštinti ir patį *cuvée* arba sumažinti jo rūgštingumą. Tačiau negalima *cuvée* parūgštinti ar jo rūgštingumo sumažinti kartu. Parūgštinti galima daugiausia iki 1,5 g vyno rūgšties viename litre, t. y. iki 20 miliekvivalentų viename litre.
9. Ypač nepalankaus klimato metais didžiausią 1,5 g/l arba 20 mekv/l ribą galima padidinti iki 2,50 g/l arba 34 mekv/l ribos, bet tik tuo atveju, jei natūralus produkto rūgštingumas yra ne mažesnis kaip 3 g vyno rūgšties viename litre arba 40 mekv/l.
10. Anglies dioksidas putojančiuose vynuose gali susidaryti tik *cuvée*, iš kurio gaminamas tas vynas, alkoholinio rūgimo metu.

Toks rūgimas, išskyrus atvejus, kai tokiu būdu vynuogės, vynuogių misa ar iš dalies fermentuota vynuogių misa tiesiogiai perdirbami į putojantį vyną, galimas tiktai pridėjus *tirage liqueur*. Jis gali vykti tik buteliuose arba uždaroje talpykloje.

Panaudoti anglies dioksidą perpilant vyną priešpriešiniu slėgiu, leidžiama tik jei jis prižiūrimas ir tik tuo atveju, jei tokiu būdu nepadidinamas putojančiame vyne esančio anglies dioksido slėgis.

11. Putojantiems vynams, išskyrus putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda,
 - a) gaminti skirtame *tirage liqueur* gali būti tik:
 - vynuogių misos,
 - fermentuojamos vynuogių misos,
 - koncentruotos vynuogių misos,
 - koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos arba
 - sacharozės ir vyno;
 - b) faktinė alkoholio koncentracija, įskaitant įmaišomame *expedition liqueur* esantį alkoholį, šiuose vynuose turi būti ne mažesnė kaip 9,5 tūrio proc.

B. Rūšiniai putojantys vynai

1. Rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtame *tirage liqueur* gali būti tik:
 - a) sacharozės,
 - b) koncentruotos vynuogių misos,
 - c) koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,
 - d) vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos,
 - e) vyno.
2. Valstybės narės, kurių teritorijoje gaminami šiame skyriuje nurodyti rūšiniai putojantys vynai, gali nustatyti bet kokias papildomas arba griežtesnes gamybos ar apyvartos ypatybes ir sąlygas.
3. Be to, jų rūšinių putojančių vynų gamybai taikomos:
 - taisyklės, nurodytos A skyriaus 1–10 dalyse;
 - faktinės alkoholio koncentracijos taisyklės, nurodytos C skyriaus 3 dalyje, minimalaus perteklinio slėgio taisyklės, nurodytos C skyriaus 5 dalyje, minimalios gamybos proceso trukmės taisyklės, nurodytos C skyriaus 6 ir 7 dalyse, nepažeidžiant B skyriaus 4 dalies d punkto.

4. Gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus:
- išskyrus numatytas nukrypti leidžiančias nuostatas, *cuvée* sudedamosiomis dalimis gali būti tik vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš 1 priedėlyje išvardytų vynuogių veislių. Tačiau rūšinį aromatinių putojančių vyną galima gaminti ir tradiciniu būdu, kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynus iš „Prosecco“ veislės vynuogių, išaugintų *Trentino-Alto Adige, Veneto* ir *Friuli-Venezia Giulia* regionuose;
 - kad *cuvée* taptų putojančiu, kontroliuoti fermentacijos procesą prieš *cuvée* susidarymą ir po jo galima tik šaldant arba kitais fiziniiais procesais;
 - expedition liqueur* pridėti draudžiama;
 - rūšinių aromatinių putojančių vynų gamybos procesas negali trukti trumpiau nei vieną mėnesį.

C. Putojantys vynai ir rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda

- Visuminė alkoholio koncentracija rūšinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai skirtuose *cuvée* negali būti mažesnė kaip:
 - 9,5 tūrio proc. C III vynuogių auginimo zonoje,
 - 9 tūrio proc. kitose vynuogių auginimo zonoje.
- Tačiau *cuvée*, skirtuose gaminti rūšinių putojančių vynų, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ ir „Montello e Colli Asolani“, gaminamuose tik iš vienos veislės vynuogių, visuminė alkoholio koncentracija gali būti ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc.
- Faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose putojančiuose vynuose, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, įskaitant *expedition liqueur*, kurio gali būti įmaišoma į šiuos vynus, sudėtyje esantį alkoholį, turi būti ne mažesnė kaip 10 tūrio proc.
- Į putojančius vynus ir į rūšinius putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, pridedamo *tirage liqueur* sudėtyje gali būti tik:
 - sacharozės,
 - koncentruotos vynuogių misos,
 - koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,ir:
 - vynuogių misos,
 - iš dalies fermentuotos vynuogių misos,
 - vyno,jei iš šių medžiagų galima pagaminti tokį pat putojantį vyną arba rūšinį putojantį vyną, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, kaip ir vinas, į kurį įmaišoma *tirage liqueur*.
- Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 5 dalies c punkto, jei rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose mažiau kaip 25 centilitrų talpos induose, esant 20 °C temperatūrai juose gali susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis.
- Rūšinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas, įskaitant brandinimą gamybos įmonėje, kurio trukmė skaičiuojama nuo fermentacijos, per kurią vynai turi tapti putojančiais, pradžios, negali trukti trumpiau nei:
 - šešis mėnesius, jeigu fermentacija, per kurią vynai turi tapti putojančiais, vyksta uždarytame inde;
 - devynis mėnesius, jeigu fermentacija, per kurią vynai turi tapti putojančiais, vyksta buteliuose;

7. Fermentacija, per kurią *cuvée* virsta putojančiu produktu, turi trukti, ir *cuvée* ant vyno nuosėdų turi išbūti ne trumpiau kaip
 - 90 dienų,
 - 30 dienų, jeigu fermentacija vyksta rezervuaruose su maišytuvais.
8. A skyriaus 1–10 punktuose ir B skyriaus 2 punkte išdėstytos taisyklės taikomos ir putojantiems vynams, ir rūšiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda.
9. Rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, taikomos tokios nuostatos:
 - a) jie gali būti gaminami kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant tik vynuogių misą arba iš dalies fermentuotą vynuogių misą, gautą iš 1 priedėlyje išvardytų vynuogių veislių, jei regione, kurio vardu vadinami šie rūšiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, šios veislės būtų pripažintos tinkamomis rūšinių putojančių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybai. Nukrypstant nuo šių nuostatų, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda gali būti gaminami kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynu, pagamintus iš „Prosecco“ veislės vynuogių, surinktų regionuose, kuriems taikomos kilmės vietos nuorodos „Conegliano-Valdobbiadene“ ir „Montello e Colli Asolani“;
 - b) kad *cuvée* taptų putojančiu, kontroliuoti fermentacijos procesą prieš *cuvée* susidarymą ir po jo galima tik šaldant arba kitais fiziniais procesais;
 - c) *expedition liqueur* pridėti draudžiama;
 - d) faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatinuose putojančiuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda negali būti mažesnė kaip 6 tūrio proc.;
 - e) visuminė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatinuose putojančiuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda negali būti mažesnė kaip 10 tūrio proc.;
 - f) jei rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose induose esant 20 °C temperatūrai, juose turi susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis.
 - g) nukrypstant nuo C skyriaus 6 dalies, rūšinių aromatinių putojančių vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas turi trukti ne mažiau kaip mėnesį.

1 priedėlis

Veislių, kurių vynuogės gali būti naudojamos sudaryti cuvée, skirtą gaminti rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, sąrašas

Airén	Visos malvasia veislės
Aleatico N	Mauzac blanc ir Mauzac rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N	Visos muskatelio veislės
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 PRIEDAS

LEIDŽIAMY VYNININKYSTĖS METODAI IR APRIBOJIMAI, TAIKOMI LIKERINIAMS VYNAMS IR LIKERINIAMS VYNAMS, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA**A. Likeriniai vynai**

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardytiems produktams, iš kurių gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba saugoma geografinė nuoroda, prireikus gali būti taikomi tik metodai ir vynininkystės metodai, nurodyti Reglamente (EB) Nr. 479/2008 arba šiame reglamente.
2. Tačiau:
 - a) natūrali alkoholio koncentracija gali būti išgaunama tik naudojant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose nurodytus produktus ir,
 - b) nukrypstant nuo šios nuostatos, Ispanijai leidžiama leisti naudoti kalcio sulfatą gaminant ispaniškus vynus, žymimus tradiciniu pavadinimu „vino generoso“ arba „vino generoso de licor“, jeigu toks metodas yra tradicinis ir jei sulfato kiekis taip apdorotame produkte, reiškiamas kalio sulfatu, bus ne didesnis kaip 2,5 g/l. Taip pagaminti vynai gali būti papildomai parūgštinami, laikantis 1,5 g/l apribojimo.
3. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias valstybės narės gali patvirtinti jų teritorijoje gaminamiems likeriniams vynams ir likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, šiems produktams leidžiama taikyti vynininkystės metodus, nurodytus Reglamente (EB) Nr. 479/2008 arba šiame reglamente.
4. Be to, leidžiama:
 - a) jei naudojami produktai nebuvo sodrinti koncentruota vynuogių misa ir yra laikomasi deklaravimo ir registravimo reikalavimų, saldinti:
 - koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 3 tūrio proc.,
 - koncentruota vynuogių misa, rektifikuota vynuogių misa arba iš dalies fermentuota vynuogių misa, gauta iš vytintų vynuogių, skirta ispaniškiems vynams, žymimiems tradiciniu pavadinimu „vino generoso de licor“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,
 - koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, skirta likeriniams vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,
 - b) pridėti alkoholio, distiliato arba spiritinių gėrimų, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose, siekiant kompensuoti nugaravimo nuostolius brandinimo metu;
 - c) likerinius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, brandinti induose, ne aukštesnėje kaip 50 °C temperatūroje.
5. Vynuogių veislės, iš kurių gaminami Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardyti produktai, o iš tų produktų gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, nurodytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 24 straipsnio 1 dalyje.
6. Natūrali alkoholio koncentracija Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardytuose produktuose, naudojamuose gaminti likeriniams vynams, kuriems netaikoma saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc.

B. Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda (nuostatos, neišdėstytos šio priedo A punkte ir taikomos būtent likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda)

1. Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir kuriems gaminti naudojama vynuogių misa arba vynuogių misos ir vyno mišinys, minimų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkto ketvirtoje įtraukoje, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio A dalyje.

2. Likerinių vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir į kuriuos gali būti maišomi produktai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkte, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio B skyriuje.
3. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardyti produktai ir koncentruota vynuogių misa arba iš dalies fermentuota vynuogių misa iš vytintų vynuogių, minimos IV priedo 3 dalies f punkto iii papunktyje, naudojamos gaminti likeriniam vynui, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, turi būti pagaminti regione, kurio vardu vadinamas tas likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda.

Tačiau likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Málaga“ ir „Jerez-Xérès-Sherry“ gaminti naudojama vynuogių misa, koncentruota vynuogių misa ir, taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo B dalies 4 punktą, iš dalies fermentuota vynuogių misa iš vytintų vynuogių, minima Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunktyje, gauta iš *Pedro Ximénez* veislės vynuogių, gali būti pagaminta *Montilla-Moriles* regione.

4. Šio priedo A skyriaus 1–4 dalyse nurodyti likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybos procesai gali būti vykdomi tik 3 dalyje nurodytame regione.

Tačiau likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuris gaminamas iš Douro regione išaugintų vynuogių ir kuriam suteiktas pavadinimas „Porto“, papildomi gamybos ir brandinimo procesai gali vykti arba minėtame regione, arba *Vila Nova de Gaia – Porto* regione.

5. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias valstybės narės gali taikyti jų teritorijoje gaminamiems likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda:

a) natūrali alkoholio koncentracija Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte nurodytuose produktuose, kurie naudojami gaminti likeriniam vynui su saugoma kilmės vietos nuoroda, negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc. Tačiau kai kurie likeriniai vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, įtraukti į sąrašus, pateikiamus šio priedo 2 priedėlio A dalyje, gali būti gaminami:

- i) iš vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., kai likeriniai vynai su kilmės vietos nuoroda gaminami įpilant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų įregistruotą kilmės vietą turinčioje, galbūt net toje pačioje valdoje, arba iš tų vynuogių išspaudų;
- ii) iš rauginamos vynuogių misos arba, šio papunkčio antroje įtraukoje nurodytu atveju – iš vyno, kurio pradinė natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip:
 - 11 tūrio proc. – rūšiniuose likeriniuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda, pagamintuose įpilant neutralaus alkoholio arba vyno distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito,
 - 10,5 tūrio proc. – vynuose, pagamintuose iš 2 priedėlio A skyriaus 3 sąraše nurodytų baltųjų vynuogių misos,
 - 9 tūrio proc. – portugaliskame likeriniame vyne, turinčiame saugomą kilmės nuorodą „Madeira“, kurio gamyba yra tradicinė ir įprasta, ir tai aiškiai nurodyta nacionalinės teisės aktuose;

b) Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose, nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies b punkto, visuminė alkoholio koncentracija mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., bet ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., ir tai buvo aiškiai nustatyta iki 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionalinės teisės aktuose, sąrašas pateikiamas 2 priedo B skyriuje.

6. Specialiais tradiciniais terminais „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ gali būti žymimi tik likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda:

- gauti iš derliaus, kurio bent 85 % sudaro vynuogių veislės iš 3 priedėlyje pateikiamo sąrašo,
- gauti iš misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 212 g/l,
- gautiems, be jokio kito sodrinimo, pridėjus alkoholio, distiliato ar spirito, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose.

7. Jei tai būtina norint laikytis tradicinių gamybos būdų, valstybės narės gali numatyti, kad specialus tradicinis terminas „vin doux naturel“ būtų vartojamas tik likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda, pagamintiems jų teritorijoje, kurie:
- yra pagaminti iš pačių gamintojų išaugintų *muscat*, *granache*, *maccabeo* ir *malvasia* vynuogių; tačiau leidžiama naudoti ir vynuoges, išaugintas vynuogynuose, kuriuose auga ne daugiau kaip 10 % kitokių veislių vynuogių,
 - yra gauti neviršijant 40 hl vynuogių misos išėigos iš vieno hektaro, nurodytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte; jeigu išėiga didesnė, visas derlius negali būti apibūdinamas kaip „vin doux naturel“,
 - gauti iš misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 252 g/l,
 - yra gauti, be jokių kitų sodrinimo būdų, įpilant vyno kilmės alkoholio, kuriame grynas alkoholis sudaro ne mažiau kaip 5 % panaudotos pirmiau minėtos vynuogių misos tūrio, bet neviršija mažesniojo iš toliau nurodytų kiekių:
 - arba 10 % pirmiau minėtos panaudotos vynuogių misos tūrio,
 - arba 40 tūrio proc. bendrosios alkoholio koncentracijos gatavame produkte, kuri gaunama susumavus faktinę alkoholio koncentraciją tūrio proc. ir potencinės alkoholio koncentracijos tūrio proc. ekvivalentą, apskaičiuotą imant 1 tūrio proc. gryno alkoholio ir 17,5 g likutinio cukraus viename litre.
8. Specialiu tradiciniu terminu „vino generoso“ apibūdinami tik sausi likeriniai vynai su saugoma kilmės nuoroda, visiškai arba iš dalies pagaminti *flor* procesu ir
- tik iš baltųjų vynuogių, gautų iš *Palomino de Jerez*, *Palomino fino*, *Pedro Ximénex*, *Verdejo*, *Zalema* ir *Garrido Fino* vynuogių veislių;
 - išleisti į rinką tik po brandinimo ažuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.
- Pirmoje pastraipoje minėtas *flor* procesas – tai biologinis procesas, kuris vyksta, kai pasibaigus bendrai alkoholio fermentacijai misoje, vyno laisvojo sluoksnio paviršiuje savaime susidaro tipiškę mielių plėvelę, ir produktui suteikia būdingų analitinių ir juslinių savybių.
9. Specialiu tradiciniu terminu „vinho generoso“ apibūdinami tik likeriniai vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ ir „Carcavelos“, kartu pateikiant atitinkamą registruotą kilmės vietos nuorodą.
10. Specialiu tradiciniu terminu „vino generoso de licor“ apibūdinami tik likeriniai vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas:
- gauti iš 8 dalyje nurodyto „vino generoso“ arba iš vyno, gauto *flor* procesu, iš kurio galima pagaminti tokį „vino generoso“, į kurį įmaišyta arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, arba koncentruotos vynuogių misos,
 - išleisti į rinką tik po brandinimo ažuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.
-

1 priedėlis

Likerinių vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pagal specialias taisykles, sąrašas**A. LIKERINIŲ VYNU, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ NAUDOJANT VYNUOGIŲ MISĄ ARBA VYNUOGIŲ MISOS IR VYNO MIŠINĮ, SĄRAŠAS**

(Šio priedo B skyriaus 1 dalis)

GRAIKIJA

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*).

ISPANIJA

Likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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

ITALIJA

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

B. LIKERINIŲ VYNU, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ PRIDEDANT REGLAMENTO (EB) NR. 479/2008 IV PRIEDO 3 DALIES F PUNKTE NURODYTŲ PRODUKTŲ, SĄRAŠAS

(Šio priedo B skyriaus 2 dalis)

1. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant vyno alkoholio arba džiovintų vynuogių, kuriuose alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 95 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 96 tūrio proc., sąrašas

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio pirma įtrauka)

GRAIKIJA

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*).

ISPANIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant vyno spirito arba vynuogių išspaudų, kuriuose alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc., sąrašas

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio antra įtrauka)

GRAIKIJA

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

PRANCŪZIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant džiovintų vynuogių spirito, kuriame alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc., sąrašas

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio trečia įtrauka)

GRAIKIJA

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

4. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant iš dalies fermentuotos vynuogių mišos, gautos iš vytintų vynuogių, sąrašas

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio pirma įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant koncentruotos vynuogių misos, gautos tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šią procedūrą, atitinkančios koncentruotos vynuogių misos sąvokos apibrėžtį, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio antra įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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

ITALIJA

Marsala.

6. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant koncentruotos vynuogių misos, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio trečia įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

2 priedėlis

A. III priedo B skyriaus 5 dalies a punkte pateikiami sąrašai

1. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., gaminamų pridedant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų įregistruotą kilmės vietą turinčioje, galbūt net toje pačioje valdoje, arba tų vynuogių išspaudų, sąrašas

PRANCŪZIJA

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

2. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 11 tūrio proc., gaminamų pridedant neutralaus alkoholio arba vyno distiliato, kuriame faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito, sąrašas

PORTUGALIJA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIJA

Moscato di Noto

Trentino

3. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų iš vyno, kuriame faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10,5 tūrio proc., sąrašas

ISPANIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Likerinių vynu su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų iš dar fermentuojamos vynuogių misos, kurioje pradinė natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., sąrašas

PORTUGALIJA

Madeira.

B. III priedo B skyriaus 5 dalies b punkte pateikiamas sąrašas

Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose visuminė alkoholio koncentracija mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., bet ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., ir tai buvo aiškiai nustatyta iki 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionalinės teisės aktuose, sąrašas

[Reglamento (EB)Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies b punktas]

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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

ITALIJA

Trentino.

PORTUGALIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Porto – Port	Branco leve seco

3 priedėlis

Vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos gaminti likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda, apibūdinamiems specialiais tradiciniais terminais „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ ir „οινος γλυκος φυσικος“, sąrašas

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 PRIEDAS

SPECIALŪS BENDRIJOS ANALIZĖS METODAI

A. ALILIZOTIOCIANATAS

1. **Metodo esmė**

Vyne esantis alilizotiocianatas surenkamas distiliavimo metu ir identifikuojamas taikant dujų chromatografijos metodą.

2. **Reagentai**

2.1. Absoliutusias etilo alkoholis.

2.2. Etaloninis tirpalas: alilizotiocianato tirpalas absoliučiajame alkoholyje, kuriame yra 15 mg/l veikliosios medžiagos.

2.3. Šaldomasis mišinys, kurį sudaro etilo alkoholis ir sausas ledas (temperatūra – 60 °C).

3. **Aparatūra**

3.1. Paveiksle parodytas distiliavimo nuolat leidžiant azoto srovę aparatas.

3.2. Kaitinimo gaubtas, reguliuojamas termostatu.

3.3. Debitmatis.

3.4. Dujų chromatografas su liepsnos jonizaciniu detektoriumi, turinčiu atrankinį sieros junginių filtrą (bangos ilgis – 394 nm) ar kitą tinkamą detektorių.

3.5. Nerūdijančio plieno chromatografavimo kolonėlė, kurios vidinis skersmuo 3 mm, o ilgis 3 m; užpildyta 10 % *Carbowax 20 M* ant *Chromosorb WHP*, 80–100 mešų.

3.6. 10 µl mikrošvirškatas.

4. **Darbo eiga**

Į distiliavimo kolbą įpilama du litrai vyno, o į du surinkimo mėgintuvėlius įpilama keletas mililitrų etilo alkoholio (2.1 punktas), kad akytoji dujų dispergavimo vamzdelių dalis būtų visiškai apsemta. Abu mėgintuvėliai iš išorės aušinami šaldomuoju mišiniu. Kolbą ir surinkimo mėgintuvėliai sujungiami ir per aparatą maždaug trijų litrų per valandą greičiu pradeda leisti azotą. Kaitinimo gaubtu vynas pašildomas iki 80 °C, išdistiliuojamas ir surenkama 45–50 ml distiliato.

Chromatografas stabilizuojamas. Rekomenduojama laikytis tokių sąlygų:

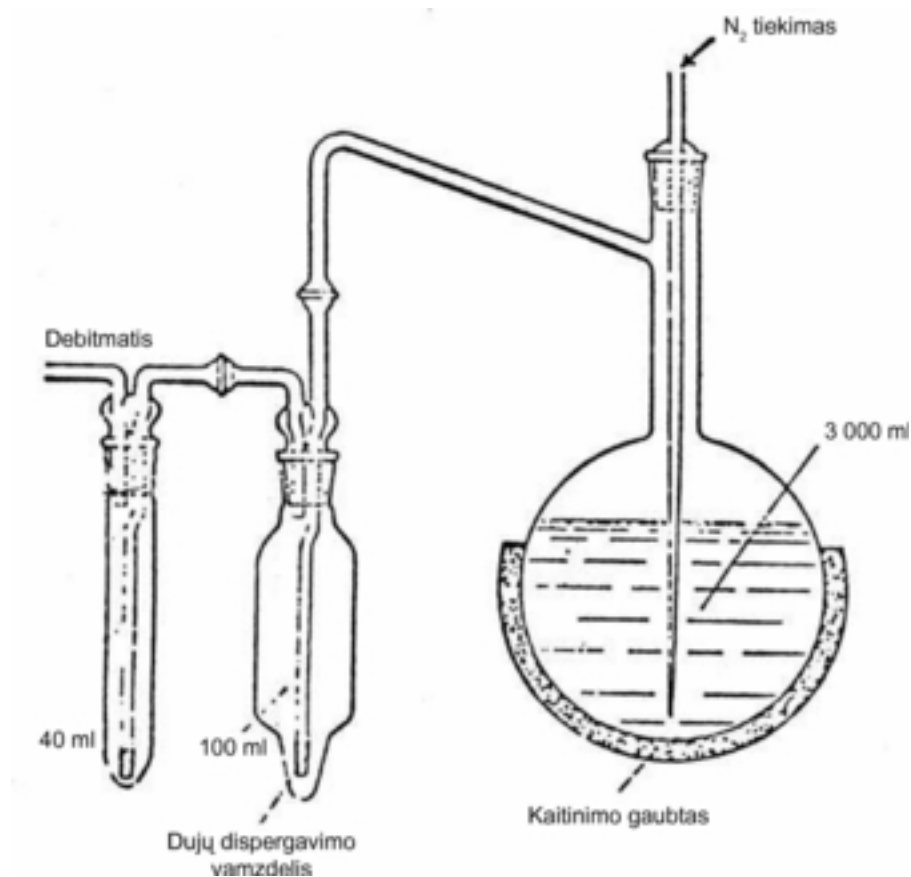
- purkštuko temperatūra: 200 °C,
- kolonėlės temperatūra: 130 °C,
- helio dujų nešiklio tekėjimo greitis: 20 ml/min.

Mikrošvirškštu išsvirkščiamas toks etaloninio tirpalo kiekis, kad dujų chromatografe galima būtų lengvai identifikuoti smailę, kuri atitinka alilizotiocianatą.

Panašiai į chromatografą išsvirkščinama tiek pat distiliato ir stebima, kad gautos smailės sulaikymo trukmė atitiktų alilizotiocianato sulaikymo laiką.

Nurodytomis bandymo sąlygomis vyne natūraliai esantys junginiai netrukdydys identifikuoti ieškomos medžiagos.

Distiliavimo azoto srovėje aparatas



B. SPECIALŪS REKTIFIKUOTOS KONCENTRUOTOS VYNUOGIŲ MISOS ANALIZĖS METODAI

a) *Suminis katijonų kiekis*1. **Metodo esmė**

Bandinys apdorojamas stipriai rūgštiniu katjonitu. Katijonai pakeičiami H⁺. Suminis katijonų kiekis apskaičiuojamas pagal suminio ištekancio skysčio rūgštingumo ir suminio bandinio rūgštingumo skirtumą.

2. **Aparatūra**

2.1. Stiklo kolonėlė, kurios vidinis skersmuo yra 10–11 mm, o ilgis apie 300 mm, su išleidimo čiaupu.

2.2. Prietaisas pH matuoti, kurio skalė sugraduota ne didesnėmis kaip 0,1 Ph padalomis.

2.3. Elektrodoi:

- stiklo elektrodas, laikomas distiliuotame vandenyje,
- kalomelio ir sotaus kalio chlorido lyginamasis elektrodas, laikomas sočiame kalio chlorido tirpale,
- arba bendras elektrodas, laikomas distiliuotame vandenyje,

3. **Reagentai**

3.1. Stipriai rūgštinė H⁺ formos katjonito derva. Prieš naudojant ji per naktį mirkoma vandenyje, kad išbrinktų.

3.2. 0,1 M natrio hidroksido tirpalas.

3.3. Popierinis pH indikatorius.

4. Darbo eiga

4.1. Bandinio paruošimas

Naudojamas tirpalas, gautas 40 % atskiedžiant rektifikuotą koncentruotą misą: įpilama 200 g tiksliai pasvertos rektifikuotos koncentruotos misos. Iki 500 ml žymės praskiedžiama vandeniu ir sumaišoma.

4.2. Jonitinio filtro paruošimas

Į kolonėlę įpilama maždaug 10 ml išbrinkusio H + formos jonito. Kolonėlė plaunama distiliuotu vandeniu, kol bus pašalinta visa rūgštis. Tikrinama naudojant popierinį indikatorių.

4.3. Jonų mainai

Per kolonėlę vieno lašo per sekundę greičiu perleidžiama 100 ml rektifikuotos koncentruotos misos tirpalo, paruošto pagal 4.1 skirsnį. Ištekantis skystis surenkamas į laboratorinę stiklinę. Kolonėlė praskalaujama 50 ml distiliuoto vandens. Ištekantiame skystyje (kartu su skalauti naudotu vandeniu) esanti rūgštis titruojama 0,1 M natrio hidroksido tirpalu, kol 20 °C temperatūroje pH bus 7. Šarmo tirpalas pilamas pamažu, nuolat maišant. Turiama, kad n ml bus sunaudota 0,1 M natrio hidroksido tirpalo.

5. Rezultatų užrašymas

Suminis katijonų kiekis išreiškiamas suminio cukrų kiekio viename kilograme miliekivalentais ir užrašomas su vienu skaičiumi po kablelio.

5.1. Skaičiavimai

— Ištekancio skysčio rūgštingumas, išreikštas miliekivalentais viename rektifikuotos koncentruotos misos kilograme:

$$E = 2,5 n.$$

— Suminis rektifikuotos koncentruotos misos rūgštingumas mekv/kg: a

— Suminis katijonų kiekis miliekivalentais kilograme suminio cukrų kiekio:

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

P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija (m/m).

b) Laidumas

1. Metodo esmė

Skysčio stulpelio, esančio tarp dviejų lygiagrečių platinos elektrodų, elektrinis laidumas galuose matuojamas įjungus jį į vieną *Wheatstone* tiltelio petį.

Laidumas kinta dėl temperatūros pokyčių, todėl jo vertė nurodoma esant 20 °C temperatūrai.

2. Aparatūra

2.1. Konduktometras, kuriuo galima matuoti laidumą nuo 1 iki 1 000 mikrosimensų viename cm ($\mu\text{S} \times \text{cm}^{-1}$).

2.2. Vandens vonia, kurioje palaikoma 20 °C bandinio temperatūra (20 ± 2 °C).

3. Reagentai

3.1. Demineralizuotas vanduo, kurio savitasis laidumas, esant 20 °C temperatūrai, mažesnis nei $2 \mu\text{S} \times \text{cm}^{-1}$.

3.2. Etaloninis kalio chlorido tirpalas.

Demineralizuotame vandenyje (3.1) ištirpinama 0,581 g kalio chlorido (KCl), prieš tai, esant 105 °C temperatūrai, išdžiovinto iki nekintamos masės. Pripilama demineralizuoto vandens (3.1 punktas), kad susidarytų vienas litras tirpalo. Šio tirpalo laidumas, esant 20 °C temperatūrai, yra $1\,000 \mu\text{S} \times \text{cm}^{-1}$. Jo negalima laikyti ilgiau kaip tris mėnesius.

4. Darbo eiga

4.1. Analizuojamo bandinio paruošimas

Naudojamas tirpalas, kuriame suminio cukrų kiekio koncentracija yra 25 % (m/m) (25° pagal Briks skalę): rektifikuota koncentruota misa praskiedžiama vandeniu, kad procentinio suminio cukrų kiekio būtų apie $25 \pm 0,5$ % (m/m) ir praskiedžiama vandeniu, kad susidarytų 100 g tirpalo.

4.2. Laidumo nustatymas

Analizuojamas bandinys panardinamas į vandens vonią, kad tirpalo temperatūra pakiltų iki 20 °C. Stebima, kad temperatūra nepasikeistų daugiau kaip $\pm 0,1$ °C.

Analizuojamu tirpalu du kartus praskalaujama konduktometrinių celė.

Išmatuojamas laidumas ir užrašomas rezultatas $\mu\text{S} \times \text{cm}^{-1}$.

5. Rezultatų užrašymas

Atlikus rektifikuotos koncentruotos misos 25 % (m/m) (25° pagal Briks skalę) tirpalo analizę, gautas rezultatas užrašomas sveiku skaičiumi ($\mu\text{S} \text{cm}^{-1}$), kai temperatūra 20 °C.

5.1. Skaičiavimai

Jei prietaisu negalima kontroliuoti temperatūros, išmatuotas laidumas tikslinamas pagal I lentelę. Jei temperatūra žemesnė nei 20 °C, pridedama pataisos vertė, jei temperatūra yra per 20 °C, pataisos vertė atimama.

I Lentelė

Laidumo pataisos esant kitai nei 20 °C temperatūrai ($\mu\text{S} \times \text{cm}^{-1}$)

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

⁽¹⁾ Atimama pataisos vertė.

⁽²⁾ Pridedama pataisos vertė.

c) Hidroksimetilfurfurolas (HMF)

1. Metodų esmė

1.1. Kolorimetrijos metodas

Aldehidai, gauti iš furano, iš kurių pagrindinis – hidroksimetilfurfurolas, reaguoja su barbitūro rūgštimi bei p-toluidinu, ir susidaro raudonas junginys, kolorimetrijos metodu nustatomas esant 550 nm bangos ilgiui.

1.2. Didelio efektyvumo skysčių chromatografija (HPLC)

Atskyrimas kolonėlėje, taikant atvirkštinių fazių chromatografiją, ir nustatymas esant 280 nm bangos ilgiui.

2. Kolorimetrijos metodas

2.1. Aparatūra

2.1.1. Spektrofotometras, kuriuo matavimus galima atlikti esant 300 nm–700 nm bangos ilgiui.

2.1.2. 1 cm storio stiklo kiuvetės.

2.2. Reagentai

2.2.1. Barbitūro rūgšties 0,5 % tirpalas (m/V).

Distiliuotame vandenyje ištirpinama 500 mg barbitūro rūgšties ($C_4O_3N_2H_4$) ir truputį pakaitinama virš 100 °C temperatūros vandens vonios. Praskiedžiama distiliuotu vandeniu iki 100 ml. Tokį tirpalą galima laikyti savaitę.

2.2.2. 10 % (m/V) p-toluidino tirpalas

Į 100 ml matavimo kolbą įdedama 10 g p-toluidino ($C_6H_4(CH_3)NH_2$), po to įpilama 50 ml izopropanolio ($CH_3CH(OH)CH_3$) ir 10 ml ledinės acto rūgšties (CH_3COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Praskiedžiama izopropanoliu iki 100 ml. Šį tirpalą reikia atnaujinti kiekvieną dieną.

2.2.3. Etanalio (acetaldehido) (CH_3CHO) 1 % (m/V) vandeninis tirpalas

Paruošiamas tik prieš pat naudojimą.

2.2.4. Hidroksimetilfurfurolo ($C_6O_3H_6$) vandeninis tirpalas, kuriame yra 1 g/l šios medžiagos

Paruošiama nuosekli eilė tirpalų, kuriuose būtų 5 mg/l, 10 mg/l, 20 mg/l, 30 mg/l ir 40 mg/l šios medžiagos. Tirpalas, kuriame yra 1 g/l hidroksimetilfurfurolo, ir skiesti tirpalai turi būti ruošiami tik prieš pat naudojimą.

2.3. Darbo eiga

2.3.1. Bandinio paruošimas

Naudojamas tirpalas, gautas 40 % atskiedžiant rektifikuotą koncentruotą misą: įpilama 200 g tiksliai pasvertos rektifikuotos koncentruotos misos. Iki 500 ml žymės praskiedžiama vandeniu ir sumaišoma. Analizei atlikti reikia 2 ml šio tirpalo.

2.3.2. Kolorimetrinė analizė

Į dvi 25 ml kolbas a ir b su šlifo kamščiais įpilama po 2 ml bandinio, kuris paruoštas pagal 2.3.1 skirsnyje pateiktus reikalavimus. Į kiekvieną kolbą įpilama po 5 ml p-toluidino tirpalo (2.2.2) ir išmaišoma. Į b kolbą (palyginimui) įpilama 1 ml distiliuoto vandens, o į a kolbą — 1 ml barbitūro rūgšties (2.2.1 punktas). Suplakama, kad tirpalas susimaišytų. Kolbų turinys supilamas į spektrofotometro 1 cm storo kiuvetes. Kai bangos ilgis pasiekia 550 nm, atliekami b kolbos tirpalo matavimai ir optinio tankio skalėje nustatomas nulis. Stebima, kaip kinta optinio tankio vertė, atliekant a kolboje esančio tirpalo matavimus. Užrašoma didžiausia vertė A, kuri gaunama po dviejų penkių minučių.

Bandinius, kuriuose hidroksimetilfurfurolo koncentracija didesnė negu 30 mg/l, prieš analizę būtina praskiesti.

2.3.3. Kalibravimo kreivės braižymas

Į du 25 ml kolbų a ir b rinkinius įpilama po 2 ml atitinkamai 5 mg/l, 10 mg/l, 20 mg/l, 30 mg/l ir 40 mg/l koncentracijos hidroksimetilfurfurolo tirpalų (2.2.4), kurie apdorojami, kaip aprašyta 2.3.2 skirsnyje.

Grafikas, parodantis optinio tankio verčių kitimą pagal hidroksimetilfurfurolo koncentraciją mg/l, yra tiesi linija, einanti per nulį.

2.4. Rezultatų užrašymas

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija rektifikuotose koncentruotose misose išreiškiama miligramais suminio cukrų kiekiu kilogramui.

2.4.1. Skaičiavimo metodas

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija C mg/l analizuojamame bandinyje yra kalibravimo kreivėje esanti koncentracija, atitinkanti bandinio optinio tankio vertę A.

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija miligramais suminio cukrų kiekiu kilogramui apskaičiuojama pagal formulę

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

Kur P = procentinė suminio cukrų kiekiu koncentracija (m/m) rektifikuotoje koncentruotoje misoje.

3. Efektyvioji skysčių chromatografija

3.1. Aparatūra

3.1.1. Efektyvusis skysčių chromatografas su:

- 5 μ l ar 10 μ l kilpiniu purkštuku,
- spektrofotometro detektoriumi matavimams, kai bangos ilgis 280 nm,
- oktadecilu skiepyto silikagelio kolonėlė (pvz., *Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.*),
- savirašiu, geriausia – integratoriumi.

Judančiosios fazės tekėjimo greitis – 1,5 ml/min.

3.1.2. Membraninis filtras, kurio akučių skersmuo 0,45 μ m.

3.2. Reagentai

3.2.1. Bidistiliatas.

3.2.2. Distiliuotas ar HPLC kokybės metanolis (CH₃OH).

3.2.3. Acto rūgštis (CH₃COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml).

3.2.4. Judrioji fazė: vanduo-metanolis (3.2.2)-acto rūgštis (3.2.3), prieš tai filtruoti per membraninį filtrą (0,45 μ m), (40:9:1 V/V).

Šią judančiąją fazę reikia ruošti kasdien ir prieš naudojimą pašalinti dujas.

3.2.5. Etaloninis hidroksimetilfurfurolo 25 mg/l (V/V) tirpalas.

Į 100 ml matavimo kolbą tiksliai pasvėrus įdedama 25 mg hidroksimetilfurfurolo (C₆H₃O₆) ir iki žymės pripilama metanolio (3.2.2). Šis tirpalas praskiedžiamas metanolio (3.2.2) santykiu 1:10 ir filtruojamas per membraninį filtrą (0,45 μ l).

Šis tirpalas, supiltas į rudo stiklo butelį, šaldytuve gali būti laikomas du tris mėnesius.

3.3. Darbo eiga

3.3.1. Bandinio paruošimas

Naudojamas tirpalas, kuris gaunamas praskiedus rektifikuotą koncentruotą misą iki 40 % (m/V) pagal skyriaus „Suminis rūgštingumas“ 5.1.2 skirsnyje aprašytą metodiką, tirpalas filtruojamas per 0,45 μ m membraninį filtrą.

3.3.2. Chromatografinė analizė

Į chromatografą įpurškiama 5 μ l (ar 10 μ l) bandinio, kuris buvo paruoštas pagal 3.3.1 skirsnyje pateiktus nurodymus, ir 5 μ l (ar 10 μ l) etaloninio hidroksimetilfurfurolo tirpalo (3.2.5). Užrašoma chromatograma.

Hidroksimetilfurfurolo sulaikymo trukmė yra 6–7 minutės.

3.4. Rezultatų užrašymas

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija rektifikuotose koncentruotose misose išreiškiama miligramais suminio cukrų kiekio kilogramui.

3.4.1. Skaičiavimo metodas

Tariama, kad hidroksimetilfurfurolo koncentracija 40 % (m/V) rektifikuotos koncentruotos misos tirpale yra C mg/l.

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija miligramais suminio cukrų kiekio kilogramui apskaičiuojama pagal formulę

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

P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija (m/m) rektifikuotoje koncentruotoje misoje.

d) **Sunkieji metalai**1. **Metodų esmė**I. *Greitas sunkiųjų metalų nustatymo metodas*

Sunkieji metalai atitinkamai skiestoje rektifikuotoje koncentruotoje misoje aptinkami pagal spalvą, kuri atsiranda dėl susidariusių sulfidų. Jie nustatomi lyginant su etaloniniu švino tirpalu, atitinkančiu didžiausią leistiną koncentraciją.

II. *Švino kiekio nustatymas atominės absorbcijos spektrofotometrija*

Chelatas, kurį sudaro švinas ir amonio pirolidinditiokarbamatas, ekstrahuojamas su metilizobutilketonu, o optinio tankio vertė išmatuojama esant bangos ilgiui 283,3 nm. Švino kiekis nustatomas naudojant žinomus papildomus švino kiekius etaloniniuose tirpaluose.

2. **Greitas sunkiųjų metalų nustatymo metodas**2.1. *Reagentai*

2.1.1. Praskiesta 70 % (m/V) druskos rūgštis

Paimama 70 g druskos rūgšties (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.2. Praskiedžiama 20 % (m/V) druskos rūgštis.

Paimama 20 g druskos rūgšties (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.3. Praskiestas amoniakas

Paimama 14 g amoniako (NH₃) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.4. Buferinis tirpalas, kurio pH 3,5

25 ml vandens ištirpinama 25 g amonio acetato (CH₃COONH₄) ir įpilama 38 ml praskiestos druskos rūgšties (2.1.1). Prireikus praskiesta druskos rūgštimi (2.1.2) ar praskiestu amoniaku (2.1.3) pakoreguojamas pH ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.5. 4 % (m/V) tioacetamido tirpalas (C₂H₅SN).2.1.6. 85 % (m/V) glicerolio tirpalas (C₃H₈O₃)

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. Tioacetamido reagentas

Į 0,2 ml tioacetamido tirpalo (2.1.5) įpilama 1 ml mišinio, kurį sudaro 5 ml vandens, 15 ml 1 M natrio hidroksido tirpalo ir 20 ml glicerolio (2.1.6). 20 sekundžių pašildoma virš 100 °C temperatūros vandens vonios. Tirpalas ruošiamas tik prieš pat naudojimą.

2.1.8. Tirpalas, kuriame yra 0,002 g/l švino

1 g/l švino tirpalo paruošiamas taip: vandenyje ištirpinama 0,400 g švino nitrato (Pb(NO₃)₂) ir praskiedžiama vandeniu iki 250 ml. Prieš pat naudojimą šis tirpalas praskiedžiamas vandeniu santykiu 1:500 (V/V). Gautame tirpale bus 0,002 g/l švino.

2.2. *Darbo eiga*

10 ml vandens ištirpinamas 10 g rektifikuotos koncentruotos misos bandinys. Įpilama 2 ml buferinio tirpalo, kurio pH 3,5 (2.1.4), ir sumaišoma. Po to įpilama 1,2 ml tioacetamido reagento (2.1.7) ir iškart sumaišoma. Laikantis tokių pat sąlygų paruošiamas palyginamasis tirpalas su 10 ml 0,002 g/l švino tirpalo (2.1.8).

Po dviejų minučių ruda rektifikuotos koncentruotos misos tirpalo spalva neturi būti intensyvesnė negu palyginamojo tirpalo spalva.

2.3. *Skaičiavimai*

Pagal pirmiau aprašytos procedūros sąlygas palyginamasis bandinys atitinka didžiausią leistiną sunkiųjų metalų koncentraciją, išreikštą 2 mg/kg švino rektifikuotoje koncentruotoje misoje.

3. Švino kiekio nustatymas taikant atominės absorbcijos spektrofotometrijos metodą

3.1. Aparatūra

3.1.1. Atominės absorbcijos spektrofotometras su oro ir acetileno degikliu.

3.1.2. Lempa su švino tuščiaviduriu katodu.

3.2. Reagentai

3.2.1. Praskiesta acto rūgštis.

Paimama 12 g ledinės acto rūgšties ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

3.2.2. 1 % (m/V) amonio pirolidinditiokarbamato tirpalas ($C_5H_{12}N_2S_2$).

3.2.3. Metilizobutilketonas, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Tirpalas, kuriame yra 0,010 g/l švino

Praskiedžiama 1 g/l švino tirpalo (2.1.8) iki 1 % (V/V).

3.3. Darbo eiga

3.3.1. Analizuojamo tirpalo paruošimas

Mišinyje, kurį sudaro vienodas praskiestos acto rūgšties (3.2.1) ir vandens kiekis, ištirpinama 10 g rektifikuotos koncentruotos misos, ir mišinio pripilama tiek, kad susidarytų 100 ml tirpalo.

Įpilama 2 ml amonio pirolidinditiokarbamato tirpalo (3.2.2) ir 10 ml metilizobutilketono (3.2.3). Plakama 30 sekundžių patalpoje, kurioje nėra ryškios šviesos. Paliekama kuriam laikui, kad atsiskirtų du sluoksniai. Naudojamas metilizobutilketono sluoksnis.

3.3.2. Etaloninių tirpalų paruošimas

Paruošiami trys etaloniniai tirpalai, kuriuose be 10 g rektifikuotos koncentruotos misos būtų atitinkamai įpilta 1 ml, 2 ml ir 3 ml tirpalo, kuriame yra 0,010 g/l švino (3.2.4). Šie tirpalai apdorojami taip, kaip ir analizuojamasis tirpalas.

3.3.3. Palyginamasis tirpalas

Tomis pačiomis sąlygomis, kaip nurodyta 3.3.1 skirsnyje, paruošiamas palyginamasis tirpalas, tačiau nepilama koncentruotos rektifikuotos misos.

3.3.4. Analizė

Nustatomas 283,3 nm bangos ilgis.

Į liepsną įpurškiama palyginamojo bandinio metilizobutilketono ir nustatoma nulinė optinio tankio skalės padala.

Naudojant atitinkamus tirpalų ekstraktus, nustatomos analizuojamojo bandinio ir etaloninių tirpalų optinių tankių vertės.

3.4. Rezultatų užrašymas

Švino kiekis miligramais užrašomas rektifikuotos koncentruotos misos kilogramui su vienu skaičiumi po kablelio.

3.4.1. Skaičiavimai

Nubraižoma kreivė, rodanti, kaip kinta optinio tankio vertės pagal švino, įpilto į etaloninius tirpalus, koncentraciją. Nulinė pridėto bandinio koncentracija atitinka koncentraciją analizuojamame tirpale.

Ekstrapoliuokite tiesią liniją, kuri jungia taškus, kol ji kirs neigiamą koncentracijos verčių ašies dalį. Atstumas tarp susikirtimo taško ir koordinatinių pradžių rodo švino koncentraciją analizuojamame tirpale.

e) **Etanolio nustatymas cheminiu būdu**

Šis metodas naudojamas alkoholio stiprumui nustatyti skysčiuose, kuriuose yra mažai alkoholio: misos, koncentruotos misos ir rektifikuotos koncentruotos misos.

1. **Metodo esmė**

Paprastas skysčio distiliavimas. Etanolio oksidavimas kalio dichromatu. Dichromato pertekliaus titravimas geležies (II) tirpalu

2. **Aparatūra**

2.1. Naudojamas distiliavimo aparatas, kuriuo nustatoma alkoholio koncentracija.

3. **Reagentai**3.1. *Kalio dichromato tirpalas*

Vandenyje ištirpinama 33,600 g kalio dichromato ($K_2Cr_2O_7$) ir praskiedžiama, kad susidarytų vienas litras 20 °C temperatūros tirpalo.

Vienas šio tirpalo mililitras oksiduoja 7,8924 mg alkoholio.

3.2. *Geležies (II) amonio sulfato tirpalas*

Vandenyje ištirpinama 135 g geležies (II) amonio sulfato ($FeSO_4 \times (NH_4)_2SO_4 \times 6H_2O$), įpilama 20 ml koncentruotos sieros rūgšties (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 1 litro. Šio kà tik paruošto tirpalo molinė ekvivalento koncentracija yra maždaug tokia pati kaip dichromato tirpalo. Paskui jis lėtai oksiduojasi.

3.3. *Kalio permanganato tirpalas*

Vandenyje ištirpinama 1,088 g kalio permanganato ($KMnO_4$) ir praskiedžiama, kad susidarytų vienas litras tirpalo.

3.4. *Sieros rūgštis, praskiesta santykiu 1: 2 (V/V)*

Į 500 ml vandens laipsniškai ir nuolat maišant įpilama 500 ml sieros rūgšties (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Geležies o-fenantrolino reagentas*

100 ml vandens ištirpinama 0,695 g geležies sulfato ($FeSO_4 \times 7H_2O$) ir įdedama 1,485 g o-fenantrolino monohidrata ($C_{12}H_8N_2 \times H_2O$). Kad medžiagos geriau ištirptų, tirpalas pakaitinamas. Gautą skaisčiai raudonos spalvos tirpalą galima laikyti ilgai.

4. **Darbo eiga**4.1. *Distiliavimas*

I distiliavimo kolbą įpilama 100 g rektifikuotos koncentruotos misos ir 100 ml vandens. Distiliatas surenkamas į 100 ml matavimo kolbą ir iki žymės praskiedžiama vandeniu.

4.2. *Oksidavimas*

Paimama kolba su šlifo kamščiu ir praplatintu kakleliu, kad jį būtų galima skalauti be nuostolių. Į kolbą įpilama 20 ml kalio dichromato titranto tirpalo (3.1) ir 20 ml praskiestos sieros rūgšties (3.4) santykiu 1: 2 (V/V). Viskas suplakama. Įpilama 20 ml distiliato. Kolba (tai bus matavimo kolba) užkemšama, turinys suplakamas ir palaukiama bent 30 minučių. Retkarčiais suplakama.

Kalio dichromato tirpalas titruojamas geležies (II) amonio sulfato tirpalu (3.2). Paimama dar viena kolba (tai bus palyginamojo bandinio kolba) ir į ją įpilama tiek pat reagentų, bet vietoj 20 ml distiliato naudojama 20 ml distiliuoto vandens.

4.3. *Titravimas*

Į matavimo kolbą įlašinama keturi lašai o-fenantrolino reagento (3.5). Dichromato perteklius titruojamas geležies (II) amonio sulfato tirpalu (3.2). Kai mišinio spalva iš žaliai mėlynos pavirsta ruda, titravimas baigiamas.

Norint nustatyti kuo tikslesnį ekvivalentinį tašką, kalio permanganato tirpalu (3.3) vėl pakeičiama mišinio spalva iš rudos į žaliai mėlyną. Iš įpilto geležies (II) tirpalo atimama viena dešimtoji dalis šio naudoto tirpalo tūrio. Tariama, kad skirtumas – n ml.

Tas pats pakartojama su palyginamojo bandinio kolba. Tariama, kad skirtumas – n' ml.

5. Rezultatų užrašymas

Etanolis išreiškiamas gramais cukraus kilogramui ir užrašomas su vienu skaičiumi po kablelio.

5.1. Skaičiavimo metodas

n' ml geležies tirpalo redukuoja 20 ml dichromato tirpalo, kuris oksiduoja 157,85 mg gryno etanolio.

Vienas mililitras geležies (II) tirpalo redukuoja taip, kaip ir

$((157,85)/(n'))$ mg etanolio.

$n' - n$ ml geležies (II) tirpalo redukuoja taip, kaip ir:

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

Etanolio koncentracija gramais rektifikuotos koncentruotos misos kilogramui apskaičiuojama pagal formulę:

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

Etanolio koncentracija gramais suminio cukrų kiekio kilogramui apskaičiuojama pagal formulę:

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

P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija koncentruotoje rektifikuotoje vynuogių misoje (m/m).

f) *Mezo-inozitolis, scilo-inozitolis ir sacharozė*

1. Metodo esmė

Sililintų darinių nustatymas dujų chromatografijos metodu

2. Reagentai

2.1. Vidinis etalonas: ksilitolis (maždaug 10 g/l vandeninio tirpalo, į kurį įdėta ant mentelės galiuko natrio azido).

2.2. Bis (trimetilsilil)trifluoracetamidas – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3. Trimetilchlorsilanase (C_3H_9ClSi)

2.4. Piridinas p.a. (C_5H_5N)

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

3. Aparatūra

3.1. Dujų chromatografas

3.2. Kapiliarinė kolonėlė (pvz., lydytas kvarcas, padengtas OV 1; plėvelės storis 0,015 μ m; kolonėlės ilgis 25 m, o vidinis skersmuo 0,3 mm).

Darbo sąlygos: dujų nešiklis: vandenilis ar helis,

— dujų nešiklio tekėjimo greitis: apie 2 ml/min,

— purkštuko ir detektoriaus temperatūra: 300 °C,

— temperatūros programavimas: 1 minutė esant 160 °C, 4 °C per minutę iki 260 °C, pastovi 260 °C temperatūra 15 minučių,

— padalijimo santykis: apie 1: 20.

3.3. Integratorius.

3.4. 10 μ l mikrošvirkštas.

- 3.5. 50 µl, 100 µl ir 200 µl mikropipetės.
- 3.6. 2 ml kolbos su tefloniniais kamščiais.
- 3.7. Krosnelė.

4. Darbo eiga

Į 50 ml kolbą įdedama 5 g rektifikuotos koncentruotos misos bandinio, kuris prieš tai buvo labai tiksliai pasvertas. Įpilama 1 µl etaloninio ksilito tirpalo (2.1) ir iki žymės paskiedžiama vandeniu. Viskas sumaišoma. Į kolbą (3.6) įpilama 100 µl tirpalo ir išgarinama šilto oro srovėje. Garinimą pagreitina 100 µl absoliutaus etilo alkoholio.

Likutis atsargiai ištirpinamas 100 µl piridino (2.4) ir įpilama 100 µl bis-(trimetilsilil) trifluoracetamido (2.2) ir 10 µl trimetilchorsilano (2.3). Kolba užkemšama tefloniniu kamščiu ir pašildoma vieną valandą esant 60 °C temperatūrai.

Nupilama 0,5 µl skaidraus tirpalo ir įpurškiama su pakaitinta tuščiavidure adata pagal nurodytą skilimo santykį.

5. Rezultatų skaičiavimas

5.1. Paruošiamas tirpalas iš:

60 g/l gliukozės, 60 g/l fruktozės, 1 g/l mezo-inozitolio ir 1 g/l sacharozės.

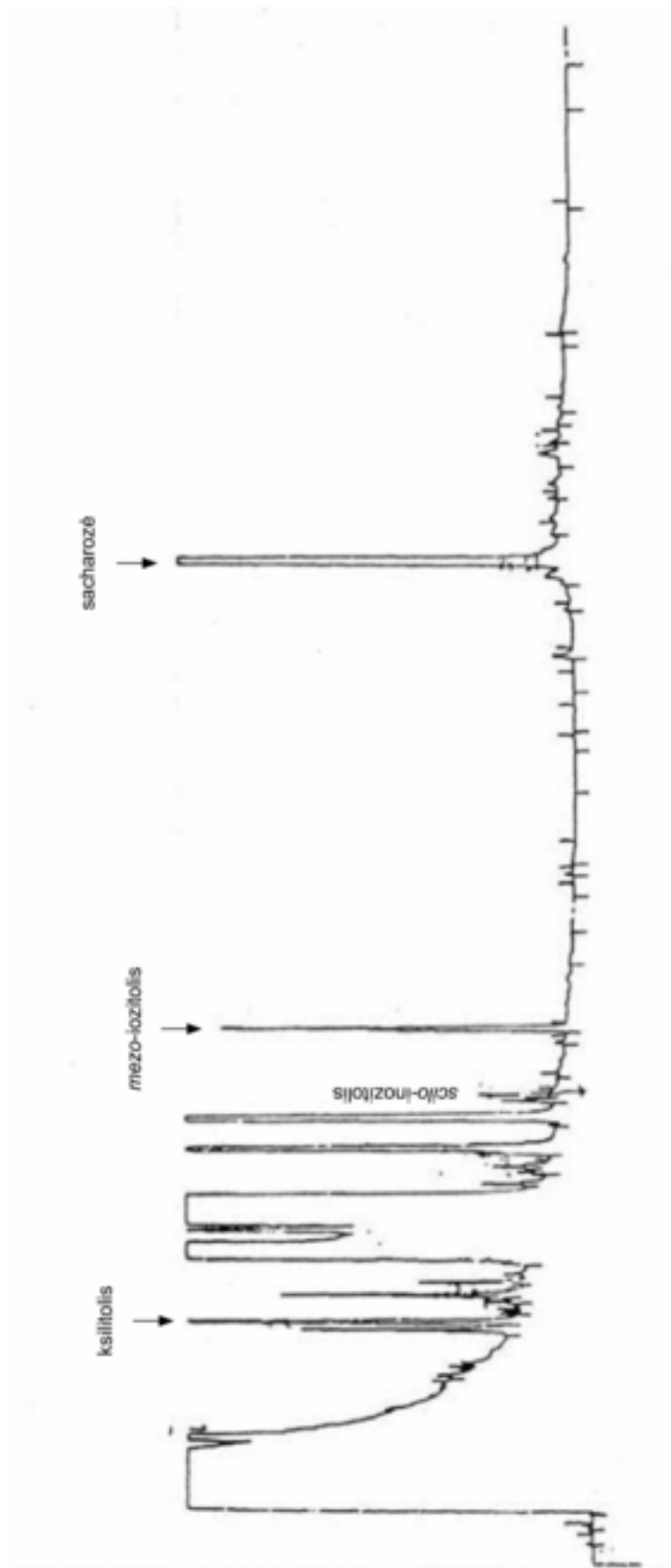
Pasveriamas 5 g šio tirpalo ir pakartojama visa darbo eiga, kuri aprašyta 4 skirsnyje. Iš chromatogramos pagal ksilitolį apskaičiuojami mezo-inozitolio ir sacharozės rezultatai.

Analizuojant scylo-inozitolį, kurio negalima nusipirkti ir kurio sulaikymo trukmė yra tarp paskutinės gliukozės anomerinių formų smailės ir mezo-inozitolio smailės (žr. diagramą), imamas tas pats rezultatas kaip ir mezo-inozitoliumi.

6. Rezultatų užrašymas

6.1. Mezo-inozitolis ir scilo-inozitolis reiškiami cukrų miligramais viename kilograme.

Sacharozės kiekis išreiškiamas gramais viename misos kilograme.



V PRIEDAS

16 STRAIPSNIO ANTROJE PASTRAIPOJE MINIMA ATITIKMENŲ LENTELĖ

Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999	Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90	Reglamentas (EB) Nr. 423/2008	Šis reglamentas
—	—	1 straipsnis	1 straipsnis
—	—	—	2 straipsnis
43 straipsnio 1 dalis	—	5 straipsnis	3 straipsnio 1 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	23 straipsnis	3 straipsnio 2 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	24 straipsnis	3 straipsnio 3 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	34, 35 ir 36 straipsniai	3 straipsnio 4 dalis
—	—	44 straipsnis	4 straipsnis
43 straipsnio 2 dalies antra įtrauka	—	—	5 straipsnis
43 straipsnio 2 dalies trečia įtrauka	—	—	6 straipsnis
—	—	38 straipsnis	7 straipsnis
42 straipsnio 6 dalis	—	39 straipsnis	8 straipsnis
—	—	6 straipsnis	9 straipsnis
—	—	46 straipsnis	10 straipsnio 1 dalis
—	—	45 straipsnis	10 straipsnio 2 dalis
—	—	32 straipsnis	11 straipsnis
—	—	29 straipsnis	12 straipsnis
—	—	30 straipsnis	13 straipsnis
—	—	21 straipsnis	14 straipsnis
—	1 straipsnio 1 dalis	47 straipsnis	15 straipsnis
—	—	48 straipsnis	16 straipsnis
IV priedas	—	7 ir 12 straipsniai	I A priedas
—	—	10 straipsnis	I A priedo 1 priedėlis
—	—	8 straipsnis	I A priedo 2 priedėlis
—	—	9 straipsnis	I A priedo 3 priedėlis
—	—	13 straipsnis	I A priedo 4 priedėlis
—	—	14, 15 ir 16 straipsniai	I A priedo 5 priedėlis
—	—	17 straipsnis	I A priedo 6 priedėlis
—	—	18 straipsnis	I A priedo 7 priedėlis
—	—	19 straipsnis	I A priedo 8 priedėlis
—	—	22 straipsnis	I A priedo 9 priedėlis
V priedo A skyrius	—	—	I B priedas
V priedo B skyrius	—	—	I C priedas
V priedo F skyrius	—	—	I D priedas
V priedo H skyrius	—	28 straipsnis	II A priedas
V priedo I skyrius	—	4 straipsnis	II B priedas
VI priedo K skyrius	—	—	II C priedas
V priedo J skyrius	—	25 ir 37 straipsniai	III A priedas
—	—	43 straipsnis	III A priedas
VI priedo L skyrius	—	40 ir 41 straipsniai	III B priedas
—	Priedo 39 dalis	—	IV A priedas
—	Priedo 42 dalis	—	IV B priedas

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 607/2009

2009 m. liepos 14 d.

kuriuo nustatomos tam tikros išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 įgyvendinimo taisyklės, susijusios su tam tikrų vyno sektoriaus produktų saugomomis kilmės vietos nuorodomis ir geografinėmis nuorodomis, tradiciniais terminais, ženkliniu ir pateikimu

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

(4) Reikėtų sukurti specialias kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų registravimo taisykles.

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

(5) Tai, kad vyno sektoriaus produktas, kuriam suteikta kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, gali būti pakuojamas arba su produkto pateikimu susiję veiksmai gali būti atliekami tik apibrėžtoje geografinėje vietovėje, yra laisvo prekių judėjimo ir laisvės teikti paslaugas apribojimas. Atsižvelgiant į Teisingumo Teismo praktiką, tokie apribojimai gali būti taikomi tik jei jie būtini, proporcingi ir tinkami siekiant apsaugoti kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos reputaciją. Bet kokie apribojimai turėtų būti tinkamai pagrįsti laisvo prekių judėjimo ir laisvės teikti paslaugas požiūriu.

atsižvelgdama į 2008 m. balandžio 29 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 479/2008 dėl bendro vyno rinkos organizavimo, iš dalies keičiantį Reglamentus (EB) Nr. 1493/1999, (EB) Nr. 1782/2003, (EB) Nr. 1290/2005, (EB) Nr. 3/2008 ir panaikinantį Reglamentus (EB) Nr. 2392/86 bei (EB) Nr. 1493/1999⁽¹⁾, ypač į jo 52, 56, 63 straipsnius ir 126 straipsnio a punktą,

kadangi:

(6) Reikėtų priimti nuostatas dėl sąlygų, susijusių su gamyba nustatytų ribų vietovėje. Bendrijoje taikomas ribotas skaičius nukrypti leidžiančių nuostatų.

(1) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies IV skyriuje nustatytos bendrosios tam tikrų vyno sektoriaus produktų kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų apsaugos taisyklės.

(7) Taip pat turėtų būti apibrėžti išsamūs duomenys, kuriais nurodomas ryšys su geografinės vietovės savybėmis ir jų įtaka galutiniam produktui.

(2) Siekiant užtikrinti, kad Bendrijoje registruotos kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos atitiktų Reglamente (EB) Nr. 479/2008 nustatytas sąlygas, paraiškas turėtų nagrinėti atitinkamos valstybės narės nacionalinės institucijos, atsižvelgdamos į pirminę nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą. Vėlesni patikrinimai turėtų būti atliekami siekiant užtikrinti, kad paraiškos atitiktų šiame reglamente išdėstytas sąlygas, kad metodas būtų vienodas visose valstybėse narėse ir kad kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų registracija nepadarytų žalos trečiuosims šalims. Todėl turėtų būti sukurtos išsamios tam tikrų vyno sektoriaus produktų kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų paraiškų teikimo, nagrinėjimo, prieštaravimų pateikimo ar panaikinimo taisyklės.

(8) Įrašymas į Bendrijos kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų registrą turėtų taip pat suteikti informacijos prekyba užsiimantiems asmenims ir vartotojams. Siekiant užtikrinti registro prieinamumą visiems, jis turėtų būti prieinamas elektroniniu būdu.

(3) Reikėtų apibrėžti sąlygas, kuriomis fizinis ar juridinis asmuo gali kreiptis dėl registracijos. Ypatingas dėmesys turėtų būti skiriamas ploto apibrėžimui, atsižvelgiant į gamybos zonas ir produkto charakteristikas. Bet kuris gamintojas, įsisteigęs nustatytų ribų geografinėje vietovėje, turėtų turėti galimybę naudoti užregistruotą pavadinimą, jei laikomasi produkto specifikacijoje nurodytų sąlygų. Vietovės ribų nustatymas turėtų būti išsamus, tikslus ir viena-reikšmis, kad gamintojai, kompetentingos institucijos ir kontrolės institucijos galėtų įsitikinti, ar veikla vykdoma nustatytų ribų geografinėje vietovėje.

(9) Siekiant išsaugoti savitą vynu, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos, pobūdį ir priartinti valstybių narių teisės aktus, kad būtų sudarytos vienodos sąlygos konkurencijai Bendrijoje, turėtų būti nustatyta tokių vynu tikrinimą reglamentuojanti Bendrijos teisinė sistema, kurią turėtų atitikti valstybių narių patvirtintos specialios nuostatos. Tokie patikrinimai turėtų leisti pagerinti konkrečių produktų atskamumą ir nurodyti aspektus, kurie turi būti tikrinami. Siekiant užkirsti kelią rinkos iškraipymui, patikrinimus turėtų reguliariai turėti vykdyti nepriklausomos institucijos.

(10) Siekiant užtikrinti nuoseklų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 įgyvendinimą, reikėtų sukurti paraiškų ir prieštaravimų, pakeitimų bei panaikinimo raštų pavyzdžius.

(11) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies IV skyriuje nustatytos bendrosios tam tikrų vyno sektoriaus produktų saugomų tradicinių terminų vartojimo apsaugos taisyklės.

⁽¹⁾ OL L 148, 2008 6 6, p. 1.

- (12) Tam tikrų terminų (išskyrus kilmės vietos nuorodas ir geografines nuorodas) vartojimas, reguliavimas ir apsauga, siekiant apibūdinti vyno sektoriaus produktus, – seniai nustatyta Bendrijos praktika. Tokie tradiciniai terminai vartotojams yra susiję su vyno gamybos ar brandinimo būdu arba kokybe, spalva ar vietovės tipu arba su ypatingu įvykiu, susijusiu su vyno istorija. Siekiant užtikrinti sąžiningą konkurenciją ir išvengti vartotojų klaidinimo, turėtų būti sukurta bendra tokių tradicinių terminų apibrėžimo, pripažinimo, apsaugos ir vartojimo sistema.
- (13) Siekiant užtikrinti, kad vartotojai nebūtų klaidinami, trečiųjų valstybių produktams vartoti tradicinius terminus leidžiama, jei jie atitinka tas pačias ar lygiavertes sąlygas, kurios keliamos ir valstybėms narėms. Be to, jei kelios trečiosios valstybės neturi tokio pat lygmens centralizuotų taisyklių kaip Bendrijos teisinė sistema, turėtų būti nustatyti tam tikri reikalavimai trečiųjų valstybių „atstovaujančiosioms profesinėms organizacijoms“, siekiant užtikrinti tas pačias garantijas, kaip ir nustatytos Bendrijos taisyklėse.
- (14) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies VI skyriuje nustatytos bendros tam tikrų vynu sektoriaus produktų ženklavimo ir pateikimo taisyklės.
- (15) Tam tikros maisto produktų ženklavimo taisyklės nustatytos Direktyvoje 89/104/EEB ⁽¹⁾, 1989 m. birželio 14 d. Tarybos direktyvoje 89/396/EEB dėl nuorodų arba žymų maisto produkto partijai identifikuoti ⁽²⁾, Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2000/13/EB ⁽³⁾ ir 2007 m. rugsėjo 5 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2007/45/EB, nustatančioje taisyklės dėl fasuotų produktų vardinių kiekių ⁽⁴⁾. Tos taisyklės taip pat taikomos vyno sektoriaus produktams, nebent aiškiai nurodyta, kad neištraukti iš tų direktyvas.
- (16) Reglamentu (EB) Nr. 479/2008 suderinamas visų vyno sektoriaus produktų ženklavimas ir leidžiama vartoti kitus terminus negu aiškiai nurodyti Bendrijos teisės aktuose, jeigu tik tie terminai tikslūs.
- (17) Reglamente (EB) Nr. 479/2008 numatytos sąlygos, kurios turėtų būti nustatytos tam tikrų terminų, kuriais, be kita ko, daroma nuoroda į kilmės vietą, išpilstytoją, gamintoją, importuotoją ir kt., vartojimui. Siekiant sklandaus vidaus rinkos veikimo, kai kuriems tokiems terminams reikia nustatyti Bendrijos taisyklės. Tokios taisyklės turėtų būti apskritai pagrįstos galiojančiomis nuostatomis. Kitiems terminams valstybės narės turėtų nustatyti taisyklės jų teritorijoje gaminamam vynui (tokios taisyklės turi būti suderinamos su Bendrijos teise), siekiant sudaryti sąlygas
- tokias taisyklės kuo labiau pritaikyti gamintojui. Tačiau kartu reikėtų užtikrinti tokių taisyklių skaidrumą.
- (18) Siekiant padėti vartotojams, tam tikra privaloma informacija turėtų būti sutelkta viename matymo lauke ant taros, faktinei alkoholio koncentracijai nurodyti turėtų būti nustatytos paklaidos ribos, taip pat turėtų būti atsižvelgta į specifinį susijusių produktų pobūdį.
- (19) Galiojančios nuorodų ir žymų naudojimo ant maisto produktų partiją identifikuojančių etikečių taisyklės pasirodė naudingos, todėl turėtų būti toliau naudojamos.
- (20) Terminams, kuriais pateikiama nuoroda į ekologišką vynuogių auginimą, taikomas tik 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ⁽⁵⁾; tie terminai taikomi visiems vyno sektoriaus produktams.
- (21) Turėtų būti ir toliau draudžiama naudoti švino turinčias kapsules indo, kuriame laikomi produktai, kuriems taikomas Reglamentas (EB) Nr. 479/2008, uždarymo įtaisams uždengti, siekiant išvengti, taršos pavojaus, visų pirma dėl galimo netyčinio susilietimo su tokiomis kapsulėmis, ir aplinkos taršos pavojaus, kurį kelia švino iš tokių kapsulių turinčios atliekos.
- (22) Siekiant produktų atsekamumo ir skaidrumo reikėtų patvirtinti naujas taisyklės dėl „kilmės nuorodos“.
- (23) Naudojant nuorodas, susijusias su vynu, kuriems nesuteikta kilmės vietos nuoroda ir geografinės nuorodos, vinių vynuogių rūšimi ir derliaus metais, reikia specialių įgyvendinimo taisyklių.
- (24) Tam tikro tipo buteliai tam tikriems produktams jau seniai naudojami Bendrijoje ir trečiojoje valstybėje. Tokie seniai naudojami buteliai vartotojams gali būti susiję su tam tikromis produktų charakteristikomis ar kilmės vietomis. Todėl tokių tipų buteliai turi ir toliau būti naudojami konkreitiems vynams.
- (25) Taip pat kiek įmanoma reikėtų suderinti trečiųjų valstybių vyno sektoriaus produktų, esančių Bendrijos rinkoje, ženklavimo taisyklės su Bendrijos vyno sektoriaus produktams nustatytu metodu, siekiant išvengti vartotojų klaidinimo ir nesąžiningos gamintojų konkurencijos. Tačiau reikėtų atsižvelgti į gamybos sąlygų, vyndarystės tradicijų ir teisės aktų trečiojoje valstybėje skirtumus.

⁽¹⁾ OL L 40, 1989 2 11, p. 1.

⁽²⁾ OL L 186, 1989 6 30, p. 21.

⁽³⁾ OL L 109, 2000 5 6, p. 29.

⁽⁴⁾ OL L 247, 2007 9 21, p. 17.

⁽⁵⁾ OL L 189, 2007 7 20, p. 1.

- (26) Atsižvelgiant į produktų, kuriems taikomas šis reglamentas, ir jų rinkų skirtumus, taip pat į vartotojų lūkesčius, taisyklės reikėtų diferencijuoti pagal susijusius produktus, visų pirma atsižvelgiant į tam tikrą neprivalomą informaciją apie vynu, kuriems nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, tačiau kurių vyninių vynuogių veislių pavadinimai ir derliaus metai nurodomi, jei tokie vynai atitinka tam tikrą sertifikavimo akreditaciją (vadinamieji „rūšiniai vynai“). Todėl vynu, kuriems nesuteikta kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, kategorijoje siekiant atskirti „rūšinių vynu“ pakategorę nuo vynu, kuriems tokia įvardijimo galimybė nesuteikta, reikėtų parengti neprivalomos informacijos naudojimo taisykles, viena vertus, vynams, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos, ir, kita vertus, vynams, kuriems nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, atsižvelgiant į tai, kad tai yra ir „rūšiniai vynai“.
- (27) Reikėtų patvirtinti priemones, skirtas palengvinti perėjimą nuo ankstesnių vyno sektoriaus teisės aktų (konkrečiai – nuo 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos organizavimo ⁽¹⁾) prie šio reglamento, siekiant išvengti nereikalingos naštos ūkio subjektams. Kad Bendrijoje ir trečiosiose valstybėse įsisteigę ūkio subjektai laikytųsi ženklavimo reikalavimų, turėtų būti nustatytas pereinamasis adaptacinis laikotarpis. Todėl turėtų būti priimtos nuostatos, siekiant užtikrinti, kad pagal dabar galiojančias taisykles pereinamuoju laikotarpiu ženklinais produktais galėtų būti ir toliau prekiaujama.
- (28) Dėl administracinės naštos kai kurios valstybės narės negali patvirtinti įstatymų, taisyklių ar administracinių nuostatų, kurios būtinos, kad nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d. būtų galima laikytis Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnio. Siekiant užtikrinti, kad taikant tokį terminą nebūtų paakenkta ūkio subjektams ir kompetentingoms institucijoms, turėtų būti nustatytas pereinamasis laikotarpis ir sukurtos pereinamojo laikotarpio nuostatos.
- (29) Šio reglamento nuostatos neturėtų pažeisti jokių specialių taisyklių, dėl kurių susitarta pagal susitarimus su trečiosiomis valstybėmis, sudarytus taikant Sutarties 133 straipsnyje nustatytą tvarką.
- (30) Naujomis išsamiais Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies IV, V ir VI skyrių įgyvendinimo taisyklėmis turėtų būti pakeisti dabar galiojantys teisės aktai, kuriais įgyvendinamas Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999. Todėl turėtų būti panaikintas 2000 m. liepos 24 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1607/2000, nustatantis išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos

organizavimo įgyvendinimo taisykles ⁽²⁾, ir 2002 m. balandžio 29 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 753/2002, nustatantis tam tikras Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 nuostatų dėl kai kurių vyno sektoriaus produktų aprašymo, pavadinimo, pateikimo ir apsaugos taikymo taisykles ⁽³⁾.

- (31) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 128 straipsniu panaikinami dabar vyno sektoriuje galiojantys Tarybos teisės aktai, įskaitant tai, kas susiję su aspektais, kuriems taikomas šis reglamentas. Siekiant išvengti bet kokių prekybos sunkumų, ūkio subjektams sudaryti sklandaus perėjimo sąlygas, o valstybėms narėms nustatyti tinkamą laikotarpį, per kurį jos patvirtintų nemažai įgyvendinamųjų priemonių, reikia nustatyti pereinamuosius laikotarpius.
- (32) Išsamios šiame reglamente nustatytos taisyklės turėtų būti taikomos nuo tos pačios dienos, nuo kurios taikomi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies IV, V ir VI skyriai.
- (33) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Bendro žemės ūkio rinkų organizavimo vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

I SKYRIUS

ĮVADINĖS NUOSTATOS

1 straipsnis

Dalykas

Šiame reglamente nustatytos išsamios Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies įgyvendinimo taisyklės, visų pirma taikomos:

- tos antraštinės dalies IV skyriaus nuostatoms, susijusioms su produktų, kurie minimi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 33 straipsnio 1 dalyje, saugomomis kilmės vietos nuorodomis ir geografinėmis nuorodomis;
- tos antraštinės dalies V skyriaus nuostatoms, susijusioms su produktų, kurie minimi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 33 straipsnio 1 dalyje, tradiciniais terminais;
- tos antraštinės dalies VI skyriaus nuostatoms, susijusioms su tam tikrų vyno sektoriaus produktų ženklavimu ir pateikimu.

⁽¹⁾ OL L 179, 1999 7 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 185, 2000 7 25, p. 17.

⁽³⁾ OL L 118, 2002 5 4, p. 1.

II SKYRIUS

6 straipsnis

SAUGOMOS KILMĖS VIETOS NUORODOS IR GEOGRAFINĖS
NUORODOS

Gamyba nustatytų ribų geografinėje vietovėje

1 SKIRSNIS

Apsaugos paraiška

2 straipsnis

Pareiškėjas

1. Gamintojas gali būti pareiškėjas pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 37 straipsnio 1 dalį, jei įrodoma, kad

- a) toks asmuo yra vienintelis gamintojas nustatytų ribų geografinėje vietovėje,
- b) jei tokia nustatytų ribų geografinė vietovė apsupta kilmės vietos nuorodų ar geografinių nuorodų vietovių, – tokia vietovė turi savybių, kurios iš esmės skiriasi nuo aplinkinių nustatytų ribų vietovių arba produkto charakteristikos skiriasi nuo tų produktų, kurie gaunami aplinkinėse nustatytų ribų vietovėse, charakteristikų.

2. Valstybė narė ar trečioji valstybė arba tam tikros jų valdžios institucijos negali būti pareiškėjomis pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 37 straipsnį.

3 straipsnis

Paraiška dėl apsaugos

Paraišką dėl apsaugos sudaro Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 arba 36 straipsnyje reikalaujami dokumentai, taip pat elektroninė produkto specifikacijos kopija ir bendrasis dokumentas.

Paraiška dėl apsaugos, taip pat bendrasis dokumentas sudaromi pagal šio reglamento I ir II prieduose pateiktus pavyzdžius.

4 straipsnis

Pavadinimas

1. Saugotinas pavadinimas registruojamas tik ta kalba (-omis), kuri (-ios) vartojama (-mos) nustatytų ribų geografinėje vietovėje konkrečiam produktui apibūdinti.

2. Registruojant pavadinimą išsaugoma originali pavadinimo rašyba.

5 straipsnis

Geografinės vietovės ribų nustatymas

Vietovės ribos nustatomos išsamiai, tiksliai ir vienareikšmiškai.

1. Taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies a punkto iii papunktį bei b punkto iii papunktį ir taip pat šį straipsnį, „gamyba“ apima visus veiksmus nuo vynuogių derliaus nuėmimo iki vyno gamybos proceso užbaigimo, išskyrus bet kuriuos procesus po pagaminimo.

2. Jei produktams suteikta saugoma geografinė nuoroda, iki 15 % vynuogių, kurios gali būti užaugintos ne nustatytų ribų geografinėje vietovėje, kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies b punkto ii papunktyje, yra iš valstybės narės ar trečiosios valstybės, kurioje yra nustatytų ribų vietovė.

3. Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies a punkto ii papunkčio, taikomas Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 ⁽¹⁾ dėl vyndarystės praktikos ir apribojimų III priedo B dalies 3 punktą.

4. Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies a punkto iii papunkčio ir b punkto iii papunkčio ir jei taip nurodyta produkto specifikacijoje, iš produkto, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba geografinė nuoroda, gali būti daromas vynas:

- a) vietovėje, kuri yra labai arti susijusios nustatytų ribų vietovės arba
- b) vietovėje, kuri yra tame pačiame administraciniame vienete ar kaimyniniame administraciniame vienete, laikantis nacionalinių taisyklių, arba
- c) jeigu kilmės vietos nuoroda arba geografinė nuoroda yra tarpvalstybinė arba jeigu dvi ar daugiau valstybių narių arba viena ar daugiau valstybių narių ir viena ar daugiau trečiųjų valstybių yra pasirašiusios susitarimą dėl kontrolės priemonių, iš produkto, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, gali būti daromas vynas vietovėje, esančioje labai arti susijusios nustatytų ribų vietovės.

Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies b punkto iii papunkčio ir jei taip nurodyta produkto specifikacijoje, iki 2012 m. gruodžio 31 d. vynai, kuriems suteikta saugoma geografinė nuoroda, gali toliau būti gaminami ne tik labai arti nustatytų ribų vietovės esančioje vietovėje.

Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies a punkto iii papunkčio ir jei taip nurodyta produkto specifikacijoje, iš produkto gali būti gaminamas putojantis vynas arba pusiau putojantis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda ne tik labai arti nustatytų ribų vietovės esančioje vietovėje, jei tokia praktika buvo taikoma iki 1986 m. kovo 1 d.

⁽¹⁾ Žr. šio Oficialiojo leidinio 1 p.

7 straipsnis

Ryšys su geografine vietove

1. Išsamiais duomenimis, kuriais nusakomas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies g punkto i papunktyje nurodytas ryšys su geografine vietove, paaiškinama, kiek įtakos nustatytų ribų geografinės vietovės savybės turi galutiniam produktui.

Jei pateikiamos skirtingų vynuogių produktų kategorijų paraiškos, išsamūs duomenys, kuriais nurodomas ryšys su geografine vietove, pateikiami apie kiekvieną susijusį vynuogių produktą.

2. Jeigu suteikta kilmės vietos nuoroda, produkto specifikacijoje nurodoma:

- a) informacija apie geografinę vietovę ir visų pirma apie gamtos ir žmogaus veiklos veiksmus, svarbius ryšiui su geografine vietove;
- b) informacija apie produkto kokybę ar charakteristikas, kurias iš esmės arba išimtinai lėmė tam tikra geografinė aplinka;
- c) priešastinės a punkte ir b punkte pateiktų išsamių duomenų sąveikos aprašymas.

3. Jeigu suteikta geografinė nuoroda, produkto specifikacijoje nurodoma:

- a) išsamūs duomenys apie geografinę vietovę, svarbūs ryšiui su geografine vietove;
- b) išsamūs duomenys apie kokybę, reputaciją ar kitas produkto charakteristikas, būdingas jo geografinei kilmės vietai;
- c) priešastinės a punkte ir b punkte pateiktų išsamių duomenų sąveikos aprašymas.

4. Produkto geografinės nuorodos specifikacijoje nurodoma, ar ji pagrįsta būdinga kokybe arba reputacija, ar kitomis charakteristikomis, susijusiomis su jo geografine kilmės vieta.

8 straipsnis

Pakavimas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Jei produkto specifikacijoje nurodyta, kad produktas turi būti pakuojuamas nustatytų ribų geografinėje vietovėje arba vietovėje, esančioje labai arti tokios nustatytų ribų vietovės, pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies h punkte nurodytą reikalavimą tokio produkto atžvilgiu pateikiamas tokio reikalavimo pagrindimas.

2 SKIRSNIS

Komisijos nagrinėjimo tvarka

9 straipsnis

Paraiškos gavimas

1. Paraiška Komisijai teikiama spausdintine ar elektronine forma. Paraiškos pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią paraišką įregistruoja Komisijos laiškų registravimo tarnyba. Apie šią datą tinkamomis priemonėmis informuojama visuomenė.

2. Komisija ant paraiškos dokumentų nurodo gavimo datą ir paraiškai skirtą bylos numerį.

Valstybių narių arba trečiosios valstybės valdžios institucijos arba tokioje trečiojoje valstybėje įsisteigęs pareiškėjas turi gauti gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau:

- a) bylos numeris;
- b) registruotinas pavadinimas;
- c) gautų puslapių skaičius;
- d) paraiškos gavimo data.

10 straipsnis

Tarpvalstybinės paraiškos teikimas

1. Jeigu pateikiamas tarpvalstybinis prašymas, bendrą tarpvalstybinę geografinę vietovę nurodančio pavadinimo paraišką gali pateikti daugiau negu viena tai vietovei atstovaujanti gamintojų grupė.

2. Kai tai susiję tik su valstybėmis narėmis, Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnyje nurodyta preliminarinė nacionalinė procedūra taikoma visose susijusiose valstybėse narėse.

Taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnio 5 dalį, tarpvalstybinę paraišką viena valstybė narė kitų vardu siunčia Komisijai ir prideda kiekvienos kitos susijusios valstybės narės leidimą, kuriuo paraišką siunčiančiai valstybei narei leidžiama veikti tokios kitos valstybės narės vardu.

3. Kai tarpvalstybinė paraiška susijusi tik su trečiosiomis valstybėmis, ją Komisijai kitų vardu siunčia bet kuri iš paraišką teikiančių grupių arba viena iš trečiųjų valstybių kitų valstybių vardu; į paraišką įtraukiama:

- a) informacija, kuria patvirtinama, kad įvykdytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 ir 35 straipsniuose nustatytos sąlygos;

- b) apsaugos susijusiose trečiosiose valstybėse įrodymas;
- c) 2 dalyje nurodytas kiekvienos susijusios trečiosios valstybės leidimas.

4. Kai tarpvalstybinė paraiška susijusi su bent viena valstybe nare ir bent viena trečiaja valstybe, Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnyje nurodyta preliminari nacionalinė procedūra taikoma visose susijusiose valstybėse narėse. Paraišką Komisijai siunčia viena iš valstybių narių ar trečiųjų valstybių arba viena iš paraišką teikiančių trečiųjų valstybių grupių; į paraišką įtraukiama:

- a) informacija, kuria patvirtinama, kad įvykdytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 ir 35 straipsniuose nustatytos sąlygos;
- b) apsaugos susijusiose trečiosiose valstybėse įrodymas;
- c) 2 dalyje nurodytas kiekvienos susijusios kitos valstybės narės ar trečiosios valstybės leidimas.

5. Valstybė narė, trečiosios valstybės ar trečiosiose valstybėse įsisteigusios gamintojų grupės, siunčiančios Komisijai tarpvalstybinę paraišką, kaip nurodyta šio straipsnio 2, 3 ir 4 dalyse, tampa bet kurio Komisijos siunčiamo pranešimo ar sprendimo gavėju.

11 straipsnis

Priimtinumas

1. Siekdama nustatyti, ar apsaugos paraiška priimtina, Komisija patikrina, ar užpildyta I priede nustatyta registracijos paraiška ir ar prie paraiškos pridėti pagalbiniai dokumentai.
2. Apie bet kurią priimtina registracijos paraišką pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje valstybėje.

Jei paraiška neužpildyta arba užpildyta tik iš dalies, jei 1 dalyje nurodyti pagalbiniai dokumentai nepateikti kartu su registracijos paraiška arba jei kai kurių pagalbinių dokumentų trūksta, Komisija informuoja pareiškėją apie tai ir paragina trūkstamus duomenis pateikti per du mėnesius. Jei trūkamai iki nustatyto termino neištaisomi, Komisija atmeta paraišką kaip nepriimtina. Apie sprendimą dėl nepriimtumo pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje šalyje.

12 straipsnis

Galiojimo sąlygų tikrinimas

1. Jei priimtina kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos apsaugos paraiška neatitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 ir 35 straipsnyje nustatytų reikalavimų, Komisija informuoja valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijas arba trečiojoje valstybėje įsisteigusį pareiškėją apie atmetimo priežastis ir nustato paraiškos atsiėmimo ar pakeitimo arba pastabų pateikimo terminą.

2. Jei valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijos arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigęs pareiškėjas nepašalina registracijos kliūčių iki nustatyto termino, Komisija atmeta paraišką pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 39 straipsnio 3 dalį.

3. Bet kokį sprendimą nesuteikti kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos Komisija priima remdamasi turimais dokumentais ir informacija. Apie tokį sprendimą dėl atmetimo pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje šalyje.

3 SKIRSNIS

Prieštaravimų pateikimo procedūra

13 straipsnis

Tarpvalstybinėms paraiškoms taikoma nacionalinė prieštaravimų pateikimo procedūra

Taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnio 3 dalį, jei tarpvalstybinę paraišką teikia tik valstybės narės arba bent viena valstybė narė ir bent viena trečioji valstybė, prieštaravimų pateikimo procedūra taikoma visose susijusiose valstybės narėse.

14 straipsnis

Prieštaravimų pateikimas pagal Bendrijos procedūrą

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 40 straipsnyje minimi prieštaravimai rengiami pagal šio reglamento III priede nustatytą formą. Prieštaravimas Komisijai teikiamas spausdintine ar elektronine forma. Prieštaravimo pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią prieštaravimą įregistruoja Komisijos laiškų registravimo tarnyba. Apie šią datą tinkamomis priemonėmis informuojama visuomenė.

2. Komisija ant prieštaravimo dokumentų nurodo gavimo datą ir prieštaravimui skirtą bylos numerį.

Prieštaravimo pareiškėjas turi gauti gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau tokia informacija:

- a) bylos numeris,
- b) gautų puslapių skaičius,
- c) prašymo gavimo data.

15 straipsnis

Priimtinumas pagal Bendrijos procedūrą

1. Siekdama nustatyti, ar prieštaravimas priimtinas pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 40 straipsnį, Komisija patikrina, ar prieštaravime paminėta reikalaujama (-os) pirmumo teisė (-ės), prieštaravimo pagrindas ir ar Komisija jį gavo per nustatytą laikotarpį.

2. Jei prieštaravimas pagrįstas tuo, kad jau egzistuoja gerą reputaciją turintis ir pripažintas prekės ženklas pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 43 straipsnio 2 dalį, su prieštaravimu pateikiami tokio prekės ženklo paraiškos pateikimo, registravimo ar naudojimo įrodymai, kaip antai registracijos sertifikatas arba prekės ženklo naudojimo įrodymai, taip pat reputacijos ir pripažinimo įrodymai.

3. Bet kokiame tinkamai pagrįstame prieštaravime išsamiai nurodomi faktai, įrodymai ir pastabos, kuriais pagrindžiamas prieštaravimas, ir pridedami pagalbiniai dokumentai.

Pagrindžiant ankstesnio prekės ženklo naudojimą pateiktina informacija ir įrodymai – tai išsami informacija apie ankstesnio prekės ženklo naudojimo ir jo reputacijos bei pripažinimo vietovę, trukmę, mastą ir pobūdį.

4. Jei išsami informacija apie reikalaujamą (-as) pirmumo teisę (-es), pagrindas, faktai, įrodymai ar pastabos arba 1–3 dalyse nurodyti pagalbiniai dokumentai nepateikiami tuo pat metu, kai pateikiamas prieštaravimas, arba jei kai kurių pagalbinių dokumentų trūksta, Komisija apie tai informuoja prieštaraujančią šalį ir paragina ją per du mėnesius pateikti trūkstamus duomenis. Jei trūkučiai iki nustatyto termino neišstaisomi, Komisija atmeta prieštaravimą kaip nepriimtą. Apie sprendimą dėl to, kad prieštaravimas nepriimtinas, pranešama prieštaravimo pareiškėjui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje valstybėje.

5. Apie bet kurią priimtą prieštaravimą pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje valstybėje.

16 straipsnis

Prieštaravimo tikrinimas pagal Bendrijos procedūrą

1. Jei Komisija neatmetė prieštaravimo pagal 15 straipsnio 4 dalį, apie prieštaravimą ji praneša valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigusiam pareiškėjui ir paragina jį pateikti pastabas per du mėnesius nuo tokio pranešimo pateikimo dienos. Apie visas per du mėnesius gautas pastabas pranešama prieštaravimo pareiškėjui.

Jei pririekia, tikrindama prieštaravimą Komisija paprašo šalių per du mėnesius nuo tokio prašymo pateikimo dienos pateikti pastabas apie informaciją, gautą iš kitų šalių.

2. Jei valstybės narės, trečiosios valstybės valdžios institucijos, susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigęs pareiškėjas arba prieštaravimo pareiškėjas pastabų nepateikia ar nesilaiko nustatyto laikotarpio, Komisija priima priešingai šaliai naudingą sprendimą.

3. Bet kokią sprendimą nesuteikti kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos arba ją užregistruoti Komisija priima remdamasi turimais įrodymais. Apie sprendimą dėl atmetimo pranešama prieštaravimo pareiškėjui ir valstybės narės ar trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje šalyje.

4. Jeigu pateikiama keletas prieštaravimų, po pirminio vieno ar kelių tokių prieštaravimų nagrinėjimo gali būti neįmanoma priimti registracijos paraiškos; tokiais atvejais Komisija gali sustabdyti kitas prieštaravimo procedūras. Komisija informuoja kitus prieštaravimų pareiškėjus apie bet kokią jiems įtakos turintį sprendimą, priimtą vykdant procedūrą.

Jei paraiška atmetama, prieštaravimo procedūros, kurios buvo sustabdytos, laikomos užbaigtos, ir apie tai tinkamai informuojami susiję prieštaravimų pareiškėjai.

4 SKIRSNIS

Apsauga

17 straipsnis

Sprendimas dėl apsaugos

1. Jei kilmės vietos nuorodų ar geografinių nuorodų apsaugos paraiškos neatmetamos pagal 11, 12, 16 ir 28 straipsnius, Komisija priima sprendimą dėl kilmės vietos nuorodų ar geografinių nuorodų apsaugos.

2. Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 41 straipsnį priimti sprendimai dėl apsaugos skelbiami *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

18 straipsnis

Registras

1. Komisija tvarko „Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą“, kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 46 straipsnyje (toliau – registras).

2. Patvirtinta kilmės vietos nuoroda arba geografinė nuoroda įtraukiama į registrą.

Jei pavadinimai užregistruoti pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 1 dalį, Komisija į registrą įrašo pagal šio straipsnio 3 dalį pateiktus duomenis, išskyrus f punkto duomenis.

3. Komisija į registrą įrašo šiuos duomenis:

- a) registruotą produkto (-ų) pavadinimą;
- b) tai, kad pavadinimas yra saugomas kaip geografinė nuoroda arba kilmės vietos nuoroda;
- c) kilmės valstybės (-ių) pavadinimą (-us);
- d) registracijos datą;
- e) nuorodą į teisinį vardo užregistravimo dokumentą;
- f) nuorodą į bendrąjį dokumentą.

19 straipsnis

Apsauga

1. Kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos apsauga pradeda galioti nuo nuorodos įrašymo į registrą dienos.

2. Jei saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda naudojama neteisėtai, kompetentingos valstybių narių institucijos savo iniciatyva, pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 45 straipsnio 4 dalį arba šalies prašymu imasi veiksmų, kurių reikia, kad būtų sustabdytas toks neteisėtas naudojimas ir užkirstas kelias bet kokiam tokių produktų pardavinėjimui ar eksportui.

3. Kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos apsauga taikoma visam pavadinimui, įskaitant jo sudedamąsias dalis, jei jos pačios yra savitos. Nesavitos ar bendrinės saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos dalys nesaugomos.

5 SKIRSNIS

Pakeitimai ir panaikinimas

20 straipsnis

Produkto specifikacijos ar bendrojo dokumento pakeitimas

1. Produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografine nuoroda specifikacijos, kurią pareiškėjas pateikė pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 37 straipsnį, pakeitimų patvirtinimo paraiška rengiama vadovaujantis šio reglamento IV priedu.

2. Siekdama nustatyti, ar produkto specifikacijos pakeitimų patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 49 straipsnio 1 dalį priimtina, Komisija patikrina, ar atsiųsta informacija, kurios reikalaujama pagal minėto reglamento 35 straipsnio 2 dalį, ir ar užpildyta paraiška, kaip nurodyta šio straipsnio 1 dalyje.

3. Taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 49 straipsnio 2 dalies pirmąjį sakinį, šio reglamento 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ir 18 straipsniai taikomi *mutatis mutandis*.

4. Laikoma, kad pakeitimas nedidelis, jei:

- jis nesusijęs su esminėmis produkto charakteristikomis;
- dėl jo nepakinta ryšys su geografine vieta;
- dėl jo nereikia pakeisti produkto pavadinimo arba pavadinimo dalies;
- jis neturi poveikio nustatytų ribų geografinei vietai;
- dėl jo nereikia jokių kitų prekavimo produktu apribojimų.

5. Jei prašymą dėl produkto specifikacijos pakeitimų patvirtinimo pateikia pareiškėjas, kuris nėra pradinis pareiškėjas, Komisija nusiunčia paraišką pradiniam pareiškėjui.

6. Jei Komisija nusprendžia pritarti produkto specifikacijos pakeitimui, dėl kurio reikia keisti į registrą įrašytą informaciją, ji išbraukia pirminius duomenis iš registro ir įrašo naujus duomenis, kurie įsigalioja nuo tos dienos, kurią įsigalioja su tuo susijęs sprendimas.

21 straipsnis

Prašymo panaikinti pateikimas

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 50 straipsnyje minimas prašymas panaikinti rengiamas pagal šio reglamento V priede nustatytą formą. Prašymas panaikinti Komisijai teikiamas spausdintine ar elektronine forma. Prašymo panaikinti pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią prašymą įregistruoja Komisijos laiškų registravimo tarnyba. Apie šią datą tinkamomis priemonėmis informuojama visuomenė.

2. Komisija ant dokumentų, kurie sudaro prašymą panaikinti, nurodo gavimo datą ir prašymui panaikinti skirtą bylos numerį.

Prašymo panaikinti autorius turi gauti gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau:

- bylos numeris;
 - gautų puslapių skaičius;
 - prašymo gavimo data.
3. 1 ir 2 dalys netaikomos, jei panaikinimą inicijavo Komisija.

22 straipsnis

Priimtinumas

1. Siekdama nustatyti, ar prašymas panaikinti priimtinas pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 50 straipsnį, Komisija patikrina, ar prašyme:

- paminėtas prašymo panaikinti autoriaus teisėtas interesus, priešastys ir pagrindimas;
- paiškintas panaikinimo pagrindas;
- yra nuoroda į valstybės narės arba trečiosios valstybės, kuri yra prašymo autoriaus gyvenamoji ar registruoto biuro vieta, pareiškimą, kuris pateikiamas su prašymu panaikinti.

2. Kiekviename prašyme panaikinti išsamiai nurodomi faktai, įrodymai ir pastabos, pagrindžiantys panaikinimą, taip pat pridedami pagalbiniai dokumentai.

3. Jei išsami informacija apie pagrindą, faktai, įrodymai ir pastabos, taip pat 1 ir 2 dalyse nurodyti pagalbiniai dokumentai nepateikiami kartu su prašymu panaikinti, Komisija informuoja apie tai prašymo panaikinti autorių ir paragina jį per du mėnesius pateikti trūkstamus duomenis. Jei trūkumai iki nustatyto termino neištaisomi, Komisija atmeta prašymą kaip nepriimtina. Apie sprendimą dėl nepriimtimumo pranešama prašymo panaikinti autoriui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba prašymo panaikinti autoriui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje valstybėje.

4. Apie priimtina prašymą panaikinti ir apie Komisijos iniciatyva vykdomą panaikinimo procedūrą pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba trečiojoje valstybėje įsisteigusiam pareiškėjams, kurių kilmės vietos nuorodai ar geografinė nuoroda toks panaikinimas turi įtakos.

23 straipsnis

Panaikinimo procedūros tikrinimas

1. Jei Komisija prašymo panaikinti neatmeta pagal 22 straipsnio 3 dalį, apie panaikinimo procedūrą ji praneša valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigusiam susijusiems gamintojams ir paragina juos per du mėnesius nuo tokio pranešimo išleidimo dienos pateikti pastabas. Apie visas per du mėnesius gautas pastabas pranešama, kai taikytina, prašymo panaikinti autoriui.

Jei prireikia, Komisija, tikrindama panaikinimo procedūrą, paprašo šalių per du mėnesius nuo tokio prašymo pateikimo dienos pateikti pastabas apie informaciją, gautą iš kitų šalių.

2. Jei valstybės narės, trečiosios valstybės valdžios institucijos, susijusioje trečiojoje šalyje įsisteigęs pareiškėjas ar prašymo panaikinti autorius pastabų nepateikia ar nesilaiko nustatyto laikotarpio, Komisija priima sprendimą dėl panaikinimo.

3. Bet kokią sprendimą panaikinti kilmės nuorodą ar geografinę nuorodą Komisija priima remdamasi turimais įrodymais. Komisija apsvarsto, ar tikrai atitiktis vyno sektoriaus produkto, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, specifikacijai neįmanoma arba negali būti užtikrinta, visų pirma jei nevykdomos arba artimoje ateityje negalės būti vykdomos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnyje nustatytos sąlygos.

Apie tokį sprendimą dėl panaikinimo pranešama prašymo panaikinti autoriui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje šalyje.

4. Jeigu pateikiama keletas prašymų panaikinti, po pirminio vieno ar kelių tokių prašymų panaikinti nagrinėjimo gali paaiškėti, kad sutikti toliau saugoti kilmės vietos nuorodą ar geografinę nuorodą nebegalima, todėl Komisija gali sustabdyti kitas panaikinimo procedūras. Tokiu atveju Komisija informuoja kitus prašymų panaikinti autorius apie bet kokių jiems įtakos turintį sprendimą, priimtą vykdančią procedūrą.

Jeigu saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda panaikinama, panaikinimo procedūros, kurios buvo sustabdytos, laikomos užbaigtos, ir apie tai tinkamai informuojami susiję prašymo panaikinti autoriai.

5. Panaikinimui įsigaliojus, Komisija pavadinimą išbraukia iš registro.

6 SKIRSNIS

Patikrinimai

24 straipsnis

Pranešimas apie ūkio subjektus

Apie kiekvieną ūkio subjektą, kuris pageidauja visiškai ar iš dalies dalyvauti gaminant ar pakuojant produktą su saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, pranešama kompetentingai kontrolės institucijai, nurodytai Reglamento (EB) Nr. 479/2008 47 straipsnyje.

25 straipsnis

Kasmetinis patikrinimas

1. Per Reglamento (EB) Nr. 479/2008 48 straipsnio 1 dalyje nurodytus kompetentingos kontrolės institucijos kasmetinius patikrinimus atliekama:

- produktų, kuriems taikoma kilmės vietos nuoroda, juslinių ir analitinių savybių tyrimas;
- tik produktų, kuriems taikoma geografinė nuoroda, analitinių savybių tyrimas arba ir juslinių, ir analitinių savybių tyrimas;
- produkto specifikacijoje nurodytų sąlygų patikrinimas.

Per kasmetinį patikrinimą valstybėje narėje, kurioje vykdyta gamyba pagal produkto specifikaciją, tikrinama:

- atliekant atsitiktinės atrankos patikrinimus remiantis rizikos analize arba
- imant mėginius arba
- sistemiškai.

Jeigu atliekami atsitiktinės atrankos patikrinimai, valstybės narės atrenka mažiausią būtiną tikrintinų ūkio subjektų skaičių.

Jeigu imami mėginiai, valstybės narės turi užtikrinti, kad jų skaičius, kontrolės pobūdis ir dažnumas tinkamai atspindėtų padėtį visoje nustatyto ribų geografinėje vietovėje ir atitiktų vyno sektoriaus produktų, kuriais prekiaujama ar kurie laikomi ketinant jais prekiauti, kiekį.

Atsitiktinės atrankos patikrinimai gali būti sujungiami su mėginių ėmimu.

2. 1 dalies pirmosios pastraipos a ir b punktuose minimas tyrimas atliekamas imant anoniminius mėginius; juo turi būti nustatyta, ar tiriamas produktas atitinka produkto kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos specifikacijoje aprašytas charakteristikas bei savybes, ir jis turi būti atliekamas bet kuriame gamybos proceso etape, įskaitant net pakavimo ar vėlesnį etapą. Kiekvienas mėginys turi būti tipinis susijusių vynų, kuriuos turi ūkio subjektas, pavyzdys.

3. Siekiant patikrinti atitiktį 1 dalies pirmosios pastraipos c punkte minimai produkto specifikacijai, kontrolės institucija patikrina:

a) ūkio subjektų patalpas, t. y. patikrinama, ar ūkio subjektai tikrai gali laikytis produkto specifikacijoje nustatytų sąlygų;

b) produktus bet kuriame gamybos etape, įskaitant pakavimo etapą, vadovaudamasi patikrinimo planu, kurį iš anksto sudaro kontrolės institucija, apie kurį žino ūkio subjektai ir kuris taikomas visiems produkto gamybos etapams.

4. Kasmetiniu patikrinimu užtikrinama, kad produktui negali būti taikoma su juo susijusi saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, jei:

a) 1 dalies pirmosios pastraipos a ir b punktuose ir 2 dalyje nurodyto tyrimo rezultatais neįrodoma, kad tiriamas produktas atitinka dydžių ribas ir turi visas būdingas susijusios kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos savybes;

b) nesilaikoma kitų produkto specifikacijoje nurodytų sąlygų 3 dalyje nustatyta tvarka.

5. Bet kuris šiame straipsnyje nustatytų sąlygų neatitinkantis produktas gali būti teikiamas rinkai, bet be susijusios kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos, jei įvykdomi kiti teisiniai reikalavimai.

6. Saugomos tarpvalstybinės kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos atveju patikrinimą gali atlikti bet kurios valstybės narės, kuriai turi įtakos tokia kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, kontrolės institucija.

7. Jei kasmetinis patikrinimas produkto pakavimo etape atliekamas ne valstybėje narėje, kurioje produktas pagamintas, o kitos valstybės narės teritorijoje, taikomas Komisijos reglamento (EB) Nr. 555/2008 (1) 84 straipsnis.

8. 1–7 dalys taikomos vynams, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, kurių susijusi kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda atitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnio 5 dalyje minimus reikalavimus.

(1) OL L 170, 2008 6 30, p. 1.

26 straipsnis

Analitinių ir juslinių savybių tyrimas

Per 25 straipsnio 1 dalies pirmosios pastraipos a ir b punktuose nurodytą analitinių ir juslinių savybių tyrimą atliekama:

a) konkretaus vyno analizė vertinant tokias būdingas charakteristikas:

i) nustatytas remiantis fizine ir chemine analize:

— bendrą ir faktinę alkoholio koncentraciją;

— bendrą cukraus kiekį, išreikštą fruktoze ir gliukoze (įskaitant sacharozę, jei tai pusiau putojantys arba putojantys vynai);

— bendrą rūgščių kiekį;

— lakiųjų rūgščių kiekį;

— bendrą sieros dioksido kiekį.

ii) nustatytas remiantis papildoma analize:

— anglies dioksido kiekį (pusiau putojantys ir putojantys vynai – perteklinis slėgis barais esant 20 °C);

— bet kurias kitas būdingas savybes, kurios nustatytos valstybių narių teisės aktuose ar susijusių saugomų kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų produkto specifikacijoje.

b) juslinių savybių tyrimas, apimantis vaizdą, skonį ir kvapą.

27 straipsnis

Produktų, kurių kilmės vieta yra trečiosios valstybės, patikrinimas

Jei trečiosios valstybės vynams taikoma saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos apsauga, tokia trečioji valstybė Komisijos prašymu Komisijai siunčia informaciją apie kompetentingas institucijas, minimas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 48 straipsnio 2 dalyje, ir apie aspektus, kuriems taikomas patikrinimas, taip pat įrodymus, kad konkretus vynas atitinka susijusias kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos sąlygas.

7 SKIRSNIS

Pakeitimas geografinė nuoroda

28 straipsnis

Prašymas

1. Valstybės narės arba trečiosios valstybės institucija arba trečiojoje valstybėje įsisteigęs pareiškėjas gali paprašyti pakeisti saugomą kilmės vietos nuorodą saugoma geografinė nuoroda, jei neįmanoma laikytis saugomos kilmės vietos nuorodos produkto specifikacijos ar užtikrinti, kad jos bus laikomasi.

Komisijai pateikiamas pakeitimo prašymas parengiamas pagal šio reglamento VI priede nustatytą pavyzdį. Pakeitimo prašymas Komisijai teikiamas spausdintine ar elektronine forma. Pakeitimo prašymo pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią prašymą įregistruoja Komisijos laišku registravimo tarnyba.

2. Jei pakeitimo prašymas geografinė nuoroda neatitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 ir 35 straipsnyje nustatytų reikalavimų, Komisija informuoja valstybės narės, trečiosios valstybės valdžios institucijas arba trečiojoje valstybėje įsisteigusį pareiškėją apie atmetimo pagrindą ir paragina per du mėnesius atsiimti ar pakeisti prašymą arba pateikti pastabas.

3. Jei valstybės narės, trečiosios valstybės valdžios institucijos arba susijęs trečiojoje valstybėje įsisteigęs pareiškėjas per nustatytą laikotarpį nepanaikina pakeitimo geografinė nuoroda kliūčių, Komisija prašymą atmeta.

4. Bet kokį sprendimą atmesti pakeitimo prašymą Komisija priima remdamasi turimais dokumentais ir informacija. Apie tokį sprendimą dėl atmetimo pranešama valstybės narės arba trečiosios šalies valdžios institucijoms arba pareiškėjui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje šalyje.

5. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 40 straipsnis ir 49 straipsnio 1 dalis netaikomi.

III SKYRIUS

TRADICINIAI TERMINAI

1 SKIRSNIS

Paraiška

29 straipsnis

Pareiškėjai

1. Kompetentingos valstybių narių ar trečiųjų valstybių institucijos ar trečiosiose valstybėse įsisteigusios atstovaujančiosios profesinės organizacijos gali Komisijai pateikti paraišką dėl tradicinių terminų apsaugos pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalį.

2. „Atstovaujanti profesinė organizacija“ – bet kuri gamintojų organizacija ar gamintojų organizacijų asociacija, kuri yra patvirtinusi tas pačias taisykles ir veikianči tam tikroje ar keliose vyno kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos vietovėje (-ėse) ir kurios nariais yra bent du trečdaliai kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos vietovės (-ių) gamintojų, kuriems tenka bent du trečdaliai tos (tų) vietovės (-ių) produkcijos. Atstovaujanti profesinė organizacija gali pateikti tik tų vynu, kuriuos ji gamina, apsaugos paraišką.

30 straipsnis

Apsaugos paraiška

1. Tradicinio termino apsaugos paraiška turi atitikti VII priede nustatytą pavyzdį, su ja pateikiama susijusio termino vartojimą reglamentuojančių taisyklių kopija.

2. Jeigu paraišką pateikė trečiojoje valstybėje įsisteigusi atstovaujanti profesinė organizacija, taip pat siunčiama informacija apie atstovaujančią profesinę organizaciją. Ši informacija, įskaitant atitinkamą informaciją apie atstovaujančios profesinės organizacijos atitinkamus narius, išvardyta XI priede.

31 straipsnis

Kalba

1. Saugotinas terminas turi būti:

- a) valstybės narės arba trečiosios valstybės oficialiąja (-iosiomis) kalba (-omis) ir regionine (-ėmis) kalba (-omis) arba
- b) komercinio pavadinimo kalba.

Tam tikra kalba vartojamu terminu pateikiama nuoroda į konkrečius produktus, kurie nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 33 straipsnio 1 dalyje.

2. Registruojant terminą išsaugoma originali termino rašyba.

32 straipsnis

Trečiųjų valstybių tradiciniams terminams taikomos taisyklės

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalis *mutatis mutandis* taikoma terminams, tradiciškai naudojamiems trečiosiose valstybėse ir susijusiems su vyno sektoriaus produktais, kuriems suteiktos susijusių trečiųjų valstybių geografinės nuorodos.

2. Kai vynu kilmės vieta yra trečiosiose valstybėse, o jų etiketėse pateikiamos XII priede neišvardytos tradicinės nuorodos, tos tradicinės nuorodos vyno etiketėse gali būti naudojamos laikantis taisyklių, galiojančių susijusiose trečiosiose valstybėse, įskaitant ir tas, kurias parengė atstovaujančiosios profesinės organizacijos.

2 SKIRSNIS

Nagrinėjimo procedūra

33 straipsnis

Paraiškos pateikimas

Ant paraiškos dokumentų Komisija nurodo gavimo datą ir paraiškos bylos numerį. Paraiška Komisijai teikiama spausdintine ar elektronine forma. Paraiškos pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią paraiška įregistruoja Komisijos laišku registravimo tarnyba. Apie šią datą ir tradicinį terminą tinkamomis priemonėmis informuojama visuomenė.

Pareiškėjas turi gauti gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau tokia informacija:

- a) bylos numeris;
- b) tradicinis terminas;
- c) gautų dokumentų skaičius;
- d) jų gavimo data.

34 straipsnis

Priimtinumas

Komisija patikrina, ar paraiškos forma išsamiai užpildyta ir ar pridėti reikalaujami dokumentai, kaip nustatyta 30 straipsnyje.

Jei paraiškos forma užpildyta neišsamiai ar trūksta dokumentų arba jie neišsamūs, Komisija apie tai informuoja pareiškėją ir paragina per du mėnesius ištaisyti trūkumus. Jei trūkumai iki nustatyto termino neištaisomi, Komisija atmeta paraišką kaip nepriimtina. Pareiškėjas informuojamas apie sprendimą dėl nepriimtumo.

35 straipsnis

Galiojimo sąlygos

1. Tradicinio termino pripažinimas patvirtinamas, jei:
 - a) jis atitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies a arba b punkte pateiktas apibrėžtis ir šio reglamento 31 straipsnyje nustatytas sąlygas;
 - b) terminą išimtinai sudaro:
 - i) komercinis pavadinimas, tradiciškai vartojamas didelėje Bendrijos ar susijusios trečiosios valstybės teritorijoje ir padedantis atskirti konkrečias vynuogių produktų, nurodytų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 33 straipsnio 1 dalyje, kategorijas arba
 - ii) gerai vertinamas komercinis pavadinimas, tradiciškai vartojamas bent jau susijusios valstybės narės ar trečiosios valstybės teritorijoje ir padedantis atskirti konkrečias vynuogių produktų, nurodytų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 33 straipsnio 1 dalyje, kategorijas.
 - c) terminas:
 - i) yra ne bendrinis;
 - ii) yra apibrėžtas ir reguliuojamas valstybių narių teisės aktuose arba

- iii) atitinka naudojimo sąlygas, nustatytas susijusiose trečiojoje valstybėje vynu gamintojams taikomose taisyklėse, įskaitant ir tas, kurias parengė atstovaujantiosios profesinės organizacijos.

2. Taikant 1 dalies b punktą tradicinis naudojimas – tai:

- a) bent penkeri metai, jei terminai pateikiami šio reglamento 31 straipsnio a punkte nurodyta (-omis) kalba (-omis),
- b) bent penkiolika metų, jei terminai pateikiami šio reglamento 31 straipsnio b punkte nurodyta (-omis) kalba (-omis).

3. Taikant 1 dalies c punkto i papunktį bendrinis reiškia, kad tradicinio termino pavadinimas, nors ir susijęs su konkrečiu gamybos ar brandinimo metodu, savybe, spalva, vietos rūšimi ar ypatybe, susijusia su vynuogių produkto istorija, Bendrijoje tapo bendru atitinkamo vynuogių produkto pavadinimu.

4. Šio straipsnio 1 dalies b punkte išvardytos sąlygos netaikomos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies a punkte nurodytiems tradiciniams terminams.

36 straipsnis

Atmetimo pagrindas

1. Jei tradicinio termino paraiška neatitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalyje pateiktos apibrėžties ir 31 bei 35 straipsniuose nustatytų reikalavimų, Komisija informuoja pareiškėją apie atmetimo pagrindą ir nustato dviejų mėnesių laikotarpį nuo tokio prašymo pateikimo dienos paraiškai atšaukti ar pakeisti arba pastaboms pateikti.

Komisija priima sprendimą dėl apsaugos remdamasi turima informacija.

2. Jei pareiškėjas nepašalina kliūčių iki 1 dalyje minimo termino, paraišką Komisija atmeta. Bet kokį sprendimą atmesti tradicinį terminą Komisija priima remdamasi turimais dokumentais ir informacija. Pareiškėjas informuojamas apie tokį sprendimą dėl atmetimo.

3 SKIRSNIS

Prieštaravimų pateikimo procedūra

37 straipsnis

Prieštaravimo pateikimas

1. Per du mėnesius nuo 33 straipsnio pirmoje pastraipoje nustatyto paskelbimo dienos bet kuri teisėtą interesą turinti valstybė narė, trečioji valstybė arba fizinis ar juridinis asmuo gali prieštarauti siūlomam pripažinimui ir pateikti prieštaravimą.

2. Prieštaravimas parengiamas pagal VIII priede pateiktą formą ir pateikiamas Komisijai spausdintine ar elektronine forma. Prieštaravimo pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią prašymą įregistruoja Komisijos laišku registravimo tarnyba.

3. Ant prieštaravimo dokumentų Komisija nurodo gavimo datą ir prieštaravimo bylos numerį.

Prieštaravimo pareiškėjas turi gauti gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau tokia informacija:

- a) bylos numeris;
- b) gautų puslapių skaičius;
- c) prašymo gavimo data.

38 straipsnis

Primtumas

1. Siekdamą nustatyti, ar prieštaravimas priimtinas, Komisija patikrina, ar prieštaravime paminėta (-os) reikalaujama (-os) pirmumo teisė (-s) ir prieštaravimo pagrindas ir ar Komisija jį gavo per nustatytą terminą, nurodytą 37 straipsnio pirmoje pastraipoje.

2. Jei prieštaravimas pagrįstas tuo, kad jau egzistuoja gerą reputaciją turintis ir pripažintas prekės ženklas pagal 41 straipsnio 2 dalį, su prieštaravimu pateikiami tokio prekės ženklo paraiškios pateikimo, registravimo ar naudojimo įrodymai, kaip antai registracijos sertifikatas, taip pat reputacijos ir pripažinimo įrodymai.

3. Bet kokiame tinkamai pagrįstame prieštaravime išsamiai nurodomi faktai, įrodymai bei pastabos, kuriais pagrindžiamas prieštaravimas, ir pridedami pagalbiniai dokumentai.

Pagrindžiant ankstesnio prekės ženklo naudojimą pateiktina informacija ir įrodymai – tai išsami informacija apie ankstesnio prekės ženklo naudojimo ir jo reputacijos bei pripažinimo vietovę, trukmę, mastą ir pobūdį.

4. Jei išsami informacija apie reikalaujamą (-as) pirmumo teisę (-es), pagrindas, faktai, įrodymai ar pastabos arba 1–3 dalyse nurodyti pagalbiniai dokumentai nepateikiami kartu su prieštaravimu arba jei kai kurių pagalbinių dokumentų trūksta, Komisija apie tai informuoja prieštaraujančią šalį ir paragina jį per du mėnesius pateikti trūkstamus duomenis. Jei trūkumai iki nustatyto termino neištaisomi, Komisija atmeta prašymą kaip nepriimtina. Apie sprendimą dėl nepriimtumo pranešama prieštaravimo pareiškėjui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje šalyje įsisteigusiai atstovaujančiai profesinei organizacijai.

5. Apie priimtina prieštaravimą pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigusiai atstovaujančiai profesinei organizacijai.

39 straipsnis

Prieštaravimo tikrinimas

1. Jei Komisija neatmetė prieštaravimo pagal 38 straipsnio 4 dalį, apie prieštaravimą ji praneša valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigusiai atstovaujančiai profesinei organizacijai ir paragina jas per du mėnesius nuo tokio pranešimo pateikimo dienos pateikti pastabas. Apie visas per du mėnesius gautas pastabas pranešama prieštaravimo pareiškėjui.

Jei prireikia, tikrindama prieštaravimą Komisija paprašo šalių per du mėnesius nuo tokio prašymo pateikimo dienos pateikti pastabas apie informaciją, gautą iš kitų šalių.

2. Jei valstybės narės, trečiosios valstybės valdžios institucijos, susijusioje trečiojoje šalyje įsisteigusi atstovaujanti profesinė organizacija arba prieštaravimo pareiškėjas pastabų nepateikia ar nesilaiko nustatyto laikotarpio, Komisija priima priešingai šaliai naudingą sprendimą.

3. Bet kokį sprendimą atmeti ar pripažinti tradicinį terminą Komisija priima remdamasi turimais įrodymais. Komisija svarsto, ar įvykdytos 40 straipsnio 1 dalyje minimos arba 41 straipsnio 3 dalyje arba 42 straipsnyje nustatytos sąlygos. Apie sprendimą dėl atmetimo pranešama prieštaravimo pareiškėjui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje šalyje įsisteigusiai atstovaujančiai profesinei organizacijai.

4. Jeigu pateikiama keletas prieštaravimų, po vieno ar kelių tokių prieštaravimų pirminio nagrinėjimo gali būti neįmanoma priimti registracijos paraiškios; tokiais atvejais Komisija gali sustabdyti kitas prieštaravimo procedūras. Komisija informuoja kitus prieštaravimų pareiškėjus apie bet kokį jiems įtakos turintį sprendimą, priimtą vykdant procedūrą.

Jei paraiška atmetama, prieštaravimo procedūros, kurios buvo sustabdytos, laikomos užbaigtos, ir apie tai tinkamai informuojami susiję prieštaravimų pareiškėjai.

4 SKIRSNIS

Apsauga

40 straipsnis

Bendroji apsauga

1. Jei paraiška atitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalyje, 31 ir 35 straipsniuose nustatytas sąlygas ir neatmetama pagal 38 ir 39 straipsnius, tradicinis terminas įtraukiamas į šio reglamento XII priedą.

2. XII priede išvardyti tradiciniai terminai, taikomi paraiškoje nurodytų kategorijų vynuogių produktams, tik paraiškoje nurodyta kalba saugomi nuo:

- a) netinkamo naudojimo net jei prie jo pateikiami tokie žodžiai kaip „rūšis“, „tipas“, „metodas“, „pagamintas“, „imitacija“, „skonis“, „panašus“ ar kiti panašūs žodžiai;

- b) kitų melagingų ar klaidinančių nuorodų į produkto pobūdį, charakteristikas ar esmines produkto ypatybes, esančių ant vidinės ar išorinės pakuotės, reklaminėje medžiagoje arba su juo susijusiuose dokumentuose;
- c) kitų veiksmų, kuriais vartotojas gali būti suklaidintas, visų pirma sudarytas išpūdis, kad vynas atitinka saugomą tradicinį terminą.

41 straipsnis

Santykis su prekės ženklais

1. Jei tradicinis terminas saugomas pagal šį reglamentą, registruoti prekės ženklą, kuris atitinka vieną iš 40 straipsnyje nurodytų situacijų, atsisakoma, jei paraiška dėl prekės ženklo registravimo nesusijusi su vynais, kuriems galima vartoti tradicinį terminą, ir pateikiama po paraiškos dėl tradicinio termino pateikimo Komisijai dienos, o tradicinis terminas jau buvo pradėtas saugoti.

Prekės ženklai, užregistruoti pažeidžiant pirmąją pastraipą, paraiškoje skelbiami negaliojančiais laikantis taikomos tvarkos, kaip nustatyta Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2008/95/EB⁽¹⁾ arba Tarybos reglamente (EB) Nr. 40/94⁽²⁾.

2. Prekės ženklas, kuris atitinka vieną iš šio reglamento 40 straipsnyje nurodytų situacijų ir dėl kurio registracijos yra kreiptasi, taip pat kuris yra registruotas arba, jeigu tokia galimybė numatyta teisės aktuose, nusistovėjęs Bendrijos teritorijoje iki 2002 m. gegužės 4 d. arba iki tradicinio termino apsaugos paraiškos pateikimo Komisijai, gali būti toliau naudojamas ir atnaujinamas neatsižvelgiant į tradicinio termino apsaugą.

Tokiais atvejais leidžiama tuo pat metu vartoti tradicinį terminą ir atitinkamą prekės ženklą.

3. Pavadinimas nėra saugomas kaip tradicinis terminas, jei, atsižvelgiant į prekės ženklo reputaciją ir pripažinimą, taikant tokią apsaugą vartotojai gali susidaryti klaidingą išpūdį apie vyno tapatybę, pobūdį, charakteristikas ar kokybę.

42 straipsnis

Homonimais

1. Terminas, dėl kurio pateikiama paraiška ir kuris yra visiškas ar dalinis jau pagal šį skyrių saugomo tradicinio termino homonimas, saugomas deramai atsižvelgiant į vietinę bei tradicinę vartoseną ir klaidinimo pavojų.

Homoniminis terminas, kurį vartojant vartotojai gali susidaryti klaidingą išpūdį apie produktų pobūdį, kokybę ar tikrąją kilmės vietą, neregistruojamas net jeigu terminas yra tikslus.

⁽¹⁾ OL L 299, 2008 11 8, p. 25.

⁽²⁾ OL L 11, 1994 1 14, p. 1.

Užregistruotas homoniminis terminas vartojamas tik jei vėliau pradėtas saugoti homonimas ir XII priede jau nurodytas tradicinis terminas yra aiškiai skiriami, atsižvelgiant į būtinybę taikyti vienodas sąlygas suinteresuotiems gamintojams ir neklaidinti vartotojo.

2. 1 dalis tradiciniams terminams, kurie pradėti saugoti iki 2009 m. rugpjūčio 1 d. ir kurie yra saugomos kilmės vietos nuorodos, geografinės nuorodos, vyninių vynuogių veislės pavadinimo ar jo XV priede nurodyto sinonimo daliniai homonimai, taikoma *mutatis mutandis*.

43 straipsnis

Apsaugos įgyvendinimo užtikrinimas

Jeigu saugomi tradiciniai terminai vartojami neteisėtai, taikydamos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 55 straipsnį kompetentingos nacionalinės institucijos savo iniciatyva ar šalies prašymu imasi visų būtinų priemonių, kad sustabdytų susijusių produktų prekybą, įskaitant eksportą.

5 SKIRSNIS

Panaikinimo procedūra

44 straipsnis

Panaikinimo pagrindas

Tradicinis terminas panaikinamas, jei jis neatitinka Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalyje nustatytos apibrėžties arba 31 bei 35 straipsniuose, 40 straipsnio 2 dalyje, 41 straipsnio 3 dalyje arba 42 straipsnyje nustatytų reikalavimų.

45 straipsnis

Prašymo panaikinti pateikimas

1. Tinkamai pagrįstą prašymą panaikinti Komisijai gali pateikti teisėtą interesą turinti valstybė narė, trečioji valstybė ar fizinis arba juridinis asmuo pagal IX priede nustatytą formą. Prašymas panaikinti Komisijai teikiamas spausdintine ar elektronine forma. Prašymo panaikinti pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią prašymą įregistruoja Komisijos laiškų registravimo tarnyba. Apie šią datą tinkamomis priemonėmis informuojama visuomenė.

2. Ant prašymo panaikinti dokumentų Komisija nurodo gavimo datą ir prašymui panaikinti skirtą bylos numerį.

Prašymo panaikinti autorius turi gauti gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau:

- bylos numeris;
- gautų puslapių skaičius;
- prašymo gavimo data.

3. 1 ir 2 dalys netaikomos, jei panaikinimą inicijavo Komisija.

46 straipsnis

Priimtinas

1. Siekdama nustatyti, ar prašymas panaikinti priimtinas, Komisija patikrina, ar prašyme:

- a) nurodytas teisėtas prašymo panaikinti autoriaus interesas;
- b) pateiktas panaikinimo pagrindas (-ys);
- c) yra nuoroda į valstybės narės arba trečiosios valstybės, kuri yra prašymo autoriaus gyvenamoji ar registruoto biuro vieta, pareiškimą, kuriuo paaiškinamas prašymo panaikinti autoriaus teisėtas interesas, priežastys ir pagrindimas.

2. Bet kokiame prašyme panaikinti išsamiai nurodomi faktai, įrodymai bei pastabos, kuriais pagrindžiamas panaikinimas, ir pridami pagalbinių dokumentai.

3. Jei išsami informacija apie pagrindą, faktai, įrodymai ir pastabos, taip pat 1 ir 2 dalyse nurodyti pagalbinių dokumentai nepateikiami kartu su prašymu panaikinti, Komisija apie tai informuoja prašymo panaikinti autorių ir paragina jį per du mėnesius pateikti trūkstamą informaciją. Jei trūkumai iki nustatyto termino neištaisomi, Komisija atmets prašymą kaip nepriimtina. Apie sprendimą dėl nepriimtimumo pranešama prašymo panaikinti autoriui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba prašymo panaikinti autoriui, įsisteigusiam susijusioje trečiojoje šalyje.

4. Apie bet kurį priimtą prašymą panaikinti ir apie Komisijos iniciatyva vykdomą panaikinimo procedūrą pranešama valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba trečiojoje valstybėje įsisteigusiam prašymo panaikinti autoriui, kurio tradiciniam terminui toks panaikinimas turi įtakos.

47 straipsnis

Panaikinimo procedūros tikrinimas

1. Jei Komisija neatmetė prašymo panaikinti pagal 46 straipsnio 3 dalį, ji apie prašymą panaikinti praneša valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigusiam pareiškėjui ir paragina juos per du mėnesius nuo tokio pranešimo išleidimo dienos pateikti pastabas. Apie visas per du mėnesius gautas pastabas pranešama prašymo panaikinti autoriui.

Jei prireikia, tikrinama panaikinimo procedūrą Komisija paprašo šalių per du mėnesius nuo tokio prašymo pateikimo dienos pateikti pastabas apie informaciją, gautą iš kitų šalių.

2. Jei valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijos arba susijusioje trečiojoje valstybėje įsisteigęs pareiškėjas ar prašymo panaikinti autorius pastabų nepateikia arba nesilaiko nustatyto laikotarpio, Komisija priima sprendimą dėl panaikinimo.

3. Bet kokį sprendimą panaikinti tradicinį terminą Komisija priima remdamasi turimais įrodymais. Komisija svarsto, ar vykdomos 44 straipsnyje nurodytos sąlygos.

Apie tokį sprendimą dėl panaikinimo pranešama prašymo panaikinti autoriui ir valstybės narės arba trečiosios valstybės valdžios institucijoms.

4. Jeigu pateikiama keletas prašymų panaikinti, atlikus vieno ar kelių tokių prašymų panaikinti pirminį nagrinėjimą gali paaiškėti, kad neįmanoma sutikti su tolesne tradicinio termino apsauga; tokiais atvejais Komisija gali sustabdyti kitas panaikinimo procedūras. Komisija informuoja kitus prašymo panaikinti autorius apie bet kokį jiems įtakos turintį sprendimą, priimtą vykdant procedūrą.

Jeigu tradicinis terminas panaikinamas, panaikinimo procedūros, kurios buvo sustabdytos, laikomos užbaigtos, ir apie tai tinkamai informuojami susiję prašymo panaikinti pateikėjai.

5. Panaikinimui įsigaliojus susijusių pavadinimų Komisija išbraukia iš XII priede pateikto sąrašo.

6 SKIRSNIS

Šiuo metu saugomi tradiciniai terminai

48 straipsnis

Šiuo metu saugomi tradiciniai terminai

Tradiciniai terminai, saugomi pagal Reglamento (EB) Nr. 753/2002 24, 28 ir 29 straipsnius, saugomi pagal šį reglamentą, jei:

- a) iki 2009 m. gegužės 1 d. Komisijai pateikta apibrėžties santrauka ar vartojimo sąlygos;
- b) valstybės narės ar trečiosios valstybės nenustojo saugoti tam tikrų tradicinių terminų.

IV SKYRIUS

ŽENKLINIMAS IR PATEIKIMAS

49 straipsnis

Visai ženklavimo informacijai taikoma bendra taisyklė

Išskyrus tuos atvejus, kai šiame reglamente nustatyta kitaip, ženklinant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1–11, 13, 15 ir 16 punktuose nurodytus produktus (toliau – produktai) negalima papildomai įrašyti jokios informacijos, išskyrus tą, kuri nustatyta 58 straipsnyje, ir tą, kuri reglamentuojama to reglamento 59 straipsnio 1 dalyje ir 60 straipsnio 1 dalyje, jei tokia informacija neatitinka Direktyvos 2000/13/EB 2 straipsnio 1 dalies a punkto reikalavimų.

1 SKIRSNIS

Privaloma informacija

50 straipsnis

Privalomos informacijos pateikimas

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 58 straipsnyje minima ir 59 straipsnyje išvardyta privaloma informacija pateikiama tame pačiame matymo lauke ant taros ir taip, kad ją būtų galima perskaityti tuo pat metu ir nepasukant taros.

Tačiau privaloma informacija apie partijos numerį, taip pat privaloma informacija, minima šio reglamento 51 straipsnyje ir 56 straipsnio 4 dalyje, gali būti ir už matymo lauko, kuriame pateikiama kita privaloma informacija.

2. 1 dalyje minima privaloma informacija ir informacija, kurios reikalaujama remiantis Reglamento (EB) Nr. 479/2008 58 straipsnyje minimomis teisinėmis priemonėmis, pateikiama neištrinamais rašmenimis ir taip, kad ją būtų galima lengvai išskirti iš aplinkinio teksto ar grafinių ženklų.

51 straipsnis

Tam tikrų horizontaliųjų taisyklių taikymas

1. Jei vienas ar daugiau Direktyvos 2000/13/EB IIIa priede išvardytų komponentų yra viename iš Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priede minimų produktų, juos reikia nurodyti etiketėje, prieš tai įrašant žodžius „sudėtyje yra“. Sulfitų atveju galima vartoti tokius terminus: „sulfitai“ arba „sieros dioksidas“.

2. Be 1 dalyje minimo ženklinimo išipareigojimo, kartu gali būti naudojama šio reglamento X priede pateikta piktograma.

52 straipsnis

Rinkodara ir eksportas

1. Produktai, kurių etiketė ar pateikimas neatitinka šiame reglamente nustatytų sąlygų, negali būti pardavinėjami Bendrijoje ar eksportuojami.

2. Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V ir VI skyrių, jei susiję produktai turi būti eksportuojami, valstybės narės gali leisti, kad informacija, kuri neatitinka Bendrijos teisės aktais nustatytų ženklinimo taisyklių, būtų pateikiama ant eksportui skirtos vyno etiketės, jei to reikalaujama susijusios trečiosios valstybės teisės aktuose. Tokia informacija gali būti pateikta ne oficialiosiomis Bendrijos kalbomis.

53 straipsnis

Draudimas naudoti kapsules arba foliją, kurios yra švino

49 straipsnyje minimų produktų uždarymo įtaisai negali būti dengiami kapsulėmis ar folija, kurios yra švino.

54 straipsnis

Faktinė alkoholio koncentracija

1. Faktinė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 1 dalies c punkte, nurodoma procentiniais vienetais arba vienetų pusėmis.

Po skaičiaus rašoma „tūrio proc.“, o priekyje gali būti rašoma „faktinė alkoholio koncentracija“, „alkoholis“ arba „alk.“.

Nepažeidžiant etaloniniam analizės metodui nustatytos paklaidos, nurodyta koncentracija nuo koncentracijos, nustatytos atliekant analizę, negali skirtis daugiau kaip 0,5 tūrio proc. Tačiau buteliuose ilgiau kaip trejus metus laikomų produktų, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos, putojančių vynų, rūšinių putojančių vynų, gazuotų putojančių vynų, pusiau putojančių vynų, gazuotų pusiau putojančių vynų, likerinių vynų ir pernokusių vynuogių vynų alkoholio koncentracija nuo koncentracijos, nustatytos atliekant analizę, negali skirtis daugiau kaip 0,8 tūrio proc., neapribojant naudojamam etaloniniam analizės metodui nustatytų paklaidų.

2. Faktinė alkoholio koncentracija ant etiketės nurodoma bent 5 mm dydžio rašmenimis, jei vardinė talpa didesnė kaip 100 cl, bent 3 mm dydžio, jei vardinė talpa lygi 100 cl ar mažesnė (bet didesnė kaip 20 cl), ir 2 mm dydžio, jei vardinė talpa lygi 20 cl ar mažesnė.

55 straipsnis

Kilmės vietos nuoroda

1. Kilmės vietos nuoroda, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 1 dalies d punkte, nurodoma taip:

- a) jei vynai minimi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 2, 3, 7–9, 15 ir 16 punktuose ir jiems nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, nurodoma:
- i) žodžiai „vynas (...)“, „pagaminta (...)“ arba „(...) produktas“ ar lygiaverčiai terminai ir valstybės narės ar trečiosios valstybės, kurioje nuimtas vynuogių derlius ir iš jų vynuogių pagamintas vynas, pavadinimas;

Jei tarpvalstybinės kilmės vynas gaminamas iš tam tikrų vynuogių vynuogių rūšių, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 2 dalies c punkte, galima nurodyti tik vienos ar kelių valstybių narių arba trečiosios (-ių) valstybės (-ių) pavadinimą.

- ii) žodžiai „Europos bendrijos vynu“ ar lygiavėčiai terminai arba „*įvairių Europos bendrijos šalių vynu mišinys*“, jeigu vynu sumaišytas iš vynu, kurių kilmės vieta – kelios valstybės narės, arba
- žodžiai „*įvairių Europos bendrijai nepriklausančių šalių vynu mišinys*“ arba „*mišinys iš (...)*“ ir konkrečių trečiųjų valstybių pavadinimai, jeigu vynu sumaišytas iš vynu, kurių kilmės vieta – kelios trečiosios valstybės;
- iii) žodžiai „Europos bendrijos vynu“ ar lygiavėčiai terminai arba „*vynas pagamintas... iš vynuogių, išaugintų...*“ ir susijusių valstybių narių pavadinimai, jeigu vynai pagaminti valstybėje narėje iš kitoje valstybėje narėje išaugintų vynuogių, arba
- žodžiai „*vynas pagamintas (...) iš vynuogių, išaugintų (...)*“ ir susijusių trečiųjų šalių pavadinimai, jeigu tai yra vynai, pagaminti trečiojoje šalyje iš kitoje trečiojoje šalyje užaugintų vynuogių.
- b) jei vynai yra minimi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 4, 5 ir 6 punktuose ir jiems nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, nurodoma:
- i) žodžiai „*(...) vynu*“, „*pagaminta (...)*“, „*(...) produktas*“ arba „*(...) putojantis vynu*“ ar lygiavėčiai terminai ir valstybės narės ar trečiosios valstybės, kurioje nuimtas vynuogių derlius ir pagamintas vynu, pavadinimas;
- ii) žodžiai „*pagaminta (...)*“ ar lygiavėčiai terminai ir valstybės narės, kurioje vyksta antroji fermentacija, pavadinimas.
- c) jei vynuams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, žodžiai „*(...) vynu*“, „*pagaminta (...)*“ arba „*(...) produktas*“ ar lygiavėčiai terminai ir valstybės narės ar trečiosios valstybės, kurioje nuimtas vynuogių derlius ir vynuogės toje teritorijoje tapo vynu, pavadinimas;
- Jeigu suteikta saugoma tarpvalstybinė kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, nurodomi tik vienos ar kelių valstybių narių ar trečiųjų valstybių pavadinimai.
- Šia dalimi 56 ir 67 straipsniai nepažeidžiami.
2. Kilmės vietos nuoroda, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 1 dalies d punkte, ant vynuogių misos, fermentuojamos vynuogių misos, koncentruotos vynuogių misos ar jauno fermentuojamo vynu etiketės nurodoma taip:
- a) „*(...) misa*“ ar „*misa, pagaminta (...)*“ arba lygiavėčiai terminai ir valstybės narės arba atskiros šalies, kuri yra dalis valstybės narės ir kurioje pagamintas produktas, pavadinimas;
- b) „*mišinį sudaro dviejų ar daugiau Europos bendrijos šalių produkcija*“, jei kupažuojami dviejų ar daugiau valstybių narių pagaminti produktai;
- c) „*misa pagaminta (...) iš vynuogių, išaugintų (...)*“, jeigu vynuogių misa pagaminta ne toje valstybėje narėje, kurioje išaugintos vynuogės.
3. Jungtinės Karalystės atveju vietoj valstybės narės pavadinimo galima nurodyti atskiros šalies, kuri yra Jungtinės Karalystės dalis, pavadinimą.

56 straipsnis

Išpilstytojo, gamintojo, importuotojo ir pardavėjo nuoroda

1. Taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 1 dalies e ir f punktus ir šį straipsnį:

- a) „*išpilstytojas*“ – fizinis ar juridinis asmuo (arba tokių asmenų grupė), *išpilstantis* produktus arba pavedantis tai atlikti kitiems jo vardu;
- b) „*išpilstymas*“ – produkto išpilstymas į tarą, kurios talpa *ne* didesnė kaip 60 litrų, pardavimo tikslais;
- c) „*gamintojas*“ – fizinis ar juridinis asmuo (arba tokių asmenų grupė), kuris perdirba vynuoges, vynuogių misą ir vyną į putojančius vynus, gazuotus putojančius vynus, rūšinius putojančius vynus ar rūšinius aromatinius putojančius vynus arba kurio vardu tai atliekama;
- d) „*importuotojas*“ – Bendrijoje įsisteigęs fizinis ar juridinis asmuo (arba tokių asmenų grupė), prisiimantis atsakomybę už ne Bendrijos prekių pateikimą apyvartai, kaip apibrėžta Reglamento (EEB) Nr. 2913/92 4 straipsnio 8 dalyje (¹);
- e) „*pardavėjas*“ – fizinis ar juridinis asmuo (arba tokių asmenų grupė), kuriam netaikoma gamintojo apibrėžtis ir kuris perka ir apyvartai pateikia putojančius vynus, gazuotus putojančius vynus, rūšinius putojančius vynus ar rūšinius aromatinius putojančius vynus;
- f) „*adresas*“ – vietos administracinės teritorijos ir valstybės narės, kurioje įsisteigęs pagrindinis išpilstytojo, gamintojo, pardavėjo ar importuotojo biuras, nuorodos.

2. Prie išpilstytojo pavadinimo ir adreso taip pat nurodoma:

- a) žodžiai „*išpilstytojas*“ ar „*išpilstė (...)*“ arba

(¹) OL L 302, 1992 10 19, p. 1.

b) terminai, kurių vartojimo sąlygas apibrėžė valstybės narės, kuriose vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, išpilstomi:

i) gamintojo valdoje arba

ii) gamintojų grupės patalpose arba

iii) įmonėje, kuri yra nustatytų ribų geografinėje vietovėje arba labai arti susijusios nustatytų ribų geografinės vietovės.

Išpilstant pagal sutartį prie išpilstytojo nuorodos nurodomi žodžiai „išpilstyta (...) užsakymu“ arba, kai nurodyta trečiosios šalies užsakymu išpilsčiusio asmens pavardė ar pavadinimas ir adresas, nurodomi žodžiai „išpilstė (...) (...) užsakymu“.

Kai išpilstoma ne pas išpilstytoją, bet kitoje vietoje, su šioje dalyje nurodyta informacija kartu pateikiama nuoroda į tikslią vietą, kurioje tokia veikla buvo vykdoma, o jeigu tai buvo atliekama kitoje valstybėje narėje, nurodomas jos pavadinimas.

Jei pilstoma ne į butelius, bet į kitą tarą, vietoje žodžių „išpilstytojas“ ar „išpilstė (...)“ atitinkamai pateikiami žodžiai „pakuotojas“ ar „supakavo (...)“, išskyrus tuos atvejus, kai vartojamoje kalboje tokio skirtumo nėra.

3. Prie gamintojo ar pardavėjo pavardės ar pavadinimo ir adreso pateikiami žodžiai „gamintojas“ ar „pagamino“ ir „pardavėjas“ ar „pardavė“ ar lygiaverčiai terminai. Valstybės narės privalo būtinai nurodyti gamintoją.

4. Prieš importuotojo pavardę ar pavadinimą ir adresą pateikiami žodžiai „importuotojas“ ar „importavo (...)“.

5. 2, 3 ir 4 dalyse minimos nuorodos gali būti pateikiamos kartu, jei jos susijusios su tuo pačiu fiziniu ar juridiniu asmeniu.

Vieną iš šių nuorodų galima pakeisti valstybės narės, kurioje yra išpilstytojo, gamintojo, importuotojo ar pardavėjo pagrindinis biuras, nustatytu kodu. Kodas pateikiamas kartu su nuoroda į konkrečią valstybę narę. Susijusio produkto vyno etiketėje kodu nurodoma kito su produkto komerciniu platinimu susijusio fizinio ar juridinio asmens, kuris nėra išpilstytojas, gamintojas, importuotojas ar pardavėjas, pavardė ar pavadinimas ir adresas.

6. Kai išpilstytojo, gamintojo, importuotojo ar pardavėjo pavardę ar pavadinimą ir adresą sudaro saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, etiketėje tokia pavardė ar pavadinimas nurodoma:

a) rašmenimis, kurie ne didesni kaip pusės rašmenų, vartojamų saugomai kilmės nuorodai ar geografinė nuorodai arba susijusio vynuogių produkto kategorijos pavadinimui nurodyti, dydžio arba

b) vartojant 5 dalies antroje pastraipoje numatytą kodą.

Valstybės narės gali nuspręsti, kuris variantas tinka jų teritorijose gaminamiems produktams.

57 straipsnis

Valdos nuoroda

1. Vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, rezervuojami terminai, kurie susiję su XIII priede išvardytomis valdomis ir kurie nėra išpilstytojo, gamintojo ar pardavėjo pavardės ar pavadinimo nuoroda, jei:

a) vynas gaminamas tik iš vynuogių, išaugintų tos valdos naudojamuose vynuogynuose;

b) vynas gaminamas tik toje valdoje;

c) valstybės narės reguliuoja XIII priede išvardytų savo terminų vartojimą. Trečiosios valstybės nustato jų atitinkamų XIII priede išvardytų terminų vartojimo taisykles, įskaitant ir tas, kurias parengė atstovaujanti profesinės organizacijos.

2. Valdos pavadinimą gali naudoti kiti ūkio subjektai, susiję su produkto pardavinėjimu tik jei konkreti valda sutinka su tokiu naudojimu.

58 straipsnis

Cukraus kiekio nuoroda

1. Šio reglamento XIV priedo A dalyje išvardyti terminai, kuriais nurodomas cukraus kiekis, pateikiami Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 1 dalies g punkte nurodytų gaminių etiketėje.

2. Jei dėl produktų cukraus kiekio, išreikšto fruktoze ar gliukoze (įskaitant sacharozę), gali būti vartojami du XIV priedo A dalyje išvardyti terminai, reikia pasirinkti tik vieną iš tų dviejų terminų.

3. Nepažeidžiant XIV priedo A dalyje aprašytų naudojimo sąlygų, cukraus kiekis negali skirtis daugiau kaip 3 g litre nuo to, kas nurodyta produkto etiketėje.

59 straipsnis

Leidžiančios nukrypti nuostatos

Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 3 dalies b punktą terminas „saugoma kilmės vietos nuoroda“ gali būti nerašomas, jei vynai turi vieną iš šių saugomų kilmės vietos nuorodų ir jei ši galimybė numatyta valstybės narės teisės aktuose arba atitinkamoje trečiojoje valstybėje taikomose taisyklėse, įskaitant ir tas, kurias parengė atstovaujanti profesinės organizacijos:

- a) Kipras: Κουμανδάρια (Commandaria);
- b) Graikija: Σάμος (Samos);
- c) Ispanija: Cava, Jerez, Xérès arba Sherry, Manzanilla;
- d) Prancūzija: Champagne;
- e) Italija: Asti, Marsala, Franciacorta;
- f) Portugalija: Madeira arba Madère, Port arba Porto.

60 straipsnis

Specialios taisyklės, taikomos gazuotiems putojantiems vynams, gazuotiems pusiau putojantiems vynams ir rūšiniams putojantiems vynams

1. Prie terminų „gazuotas putojantis vynas“ ir „gazuotas pusiau putojantis vynas“, minimų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priede, tokio pat tipo ir dydžio rašmenimis pateikiami žodžiai „pagaminta su anglies dioksidu“ arba „pagaminta su anglies anhidridu“, išskyrus tuos atvejus, kai vartojamoje kalboje ir taip aišku, kad su anglies dioksidu.

Žodžiai „pagaminta su anglies dioksidu“ arba „pagaminta su anglies anhidridu“ pateikiami net jei taikoma Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 2 dalis.

2. Rūšinių putojančių vynų atveju nuoroda į vynuogių produkto kategoriją gali būti nepateikta, jei tai vynai, kurių etiketėse nurodytas terminas „putojantis vynas“ (Sekt).

2 SKIRSNIS

Neprivaloma informacija

61 straipsnis

Derliaus metai

1. Derliaus metai, minimi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies a punkte, gali būti nurodomi 49 straipsnyje nurodytų produktų etiketėse, jeigu bent 85 % vynuogių, naudotų vyno gamybai, yra surinkta nurodomais metais. Tai netaikoma:

- a) saldinimui naudotų produktų kiekiui, „expedition liqueur“ ar „tirage liqueur“ ir

- b) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose minimų produktų kiekiui.

2. Vynams, tradiciškai gaminamiems iš sausio ar vasario mėn. išaugintų vynuogių, kaip derliaus metai nurodomi ankstesni kalendariniai metai.

3. Produktai, kuriems nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, taip pat turi atitikti šio straipsnio 1 ir 2 dalyje ir 63 straipsnyje nustatytus reikalavimus.

62 straipsnis

Vyninių vynuogių veislės pavadinimas

1. Laikantis šio straipsnio a ir b punktuose nustatytų sąlygų, susijusio produkto etiketėje gali būti nurodyti produktus gaminant naudojamų vyninių vynuogių veislių pavadinimai ar jų sinonimai, minimi Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies b punkte.

- a) Jei vynai pagaminti Europos bendrijoje, vyninių vynuogių veislių pavadinimai ar jų sinonimai yra tie, kurie nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 24 straipsnio 1 dalyje nurodytoje vyninių vynuogių rūšių klasifikacijoje.

Jei valstybėms narėms netaikomas klasifikacijos išsipareigojimas, kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 24 straipsnio 2 dalyje, jų vyninių vynuogių veislių pavadinimai ar jų sinonimai yra tie, kurie nurodyti „Tarptautiniame vynuogių veislių ir jų sinonimų sąrašė“, kurį tvarko Tarptautinė vynuogių ir vyno organizacija (OIV).

- b) Jei vynų kilmės vieta – trečiosios valstybės, vyninių vynuogių veislių pavadinimų ar jų sinonimų naudojimo sąlygos turi atitikti taisykles, galiojančias vyno gamintojams atitinkamoje trečiojoje valstybėje, įskaitant ir tas taisykles, kurias parengė atstovaujanti profesinės organizacijos, o vyninių vynuogių veislių pavadinimai ar jų sinonimai paminėti bent viename iš sąrašų, kuriuos parengė:

- i) Tarptautinė vynuogių ir vyno organizacija (OIV);
- ii) Tarptautinė augalų veislių apsaugos sąjunga (UPOV);
- iii) Tarptautinė augalų genetinių išteklių valdyba (IBPGR).

- c) Jei produktams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda arba trečiosios valstybės geografinė nuoroda, vyninių vynuogių veislių pavadinimai ar jų sinonimai gali būti nurodomi:

- i) jei nurodoma tik viena vyninių vynuogių veislė ar jos sinonimas ir bent 85 % produktų pagaminta iš tos veislės, neįskaitant:

— saldinimui naudotų produktų kiekio, „expedition liqueur“ ar „tirage liqueur“ arba

- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose minimų produktų kiekio.
 - ii) jei nurodomos dvi ar daugiau vyninių vynuogių veislės ar jų sinonimai ir 100 % susijusių produktų pagaminta iš tų veislių, neįskaitant:
 - saldinimui naudotų produktų kiekio, „*expedition liqueur*“ ar „*tirage liqueur*“ arba
 - Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose minimų produktų kiekio.
- ii punkte minimu atveju vyninių vynuogių veislės turi būti nurodomos naudotų proporcijų mažėjimo tvarka ir vienodo dydžio rašmenimis.
- d) Jei produktams nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, vyninių vynuogių veislių pavadinimai ar jų sinonimai gali būti nurodomi, jei įvykdomi 1 dalies a arba b ir c punktuose bei 63 straipsnyje nustatyti reikalavimai.

2. Putojančių vynų ir rūšinių putojančių vynų vyninių vynuogių veislių pavadinimai, naudoti papildant produkto aprašymą, pavyzdžiui, „*pinot blanc*“, „*pinot noir*“, „*pinot meunier*“ ar „*pinot gris*“, ir lygiavertčiai pavadinimai kitomis Bendrijos kalbomis gali būti pakeisti sinonimu „*pinot*“.

3. Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 42 straipsnio 3 dalies, šio reglamento XV priedo A dalyje išvardyti vyninių vynuogių veislių pavadinimai ir jų sinonimai, kuriuos sudaro ar kuriuose yra saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, gali būti nurodomi produkto, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda arba trečiosios valstybės geografinė nuoroda, etiketėje, jei tai leista pagal 2002 m. gegužės 11 d. ar valstybių narių stojimo dieną galiojusias Bendrijos taisykles, atsižvelgiant į tai, kuri diena vėlesnė.

4. Šio reglamento XV priedo B dalyje išvardyti vyninių vynuogių veislių pavadinimai ir jų sinonimai, į kuriuos iš dalies įtraukta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda ir kuriuose tiesiogiai nurodytas konkrečios saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos geografinis elementas, gali būti nurodomi tik to produkto, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda arba trečiosios valstybės geografinė nuoroda, etiketėje.

63 straipsnis

Specialios taisyklės, taikomos vynų be saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos vyninių vynuogių veislėms ir derliaus metams

1. Valstybės narės paskiria kompetentingą instituciją ar institucijas, atsakingas už Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 2 dalies a punkte minimą sertifikavimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 882/2004 4 straipsnyje nustatytus kriterijus ⁽¹⁾.

(1) OL L 165, 2004 4 30, p. 1.

2. Vyno sertifikavimą bet kuriame gamybos etape, įskaitant vyno kondicionavimą, užtikrina kuri nors iš nurodytų institucijų:

- a) 1 dalyje minima kompetentinga institucija ar institucijos; arba
- b) viena ar kelios kontrolės institucijos, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 882/2004 2 straipsnio antrosios pastraipos 5 punkte, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos pagal to reglamento 5 straipsnyje nustatytus kriterijus.

1 dalyje nurodyta institucija ar institucijos turi suteikti objektyvumo ir nešališkumo garantijas ir savo žinioje turėti kvalifikuoto personalo bei išteklių, būtinų jų užduotims atlikti.

b punkto pirmoje pastraipoje nurodytos sertifikavimo įstaigos turi laikytis Europos standarto EN 45011 arba ISO/IEC 65 vadovo (Bendrieji reikalavimai produktų sertifikavimo sistemas valdančioms institucijoms) ir nuo 2010 m. gegužės 1 d. turi būti pagal juos akredituotos.

Tokio sertifikavimo išlaidas padengia sertifikuojami ūkio subjektai.

3. Sertifikavimo procedūra, nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 2 dalies a punkte, turi būti užtikrinti administraciniai įrodymai, kuriais patvirtinama susijusio (-ių) vyno (-ų) etiketėje nurodytų vyninių vynuogių veislė (-ės) ar derliaus metai.

Be to, gaminančios valstybės narės gali nuspręsti, kad būtina atlikti:

- a) vyno juslinių savybių tyrimą, susijusį su kvapu ir skoniu, siekiant patikrinti, ar vyninių vynuogių veislei (-ėms) būdinga esminė vyno charakteristika; atliekant tyrimą imami anoniminiai mėginiai;
- b) analitinių savybių tyrimo, jei vinas pagamintas iš vienos vyninių vynuogių veislės.

Sertifikavimo procedūrą atlieka kompetentinga (-os) institucija (-os) arba kontrolės institucija (-os), kaip nurodyta 1 ir 2 dalyje, valstybėje narėje, kurioje vyko gamyba.

Sertifikuojama:

- a) atliekant atsitiktinės atrankos patikrinimus remiantis rizikos analize;
- b) imant mėginius arba
- c) sistemingai.

Jei atliekami atsitiktinės atrankos patikrinimai, jie grindžiami kontrolės planu, kurį iš anksto parengia institucija (-os) ir kuris apima įvairius produkto gamybos etapus. Kontrolės planas turi būti žinomas ūkio subjektams. Valstybės narės atsitiktine tvarka atranka mažiausią tikrintinų ūkio subjektų skaičių.

Jeigu imami mėginiai, valstybės narės turi užtikrinti, kad jų skaičius, kontrolės pobūdis ir dažnumas tinkamai atspindėtų padėtų visoje nustatytų ribų geografinėje vietovėje ir atitiktų vyno sektoriaus produktų, kuriais prekiaujama ar kurie laikomi ketinant jais prekiauti, kiekį.

Atsitiktinės atrankos patikrinimai gali būti sujungiami su mėginių ėmimu.

4. Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 2 dalies a punktą, gaminančios valstybės narės turi užtikrinti, kad konkrečių vynu gamintojai būtų patvirtinti valstybės narės, kurioje vyksta gamyba.

5. Kontrolės, įskaitant atsekamumą, klausimu gaminančios valstybės narės turi užtikrinti, kad būtų taikoma Reglamento (EB) Nr. 555/2008 V antraštinė dalis ir Reglamentas (EB) Nr. 606/2009.

6. Jei vynas yra tarpvalstybinės kilmės, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 2 dalies c punkte, sertifikavimą gali atlikti bet kuri iš susijusios valstybės narės institucijų.

7. Jei vynai gaminami pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 2 dalį, valstybės narės gali nuspręsti vartoti terminus „*kelių veislių vinas*“ ir kartu pateikti pavadinimą (-us):

- a) susijusios (-ių) valstybės (-ių) narės (-ių);
- b) vyninių vynuogių veislės (-ių).

Jei trečiojoje valstybėje pagamintiems vynams nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, saugoma geografinė nuoroda ar geografinė nuoroda, o etiketėse nurodyti vienos ar daugiau vyninių vynuogių veislių pavadinimas arba derliaus metai, trečiojoje valstybės gali nuspręsti vartoti terminus „*kelių veislių vinas*“ ir kartu pateikti atitinkamos (-ų) trečiojoje (-ių) valstybės (-ių) pavadinimą (-us).

Jei nurodomas (-i) valstybės (-ių) narės (-ių) ar trečiojoje (-ių) valstybės (-ių) pavadinimas (-ai), šio reglamento 55 straipsnis netaikomas.

8. 1–6 dalys taikomos tik tiems produktams, kurie pagaminti iš vynuogių, išaugintų nuo 2009 m. imtinai.

64 straipsnis

Cukraus kiekio nuoroda

1. Išskyrus tuos atvejus, kai šio reglamento 58 straipsnyje nurodyta kitaip, cukraus kiekis, išreikštas fruktoze ar gliukoze, kaip nurodyta šio reglamento XIV priedo B dalyje, gali būti pateikiamas produktų etiketėje, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies c punkte.

2. Jei atsižvelgiant į produktų cukraus kiekį galima vartoti du šio reglamento XIV priedo B dalyje išvardytus terminus, reikia pasirinkti tik vieną iš tų dviejų terminų.

3. Nepažeidžiant šio reglamento XIV priedo B dalyje aprašytų naudojimo sąlygų, cukraus kiekis negali skirtis daugiau kaip 1 g litre nuo to, kas nurodyta produkto etiketėje.

4. 1 dalis netaikoma produktams, minimiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3, 8 ir 9 punktuose, jei valstybės narės ar trečiojoje valstybės reguliuoja cukraus kiekio nuorodos naudojimo sąlygas.

65 straipsnis

Bendrijos sutartinių ženklų nuoroda

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies e punkte minimi Bendrijos sutartiniai ženklai gali būti pateikiami ant vynu etiketėlių, kaip nustatyta Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 V priede ⁽¹⁾. Nepaisant 59 straipsnio, nuorodos „*saugoma kilmės vietos nuoroda*“ ir „*saugoma geografinė nuoroda*“ sutartiniuose ženkluose gali būti pakeičiami lygiaverčiais terminais kitomis oficialiosiomis Bendrijos kalbomis, kaip nustatyta minėtam priede.

2. Jei ant produkto etiketės pateikiami Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies e punkte minimi Bendrijos sutartiniai ženklai ar nuorodos, su jais pateikiama saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda.

66 straipsnis

Konkreiems gamybos metodams pavadinti vartojami terminai

1. Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies f punktą Bendrijoje pardavinėjami vynai gali turėti nuorodą į tam tikrus gamybos metodus, įskaitant metodus, nustatytus šio straipsnio 2, 3, 4, 5 ir 6 punktuose.

2. XVI priede išvardytos nuorodos yra vieninteliai terminai, kuriuos galima vartoti vynui, kuriam suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos arba trečiojoje valstybės geografinės nuorodos ir kuris yra fermentuotas, brandintas ar sendintas medinėje taroje, apibūdinti. Tačiau valstybės narės ir trečiojoje valstybės tokiems vynams gali nustatyti kitas nuorodas, lygiavertes XVI priede nustatytosioms.

Naudoti vieną iš pirmojoje pastraipoje minimų nuorodų leidžiama, jei vinas brandintas medinėje taroje pagal galiojančias nacionalines taisykles, net jeigu brandinimo procesas tęsiamas kitos rūšies taroje.

Pirmojoje pastraipoje minimų nuorodų negalima naudoti vynui, kuris pagamintas naudojant ąžuolo skiedras, apibūdinti net jei kartu naudota medinė tara.

3. Frazė „*fermentuota butelyje*“ gali būti vartojama tik putojantiems vynams, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos ar trečiojoje valstybės geografinė nuoroda, arba rūšiniams putojantiems vynams apibūdinti, jei:

- a) produktas virto putojančiu produktu po antrinės fermentacijos butelyje;

⁽¹⁾ OL L 369, 2006 12 23, p. 1.

- b) gamybos proceso trukmė, įskaitant brandinimą gamybos įmonėje ir skaičiuojant nuo fermentacijos, kurios metu *cuvée* virsta putojančiu produktu, pradžios yra ne mažesnė kaip devyni mėnesiai;
- c) fermentacija, kurios metu *cuvée* virsta putojančiu produktu, vyko ir *cuvée* ant nuosėdų buvo laikoma 90 dienų;
- d) produktas ir nuosėdos buvo atskirti filtravimo būdu nukošiant arba nupilant.

4. Frazės „*fermentuota butelyje tradiciniu metodu*“, „*tradicinis metodas*“, „*klasikinis metodas*“ arba „*klasikinis tradicinis metodas*“ gali būti vartojamos tik putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar trečiosios valstybės geografinė nuoroda, arba rūšiniams putojantiems vyrams apibūdinti, jei produktas:

- a) virto putojančiu produktu po antrinės fermentacijos butelyje;
- b) be pertrūkių nuo to laiko, kai susidarė *cuvée*, lietėsi su nuosėdomis ne mažiau kaip devynis mėnesius toje pačioje įmonėje;
- c) buvo atskirtas nuo nuosėdų nupilant.

5. Frazė „*Crémant*“ gali būti vartojama tik baltiesiems arba rožiniams rūšiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar trečiosios valstybės geografinė nuoroda, jei

- a) vynuogių derlius imamas rankomis;
- b) vynai pagaminti iš misos, gautos spaudžiant netraiškytas vynuoges arba vynuoges be kotelių. Gautos misos kiekis turi būti ne didesnis kaip 100 litrų misos iš kiekvienų 150 kg vynuogių;
- c) sieros dioksido kiekis ne didesnis kaip 150 mg/l;
- d) cukraus kiekis ne mažesnis kaip 50 g/l;
- e) vynai pagaminti pagal 4 dalyje nustatytus reikalavimus; ir
- f) nepažeidžiant 67 straipsnio, terminas „*Crémant*“ pateikiamas rūšinių putojančių vynu etiketėse kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos ar susijusios trečiosios valstybės geografinės nuorodos nustatytų ribų vietovėje esančio geografinio vieneto pavadinimu.

a ir f punktai netaikomi gamintojams, kuriems priklauso iki 1986 m. kovo 1 d. užregistruoti prekių ženklai, kuriuose yra terminas „*crémant*“.

6. Nuorodoms į ekologišką vynuogių produkciją taikomas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 834/2007 ⁽¹⁾.

(1) OL L 189, 2007 7 20, p. 1.

67 straipsnis

Už teritoriją, susijusią su kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda ir geografinės vietovės nuorodomis, mažesnio ar didesnio geografinio vieneto pavadinimas

1. Atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 479/2008 60 straipsnio 1 dalies g punktą ir nepažeidžiant šio reglamento 55 ir 56 straipsnių, geografinio vieneto pavadinimas ir geografinės vietovės nuorodos gali būti pateikti tik tų vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda arba trečiosios valstybės geografinė nuoroda, etiketėse.

2. Jei naudojamas už vietovę, susijusią su kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, mažesnio geografinio vieneto pavadinimas, tokio geografinio vieneto teritorija yra aiškiai apibrėžiama. Valstybės narės gali nustatyti taisykles, susijusias su tokių geografinių vietovių naudojimu. Bent 85 % vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, išaugintos tame mažesniame geografiniame vienete. Likę 15 % vynuogių išaugintos susijusios kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos geografinėje nustatytų ribų vietovėje.

Valstybės narės gali nuspręsti netaikyti pirmos pastraipos trečiajame ir ketvirtame sakiniuose nustatytų reikalavimų užregistruotiems prekės ženkliams ar prekės ženkliams, nusistovėjusiems iki 2002 m. gegužės 11 d., kuriuose yra ar kuriuos sudaro už teritoriją, susijusią su kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda ir susijusių valstybių narių geografinė vietovės nuoroda, mažesnio geografinio vieneto pavadinimas.

3. Už teritoriją, susijusią su kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda ir geografinės vietovės nuorodomis, mažesnio ar didesnio geografinio vieneto pavadinimą sudaro:

- a) vietovė ar grupė vietovių;
- b) vietos administracinė teritorija ar jos dalis;
- c) vynuogių auginimo subregionas ar jo dalis;
- d) administracinė teritorija.

3 SKIRSNIS

Tam tikriems charakteringos formos buteliams ir kamščiams taikomos taisyklės ir valstybių narių gamintojų nustatytos papildomos nuostatos

68 straipsnis

Charakteringos formos butelių naudojimo sąlygos

Tam, kad galėtų būti įtraukti į XVII priedą, charakteringų tipų buteliai atitinka šiuos reikalavimus:

- a) pastaruosius 25 metus jie išskirtinai tradiciškai naudoti vynui, kuriam suteikta tam tikra saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, ir

- b) jų naudojimas vartotojams yra susijęs su vynu, kuriam suteikta tam tikra saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda.

XVII priede nurodytos sąlygos, kuriomis reglamentuojamas pripažintų charakteringų tipų butelių naudojimas.

69 straipsnis

Tam tikrų produktų pateikimo taisyklės

1. Tik putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas ir rūšinis aromatinis putojantis vynas pardavinėjamas ar eksportuojamas „*putojančiam vynui*“ būdinguose stikliniuose buteliuose, kurie uždaryti:

- a) jei butelių vardinė talpa didesnė kaip 0,20 litro – grybo formos kamščiu, kuris padarytas iš kamštinės medžiagos ar kitos medžiagos, kuri gali liestis su maisto produktais, įtvirtintas tam tikru įtaisu ir padengtas, jei reikia, kepurėle ar apvyniotas folija, kuri visiškai dengia kamštį ir visą butelio kaklelį ar jo dalį;

- b) jei butelių vardinė talpa ne didesnė kaip 0,20 litro – bet kuria kitu tinkamu būdu.

2. Valstybės narės gali nuspręsti, kad 1 dalyje nustatyti reikalavimai taikomi:

- a) tradiciškai į tokius butelius išpilstomiems produktams:
- i) kurie išvardyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 25 straipsnio 2 dalies a punkte;
 - ii) kurie išvardyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 7, 8 ir 9 punktuose,
 - iii) kurie išvardyti Tarybos reglamente (EEB) Nr. 1601/1991 ⁽¹⁾ arba
 - iv) kurių faktinė alkoholio koncentracija ne didesnė kaip 1,2 tūrio proc.;
- b) kitiems produktams, išskyrus tuos, kurie minimi a punkte, jei vartotojams nėra pateikiama klaidinga informacija apie produkto pobūdį.

70 straipsnis

Valstybių narių gamintojų nustatytos papildomos ženklavimo ir pateikimo nuostatos

1. Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda ir kurie gaminami jų teritorijoje, naudojimo atžvilgiu 61, 62 ir 64–67 straipsniuose nustatyta informacija gali būti laikoma privaloma, draudžiama ar ribojama, tų vynų produkto specifikacijoje nustatant sąlygas, kurios būtų griežtesnės negu nustatytos šiame skyriuje.

⁽¹⁾ OL L 149, 1991 6 14, p. 1.

2. Valstybių narių teritorijose gaminamų vynų, kuriems nesuteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, atžvilgiu jos gali nustatyti, kad 64 ir 66 straipsniuose nurodyta informacija yra privaloma.

3. Kontrolės tikslais valstybės narės savo teritorijose gaminamų vynų atžvilgiu gali nuspręsti apibrėžti, ar reglamentuoti kitą informaciją negu nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 59 straipsnio 1 dalyje ir 60 straipsnio 1 dalyje.

4. Kontrolės tikslais valstybės narės gali nuspręsti taikyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 58, 59 ir 60 straipsnius jų teritorijoje išpilstytiems, bet dar nepardavinėjamiems ir neeksportuojamiems vynams.

V SKYRIUS

BENDROSIOS, PEREINAMOJO LAIKOTARPIO IR BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

71 straipsnis

Pagal Reglamentą (EB) Nr. 1493/1999 saugomi vynų pavadinimai

1. Ant bet kurio su kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda susijusio dokumento, iš valstybių narių gauto pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 2 dalį, Komisija pažymi gavimo datą ir bylos numerį.

Susijusios valstybės narės gauna gavimo patvirtinimą, kuriame nurodoma bent jau:

- a) bylos numeris,
- b) gautų dokumentų skaičius;
- c) dokumentų gavimo data.

Pateikimo Komisijai data yra ta diena, kurią dokumentus įregistruoja Komisijos laiškų registravimo tarnyba.

2. Bet kurią sprendimą panaikinti kilmės vietos nuorodą ar geografinę nuorodą pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 4 dalį Komisija priima remdamasi dokumentais, kuriais ji gali naudotis pagal to reglamento 51 straipsnio 2 dalį.

72 straipsnis

Laikinas ženklavimas

1. Nukrypstant nuo šio reglamento 65 straipsnio, vynai, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda ar geografinė nuoroda, atitinkanti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnio 5 dalyje nustatytus reikalavimus, ženklinti vadovaujantis šio reglamento IV skyriuje išdėstytomis nuostatomis.

2. Jei Komisija nusprendžia nesuteikti apsaugos kilmės vietos nuorodai ar geografinę nuorodai pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 41 straipsnį, vynai, paženklininti pagal šio straipsnio 1 dalį, atšaukiami iš rinkos ir perženklunami pagal šio reglamento IV skyrių.

73 straipsnis

Pereinamojo laikotarpio nuostatos

1. Vynų pavadinimams, kuriuos valstybės narės kaip kilmės vietos nuorodą ar geografinę nuorodą pripažino iki 2009 m. rugpjūčio 1 d. ir kurie nebuvo Komisijos paskelbti pagal Reglamento (EB) Nr. 1439/2008 54 straipsnio 5 dalį ar Reglamento (EB) Nr. 753/2002 28 straipsnį, taikoma Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 1 dalyje nustatyta tvarka.

2. Bet kokiam su vynų pavadinimais, saugomais pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 1 dalį, arba vynų pavadinimais, nesaugomais pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 1 dalį, susijusiam produkto specifikacijos pakeitimui, pateiktam valstybei narei ne vėliau kaip 2009 m. rugpjūčio 1 d., taikoma Reglamento (EB) Nr. 479/2008 51 straipsnio 1 dalyje nustatyta tvarka, jei valstybė narė priima patvirtinantį sprendimą, o techninė byla, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 1 dalyje, nusiunčiama Komisijai ne vėliau kaip 2011 m. gruodžio 31 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2009 m. liepos 14 d.

3. Valstybės narės, kurios nepatvirtino įstatymų, taisyklių ar administracinių nuostatų, būtinų, kad iki 2009 m. rugpjūčio 1 d. būtų pradėta laikytis Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnio, turi tai padaryti iki 2010 m. rugpjūčio 1 d. Kol kas 9, 10, 11 ir 12 straipsniai susijusiose valstybėse narėse taikomi *mutatis mutandis* kaip „preliminari nacionalinė procedūra“, nustatyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 38 straipsnyje.

4. Vynai, pateikti rinkai ar paženklininti iki 2010 m. gruodžio 31 d. ir atitinkantys susijusias nuostatas, galiojančias iki 2009 m. rugpjūčio 1 d., gali būti pardavinėjami, kol baigiasi jų atsargos.

74 straipsnis

Panaikinimas

Reglamentai (EB) Nr. 1607/2000 ir (EB) Nr. 753/2002 panaikinami.

75 straipsnis

Įsigaliojimas

Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER BOEL
Komisijos narė

I PRIEDAS

KILMĖS VIETOS NUORODOS AR GEOGRAFINĖS NUORODOS REGISTRACIJOS PARAIŠKA

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
[pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Paraiškos kalba

Bylos numeris
[pildo Komisija]

Pareiškėjas

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Juridinis statusas, dydis ir sudėtis (juridinio asmens atveju)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Tarpininkas

— Valstybė (-ės) narė (-ės) (*)

— Trečiosios valstybės institucija (*)
[(*) nereikalinga išbraukti]

Tarpininko (-ų) pavadinimas (-ai)

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Tel., faks., e. paštas

Registruotinas pavadinimas

— Kilmės vietos nuoroda (*)

— Geografinė nuoroda (*)
[(*) nereikalinga išbraukti]

Apsaugos trečiojoje valstybėje įrodymas

Vynuogių produktų kategorijos
[atskirame lape]

Produkto specifikacija

Puslapių skaičius

Pasirašančio (-ių) asmens (-ų) vardas (-ai) ir pavardė (-ės)

Parašas (-ai)

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
 [pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Paraiškos kalba

Bylos numeris
 [pildo Komisija]

Pareiškėjas

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Juridinis statusas (juridinio asmens atveju)

Pilietybė

Tarpininkas

— Valstybė (-ės) narė (-ės) (*)

— Trečiosios valstybės institucija (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Tarpininko (-ų) pavadinimas (-ai)

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Registruotinas pavadinimas

— Kilmės vietos nuoroda (*)

— Geografinė nuoroda (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Vyno (-ų) aprašymas ⁽¹⁾

Tradicinių terminų nuoroda kaip nurodyta 54 straipsnio 1 dalies a punkte ⁽²⁾, susijusi su šia kilmės vietos nuoroda ir geografinė nuoroda

Specialūs vynininkystės metodai ⁽³⁾

Nustatytų ribų vietovė

Didžiausias derlius iš hektaro

Leidžiamos vyninių vynuogių rūšys

Ryšys su geografinė vietovė ⁽⁴⁾

Kitos sąlygos ⁽³⁾

Nuoroda į produkto specifikaciją

⁽¹⁾ Įskaitant nuorodą į produktus, kuriems taikoma Reglamento (EB) Nr. 479/2008 33 straipsnio 1 dalis.

⁽²⁾ Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies a punktas.

⁽³⁾ Neprivaloma.

⁽⁴⁾ Apibūdina specifinį produkto ir geografinės vietovės pobūdį ir priežastinį jų ryšį.

III PRIEDAS

PRIŠTARAVIMAS PRIEŠ KILMĖS VIETOS NUORODĄ AR GEOGRAFINĘ NUORODĄ

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
[pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Prieštaravimo kalba

Bylos numeris
[pildo Komisija]

Prieštaravimo pareiškėjas

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Tarpininkas

— Valstybė (-ės) narė (-ės) (*)

— Trečiosios valstybės institucija (neprivaloma) (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Tarpininko (-ų) pavadinimas (-ai)

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Pavadinimas, dėl kurio prieštaraujama

— Kilmės vietos nuoroda (*)

— Geografinė nuoroda (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Pirmumo teisės

— Saugoma kilmės vietos nuoroda (*)

— Saugoma geografinė nuoroda (*)

— Nacionalinė geografinė nuoroda (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Pavadinimas

Registracijos numeris

Registracijos data (MMMM/MM/DD)

— Prekės ženklas

Ženklas

Produktų ir paslaugų sąrašas

Registracijos numeris

Registracijos data

Kilmės valstybė

Reputacija/pripažinimas (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Prieštaravimo pagrindas

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 42 straipsnio 1 dalis (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 42 straipsnio 2 dalis (*)

- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 43 straipsnio 2 dalis (*)
- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 45 straipsnio 2 dalies a punktas (*)
- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 45 straipsnio 2 dalies b punktas (*)
- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 45 straipsnio 2 dalies c punktas (*)
- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 45 straipsnio 2 dalies d punktas (*)
[(*) nereikalinga išbraukti]

Pagrindo paaiškinimas

Pasirašančio asmens vardas ir pavardė

Parašas

IV PRIEDAS

KILMĖS VIETOS NUORODOS AR GEOGRAFINĖS NUORODOS PAKEITIMO PARAIŠKA

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
 [pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Pakeitimo kalba

Bylos numeris
 [pildo Komisija]

Tarpininkas

— Valstybė (-ės) narė (-ės) (*)

— Trečiosios valstybės institucija (neprivaloma) (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Tarpininko (-ų) pavadinimas (-ai)

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Tel., faks., e. paštas

Pavadinimas

— Kilmės vietos nuoroda (*)

— Geografinė nuoroda (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Taisoma specifikacijos antraštė

Saugomas pavadinimas (*)

Produkto aprašymas (*)

Naudojami vynininkystės metodai (*)

Geografinė vietovė (*)

Derlius iš hektaro (*)

Naudojamos vynininių vynuogių veislės (*)

Ryšys (*)

Kontrolės institucijų pavadinimai ir adresai (*)

Kita (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Pakeitimas

— Produkto specifikacijos pakeitimas, dėl kurio bendrojo dokumento keisti nereikia (*)

Produkto specifikacijos pakeitimas, dėl kurio bendrąjį dokumentą reikia pakeisti (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

— Nedidelis pakeitimas (*)

— Didelis pakeitimas (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Pakeitimo paaiškinimas

Keičiamas bendrasis dokumentas

[ant atskirų lapų]

Pasirašančio asmens vardas ir pavardė

Parašas

V PRIEDAS

PRAŠYMAS PANAIKINTI KILMĖS VIETOS NUORODĄ AR GEOGRAFINĘ NUORODĄ

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
 [pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Prašymo panaikinti autorius

Bylos numeris
 [pildo Komisija]

Prašymo panaikinti kalba

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Ginčijamas pavadinimas

— Kilmės vietos nuoroda (*)

— Geografinė nuoroda (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Teisėtas prašymo autoriaus interesas

Valstybės narės ar trečiosios valstybės pareiškimas

Panaikinimo pagrindas

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies a punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 34 straipsnio 1 dalies b punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies a punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies b punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies c punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies d punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies e punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies f punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies g punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies h punktas (*)

— Reglamento (EB) Nr. 479/2008 35 straipsnio 2 dalies i punktas (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Pagrindo paaiškinimas

Pasirašančio asmens vardas ir pavardė

Parašas

VI PRIEDAS

PRAŠYMAS SAUGOMOS KILMĖS VIETOS NUORODĄ PAKEISTI GEOGRAFINE NUORODA

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
[pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Paraiškos kalba

Bylos numeris
[pildo Komisija]

Pareiškėjas

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Juridinis statusas, dydis ir sudėtis (juridinio asmens atveju)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Tarpininkas

— Valstybė (-ės) narė (ės) (*)

— Trečiosios valstybės institucija (*)
[(*) nereikalinga išbraukti]

Tarpininko (-ų) pavadinimas (-ai)

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Tel., faks., e. paštas

Registruotinas pavadinimas

Apsaugos trečiojoje valstybėje įrodymas

Produkto kategorijos
[atskirame lape]

Produkto specifikacija

Puslapių skaičius

Pasirašančio (-ių) asmens (-ų) vardas (-ai) ir pavardė (-ės)

Parašas (-ai)

VII PRIEDAS

TRADICINIO TERMINO PRIPAŽINIMO PARAIŠKA

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
 [pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį)

Paraiškos kalba

Bylos numeris
 [pildo Komisija]

Pareiškėjas

Kompetentinga valstybės narės institucija (*)

Kompetentinga trečiosios valstybės institucija (*)

Atstovaujanti profesinė organizacija (*)

[(*) nereikalingą išbraukti]

Adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Juridinis asmuo (tik atstovaujančiosios profesinės organizacijos atveju)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Pavadinimas

Tradicinis terminas pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies a punktą (*)

Tradicinis terminas pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies b punktą (*)

[(*) nereikalingą išbraukti]

Kalba

— 31 straipsnio a punktas (*)

— 31 straipsnio b punktas (*)

[(*) nereikalinga išbraukti]

Susijusių saugomų kilmės vietos nuorodų ar geografinių nuorodų sąrašas

Vynuogių produktų kategorijos

Apibrėžtis

Taisyklių kopija

[pridėti]

Pasirašančio asmens vardas ir pavardė

Parašas

VIII PRIEDAS

PRIŠTARAVIMAS PRIEŠ TRADICINIŲ TERMINŲ

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
[pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Prieštaravimo kalba

Bylos numeris
[pildo Komisija]

Prieštaravimo pateikėjas

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (*gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė*)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Tarpininkas

— Valstybė (-ės) narė (-ės) (*)

— Trečiosios valstybės institucija (neprivaloma) (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Tarpininko (-ų) pavadinimas (-ai)

Visas adresas (*gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė*)

Tradicinis terminas, dėl kurio prieštaraujama

Pirmumo teisės

— Saugoma kilmės vietos nuoroda (*)

— Saugoma geografinė nuoroda (*)

— Nacionalinė geografinė nuoroda (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Pavadinimas

Registracijos numeris

Registracijos data (MMMM/MM/DD)

— Prekės ženklas

Ženklas

Produktų ir paslaugų sąrašas

Registracijos numeris

Registracijos data

Kilmės valstybė

Reputacija/pripažinimas (*)
[() nereikalinga išbraukti]*

Prieštaravimo pagrindas

— 31 straipsnis (*)

— 35 straipsnis (*)

— 40 straipsnio 2 dalies a punktas (*)

- 40 straipsnio 2 dalies b punktas (*)
- 40 straipsnio 2 dalies c punktas (*)
- 41 straipsnio 3 dalis (*)
- 42 straipsnio 1 dalis (*)
- 42 straipsnio 2 dalis (*)
- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnis
[(*) nereikalinga išbraukti]

Pagrindo paaiškinimas

Pasirašančio asmens vardas ir pavardė

Parašas

IX PRIEDAS

PRAŠYMAS PANAIKINTI TRADICINIŲ TERMINŲ

Gavimo data (MMMM/MM/DD)
 [pildo Komisija]

Puslapių skaičius (įskaitant šį puslapį)

Prašymo panaikinti autorius

Bylos numeris
 [pildo Komisija]

Prašymo panaikinti kalba

Juridinio ar fizinio asmens pavadinimas arba pavardė

Visas adresas (gatvė, namo numeris, miestas, pašto kodas, valstybė)

Pilietybė

Tel., faks., e. paštas

Ginčijamas tradicinis terminas

Teisėtas prašymo autoriaus interesas

Valstybės narės ar trečiosios valstybės pareiškimas

Panaikinimo pagrindas

- 31 straipsnis (*)
- 35 straipsnis (*)
- 40 straipsnio 2 dalies a punktas (*)
- 40 straipsnio 2 dalies b punktas (*)
- 40 straipsnio 2 dalies c punktas (*)
- 41 straipsnio 3 dalis (*)
- 42 straipsnio 1 dalis (*)
- 42 straipsnio 2 dalis (*)
- Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnis (*)
 [(*) nereikalinga išbraukti]

Pagrindo paaiškinimas

Pasirašančio asmens vardas ir pavardė

Parašas

X PRIEDAS

51 STRAIPSNIO 2 DALYJE MINIMA PIKTOGRAMA



—

XI PRIEDAS

30 STRAIPSNIO 2 DALYJE MINIMŲ ATSTOVAUJANČIŲJŲ PREKYBOS ORGANIZACIJŲ IR JŲ NARIŲ
SĄRAŠAS

Trečioji valstybė	Atstovaujančiosios profesinės organizacijos pavadinimas	Atstovaujančiosios profesinės organizacijos nariai
— Pietų Afrika	— Pietų Afrikos spirituoto vyno gamintojų asociacija (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> — Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

XII PRIEDAS

40 STRAIPSNYJE MINIMŲ TRADICINIŲ TERMINŲ SĄRAŠAS

Tradiciniai terminai	Kalba	Vynai ⁽¹⁾	Apibrėžties/vartojimo sąlygų santrauka ⁽²⁾	Susijusios trečiosios valstybės
----------------------	-------	----------------------	---	---------------------------------

A Dalis **Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies a punkte minimi tradiciniai terminai**

BELGIJA

Appellation d'origine contrôlée	Prancūzų	SKVN (1, 4)	Tradiciniai terminai, vartojami vietoje „saugoma kilmės vietos nuoroda“	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Olandų	SKVN (1, 4)		
Landwijn	Olandų	SGN (1)	Tradiciniai terminai, vartojami vietoje „saugoma geografinė nuoroda“	
Vin de pays	Prancūzų	SGN (1)		

BULGARIJA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>garantuojama kilmės vietos nuoroda</i>)	Bulgarų	SKVN (1, 3, 4)	Tradiciniai terminai, vartojami vietoje „saugoma kilmės vietos nuoroda“ ar „saugoma geografinė nuoroda“ 2000 04 14	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>garantuojama ir kontroliuojama kilmės vietos nuoroda</i>)	Bulgarų	SKVN (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>kilmingas saldusis vynas</i>)	Bulgarų	SKVN (3)		
Регионално вино (<i>regioninis vynas</i>)	Bulgarų	SGN (1, 3, 4)		

ČEKIJA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Čekų	SKVN (4)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų apibrėžtame tam tikros vietovės vynuogyne; vyno, naudojamo konkretaus regiono rūšiniam putojančiam vynui gaminti, gamyba vyko vynuogių auginimo vietovėje; apibrėžtoje vietovėje derlius iš hektaro neviršija nustatytų ribų. Vinas atitinka nacionaliniame įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.
Jakostní víno	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas, pagamintas iš vynuogių, išaugintų apibrėžtame tam tikros vietovės vynuogyne; derlius iš hektaro neviršytas; vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, cukraus kiekis bent 15°NM; vynuogės auginamos ir vinas gaminamas, išskyrus išpilstymą, susijusiam vyno regione; vinas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.
Jakostní víno odrůdové	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas yra gaminamas iš vynuogių, minkštimo, vynuogių misos, vinas gaminamas iš vynuogių, išaugintų apibrėžtame vynuogyne arba maišant rūšinius vynos, ir ne daugiau kaip iš trijų veislių.
Jakostní víno známkové	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas yra gaminamas iš vynuogių, minkštimo, vynuogių misos, gali būti iš vyno, pagaminto iš apibrėžtame vynuogyne išaugintų vynuogių.
Jakostní víno s přívláskem, kartu su: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas, gaminamas iš vynuogių, minkštimo ar vynuogių misos arba iš vyno, pagaminto iš apibrėžtame susijusios vietovės ar vietovės dalies vynuogyne išaugintų vynuogių; derlius iš hektaro neviršytas; vinas gaminamas iš vynuogių, kurių kilmės vietą, cukraus kiekį ir svorį, prirėkus veislę ar veislių mišinį, arba užkrėtimą pilkuoju kekeru <i>Botrytis cinerea</i> P.(kilniojo pelėsio forma) patikrino inspekcija ir nustatė, kad tos savybės atitinka reikalavimus, taikomus būdingomis savybėmis pasižyminčiam konkrečios rūšies rūšiniam vynu ar rūšinių vynu mišiniui; vinas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus; vyną inspekcija klasifikavo kaip rūšinį vyną, kuriam būdinga viena iš tokių savybių: — „Kabinetní víno“ gali būti gaminamas tik iš tų vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 19°NM, — „Pozdní sběr“ gali būti gaminamas tik iš tų vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 21°NM, — „Výběr z hroznů“ gali būti gaminamas tik iš tų vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 24°NM, — „Výběr z bobulí“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 27°NM, — „Výběr z cibéb“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, paveiktų kilniojo pelėsio, arba iš pernokusių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 32°NM, — „Ledové víno“ leidžiama gaminti tik iš tų vynuogių, kurių derlius nuimtas esant – 7 C ar žemesnei temperatūrai ir kurios nuimant derlių ir perdirbant laikytos sušaldytos, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27°NM, — „Slámové víno“ leidžiama gaminti tik iš tų vynuogių, kurios prieš perdirbimą laikytos ant šiaudų ar nendrių, prirėkus buvo laikytos pakabintos vėdinamoje patalpoje bent tris mėnesius, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27°NM.
Pozdní sběr	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų apibrėžtame vynuogyne; derlius iš hektaro neviršytas; vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, cukraus kiekis bent 21°NM; vynuogės užaugintos ir vinas gamintas (išskyrus išpilstymą) susijusiam vyno regione; vinas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.

Vino s přívlastkem, <i>kartu su</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas, gaminamas iš vynuogių, minkštimo ar vynuogių misos, gali būti iš vyno, pagaminto iš apibrėžtame susijusios vietovės ar vietovės dalies vynuogyne išaugintų vynuogių; derlius iš hektaro neviršytas; vinas pagamintas iš vynuogių, kurių kilmės vietą, cukraus kiekį bei stiprumą (jei tai viena veislė ar veislių mišinys) ar užkrėtimą pilkuoju kekeru <i>Botrytis cinerea</i> P. (kilniojo pelėsio formas) patikrino inspekcija ir nustatė, kad tos ypatybės atitinka konkrečios rūšies rūšiniam vynui su būdingomis savybėmis keliamus reikalavimus, arba vynui, gautam maišant vynus su būdingomis savybėmis, keliamus reikalavimus; vinas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus, vyną inspekcija klasifikavo kaip rūšinį vyną, kuriam būdinga viena iš tokių savybių: — „Kabinetní víno“ gali būti gaminamas tik iš tų vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 19°NM, — „Pozdní sběr“ gali būti gaminamas tik iš tų vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 21°NM, — „Výběr z hroznů“ gali būti gaminamas tik iš tų vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 24°NM, — „Výběr z bobulí“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 27°NM, — „Výběr z cibéb“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, paveiktų kilniojo pelėsio, arba iš pernokusių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 32°NM, — „Ledové víno“ leidžiama gaminti tik iš tų vynuogių, kurių derlius nuimtas esant – 7 C ar žemesnei temperatūrai ir kurios nuimant derlių ir perdirbant laikytos sušaldytos, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27°NM, — „Slámové víno“ leidžiama gaminti tik iš tų vynuogių, kurios prieš perdirbimą laikytos ant šiaudų ar nendrių, prireikus buvo laikytos pakabintos vėdinamoje patalpoje bent tris mėnesius, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27°NM.	
Jakostní likérové víno	Čekų	SKVN (3)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vinas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų susijusiam vynuogyne nurodytame regione; derlius iš hektaro neviršytas; gamyba vyko nustatyto regione, kuriame vynuogės išaugintos; vinas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.	
Zemské víno	Čekų	SGN (1)	Vinas gaminamas iš Čekijos teritorijoje išaugintų vynuogių, kurios tinka gaminti rūšinį vyną nurodytame regione, arba iš veislių, kurios įtrauktos į veislių sąrašą, pateiktą įgyvendinimo teisės akte, ir gali būti ženklinamas tik nurodant geografinę nuorodą, nustatytą įgyvendinimo reglamente; vynui su geografine nuoroda gaminti gali būti naudojamos tik tos vynuogės, iš kurių pagamintas vinas, kurių cukraus kiekis yra bent 14°NM ir kurios išaugintos geografiniame vienetu, turinčiame geografinę nuorodą pagal šią dalį, ir atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus; draudžiama naudoti kito geografinio vieneto, įtraukto į įgyvendinimo teisės aktą, pavadinimą.	
Vino originální certifikace (VOC arba V.O.C.)	Čekų	SKVN (1)	Vinas turi būti gaminamas tokioje pat ar mažesnėje už vyno regioną teritorijoje; gamintojas turi būti asociacijos, kuri įgaliota vynui suteikti sertifikatą pagal aktą, narys; vinas atitinka bent tuos kokybės reikalavimus, kurie taikomi vyno kokybei pagal šį aktą; vinas atitinka sąlygas, nustatytas sprendime dėl leidimo suteikti vynui sertifikatą; dėl visų kitų dalykų vinas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiame akte konkrečioms vyno rūšims.	

DANIJA

Regional vin	Danų	SGN (1, 3, 4)	Vinas arba putojantis vinas, gaminamas Danijoje pagal nacionalinės teisės aktuose nustatytas taisykles. Atliekamas „regioninio vyno“ juslinių ir analitinių savybių tyrimas. Vyno pobūdį ir charakteringas savybes iš dalies lemia gamybos vieta, naudojamos vynuogės ir gamintojo bei vındario įgūdžiai.	
--------------	------	------------------	---	--

VOKIETIJA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), kartu su: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Vokiečių	SKVN (1)	Bendroji vynu, turinčių tam tikrų ypatybių, kurios leidžia užtikrinti minimalų vynuogių misos stiprumą ir kurie neso-drinami (nei pridendant cukraus per fermentaciją, nei įpilant koncentruotos vynuogių misos), kategorija; pateikiama su viena iš šių nuorodų: — (Kabinett) – pirmojo kokybės lygio rūšiniai vynai su tam tikromis ypatybėmis (Prädikatsweine); Kabinett vynai lengvi ir švelnūs, pasiekia 67–85 Öchsle laipsnius, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną; — (Spätlese) – rūšinis vinas su tam tikromis ypatybėmis, kurio vynuogių misos stiprumas yra 76–95 Öchsle laipsniai, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną; vynuogių derlius turi būti imamas vėlai ir vynuogės turi būti visiškai sunokusios; Spätlese vynai turi intensyvių skonį (nebūtinai saldų); — (Auslese) – gaminamas iš individualiai atrinktų visiškai sunokusių vynuogių, kurias galima koncentruoti naudo-jant botrytis cinerea, vynuogių misos stiprumas yra 85–100 Öchsle laipsnių, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir re-gioną; — (Beerenauslese) – gaminamas iš specialiai atrinktų, visiškai sunokusių uogų su didele cukraus koncentracija dėl bo-trytis cinerea (kilniojo pelėsio) poveikio; derlius daugiausia imamas praėjus šiek tiek laiko nuo įprasto derliaus. Vy-nuogių misos stiprumas turi būti 110–125 Öchsle laipsniai, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną; labai saldūs ir ilgai išlaikomi vynai; — (Trockenbeerenauslese) – aukščiausios kokybės rūšiniai vynai, kuriems būdingos tam tikros ypatybės (Prädikatswein) ir kurių vynuogių misos stiprumas didesnis kaip 150 Öchsle laipsnių. Tos kategorijos vynai pagaminti iš rūpes-tingai atrinktų pernokusių vynuogių, kurių sultys koncentruojamos naudojant botrytis cinerea (kilnųjį pelėsį). Uo-gos yra susiraukšlėjusios kaip džiovintos vynuogės. Vynai labai saldūs, turi nedaug alkoholio; — (Eiswein) – Eiswein turi būti gaminamas iš vynuogių, kurių derlius imamas esant nemažam šalčiui, kai temperatūra že-mesnė kaip – 7 laipsniai Celsijaus; spaudžiamos sušalusios; unikalus aukščiausios kokybės vinas, kurio saldumo ir rūgštumo koncentracija labai didelė.	
Qualitätswein, gali būti kartu su b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaubebie-te)	Vokiečių	SKVN (1)	Rūšinis vinas iš apibrėžtų regionų, kuris atitinka vynuogių sunokimui taikomas sąlygas (vynuogių misos stiprumas/Öchsle laipsniai); atliktas jo analitinių ir juslinių savybių tyrimas	
Qualitätslikörwein, gali būti kartu su b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbau-gebiete) (**)	Vokiečių	SKVN (3)	Rūšinis likerinis vinas iš apibrėžtų regionų, kuris atitinka vynuogių sunokimui taikomas sąlygas (vynuogių misos stiprumas/Öchsle laipsniai); atliktas jo analitinių ir juslinių savybių tyrimas	
Qualitätsperlwein, gali būti kartu su b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaue-biete) (**)	Vokiečių	SKVN (8)	Rūšinis pusiau putojantis vinas iš apibrėžtų regionų, kuris atitinka vynuogių sunokimui taikomas sąlygas (vynuogių misos stiprumas/Öchsle laipsniai); atliktas jo analitinių ir juslinių savybių tyrimas	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaubebie-te) (**)	Vokiečių	SKVN (4)	Rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų.	
Landwein	Vokiečių	SGN (1)	Aukštesnės kokybės vinas dėl šiek tiek didesnės vynuogių misos dalies.	
Winzersekt (**)	Vokiečių	SKVN (1)	Rūšinis putojantis vinas, gaminamas nurodytose vynuogių auginimo zonose, gautas iš vynuogių, išaugintų tame pa-čiame vynuogių auginimo ūkyje, kuriame gamintojas perdirba vynuoges į vyną, kuris skirtas rūšiniams putojantiems vynams gaminti nurodytoje vyno auginimo zonoje; taip pat taikoma gamintojų grupėms.	

(*) Terminą „Qualitätswein mit Prädikat“ leidžiama taikyti pereinamoju laikotarpiu, kuris baigiasi 2010 12 31.

(**) Terminai „Sekt“, „Likörwein“ ir „Perlwein“ nesaugomi.

GRAIKIJA

<p>Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)</p>	<p>Graikų</p>	<p>SKVN (1, 3, 4, 15, 16)</p>	<p>Regiono ar administraciškai pripažintos specialios vietos pavadinimas, kuriuo apibūdinami vynai, kurie atitinka šiuos reikalavimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gaminami iš pagrindinių vynuogių veislių, priklausančių <i>Vitis vinifera</i>, vynuogių, kurios auginamos išskirtinai šioje geografinėje vietovėje, o gamyba vyksta toje vietovėje, — gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuose derlius iš vieno hektaro yra mažas, — jų kokybė ir savybės iš esmės arba išskirtinai lemia tam tikra geografinė aplinka ir jam būdingi gamtos ir žmogaus veiklos veiksniai. <p>[L.D. 243/1969 ir L.D. 427/76 dėl vynuogininkystės gamybos gerinimo ir apsaugos]</p>	
<p>Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)</p>	<p>Graikų</p>	<p>SKVN (3, 15)</p>	<p>Be būtinų „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>“ reikalavimų, šiai kategorijai priklausantys vynai atitinka ir šiuos reikalavimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gaminami iš geriausių vynuogynuose, kurių derlius iš hektaro mažas, auginamų vynuogių; vynuogės auginamos dirvožemyje, tinkamame rūšiniam vynu gaminti, — atitinka tam tikrus reikalavimus, susijusius su vynuogynų genėjimo sistema ir mažiausiu cukraus kiekiu vynuogių misoje. <p>[L.D. 243/1969 ir L.D. 427/76 dėl vynuogininkystės gamybos gerinimo ir apsaugos]</p>	
<p>Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)</p>	<p>Graikų</p>	<p>SKVN (3)</p>	<p>Vynai, priklausantys „<i>appellation d'origine contrôlée</i>“ arba „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>“ vynu kategorijai ir atitinkantys tokius papildomus reikalavimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gaminami iš vynuogių misos, kurios pradinė natūrali alkoholio koncentracija yra bent 12 % tūrio, — faktinė alkoholio koncentracija yra bent 15 % tūrio, bet ne didesnė kaip 22 % tūrio, — bendra alkoholio koncentracija yra bent 17,5 % tūrio. <p>[L.D. 212/1982 dėl vynu, kuriems suteikta „Samos“ kilmės vietos nuoroda, registracijos]</p>	
<p>Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)</p>	<p>Graikų</p>	<p>SKVN (3, 15, 16)</p>	<p>Vynai, priklausantys „<i>appellation d'origine contrôlée</i>“ arba „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>“ vynu kategorijai ir atitinkantys tokius papildomus reikalavimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gaminami iš saulėkaitoje arba pavėsyje laikytų vynuogių, — gaminami nesodrinant, — jų natūrali alkoholio koncentracija yra bent 17 % tūrio (arba 300 g cukraus litre). <p>[L.D. 212/1982 dėl vynu, kuriems suteikta „Samos“ kilmės vietos nuoroda, registracijos]</p>	
<p>ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)</p>	<p>Graikų</p>	<p>SGN (1)</p>	<p>Vynai, gaminami tik Graikijos teritorijoje, taip pat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gaminami naudojant vynuogių misą, paveiktą Aleopinės pušies sakų (vynai su tradicine nuoroda „Retsina“), — gaminami iš Zakinto saloje auginamų vynuogių ir atitinka tam tikras sąlygas, taikomas naudojamų vynuogių veislėms, vynuogyno derliui iš hektaro ir cukraus kiekiui vynuogių misoje (vynai, kuriems suteikta tradicinė nuoroda „Verntea“). <p>[P.D. 514/1979 dėl sakais paveiktų vynu gamybos, kontrolės ir apsaugos ir M.D. 397779/92 dėl nuorodos „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“ vartojimo reikalavimų apibrėžimo]</p>	
<p>τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)</p>	<p>Graikų</p>	<p>SGN (1, 3, 4, 11, 15, 16)</p>	<p>Nuoroda į regioną ar administraciškai pripažintą specialią vietą apibūdinti vynams, kurie atitinka šiuos reikalavimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> — turi tam tikrą ypatybę, reputaciją ar kitų jų kilmės vietai priskirtinų savybių, — bent 85 % vynuogių, naudojamų gaminant vyną, yra išskirtinai iš šios geografinės vietovės, o vyno gamyba vyksta šioje geografinėje vietovėje, — gaminami iš vynuogių veislių, kurios klasifikuojamos tam tikroje vietovėje, — gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kurių dirvožemis tinkamas vynuogininkystei ir kurių derlius iš hektaro mažas, — turi natūralią ir faktinę alkoholio koncentraciją, apibrėžtą kiekvienam vynu. <p>[C.M.D. 392169/1999 Bendrosios taisyklės dėl termino „Regional Wine“ vartojimo stalo vynu apibūdinti su pakeitimais, padarytais C.M.D. 321813/2007].</p>	

ISPANIJA

Denominación de origen (DO)	Ispanų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Regiono, vietovės, rajono ar nustatytų ribų teritorijos pavadinimas, kuris administraciškai pripažįstamas kaip žymintis vyną, kuris atitinka šias sąlygas:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gaminamas regione, vietovėje, rajone ar nustatytų ribų teritorijoje iš tokiam regione, vietovėje, rajone ar nustatytų ribų teritorijoje užaugintų vynuogių, — dėl kilmės vietos labai gerai vertinamas prekyboje, — vyno kokybę ir savybes iš esmės ar išskirtinai lemia geografinės savybės, kurios apima gamtos ir žmogaus veiklos veiksnius. <p>(Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)</p>	Čilė
Denominación de origen calificada (DO-Ca)	Ispanų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Be būtinų reikalavimų, susijusių su „denominación de origen“, „denominación de origen calificada“, atitinka tokius reikalavimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> — praėjo bent dešimt metų nuo pripažinimo „denominación de origen“, — saugomi produktai parduodami tik išpilstyti registruotose ir nustatytų ribų vietovėse esančiose vyninėse, — vietovė, laikoma tinkama gaminti vynams, turintiems teisę į aprašytą kilmės vietos nuorodą, pažymėta žemėlapyje pagal kiekvieną municipalinį terminą. <p>(Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)</p>	
Vino de calidad con indicación geográfica	Ispanų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Vynas, pagamintas regione, vietovėje, rajone ar nustatytų vietų teritorijoje iš tame regione, vietovėje, rajone ar nustatytų vietų teritorijoje užaugintų vynuogių; vyno kokybę, reputaciją ar savybes lemia geografiniai ir (arba) žmogaus veiklos veiksniai, taip pat vyno gamyba ar jo brandinimas. Tokie vynai apibūdinami terminu „vino de calidad de“, toliau nurodomas regiono, vietovės, rajono ar nustatytų ribų teritorijos, kur vynai gaminami, pavadinimas.</p> <p>(Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)</p>	
Vino de pago	Ispanų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Žymi vietą ar kaimo vietovę, kuriai būdingas ypatingas dirvožemis ir mikroklimatas, kuriais ji skiriasi nuo kitų tų apylinkių vietovių; jų pavadinimas tradiciškai aiškiai siejamas su kultivuojamais vynuogynais, iš kuriuose užaugintų vynuogių gaminami vynai, turintys išskirtinių savybių bei ypatybių; didžiausios vietovės išplėtimo ribos nustatomos pagal kompetentingos administracijos nustatytas taisykles, atsižvelgiant į kiekvieno regiono savybes. Išplėtoji teritorija negali būti lygi ar didesnė už jokią teritorijos (-ų), kurioje (-iose) tokia vietovė yra, municipalinį terminą. Laikoma, kad neabejotinas ryšys su vynuogynų kultivavimu yra tada, kai „pago“ pavadinimu įprastai prekyboje vadinami vynai, ten gaminami bent penkerius metus. Visos „vino de pago“ priskiriamos vynuogės turi būti užaugintos vynuogynuose, esančiuose tame „pago“, o vynas turi būti pagamintas, laikomas ir brandinamas atskirai nuo kitų vynu.</p> <p>(Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)</p>	
Vino de pago calificado	Ispanų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Jeigu visas „pago“ priskiriamas kvalifikuotos kilmės vietos nuorodos teritorijai, jis gali būti vadinamas „pago calificado vinas“, o ten pagamintas vynas visada vadinamas „iš pago calificado“, jei atitinka reikalavimus, taikomus kvalifikuotos kilmės vietos nuorodos vynams, ir yra ten užregistruotas.</p> <p>(Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)</p>	

Vino de la tierra	Ispanų	SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Tradicinio termino „vino de la tierra“ vartojimo su geografine nuoroda reikalavimai:</p> <p>1. Reglamentuojant 1 straipsnyje nurodytų produktų geografinės nuorodas, turi būti laikomasi bent šių aspektų:</p> <p>a) vyno kategorija ar kategorijos, kurioms taikomas paminėjimas,</p> <p>b) vartotinos geografinės nuorodos pavadinimas,</p> <p>c) tikslios geografinės vietovės ribos,</p> <p>d) naudojamų vynuogių veislių nuoroda,</p> <p>e) įvairių rūšių vynu, turinčių teisę į nuorodą, mažiausia natūrali tūrinė alkoholio koncentracija,</p> <p>f) juslinių savybių vertinimas ar nuoroda,</p> <p>g) vynu kontrolės sistemą taiko viešoji arba privati institucija.</p> <p>2. Geografinę nuorodą naudoti vynams, pagamintiems maišant vynu iš vynuogių, užaugintų įvairiose gamybos vietovėse, žymėti leidžiama, jei ne mažiau kaip 85 % vynu yra iš tos gamybos vietovės, kurios pavadinimas naudojamas. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vynu; Dekretas 1126/2003)</p>	
Vino dulce natural	Ispanų	SKVN (3)	(Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 III priedo B punkto 6 dalis)	
Vino Generoso	Ispanų	SKVN (3)	(Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 III priedo B punkto 8 dalis)	Čilė
Vino Generoso de licor	Ispanų	SKVN (3)	(Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 III priedo B punkto 10 dalis)	

PRANCŪZIJA

Appellation d'origine contrôlée	Prancūzų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vietovės pavadinimas, kuriuo apibūdinamas iš tos vietovės kilęs produktas, kurio ypatybės ar charakteristikas iš esmės ar išskirtinai nulėmė konkreti geografinė aplinka su jai būdingais gamtos ir žmogaus veiklos veiksniais; toks produktas turi deramai susiformavusią reputaciją, jis gaminamas laikantis susitartos tvarkos, įskaitant suinteresuotųjų šalių suteikiamą patvirtinimą, gamybos sąlygų kontrolę ir produktų kontrolę.	Alžyras Šveicarija Tunisas
Appellation 606/2009 contrôlée	Prancūzų			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Prancūzų			
Vin doux naturel	Prancūzų	SKVN (3)	Pakitęs vynu, t. y. vynu, kurio alkoholio fermentacija sustabdoma įpilant neutralaus vynu alkoholio. Šiuo procesu siekiama padidinti alkoholio koncentraciją, kartu išlaikant didžiąją dalį natūralaus vynuogių cukraus. Atsižvelgiant į gaminamo natūraliai saldaus vynu rūšį (baltasis, raudonasis ar rožinis), kitimas vyksta nustatytame alkoholio fermentacijos etape, mirkant arba nemirkant.	
Vin de pays	Prancūzų	SGN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vynai, kuriems suteiktos geografinės nuorodos ir kurie žymimi pagal geografinį šaltinį (teritorinė sąvoka). „Vin de pays“ turi būti tik iš tos gamybos zonos, kurios vardu pavadintas. Jo gamybai taikomos griežtos nustatytos sąlygos, kaip antai: didžiausias derlius, mažiausia alkoholio koncentracija, vynuogių veislės ir griežtos analitinės taisyklės.	

ITALIJA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Vynų kilmės vietos nuoroda reiškia geografinį vynuogių auginimo vietovės, kuriai būdinga tam tikra produkcija, pavadinimą ir yra naudojama žinomos kokybės produktui, kurio savybes lemia geografinė aplinka ir žmogaus veiklos veiksnys, apibūdinti. Minėtame įstatyme itališkoms nuorodomis nustatytas specialus tradicinis terminas „D.O.C.“, kad būtų aiški minėta aukštos kokybės ir tradicinės kilmės vietos nuorodos sąvoka. [1992 2 10 Įstatymas Nr. 164]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Vokiečių		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Tai panaši į D.O.C. apibrėžtis, bet joje taip pat yra žodis „garantuojama“ ir ji suteikiama tam tikros vertės vynams, kurie pripažįstami DOC vynais bent penkerius metus. Jie pardavinėjami taroje, kurios talpa ne didesnė kaip 5 l, ir yra pažymėti vyriausybės identifikaciniais ženklais, kad vartotojams būtų suteikiama didesnė garantija. [1992 2 10 Įstatymas Nr. 164]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Vokiečių		
Vino dolce naturale	Italų	SKVN (1, 3, 11, 15)	Tradicinis terminas, kuriuo apibūdinami ir vertinami kai kurie iš džiovintų vynuogių pagaminti vynai, kuriuose yra tam tikras kiekis likusio vynuogių cukraus (be sodrinimo). Naudoti leidžiama pagal tam tikrus su skirtingais vynais susijusius dekretus.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italų	SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Išskirtinai itališkas terminas, nustatytas 1992 m. vasario 10 d. Įstatyme Nr. 164, kuriuo apibūdinami itališki vynai, kuriems suteikta geografinė nuoroda ir kurių specifinį pobūdį bei kokybės lygį lemia geografinė vynuogių gamybos vietovė.
Landwein	Vokiečių		
Vin de pays	Prancūzų		

KIPRAS

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Kontroliuojama kilmės vietos nuoroda)	Graikų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vynai žymimi SKVN. 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 (Regioninis vynas)	Graikų	SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vynai žymimi SGN. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LIUKSEMBURGAS

Crémant de Luxembourg	Prancūzų	SKVN (4)	[1991 m. sausio 4 d. Vyriausybės nutarimas] Pagrindiniai standartai, kurių reikia laikytis: — vynuogių derlius turi būti imamas rankomis ir vynuogės atrenkamos specialiai <i>Crémant</i> gaminti; — bazinių vynu „cuvee“ turi atitikti rūšiniams vynams taikomus kokybės standartus; — gaminami iš vynuogių misos, gaunamos spaudžiant netraiškytas vynuoges (taikoma baltiesiems arba rožiniams putojantiems vynams); gautos vynuogių misos kiekis neviršija 100 litrų iš kiekvienų 150 kg vynuogių; — fermentuojama buteliuose tradiciniu metodu; — didžiausias sieros dioksido kiekis ne didesnis kaip 150 mg/l; — mažiausias anglies dioksido slėgis bent 4 atmosferos 20 °C temperatūroje; — cukraus kiekis ne mažesnis kaip 50 g/l.
-----------------------	----------	-------------	---

<p>Marque nationale, kartu su:</p> <ul style="list-style-type: none"> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée 	Prancūzų	SKVN (1, 4)	<p>(W):</p> <p>Vynams su „Moselle luxembourgeoise“ nuoroda „Marque nationale“ (nacionalinis patvirtinimo ženklas) nustatytas 1935 m. kovo 12 d. Vyriausybės nutarimu. Įrašų „Marque nationale – appellation contrôlée“ stačiakampio formos etiketėje, kuri priklijuojama užpakalinėje butelio pusėje, patvirtinama, kad valstybės kontroliuoja vyno gamybą, ir vyno kokybę. Jį suteikia „Marque nationale“ biuras. Į šią nuorodą gali pretenduoti tik tie vynai, kurių kilmės vieta Liuksemburgas ir kurie nesumaišyti su užsienietišku vynu ir atitinka nacionalinius ir Europos reikalavimus. Taip pat privaloma, kad vynai su tokia etikete būtų parduodami buteliuose ir kad vynuogės būtų užaugintos ir vinas iš jų pagamintas tik nacionalinėje gamybos vietovėje. Vynai sistemingai tiriami atliekant analitinių ir juslinių savybių tyrimą.</p> <p>(SW):</p> <p>Liuksemburgo putojančių vynu „Marque nationale“ nustatytas 1988 m. kovo 18 d. Vyriausybės nutarimu ir juo garantuojama, kad:</p> <ul style="list-style-type: none"> — putojantis vinas gaunamas tik iš vyno, tinkamo rūšiniams putojantiems Liuksemburgo Mozelio regiono vynams gaminti; — vinas atitinka kokybės kriterijus, nustatytus nacionaliniais ir Europos bendrijos reglamentais; — vynui taikoma valstybės kontrolė. 	
---	----------	----------------	---	--

VENGRIJA

Minőségi bor	Vengrų	SKVN (1)	Reiškia „rūšinį vyną“ ir žymi vynus su SKVN.	
Védett eredetű bor	Vengrų	SKVN (1)	Žymi saugomos kilmės vietos vyną.	
Tájbor	Vengrų	SGN (1)	Reiškia „regiono vyną“ ir žymi vynus su SGN.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltiečių	SKVN (1)	[2006 m. rugsėjo 5 d. Vyriausybės biuletenis Nr. 17965]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltiečių	SGN (1)	[2006 m. rugsėjo 5 d. Vyriausybės biuletenis Nr. 17965]	

NYDERLANDAI

Landwijn	Olandų	SGN (1)	Vynuogės šiam vynui auginamos ir vinas gaminamas Olandijos teritorijoje. Etiketėje galima nurodyti provincijos, kurioje užaugintos vynuogės, pavadinimą. Mažiausia natūrali šio vyno alkoholio koncentracija turėtų būti 6,5 % ar didesnė. Gaminant šį vyną Nyderlanduose gali būti naudojamos tik į nacionalinį sąrašą įtrauktos vynuogių veislės.	
----------	--------	------------	---	--

AUSTRIJA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Lotynų	SKVN (1)	Šiems rūšiniams vynams taikomas sąlygas (pvz., veisles, skonį, alkoholio koncentraciją) nustato Regionų komitetas.
Prädikatswein arba Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, kartu su (arba be): — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Vokiečių	SKVN (1)	Šie vynai yra rūšiniai vynai ir daugiausia apibrėžiami nurodant natūralų vynuogių cukraus kiekį ir derliaus ėmimo sąlygas. Sodrinti ir saldinti draudžiama. <i>Ausbruch/Ausbruchwein</i> : iš pernokusių ir botrytis užkrėstų vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis 27 °Klosterneuburger Mostwaage (KMW); galima įpilti šviežios vynuogių misos ar vyno, kad būtų geresnis ekstrahavimas. <i>Auslese/Auslesewein</i> : tik iš rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 21 °KMW. <i>Beerenauslese/Beerenauslesewein</i> : iš pernokusių ir (arba) botrytis užkrėstų rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 25 °KMW. <i>Kabinett/Kabinettwein</i> : iš visiškai subrendusių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 17 °KMW. <i>Schilfwein, Strohwwein</i> : vynuogės prieš spaudimą turi būti laikomos ir natūraliai džiovintos ant nendrių ar šiaudų bent tris mėnesius; mažiausias cukraus kiekis turi būti 25 °KMW. <i>Spätlese/Spätlesewein</i> : iš visiškai subrendusių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 19 °KMW. <i>Trockenbeerenauslese</i> : tai daugiausiai turi būti užkrėstos botrytis ir natūraliai susiraukšlėjusios vynuogės, kurių mažiausias cukraus kiekis – 30 °KMW. <i>Eiswein</i> : imant derlių ir spaudžiant vynuogės turi būti natūraliai sušalusios, jų mažiausias cukraus kiekis turi būti 25 °KMW.
Qualitätswein arba Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Vokiečių	SKVN (1)	Iš visiškai subrendusių ir tam tikrų veislių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 15 °KMW, o didžiausias derlius – 6 750 l/ha. Vynas taip pat gali būti parduodamas nurodant rūšinio vyno patikrinimo numerį.
Landwein	Vokiečių	SGN (1)	Iš visiškai subrendusių ir tam tikrų veislių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 14 °KMW, o didžiausias derlius – 6 750 l/ha.

PORTUGALIJA

Denominação de origem (D.O.)	Portugalų	SKVN (1, 3, 4, 8)	Geografinis regiono ar konkrečios vietovės pavadinimas ar tradicinis pavadinimas, susijęs su geografine kilmės vieta arba ne, naudojamas produktui, kurio kilmės vieta tame regione ar toje konkrečioje vietoje ir kurio kokybė ar savybės iš esmės ar išskirtinai nulemtos konkrečių geografinių ypatybių, susijusių su gamtos ir žmogaus veiklos veiksniais, ir kuris gaminamas toje apibrėžtoje vietovėje ar geografiniame regione, apibūdinti ar identifikuoti. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugalų	SKVN (1, 3, 4, 8)	Ženklinant vyno produktus, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda, galima nurodyti: „Denominação de Origem Controlada“ arba „DOC“. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23 de Agosto]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugalų	SKVN (1, 3, 4, 8)	Šalies, regiono ar konkrečios vietos pavadinimas arba tradicinis pavadinimas, susijęs su geografine kilmės vieta arba ne, naudojamas iš tos vietos kilusiam vyno produktui, kurio bent 85 % sudaro vynuogės, užaugintos toje vietovėje, jei tai konkreti vietovė ar regionas, kurio reputacija, specifinės ypatybės ar kitos savybės gali būti priskirtinos tai geografini kilmės vietai, ir kuris gaminamas toje apibrėžtoje geografinėje vietovėje ar regione, apibūdinti ar identifikuoti. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portugalų	SKVN (3)	Daug cukraus turintis vynas, pagamintas iš vynuogių, kurių derlius imamas vėlai arba kurios paveiktos kilniojo pelėsio. [Portaria n° 166/1986, de 26.6.1986]

Vinho generoso	Portugalų	SKVN (3)	Likeriniai vynai, tradiciškai gaminami Duero, Madeiros, Setubalio ir Karkaveloso (Carcavelos) nustatytų ribų regionuose ir vadinami atitinkamai „Port Wine“ arba „Port“ ir kaip išversta į kitas kalbas, „Madeira Wine“ arba „Madeira“ ir kaip išversta į kitas kalbas, „Moscatel de Setúbal“ ar „Setúbal“ ir „Carcavelos“. [Decreto-Lei n° 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho regional	Portugalų	SGN (1)	Ženklinant vyno produktus, kuriems suteikta geografinė nuoroda, galima nurodyti „Vinho Regional“ arba „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]

RUMUNIJA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>kartu su</i> : — Cules la maturitate deplină – C.M-.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilirea boabelor – C.I-.B.	Rumunų	SKVN (1, 3, 8, 15, 16)	Vynai, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda, – tai vynai, pagaminti iš vynuogių, užaugintų nustatytų ribų vietovėse, kurioms būdingos klimato, dirvožemio bei poveikio sąlygos, palankios kokybiškam derliui, ir atitinkantys tokius reikalavimus: a) vynuogės, iš kurių gaminamas vinas, yra tik iš atitinkamos nustatytų ribų vietovės; b) vinas gaminamas atitinkamoje geografinėje vietovėje; c) vyno kokybę ir savybes iš esmės arba išskirtinai lemia tam tikra geografinė aplinka ir jai būdingi gamtos ir žmogaus veiklos veiksniai; d) vynai gaminami iš vynuogių veislių, priklausančių <i>Vitis vinifera</i> . Atsižvelgiant į vynuogių subrendimo etapą ir jų kokybės savybes imant derlių, vynai su kilmės vietos nuoroda klasifikuojami taip: a) DOC – CMD – vynai su kilmės vietos nuoroda, gaunami iš vynuogių, kurios imant derlių yra visiškai subrendusios; b) DOC – CT – vynai su kilmės vietos nuoroda, gaunami iš vynuogių, kurių derlius imamas vėlai; c) DOC – CIB – vynai su kilmės vietos nuoroda, gaunami iš vynuogių, kurios imant derlių yra pernokusios.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumunų	SKNV (5, 6)	Putojantys vynai, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda, gaminami iš veislių, kurios rekomenduojamos tokios rūšies vyno gamybai ir kurios auginamos nustatytų ribų vynuogynuose, kuriuose vinas gaminamas kaip žaliava ir kuris visiškai perdirbamas leistinoje vietovėje iki to laiko, kai juo pradeda prekiauti.
Vin cu indicație geografică	Rumunų	SGN (1, 4, 9, 15, 16)	Vynai su geografine nuoroda gaminami iš vynuogių, užaugintų specialiuose vynuogynuose nustatytų ribų vietovėse ir laikantis tokių sąlygų: a) vyno specifinė kokybė, reputacija ar kitos savybės sietinos su ta atitinkama geografinė kilmės vieta; b) bent 85 % vyno gamybai naudojamų vynuogių yra užaugintos išskirtinai toje geografinėje vietovėje; c) gamyba vyksta šioje geografinėje vietovėje; d) vynai gaunami iš atitinkamų vynuogių veislių, priklausančių <i>Vitis vinifera</i> rūšiai arba išvestų sukryžminus <i>Vitis vinifera</i> su kitomis <i>Vitis vinifera</i> genties rūšimis. Faktinė alkoholio koncentracija turi būti bent 9,5 % tūrio, jeigu vinas gaminamas vynuogių auginimo zonoje B, ir 10,0 % tūrio, jeigu gaminama vynuogių auginimo zonoje CI ir CII. Bendra alkoholio koncentracija neturi viršyti 15 % tūrio.

SLOVĒNIJA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>kartu su (arba be) Mlado vino</i>	Slovėnų	SKVN (1)	Vynas iš visiškai subrendusių vynuogių, kurio didžiausia natūrali alkoholio koncentracija 8,5 % tūrio (9,5 % tūrio CII zonoje), o maksimalus derlius – 8 000 l/ha. Analitinių ir juslinių savybių vertinimas privalomas.	
Kakovostno penečė vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovėnų	SKVN (1)	Vynas, gautas atliekant pirminę ir antrinę alkoholio fermentaciją, kai maksimali faktinė alkoholio koncentracija yra 10 % tūrio, o bendra <i>cuvee</i> alkoholio koncentracija – bent 9 % tūrio.	
Penina	Slovėnų			
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Slovėnų	SKVN (1)	Šiems rūšiniams vynams taikomos sąlygos nustatytos ministro taisyklėse pagal išsamią eksperto ataskaitą (pvz., veislės, alkoholio koncentracija, gaunamas derlius, kt.).	
Renome	Slovėnų			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>kartu su (arba be)</i> : — Pozna trgategv — Izbor — Jagodni izbor — Suihi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Slovėnų	SKVN (1)	Vynas iš visiškai subrendusių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 83°Oechsle laipsniai, o maksimalus derlius – 8 000 l/ha. Sodrinti, saldinti, rūgštinti ir mažinti rūgštinimą draudžiama. Analitinių ir juslinių savybių vertinimas privalomas. <i>Pozna trgategv</i> : iš pernokusių ir (arba) <i>botrytis</i> užkrėstų vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 92°Oechsle laipsniai. <i>Izbor</i> : iš pernokusių ir <i>botrytis</i> užkrėstų vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 108°Oechsle laipsniai; <i>Jagodni izbor</i> : iš pernokusių ir <i>botrytis</i> užkrėstų rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 128°Oechsle laipsniai; <i>Suihi jagodni izbor</i> : iš pernokusių ir <i>botrytis</i> užkrėstų rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 154°Oechsle laipsniai; <i>Ledeno vino</i> : <i>imant derlių ir spaudžiant vynuogės turi būti natūraliai sušalusios, jų mažiausias cukraus kiekis turi būti 128°Oechsle laipsniai</i> ; <i>Arhivsko vino (arhiva)</i> : <i>brandintas vynas iš visiškai subrendusių vynuogių, mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 83°Oechsle laipsniai</i> ; <i>Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)</i> : <i>prieš spaudimą vynuogės turi būti laikomos ir natūraliai džiovinamos ant nendrių ar šiaudų</i> .	
Vrhunsko penečė vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko penečė vino ZGP)	Slovėnų	SKVN (1)	Vynas, gautas atliekant pirminę ir antrinę alkoholio koncentraciją, kai maksimali faktinė alkoholio koncentracija yra 10,5 % tūrio, o bendra <i>cuvee</i> alkoholio koncentracija – bent 9,5 % tūrio.	
Penina	Slovėnų			
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>kartu su (arba be) Mlado vino</i>	Slovėnų	SGN (1)	Vynas iš visiškai subrendusių vynuogių, kurio mažiausia natūrali alkoholio koncentracija yra 8,5 % tūrio, o maksimalus derlius – 12 000 l/ha. Analitinių ir juslinių savybių vertinimas privalomas.	

SLOVAKIJA

Akostné víno	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, Kontrolės instituto klasifikuojamas kaip rūšinių veislių vynas arba rūšinis firminis vynas, pagamintas iš vynuogių, kurių natūralus cukraus kiekis yra bent 16 °NM; didžiausias derlius iš hektaro neviršijamas; vynas atitinka specialiaame reglamente nustatytus kokybės reikalavimus.
Akostné víno s prívlastkom, <i>kartu su</i> : — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienvový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, Kontrolės instituto klasifikuojamas kaip rūšinis vynas su būdingais požymiais, atitinka specialiaame reglamente nustatytus kokybės reikalavimus; didžiausias derlius iš hektaro neviršijamas; vynuogių veisles, vynuogių kilmės vietą, vynuogių natūralų cukraus kiekį, stiprumą ir būklę prieš perdirbimą patvirtinta Kontrolės instituto darbuotojas; laikomasi draudimo padidinti natūralią alkoholio koncentraciją tūrio procentais ir reguliuoti likutinį cukraus kiekį. Akostné víno s prívlastkom <i>skirstomas taip</i> : — kabinetné víno gaunamas iš visiškai subrendusių vynuogių, natūralus cukraus kiekis yra bent 19°NM, — neskorý zber gaunamas iš visiškai subrendusių vynuogių, natūralus cukraus kiekis yra bent 21 NM, — výber z hrozna gaunamas iš visiškai subrendusių vynuogių, natūralus cukraus kiekis yra bent 23°NM, kekės rūpestingai atrenkamos, — bobuľový výber gaminamas iš rankomis renkamų pernokusių vynuogių kekių, iš kurių rankomis pašalinamos nesubrendusios ir apgadintos uogos, natūralus cukraus kiekis yra bent 26°NM, — hrozienvový výber gaminamas išskirtinai iš rankomis renkamų pernokusių natūralių vynuogių, cukraus kiekis yra bent 28°NM, — cibébový výber gaminamas išskirtinai iš rankomis renkamų pernokusių natūralių vynuogių, paveikiamų Botrytis cinerea Persoon, cukraus kiekis yra bent 28°NM, — l'adové víno gaminamas iš vynuogių, kurių derlius imamas esant -7° C ir žemesnei temperatūrai, imant derlių ir perdirbant vynuogės yra sušalusios, gautos vynuogių misos natūralus cukraus kiekis yra bent 27°NM, — slamové víno gaminamas iš gerai sunokusių vynuogių, kurios prieš perdirbimą laikomos ant šiaudų ar nendrių demblių, galbūt gali būti laikomos pakabintos ant virvių bent tris mėnesius; gautos vynuogių misos natūralus cukraus kiekis yra bent 27 °NM.
Esencia	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas lėtos fermentacijos būdu vynuvi laisvai tekant iš atskirai atrinktų <i>cibeba</i> vynuogių iš nustatyto Tokajská vinohradnícka oblasť vynuogyno. Esencijoje yra bent 450 h/l natūralaus cukraus ir 50 g/l becukrio ekstrakto. Vynas brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent dvejus metus medinėse statinėse.
Forditáš	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas vynuogių misos alkoholinės fermentacijos būdu arba tų pačių metų derliaus vynas iš nurodyto Tokajská vinohradnícka oblasť vynuogyno, pilamas ant <i>cibeba</i> vynuogių išspaudų. Vynas brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent metus medinėse statinėse.
Másláš	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas vynuogių misos alkoholio fermentacijos būdu, arba tų pačių metų derliaus vynas iš nurodyto Tokajská vinohradnícka oblasť vynuogyno, pilamas ant „Samorodné“ ar „Výber“ fermentacijos nuosėdų. Vynas brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent metus medinėse statinėse.
Pestovateľský sekt (*)	Slovakų	SKVN (4)	Pagrindinės gamybos sąlygos atitinka rūšinio putojančio vynu gamybos sąlygas, paskutinius putojančio vynu gamybos proceso veiksmus atlieka vynuogyno, kurio vynuogės naudojamos gamyboje, vyndarys. Atskiros pestovateľský sekt cuvée sudedamosios dalys yra iš vienos vynuogių auginimo vietovės.
Samorodné	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas alkoholio fermentacijos būdu iš Tokaj vynuogių veislių, užaugintų nurodytame vynuogyne Tokajská vinohradnícka oblasť vynuogių auginimo vietovėje, jei sąlygos masiniam <i>cibeba</i> vynuogių susidarymui nepalankios. Vynas gali būti pateikiamas apyvartai ne anksčiau kaip po dvejų metų brandinimo, iš kurių bent metus brandinama medinėse statinėse.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovakų	SKVN (4)	Putojantis vynas, gaunamas pirminės ir antrinės fermentacijos būdu iš rūšinio vynu, kuris pagamintas iš vynuogių, užaugintų vynuogių auginimo vietovės vynuogynuose ir išskirtinai vynuogių auginimo vietovėje, kurioje auginamos jam naudojamos vynuogės, arba labai arti esančioje vietovėje, o pagrindinės gamybos sąlygos atitinka rūšinių putojančių vynu gamybos sąlygas.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas alkoholio fermentacijos būdu, <i>cibeba</i> vynuoges užpylus vynuogių misa (iš <i>Tokajská vinohradnícka oblasť</i> nurodyto vynuogyno), kurios cukraus kiekis yra bent 21 °NM arba vynu (iš <i>Tokajská vinohradnícka oblasť</i> nurodyto vynuogyno), kurio kokybė ir derliaus metai tokie patys. Atsižvelgiant į pridėdamą <i>cibeba</i> vynuogių kiekį, <i>Tokajský výber</i> skirstomas į 3–6 <i>putňový</i> . <i>Výber</i> brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent du metus medinėse statinėse.
Výberová esencia	Slovakų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas <i>cibeba</i> vynuogių alkoholio fermentacijos būdu. Imant derlių vynuogių uogas atrenkamos atskirai, tuoj pat po perdirbimo užpilamos vynuogių misa iš <i>Tokajská vinohradnícka oblasť</i> nurodyto vynuogyno arba to paties derliaus vynu, kuriame yra bent 180 g/l natūralaus cukraus ir 45 g/l becukrio ekstrakto. Vynas brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent du metus medinėse statinėse.

(*) Terminas „Sekt“ nesaugomas.

JUNGTINĖ KARALYSTĖ

quality (sparkling) wine	Anglų	SKVN (1, 4)	Vynas arba putojantis vynas, gaminamas Anglijoje ir Velse laikantis tose šalyse galiojančių taisyklių, nustatytų nacionalinės teisės aktuose. Atliktas vynų, kurie pardavinėjami kaip „rūšinis vynas“, juslinių ir analitinių savybių vertinimas. Jo specifinį pobūdį ir ypatybes iš dalies lemia gamybos vietovė, naudojamų vynuogių kokybė ir gamintojo bei vyndario įgūdžiai.
Regional (sparkling) wine	Anglų	SGN (1, 4)	Vynas arba putojantis vynas, gaminamas Anglijoje ir Velse laikantis tose šalyse galiojančių taisyklių, nustatytų nacionalinės teisės aktuose. Atliekamas „regioninio vyno“ juslinių ir analitinių savybių vertinimas. Jo pobūdį ir reputaciją iš dalies lemia gamybos vietovė, naudojamos vynuogės ir gamintojo bei vyndario įgūdžiai.

B DALIS **Reglamento (EB) Nr. 479/2008 54 straipsnio 1 dalies b punkte minimi tradiciniai terminai**

BULGARIJA

Колекционно (<i>kolekcinis</i>)	Bulgarų	SKVN (1)	Vynas, kuris atitinka „specialiųjų atsargų“ sąlygas, kuris brandinamas buteliuose bent metus ir kurio kiekis neviršija 1/2 „specialiųjų atsargų“ partijos.
Ново (<i>jaunas</i>)	Bulgarų	SKVN/SGN (1)	Vynas, gaminamas tik iš vieno derliaus vynuogių ir išpilstomas iki metų pabaigos. Jis gali būti pardavinėjamas su nuoroda „naujas“ iki kitų metų kovo 1 d. Tokiu atveju etiketėse būtina yra nuoroda „pardavimo pabaiga – 606/2009kovo 1 d.“. Pasibaigus nurodytam terminui vynai negali būti ženklinami ir pateikiami kaip nauji, komerciniuose tinkluose likęs vynas būtina perženklinamas po tam tikrų metų kovo 1 d. pagal nutarimo reikalavimus.
Премиум (<i>aukščiausios kokybės</i>)	Bulgarų	SGN (1)	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių, kurių kokybė yra geriausia iš viso derliaus. Pagamintas kiekis neviršija 1/10 viso derliaus.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (<i>aukščiausios kokybės, iš ąžuolo statinių</i>)	Bulgarų	SKVN (1)	Vynas, brandinamas naujose ąžuolo statinėse, kurių talpa iki 500 l.
Премиум резерва (<i>aukščiausios kokybės, iš atsargų</i>)	Bulgarų	SGN (1)	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių; tai išlaikytas kiekis iš geriausios derliaus partijos.
Резерва (<i>iš atsargų</i>)	Bulgarų	SKVN, SGN (1)	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių, brandinamas bent metus nuo derliaus metų lapkričio mėnesio.

Розенталер (Rosenthaler)	Bulgarų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas iš rekomenduojamų vynuogių veislių, kurių cukraus kiekis bent 22 % svorio. Vyno alkoholio koncentracija bent 11°. Vyno savybės ypač lemia bent prieš trisdešimt dienų iki išvežimo įpilama vynuogių misa ar koncentruota vynuogių misa.
Специална селекция (rinktinis)	Bulgarų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas iš vienos vynuogių veislės arba maišomas, brandinamas bent dvejus metus nuo gaminio specifikacijoje nurodytos dienos.
Специална резерва (iš specialiujų atsargų)	Bulgarų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas iš vienos vynuogių veislės arba maišomas, brandinamas bent metus ąžuolo statinėse nuo gaminio specifikacijoje nurodytos dienos.

ČEKIJA

Archivní víno	Čekų	SKVN (1)	Vynas, teikiamas apyvertai bent po trejų metų nuo derliaus metų.
Burčák	Čekų	SKVN (1)	Iš dalies fermentuota vynuogių misa, kurios faktinė alkoholio koncentracija yra didesnė kaip vienas procentas tūrio ir mažesnė kaip trys penktosios visos alkoholio koncentracijos.
Klaret	Čekų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas iš juodųjų vynuogių, nefermentuojant odelių.
Košer, Košer víno	Čekų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas liturginiu būdu, laikantis žydų kongregacijos taisyklių.
Labín	Čekų	SGN (1)	Vynas iš juodųjų vynuogių, gaminamas Čekijos vyno regione nefermentuojant odelių.
Mladé víno	Čekų	SKVN (1)	Vynas, siūlomas galutiniams vartotojams ve vėliau kaip kalendorinių metų, kurių derliaus vynuogės naudojamos gaminant vyną, pabaigoje.
Mešní víno	Čekų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas liturginiu būdu ir atitinkantis naudojimo atliekant liturgines apeigas katalikų bažnyčios pamaldose sąlygas.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Čekų	SKVN (1)	Vynas iš vynuogyno pirmojo derliaus; pirmuoju vynuogyno derliumi laikomas derlius praėjus trejiems metams nuo vynuogyno pasodinimo.
Pěstitelský sekt (*)	Čekų	SKVN (4)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas putojantis vynas, atitinkantis Europos bendrijos reglamentų, taikomų rūšiniam putojančiam vynu, gaminamam konkrečiame rajone iš vynuogių augintojo vynuogyno vynuogių, reikalavimus.
Pozdní sběr	Čekų	SKVN (1)	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, pagamintas iš vynuogių, išaugintų nurodytame vynuogyne, derlius iš hektaro neviršijamas; vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, cukraus kiekis bent 21°NM; vynuogių derlius nuimtas ir vynas gamintas, išskyrus išpilstymą, susijusiam vyno regione, vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.
Premium	Čekų	SKVN (1)	Vynas su būdingais rūšiniais požymiais – rinktinės vynuogės, rinktinės uogos ar rinktinės džiovintos uogos; gaminamas iš vynuogių, kurių bent 30 % paveikta kilniojo pelėsio <i>Botrytis cinerea</i> P.

Rezerva	Čekų	SKVN (1)	Vynas, brandinamas bent 24 mėnesius medinėje statinėje, vėliau – butelyje; raudonasis vynas statinėje laikomas bent dvylika mėnesių, baltasis arba rožinis – šešis mėnesius.
Růžák, Ryšák	Čekų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas iš vynuogių mišinio arba vynuogių misos iš baltųjų, o prireikus – ir raudonųjų ar juodųjų vynuogių.
Zráló na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Čekų	SKVN (1)	Gamybos metu vynas paliekamas su nuosėdomis bent šešis mėnesius.

(*) Terminas „Sekt“ nesaugomas.

VOKIETIJA

Affentaler	Vokiečių	SKVN (1)	Kilmės vietos terminas, vartojamas rūšiniam raudonajam vynu ir <i>Blauer Spätburgunder Prädikatswein</i> vyninių vynuogių veislei iš Biūlio miesto Altšvejerio, Biūlio, Eizentalio ir Noizaco rajonų, Biulertalio, taip pat iš Baden Badeno miesto Noi-vejerio rajono.
Badisch Rotgold	Vokiečių	SKVN (1)	Vynas, gaminamas maišant baltąsias vynines vynuoges, taip pat ir traiškytas su raudonosiomis vyninėmis vynuogėmis, kurių kilmės vieta – nurodyta Badeno vynuogių auginimo zona.
Classic (Klassic)	Vokiečių	SKVN (1)	Raudonasis arba baltasis vynas, gaminamas tik iš vynuogių, priklausančių klasikinėms vyninių vynuogių veislėms, tipinėms tam regionui; natūrali mažiausia gamyboje naudojamos vynuogių misos alkoholio koncentracija yra bent 1 % tūrio didesnė už natūralią mažiausią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą vynuogių auginimo zonoje, kurioje užaugintos vynuogės; bendra alkoholio koncentracija bent 11,5 % tūrio; likutinis cukraus kiekis ne didesnis kaip 15 g/l ir neviršija dvigubo bendro rūgščių kiekio; nurodoma, kad yra viena vyninių vynuogių veislė, nurodomas derlius, bet ne nurodomas skonis.
Ehrentrudis	Vokiečių	SKVN (1)	Nurodoma rūšinio ir aukščiausios rūšies rožinio vyno iš <i>Blauer Spätburgunder</i> vyninių vynuogių veislės (Tunibergero vietovė) kilmės vieta.
Federweisser	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Iš dalies fermentuota vynuogių misa iš Vokietijos su geografine nuoroda ar iš kitų ES valstybių; geografinės nuorodos skolinys iš „vin de pays“ vynuogių auginimo zonos; „Federweißer“ – bendriausia iš dalies fermentuotos vynuogių misos nuoroda, atsižvelgiant į regioninę nuorodą įvairovę.
Hock	Vokiečių	SKVN (1)	Baltasis vynas, kuriam skirta geografinė nuoroda, iš Reino vynuogių auginimo zonos, likutinis cukraus kiekis – „vidutiniškai saldus“; termino istorija: Hock – tradicinis anglų ir amerikiečių naudojamas Reino vyno pavadinimas, gali būti siejamas su vietovės pavadinimu „Hockheim“ (prie Maino, Reingau vynuogių auginimo zona).
Liebfrau(en)milch	Vokiečių	SKVN (1)	Tradicinis baltojo vokiško rūšinio vyno, kurį sudaro bent 70 % <i>Riesling</i> , <i>Silvaner</i> , <i>Müller-Thurgau</i> ar <i>Kerner</i> vynu (Nahės, Reingau, Reinheseno ar Pfalco regionai) mišinys, pavadinimas. Likutinis cukraus kiekis yra „vidutiniškai saldus“. Beveik išskirtinai skirta eksportui.
Riesling-Hochgewächs (*)	Vokiečių	SKVN (1)	Baltasis rūšinis vynas, išskirtinai gaminamas iš <i>Riesling</i> vyninių vynuogių veislės vynuogių, gamybai naudojamos vynuogių misos natūrali alkoholio koncentracija yra bent 1,5 % tūrio didesnė už natūralią mažiausią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą nurodytoje vynuogių auginimo zonoje ar toje jos dalyje, kurioje užaugintos vynuogės; vyno kokybės rodiklis, gautas atliekant kokybės testą, yra bent 3,0.
Schillerwein	Vokiečių	SKVN (1)	Vynas iš nurodytos Vurtembergo vynuogių auginimo zonos; rūšinis vynas nuo šviesios iki ryškios raudonos spalvos, gaminamas maišant baltąsias vynines vynuoges, įskaitant traiškytas, su raudonosiomis vyninėmis vynuogėmis, įskaitant traiškytas. „Schillersekt b. A.“ arba „Schillerperlwein b. A.“ vartoti leistina, jei <i>Schillerwein</i> yra bazinis vynas.
Weissherbst	Vokiečių	SKVN (1)	Rūšinis vynas, gaminamas nurodytoje vynuogių auginimo zonoje, arba <i>Prädikatswein</i> (specialių būdingų savybių turintis vynas), gaminamas iš vienos raudonųjų vyninių vynuogių veislės ir bent 95 % iš lengvai išspaustos vynuogių misos; vyninių vynuogių veislė turi būti nurodyta kartu su <i>Weißherbst</i> nuoroda tokio pat tipo šriftu, dydžiu ir spalva; gali būti naudojama su vietiniu rūšiniu putojančiu vynu, pagamintu iš vyno, kuris gali turėti nuorodą „Weißherbst“.

(*) Terminai „Riesling“ ir „Sekt“ nesaugomi.

GRAIKIJA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas, vadinamas „Agrepavlis“; vynas gaminamas tame ūkyje.
Αμπέλι (Ampeli)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami išskirtinai iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis; vynas gaminamas tame ūkyje.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami išskirtinai iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis; vynas gaminamas tame ūkyje.
Αρχοντικό (Archontiko)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas, vadinamas „archontiko“; vynas gaminamas tame ūkyje.
Κάβα (Cava)	Graikų	SGN (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vynas brandinamas kontroliuojamomis sąlygomis.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Graikų	SKVN (3, 15, 16)	Vynai, gaminami išskirtinai iš vynuogių iš rinktinių vynuogynų, kurių derlius iš hektaro yra mažas.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Graikų	SKVN (1, 3, 15, 16)	Rinktiniai vynai, brandinami tam tikrą laiką ir kontroliuojamomis sąlygomis.
Κάστρο (Kastro)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas ar istorinės pilies griuvėsiai; vynas gaminamas tame ūkyje.
Κτήμα (Ktima)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, įsikūręs susijusioje saugomoje vyn-darystės vietovėje.
Λιαστός (Liastos)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, laikomų saulėkaitoje ar pavėsyje, siekiant dalinės dehidratacijos.
Μετόχι (Metochi)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, įsikūręs už vienuolyno teritorijos, kuriai ūkis priklauso.
Μοναστήρι (Monastiri)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kurie priklauso vienuolynui.
Νάμα (Nama)	Graikų	SKVN/SGN (1)	Saldieji vynai, naudojami šventajai komunikacijai.
Νυχτέρι (Nychteri)	Graikų	SKVN (1)	Vynai, turintys saugomą kilmės vietos nuorodą „Santorini“, gaminami tik Tyros ir Tyrezijos salose, brandinami stati-nėse bent tris mėnesius.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, įsikūręs aukščiau kaip 500 m virš jūros lygio.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami tik iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, esančiuose daugiau kaip 500 m virš jūros lygio.	
Πύργος (Pyrgos)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas, vadinamas „Pyrgos“; vinas gaminamas tame ūkyje.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Graikų	SKVN (1, 3, 15, 16)	Rinktiniai vynai, brandinami tam tikrą laiką kontroliuojamomis sąlygomis.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Graikų	SKVN (3, 15, 16)	Rinktiniai likeriniai vynai, brandinami tam tikrą laiką kontroliuojamomis sąlygomis.	
Βερντέα (Verntea)	Graikų	SGN (1)	Vynas, turintis tradicinę nuorodą, gaminamas iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose Zakinto saloje, kur gaminamas ir vinas.	
Vinsanto	Graikų	SKVN (1, 3, 15, 16)	Vynas, turintis saugomą kilmės vietos nuorodą „Santorini“, gaminamas Tyros ir Tyrezijos salų Santo Erini ir Santorini komplekse iš saulėkaitoje laikytų vynuogių.	

ISPANIJA

Amontillado	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas (<i>Vino generoso</i>), turintis saugomas kilmės vietos nuorodas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, stipraus aromato, sodrus, neaitrus ir malonus gomuriui, gintaro arba aukso spalvos, įgyta alkoholio koncentracija – 16–22°. Brandinamas bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“, ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l.	
Añejo	Ispanų	SKVN/SGN (1)	Vynai, iš viso brandinami bent 24 mėnesius ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 600 l, arba buteliuose.	
	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas, turintis saugomą kilmės nuorodą „Malaga“, brandinamas nuo trejų iki penkerių metų.	
Chacolí-Txakolina	Ispanų	SKVN (1)	Vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ ir „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, gaminami daugiausia iš veislių <i>Ondarrabi Zuri</i> ir <i>Ondarrabi Beltza</i> . Vynas, kurio mažiausia įgyta alkoholio koncentracija yra 9,5 % tūrio (11 % tūrio, jei tai baltasis vinas, fermentuotas statinėje), didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis 0,8 mg/l ir didžiausias bendras sieros kiekis 180 mg/l (150 mg/l raudonuose vynuose).	
Clásico	Ispanų	SKVN (3, 16)	Vynai, kurių likutinis cukraus kiekis 45 g/l.	Čilė
Cream	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, kuriame yra bent 60 g/l nuosėdų, spalva nuo gintarinės iki raudonmedžio. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, taikoma sistema „criaderas y soleras“ arba „añadas“.	
Criadera	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, kuris brandinamas taikant tradicinę tos zonos sistemą „criaderas y soleras“.	

Criaderas y Soleras	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, kuris brandinamas viena ant kitos uždėtose ąžuolinėse statinėse (toks būdas vadinamas „criaderas“), metų vinas patenka į aukštesnį sistemos lygį ir perkeliamas į kitus lygius arba „criaderas“ iš dalies ir nuosekliai perpilant, tai vyksta ilgą laiką, kol pasiekiamas paskutinis lygis, arba „solera“, kai brandinimo procesas baigiamas.
Crianza	Ispanų	SKVN (1)	Vynai, išskyrus putojančius, pusiau putojančius ir likerinius vynus, kurie atitinka šias sąlygas: — raudonieji vynai turi būti brandinami bent 24 mėnesius, iš kurių bent šešis mėnesius ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l. — raudonieji vynai turi būti brandinami bent aštuoniolika mėnesių, iš kurių bent šešis mėnesius ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l.
Dorado	Ispanų	SKVN (3)	Likeriniai vynai su „Rueda“ ir „Malaga“ SKVN, brandinami.
Fino	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas (<i>vino generoso</i>) su „Jerez-Xérès-Sherry“ ir „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ SKVN, turintis tokių savybių: šiaudų spalvos, sausas, karstelėjęs, lengvas ir malonus gomuriui. Brandinamas „flor“ bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“, ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l.
Fondillón	Ispanų	SKVN (16)	Vynas su „Alicante“ SKVN, gaminamas iš <i>Monastrell</i> veislės vynuogių, brandintas, išskirtinės kokybės ir sveikatos sąlygos. Fermentuojant naudojamos tik vietinės mielės, gauta natūrali alkoholio koncentracija (bent 16 % tūrio) visiškai natūrali. Brandinamas bent dešimt metų ąžuolo taroje.
Gran reserva	Ispanų	SKVN (1)	Vynai, išskyrus putojančius, pusiau putojančius ir likerinius vynus, kurie atitinka šias sąlygas: — raudonieji vynai turi būti brandinami bent šešiasdešimt mėnesių, iš kurių bent aštuoniolika mėnesių ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l, likusį laikotarpį – buteliuose; — baltieji ir rožiniai vynai turi būti brandinami bent 48 mėnesius, iš kurių bent šešis mėnesius tokios pat talpos ąžuolo statinėse, likusį laikotarpį – buteliuose.
	Ispanų	SKVN (4)	Trumpiausias putojančių vynu su „Cava“ SKVN brandinimo laikotarpis – trisdešimt mėnesių nuo „tiraje“ iki „degüelle“.
Lágrima	Ispanų	SKVN (3)	Saldusis vinas su „Málaga“ SKVN, kurį gaminant vynuogių misa teka mindant vynuoges, mechaniškai nespaudžiant. Brandinama ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 1 000 l, bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“ arba derliaus metų sistemą.
Noble	Ispanų	SKVN, SGN (1)	Vynai, iš viso brandinami bent aštuoniolika mėnesių ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 600 l, arba buteliuose.
	Ispanų	SKVN (3)	Likeriniai vynai, turintys „Malaga“ SKVN, brandinami nuo dvejų iki trejų metų.
Oloroso	Ispanų	SKVN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry“ ir „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ likerinis vinas (<i>vino generoso</i>), turintis tokių savybių: sodrus, gausus ir aksominis, aromatinis, aktyvus, sausas arba šiek tiek sunkus, spalva panaši į raudonmedžio, gauta alkoholio koncentracija yra nuo 16 iki 22°. Brandinamas ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l, bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“.
Pajarete	Ispanų	SKVN (3)	Saldus arba pusiau saldus vinas su „Málaga“ SKVN, brandinamas bent dvejus metus ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“ arba sistemą „añadas“.

Pálido	Ispanų	SKVN (3)	„Condado de Huelva“ likerinis vinas (<i>vino generoso</i>), brandinamas daugiau kaip trejus metus vykstant biologinio brandinimo procesui, gaunama alkoholio koncentracija yra 15–17 % tūrio.	
	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas su „Rueda“ SKVN, brandinamas bent ketverius metus, įskaitant trejus metus ąžuolo statinėse.	
	Ispanų	SKVN (3)	Vynas su „Málaga“ SKVN iš <i>Pedro Ximenez</i> ir (arba) <i>Moscatel</i> veislių, „arope“ (verdanti vynuogių misa) nededama, nebrandinamas.	
Palo Cortado	Ispanų	SKVN (3)	„Jerez-Xérès-Sherry“ ir „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ likerinis vinas (<i>vino generoso</i>), kurio juslines savybes sudaro „amontillado“ aromatas ir skonis gomuryje, spalva panaši į „oloroso“, gauta faktinė alkoholio koncentracija 16–22 %. Brandinama dviem etapais: pirmasis – biologinis, padengiant „flor“, antrasis – oksidacinis.	
Primero de Cosecha	Ispanų	SKVN (1)	Vynas su „Valencia“ SKVN, derlius imamas pirmąsias dešimt derliaus ėmimo dienų, laikomas buteliuose trisdešimt dienų, kad būtų užbaigtas, ant etiketės privaloma nurodyti derlių.	
Rancio	Ispanų	SKVN (1, 3)	Vynai, kurie brandinami staigiai keičiant temperatūrą, kai patenka oras, arba medinėje ar krietolo taroje.	
Raya	Ispanų	SKVN (3)	„Montilla Moriles“ likerinis vinas, turintis panašių savybių į „Oloroso“ vynų savybes, bet mažiau skonio ir kvapo. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
Reserva	Ispanų	SKVN (1)	Vynai, išskyrus putojančius, pusiau putojančius ir likerinius vynus, kurie atitinka šias sąlygas: — raudonieji vynai turi būti brandinami bent 36 mėnesius, iš kurių bent dvylika mėnesių ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l, likusį laikotarpį – buteliuose; — baltieji ir rožiniai vynai turi būti brandinami bent 24 mėnesius, iš kurių bent šešis mėnesius tokios pat talpos ąžuolo statinėse, likusį laikotarpį – buteliuose.	Čilė
Sobremadre	Ispanų	SKVN (1)	„Vinos de Madrid“ baltieji vynai, kurių specialus gamybos būdas lemia tai, kad anglies dioksido dujų juose yra prieš tai, kai prasideda vynuogių misos fermentacija naudojant jų „madres“ (nuluptos ir sutraiškytos vynuogės).	
Solera	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, kuris brandinamas taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
Superior	Ispanų	SKVN (1)	Vynai, gauti iš bent 85 % pasirinktų veislių iš atitinkamų nustatytų ribų vietovių.	Čilė Pietų Afrika
Trasañejo	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vinas „Málaga“ SKVN, brandinamas daugiau kaip penkerius metus.	
Vino Maestro	Ispanų	SKVN (3)	Vynas su „Málaga“ SKVN, gaminamas ne iki galo atliekant fermentaciją, nes prieš prasidedant fermentacijai į vynuogių misą įpilama 7 % vyno alkoholio. Taigi fermentacija yra labai lėta ir sustabdoma, kai alkoholio stiprumas yra 15–16°, vyne nefermentuojant lieka 160–200 g/l cukraus. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l, taikoma sistema „criaderas y soleras“ arba „añadas“.	
Vendimia Inicial	Ispanų	SKVN (1)	„Utiel-Requena“ vinas, gaminamas iš vynuogių, kurių derlius imamas pirmąsias dešimt derliaus ėmimo dienų, alkoholio gradacija yra 10–15 % tūrio; tai jaunas vinas, turintis tam tikrų ypatybių, viena iš jų – gali būti šiek tiek anglies dioksido dujų.	

Viejo	Ispanų	SKVN/SGN (1)	Vynas, brandinamas trisdešimt šešis mėnesius, šiuurkštokas – visų pirma dėl šviesos, deguonies, šilumos poveikio arba visų šių veiksnių kartu.	
	Ispanų	SKVN (3)	Likerinis vynas (<i>vino generoso</i>) su SKVN „Condado de Huelva“, kuris turi tokių savybių: sodrus, skalsus ir švelnus, aromatingas, energingas, sausas ir šiek tiek sunkus, panašios į raudonmedį spalvos, įgyta alkoholio koncentracija 15–22°. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
Vino de Tea	Ispanų	SKVN (1)	„La Palma“ SKVN šiaurės pazonės vynas, brandinamas ne ilgiau kaip šešis mėnesius medinėje kanarinės pušies (<i>Pinus canariensis</i>) taroje. Gauta alkoholio koncentracija baltųjų vynu atveju yra 11–14,5 % tūrio, rožinių – 11–13 % tūrio, raudonųjų – 12–14 % tūrio.	

PRANCŪZIJA

Ambré	Prancūzų	SKVN (3)	1997 m. gruodžio 29 d. Dekreto 7 straipsnis – SKVN „Rivesaltes“: siekiant įgyti teisę į kontroliuojamą kilmės vietos nuorodą „Rivesaltes“, pateikiamą kartu su žodžiu „ambré“, baltieji vynai turi būti brandinami patalpose oksiduojančioje aplinkoje iki antrųjų po derliaus metų rugsėjo 1 d.	
Claret	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Bourgogne“, „Bordeaux“ – šviesus raudonasis vynas arba rožinis vynas.	
Claret	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Bordeaux“ – frazė, vartojama šviesiam raudonajam vynu pavadinti.	
Tuilé	Prancūzų	SKVN (3)	1997 m. gruodžio 29 d. Dekreto 7 straipsnis: siekiant turėti teisę į kontroliuojamą kilmės vietos nuorodą „Rivesaltes“, pateikiamą kartu su žodžiu „tuilé“, raudonieji vynai turi būti brandinami patalpose oksiduojančioje aplinkoje iki antrųjų po derliaus metų rugsėjo 1 d.	
Vin jaune	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“ – vyno produktas, gaminamas išskirtinai iš vynuogių veislių, nustatytų nacionaliniuose reglamentuose; būdinga lėta fermentacija, brandinimas bent šešerius metus neuždengtoje ąžuolo statinėse.	
Château	Prancūzų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Istoriškai frazė yra susijusi su vietovės tipu ir vyno tipu, rezervuota vynams iš ūkio, kuris jau egzistuoja ir kuris vadinamas būtent tuo žodžiu.	Čilė
Clos	Prancūzų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Čilė
Cru artisan	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“. Frazė, susijusi su vyno kokybe, istorija ir vietovės tipu, pagal kurį nustatoma vynu iš konkrečių ūkių hierarchija.	
Cru bourgeois	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“ – frazė, susijusi su vyno kokybe, istorija ir vietovės tipu, pagal kurį nustatoma vynu iš konkrečių ūkių hierarchija.	Čilė
Cru classé, kartu su (<i>arba be</i>) Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Frazė, susijusi su vyno kokybe, istorija ir vietovės tipu, pagal kurį nustatoma vynu iš konkrečių ūkių hierarchija.	

Edelzwicker	Vokiečių	SKVN (1)	SKVN „Alsace“ vynai iš vienos ar kelių vynuogių veislių, kaip nurodyta specifikacijoje.	
Grand cru	Prancūzų	SKVN (1, 3, 4)	Frazė, susijusi su vyno kokybe, rezervuota vynams, kuriems suteiktos dekretu nurodytos saugomos kilmės vietos nuorodos, o kai ši frazė vartojama kolektyvine prasme, ji yra įregistruota kilmės vietos nuoroda.	Čilė Šveicarija Tunisas
Hors d'âge	Prancūzų	SKVN (3)	SKVN „Rivesaltes“, „Banyuls“ – galima naudoti vynams, kurių brandinimo laikas bent penkeri metai po jų pagaminimo.	
Passe-tout-grains	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Bourgogne“ yra susijusi su dviem vynuogių rūšimis, kaip nurodyta specifikacijoje.	
Premier Cru	Prancūzų	SKVN (1)	Frazė, susijusi su vyno kokybe, rezervuota vynams, kuriems suteiktos dekretu nurodytos saugomos kilmės vietos nuorodos, o kai ši frazė vartojama kolektyvine prasme, ji yra įregistruota kilmės vietos nuoroda.	Tunisas
Primeur	Prancūzų	SKVN (1)	Vynai, kurių nustatyta pardavimo vartotojams diena yra derliaus metų lapkričio mėnesio trečiasis ketvirtadienis.	
	Prancūzų	SGN (1)	Vynai, kurių nustatyta pardavimo vartotojams diena yra derliaus metų spalio mėnesio trečiasis ketvirtadienis.	
Rancio	Prancūzų	SKVN (1, 3)	SKVN „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“ – frazė yra susijusi su vyno rūšimi ir konkrečiu vyno gamybos metodu, rezervuota kai kuriems rūšiniams vynams dėl jų amžiaus ir būklės, susijusios su dirvožemiu.	
Sélection de grains nobles	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupjac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“ – vinas būtinai gaminamas iš rankomis skintų ir kruopščiai atrinktų vynuogių. Tikslas – atrinkti pernokusias, kilniojo pelėsio paveiktas ar ant vynmedžio sodrinimo paveiktas vynuoges.	
Sur lie	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“ – ypatingų specifikacijų vinas (išeiga, alkoholio koncentracija), kuris laikomas ant nuosėdų iki kitų metų po derliaus metų kovo 1 d.	
	Prancūzų	SGN (1)	IGP „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“ – ypatingų specifikacijų vinas, kuris trumpiau nei vieną žiemą laikomas didelėje statinėje ar įprastoje statinėje, laikomas ant nuosėdų iki išpilstymo.	
Vendanges tardives	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“ – frazė, susijusi su vyno rūšimi ir konkrečiu gamybos metodu, rezervuota vynams iš pernokusių vynuogių, laikantis nustatytų tirštumo ir alkometrinio stiprumo sąlygų.	
Villages	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“ – frazė, susijusi su vyno kokybe, rezervuota vynams, kuriems suteikta dekretu nurodyta saugoma kilmės vietos nuoroda, o kai ši frazė vartojama kolektyvine prasme, ji yra įregistruota kilmės vietos nuoroda.	
Vin de paille	Prancūzų	SKVN (1)	SKVN „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“ – frazė yra susijusi su gamybos metodu, kurį sudaro nacionaliniuose reglamentuose nustatytų veislių vynuogių atrinkimas, džiovinimas bent šešias savaites ant šiaudų, grotelių ar pakabinius. Brandinama bent trejus metus nuo išspaudimo dienos, įskaitant brandinimą medinėje taroje bent aštuoniolika mėnesių.	

ITALIJA

Alberata <i>arba</i> vigneti ad alberata	Italų	SKVN (1)	Konkretus terminas, susijęs su „Aversa“ vyno tipologija. Susijęs su labai sena vynuogių auginimo tradicija, kurios laikantis gaunamas produktas.	
--	-------	-------------	--	--

Amarone	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su „Valpolicella“ vyno tipologijos gamybos metodu. Terminu nuo senų laikų identifiuojama vyno, gaminamo laikantis konkretaus gamybos metodo (naudojant džiovintas vynuoges), kuris pagrįstas visiška cukraus fermentacija, kilmės vieta. Taip galima paaiškinti pavadinimo „Amarone“ kilmę. Tai ypatingas ir gerai žinomas terminas, puikiai apibūdinantis produktą.	
Ambra	Italų	SKVN (3)	Terminas susijęs su gamybos metodu ir su ypatinga gintaro geltonumo spalva, sodresne ar mažiau sodria; pagal „Marsala“ vyno tipologiją. Ypatinga vyno spalva atsiranda dėl ilgo gaminimo metodo, kuris apima brandinimą ir rafinavimą – procesus, kuriems vykstant labai sumažėja fenolių ir dažomųjų medžiagų oksido kiekis.	
Ambrato	Italų	SKVN (1, 3)	Terminas susijęs su gamybos metodu ir ypatinga gintaro spalva, daugmaž sodria, kuri tipiška „Malvasia iš Lipari“ ir „Vernaccia iš Oristano“ tipologijos vynams. Ypatinga vyno spalva atsiranda dėl ilgo gaminimo laikotarpio, kuris apima brandinimą ir rafinavimą – procesus, kuriems vykstant labai sumažėja fenolių ir dažomųjų medžiagų oksido kiekis.	
Annoso	Italų	SKVN (1)	Terminas susijęs su „Controguerra“ vyno tipologija. Terminu nurodomas konkretus gamybos metodas, kurį taikant naudojamos džiovintos vynuogės, o privalomas brandinimo medinėje taroje laikotarpis yra bent trisdešimt mėnesių iki to laiko, kai galutiniu produktu pradeda prekiauti ir jį vartoti.	
Apianum	Lotynų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, priskiriamas „Fiano di Avellino“ vynu. Tai klasikinės kilmės terminas. Jis reiškia, kad vynuogės yra geros, nes jas labai mėgsta „bitės“ (itališkai – „api“).	
Auslese	Vokiečių	SKVN (1)	Žr. tradicinį terminą „sclto“. Išskirtinis terminas, suteikiamas „Caldaro“ ir „Caldaro Classico – Alto Adige“ vynams.	
Buttafuoco	Italų	SKVN (1, 6)	Išskirtinis terminas, susijęs tik su konkrečios rūšies vynu, kurio kilmės vieta – „Oltrepò Pavese“ vynuogynų vietovės dalis. Terminas vartojamas jau ilgą laiką, juo apibūdinamas labai ypatingas produktas, kuris, remiantis žodžio prasme, gali suteikti „ypatingo karščio“.	
Cannellino	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, susijęs su „Frascati“ rūšies vynais ir jų gamyba. Terminas nuo seno vartojamas minėtos rūšies vynuui identifikuoti; vinas gaminamas taikant ypatingą gamybos procesą, leidžiantį gauti vyną, kuris yra „abboccato“, t. y. truputį saldus ir sodrus.	
Cerasuolo	Italų	SKVN (1)	Tradicinis ir istorinis terminas, susijęs tik su „Cerasuolo di Vittoria“ vynais. Tai sudedamoji DOCG pavadinimo dalis ir negeografinis jo aspektas. Terminas susijęs su vyno gamyba ir su ypatinga spalva. Terminu taip pat tradiciškai apibūdinami dar vienos rūšies „Montepulciano d’Abruzzo“ vynai.	
Chiaretto	Italų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 5, 6)	Terminas susijęs su atitinkamos rūšies vyno gamybos metodu ir ypatinga spalva, vinas gaunamas iš juodųjų vynuogių.	
Ciaret	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, susijęs su „Monferrato“ vynais ir su ypatinga produkto spalva; pavadinimas tradiciškai reiškia „šviešiai raudonas“.	
Château	Prancūzų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Terminas susijęs su vyno gamybos įmonės pavadinimu, jei vynuogių kilmės vieta tik ta ir vinas gaminamas toje pačioje įmonėje.	Čilė
Classico	Italų	SKVN (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Terminas, nustatytas Įstatyme Nr. 164/1992. Jis rezervuotas neputojantiems vynams iš seniausios kilmės vietos, kuriai galima priskirti autonomini SKVN reglamentą.	Čilė

Dunkel	Vokiečių	SKVN (1)	Terminas susijęs su gamybos metodu ir tipiška tamsia atitinkamos tipologijos „Trentino“ vynu spalva.
Fine	Italų	SKVN (3)	Terminas susijęs tik su viena iš „Marsala“ tipologijų. Jis atspindi specifinį gamybos metodą, susijusį bent su vienerių metų brandinimo procesu, iš kurių bent aštuonis mėnesius brandinama medinėse statinėse.
Fior d'Arancio	Italų	SKVN (1, 6)	Terminas susijęs su dviem „Colli Euganei“ tipologijomis: putojantys ir „passito“ vynai (t. y. gauti iš džiovintų vynuogių). Terminu nurodomas gamybos metodas ir tipiškos aromatinės produkto, gaminamo iš <i>Muscat</i> veislės vynuogių taikant tausojantį gamybos metodą, savybes.
Flétri	Italų	SKVN (1)	Terminas susijęs su specifine vyno „Valle d'Aosta arba Vallée d'Aoste“ DOC tipologija. Juo nurodomas gamybos metodas ir tipinės produkto savybės, kurios susidaro taikant tausojantį gamybos iš pusiau džiovintų vynuogių metodą.
Garibaldi Dolce (<i>arba</i> GD)	Italų	SKVN (3)	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su specifine „Marsala Superior“ DOC tipologija. Pradžioje terminas vartotas Garibaldi, kuris šio vyno paragavo išsilaipinęs Marsaloje, garbei. Jis įvertino tą vyną dėl savybių, kurias lemia konkretus gamybos procesas, susijęs su bent dvejų metų brandinimo medinėse statinėse laikotarpiu.
Governo all'uso toscano	Italų	SKVN/SGN (1)	Pradžioje terminas buvo siejamas su „Chianti“ ir „Chianti Classico“ SKVN vynais. Vėliau termino vartojimas išplėstas įtraukiant „Colli della Toscana Centrale“ SGN vyną, kuris gaminamas toje pačioje gamybos vietovėje. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų Toskanoje taikomą gamybos metodą, susijusį su tuo, kad į vyną žiemos pabaigoje dedama džiovintų vynuogių, kurios padidina fermentaciją.
Gutturnio	Italų	SKVN (1, 8)	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su vynu, kurio kilmės vieta „Colli Piacentini“ vynu vietovės dalis, rūšimi. Terminu pateikiama nuoroda į minėto raudonojo vyno gamybos metodą; tai labai tipiškas aukštos kokybės vinas. Jis buvo tiekiamas romėniškose sidabrinėse taurėse, vadintose „Gutturnium“.
Italia Particolare (<i>arba</i> IP)	Italų	SKVN (3)	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su „Marsala fine“ vynais. Pradžioje „Marsala“ vinas buvo gaminamas tik nacionalinei rinkai.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Vokiečių	SKVN (1)	Tradicinė „Caldaro“ ir „Alto Adige“ gamybos vietovė (su Santa Maddalena ir „Terlano“ kilmės vietos nuoroda). (Žr. „Classico“ apibrėžti).
Kretzer	Vokiečių	SKVN (1)	Terminas susijęs su gamybos metodu ir tipine rožine spalva. Terminas vartojamas atitinkamoms „Alto Adige“, „Trentino“ ir „Teroldego rotaliano“ vynu tipologijoms.
Lacrima	Italų	SKVN (1)	Terminas susijęs tik su vyno „Lacrima di Morro d'Alba“ pavadinimu; sudedamoji šio vyno pavadinimo dalis. Pavadinimu pateikiama nuoroda konkretų gamybos metodą, kai dėl lengvo vynuogių spaudimo gaunamas aukštos kokybės produktas.
Lacryma Christi	Italų	SKVN (1, 3, 4, 5)	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs tik su „Vesuvio“ vynais. Tradiciškai susijęs su kai kurių tipologijų minėtais vynais (ir įprastais, ir likeriniiais ar putojančiais), kurie gaminami taikant konkretų gamybos metodą, kai vynuogės lengvai spaudžiamos ir gaunamas aukštos kokybės vinas, susijęs su religinėmis reikmėmis.
Lambiccato	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, susijęs su viena iš „Castel san Lorenzo“ vynu tipologijų. Juo nurodoma produkto rūšis ir konkretus gamybos metodas, kai naudojamos <i>Muscat</i> vynuogės ir kai vynuogės mirkomos kontroliuojamoje temperatūroje specialioje taroje, tradiciškai vadinamoje „Lambicchi“.
London Particular (<i>arba</i> LP <i>arba</i> Inghilterra)	Italų	SKVN (3)	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su „Marsala Superiore“ vynu tipologija. Tai terminas (<i>arba</i> inicialai), tradiciškai taikomas Anglijos rinkai skirtam produktui apibūdinti. Anglų kalbos vartojimas taip pat tradicinis, ir tai nurodyta produkto specifikacijoje ir „Marsala“ vynams nustatytoje taisyklėse. Plačiai žinoma, kad ši nuoroda svarbi ir žinoma kaip likerinio vyno nuoroda ir dėl gamintojų, ir dėl Anglijos prekyautojų, kurie nuo 1773 m., kai atrado šį ypatingą vyną, jį gamino ir juo prekiaavo, aktyvumo, dėl kurio vinas tapo labai žinomas visame pasaulyje, o ypač Anglijoje.

Occhio di Pernice	Italų	SKVN (1)	Terminas yra susijęs su kai kuriomis vyno „Vin Santo“ tipologijomis. Terminu pateikiama nuoroda į gamybos metodą ir konkrečią spalvą. Konkretus gamybos naudojant raudonąsias vynuoges metodus, leidžia pagaminti labai tipišką ypatingos spalvos, kuri gali būti nuo ryškiai iki šviesiai raudonos, produktą. Spalva panaši į kurapkos akių spalvą, todėl vynas ir pavadintas šio paukščio vardu.
Oro	Italų	SKVN (3)	Terminas susijęs su specifiniais „Marsala“ vynais. Terminu nurodoma konkreti spalva ir gamybos būdas, kai draudžiama naudoti virtą vynuogių misą. Tai leidžia gauti ypatingos vertės aukso spalvos produktą, spalva gali būti ryškesnė ar mažiau ryški.
Passito <i>arba</i> Vino passito <i>arba</i> Vino Passito Liquoroso	Italų	SKVN/SGN (1, 3, 15, 16)	Terminu pateikiama nuoroda į produkto rūšį ir atitinkamą gamybos metodą. Terminai „passito“ arba „vino passito“ ir „vino passito liquoroso“ rezervuoti įprastiems arba likeriniams vynams, gaunamiems fermentuojant vynuoges, natūraliai jas džiovinant arba laikant kondicionuojamoje vietoje pagal gamintojo specifikacijų nuostatas. Įstatymu Nr. 82/2006 šio termino vartojimas išplėstas įtraukiant pernokusius vynuogių vynu.
Ramie	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, susijęs su viena iš „Pinerolese“ vynu tipologijų. Juo pateikiama nuoroda į gaminio rūšį ir atitinkamą gamybos metodą, kai naudojamos iš dalies džiovintos vynuogės.
Rebola	Italų	SKVN (1, 15)	Išskirtinis terminas, susijęs su viena iš „Colli di Rimini“ vynu tipologijų. Juo nusakoma gaminio rūšis ir atitinkamas gamybos metodas, kai spalvos keičiasi nuo auksinės iki gintaro spalvos ir naudojamos iš dalies džiovintos vynuogės.
Recioto	Italų	SKVN (1, 4, 5)	Istorinis ir tradicinis terminas, glaudžiai susijęs su trijų vynu, kurie turi kilmės vietos nuorodą SKVN „Valpolicella“, „Gambellara“ ir „Recioto di Soave“ ir kurie gaminami Venete, pavadinimais; tai nuorodos, priklausančios gamybos vietovėms, esančioms labai arti viena kitos ir turinčioms panašias tradicijas, ypač Veronos ir Vičencos provincijose. Kilmės vietos pavadinimas atsirado penktame amžiuje. Tuo metu bukolikos autoriai šį vyną apibūdino kaip labai vertingą ir pripažintą vyną, kuris gaminamas Veronos provincijoje ir kurio pavadinimas kilo iš kalnuoto ir kalvoto Retijos regiono, kuris senais laikais driekėsi Veronos ir Trentino teritorija iki Komasko (Comasco) ir Valtelinos sienos. Šis terminas vartotas nuo seno, juo vis dar vadinami vynai, gaminami taikant savitą gamybos būdą, kai naudojamos džiovintos vynuogės.
Riserva	Italų	SKVN (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vynai, kurie brandinami tam tikrą laikotarpį (raudonieji vynai – bent dvejus metus, o baltieji vynai – bent vienerius metus), vėliau brandinami statinėse, kaip konkrečiai nurodyta produkto specifikacijoje. Be įprastų dalykų, produkto specifikacijose turi būti nustatyta prievolė ant etiketės nurodyti derliaus metus, taip pat turi būti numatytos taisyklės, kaip nustatyti metus, jei maišomi įvairių metų derliaus vynai. Putojančių ir likerinių vynu tipologijos saugomoje kilmės vietos nuorodoje šis terminas gali būti vartojamas laikantis atitinkamo produkto specifikacijoje nustatytų sąlygų ir Bendrijos teisės.
Rubino	Italų	SKVN (1)	Terminas susijęs su SKVN „Cantavenna“. Juo pateikiama nuoroda į visą procesą ir ypatingą spalvą. Terminas „Rubino“ yra susijęs su specifine DOC vyno „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ ir „Garda Colli Mantovani“ tipologija, juo pateikiama nuoroda į ypatingą spalvą, kurią įgauna produktas.
	Italų	SKVN (3)	Terminas susijęs su specifiniu „Marsala“ vynu tipologija. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų procesą, kai draudžiama naudoti virtą vynuogių misą. Be to, šis vynas turi ypatingą rubino raudonumo spalvą, kuri po brandinimo įgauna gintaro spalvos atspindį.
Sangue di Giuda	Italų	SKVN (4, 5, 8)	Išskirtinis istorinis tradicinis terminas, susijęs su vynu, gaminamu Oltrepò Pavese teritorijoje. Terminu ilgą laiką buvo apibūdinamas labai išskirtinis saldus, putojantis ir malonus gomuriui raudonos spalvos produktas, kuris toks švelnus, kad kuo daugiau jo išgeriama, tuo jis apgaulingesnis.
Scelto	Italų	SKVN (1)	Terminas, susijęs su „Caldaro“, „Caldaro Classico – Alto Adige“ ir „Colli del Trasimeno“ vynais. Terminas susijęs su konkrečiu produktu ir atitinkamu gamybos metodu, pradedant nuo vynuogių rinkimo (todėl jį vadiname „rinkiniu!“).

Sciacchetrà	Italų	SKVN (1)	Istorinis ir tradicinis terminas, glaudžiai susijęs su „Cinque Terre“. Terminas susijęs su produkto gamybos metodu, įskaitant vynuogių spaudimą ir laikymą. Žodis tiksliai reiškia „išspausti ir nesugadinti“; tai metodas, naudojamas gaminant aukštos kokybės produktus.	
Sciac-trà	Italų	SKVN (1)	Tas pats, kas sakyta pirmiau (Sciacchetrà). Šiuo atveju termino skirtumas gali būti susijęs su specifine tipologija.	
Spätlese	Vokiečių	SKVN/SGN (1, 3, 15, 16)	Žr. terminą „vėlyvas vynuogių derlius“, vartojamą autonominėje Bolcano provincijoje.	
Soleras	Italų	SKVN (3)	Terminas susijęs su specifinių „Marsala“ likerinių vynų tipologija. Terminas susijęs su produktu ir specialiu gamybos metodu, kai brandinama bent penkerius metus medinėse statinėse. Draudžiama pilti virtos ar koncentruotos vynuogių misos. Rezultatas – grynas, natūralus produktas, kuriame nėra papildomų elementų, net tokių, kurie būtų vyno kilmės, žinoma, išskyrus alkoholi, nes tai likerinis vinas.	
Stravecchio	Italų	SKVN (3)	Terminas išskirtinai susijęs su unikalia „Marsala“ „Virgin“ ir (arba) „Soleras“ tipologija. Terminas susijęs su specialiu gamybos metodu, kai brandinama medinėse statinėse bent dešimt metų.	
Strohwein	Italų	SKVN/SGN (1, 3, 11, 15, 16)	Žr. tradicinį terminą „Passito“. Tai reiškia būtent „šiaudų vinas“. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų vyną, gaminamą Bolcano provincijoje, ir gamybos metodą, kai naudojamos džiovintos vynuogės, kurios, nuėmus derlių, laikomos ant šiaudų grotelių pagal džiovinimo metodą, nustatytą įvairiose produkto specifikacijose.	
Superiore	Italų	SKVN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vynas, turintis aukštos kokybės savybių; jo gamybos taisyklės yra griežtesnės už kitų vynu. Iš tikrųjų, produkto specifikacijose nustatyti tokie skirtumai: a) mažiausia natūrali vynuogių alkoholio koncentracija – didesnė kaip 0,5 tūrio; b) bendra vartojamo alkoholio koncentracija – didesnė kaip 0,5 tūrio.	San Marinas
Superiore Old Marsala	Italų	SKVN (3)	Terminas yra susijęs su „Marsala Superiore“ vyno tipologija. Terminas susijęs su produktu ir specialiu gamybos metodu, kai brandinama bent dvejus metus medinėse statinėse. Tai pavadinimas, kuriame yra terminas anglų kalba; terminas yra tradicinis likerinio vyno terminas, patvirtintas produkto specifikacijoje ir „Marsala“ vynams taikomuose įstatymuose. Šios nuorodos reikšmė ir prestižą nulėmė gamintojai ir Anglijos prekiautojai, kurie nuo 1773 m., kai at rado šį ypatingą vyną, jį gamino ir juo prekio, todėl vinas tapo labai žinomas visame pasaulyje, o ypač Anglijoje.	
Torchiato	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, susijęs su „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona“ vynais. Juo pateikiama nuoroda į ypatingas produkto, gaminamo taikant išsamų gamybos metodą, kai pačios vynuogės švelniai spaudžiamos, savybes.	
Torcolato	Italų	SKVN (1)	Išskirtinis terminas, susijęs su specifine „Breganze“ vyno tipologija. Jis parodo ypatingas produkto, gaminamo taikant išsamų gamybos metodą, kai naudojamos iš dalies džiovintos vynuogės, savybes. Nuėmus derlių, vynuogės laikomos ant grotelių, kurios vėliau nuimamos ir vėl pakabinamos. Taip vynuogės džiovinamos.	
Vecchio	Italų	SKVN (1, 3)	Terminas, susijęs su „Rosso Barletta“, „Agljanico del Vulture“, „Marsala“ ir „Falerno del Massico“ vynais. Jis parodo brandinimo sąlygas ir vėlesnį produkto brandinimą bei rafinavimą.	
Vendemmia Tardiva	Italų	SKVN/SGN (1, 3, 15, 16)	Terminas, susijęs su konkrečia produkto tipologija, kuri reiškia, kad naudojamas vėlyvas vynuogių derlius. Dėl vynuogių brandinimo ant paties augalo ir džiovinimo įvairioje aplinkoje ir įvairiomis oro sąlygomis gaunamas ypatingas produktas, ypač atsižvelgiant į cukraus kiekį ir aromatą. Rezultatas – labai ypatingas vinas. Šie vynai taip pat priskiriami desertiniams vynams arba „meditaciniams“ vynams.	
Verdolino	Italų	SKVN/SGN (1)	Terminas susijęs su gamybos metodu ir ypatinga žalia spalva.	

Vergine	Italų	SKVN (1, 3)	Terminas susijęs su „Marsala“ vynais. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų produktą ir konkretų gamybos metodą, kai brandinama bent penkerius metus medinėse statinėse, be to, draudžiama pilti virtos ar koncentruotos vynuogių mimos. Tai reiškia, kad produktas yra grynas, natūralus, be pridėtų (net vyno kilmės) komponentų, išskyrus alkoholio mokesčių, kuris taikomas likeriniams vynams. Be to, šis terminas yra susijęs su „Bianco Vergine Valdichiana“ vynais. Jis susijęs su tradiciniu gamybos metodu, kai fermentuojama be odelių ir gaunamas grynas bei natūralus galutinis produktas.
Vermiglio	Italų	SKVN (1)	Terminas susijęs su „Colli dell'Etruria Centrale“ vynais. Juo pateikiama nuoroda ir į ypatingos kokybės savybes, ir į ypatingą spalvą.
Vino Fiore	Italų	SKVN (1)	Terminas susijęs su konkrečiu gamybos metodu, kai naudojami baltieji ir rožiniai vynai. Metodas, kai vynuogės lengvai spaudžiamos; rezultatas – labai subtilus skonis, galintis išryškinti geriausias vyno savybes, t. y. „puokštę“.
Vino Novello arba Novello	Italų	SKVN/SGN (1, 8)	Terminas susijęs su konkrečiu gamybos metodu ir gamybos laikotarpiu, kuris prekybai ir vartojimui nustatytas kiekvienų vynuogių derliaus metų lapkričio 6 d.
Vin Santo arba Vino Santo arba Vinsanto	Italų	SKVN (1)	Istorinis ir tradicinis terminas, susijęs su kai kuriais vynais, gaminamais Toskanos, Markės, Umbrijos, Emilijos-Romanijos, Veneto ir Trentino-Aldo Adidžės regionuose. Terminu pateikiama nuoroda į konkrečią vyno tipologiją ir atitinkamą sudėtingą gamybos metodą, kai vinas laikomas ir vyninės vynuogės džiovinamos tinkamose vėdinamose vietose; brandinama ilgai tradicinėje medinėje taroje. Dėl termino kilmės yra daug hipotezių, daugiausia susijusių su viduramžiais. Patikimiausia – glaudžiai susijusi su religine vyno verte. Šis vinas laikytas ypatingu ir sakyta, kad jis turi stebuklingų savybių. Jis paprastai vartotas laikant mišias – tuo galima paaiškinti terminą „šventasis vinas“ (vinsanto). Terminas tebevertojamas ir išsamiai nurodomas SKVN specifikacijose, tai plačiai žinoma ir visame pasaulyje vertinama tipologija.
Vivace	Italų	SKVN/SGN (1, 8)	Terminas susijęs su gamybos metodu ir gaunamu atitinkamu produktu. Šis vinas yra putojantis, nes jame dėl išskirtinio ir natūralaus fermentacijos proceso yra anglies dioksido.

KIPRAS

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vynuogynas (-ai))	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vynas, gaminamas iš vynuogių, užaugintų bent 1 hektaro vynuogynuose, priklausančiuose žemės ūkio valdai. Vynas gaminamas tik valdoje, esančioje tame rajone. WPC – Valdybos aktas 6/2006 (EC382/2007, L95, 2007 04 05)
Κτίμα (Ktima) (Valda)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vynas, gaminamas iš vynuogių, užaugintų bent 1 hektaro vynuogynuose, priklausančiuose žemės ūkio valdai. Visas vyno gamybos procesas vyksta tik toje valdoje. WPC – Valdybos aktas 6/2006 (EC382/2007, L95, 2007 04 05)
Μοναστήρι (Monastiri) (Vienuolynas)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vynas, gaminamas iš vynuogių, užaugintų bent 1 hektaro vynuogynuose, priklausančiuose žemės ūkio valdai. Toje pačioje žemės ūkio vietovėje yra vienuolynas. Visas vyno gamybos procesas vyksta tik toje valdoje. WPC – Valdybos aktas 6/2006 (EC382/2007, L95, 2007 04 05)
Μονή (Moni) (Vienuolynas)	Graikų	SKVN/SGN (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LIUKSEMBURGAS

Château	Prancūzų	SKVN (1)	Terminas, susijęs su valdos pavadinimu, jei vynuogių kilmės vieta yra tik toje valdoje ir vynas gaminamas toje valdoje.	Čilė
Grand premier cru	Prancūzų	SKVN (1)	<p>Vynai, kuriuos leidžiama žymėti nacionaliniu ženklu „Marque nationale“, gali turėti vieną iš papildomų kokybės nuorodų: „Vin classé“, „Premier cru“ arba „Grand premier cru“, naudojamoms nuo 1959 m. Šios nuorodos suteikiamos atskiriems vynams po to, kai jų paragauja oficialaus komiteto nariai, kurie vertina vynus pagal 20 balų skalę:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vynams, kurie surenka mažiau kaip 12 balų, nesuteikiama oficiali klasifikacija; jie negali turėti ženklo „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynai, kurie surenka bent 12 balų, oficialiai pripažįstami kaip „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynams, kurie surenka bent 14 balų, leidžiama naudoti nuorodą „Vin classé“ kartu su „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynams, kurie surenka bent 16 balų, leidžiama naudoti nuorodą „Premier cru“ kartu su „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynams, kurie surenka bent 18 balų, leidžiama nuoroda „Grand premier cru“ kartu su „Marque nationale – appellation contrôlée“. 	Tunisas
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Prancūzų	SKVN (1)	Žymi vėlyvo derliaus vynu, gaminamus tik iš vienos iš šių veislių vynuogių: <i>Auxerrois</i> , <i>Pinot blanc</i> , <i>Pinot gris</i> , <i>Riesling</i> ar <i>Gewürztraminer</i> . Vynuogių derlius imamas rankomis, natūrali tūrinė veislės <i>Riesling</i> alkoholio koncentracija yra bent 95 Oechsle laipsniai, kitų veislių – 105 Oechsle laipsniai. (2001 m. sausio 8 d. Vyriausybės reglamentas)	
Vin de glace	Prancūzų	SKVN (1)	Žymi ledo vyną, gaminamą iš vynuogių, kurių derlius imamas rankomis; vynuogės nuimamos sušalusios ne aukštesnėje kaip – 7 °C temperatūroje. Vynui gaminti gali būti naudojamos tik <i>Pinot blanc</i> , <i>Pinot gris</i> ir <i>Riesling</i> veislių vynuogės, o vynuogių misos mažiausia natūrali tūrinė alkoholio koncentracija yra 120 Oechsle laipsnių. (2001 m. sausio 8 d. Vyriausybės reglamentas)	
Vin de paille	Prancūzų	SKVN (1)	Žymi šiaudų vyną, gaminamą tik iš vienos iš šių veislių vynuogių: <i>Auxerrois</i> , <i>Pinot blanc</i> , <i>Pinot gris</i> ar <i>Gewürztraminer</i> . Vynuogių derlius imamas rankomis, vynuogės paskleidžiamos ant šiaudinių demblių bent dviem mėnesiams. Šiaudai gali būti pakeisti šiuolaikinėmis grotelėmis. Mažiausia natūrali tūrinė vynuogių alkoholio koncentracija yra 130 Oechsle laipsnių. (2001 m. sausio 8 d. Vyriausybės reglamentas)	

VENGRIJA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Vengrų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas įpilant naujo vyno, vynuogių misos ar naujo fermentuojamo vyno į <i>botrytis (aszú)</i> paveiktas uogas, brandinamas bent trejus metus (dvejį metai statinėse). Taip pat nustatomas cukraus kiekis ir becukris turinys. Galima naudoti tik su SKVN „Tokaji“.	
Aszúeszencia	Vengrų	SKVN (1)		
Bikavér	Vengrų	SKVN (1)	Raudonasis vynas bent iš trijų veislių, brandinamas bent dvylika mėnesių medinėse statinėse, daugiau specifikacijų gali būti nustatyta vietinėse taisyklėse. Gali būti gaminama tik Egeryje (SKVN: „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“) arba Seksarde (SKVN: „Szekszárdi Bikavér“).	
Eszencia	Vengrų	SKVN (1)	<i>Botrytis (aszú)</i> paveiktų vynuogių sultys, kurios natūraliai teka iš kubily, į kuriuos jos renkamos imant derlių. Likutinis cukraus kiekis: bent 450 g/l. Becukris ekstraktas: bent 50 g/l. Galima naudoti tik su SKVN „Tokaji“.	

Fordítás	Vengrų	SKVN (1)	Vynas gaminamas pilant vyną ant išspausto to paties derliaus vynuogių <i>aszú</i> minkštimo, brandinamas bent dvejus metus (metus statinėse). Galima naudoti tik su SKVN „Tokaji“.
Másolás	Vengrų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas pilant vyną ant to paties derliaus <i>Tokaji Aszú</i> vynuogių nuosėdų, brandinamas bent dvejus metus (metus statinėse).
Késői szüretelésű bor	Vengrų	SKVN/SGN (1)	Velyvas derlius. Vynuogių misos cukraus kiekis yra bent 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Vengrų	SKVN/SGN (1)	Vynas, gaminamas iš rinktinių uogų. Vynuogių misos cukraus kiekis yra bent 204,5 g/l.
Muzeális bor	Vengrų	SKVN/SGN (1)	Vynas, brandinamas buteliuose bent penkerius metus.
Siller	Vengrų	SKVN/SGN (1)	Raudonasis vynas, labai ryškios spalvos dėl trumpo mirkymo.
Szamorodni	Vengrų	SKVN (1)	Vynas, gaminamas ir iš <i>botrytis</i> paveiktų (<i>aszú</i>), ir sveikų uogų, brandinamas bent dvejus metus (metus statinėse). Vynuogių misoje yra bent 230,2 g cukraus litre. Galima naudoti tik su SKVN „Tokaji“.

AUSTRIJA

Ausstich	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklintas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.
Auswahl	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklintas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.
Bergwein	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas gaminamas iš vynuogių, užaugintų terasose ar stačiuose šlaituose, kurių nuolydis didesnis kaip 26 %.
Klassik/Classic	Vokiečių	SKVN (1)	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklintas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.
Heuriger	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas turi būti parduotas mažmenininkams iki gruodžio mėnesio (po derliaus nuėmimo) pabaigos, o vartotojams parduvinėjamas iki kito kovo mėnesio pabaigos.
Gemischter Satz	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas turi būti įvairių baltųjų vynų veislių ar raudonųjų vynų veislių mišinys.
Jubiläumswein	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklintas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.
Reserve	Vokiečių	SKVN (1)	Mažiausia vyno alkoholio koncentracija turi būti 13 % tūrio. Rūšinio vyno patikrinimo numeris gali būti nurodomas ant raudonojo vyno ne anksčiau kaip lapkričio 1 d. po derliaus metų; ant baltojo vyno – ne anksčiau kaip kovo 15 d. po derliaus metų.
Schilcher	Vokiečių	SKVN/SGN (1)	Vynas turi būti gaminamas Štirijoje tik iš veislės „Blauer Wildbacher“ vynuogių, auginamų vynuogių Steirerlendo auginimo regione.
Sturm	Vokiečių	SGN (1)	Iš dalies fermentuotų vynuogių misa, kurios mažiausia alkoholio koncentracija yra 1 % tūrio. „Sturm“ turi būti parduvinėjamas nuo derliaus metų rugpjūčio iki gruodžio mėnesio ir parduvinėjamas turi fermentuotis.

PORTUGALIJA

Canteiro	Portugalų	SKVN (3)	Vynas po fermentacijos spirituojamas ir laikomas statinėse, brandinamas bent dvejus metus, turi būti laikomas nejudinamas tam tikrą laiką ir gali būti išpilstomas ne anksčiau kaip po trejų metų. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portugalų	SKVN (1)	Terminas, rezervuotas vynui su geografine nuoroda ar kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, turi savitų juslinių savybių, faktinė jo alkoholio koncentracija – bent 1 % tūrio didesnė už teisėtai nustatytą mažiausią koncentraciją, nejudinamas laikomas tam tikrą laiką; privaloma nurodyti derliaus metus. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Anglų	SKVN (3)	Porto vynas, turintis išskirtinių juslinių savybių, raudonas ir stiprus išpilstymo metu, puikaus aromato ir skonio, gaunamo maišant kelių metų vynus, kad būtų pasiekta papildomų juslinių savybių (dėl to susidaro nuosėdos (plutelė) ant butelio sienelių) ir pripažįstamas Porto ir Douro vyno instituto, kuris suteikia teisę naudoti nuorodą. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	Portugalų	SKVN (1)	Terminas, rezervuotas vynui su geografine nuoroda ar kilmės vietos nuoroda, kuris pilstomas į stiklinius butelius, turi savitų juslinių savybių ir turi būti laikomas nejudinamas tam tikrą laiką. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Escuro	Portugalų	SKVN (3)	Stipraus aromato vynas, gaunamas maišant apelsino ir rusvą spalvas, antroji spalva vyrauja dėl vyno dažomosios medžiagos oksidacijos ir iš statinės ekstrahuojamos medžiagos judėjimo. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Fino	Portugalų	SKVN (3)	Elegantiškas rūšinis vynas, tobula rūgščių gaivumo, subrendusio stiprumo ir aromato, igaunamo brandinant statinėje, pusiausvyra. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	Portugalų	SKVN (3)	Vynas, kurio pavadinimas siejamas su derliaus metais; produktas turi būti gaunamas iš tradicinių veislių, brandinamas bent dvidešimt metų, išskirtinės kokybės, turi būti laikomas nejudinamas prieš išpilstymą ir išpilsčius. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	Portugalų	SKVN/SGN (1, 3)	1. Terminas, rezervuotas vynui su geografine nuoroda arba kilmės vietos nuoroda, susijusia su derliaus metais, vynas turi savitų juslinių savybių, raudonasis vynas brandinamas bent trisdešimt mėnesių, iš kurių bent dvylika mėnesių stikliniuose buteliuose, o baltasis arba rožinis vynas brandinamas bent dvylika mėnesių, iš kurių bent šešis mėnesius stikliniuose buteliuose; turi būti laikomas nejudinamas. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 2. Porto vynas, kuris, palaikytas medinėse statinėse, išpilstomas į stiklinę tarą ir laikomas bent aštuonerius metus, tada išpilstomas į butelius. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Lágrima	Portugalų	SKVN (3)	Porto vynas, kurio saldumas turi atitikti tirštumą nuo 1 034 iki 1 084 esant 20 C. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]

Leve	Portugalų	SKVN (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terminas, rezervuotas Estremadūros regioniniam vynui, turinčiam bent mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą toje vynuogių auginimo zonoje, vyno faktinė alkoholio koncentracija yra 10 % tūrio, nustatytas rūgštingumas nurodomas vyno rūgštimi, kuri lygi 4,5 g/l arba didesnė, maksimalus slėgis 1 baras, o kiti jusliniai parametrai atitinka bendrus vynui, kuriam skirta geografinė nuoroda, nustatytus dydžius. [Portaria n° 1066/2003, de 26.9.2003] 2. Terminas, rezervuotas Ribatechano (Ribatejano) regioniniam vynui, turinčiam bent mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą toje vynuogių auginimo zonoje, vyno faktinė alkoholio koncentracija yra 10,5 % tūrio, nustatytas rūgštingumas nurodomas vyno rūgštimi, kuri lygi 4 g/l arba didesnė, maksimalus slėgis 1 baras, o kiti jusliniai parametrai atitinka bendrus vynui, kuriam skirta geografinė nuoroda, nustatytus dydžius. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001] 	
Nobre	Portugalų	SKVN (1)	Terminas, rezervuotas Dauno kilmės vietos nuorodai, kuri atitinka sąlygas, nustatytas Dauno vyno regiono statute. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Portugalų	SKVN (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terminas, rezervuotas vynui su geografine nuoroda ar kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, susijęs su derliaus metais, turi savitų juslinių savybių, jo faktinė alkoholio koncentracija bent 0,5 % tūrio didesnė už oficialiai nustatytą mažiausią koncentraciją, nejudinamas laikomas tam tikrą laiką. 2. Terminas, rezervuotas rūšiniam putojančiam vynui, putojančiam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, nuo dvylikos iki 24 mėnesių laikomas buteliuose prieš tai, kai taikomas nukošimo metodas, vynas nupilamas ar pašalinamos vyno nuosėdos. 3. Terminas, rezervuotas likeriniam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į butelius, susijęs su derliaus metais, gali būti parduodamas tik praėjus ne mažiau kaip trejiems metams ir tam tikrą laiką turi būti laikomas nejudinamas. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 4. Porto vinas, turintis savitų juslinių savybių, kompleksinį kvapą ir skonį, gaunamas maišant įvairaus etapo vynus, – tai vynui suteikia specifinių juslinių savybių. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005] 	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugalų	SKVN (1, 3)	Terminas, rezervuotas rūšiniam putojančiam vynui, putojančiam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, daugiau kaip trisdešimt mėnesių laikomas buteliuose prieš tai, kai taikomas nukošimo metodas, vinas nupilamas ar pašalinamos vyno nuosėdos. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Anglų	SKVN (3)	Porto vinas, kurio spalva raudona arba sodri raudona. Šiuos vynus gaminantis vyndarys stengiasi sustabdyti labai sodrios raudonos spalvos formavimąsi ir išlaikyti jauno vyno aromatą bei stiprumą. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Pietų Afrika (*)
Solera	Portugalų	SKVN (3)	Vynas, susijęs su derliaus ėmimo diena, kuria yra grindžiama atitinkama vynuogių partija, kasmet į butelius išpilstant ne daugiau kaip 10 % visų atsargų, tas kiekis pakeičiamas kitu rūšiniu vynu. Didžiausias leistinas papildymų skaičius – 10, tada visas tuo metu esantis vinas gali būti vienu metu pilstomas į butelius. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Portugalų	SKVN (4)	Terminas, rezervuotas rūšiniam putojančiam vynui, putojančiam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, nuo 24 iki 36 mėnesių laikomas buteliuose prieš tai, kai taikomas nukošimo metodas, vinas nupilamas ar pašalinamos vyno nuosėdos. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	Portugalų	SKVN (1, 3)	1. Terminas, rezervuotas vynui su geografine nuoroda ar kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, turi savitų juslinių savybių, jo faktinė alkoholio koncentracija bent 1 % tūrio didesnė už teisėtai nustatytą mažiausią koncentraciją ir jis nejudinamas laikomas tam tikrą laiką. 2. Terminas, rezervuotas likeriniams vynams su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, kurie išpilstyti į stiklinius butelius, negali būti pardavinėjami anksčiau kaip po penkerių metų, turi būti tam tikrą laiką laikomi nejudinami. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	Anglų	SKVN (3)	Raudonasis Porto vynas, brandinamas medinėje taroje bent septynerius metus. Gaunamas iš daugybės skirtingų vynu, kurie brandinami skirtingus laikotarpius statinėse arba kubiluose. Brandinant vynu spalva šiek tiek keičiasi ir tampa gelsvai ruda, vidutiniška gelsvai rusva ar šviesia gelsvai rusva, jaučiama džiovintų vaisių ir medžio puokštė; kuo senesnis vynas, tuo stipresnis aromatas. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Pietų Afrika (*)
Vintage, kartu su (arba be) Late Bottle (LBV) arba Character	Anglų	SKVN (3)	Porto vynas, turintis aukštos kokybės juslinių savybių, iš vieno derliaus, raudonas ir stiprus patvirtinimo metu, puikaus aromato ir skonio, pripažįstamas Porto ir Douro vynu instituto, kuris suteikia teisę naudoti nuorodą. Pavadinimas „Late Bottled Vintage“ arba LBV pradamas vartoti ketvirtais metais nuo derliaus metų, paskutinis išpilstymas į butelius galimas iki šeštų metų nuo derliaus metų gruodžio 31 d. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Vintage	Anglų	SKVN (3)	Porto vynas, turintis išskirtinių juslinių savybių, iš vieno derliaus, raudonas ir stiprus patvirtinimo metu, puikaus aromato ir skonio, pripažįstamas Porto ir Douro vynu instituto, kuris suteikia teisę naudoti nuorodą ir atitinkamą datą. Pavadinimas „Vintage“ pradamas vartoti antraisiais metais nuo derliaus metų, paskutinis išpilstymas į butelius galimas iki trečių metų nuo derliaus metų liepos 30 d. Pardavinėti galima pradėti tik nuo antrų metų nuo derliaus metų gegužės 1 d. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Pietų Afrika (*)

(*) Terminai „Ruby“, „Tawny“ ir „Vintage“ naudojami kartu su Pietų Afrikos geografine nuoroda „CAPE“.

RUMUNIJĄ

Rezervă	Rumunų	SKVN/SGN (1)	Vynas, brandinamas bent šešis mėnesius ąžuolo induose ir bent šešis mėnesius buteliuose.	
Vin de vinotecă	Rumunų	SKVN (1, 15, 16)	Vynas, brandinamas bent metus ąžuolo induose ir bent ketverius metus buteliuose.	

SLOVAKIJA

Mladé víno	Slovakų	SKVN (1)	Vynas turi būti išpilstytas į butelius iki kalendorinių metų, kurie yra vynui gaminti naudojamų vynuogių derliaus ėmimo metai, pabaigos. Vyną teikti apyvartai leidžiama nuo tų pačių derliaus metų lapkričio mėnesio pirmojo pirmadienio.	
Archívne víno	Slovakų	SKVN (1)	Vynas brandinamas bent trejus metus po vynui gaminti naudojamų vynuogių derliaus nuėmimo.	
Panenská úroda	Slovakų	SKVN (1)	Vynas gaminamas iš vynuogių iš pirmojo vynuogyno derliaus. Pirmasis derlius – trečiaisiais arba vėliausiai ketvirtaisiais metais po pasodinimo.	

SLOVĒNIJA

Mlado vino	Slovėnų	SGN/SKVN (1)	Vynas, kuris gali būti teikiamas rinkai ne anksčiau kaip praėjus trisdešimčiai dienų po derliaus nuėmimo ir iki sausio 31 d.	
------------	---------	-----------------	--	--

Aiškinaimosios pastabos:

(¹) SKVN (saugoma kilmės vietos nuoroda) arba SGN (saugoma geografinė nuoroda), pateikiama kartu su nuoroda į vynuogių produktų kategoriją, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priede.

(²) Kursyvu parašytas tekstas pateiktas tik informaciniais ir aiškinamaisiais tikslais arba ir tais, ir tais tikslais ir jam netaikomas šio reglamento 3 straipsnis. Kadangi tai tik nurodomasis tekstas, jokiais aplinkybėmis juo negali būti pakeisti susiję nacionaliniai teisės aktai.

XIII PRIEDAS

SU VALDA SUSIJĘ TERMINAI

<i>Valstybės narės arba trečiosios valstybės</i>	<i>Terminai</i>
Austrija	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Čekija	Sklep, vinařský dům, vinařství
Vokietija	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Prancūzija	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Graikija	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italija	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Kipras	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugalija	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovakija	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovėnija	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

XIV PRIEDAS

CUKRAUS KIEKIO NUORODA

Terminai	Naudojimo sąlygos
A DALIS Terminų, taikomų putojančiam vynui, gazuotam putojančiam vynui, rūšiniam putojančiam vynui ar rūšiniam aromatiniam putojančiam vynui, sąrašas	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, ists bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брiот натиор, brut natur	Jei cukraus kiekis yra bent 3 g/l; šie terminai gali būti taikomi tik tiems produktams, į kuriuos po antrinės fermentacijos nededama cukraus.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брiот	Jei cukraus kiekis yra 0–6 g/l.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брiот	Jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 12 g/l.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllönlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра цыхо, extra sec, ekstra tør	Jei cukraus kiekis yra 12–17 g/l.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цыхо	Jei cukraus kiekis yra 17–32 g/l.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусыхо	Jei cukraus kiekis yra 32–50 g/l.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Jei cukraus kiekis yra didesnis kaip 50 g/l.
B DALIS Terminų, taikomų kitiems produktams nei nurodyti A dalyje, sąrašas	
cychо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Jei cukraus kiekis neviršija: — 4 g/l, arba — 9 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgštimi, litre yra ne daugiau kaip 2 gramais mažesnis už likutinio cukraus kiekį.
полусыхо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Jei cukraus kiekis yra didesnis už mažiausią pirmiau nustatytą didžiausią kiekį, bet ne didesnis kaip: — 12 g/l, arba — 18 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgštimi, litre yra ne daugiau kaip 10 gramų mažesnis už likutinio cukraus kiekį.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Jei cukraus kiekis yra didesnis už pirmiau nustatytą didžiausią kiekį, bet ne didesnis kaip 45 g/l.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Jei cukraus kiekis yra bent 45 g/l.

XV PRIEDAS

VYNUOGIŲ VEISLIŲ IR JŲ SINONIMŲ, KURIE GALI BŪTI NURODYTI ANT VYNŲ ETIKEČIŲ, SĄRAŠAS

A DALIS — Vynuogių veislių ir jų sinonimų, kurie gali būti nurodyti ant vynų etikečių, sąrašas pagal 62 straipsnio 3 dalį

	Saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas ar sinonimas	Šalys, kurios gali naudoti veislės pavadinimą ar vieną iš jo sinonimų (!)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italija°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Graikija°, Italija°, Portugalija°, Alžyras°, Tunisas°, Jungtinės Valstijos°, Kipras°, Pietų Afrika N.B.: Pavadinimas „Alicante“ negali būti atskirai naudojamas vynui žymėti.
3		Alicante Branco	Portugalija°
4		Alicante Henri Bouschet	Prancūzija°, Serbija ir Juodkalnija(6)
5		Alicante	Italija°
6		Alikant Buse	Serbija ir Juodkalnija (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumunija
9	Borba (PT)	Borba	Ispanija°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (13-20-30), Austrija (18-20), Kanada (20-30), Čilė (20-30), Italija (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austrija (10-13), Serbija ir Juodkalnija (17-30), Šveicarija
12		Blauer Frühburgunder	Vokietija (24)
13		Blauer Spätburgunder	Vokietija (30), Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (10-20-30), Austrija (10-11), Bulgarija (30), Kanada (10-30), Čilė (10-30), Rumunija (30), Italija (10-30)
14		Burgund Mare	Rumunija (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbija ir Juodkalnija (34)
16		Burgundac Crni	Kroatija°
17		Burgundac crni	Serbija ir Juodkalnija (11-30)
18		Burgundac sivi	Kroatija°, Serbija ir Juodkalnija°
19		Burgundec bel	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija°
20		Burgundec crn	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (10-13-30)
21		Burgundec siv	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija°
22		Early Burgundy	Jungtinės Valstijos°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Vengrija (31)
24		Frühburgunder	Vokietija (12), Nyderlandai°
25		Grauburgunder	Vokietija, Bulgarija, Vengrija°, Rumunija (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumunija (25), Vokietija, Austrija
27		Grossburgunder	Rumunija (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Vengrija (30)
29		Nagyburgundi	Vengrija°
30		Spätburgunder	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (10-13-20), Serbija ir Juodkalnija (11-17), Bulgarija (13), Kanada (10-13), Čilė, Vengrija (29), Moldavija°, Rumunija (13), Italija (10-13), Jungtinė Karalystė, Vokietija (13)
31		Weißburgunder	Pietų Afrika (33), Kanada, Čilė (32), Vengrija (23), Vokietija (32, 33), Austrija (32), Jungtinė Karalystė°, Italija
32		Weißer Burgunder	Vokietija (31, 33), Austrija (31), Čilė (31), Šveicarija°, Slovėnija, Italija
33		Weissburgunder	Pietų Afrika (31), Vokietija (31, 32), Jungtinė Karalystė, Italija
34	Weisser Burgunder	Serbija ir Juodkalnija (15)	

	Saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas ar sinonimas	Šalys, kurios gali naudoti veislės pavadinimą ar vieną iš jo sinonimų ⁽¹⁾
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italija
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumunija
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Čekija (39), Austrija°, Vokietija, Slovėnija (Modra frankinja , Frankinja), Vengrija, Rumunija (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumunija
39		Frankovka	Čekija (37), Slovakija (40), Rumunija (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovakija (39)
41		Kékfrankos	Vengrija, Rumunija (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italija
43	Graciosa	Graciosa	Portugalija °
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgarija
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Čekija°
46		Moravia dulce	Ispanija °
47		Moravia agria	Ispanija °
48		Muškát moravský	Čekija°, Slovakija
49	Odobesti (RO)	Galbenă de Odobesti	Rumunija
50	Porto (PT)	Portoghese	Italija °
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina °
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italija
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Prancūzija

B DALIS — Vynuogių veislių ir jų sinonimų, kurie gali būti nurodyti ant vynu etikečių, sąrašas pagal 62 straipsnio 4 dalį

	Saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas ar sinonimas	Šalys, kurios gali naudoti veislės pavadinimą ar vieną iš jo sinonimų ⁽¹⁾
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Graikija °, Kipras°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italija °, Graikija °, Malta °
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italija °
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Italija
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italija
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italija °
7		Barbera	Pietų Afrika °, Argentina °, Australija °, Kroatija °, Meksika °, Slovėnija °, Urugvajus °, Jungtinės Valstijos °, Graikija °, Italija °, Malta °
8		Barbera Sarda	Italija °
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	Bosco	Italija °
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italija
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Vengrija °
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Italija

	Saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas ar sinonimas	Šalys, kurios gali naudoti veislės pavadinimą ar vieną iš jo sinonimų ⁽¹⁾
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Italija
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Vengrija
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovakija
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italija
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italija
18		Korinthiaki	Graikija°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italija
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italija
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italija
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italija
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Italija
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	Izsáki Sáféher	Vengrija
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italija
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (IT)	Lambrusco grasparossa	Italija
27		Lambrusco	Italija
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italija
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italija
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italija
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italija
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italija
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italija
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Vengrija (40)
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbija ir Juodkalnija (39-40-45)
39		Renski rizling	Serbija ir Juodkalnija (38-42-45), Slovėnija° (44)
40		Rheinriesling	Bulgarija° Austrija, Vokietija (42), Vengrija (37), Čekija (48), Italija (42), Graikija, Portugalija, Slovėnija
41		Rhine Riesling	Pietų Afrika°, Australija°, Čilė (43), Moldavija°, Naujoji Zelandija°, Kipras, Vengrija°
42		Riesling renano	Vokietija (40), Serbija ir Juodkalnija (38-39-45), Italija (40)
43		Riesling Renano	Čilė (41), Malta°
44		Radgonska ranina	Slovėnija
45		Rizling rajnski	Serbija ir Juodkalnija (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija°, Kroatija°
47		Rizling rýnsky	Slovakija°
48		Ryzlink rýnský	Čekija (40)
49		Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese

	Saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas ar sinonimas	Šalys, kurios gali naudoti veislės pavadinimą ar vieną iš jo sinonimų ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italija
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovėnija
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italija
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italija
54		Verdeca	Italija
55		Verdelho	Pietų Afrika°, Argentina, Australija, Naujoji Zelandija, Jungtinės Valstijos, Portugalija
56		Verdelho Roxo	Portugalija°
57		Verdelho Tinto	Portugalija°
58		Verdello	Italija°, Ispanija°
59		Verdese	Italija°
60		Verdejo	Ispanija°
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Italija
62	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Italija
63	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Italija
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Vengrija

(*) PAAIŠKINIMAI

- terminai kursyvu nuoroda į vyninių vynuogių veislės sinonimą
- „°“ nėra sinonimo
- Paryškinti terminai 3 skirsnis – vyninių vynuogių veislės pavadinimas
4 skirsnis – šalis, kurios pavadinimas sutampa su veisle, ir nuoroda į veislę
- Neparyškinti terminai 3 skirsnis – vynuogių veislės sinonimo pavadinimas
4 skirsnis – vynuogių veislės sinonimą naudojančios šalies pavadinimas

⁽¹⁾ Susijusioms valstybėms šiame priede nurodytos leidžiančios nukrypti nuostatos leidžiamos tik tais atvejais, kai vynai turi saugomą kilmės vietos nuorodą ar geografinę nuorodą ir gaminami iš susijusių veislių vynuogių.

XVI PRIEDAS

Nuorodos, kurias leidžiama naudoti vyno etiketėse pagal 66 straipsnio 2 dalį

fermentuotas statinėje	brandintas statinėje	sendintas statinėje
fermentuotas [...] tipo statinaitėje <i>[nurodyti, koks medis]</i>	brandintas [...] tipo statinaitėje <i>[nurodyti, koks medis]</i>	sendintas [...] tipo statinaitėje <i>[nurodyti, koks medis]</i>
fermentuotas statinaitėje	brandintas statinaitėje	sendintas statinaitėje

XVII PRIEDAS

TAM TIKRŲ BUTELIŲ TIPŲ APSAUGA

1. „Flûte d’Alsace“:

- a) tipas – stiklinis butelis, sudarytas iš tiesios cilindrinės pagrindinės dalies, su ilgu kaklu, maždaug tokių proporcijų:
- visas aukštis/pagrindo skersmuo = 5:1;
 - cilindrinės pagrindinės dalies aukštis = visas aukštis/3;
- b) iš Prancūzijos teritorijoje išaugintų vynuogių gaminami vynai, kuriems skirti tokio tipo buteliai, yra vynai, turintys tokias kilmės vietas nuorodas:
- „Alsace“ arba „vin d’Alsace“, „Alsace Grand Cru“,
 - „Crépy“,
 - „Château-Grillet“,
 - „Côtes de Provence“, raudonasis ir rožinis,
 - „Cassis“,
 - „Jurançon“, „Jurançon sec“,
 - „Béarn“, „Béarn-Bellocq“, rožinis,
 - „Tavel“, rožinis.

Tačiau šio tipo butelių naudojimo ribojimas taikomas tik vynams, pagamintiems iš Prancūzijos teritorijoje išaugintų vynuogių.

2. „Bocksbeutel“ arba „Cantil“:

- a) tipas – stiklinis butelis trumpu kaklu, pagrindinė dalis – išpūstos, bet suplotos formos; butelio pagrindas ir skersinis pjūvis didžiausio išgaubtumo taške yra elipsoidiniai:
- santykis tarp ilgosios ir trumposios elipsoidinio skersinio pjūvio ašių = 2:1;
 - išgaubtos pagrindinės dalies ir butelio cilindrinio kaklelio santykis = 2.5:1;
- b) vynai, kuriems skirtas šio tipo butelis:
- i) vokiški vynai su tokia kilmės vieta nuoroda:
- Franken,
 - Baden:
 - kilę iš Taubertalio ir Šiupfergrundo,
 - kilę iš šių vietinės Baden Badeno Nojvejerio (Neuweier), Šteinbacho (Steinbach, Umvego (Umweg) ir Varnhalto (Varnhalt) administracinių rajonų;
- ii) itališki vynai su tokia kilmės vieta nuoroda:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), pagamintas iš veislių Sylvaner ir Müller-Thurgau,

- *Terlaner*, pagamintas iš *Pinot bianco* veislės vynuogių,
 - *Bozner Leiten*,
 - *Alto Adige (Südtiroler)*, pagamintas iš *Riesling*, *Müller-Thurgau*, *Pinot nero*, *Moscato giallo*, *Sylvaner*, *Lagrein*, *Pinot bianco (Weissburgunder)* ir *Moscato rosa (Rosenmuskateller)* veislių vynuogių,
 - *Greco di Bianco*,
 - *Trentino*, pagamintas iš *Moscato* veislės vynuogių;
- iii) graikiški vynai:
- *Agioritiko*,
 - *Rombola Kefalonia*,
 - vynai iš Kefalinijos salos,
 - vynai iš *Paro* salos,
 - vynai su saugoma geografine nuoroda iš Peloponeso;
- iv) portugališki vynai:
- rožiniai vynai ir tik tie kiti vynai su kilmės vietos nuorodomis ir geografinėmis nuorodomis, kurie gali būti patvirtinti kaip jau buvę teisingai ir tradiciškai pateikti „cantil“ tipo buteliuose dar prieš tai, kai jie buvo priskirti rūšiniams vynams su kilmės vietos nuoroda ir geografine nuoroda.

3. „Clavelin“:

- a) tipas – stiklinis 0,62 litro talpos butelis trumpu kaklu ir plačia cilindrine pagrindine dalimi, apytikriai tokių proporcijų:
- visas aukštis/pagrindo skersmuo = 2,75;
 - cilindrinės dalies aukštis = visas aukštis/2;
- b) vynai, kuriems skirtas šio tipo butelis:
- prancūziški vynai su tokia kilmės vietos nuoroda:
 - *Côte du Jura*,
 - *Arbois*,
 - *L'Etoile*,
 - *Château Chalon*.

4. „Tokaj“:

- a) tipas – tiesus stiklinis butelis su ilgu kaklu, sudarytas iš tiesios cilindrinės pagrindinės dalies, maždaug tokių proporcijų:
- cilindrinės pagrindinės dalies aukštis/visas aukštis = 1:2,7;
 - visas aukštis/pagrindo skersmuo = 1:3,6;
 - talpa: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml arba 187,5 ml (jei eksportuojama į trečiąją valstybę);
 - ant butelio gali būti dedamas ženklas iš butelio medžiagos, nurodantis vyno regioną ar gamintoją.

b) vynai, kuriems skirtas šio tipo butelis:

vengriški ir slovakiški vynai su tokia kilmės vietos nuoroda:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-sky);

kartu pateikiant vieną iš šių tradicinių terminų:

- *aszú/výber*;
- *aszúeszencia/esencia výberova*;
- *eszencia/esencia*;
- *másas/másšláš*;
- *fordítás/forditáš*;
- *szamorodni/samorodné*.

Tačiau šio tipo butelių naudojimas ribojamas tik iš Vengrijos ar Slovakijos teritorijoje išaugintų vynuogių pagamintiems vynams.

2009 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 000 EUR per metus (*)
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	100 EUR per mėnesį (*)
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis kompaktinis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 200 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	700 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	70 EUR per mėnesį
ES oficialusis leidinys, C serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	400 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, C serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	40 EUR per mėnesį
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis kompaktinis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	500 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), kompaktinis diskas, leidžiamas du kartus per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	360 EUR per metus (30 EUR per mėnesį)
ES oficialusis leidinys, C serija. Konkursai	konkursų kalbomis	50 EUR per metus

(*) Egzempliorių kainos: iki 32 puslapių: 6 EUR,
33–64 puslapiai: 12 EUR,
daugiau nei 64 puslapiai: kaina nustatoma kiekvienu atveju.

Europos Sąjungos oficialųjį leidinį, leidžiamą oficialiosiomis Europos Sąjungos kalbomis, galima prenumeruoti bet kuria iš 22 kalbų. Jį sudaro L (teisės aktai) ir C (informacija ir pranešimai) serijos.

Kiekviena kalba leidžiamas leidinys prenumeruojamas atskirai.

Oficialieji leidiniai airių kalba parduodami atskirai, remiantis 2005 m. birželio 18 d. Oficialiajame leidinyje L 156 paskelbtu Tarybos reglamentu (EB) Nr. 920/2005, nurodančiu, kad Europos Sąjungos institucijos laikinai neįpareigojamos rengti ir skelbti visų aktų airių kalba.

Oficialiojo leidinio priedas (S serija. Konkursai ir viešieji pirkimai) skelbiamas viename daugiakalbiame kompaktiniame diske visomis 23 oficialiosiomis kalbomis.

Pateikę paprastą prašymą *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* prenumeratoriai gali gauti įvairius Oficialiojo leidinio priedus. Apie priedų išleidimą prenumeratoriai informuojami pranešime skaitytojui, kuris skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Pardavimas ir prenumerata

Oficialiųjų leidinių biuro leidžiamų mokamų leidinių galima įsigyti mūsų pardavimo biuruose. Pardavimo biurų sąrašą galima rasti internete adresu

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) – tai tiesioginė ir nemokama prieiga prie Europos Sąjungos teisės aktų. Šiame tinklalapyje galima skaityti *Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, susipažinti su sutartimis, teisės aktais, precedentine teise bei parengiamaisiais teisės aktais.

Išsamesnės informacijos apie Europos Sąjungą rasite <http://europa.eu>

