

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

L 193



Uitgave  
in de Nederlandse taal

### Wetgeving

52e jaargang

24 juli 2009

#### Inhoud

- I *Besluiten op grond van het EG- en het Euratom-Verdrag waarvan publicatie verplicht is*

#### VERORDENINGEN

- ★ **Verordening (EG) nr. 606/2009 van de commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen** ..... 1
- ★ **Verordening (EG) nr. 607/2009 van de Commissie van 14 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten** ..... 60

Prijs: 26 EUR

# NL

Besluiten waarvan de titels mager zijn gedrukt, zijn besluiten van dagelijks beheer die in het kader van het landbouwbeleid zijn genomen en die in het algemeen een beperkte geldigheidsduur hebben.

Besluiten waarvan de titels vet zijn gedrukt en die worden voorafgegaan door een sterretje, zijn alle andere besluiten.



## I

(Besluiten op grond van het EG- en het Euratom-Verdrag waarvan publicatie verplicht is)

## VERORDENINGEN

## VERORDENING (EG) Nr. 606/2009 VAN DE COMMISSIE

van 10 juli 2009

**tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 1493/1999, (EG) nr. 1782/2003, (EG) nr. 1290/2005, (EG) nr. 3/2008 en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 2392/86 en (EG) nr. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, en met name op artikel 25, lid 3, en artikel 32,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In de definitie van wijn die is gegeven in punt 1, tweede alinea, onder c), eerste streepje, van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, waarin de wijncategorieën zijn opgesomd, is bepaald dat het totale alcoholgehalte hoogstens 15 % vol mag bedragen. Dit maximumgehalte wordt evenwel verhoogd tot 20 % vol voor wijn die zonder verrijking is verkregen in bepaalde wijnbouwzones welke nu moeten worden aangewezen.
- (2) Titel III, hoofdstuk II, en de bijlagen V en VI van Verordening (EG) nr. 479/2008 bevatten algemene voorschriften inzake oenologische behandelingen en procedés en verwijzen voor het overige naar door de Commissie vast te stellen uitvoeringsbepalingen. De toegestane oenologische procedés, met onder meer bepalingen betreffende de verzoeting van wijn, moeten helder en nauwkeurig worden omschreven, en er moet worden vastgesteld in welke hoeveelheden bepaalde stoffen mogen worden gebruikt en onder welke voorwaarden.

- (3) Bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt <sup>(2)</sup> geeft een opsomming van de toegestane oenologische procedés. Deze toegestane oenologische procedés moeten, met aanvullingen om rekening te houden met de ontwikkeling van de technieken, worden gehandhaafd, maar dienen eenvoudiger en coherenter te worden beschreven in één enkele bijlage.
- (4) In punt A van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 zijn voor in de Gemeenschap geproduceerde wijnen maximale sulfietgehalten vastgesteld die hoger zijn dan de maxima van de „Organisation Internationale de la vigne et du vin” (Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding — OIV). Het verdient aanbeveling de op internationaal niveau erkende maxima van de OIV te volgen en voor bepaalde speciale zoete wijnen die in kleine hoeveelheden worden geproduceerd, afwijkingen te blijven toestaan die nodig zijn wegens het hogere suikergehalte van deze wijnen en met het oog op een goede bewaring. Gezien de resultaten van de aan de gang zijnde wetenschappelijke studies over de vermindering en de vervanging van sulfiet in wijn en het aandeel sulfiet in de menselijke voeding dat van wijn afkomstig is, moeten de grenswaarden later opnieuw kunnen worden onderzocht om ze te kunnen verlagen.
- (5) Er moet worden bepaald onder welke voorwaarden de lidstaten gedurende een bepaalde periode sommige oenologische procedés of behandelingen waarin de communautaire regelgeving niet heeft voorzien, voor experimentele doeleinden mogen toestaan.
- (6) Voor de bereiding van mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn zijn naast de elders toegestane oenologische procedés specifieke procedés noodzakelijk. Duidelijkheidshalve moeten deze procedés in een afzonderlijke bijlage worden vastgesteld.

<sup>(1)</sup> PB L 148 van 6.6.2008, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1.

- (7) Voor de bereiding van likeurwijnen zijn naast de elders toegestane oenologische procedés specifieke procedés noodzakelijk, en bepaalde likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming vereisen specifieke bepalingen. Duidelijkheidshalve moeten deze procedés en beperkingen in een afzonderlijke bijlage worden vastgesteld.
- (8) Versnijden is een courant oenologisch procedé en, rekening houdend met de mogelijke effecten ervan op de kwaliteit van de wijn, moet het begrip nauwkeuriger worden gedefinieerd en moet de toepassing ervan worden gereguleerd om misbruik te voorkomen en een hoge kwaliteit van de wijn te garanderen, wat de concurrentiepositie van de sector zal versterken. Om diezelfde redenen moet dit gebruik worden gereguleerd voor de productie van roséwijn, meer bepaald voor sommige wijnen waarvoor geen productdossier geldt.
- (9) In de communautaire regelgeving inzake levensmiddelen en in de „Codex oenologique international” (Internationale wijncodex) van de OIV zijn voor een groot aantal stoffen die bij oenologische procedés worden gebruikt, reeds specificaties met betrekking tot de zuiverheid en de identiteit vastgesteld. Met het oog op harmonisatie en duidelijkheid moet in de eerste plaats worden uitgegaan van deze specificaties, maar moet ook worden voorzien in aanvullingen in de vorm van voorschriften die specifiek zijn voor de communautaire situatie.
- (10) Wijnbouwproducten die niet voldoen aan de bepalingen van hoofdstuk II van titel III van Verordening (EG) nr. 479/2008 of aan die welke in de onderhavige verordening zullen worden vastgesteld, mogen niet op de markt worden gebracht. Toch is industrieel gebruik van een aantal van deze producten mogelijk en moeten er bepalingen voor dat gebruik worden vastgesteld om een adequate controle op de eindbestemming van die producten te garanderen. Bovendien moet, om economische verliezen te voorkomen bij marktdeelnemers die nog voorraden producten hebben welke vóór de datum van toepassing van deze verordening zijn bereid, worden bepaald dat producten die zijn bereid overeenkomstig de vóór die datum geldende regels, nog voor consumptie mogen worden geleverd.
- (11) Op grond van bijlage V, punt D 4, van Verordening (EG) nr. 479/2008 moet elke verrijking, aanzuring en ontzuring bij de bevoegde autoriteiten worden gemeld. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheden suiker, geconcentreerde druivenmost en gerectificeerde geconcentreerde druivenmost die in het bezit zijn van de natuurlijke of rechtspersonen die deze behandelingen uitvoeren. Deze meldingen hebben tot doel een controle van de betrokken behandelingen mogelijk te maken. Het is derhalve noodzakelijk dat de meldingen worden gericht aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat op het grondgebied waarvan de behandeling zal plaatsvinden, dat deze meldingen zo nauwkeurig mogelijk zijn en dat zij bij de bevoegde autoriteit binnenkomen binnen een termijn die voor een doeltreffende controle geschikt is wanneer het een verhoging van het alcoholgehalte betreft.
- (12) Bij aanzuring of ontzuring is een controle achteraf voldoende. Daarom, en met het oog op een eenvoudiger administratie, moet worden toegestaan dat de meldingen, behalve de eerste melding van het wijn oogstjaar, plaatsvinden in de vorm van bijwerkingen van de registers die regelmatig door de bevoegde autoriteit worden gecontroleerd.
- In een aantal lidstaten verrichten de bevoegde autoriteiten systematisch analytische controles van alle partijen tot wijn verwerkte producten. Zolang deze toestand blijft bestaan, behoeft het voornemen tot verrijking niet te worden gemeld.
- (13) In afwijking van de algemene regel van bijlage VI, punt D, van Verordening (EG) nr. 479/2008 is het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van „aszú” of „výber” met wijn of druivenmost een essentieel kenmerk van de bereiding van bepaalde Hongaarse en Slowaakse wijnen. De bijzondere voorwaarden voor dit procedé moeten worden vastgesteld overeenkomstig de nationale bepalingen die in de respectieve lidstaten van kracht waren op 1 mei 2004.
- (14) Overeenkomstig artikel 31 van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de analysemethoden waarmee de samenstelling van de onder die verordening vallende producten wordt bepaald, en de voorschriften aan de hand waarvan kan worden vastgesteld of deze producten behandelingen hebben ondergaan die strijdig zijn met de toegestane oenologische procedés, de analysemethoden en de voorschriften die door de OIV zijn aanbevolen en gepubliceerd in het „Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts” (Internationale analysemethoden voor wijn en most) van de OIV. Als er voor bepaalde communautaire wijnbouwproducten specifieke analysemethoden nodig zijn die niet door de OIV zijn vastgesteld, moeten deze communautaire methoden worden omschreven.
- (15) Om de transparantie te vergroten moeten de lijst en de beschrijving van de betrokken analysemethoden op communautair niveau worden bekendgemaakt.
- (16) Bijgevolg moeten Verordening (EEG) nr. 2676/90 van de Commissie van 17 september 1990 tot vaststelling van de in de wijnsector toe te passen communautaire analysemethoden <sup>(1)</sup> en Verordening (EG) nr. 423/2008 van de Commissie van 8 mei 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad en tot instelling van een communautaire regeling inzake oenologische procedés en behandelingen <sup>(2)</sup> worden ingetrokken.
- (17) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het bij artikel 113, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 ingestelde regelgevend comité,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### Artikel 1

#### Onderwerp

Bij deze verordening worden uitvoeringsbepalingen vastgesteld voor titel III, hoofdstukken I en II, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

<sup>(1)</sup> PB L 272 van 3.10.1990, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 127 van 15.5.2008, blz. 13.

*Artikel 2***Wijnbouwoppervlakten waarvan de wijnen een totaal alcoholgehalte van ten hoogste 20 % vol mogen hebben**

De wijnbouwoppervlakten als bedoeld in punt 1, tweede alinea, onder c), eerste streepje, van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de zones C I, C II en C III die zijn vastgesteld in bijlage IX bij die verordening, alsmede de oppervlakten van zone B waar de volgende witte wijnen met een beschermde geografische aanduiding kunnen worden geproduceerd: „Vin de pays de Franche-Comté” en „Vin de pays du Val de Loire”.

*Artikel 3***Toegestane oenologische procedés en beperkingen**

1. De in artikel 29, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde toegestane oenologische procedés en beperkingen inzake de productie en de bewaring van onder die verordening vallende producten worden vastgesteld in bijlage I bij de onderhavige verordening.
2. De toegestane oenologische procedés, de gebruiksvoorwaarden en de gebruikslimieten worden aangegeven in bijlage I A.
3. De maximumgehalten aan zwaveldioxide voor wijn worden aangegeven in bijlage I B.
4. De maximumgehalten aan vluchtige zuren worden aangegeven in bijlage I C.
5. De voorwaarden met betrekking tot de verzoeting van wijn worden vastgesteld in bijlage I D.

*Artikel 4***Experimentele toepassing van nieuwe oenologische procedés**

1. Voor de in artikel 29, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde experimenten mag elke lidstaat voor een periode van ten hoogste drie jaar toestemming verlenen voor de toepassing van bepaalde niet in Verordening (EG) nr. 479/2008 noch in de onderhavige verordening genoemde oenologische procedés of behandelingen op voorwaarde dat:
  - a) de betrokken procedés of behandelingen voldoen aan artikel 27, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 en aan de in artikel 30, onder b) tot en met e), van die verordening vastgestelde criteria;
  - b) de bij de procedés of behandelingen betrokken hoeveelheden niet groter zijn dan 50 000 hl per jaar en per experiment;
  - c) de betrokken lidstaat de toelatingsvoorwaarden bij de aanvang van ieder experiment aan de Commissie en de overige lidstaten meedeelt;
  - d) de behandeling wordt vermeld in het in artikel 112, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde begeleidende document en in het in artikel 112, lid 2, van die verordening bedoelde register.

Een experiment omvat één of meer behandelingen in het kader van een welomschreven onderzoeksproject waarbij een gemeenschappelijke werkwijze gevolgd wordt.

2. Producten die zijn verkregen door de experimentele toepassing van dergelijke procedés of behandelingen, mogen in een andere dan de betrokken lidstaat op de markt worden gebracht voor zover de bevoegde autoriteiten van de lidstaat van bestemming vooraf door de lidstaat die het experiment heeft toegestaan, op de hoogte zijn gebracht van de toelatingsvoorwaarden en de betrokken hoeveelheden.

3. Binnen drie maanden na afloop van de in lid 1 bedoelde periode zendt de betrokken lidstaat de Commissie een mededeling over het toegestane experiment en het resultaat daarvan. De Commissie stelt de overige lidstaten in kennis van de resultaten.

4. Op grond van deze resultaten kan de lidstaat de Commissie in voorkomend geval verzoeken het experiment, eventueel voor grotere hoeveelheden dan bij het eerste experiment, gedurende een nieuwe periode van ten hoogste drie jaar te mogen voortzetten. De betrokken lidstaat legt een desbetreffend dossier voor ter staving van zijn verzoek. De Commissie besluit volgens de in artikel 113, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde procedure over het verzoek om het experiment te mogen voortzetten.

*Artikel 5***Oenologische procedés voor mousserende wijn**

De toegestane oenologische procedés en beperkingen, inclusief die voor verrijking, aanzuring en ontzuring, voor mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn, als bedoeld in artikel 32, tweede alinea, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008, worden vastgesteld in bijlage II bij de onderhavige verordening, onverminderd de algemene oenologische procedés en beperkingen waarin is voorzien bij Verordening (EG) nr. 479/2008 of in bijlage I bij de onderhavige verordening.

*Artikel 6***Oenologische procedés voor likeurwijnen**

De toegestane oenologische procedés en beperkingen voor likeurwijnen, als bedoeld in artikel 32, tweede alinea, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008, worden vastgesteld in bijlage III bij de onderhavige verordening, onverminderd de algemene oenologische procedés en beperkingen waarin is voorzien bij Verordening (EG) nr. 479/2008 of in bijlage I bij de onderhavige verordening.

*Artikel 7***Definitie van versnijding**

1. Onder „versnijding” als bedoeld in artikel 32, tweede alinea, onder d), van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt verstaan de vermenging van wijn of most van verschillende herkomst, verschillende wijnstokrassen, verschillende oogstjaren of verschillende categorieën van wijn of most.

2. Als verschillende categorieën van wijn of most gelden:
- rode wijn, witte wijn, alsmede de most of de wijnen die een van deze wijn categorieën kunnen opleveren;
  - wijn zonder beschermde oorsprongsbenaming/geografische aanduiding, wijn met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en wijn met een beschermde geografische aanduiding (BGA), alsmede de most of de wijnen die een van deze wijn categorieën kunnen opleveren.

Voor de toepassing van dit lid wordt roséwijn beschouwd als rode wijn.

3. Niet als versnijding geldt:
- de verrijking door toevoeging van geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost;
  - de verzoeting.

#### Artikel 8

##### Algemene bepalingen inzake vermenging en versnijding

1. Wijn mag slechts via vermenging of versnijding worden verkregen als de bestanddelen van dit mengsel of deze versnijding de voor het verkrijgen van een wijn vastgestelde kenmerken vertonen en beantwoorden aan de bepalingen van Verordening (EG) nr. 479/2008 en van de onderhavige verordening.

Witte wijn zonder BOB/BGA en rode wijn zonder BOB/BGA mogen niet met elkaar worden versneden tot roséwijn.

Het bepaalde in de tweede alinea sluit evenwel de daar genoemde versnijding niet uit als het eindproduct bestemd is om er een cuvée van te maken als gedefinieerd in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 479/2008 of bestemd is om er parelwyn van te maken.

2. Druivenmost of wijn die het oenologische procedé als bedoeld in bijlage I A, punt 14, van de onderhavige verordening heeft ondergaan, mag niet worden versneden met druivenmost of wijn die dit oenologische procedé niet heeft ondergaan.

#### Artikel 9

##### Specificaties met betrekking tot zuiverheid en identiteit van de bij de oenologische procedés gebruikte stoffen

1. De in artikel 32, tweede alinea, onder e), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde specificaties met betrekking tot zuiverheid en identiteit van de bij de oenologische procedés gebruikte stoffen, zijn die welke zijn vastgesteld en bekendgemaakt in de „Codex œnologique international” van de „Organisation Internationale de la Vigne et du Vin” (OIV), voor zover zij niet zijn vastgesteld in Richtlijn 2008/84/EG van de Commissie <sup>(1)</sup>.

In voorkomend geval worden de zuiverheidscriteria aangevuld met de in bijlage I A bij de onderhavige verordening vastgestelde specifieke voorschriften.

<sup>(1)</sup> PB L 253 van 20.9.2008, blz. 1.

2. De enzymen en enzympreparaten die worden gebruikt bij de in bijlage I A opgesomde toegestane oenologische procedés en behandelingen, voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen <sup>(2)</sup>.

#### Artikel 10

##### Voorwaarden inzake het bezit, het verkeer en het gebruik van producten die niet in overeenstemming zijn met titel III, hoofdstuk II, van Verordening (EG) nr. 479/2008 of met de onderhavige verordening

1. Producten die niet in overeenstemming zijn met titel III, hoofdstuk II, van Verordening (EG) nr. 479/2008 of met de onderhavige verordening, worden vernietigd. De lidstaten kunnen echter toestaan dat bepaalde producten, waarvan zij de kenmerken bepalen, in distilleerderijen, in azijnfabrieken of voor industriële doeleinden worden gebruikt.

2. Deze producten mogen niet zonder wettige reden door producenten of handelaren in hun bezit worden gehouden en mogen alleen worden vervoerd naar een distilleerderij, een azijnfabriek of een bedrijf waar zij voor industriële doeleinden of voor de vervaardiging van industrieproducten worden aangewend, dan wel naar een verwijderingsinstallatie.

3. Om de identificatie van de in lid 1 bedoelde wijn te vergemakkelijken mogen de lidstaten er denaturerende stoffen of verklikstoffen aan laten toevoegen. Om gegronde redenen mogen zij ook de aanwending ervan voor de in lid 1 genoemde doeleinden verbieden en de producten laten verwijderen.

4. Vóór 1 augustus 2009 geproduceerde wijn mag voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden of geleverd voor zover hij voldoet aan de vóór die datum geldende communautaire of nationale voorschriften.

#### Artikel 11

##### Algemene voorwaarden voor verrijking, aanzuring en ontzuring van andere producten dan wijn

De in bijlage V, punt D 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde behandelingen moeten in één maal worden uitgevoerd. Toch kunnen de lidstaten bepalen dat bepaalde behandelingen in verschillende fasen mogen worden uitgevoerd, wanneer daardoor een betere vinificatie van de betrokken producten wordt gegarandeerd. In dat geval gelden de in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 vastgestelde maxima voor de hele betrokken behandeling.

<sup>(2)</sup> PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7.



## Artikel 12

**Administratieve voorschriften voor verrijking**

1. De in bijlage V, punt D 4, bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde melding van de behandelingen tot verhoging van het alcoholgehalte wordt gedaan door de natuurlijke en de rechtspersonen die deze behandelingen uitvoeren, met inachtneming van de toepasselijke termijnen en controlevoorschriften die zijn vastgesteld door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar de behandeling plaatsvindt.

2. De melding wordt schriftelijk gedaan en bevat de volgende gegevens:

- a) naam en adres van de declarant;
- b) de plaats waar de behandeling wordt uitgevoerd;
- c) datum en uur waarop de behandeling zal aanvangen;
- d) de omschrijving van het te behandelen product;
- e) het bij die behandeling aangewende procedé, met opgave van de aard van het product dat daarbij zal worden gebruikt.

3. De lidstaten kunnen toestaan dat een voorafgaande melding die voor meerdere behandelingen of voor een bepaalde periode geldt, aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan als de declarant een register bijhoudt waarin hij alle verrijkingsbehandelingen overeenkomstig lid 6 optekent en de in lid 2 bedoelde gegevens vermeldt.

4. De lidstaten bepalen de voorwaarden waaronder de declarant die wegens overmacht de behandeling waarop de melding betrekking heeft, niet tijdig kon uitvoeren, bij de bevoegde autoriteiten een nieuwe melding kan doen toekomen die de nodige controles mogelijk maakt.

5. De in lid 1 bedoelde melding is niet vereist in de lidstaten waar de bevoegde controleautoriteiten systematisch analytische controles van alle tot wijn verwerkte producten verrichten.

6. De gegevens over de behandelingen tot verhoging van het alcoholgehalte worden onmiddellijk na het einde van de behandeling ingeschreven in de in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde registers.

Wanneer in een voorafgaande melding voor meerdere behandelingen datum noch uur is aangegeven waarop de behandeling zal aanvangen, moet bovendien iedere behandeling vóór het begin ervan in die registers worden ingeschreven.

## Artikel 13

**Administratieve voorschriften voor aanzuring en ontzuring**

1. De in bijlage V, punt D 4, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde melding betreffende aanzuring en ontzuring wordt door de betrokkenen uiterlijk op de tweede dag na de eerste behandeling in een wijn oogstjaar gedaan. Zij geldt voor alle behandelingen in het wijn oogstjaar.

2. De in lid 1 bedoelde melding wordt schriftelijk gedaan en bevat de volgende gegevens:

- a) naam en adres van de declarant;
- b) aard van de behandeling;
- c) de plaats waar de behandeling heeft plaatsgevonden.

3. De gegevens over elke aanzuring of ontzuring worden ingeschreven in de in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde registers.

## Artikel 14

**Begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van „aszú”/„výber” met wijn of druivenmost**

Het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van „aszú”/„výber” met wijn of druivenmost, als bedoeld in bijlage VI, punt D 2, bij Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt overeenkomstig de op 1 mei 2004 geldende nationale bepalingen als volgt uitgevoerd:

- a) „Tokaji fordítás” of „Tokajský fordítás” wordt bereid door druivenmost of wijn over de geperste pulp van „aszú”/„výber” te gieten;
- b) „Tokaji máslás” of „Tokajský máslás” wordt bereid door druivenmost of wijn over de wijnmoer van „szamorodni”/„samorodné” of van „aszú”/„výber” te gieten.

De betrokken producten moeten van hetzelfde oogstjaar afkomstig zijn.

## Artikel 15

**Toepasselijke communautaire analysemethoden**

1. De in artikel 31, tweede alinea, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde analysemethoden die moeten worden toegepast voor de controle van bepaalde wijnbouwproducten of van bepaalde op communautair niveau vastgestelde maxima, zijn opgenomen in bijlage IV.

2. De Commissie publiceert in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, C-serie, de lijst en de beschrijving van de in artikel 31, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde analysemethoden die in de „Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts” (het handboek van internationale analysemethoden voor wijn en most) van de OIV zijn beschreven en moeten worden toegepast om de in de communautaire regelgeving vastgestelde maxima en voorschriften voor de productie van wijnbouwproducten te controleren.

*Artikel 16*  
**Intrekking**

De Verordeningen (EEG) nr. 2676/90 en (EG) nr. 423/2008 worden ingetrokken.

De verwijzingen naar de ingetrokken verordeningen en naar Verordening (EG) nr. 1493/1999 gelden als verwijzingen naar de

onderhavige verordening en moeten worden gelezen overeenkomstig de in bijlage V opgenomen concordantietabel.

*Artikel 17*

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 augustus 2009.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 juli 2009.

*Voor de Commissie*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Lid van de Commissie*

---



## BIJLAGE I A

## TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEHANDELINGEN

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden <sup>(1)</sup>	Gebruikslimieten
1	Beluchting of toevoeging van gasvormige zuurstof		
2	Warmtebehandelingen		
3	Centrifugering en filtratie, met of zonder toeslagstoffen voor inerte filtratie		Eventuele toeslagstoffen mogen geen ongewenste residuen in het behandelde product achterlaten.
4	Gebruik van kooldioxide, ook koolzuurgas genoemd, van argon of van stikstof, afzonderlijk dan wel onderling vermengd, om een inerte atmosfeer te scheppen en het product onder afsluiting van lucht te behandelen		
5	Gebruik van wijnbereidingsfermenten, droog of in wijnsuspensie	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, alsmede voor de tweede alcoholische gisting van alle categorieën mousserende wijn	
6	Gebruik van één of meer van de onderstaande stoffen, eventueel in een inert medium van microkristallijne cellulose, ter bevordering van de ontwikkeling van fermenten:		
	— toevoeging van diammoniumfosfaat of ammoniumsulfaat	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, alsmede voor de tweede alcoholische gisting van alle categorieën mousserende wijn	Maximaal 1 g/l (uitgedrukt in zout) <sup>(2)</sup> , respectievelijk 0,3 g/l voor de tweede gisting van mousserende wijn
	— toevoeging van ammoniumbisulfit	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, alsmede voor jonge, nog gistende wijn	Maximaal 0,2 g/l (uitgedrukt in zout) <sup>(2)</sup> en binnen de in punt 7 bedoelde limieten
	— toevoeging van thiaminedichloorhydraat	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, alsmede voor de tweede alcoholische gisting van alle categorieën mousserende wijn	Maximaal 0,6 mg/l (uitgedrukt in thiamine) per behandeling
7	Gebruik van zwaveldioxide, ook zwaveligzuuranhydride genoemd, van kaliumbisulfit of van kaliummetabisulfit, ook kaliumdisulfit of kaliumpyrosulfit genoemd		De limieten (de maximumgehalten in het op de markt gebrachte product) zijn vastgesteld in bijlage I B
8	Verwijdering van zwaveldioxide door natuurkundige procedés	Uitsluitend voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, gerectificeerde geconcentreerde druivenmost en jonge, nog gistende wijn	

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden (*)	Gebruikslimieten
9	Behandeling met kool voor oenologisch gebruik	Uitsluitend voor most en jonge, nog gistende wijn, gerectificeerde geconcentreerde druivenmost en witte wijn	Maximaal 100 g droog product per hl
10	Klaring door middel van één of meer van de volgende stoffen voor oenologisch gebruik: <ul style="list-style-type: none"> <li>— voedselgelatine,</li> <li>— proteïnestoffen van plantaardige oorsprong, afkomstig van tarwe of erwten,</li> <li>— vislijm,</li> <li>— caseïne en kaliumcaseïnaten,</li> <li>— ovoalbumine,</li> <li>— bentoniet,</li> <li>— siliciumdioxide in de vorm van een gel of van een colloïdale oplossing,</li> <li>— kaolien,</li> <li>— tannine,</li> <li>— pectolytische enzymen,</li> <li>— enzymatische bereidingen van betaglucanase</li> </ul>	De gebruiksvoorwaarden voor betaglucanase zijn vastgesteld in aanhangsel 1.	
11	Gebruik van sorbinezuur in de vorm van kaliumsorbaat		Maximumhoeveelheid sorbinezuur in het behandelde, op de markt gebrachte product: 200 mg/l
12	Gebruik, voor de aanzuring, van L(+)-wijnsteenzuur, L-appelzuur, DL-appelzuur of melkzuur	De voorwaarden en de limieten zijn vastgesteld in de punten C en D van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 en in de artikelen 11 en 13 van de onderhavige verordening.  Aangangsel 2, punt 2, omvat specificaties voor L(+)-wijnsteenzuur.	
13	Gebruik van één of meer van de volgende stoffen voor ontzuring: <ul style="list-style-type: none"> <li>— neutraal kaliumtartraat,</li> <li>— kaliumbicarbonaat,</li> <li>— calciumcarbonaat, dat eventueel kleine hoeveelheden calciumdubbelzout van L(+)-wijnsteenzuur en L(-)-appelzuur bevat,</li> <li>— calciumtartraat,</li> <li>— L(+)-wijnsteenzuur,</li> <li>— homogene bereiding van wijnsteenzuur en calciumcarbonaat in gelijke delen, fijn verpulverd</li> </ul>	De voorwaarden en de limieten zijn vastgesteld in de punten C en D van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 en in de artikelen 11 en 13 van de onderhavige verordening.  Voor L(+)-wijnsteenzuur: onder de voorwaarden van aangangsel 2	
14	Toevoeging van hars van Aleppo-pijnbomen	Onder de voorwaarden van aangangsel 3	

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden <sup>(1)</sup>	Gebruikslimieten
15	Gebruik van bereidingen van gistschillen		Maximaal 40 g/hl
16	Gebruik van polyvinylpyrrolidon		Maximaal 80 g/hl
17	Gebruik van melkzuurbacteriën		
18	Toevoeging van lysozym		Maximaal 500 mg/l (wanneer de stof wordt toegevoegd aan most en aan wijn, mag de totale hoeveelheid niet groter zijn dan 500 mg/l)
19	Toevoeging van l-ascorbinezuur		Maximumhoeveelheid in de behandelde, op de markt gebrachte wijn: 250 mg/l <sup>(3)</sup>
20	Gebruik van ionenwisselende harsen	Uitsluitend voor druivenmost die bestemd is voor de bereiding van gerectificeerde geconcentreerde druivenmost en onder de in aanhangsel 4 vastgestelde voorwaarden	
21	Gebruik in droge wijn van verse, gezonde en onverdunde moer die fermenten bevat welke afkomstig zijn van de recente bereiding van droge wijn	Voor de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	De hoeveelheden mogen niet groter zijn dan 5 % van het volume van het behandelde product.
22	Wassing door middel van argon of stikstof		
23	Toevoeging van kooldioxide	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 7 en 9 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Bij niet-mousserende wijn bedraagt de hoeveelheid koolstofdioxide in behandelde, op de markt gebrachte wijn ten hoogste 3 g/l en moet de koolstofdioxideoverdruk kleiner zijn dan 1 bar bij een temperatuur van 20 °C.
24	Toevoeging van citroenzuur met het oog op de stabilisatie van de wijn	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Maximumhoeveelheid in de behandelde, op de markt gebrachte wijn: 1g/l
25	Toevoeging van tannine	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	
26	Behandeling: <ul style="list-style-type: none"> <li>— van witte wijn en roséwijn met kaliumferrocyanide,</li> <li>— van rode wijn met kaliumferrocyanide of met calciumfitaat</li> </ul>	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 5	Gebruikslimiet voor calciumfitaat: 8 g/hl
27	Toevoeging van metawijnsteenzuur	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Maximaal 100 mg/l

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden (*)	Gebruikslimieten
28	Gebruik van arabische gom	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	
29	Gebruik van dl-wijnsteenzuur, ook wel racemisch zuur genoemd, of een neutraal kaliumzout, om het teveel aan calcium te doen neerslaan	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 5	
30	Gebruik, om het neerslaan van wijnsteen te bevorderen: <ul style="list-style-type: none"> <li>— van kaliumbitartraat of kaliumhydrogeentartraat,</li> <li>— van calciumtartraat</li> </ul>	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Gebruikslimiet voor calciumtartraat: 200 g/hl
31	Gebruik van kopersulfaat of kopercitraat om een smaak- of geurbrek van de wijn weg te nemen	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	Maximaal 1 g/hl en op voorwaarde dat het kopergehalte van het hiermee behandelde product niet hoger is dan 1 mg/l
32	Toevoeging van karamel, in de zin van Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (*) om de kleur ervan te intensiveren	Uitsluitend voor likeurwijnen	
33	Gebruik van schijven zuivere paraffine, gedrenkt in allylthiocyanaat voor het tot stand brengen van een steriele atmosfeer	Uitsluitend voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en voor wijn  Uitsluitend toegestaan in Italië voor zover dit niet bij de nationale regelgeving is verboden en uitsluitend in recipiënten met een inhoud van meer dan 20 l	In de wijn mag geen enkel spoor van allylthiocyanaat terug te vinden zijn.
34	Toevoeging van dimethyldicarbonaat (dmde) aan wijn met het oog op microbiologische stabilisatie	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 en onder de voorwaarden van aanhangsel 6	Maximaal 200 mg/l en in de op de markt gebrachte wijn mogen geen residuen terug te vinden zijn.
35	Toevoeging van mannoproteïnen uit gist om de wijnsteen en het proteïnegehalte in wijn te stabiliseren	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008	

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden <sup>(1)</sup>	Gebruikslimieten
36	Behandeling door elektrolyse om de wijnsteen in wijn te stabiliseren	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 7	
37	Gebruik van urease om het ureumgehalte van de wijn te verlagen	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 8	
38	Gebruik van stukjes eikenhout bij de bereiding en de rijping van wijn, en onder meer voor de gisting van verse druiven en druivenmost	Onder de voorwaarden van aanhangsel 9	
39	Gebruik van: — calciumalginat of — kaliumalginat	Uitsluitend voor de bereiding van alle categorieën mousserende wijn en parelwijn die wordt verkregen door gisting op de fles en waarvan de wijnmoer door degorgering wordt afgescheiden.	
40	Gedeeltelijke desalcoholisatie van wijn	Uitsluitend voor wijn en onder de voorwaarden van aanhangsel 10	
41	Gebruik van de copolymeren polyvinylimidazol — polyvinylpyrrolidon (pvi/pvp) om het gehalte aan koper, ijzer en zware metalen te verlagen	Onder de voorwaarden van aanhangsel 11	Maximaal 500 mg/l (wanneer de stof wordt toegevoegd aan de most en aan de wijn, mag de totale hoeveelheid niet groter zijn dan 500 mg/l)
42	Toevoeging van carboxymethylcellulose (cellulosegom) om de wijnsteen te stabiliseren	Uitsluitend voor wijn en alle categorieën mousserende wijn en parelwijn	Maximaal 100 mg/l
43	Behandeling met kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren	Voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en de producten die zijn gedefinieerd in de punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, onder de voorwaarden van aanhangsel 12	

<sup>(1)</sup> Tenzij uitdrukkelijk anders is aangegeven, mogen de beschreven procedés of behandelingen worden toegepast voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, jonge, nog gistende wijn, gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, wijn, alle categorieën mousserende wijn, parelwijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, likeurwijn, wijn van ingedroogde druiven en wijn van overrijpe druiven.

<sup>(2)</sup> Deze ammoniumzouten mogen ook samen worden gebruikt binnen de totale limiet van 1 g/l op voorwaarde dat de genoemde specifieke limieten van 0,3 g/l of 0,2 g/l in acht worden genomen.

<sup>(3)</sup> Gebruikslimiet: 250 mg/l per behandeling.

<sup>(4)</sup> PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.

## Aanhangsel 1

**Voorschriften voor betaglucanase**

1. Internationale code van betaglucanase: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglucaanhydrolase (breekt het glucaan van *Botrytis cinerea*)
3. Oorsprong: *Trichoderma harzianum*
4. Toepassingsgebied: afbraak van betaglucanen in wijn, met name die welke afkomstig zijn van druiven met botrytis
5. Maximale gebruiksdosis: per hectoliter 3 g van de enzymatische bereiding met 25 % organische stof in de suspensie (T.O.S.)
6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid

Droogverlies	minder dan 10 %
Zware metalen	minder dan 30 ppm
Lood	minder dan 10 ppm
Arseen	minder dan 3 ppm
Coliforme bacteriën	geen
<i>Escherichia coli</i>	geen in een monster van 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen	minder dan $5 \times 10^4/g$



*Aanhangsel 2***L(+)-wijnsteenzuur**

1. Het gebruik van wijnsteenzuur, dat overeenkomstig bijlage I A, punt 13, voor ontzuring mag worden gebruikt, is slechts toegestaan voor producten:

die verkregen zijn uit druiven van de wijnstokrassen Elbling en Riesling, en

die verkregen zijn uit druiven die geogst zijn in de onderstaande wijnbouwgebieden van het noordelijke gedeelte van wijnbouwzone A:

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

2. Overeenkomstig de punten 12 en 13 van deze bijlage gebruikt wijnsteenzuur, ook L(+)-wijnsteenzuur geheten, moet van agrarische oorsprong zijn, en meer in het bijzonder door extractie uit wijnbouwproducten verkregen zijn. Het moet ook voldoen aan de in Richtlijn 2008/84/EG vastgestelde zuiverheidseisen.

---

*Aanhangsel 3***Hars van Aleppo-pijnbomen**

1. Het gebruik van hars van Aleppo-pijnbomen overeenkomstig bijlage I A, punt 14, is slechts toegestaan voor het verkrijgen van „retsina”-wijn. Dit oenologische procedé mag uitsluitend worden toegepast:
    - a) op het geografische grondgebied van Griekenland;
    - b) op druivenmost die is verkregen uit druiven waarvan de rassen met het productie- en het wijnbereidingsgebied in de op 31 december 1980 geldende Griekse voorschriften zijn bepaald;
    - c) door toevoeging, vóór de gisting, of voor zover het effectieve alcoholvolumegehalte niet hoger is dan een derde van het totale alcoholvolumegehalte, gedurende de gisting, van een hoeveelheid hars van ten hoogste 1 000 g per hectoliter behandeld product.
  2. Als Griekenland voornemens is de in lid 1, onder b), genoemde voorschriften te wijzigen, stelt het de Commissie daarvan in kennis. Wanneer de Commissie niet binnen twee maanden na deze kennisgeving reageert, mag Griekenland de betrokken wijzigingen doorvoeren.
-

## Aanhangsel 4

**Ionenwisselende harsen**

De ionenwisselende harsen die overeenkomstig bijlage I A, punt 20, mogen worden gebruikt, zijn sulfonzuur- of ammoniumgroepen bevattende copolymeren van styreen of van divinylbenzeen. Zij moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> en met de communautaire en nationale voorschriften die ter uitvoering van die verordening zijn vastgesteld. Bovendien mogen zij bij de controle aan de hand van de in lid 2 beschreven analysemethode in ieder van de genoemde oplosmiddelen niet meer dan 1 mg/l organische stoffen afgeven. De regeneratie ervan moet worden verricht met stoffen die voor de bereiding van levensmiddelen zijn toegelaten.

Deze stoffen mogen slechts worden gebruikt onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is en in installaties die zijn erkend door de autoriteiten van de lidstaat waar de harsen worden gebruikt. Deze autoriteiten bepalen de taak en de verantwoordelijkheid van de erkende oenologen en technici.

Analysemethode voor de bepaling van het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen:

**1. STREKKING EN TOEPASSINGSGEBIED**

Met deze methode wordt het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen bepaald.

**2. DEFINITIE**

Verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen: het verlies aan organisch materiaal zoals dat door de hieronder beschreven methode wordt bepaald.

**3. PRINCIPE**

Men laat extractievloeistoffen door hiervoor toe bereide harsen lopen, waarna het gewicht aan geëxtraheerd organisch materiaal gravimetrisch wordt bepaald.

**4. REAGENTIA**

Alle reagentia moeten van analytische kwaliteit zijn.

Extractievloeistoffen:

- 4.1. Gedistilleerd water, gedeïoniseerd water of water van dezelfde zuiverheid.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v, bereid door 15 volumedelen absolute ethanol met 85 volumedelen water (punt 4.1) te mengen.
- 4.3. Azijnzuur, 5 % m/m, bereid door vijf gewichtsdelen ijsazijn met 95 gewichtsdelen water (punt 4.1) te mengen.

**5. APPARATUUR**

- 5.1. Ionenwisselende chromatografiekolommen.
- 5.2. Maatcilinders, inhoud 2 l.
- 5.3. Verdampingsschalen, bestand tegen 850 °C in een moffeloven.
- 5.4. Droogoven, met thermostaatregeling op 105 ± 2 °C.
- 5.5. Moffeloven, met thermostaatregeling op 850 ± 25 °C.
- 5.6. Analytische balans, nauwkeurigheid 0,1 mg.
- 5.7. Verdampers, verwarmingsplaat of infraroodverdampers.

(<sup>1</sup>) PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

## 6. WERKWIJZE

- 6.1. Breng in elk van de drie ionenwisselende chromatografiekolommen (punt 5.1) 50 ml van de te onderzoeken ionenwisselende hars, die gewassen en behandeld is volgens de aanwijzingen van de fabrikant betreffende harsen die bestemd zijn voor gebruik in de sector levensmiddelen.
- 6.2. Laat voor anionische harsen de drie extractievloeistoffen (punten 4.1, 4.2 en 4.3) afzonderlijk door de daartoe klaargemaakte kolommen (punt 6.1) lopen met een snelheid van 350 tot 450 ml per uur. Werp steeds de eerste liter eluaat weg en verzamel de volgende twee liter in maatcilinders (punt 5.2). Laat voor kationische harsen alleen de twee in de punten 4.1 en 4.2 aangegeven extractievloeistoffen door de daartoe klaargemaakte kolommen lopen.
- 6.3. Damp de drie eluaten in op een verwarmingsplaat of met behulp van een infraroodverdamer (punt 5.7), in afzonderlijke verdampingsschalen (punt 5.3) die van tevoren gereinigd en gewogen ( $m_0$ ) zijn. Leg de schalen in een oven (punt 5.4) en droog ze tot constant gewicht (ml).
- 6.4. Leg de verdampingsschaal, na het registreren van het gewicht na droging (punt 6.3), in de moffeloven (punt 5.5) en veras tot constant gewicht ( $m_2$ ).
- 6.5. Bereken de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal (punt 7.1). Als het resultaat groter is dan 1 mg/l, voer dan een blancoproef uit op de reagentia en bereken opnieuw de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal.

De blancoproef moet worden uitgevoerd door de in de punten 6.3 en 6.4 vermelde handelingen te herhalen, maar dan met twee liter extractievloeistof; dit geeft de gewichten  $m_3$  en  $m_4$  respectievelijk uit de punten 6.3 en 6.4.

## 7. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

### 7.1. Formule en berekening van de resultaten

Het gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd organisch materiaal, wordt in mg/l gegeven door:

$$500 (m_1 - m_2)$$

waarin  $m_1$  en  $m_2$  in g staan.

Het gecorrigeerde gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd materiaal wordt in mg/l gegeven door:

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

waarin  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  en  $m_4$  in g staan.

- 7.2. Het verschil tussen de resultaten van twee parallelle bepalingen uitgevoerd op hetzelfde monster, mag niet meer bedragen dan 0,2 mg/l.

—————

*Aanhangsel 5***Kaliumferrocyanide****Calciumfitaat****DL-wijnsteenzuur**

Het gebruik van kaliumferrocyanide en van calciumfitaat overeenkomstig bijlage I A, punt 26, of het gebruik van DL-wijnsteenzuur overeenkomstig bijlage I A, punt 29, is slechts toegestaan indien deze behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met kaliumferrocyanide of calciumfitaat moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

Voor de controle op het gebruik van de in de eerste alinea bedoelde producten gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

---

*Aanhangsel 6***Voorschriften voor dimethyldicarbonaat**

## TOEPASSINGSGBIED

Dimethyldicarbonaat mag aan wijn worden toegevoegd met het doel de microbiologische stabilisatie van gebottelde wijn die vergistbare suikers bevat, te garanderen.

## VOORSCHRIFTEN

- de toevoeging moet kort voor het bottelen plaatsvinden, waarbij onder „bottelen” wordt verstaan het aftappen, voor handelsdoeleinden, van het betrokken product in recipiënten met een inhoud van 60 l of minder,
  - de behandeling mag slechts worden toegepast bij wijn met een suikergehalte van ten minste 5 g/l,
  - het gebruikte product moet aan de bij Richtlijn 2008/84/EG vastgestelde zuiverheidseisen voldoen,
  - de behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.
-



## Aanhangsel 7

**Voorschriften voor de behandeling door elektrolyse**

Deze behandeling is bedoeld om de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten) door extractie van ionen die in oververzadiging aanwezig zijn in de wijn, onder invloed van een elektrisch veld met behulp van membranen die alleen anionen doorlaten, enerzijds, en membranen die alleen kationen doorlaten, anderzijds.

**1. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE MEMBRANEN**

- 1.1. De membranen worden afwisselend aangebracht in een systeem van het „filterpers“-type of in ieder ander geschikt systeem, met een afdeling voor de behandeling (wijn) en een afdeling voor de concentratie (afvoerwater).
- 1.2. De voor kationen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen kationen en inzonderheid van de kationen  $K^+$ ,  $Ca^{++}$ .
- 1.3. De voor anionen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen anionen en inzonderheid van tartraatanionen.
- 1.4. De membranen mogen geen buitensporige wijzigingen in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorische kenmerken van de wijn veroorzaken. Zij moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:
  - zij moeten volgens goede fabricageprocedures zijn vervaardigd van stoffen die mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van materialen in kunststof die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die zijn vermeld in bijlage II bij Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie <sup>(1)</sup>;
  - de gebruiker van de elektrolyse-inrichting moet kunnen bewijzen dat de gebruikte membranen aan de bovengenoemde voorschriften voldoen en dat eventuele vervangingen door gespecialiseerd personeel zijn uitgevoerd;
  - zij mogen geen schadelijke stoffen afgeven in hoeveelheden die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid of die de smaak of de geur van levensmiddelen aantasten en zij moeten aan de voorschriften van Richtlijn 2002/72/EG voldoen;
  - bij het gebruik mag er tussen de bestanddelen van het membraan en die van de wijn geen wisselwerking zijn die ertoe kan leiden dat in het behandelde product nieuwe samenstellingen worden gevormd die toxicologische gevolgen kunnen hebben.

De stabiliteit van de nieuwe elektrolysemembranen moet worden bepaald aan de hand van een simulatievloeistof die de fysische en chemische samenstelling van de wijn heeft, met het oog op de eventuele bepaling van de migratie van bepaalde stoffen die afkomstig zijn van elektrolysemembranen.

De aanbevolen beproevingsmethode is als volgt:

De simulatievloeistof is een mengsel van alcohol en water die is gebufferd voor de pH en de conductiviteit van de wijn. Zij is samengesteld uit:

- zuivere ethanol 11 l,
- kaliumhydrogeentartraat: 380 g,
- kaliumchloride: 60 g,
- geconcentreerd zwavelzuur: 5 ml,
- gedistilleerd water: qsp voor 100 l.

Deze oplossing wordt gebruikt voor de migratieproeven in gesloten kringloop in een elektrolyse-installatie onder stroom (1 volt/cel) tegen  $50 \text{ l/m}^2$  anionen en kationen doorlatende membranen, totdat de oplossing voor 50 % is gedemineraliseerd. De afvoerwaterkringloop wordt op gang gebracht door een oplossing van kaliumchloride van 5 g/l. De migrerende stoffen worden bepaald in de simulatievloeistof en in het afvoerwater van de elektrolyse.

<sup>(1)</sup> PB L 220 van 15.8.2002, blz. 18.

Het gehalte van de organische moleculen die deel uitmaken van de samenstelling van het membraan en die naar de behandelde oplossing zouden kunnen overgaan, zal worden bepaald. Dit gehalte zal voor elk van deze bestanddelen afzonderlijk worden bepaald door een erkend laboratorium. Het gehalte in de simulatievloeistof moet in totaal, voor alle bestanddelen samen, lager zijn dan 50 g/l.

Voorts zijn de algemene voorschriften voor de controle van materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanmerking te komen, ook van toepassing op deze membranen.

## 2. VOORSCHRIFTEN INZAKE HET GEBRUIK VAN MEMBRANEN

Het voor een behandeling voor het stabiliseren van wijnsteen in wijn door middel van elektrodialyse gebruikte stel membranen moet zodanig zijn dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- de pH van de wijn mag niet dalen met meer dan 0,3 pH-eenheden,
- de verlaging van het gehalte aan vluchtige zuren moet minder dan 0,12 g/l bedragen (2 meq. uitgedrukt in azijnzuur),
- de behandeling door elektrodialyse mag geen invloed hebben op de andere bestanddelen van de wijn dan ionen, en inzonderheid op de polyfenolen en de polysachariden,
- de diffusie van kleine moleculen zoals ethanol moet beperkt zijn en mag niet leiden tot een verlaging van het alcoholgehalte van de wijn met meer dan 0,1 % vol,
- het onderhoud en de reiniging van deze membranen moeten gebeuren volgens toegestane technieken, met stoffen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van levensmiddelen,
- de membranen moeten worden gemerkt om de volgorde ervan in de opstelling te kunnen controleren,
- het gebruikte materiaal moet worden bestuurd door een controle- en stuursysteem dat rekening houdt met de specifieke instabiliteit van elke wijn, opdat alleen de oververzadiging aan kaliumhydrogeentarraat en calciumzouten wordt verwijderd,
- de behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.

Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.

---

## Aanhangsel 8

## Voorschriften voor urease

1. Internationale code van urease: EC 3-5-1-5, CAS-nr.: 9002-13-5.
2. Werkzame stof: urease (werkzaam in zuur milieu), splitst ureum in ammoniak en kooldioxide. Opgegeven activiteit: minstens 5 eenheden/mg, waarbij 1 eenheid gedefinieerd wordt als de hoeveelheid enzym die bij 37 °C 1 µmol NH<sub>3</sub> per minuut vrijmaakt uit een ureumoplossing met een concentratie van 5 g/l (pH4).
3. Oorsprong: *Lactobacillus fermentum*.
4. Toepassingsgebied: afbraak van ureum in wijn, met name in voor langere rijping bestemde wijn, wanneer deze aanvankelijk meer dan 1 mg/l ureum bevat.
5. Maximale gebruiks dosis: 75 mg enzympreparaat per liter behandelde wijn, met een maximum van 375 eenheden urease per liter wijn. Aan het einde van de behandeling moet alle residuele enzymwerking geëlimineerd worden door de wijn te filteren (poriediameter: minder dan 1 µm).
6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid:

Droogverlies	minder dan 10 %
Zware metalen	minder dan 30 ppm
Lood	minder dan 10 ppm
Arsen	minder dan 2 ppm
Coliforme bacteriën	geen
<i>Salmonella</i> spp.	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen	minder dan $5 \times 10^4$ /g

De voor de behandeling van wijn toegelaten urease moet in dezelfde omstandigheden vervaardigd zijn als de urease waarop het op 10 december 1998 uitgebrachte advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding betrekking had.

*Aanhangsel 9***Voorschriften voor het gebruik van stukjes eikenhout****ONDERWERP, OORSPRONG EN TOEPASSINGSGEBIED**

Bij de bereiding en de rijping van wijn, waaronder ook de gisting van druiven en druivenmost, worden stukjes eikenhout gebruikt om aan de wijn bepaalde aan eikenhout verbonden kenmerken te verlenen.

De stukjes hout mogen uitsluitend afkomstig zijn van de *Quercus*-soorten.

De stukjes hout worden gebruikt in natuurlijke staat, dan wel licht, gemiddeld of sterk verhit, maar zij mogen niet zijn verbrand — zelfs niet oppervlakkig —, mogen niet koolstofhoudend zijn en mogen niet brokkelig aanvoelen. Zij mogen geen chemische, enzymatische of fysische behandeling hebben ondergaan, afgezien van de verhitting. Aan de stukjes hout mag geen enkel product zijn toegevoegd dat bestemd is om het natuurlijk aromatisch vermogen of de extraheerbare fenolbestanddelen ervan te verhogen.

**ETIKETTERING VAN HET PRODUCT**

In de etikettering moet melding worden gemaakt van de oorsprong van de botanische soort(en) eik en de eventuele verhittingsintensiteit, de bewaaromstandigheden en de veiligheidsvoorschriften.

**AFMETINGEN**

De afmetingen van de stukjes hout moeten van die aard zijn dat ten minste 95 gewichtspersent ervan wordt tegengehouden met een zeef met mazen van 2 mm (d.i. 9 mesh).

**ZUIVERHEID**

De stukjes eikenhout mogen geen substanties vrijgeven waarvan de concentratie eventuele risico's zou kunnen opleveren voor de gezondheid.

Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.

---

*Aanhangsel 10***Voorschriften voor de gedeeltelijke desalcoholisatie van wijn**

Deze behandeling heeft tot doel een gedeeltelijk gedesalcoholiseerde wijn te verkrijgen door de verwijdering, met fysische scheidingstechnieken, van een deel van de alcohol (ethanol) uit de wijn.

**Voorschriften**

- De behandelde wijn mag geen organoleptische gebreken vertonen en moet geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie.
  - Er mag geen alcohol uit de wijn worden verwijderd als op een van de wijnbouwproducten die bij de bereiding van de betrokken wijn is gebruikt, een van de in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 479/2008 vastgestelde verrijgingsprocedures is toegepast.
  - Het effectieve alcoholvolumegehalte mag met niet meer dan 2 % dalen en het effectieve alcoholvolumegehalte van het eindproduct moet in overeenstemming zijn met punt 1, tweede alinea, onder a), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008.
  - De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
  - Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.
  - De lidstaten kunnen bepalen dat deze behandeling moet worden gemeld bij de bevoegde autoriteiten.
-

*Aanhangsel 11***Voorschriften voor de behandeling met de copolymeren PVI/PVP**

Deze behandeling heeft tot doel buitensporige concentraties aan metalen te verlagen en de door die te hoge gehalten veroorzaakte gebreken, zoals ijzerbreuk, te voorkomen door de toevoeging van copolymeren die deze metalen adsorberen.

**Voorschriften**

- Bij wijze van voorzorg moeten de aan de wijn toegevoegde copolymeren uiterlijk twee dagen na de toevoeging via filtrering worden verwijderd.
- Bij most mogen de copolymeren niet vroeger dan twee dagen vóór de filtrering worden toegevoegd.
- De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
- De gebruikte adsorberende copolymeren moeten voldoen aan de voorschriften van de door de OIV gepubliceerde „Codex œnologique international”, met name wat de maximumgehalten aan monomeren betreft <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> De behandeling met de copolymeren PVI/PVP mag pas worden toegepast nadat de specificaties met betrekking tot de zuiverheid en de identiteit van de toegestane copolymeren zijn vastgesteld en gepubliceerd in de „Codex œnologique international” van de OIV.



## Aanhangsel 12

**Voorschriften voor de behandeling met kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren**

Deze behandeling heeft tot doel de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten).

**Voorschriften**

1. De behandeling moet beperkt blijven tot de verwijdering van overtollige kationen.
  - De wijn moet vooraf een koudebehandeling hebben ondergaan.
  - De behandeling met kationenwisselaars mag slechts worden toegepast bij een voor de stabilisering vereiste minimale hoeveelheid wijn.
2. De behandeling wordt uitgevoerd met behulp van kationenwisselende harsen die met een zuur worden geregenereerd.
3. Alle behandelingen moeten worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus. De behandeling met kationenwisselaars moet worden ingeschreven in het in artikel 112, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde register.
4. De kationische harsen moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> en met de communautaire en nationale voorschriften die ter uitvoering van die verordening zijn vastgesteld en moeten voldoen aan de analytische voorschriften die zijn opgenomen in aanhangsel 4 bij de onderhavige verordening. Het gebruik ervan mag geen buitensporige wijzigingen veroorzaken in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorische kenmerken van de wijn en bij het gebruik moeten de maxima in acht worden genomen die zijn vastgesteld in punt 3 van de monografie „Résines échangeuses de cations” van de door de OIV gepubliceerde „Codex œnologique international”.

---

(<sup>1</sup>) PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

## BIJLAGE I B

## MAXIMUMGEHALTEN AAN ZWAVELDIOXIDE IN WIJN

## A. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN WIJN

1. Het totale zwaveldioxidegehalte van wijn, andere dan mousserende wijn en likeurwijn, mag wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:
  - a) 150 milligram per liter voor rode wijn;
  - b) 200 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn.
2. In afwijking van punt 1, onder a) en b), wordt het maximumgehalte aan zwaveldioxide voor wijnen met een suikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van ten minste 5 g per liter, verhoogd tot:
  - a) 200 milligram per liter voor rode wijn;
  - b) 250 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn;
  - c) 300 milligram per liter voor:
    - wijn die overeenkomstig de communautaire bepalingen recht heeft op de vermelding „Spätlese”;
    - witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette of Savennières;
    - witte wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming Allela, Navarra, Penedès, Tarragona of Valencia, en wijn die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming, afkomstig is van de „Comunidad Autónoma del País Vasco” en wordt aangeboden met de vermelding „vendimia tardia”;
    - zoete wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Binissalem-Mallorca”;
    - overeenkomstig de Britse regelgeving bereide wijn uit het Verenigd Koninkrijk, wanneer het suikergehalte meer dan 45 g/l bedraagt;
    - wijn uit Hongarije met de beschermde oorsprongsbenaming „Tokaji” die overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als „Tokaji édes szamorodni” of „Tokaji szàraz szamorodni”;
    - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Loazzolo”, „Alto Adige” of „Trentino” en wordt aangeboden met (een van) de volgende vermeldingen: „passito” of „vendemmia tardiva”;
    - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Colli orientali del Friuli”, vergezeld van de vermelding „Picolit”;
    - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Moscato di Pantelleria naturale” of „Moscato di Pantelleria”;
    - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding „pozdní sběr”;
    - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „neskorý zber” en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Tokajské samorodné suché” of „Tokajské samorodné sladké”;
    - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev”;
    - witte wijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcoholvolumegehalte hoger is dan 15 % vol en het suikergehalte hoger is dan 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;
- zoete wijn uit Griekenland waarvan het totale alcoholvolumegehalte minstens 15 % vol bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (streekwijn van Tyrnavos),
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (streekwijn van Ahaia),
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (streekwijn van Lakonia),
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (streekwijn van Florina),
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (streekwijn van de Cycladen),
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (streekwijn van Argolida),
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (streekwijn van Pieria),
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (streekwijn van de heilige berg Athos);
- zoete wijn uit Cyprus waarvan het effectieve alcoholvolumegehalte hoogstens 15 % vol bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming Κουμανδάρια (Commandaria);
- zoete wijn uit Cyprus, bereid uit overrijpe of ingedroogde druiven, waarvan het totale alcoholvolumegehalte minstens 15 % vol bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (streekwijn van Lemesos),
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (streekwijn van Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (streekwijn van Larnaka),
  - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (streekwijn van Lefkosia);
- d) 350 milligram per liter voor:
- wijn die overeenkomstig de communautaire bepalingen recht heeft op de vermelding „Auslese”;
  - Roemeense witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa of Valea Călugărească;
  - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding „výběr z hroznů”;
  - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „výber z hrozna” en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Tokajský másláš” of „Tokajský fordítás”;
  - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „vrhunsko vino ZGP — izbor”;
- e) 400 milligram per liter voor:
- wijn die overeenkomstig de communautaire bepalingen recht heeft op de vermelding „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” of „Eiswein”;
  - witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: 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 behalve indien gevolgd door de vermelding „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon gevolgd door de naam van het dorp van oorsprong, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh behalve indien gevolgd door de vermelding „sec”, Alsace en Alsace grand cru gevolgd door de vermelding „vendanges tardives” of „sélection de grains nobles”;
  - zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven uit Griekenland, waarvan het gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in suiker, ten minste 45 g per liter bedraagt, en die recht hebben op een van de volgende beschermde benamingen van oorsprong: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefalonia), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Daphnes), en zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven die recht hebben op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen: Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cycladen), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (wijn van de heilige berg Athos);
  - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding „výber z bobulí”, „výber z cibéb”, „ledové víno” of „slámové víno”;
  - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „bobulový výber”, „hroziakový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” of „slamové víno” en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Tokajský výber”, „Tokajská esencia” of „Tokajská výberová esencia”;
  - wijn uit Hongarije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als „Tokaji máslás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” of „Töppedt szőlőből készült bor”;
  - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Albana di Romagna” en wordt aangeboden met de vermelding „passito”;
  - Luxemburgse wijn die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding „vendanges tardives”, „vin de glace” of „vin de paille”;
  - witte wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming „Douro”, gevolgd door de vermelding „colheita tardia”;
  - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding: „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor” of „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino” of „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor”;
  - witte wijn uit Canada die recht heeft op de vermelding „Icewine”.

3. De lijsten met wijnen die recht hebben op een van de in punt 2, onder c), d) en e), vermelde beschermde oorsprongsbenamingen of beschermde geografische aanduidingen, kunnen worden gewijzigd als de voorwaarden waaronder de betrokken wijnen worden geproduceerd, veranderen of hun geografische aanduiding of oorsprongsbenaming wordt gewijzigd. De lidstaten verstrekken vooraf alle nodige technische gegevens over de betrokken wijnen, met inbegrip van de productspecificaties en de per jaar geproduceerde hoeveelheden.
4. Als de weersomstandigheden zulks noodzakelijk hebben gemaakt, kan de Commissie volgens de in artikel 113, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde procedure besluiten dat de betrokken lidstaten in bepaalde wijnbouwzones van de Gemeenschap kunnen toestaan dat het in dit punt A bedoelde totale maximumgehalte aan zwaveldioxide van minder dan 300 milligram per liter, voor de op hun grondgebied voortgebrachte wijnen met maximaal 50 milligram per liter wordt verhoogd. De lijst van de gevallen waarin de lidstaten een dergelijke verhoging mogen toestaan, is opgenomen in aanhangsel 1.
5. De lidstaten mogen strengere bepalingen toepassen op wijnen die op hun grondgebied worden voortgebracht.

#### B. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN LIKEURWIJN

Het totale zwaveldioxidegehalte van likeurwijn mag, wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:

150 milligram per liter wanneer het suikergehalte minder bedraagt dan 5 g per liter;

200 milligram per liter wanneer het suikergehalte minstens 5 g per liter bedraagt.

#### C. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN MOUSSERENDE WIJN

1. Het totale zwaveldioxidegehalte van mousserende wijn mag, wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:
  - a) 185 milligram per liter voor alle categorieën mousserende kwaliteitswijn, en
  - b) 235 milligram per liter voor de overige mousserende wijnen.
2. Als de weersomstandigheden zulks in bepaalde wijnbouwzones van de Gemeenschap noodzakelijk hebben gemaakt, kunnen de betrokken lidstaten toestaan dat het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide voor de in punt 1, onder a) en b), bedoelde op hun grondgebied voortgebrachte mousserende wijn met maximaal 40 milligram per liter wordt verhoogd, mits de wijnen waarvoor die toestemming wordt verleend niet uit de betrokken lidstaten worden verzonden.

*Aanhangsel 1***Verhoging van het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide indien de weersomstandigheden zulks noodzakelijk hebben gemaakt**

(Bijlage I B bij deze verordening)

	Jaar	Lidstaat	Wijnbouwzone(s)	Betrokken wijn
1.	2000	Duitsland	Alle wijnbouwzones van het Duitse grondgebied	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2000 geoogste druiven
2.	2006	Duitsland	De wijnbouwzones van de regio's Baden-Wurtemberg, Beieren, Hessen en Rijnland-Palts	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2006 geoogste druiven
3.	2006	Frankrijk	De wijnbouwzones van de departementen Bas-Rhin en Haut-Rhin	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2006 geoogste druiven

## BIJLAGE I C

**MAXIMUMGEHALTEN AAN VLUCHTIGE ZUREN IN WIJN**

1. Het gehalte aan vluchtige zuren mag niet hoger zijn dan:
  - a) 18 milli-equivalent per liter voor gedeeltelijk gegiste druivenmost,
  - b) 18 milli-equivalent per liter voor witte wijn en roséwijn, of
  - c) 20 milli-equivalent per liter voor rode wijn.
2. De in punt 1 bedoelde gehalten gelden:
  - a) voor producten die afkomstig zijn van in de Gemeenschap geoogste druiven: in het productiestadium en in alle stadia van het in de handel brengen,
  - b) voor gedeeltelijk gegiste druivenmost en wijn van oorsprong uit derde landen: in alle stadia vanaf de binnenkomst op het geografische grondgebied van de Gemeenschap.
3. Er mag in afwijkingen van punt 1 worden voorzien voor:
  - a) bepaalde wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en bepaalde wijnen met een beschermde geografische aanduiding (BGA) die:
    - een rijpingsperiode van ten minste twee jaar hebben doorgemaakt of
    - volgens bijzondere methoden zijn bereid;
  - b) wijn met een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol.

De lidstaten delen deze afwijkingen mee aan de Commissie, die ze ter kennis van de overige lidstaten brengt.

—

## BIJLAGE I D

**MAXIMUMGEHALTEN EN VOORWAARDEN VOOR DE VERZOETING VAN WIJN**

1. Wijn mag slechts worden verzoet met behulp van één of meer van de volgende producten:
  - a) druivenmost;
  - b) geconcentreerde druivenmost;
  - c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.

Het totale alcoholvolumegehalte van de wijn mag met niet meer dan 4 % vol worden verhoogd.
2. Verzoeten van ingevoerde wijn die voor rechtstreekse menselijke consumptie bestemd is en met een geografische benaming wordt aangeduid, is op het grondgebied van de Gemeenschap verboden. Voor de verzoeting van andere ingevoerde wijnen gelden dezelfde voorwaarden als voor in de Gemeenschap geproduceerde wijnen.
3. Het verzoeten van wijn met een beschermde oorsprongsbenaming mag door een lidstaat slechts worden toegestaan als deze behandeling plaatsvindt:
  - a) met inachtneming van de voorwaarden en de maximumgehalten die elders in deze bijlage zijn vastgesteld;
  - b) in het gebied waaruit de betrokken wijn afkomstig is of in een gebied in de onmiddellijke nabijheid daarvan.

De in punt 1 bedoelde druivenmost en geconcentreerde druivenmost moeten afkomstig zijn uit hetzelfde gebied als de wijn voor het verzoeten waarvan zij worden gebruikt.
4. Verzoeting van wijn is slechts toegestaan in het productiestadium en in het groothandelsstadium.
5. Bij de verzoeting van wijn moeten de volgende specifieke administratieve voorschriften in acht worden genomen:
  - a) De natuurlijke of rechtspersonen die wijn verzoeten, moeten dit melden aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt.
  - b) De meldingen worden schriftelijk gedaan. Zij moeten minstens 48 uur vóór de dag waarop de behandeling plaatsvindt, bij de bevoegde autoriteit binnenkomen.
  - c) Wanneer een onderneming zich gewoonlijk of voortdurend met het verzoeten van wijn bezighoudt, kunnen de lidstaten echter toestaan dat een melding voor meerdere behandelingen of voor een bepaalde periode aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan indien de onderneming een register bijhoudt waarin elke verzoeting en de onder d) bedoelde gegevens worden opgetekend.
  - d) De melding omvat de volgende gegevens:
    - de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de te behandelen wijn;
    - de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de druivenmost of de hoeveelheid en de concentratiegraad van de geconcentreerde druivenmost of de gerectificeerde geconcentreerde druivenmost die zal worden toegevoegd, naargelang van het geval;
    - het totale en het effectieve alcoholgehalte van de wijn na de verzoeting.

De onder a) bedoelde personen houden registers bij van de ontvangen en afgeleverde hoeveelheden en vermelden de hoeveelheden druivenmost, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost die zij voor het verzoeten in voorraad hebben.



## BIJLAGE II

## TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT MOUSSERENDE WIJN, MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN EN AROMATISCHE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

## A. Mousseerende wijn

1. In dit punt en in de punten B en C van deze bijlage wordt verstaan onder:
  - a) „liqueur de tirage”:

het product dat bestemd is om aan de cuvée te worden toegevoegd teneinde de koolzuurontwikkeling op te wekken;
  - b) „dosagelikeur”:

het product dat bestemd is om aan mousseerende wijn te worden toegevoegd teneinde daaraan bijzondere smaakkenmerken te geven.
2. De dosagelikeur mag slechts zijn samengesteld uit:
  - sacharose,
  - druivenmost,
  - gedeeltelijk gegiste druivenmost,
  - geconcentreerde druivenmost,
  - gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
  - wijn, of
  - een mengsel hiervan,eventueel met toevoeging van wijndistillaat.
3. Afgezien van de verrijking die krachtens Verordening (EG) nr. 479/2008 voor de bestanddelen van de cuvée is toegestaan, is iedere verrijking van de cuvée verboden.
4. De lidstaten mogen evenwel voor regio's en rassen waarvoor dit vanuit technisch oogpunt gerechtvaardigd is, toestaan dat de cuvée wordt verrijkt op de plaats waar de mousseerende wijn wordt bereid, op voorwaarde dat:
  - a) geen enkel bestanddeel van de cuvée reeds verrijkt is;
  - b) de betrokken bestanddelen uitsluitend afkomstig zijn van druiven die op het grondgebied van de lidstaat zijn geoogst;
  - c) de verrijking in één behandeling geschiedt;
  - d) de hiernavolgende maxima niet worden overschreden:
    - i) 3 % vol voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone A;
    - ii) 2 % vol voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone B;
    - iii) 1,5 % vol voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone C;
  - e) de toegepaste methode bestaat in de toevoeging van sacharose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.
5. Toevoeging van liqueur de tirage en toevoeging van dosagelikeur worden niet beschouwd als verrijking noch als verzoeting. De toevoeging van liqueur de tirage mag niet tot gevolg hebben dat het totale alcoholvolumegehalte van de cuvée met meer dan 1,5 % vol wordt verhoogd. Deze verhoging wordt gemeten door het verschil te berekenen tussen het totale alcoholvolumegehalte van de cuvée en het totale alcoholvolumegehalte van de mousseerende wijn vóór eventuele toevoeging van de dosagelikeur.

6. Het toevoegen van dosagelijkeur geschiedt zodanig dat het effectieve alcoholvolumegehalte van de mousserende wijn met niet meer dan 0,5 % vol wordt verhoogd.
7. Verzoeting van de cuvée en van de bestanddelen daarvan is verboden.
8. Bovenop eventuele, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 479/2008 toegepaste aanzuring of ontzuring van de bestanddelen van de cuvée mag de cuvée worden aangezuurd of ontzuurd. Aanzuring en ontzuring van de cuvée sluiten elkaar wederkerig uit. Aanzuring van wijn mag slechts plaatshebben tot een maximum van 1,50 g per liter, uitgedrukt in wijnsteen­zuur, ofwel 20 milli-equivalent per liter.
9. In jaren waarin de weersomstandigheden uitzonderlijk zijn geweest, kan het maximum van 1,50 g per liter, ofwel 20 milli-equivalent per liter, worden verhoogd tot 2,50 g per liter, ofwel 34 milli-equivalent per liter, mits het natuurlijke zuurgehalte van de producten niet minder bedraagt dan 3 g per liter, uitgedrukt in wijnsteen­zuur, ofwel 40 milli-equivalent per liter.
10. Het in mousserende wijn aanwezige koolzuur mag alleen afkomstig zijn van de alcoholische vergisting van de cuvée waaruit de betrokken wijn is bereid.

Genoemde vergisting mag, behalve wanneer het vergisting betreft die is bedoeld om druiven of druivenmost of gedeel­telijk gegiste druivenmost direct om te zetten in mousserende wijn, alleen het gevolg zijn van de toevoeging van liqueur de tirage. Zij mag slechts plaatsvinden in flessen of in hermetisch gesloten kuipen.

Het gebruik van koolzuur bij toepassing van het procedé van overheveling door tegendruk is toegestaan onder con­trole en mits de koolzuurdruk in de mousserende wijnen hierdoor niet wordt verhoogd.

11. Voor mousserende wijn zonder beschermde oorsprongsbenaming geldt het volgende:
  - a) de liqueur de tirage die bestemd is voor de bereiding van mousserende wijn, mag slechts zijn samengesteld uit:
    - druivenmost,
    - gedeeltelijk gegiste druivenmost,
    - geconcentreerde druivenmost,
    - gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
    - sacharose en wijn;
  - b) het effectieve alcoholvolumegehalte, met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelijkeur, moet ten minste 9,5 % vol bedragen.

#### B. Mousserende kwaliteitswijn

1. De liqueur de tirage voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn mag slechts zijn samengesteld uit:
  - a) sacharose,
  - b) geconcentreerde druivenmost,
  - c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
  - d) druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost, of
  - e) wijn.
2. De producerende lidstaten kunnen aanvullende of strengere kenmerken en voorwaarden vaststellen voor de productie en het verkeer van de in deze titel bedoelde en op hun grondgebied voortgebrachte mousserende kwaliteitswijnen.
3. Voorts zijn op de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen de voorschriften van toepassing van:
  - de punten 1 tot en met 10 van punt A;
  - punt C.3 voor het effectieve alcoholvolumegehalte, punt C.5 voor de minimale overdruk en de punten C.6 en C.7 voor de minimale bereidingsduur, onverminderd het onderhavige punt B.4, onder d).

4. Aromatische mousserende kwaliteitswijn:
- Behoudens toegestane afwijkingen mag deze wijn alleen worden verkregen wanneer voor de cuvée uitsluitend druivenmost of gedeeltelijk gegist druivenmost wordt gebruikt van druivenrassen die zijn vermeld in de in aanhangsel 1 opgenomen lijst. Aromatische mousserende kwaliteitswijn mag evenwel op traditionele wijze worden bereid door voor de samenstelling van de cuvée wijnen te gebruiken die zijn verkregen uit het druivenras „Prosecco”, geogst in de regio’s Trentino-Alto Adige, Veneto en Friuli-Venezia Giulia.
  - Het gistingsproces vóór en na de bereiding van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, alleen middels koeling of andere natuurkundige procedés worden gestuurd.
  - De toevoeging van dosagelikeur is verboden.
  - De bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn moet minstens één maand in beslag nemen.

**C. Mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming**

- Het totale alcoholvolumegehalte van cuvées die voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming zijn bestemd, bedraagt ten minste:
  - 9,5 % vol in de wijnbouwzones C III,
  - 9 % vol in de andere wijnbouwzones.
- De cuvées voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene” en „Montello e Colli Asolani” die op basis van één enkele druivensoort zijn bereid, mogen evenwel een totaal alcoholvolumegehalte van 8,5 % vol of meer hebben.
- Het effectieve alcoholvolumegehalte van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming, met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelikeur, bedraagt ten minste 10 % vol.
- De liqueur de tirage voor mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming mag slechts zijn samengesteld uit:
  - sacharose,
  - geconcentreerde druivenmost,
  - gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,en:
  - druivenmost,
  - gedeeltelijk gegiste druivenmost, of
  - wijn,die geschikt zijn voor de bereiding van dezelfde mousserende wijn of dezelfde mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming als die waaraan de liqueur de tirage wordt toegevoegd.
- In afwijking van punt 5, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 mag mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming die bij 20 °C wordt bewaard in gesloten recipiënten van minder dan 25 centiliter, een minimale overdruk van 3 bar hebben.
- De duur van het bereidingsproces van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming, met inbegrip van de rijping in het producerende bedrijf en berekend vanaf het begin van de gisting om de wijn mousserend te maken, mag niet korter zijn dan:
  - zes maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, in gesloten kuipen plaatsvindt,
  - negen maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, op fles plaatsvindt.

7. De duur van de gisting die bestemd is om de cuvée mousserend te maken en de duur van de aanwezigheid van de cuvée op de wijnmoer bedragen ten minste:
- 90 dagen,
  - 30 dagen, wanneer de gisting plaatsvindt in recipiënten die van agitatoren zijn voorzien.
8. De voorschriften van de punten A.1 tot en met A.10 en van punt B.2 zijn ook van toepassing op mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming.
9. Voor aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming geldt het volgende:
- a) deze wijn mag alleen worden verkregen wanneer voor de cuvée uitsluitend druivenmost of gedeeltelijk gegist druivenmost wordt gebruikt van druivenrassen die zijn vermeld in de in aanhangsel 1 opgenomen lijst, mits deze rassen als geschikt zijn erkend voor de productie van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming in het gebied waarvan deze mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming de naam draagt. In afwijking hiervan mag aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming worden verkregen door voor de samenstelling van de cuvée wijn te gebruiken van druiven van het „Prosecco”-ras die geoogst zijn in de gebieden met de oorsprongsbenaming „Conegliano-Valdobbiadene” of „Montello e Colli Asolani”;
  - b) het gistingsproces vóór en na de bereiding van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, alleen middels koeling of andere natuurkundige procedés worden gestuurd;
  - c) de toevoeging van dosagelikeur is verboden;
  - d) het effectieve alcoholvolumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming moet ten minste 6 % vol bedragen;
  - e) het totale alcoholvolumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming moet ten minste 10 % vol bedragen;
  - f) aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming heeft, wanneer hij in gesloten recipiënten bij 20 °C wordt bewaard, een overdruk van ten minste 3 bar;
  - g) in afwijking van punt C.6 mag de duur van het bereidingsproces van aromatische mousserende kwaliteitswijnen met een beschermde oorsprongsbenaming niet korter zijn dan een maand.
-

## Aanhangsel 1

**Lijst van wijnstokrassen waarvan de druiven gebruikt mogen worden voor de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitswijn en van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming**

Airén	Alle Malvasia
Aleatico N	Mauzac wit en rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle muskaatwijn
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

---

## BIJLAGE III

**TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT LIKEURWIJN EN LIKEURWIJN MET EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING****A. Likeurwijn**

1. De in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 genoemde producten die voor de bereiding van likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, mogen in voorkomend geval alleen de oenologische procedés en behandelingen hebben ondergaan die in Verordening (EG) nr. 479/2008 of de onderhavige verordening zijn genoemd.
2. Hierbij geldt evenwel het volgende:
  - a) de verhoging van het natuurlijke alcoholvolumegehalte mag slechts het gevolg zijn van het gebruik van de producten die zijn genoemd in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, en
  - b) in afwijking hiervan wordt Spanje gemachtigd om het gebruik toe te staan van calciumsulfaat voor Spaanse wijnen die de traditionele vermelding „vino generoso” of „vino generoso de licor” dragen, wanneer dit procedé vanouds wordt toegepast en op voorwaarde dat het sulfaatgehalte van het aldus behandelde product niet meer bedraagt dan 2,5 g per liter, uitgedrukt in kaliumsulfaat. Deze aldus verkregen wijnen mogen extra aangezuurd worden tot ten hoogste 1,5 g per liter.
3. Onverminderd de meer beperkende bepalingen die de lidstaten kunnen vaststellen voor op hun grondgebied voortgebrachte likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding, mogen op deze producten de oenologische procedés worden toegepast die zijn genoemd in Verordening (EG) nr. 479/2008 of de onderhavige verordening.
4. Voorts worden toegestaan:
  - a) verzoeting, onder voorbehoud van een aangifte- en registratieverplichting en wanneer de gebruikte producten niet zijn verrijkt door middel van geconcentreerde druivenmost, door toevoeging van:
    - geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 3 % vol wordt verhoogd,
    - geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, voor de Spaanse wijn met de traditionele vermelding „vino generoso de licor”, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 8 % vol wordt verhoogd,
    - geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, voor likeurwijnen met de beschermde oorsprongsbenaming „Madeira”, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 8 % vol wordt verhoogd;
  - b) toevoeging van alcohol, distillaat of eau de vie, als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, ter compensatie van het verlies door verdamping bij rijping;
  - c) het rijpen in recipiënten bij een temperatuur van niet hoger dan 50 °C voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Madeira”.
5. De druivenrassen waaruit de in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten zijn verkregen die voor de bereiding van likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, moeten behoren tot de in artikel 24, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde rassen.
6. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten die voor de bereiding van andere likeurwijn dan likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, mag niet lager zijn dan 12 % vol.

**B. Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming (andere bepalingen dan die onder punt A van deze bijlage, specifiek met betrekking tot likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming)**

1. De lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden bereid met druivenmost of een mengsel van druivenmost en wijn als bedoeld in punt 3, onder c), vierde streepje, van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, is opgenomen in aanhangsel 1, deel A, van de onderhavige bijlage.

2. De lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan de in punt 3, onder f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten mogen worden toegevoegd, is opgenomen in aanhangsel 1, deel B, van de onderhavige bijlage.

3. De in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten en geconcentreerde druivenmost en gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven als bedoeld in punt 3, onder f), iii), van die bijlage IV, die worden gebruikt voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming, moeten afkomstig zijn van het gebied waarvan de betrokken likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming de naam draagt.

Voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Málaga” of „Jerez-Xérès-Sherry” mag de druivenmost, de geconcentreerde druivenmost en, voor de toepassing van punt B 4 van bijlage VI bij Verordening (EG) nr. 479/2008, de in punt 3, onder f), iii), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, die uit het druivenras „Pedro Ximénez” zijn verkregen, evenwel afkomstig zijn van het gebied „Montilla-Moriles”.

4. De in de punt A.1 tot en met A.4 van deze bijlage bedoelde behandelingen voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 3 bedoelde gebied.

Voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming waarvoor de benaming „Porto” is gereserveerd voor het product bereid uit druiven verkregen in het gebied genaamd „Douro”, mogen de aanvullende bereidingsprocessen en de rijping echter plaatsvinden hetzij in voornoemd gebied, hetzij in Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Onverminderd de strengere bepalingen die de lidstaten mogen vaststellen voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die op hun grondgebied wordt bereid:

- a) mag het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de in punt 3, onder c), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming, niet lager zijn dan 12 % vol. Bepaalde likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die zijn vermeld in een van de lijsten in aanhangsel 2, deel A, van de onderhavige bijlage, mogen evenwel worden verkregen:

- i) hetzij uit druivenmost met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 % vol in het geval van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden verkregen door toevoeging van eau de vie van wijn of druivendraf met een oorsprongsbenaming en eventueel afkomstig van hetzelfde bedrijf,

- ii) hetzij uit gedeeltelijk gegiste druivenmost of, in het in het tweede streepje hieronder bedoelde geval, wijn, met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste:

— 11 % vol voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming verkregen door toevoeging van neutrale alcohol, windstillaat met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 70 % vol of eau de vie van wijnbouwproducten,

— 10,5 % vol voor wijn die is bereid uit most van witte druiven die zijn opgenomen in lijst 3 van aanhangsel 2, deel A,

— 9 % vol voor Portugese likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Madeira” die op traditionele en gebruikelijke wijze wordt geproduceerd overeenkomstig uitdrukkelijk in de nationale wetgeving opgenomen bepalingen;

- b) de lijst van de likeurwijnen met beschermde oorsprongsbenaming die, in afwijking van punt 3, onder b), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, een totaal alcoholvolumegehalte van minder dan 17,5 % vol doch niet minder dan 15 % vol hebben, wanneer de nationale bepalingen die vóór 1 januari 1985 golden, daarin uitdrukkelijk voorzagen, is opgenomen in aanhangsel 2, deel B.

6. De traditionele specifieke vermeldingen „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” zijn voorbehouden voor likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die:

— zijn verkregen uit druiven die voor minstens 85 % afkomstig zijn van wijnstokkrassen van de lijst in aanhangsel 3,

— afkomstig zijn van most met een oorspronkelijk natuurlijk suikergehalte van ten minste 212 g per liter,

— zijn verkregen, met uitsluiting van elke andere vorm van verrijking, door toevoeging van alcohol, distillaat of eau de vie, als bedoeld in bijlage IV, punt 3, onder e) en f), van Verordening (EG) nr. 479/2008.

7. Wanneer vanouds bestaande gebruiken zulks voor het product vereisen, mogen de lidstaten, voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die op hun grondgebied wordt bereid, bepalen dat de vanouds gebezigde specifieke aanduiding „vin doux naturel” alleen mag worden gebruikt voor likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- rechtstreeks tot wijn zijn verwerkt door de oogstende producent, mits zij uitsluitend afkomstig zijn van hun oogsten Muscats, Grenache, Maccabéo of Malvoisie; niettemin zijn oogsten toegestaan die zijn verkregen op gemengde percelen die tot maximaal 10 % zijn beplant met andere wijnstokrassen dan de vier hierboven genoemde,
  - zijn verkregen binnen de grens van een rendement per hectare van 40 hl druivenmost bedoeld in bijlage IV, punt 3, onder c), eerste en vierde streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008, met dien verstande dat bij elke overschrijding van dit rendement de volledige oogst de benaming „vin doux naturel” verliest,
  - afkomstig zijn uit voornoemde druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk suikergehalte van ten minste 252 g per liter,
  - zijn verkregen, met uitsluiting van iedere andere vorm van verrijking, door toevoeging van uit de wijnbouw afkomstige alcohol overeenkomend met zuivere alcohol van een hoeveelheid van ten minste 5 % van het volume van de most van bovengenoemde gebruikte druiven en van ten hoogste de geringste van de volgende twee hoeveelheden:
    - 10 % van het volume van de gebruikte voornoemde druivenmost, of
    - 40 % van het totale alcoholvolumegehalte van het eindproduct, vertegenwoordigd door de som van het effectieve alcoholvolumegehalte en het equivalent van het potentiële alcoholvolumegehalte, berekend op basis van 1 % vol zuivere alcohol per 17,5 g restsuiker per liter.
8. De traditionele specifieke vermelding „vino generoso” mag alleen worden gebruikt voor droge, volledig of gedeeltelijk onder voile bereide likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- is verkregen uit witte druiven van de wijnstokrassen Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema of Garrido Fino,
  - ten verbruik wordt aangeboden na een gemiddelde rijpingsperiode van twee jaar in eiken vaten.
- Onder de in de eerste alinea bedoelde bereiding onder voile wordt verstaan het biologische procedé dat optreedt bij de spontane ontwikkeling van een voile van typische gisten op het vrije oppervlak van de wijn na totale alcoholgisting van de most, en dat aan het product specifieke analytische en organoleptische kenmerken verleent.
9. De traditionele specifieke vermelding „vinho generoso” mag alleen worden gebruikt voor likeurwijnen met de beschermde oorsprongsbenamingen „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setubal” en „Carcavelos”, in samenhang met de respectieve benamingen van oorsprong.
10. De traditionele specifieke vermelding „vino generoso de licor” mag alleen worden gebruikt voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- is verkregen uit de in punt 8 bedoelde „vino generoso”, of uit wijn onder voile die een dergelijke „vino generoso” kan opleveren en waaraan gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven of geconcentreerde druivenmost is toegevoegd,
  - ten verbruik wordt aangeboden na een gemiddelde rijpingsperiode van twee jaar in eiken vaten.
-



## Aanhangsel 1

**Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming voor de bereiding waarvan bijzondere voorschriften gelden**

## A. LIJST VAN LIKEURWIJNEN MET EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING DIE MET DRUIVENMOST OF HET MENGSEL VAN DIT PRODUCT MET WIJN WORDEN BEREID

(zie punt B.1 van deze bijlage)

## GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras)

## SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## ITALIË

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

## B. LIJST VAN DE LIKEURWIJNEN MET BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING WAARVOOR BIJ DE BEREIDING DE IN BIJLAGE IV, PUNT 3, ONDER f), VAN VERORDENING (EG) Nr. 479/2008 GENOEMDE PRODUCTEN WORDEN TOEGEVOEGD

(zie punt B.2 van deze bijlage)

1. **Lijst van de likeurwijnen met beschermde oorsprongsbenaming (lwbob's) waaraan bij de bereiding alcohol van wijn of van rozijnen of krenten wordt toegevoegd met een alcoholvolumegehalte van ten minste 95 % vol en ten hoogste 96 % vol**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), ii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

## GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

## SPANJE

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

## CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

**2. Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding eau de vie van wijn of van druivendraf wordt toegevoegd met een alcoholgehalte van ten minste 52 % vol en ten hoogste 86 % vol**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), ii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

## GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

## FRANKRIJK

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

## CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

**3. Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding eau de vie van rozijnen of krenten wordt toegevoegd met een alcoholgehalte van ten minste 52 % vol doch minder dan 94,5 % vol**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), ii), derde streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

## GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

**4. Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven wordt toegevoegd**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), iii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

## SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ITALIË

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

## CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost wordt toegevoegd die is verkregen door rechtstreekse werking van vuur en die, afgezien van deze bewerking, voldoet aan de definitie van geconcentreerde druivenmost**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), iii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
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

ITALIË

Marsala.

6. **Lijst van lwbob's waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost wordt toegevoegd**

(Bijlage IV, punt 3, onder f), iii), derde streepje, van Verordening (EG) nr. 479/2008)

SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIË

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

## Aanhangsel 2

## A. In bijlage III — B, punt 5, onder a), bedoelde lijsten

1. **Lijst van lwbob's die zijn bereid uit druivenmost met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 % vol en zijn verkregen door toevoeging van eau de vie van wijn of druivendraf met een oorsprongsbenaming, eventueel afkomstig uit hetzelfde bedrijf**

## FRANKRIJK

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

2. **Lijst van lwbob's verkregen uit gistende druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 % vol, verkregen door toevoeging van neutrale alcohol, een wijndistillaat met een effectief alcoholgehalte van ten minste 70 % vol of eau de vie van wijnbouwproducten**

## PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

## ITALIË

Moscato di Noto

Trentino

3. **Lijst van lwbob's verkregen uit wijn met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 % vol**

## SPANJE

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Lijst van lwbob's verkregen uit gistende druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 % vol**

## PORTUGAL

Madeira.

## B. Lijst als bedoeld in bijlage III — B, punt 5, onder b)

Lijst van lwbob's met een totaal alcoholvolumegehalte van minder dan 17,5 % vol doch niet minder dan 15 % vol, wanneer de nationale bepalingen die vóór 1 januari 1985 golden, daarin uitdrukkelijk voorzagen

(Bijlage IV, punt 3, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008)

## SPANJE

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
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

## ITALIË

Trentino.

## PORTUGAL

Likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de communautaire of de nationale wetgeving
Porto — Port	Branco leve seco

*Aanhangsel 3***Lijst van de wijnstokrassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van lwbob's die worden aangeboden met de traditionele specifieke vermeldingen „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” of „οίνος γλυκύς φυσικός”**

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.

---

## BIJLAGE IV

## SPECIFIEKE COMMUNAUTAIRE ANALYSEMETHODEN

## A. ALLYLISOTHIOCYANAAT

1. **Principe van de methode**

Het eventueel in wijn aanwezige allylthiocyanaat wordt door distillatie afgescheiden en gaschromatografisch geïdentificeerd.

2. **Reagentia**

- 2.1. Ethylalcohol absoluut.
- 2.2. *Standaardoplossing*: oplossing van 15 mg/l allylthiocyanaat in absolute ethylalcohol.
- 2.3. Koudmakend mengsel van ethylalcohol en vast kooldioxide (temperatuur – 60 °C).

3. **Apparatuur**

- 3.1. Distillatieopstelling onder doorleiding van stikstof (zie figuur).
- 3.2. Regelbare verwarmingsmantel.
- 3.3. Zeepvliesmeter.
- 3.4. Gaschromatograaf voorzien van een vlamfotometerdetector met zwavelfilter ( $\lambda = 394$  nm) of van een andere hiervoor geschikte detector.
- 3.5. Roestvaststalen kolom, inwendige diameter 3 mm, lengte 3 m, gevuld met 10 % Carbowax 20 M op Chromosorb WHP, 80-100 mesh.
- 3.6. Injectiespuit van 10  $\mu$ l.

4. **Werkwijze**

Breng 2 l wijn in de distillatiekolf. Vul de twee opvangbuizen met zoveel ethylalcohol (punt 2.1) dat het poreuze gedeelte zich volledig onder het vloeistofniveau bevindt. Koel de twee opvangbuizen met het koudmakend mengsel. Verbind de distillatiekolf met de opvangbuizen en leid er een stroom stikstof door met een snelheid van 3 l/h. Verwarm de wijn tot 80 °C door de verwarmingsmantel op een daarvoor geschikte stand in te stellen en vang in totaal 45-50 ml distillaat op.

Conditioneer de gaschromatograaf waarbij de volgende instellingen als richtsnoer kunnen dienen:

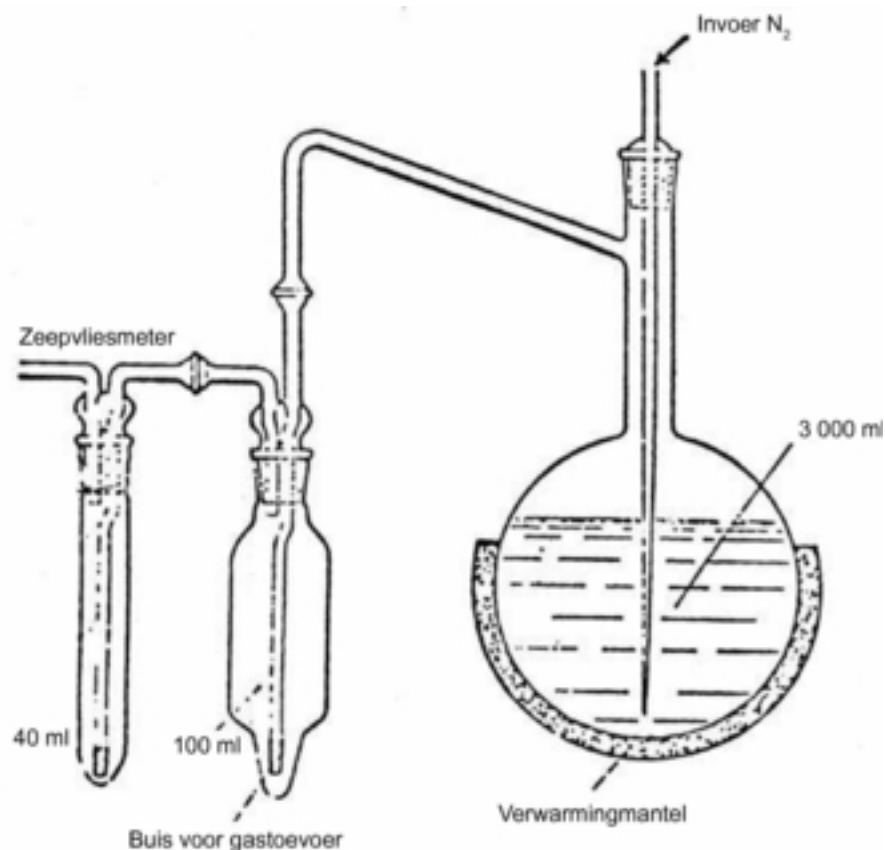
- injectietemperatuur: 200 °C,
- kolomtemperatuur: 130 °C,
- 20 ml helium per minuut.

Injecteer met de injectiespuit een zodanige hoeveelheid standaardoplossing dat de piek afkomstig van allylthiocyanaat gemakkelijk in het gaschromatogram kan worden geïdentificeerd.

Injecteer onder dezelfde omstandigheden een gelijke hoeveelheid distillaat en controleer of in het chromatogram een piek voorkomt met dezelfde retentietijd als allylthiocyanaat.

Onder de aangegeven omstandigheden geeft geen enkele natuurlijke component van wijn een piek met de retentietijd van allylthiocyanaat.

## Distillatieopstelling onder doorleiding van stikstof



## B. SPECIALE ANALYSEMETHODEN VOOR GERECTIFICEERDE GECONCENTREERDE DRUIVENMOST

a) **Totaal kationen**1. **Principe van de methode**

Het monster wordt behandeld met een sterk zure kationenwisselaar. De kationen worden uitgewisseld tegen H<sup>+</sup>-ionen. Het kationengehalte wordt opgegeven als het getal dat het verschil aangeeft tussen het totale zuur in het eluaat en dat van het monster zelf.

2. **Apparatuur**

- 2.1. Glazen buis met een lengte van ongeveer 300 mm en een inwendige doorsnede van 10-11 mm, voorzien van een kraan.
- 2.2. pH-meter, afleesbaar in ten minste 0,1 pH-eenheden.
- 2.3. Elektroden:
  - glaselektrode, te bewaren in gedistilleerd water;
  - Calomel-referentie-elektrode, verzadigd met kaliumchloride, te bewaren in een verzadigde kaliumchloride-oplossing, of
  - een gecombineerde elektrode, te bewaren in gedistilleerd water.

3. **Reagentia**

- 3.1. Sterk zure kationenwisselaar, in H<sup>+</sup>-vorm. Voorbehandeld door het hars gedurende één nacht in water te laten zwellen.
- 3.2. Natriumhydroxydeoplossing, 0,1 M.
- 3.3. pH-indicatorpapier.



#### 4. **Werkwijze**

##### 4.1. *Voorbehandeling van het monster*

Gebruik de oplossing die wordt verkregen bij het tot 40 % (m/v) verdunnen van gerectificeerde geconcentreerde most: breng een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid van 200 g gerectificeerde geconcentreerde most in een maatkolf van 500 ml, vul tot de maatstreep aan met water en homogeeniseer.

##### 4.2. *Bereiding van de ionenwisselaar*

Breng in de kolom ongeveer 10 ml ionenwisselaar in H<sup>+</sup>-vorm; spoel de kolom met gedistilleerd water tot zuurvrij, hetgeen met pH-indicatorpapier wordt gecontroleerd.

##### 4.3. *Ionenwisseling*

Laat met een snelheid van één druppel per seconde 100 ml volgens punt 4.1 voorbehandelde gerectificeerde geconcentreerde mostoplossing door de kolom lopen. Vang het eluaat op in een bekeerglas. Spoel de kolom met 50 ml gedistilleerd water. Titreer de uitgewisselde H<sup>+</sup>-ionen (met inbegrip van het waswater) met 0,1 M natriumhydroxideoplossing tot pH 7 bij 20 °C. De toevoeging van de loogoplossing moet langzaam geschieden onder voortdurend schudden. Het verbruikte aantal ml 0,1 M natriumhydroxideoplossing zij n ml.

#### 5. **Weergave van de resultaten**

Het totale kationengehalte wordt opgegeven in milli-equivalent per kilogram suikers met één decimaal.

##### 5.1. *Berekeningen*

— Zuurgraad van het eluaat, uitgedrukt in milli-equivalent per kilogram gerectificeerde geconcentreerde most:

$$E = 2,5 n.$$

— Totale zuurgraad van de gerectificeerde geconcentreerde most, uitgedrukt in milli-equivalent per kilogram: a.

— Totaal kationen in milli-equivalent per kilogram totaal suikers:

$$((2,5 n - a) / (P)) \times 100 \text{ waarin}$$

$$P = \text{totaal suikergehalte in \% (m/m)}.$$

##### b) *Geleidend vermogen*

#### 1. **Principe van de methode**

Bepaling van het geleidend vermogen van de vloeistof tussen twee parallel geplaatste platinaelektroden opgenomen in een brug van Wheatstone.

Het geleidend vermogen is temperatuurafhankelijk. Het wordt opgegeven bij 20 °C.

#### 2. **Apparatuur**

2.1. Geleidbaarheidsmeter waarmee metingen kunnen worden uitgevoerd in het gebied tussen 1 en 1 000 microsiemens per cm.

2.2. Waterbad waarmee de temperatuur van de monsters op ongeveer 20 °C kan worden gebracht (20 ± 2 °C).

#### 3. **Reagentia**

3.1. Gedemineraliseerd water met een specifiek geleidend vermogen dat lager is dan 2 microsiemens per cm bij 20 °C.

##### 3.2. *Referentie-kaliumchlorideoplossing*

Los 0,581 g van tevoren tot constant gewicht bij 105 °C gedroogd kaliumchloride, KCl, op in gedemineraliseerd water (punt 3.1). Vul aan tot 1 l met gedemineraliseerd water (punt 3.1). Deze oplossing heeft een geleidend vermogen van 1 000 microsiemens per cm bij 20 °C. De oplossing is drie maanden houdbaar.

#### 4. Werkwijze

##### 4.1. Voorbehandeling van het monster

Gebruik de oplossing waarvan het totale suikergehalte op 25 % (m/m) (25°Brix) is gebracht: weeg een hoeveelheid af gelijk aan 2 500/P en vul aan met water tot 100 g (punt 3.1), waarbij P het totale suikergehalte is in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

##### 4.2. Bepaling van het geleidend vermogen

Breng het monster op 20 °C door onderdompeling in het waterbad. Controleer de temperatuur tot op 0,1 °C.

Spoel de meetcel van de geleidbaarheidsmeter tweemaal met de te onderzoeken oplossing.

Bepaal het geleidend vermogen, uitgedrukt in microsiemens per cm.

#### 5. Weergave van de resultaten

Het geleidend vermogen van de gerectificeerde geconcentreerde mostoplossing van 25 % (m/m) (25°Brix) wordt opgegeven in microsiemens per cm ( $\mu\text{Scm}^{-1}$ ) bij 20 °C, zonder decimalen.

##### 5.1. Berekeningen

Indien de geleidbaarheidsmeter niet van een temperatuurcompensatie is voorzien, corrigeer dan het geleidend vermogen met behulp van tabel I. Bij temperaturen lager dan 20 °C moet de aangegeven correctie worden opgeteld, bij temperaturen hoger dan 20 °C moet de aangegeven correctie worden afgetrokken.

Tabel I

**Correcties aan te brengen op het geleidend vermogen bij van 20 °C afwijkende temperaturen, uitgedrukt in microsiemens  $\text{cm}^{-1}$**

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

<sup>(1)</sup> Correctie aftrekken.

<sup>(2)</sup> Correctie optellen.

#### c) *Hydroxymethylfurfural*

##### 1. Principe van de methode

###### 1.1. Colorimetrische methode

Furaanaldehyden, waarvan hydroxymethylfurfural de belangrijkste is, reageren met barbituurzuur en para-toluidine onder vorming van een roodgekleurd complex hetgeen colorimetrisch bij 550 nm wordt bepaald.

###### 1.2. Hogedrukvlloeistof-chromatografische methode

Scheiding over een kolom in omgekeerde fase en detectie bij 280 nm.

## 2. Colorimetrische methode

### 2.1. Apparatuur

2.1.1. Spectrofotometer waarmee metingen kunnen worden uitgevoerd tussen 300 en 700 nm.

2.1.2. Glascuvetten met een optische weglengte van 1 cm.

### 2.2. Reagentia

#### 2.2.1. Barbituurzuuroplossing 0,5 % (m/v)

Los 500 mg barbituurzuur,  $C_4O_3N_2H_4$ , onder verwarming op een waterbad van 100 °C om het oplossen te vergemakkelijken, op in gedistilleerd water; vul aan tot 100 ml met gedistilleerd water. De oplossing is ongeveer één week houdbaar.

#### 2.2.2. Para-toluïdineoplossing 10 % (m/v)

Breng 10 g para-toluïdine,  $C_6H_4(CH_3)NH_2$ , in een maatkolf van 100 ml; voeg 50 ml isopropanol,  $CH_3CH(OH)CH_3$ , toe en 10 ml ijszijn,  $CH_3COOH$  ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml); vul aan tot 100 ml met isopropanol. Deze oplossing moet dagelijks vers worden bereid.

#### 2.2.3. Ethanaloplossing, $CH_3CHO$ , in water 1 % (m/v)

Deze oplossing dient vlak voor gebruik te worden bereid.

#### 2.2.4. Hydroxymethylfurfuraloplossing, $C_6O_3H_6$ , in water van 1 g/l

Bereid door verdunning een reeks standaardoplossingen die respectievelijk 5, 10, 20, 30 en 40 mg hydroxymethylfurfural per liter bevatten. De oplossing van 1 g/l en de verdunningen daarvan moeten vers worden bereid.

### 2.3. Werkwijze

#### 2.3.1. Voorbehandeling van het monster

Gebruik de oplossing die wordt verkregen bij het tot 40 % (m/v) verdunnen van gerectificeerde geconcentreerde most; breng een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid van 200 g gerectificeerde geconcentreerde most in een maatkolf van 500 ml, vul tot de maatstreep aan met water en homogeneer. Neem 2 ml van deze oplossing in behandeling.

#### 2.3.2. Colorimetrische bepaling

Breng in twee 25 ml-flesjes met slijpstuk, *a* en *b*, 2 ml volgens punt 2.3.1 voorbehandeld monster. Voeg aan elk flesje 5 ml para-toluïdineoplossing (punt 2.2.2) toe; meng. Voeg aan flesje *b* (blanco) 1 ml gedistilleerd water toe en aan flesje *a* 1 ml barbituurzuuroplossing (punt 2.2.1). Schud om te homogeniseren. Breng de inhoud van de flesjes over in cuvetten met 1 cm optische weglengte. Stel het nulpunt bij een golflengte van 550 nm in met de cuvette die oplossing *b* bevat, meet vervolgens de extinctie van de cuvette die oplossing *a* bevat; noteer de maximale waarde van de extinctie *E* welke wordt bereikt tussen twee en vijf minuten.

Monsters met een gehalte aan hydroxymethylfurfural hoger dan 30 mg/l moeten voor de analyse verder worden verdund.

#### 2.3.3. Opstellen van de ijklijn

Breng in twee reeksen 25 ml-flesjes, *a* en *b*, 2 ml van elk van de verdunde oplossingen die respectievelijk 5, 10, 20, 30 en 40 mg hydroxymethylfurfural per liter bevatten (punt 2.2.4) en behandel deze zoals aangegeven in punt 2.3.2.

De grafische weergave van de gemeten extincties en de daarbij behorende hydroxymethylfurfuralconcentraties van de standaardoplossingen is een rechte lijn die door het nulpunt gaat.

### 2.4. Weergave van de resultaten

Het methylfurfuralgehalte van de gerectificeerde geconcentreerde wijnmost wordt uitgedrukt in milligram per kilogram totaal suiker.

#### 2.4.1. Berekening

Uit de gemeten extinctie *E* van het monster kan met behulp van de ijklijn het hydroxymethylfurfuralgehalte *C* van het onderzochte monster worden afgeleid.

Het hydroxymethylfurfuralgehalte in milligram per kilogram totaal suiker is dus:

$$250 \times ((C)/(P)) \text{ waarin}$$

*P* = totaal suikergehalte in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

### 3. Hogedrukvlloeistof-chromatografische methode (HPLC)

#### 3.1. Apparatuur

##### 3.1.1. Hogedrukvlloeistof-chromatograaf, voorzien van:

- een injectielus van 5 of 10 µl,
- een spectrofotometrische detector, waarmee bij 280 nm kan worden gemeten,
- een octadecyl-siliciumkolom (bijvoorbeeld: Bondapak C<sub>18</sub> — Corasil, Waters Ass.),
- een schrijver, of eventueel een integrator.

Snelheid van de mobiele fase: 1,5 ml/min.

##### 3.1.2. Membraanfiltratie-eenheid (0,45 µm)

#### 3.2. Reagentia

##### 3.2.1. Dubbel gedistilleerd water

##### 3.2.2. Methanol, CH<sub>3</sub>OH, gedistilleerd of van HPLC-kwaliteit

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

##### 3.2.4. Mobiele fase: water-methanol (punt 3.2.2) — azijnzuur (punt 3.2.3), van tevoren gefiltreerd via het membraanfilter (0,45 µm), (40-9-1; v/v).

De mobiele fase moet elke dag vers worden bereid en worden ontgast vóór het gebruik.

##### 3.2.5. Referentieoplossing van hydroxymethylfurfural van 25 mg/l (m/v)

Breng in een maatkolf van 100 ml een afgewogen hoeveelheid van precies 25 mg hydroxymethylfurfural, C<sub>6</sub>H<sub>3</sub>O<sub>6</sub>, en vul aan tot de streep met methanol (punt 3.2.2). Verdun deze oplossing 1 op 10 met methanol (punt 3.2.2) en filtreer over het membraanfilter (0,45 µm).

Deze oplossing is in een hermetisch afgesloten bruine fles in de koelkast twee à drie maanden houdbaar.

#### 3.3. Werkwijze

##### 3.3.1. Voorbehandeling van het monster

Gebruik de oplossing die wordt verkregen bij het tot 40 % (m/v) verdunnen van gerectificeerde geconcentreerde most (breng een nauwkeurig afgewogen hoeveelheid van 200 g gerectificeerde geconcentreerde most in een maatkolf van 500 ml, vul tot de maatstreep aan met water en homogeniseer) en filtreer deze over het membraanfilter (0,45 µm).

##### 3.3.2. Chromatografische bepaling

Injecteer 5 (of 10) µl van het volgens punt 3.3.1 voorbehandelde monster en 5 (of 10) µl van de verdunde hydroxymethylfurfural-standaardoplossing (punt 3.2.5). Registreer het chromatogram.

De retentietijd van hydroxymethylfurfural is ongeveer zes à zeven minuten.

#### 3.4. Weergave van de resultaten

Het methylfurfuralgehalte van de gerectificeerde geconcentreerde wijnmost wordt uitgedrukt in milligram per kilogram totaal suiker.

##### 3.4.1. Berekening

Stel C is het hydroxymethylfurfuralgehalte in mg/l van de gerectificeerde geconcentreerde mostoplossing van 40 % (m/v).

Het hydroxymethylfurfuralgehalte in milligram per kilogram totaal suiker is dus:

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

P = totaal suikergehalte in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

d) **Zware metalen**1. **Principe van de methode**I. *Screeningmethode voor zware metalen*

Zware metalen worden aangetoond in een geschikte verdunning van de gerectificeerde geconcentreerde most door middel van de vorming van gekleurde sulfiden. De hoeveelheid ervan wordt geschat ten opzichte van een standaard-loodoplossing die overeenkomt met het maximaal toelaatbare gehalte.

II. *Bepaling van lood met behulp van atoomabsorptiespectrofotometrie*

Lood geeft met ammoniumpyrrolidinedithiocarbamaat een chelaat, dat wordt geëxtraheerd met methylisobutylketon. Dit chelaat wordt bij 283,3 nm gemeten. Het loodgehalte wordt bepaald met behulp van standaardtoevoegingen.

2. **Screeningmethode voor zware metalen**2.1. *Reagentia*

## 2.1.1. Zoutzuur, verdund 70 % (m/v)

Verdund 70 g zoutzuur, HCl ( $\rho_{20} = 1,16-1,19$  g/ml), tot 100 ml met water.

## 2.1.2. Zoutzuur, verdund 20 % (m/v)

Verdund 20 g zoutzuur, HCl ( $\rho_{20} = 1,16-1,19$  g/ml), tot 100 ml met water.

## 2.1.3. Verdunde ammoniak

Verdund 14 g ammoniak,  $\text{NH}_3$  ( $\rho_{20} = 0,931-0,934$  g/ml), tot 100 ml met water.

## 2.1.4. Bufferoplossing pH 3,5

Los 25 g ammoniumacetaat,  $\text{CH}_3\text{COONH}_4$ , op in 25 ml water en voeg 38 ml verdund zoutzuur (punt 2.1.1) toe. Stel, indien noodzakelijk, de pH in op 3,5 met verdund zoutzuur (punt 2.1.2) of verdunde ammoniak (punt 2.1.3) en vul aan tot 100 ml met water.

2.1.5. Thioacetamideoplossing,  $\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$ , van 4 % (m/v)2.1.6. Glyceroloplossing ( $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$ ), van 85 % (m/v)

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

## 2.1.7. Thioacetamidereagens

Voeg aan 0,2 ml thioacetamideoplossing (punt 2.1.5) 1 ml van een mengsel van 5 ml water, 15 ml natriumhydroxideoplossing 1 M en 20 ml glycerol (punt 2.1.6) toe. Verhit op een kokend waterbad gedurende 20 seconden. Dit reagens moet vlak voor gebruik worden bereid.

## 2.1.8. Standaard-loodoplossing van 2 mg/l

Maak een oplossing die 1 g lood per liter bevat door 0,400 g loodnitraat,  $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ , op te lossen in water en aan te vullen tot 250 ml. Pipetteer 2 ml van deze oplossing in een maatkolf van 1 000 ml en vul aan tot de streep met water. Deze verdunde standaardoplossing bevat 2 mg lood per liter.

2.2. *Werkwijze*

Los 10 g gerectificeerde geconcentreerde most op in 10 ml water. Voeg 2 ml bufferoplossing (pH 3,5) toe (punt 2.1.4); meng. Voeg 1,2 ml thioacetamidereagens (punt 2.1.7) toe. Meng onmiddellijk. Bereid een standaardoplossing met dezelfde toevoegingen waarbij 10 ml verdunde loodstandaardoplossing van 2 mg/l (punt 2.1.8) wordt gebruikt.

Vergelijk na twee minuten de bruinkleuring van de oplossingen. De bruinkleuring van het monster mag niet intenser zijn dan die van de verdunde loodoplossing.

2.3. *Berekening*

Onder de aangegeven omstandigheden komt het standaardmonster overeen met een gerectificeerde geconcentreerde most die het maximaal toegelaten gehalte aan zware metalen, uitgedrukt in lood, bevat, namelijk 2 mg/kg.

### 3. Bepaling van lood met behulp van atoomabsorptiespectrofotometrie

#### 3.1. Apparatuur

3.1.1. Atoomabsorptiespectrofotometer, uitgerust met een door lucht en acetyleen te voeden brander

3.1.2. Holle-kathodelamp voor lood

#### 3.2. Reagentia

##### 3.2.1. Verdund azijnzuur

Verdun 12 g ijszijn, ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml), met water tot 100 ml.

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

3.2.3. Methylisobutylketon,  $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

##### 3.2.4. Standaard-loodoplossing van 10 mg/l

Pipetteer 10 ml loodoplossing van 1 g/l (v/v) (punt 2.1.8) in een maatkolf van 1 000 ml.

#### 3.3. Werkwijze

##### 3.3.1. Monster

Los 10 g gerectificeerde geconcentreerde most op in een mengsel van gelijke volumedelen van verdund azijnzuur (punt 3.2.1) en water en vul met dit mengsel aan tot 100 ml.

Voeg 2 ml ammoniumpyrrolidinedithiocarbamaat (punt 3.2.2) en 10 ml methylisobutylketon (punt 3.2.3) toe. Schud gedurende 30 seconden, onder vermindering van blootstelling aan direct daglicht. Laat de twee lagen zich scheiden. Volg de bepaling met de methylisobutylketonlaag.

##### 3.3.2. Monster met toevoegingen

Bereid drie oplossingen die naast de hoeveelheid van 10 g gerectificeerde geconcentreerde most respectievelijk 1, 2 en 3 ml van de loodoplossing van 10 mg/l bevatten (punt 3.2.4). Behandel deze oplossingen zoals in punt 3.3.1 is aangegeven.

##### 3.3.3. Blanco

Bereid volgens punt 3.3.1 een blanco oplossing zonder toevoeging van de gerectificeerde geconcentreerde most.

##### 3.3.4. Bepaling

Kies als golflengte 283,3 nm.

Stel het nulpunt in door de methylisobutylketonlaag van de blanco te verstuiven.

Verstuif de methylisobutylketonlaag van het bewerkte monster en vervolgens de methylisobutylketonlagen van de monsters met toevoegingen.

#### 3.4. Weergave van de resultaten

Het loodgehalte van gerectificeerde geconcentreerde most wordt opgegeven in milligram per kilogram met één decimaal.

##### 3.4.1. Berekening

Stel de ijklijn op met behulp van de gemeten extincties en de daarbij behorende loodconcentraties van de monsteroplossingen waaraan lood is toegevoegd. Het nulpunt van de concentratieas komt overeen met het monster.

Extrapeleer de rechte die deze punten verbindt tot deze de concentratieas aan de negatieve zijde snijdt. De afstand van dit snijpunt tot de oorsprong geeft het loodgehalte aan van het onderzochte monster.

e) **Chemische bepaling van ethylalcohol**

Deze methode wordt gebruikt voor de bepaling van het alcoholgehalte in vloeistoffen met een laag alcoholgehalte, zoals most, geconcentreerde most en gerectificeerde geconcentreerde most.

1. **Principe van de methode**

Enkelvoudige distillatie gevolgd door oxidatie van ethylalcohol met kaliumbichromaat. De overmaat bichromaat wordt getitreerd met een tweewaardige ijzeroplossing.

2. **Apparatuur**

2.1. Distillatieapparaat dat voor de bepaling van het alcoholvolumegehalte wordt gebruikt.

3. **Reagentia**

3.1. *Kaliumbichromaatoplossing*

Los 33,600 g kaliumbichromaat,  $K_2Cr_2O_7$ , op in water en vul aan tot 1 l bij 20 °C.

1 ml van deze oplossing oxideert 7,8924 mg alcohol.

3.2. *Ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing*

Los 135 g ijzer(II)ammoniumsulfaat,  $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ , op in water, vul aan tot 1 l en voeg 20 ml geconcentreerd zwavelzuur, ( $H_2SO_4$ ), ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml) toe. Indien vers bereid correspondeert deze oplossing met de helft van haar volume aan kaliumbichromaatoplossing. Na bereiding treedt langzaam oxidatie op.

3.3. *Kaliumpermanganaatoplossing*

Los 1,088 g kaliumpermanganaat,  $KMnO_4$ , op in water en vul met water aan tot 1 l.

3.4. *Zwavelzuuroplossing, 1 tot 2 verdund (v/v)*

Voeg onder schudden voorzichtig en beetje bij beetje 500 ml zwavelzuur,  $H_2SO_4$  ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml), toe aan 500 ml water.

3.5. *Ijzer-ortho-fenanthroline-reagens*

Los 0,695 g ijzer(II)sulfaat,  $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ , op in 100 ml water en voeg 1,485 g ortho-fenanthroline-monohydraat,  $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$ , toe. Verwarm om het oplossen te bespoedigen. Deze helderrode oplossing is onbepaald houdbaar.

4. **Werkwijze**

4.1. *Distillatie*

Breng in de distillatiekolf 100 g gerectificeerde geconcentreerde most en 100 ml water. Vang het distillaat op in een maatkolf van 100 ml en vul aan tot de streep met water.

4.2. *Oxidatie*

Breng in een kolf met slijpstuk van 300 ml, waarvan de hals verwijderd is uitgevoerd waardoor de hals zonder verlies van oplossing kan worden gespoeld, 20 ml gestelde kaliumbichromaatoplossing (punt 3.1) en 20 ml verdunde zwavelzuuroplossing (punt 3.4) en schud. Voeg 20 ml distillaat toe. Sluit de kolf af met het slijpstuk, schud en wacht ten minste 30 minuten waarbij u af en toe omschudt (monsterkolf).

Titreer de ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing (punt 3.2) met de kaliumbichromaatoplossing waarbij dezelfde hoeveelheden reagentia in een identieke kolf worden gebracht, maar waarbij de 20 ml distillaat wordt vervangen door 20 ml gedistilleerd water (blancokolf).

4.3. *Titratie*

Voeg aan de monsterkolf vier druppels ortho-fenanthroline-reagens (punt 3.5) toe. Titreer de overmaat bichromaat met ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing (punt 3.2). Stop de toevoeging van ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing als de kleur van blauwgroen omslaat naar kastanjebruin.

Titreer, om de kleuromslag nauwkeuriger te bepalen, terug met kaliumpermanganaatoplossing (punt 3.3) van kastanjebruin naar blauw-groen. Trek een tiende gedeelte van het verbruikte volume kaliumpermanganaatoplossing af van het verbruikte volume ijzer(II) ammoniumsulfaatoplossing. Het verschil zij n.

Behandel de blancokolf op dezelfde wijze. Het verbruik zij n'.

**5. Weergave van de resultaten**

Het ethylalcoholgehalte wordt opgegeven in gram per kilogram totaal suiker met één decimaal.

**5.1. Berekening**

$n'$  ml ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing reduceren 20 ml kaliumbichromaatoplossing welke 157,85 mg ethylalcohol p. a. oxideren.

1 ml ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing heeft dus dezelfde reducerende werking als:

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

$(n' - n)$  ml ijzer(II)ammoniumsulfaatoplossing hebben dezelfde reducerende werking als:

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

Het ethylalcoholgehalte van gerectificeerde geconcentreerde most, uitgedrukt in gram per kilogram, is:

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

Het ethylalcoholgehalte, uitgedrukt in gram per kilogram totaal suiker, is:

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

$P$  = totaal suikergehalte in % (m/m) van de gerectificeerde geconcentreerde most.

**f) Meso-inositol, scyllo-inositol en sacharose****1. Principe van de methode**

Meso-inositol wordt als gesilyleerd derivaat gaschromatografisch bepaald.

**2. Reagentia**

- 2.1. Interne standaard: xylitol (waterige oplossing van ongeveer 10 g/l waaraan een spatelpunt natriumoxide werd toegevoegd)
- 2.2. Bis-trimethylsilyltrifluoroacetamide — BSTFA — ( $C_8H_{18}F_3NOSi_2$ )
- 2.3. Trimethylchloorsilaan ( $C_3H_9ClSi$ )
- 2.4. Pyridine p. a. ( $C_5H_5N$ )
- 2.5. Meso-inositol ( $C_6H_{12}O_6$ )

**3. Apparatuur**

- 3.1. Gaschromatograaf, uitgerust met:
- 3.2. Capillaire kolom (bijvoorbeeld belegd met silicium OV 1 (dikte van de laag: 0,15  $\mu$ m), lengte 25 m, inwendige diameter 0,3 mm)

Werkomstandigheden: draaggas: waterstof en helium,

- snelheid draaggas: 2 ml per minuut,
- injectie- en detectortemperatuur: 300 °C,
- temperatuurprogramma: 1 min bij 160 °C, van 160 °C naar 260 °C aan 4 °C/min, vervolgens 15 min bij 260 °C,
- splitverhouding: 1 à 20 ongeveer

**3.3. Integrator****3.4. Injectiespuit van 10  $\mu$ l**



- 3.5. Micropipetten van 50, 100 en 200 µl
- 3.6. Kolfje van 2 ml met teflonstop
- 3.7. Oven

#### 4. **Werkwijze**

Voeg in een maatkolf eerst 5 g gerectificeerde geconcentreerde most bij 1 ml van de xylitolstandaardoplossing (punt 2.1) en leng aan met water tot 50 ml. Na homogenisatie van het monster wordt 100 µl van de oplossing in een kolf (punt 3.6) gebracht en gedroogd in een lichte luchtstroom, na eventuele toevoeging van 100 µl ethanol om de verdamping te vergemakkelijken.

Los het residu op in 100 µl pyridine (punt 2.4), voeg 100 µl bis-trimethylsilyltrifluoracetamide (punt 2.2) en 10 µl trimethylchloorsilaan (punt 2.3) toe, sluit het kolfje met de teflonstop en verwarm gedurende één uur bij 60 °C.

Injecteer dan 0,5 µl van de heldere oplossing (met warme en lege maatkolf, volgens de eerder vermelde splitverhouding).

#### 5. **Berekening**

- 5.1. Bereid een oplossing die:

60 g/l glucose, 60 g/l fructose, 1 g/l meso-inositol en 1 g/l sacharose bevat.

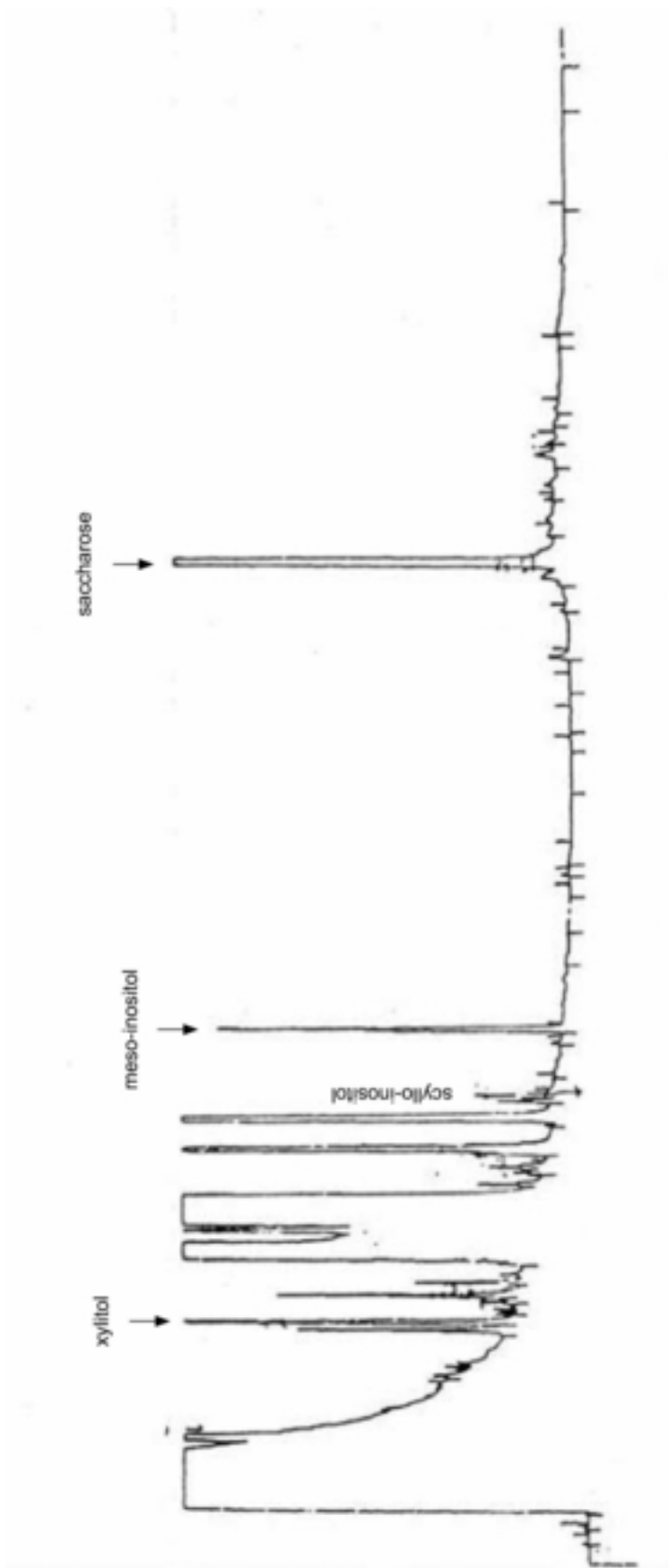
Weeg 5 g van deze oplossing af en vervolg zoals in punt 4. Uit het chromatogram kunnen de responsfactoren voor meso-inositol en voor sacharose ten opzichte van xylitol berekend worden.

Voor scyllo-inositol (dat niet commercieel verkrijgbaar is), waarvan de retentietijd begrepen is tussen de laatste piek van de anomenen van glucose en die van meso-inositol (zie figuur), kan dezelfde responsfactor als voor meso-inositol gebruikt worden.

#### 6. **Weergave van de resultaten**

- 6.1. Meso-inositol en scyllo-inositol worden uitgedrukt in milligram per kilogram totaal suiker.

Saccharose wordt uitgedrukt in gram per kilogram most.



## BIJLAGE V

## CONCORDANTIETABEL ALS BEDOELD IN ARTIKEL 16, TWEDE ALINEA

Verordening (EG) nr. 1493/1999	Verordening (EEG) nr. 2676/90	Verordening (EG) nr. 423/2008	Deze verordening
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Artikel 43, lid 1	—	Artikel 5	Artikel 3, lid 1
Artikel 43, lid 2, eerste streepje	—	Artikel 23	Artikel 3, lid 2
Artikel 43, lid 2, eerste streepje	—	Artikel 24	Artikel 3, lid 3
Artikel 43, lid 2, eerste streepje	—	Artikelen 34, 35 en 36	Artikel 3, lid 4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43, lid 2, tweede streepje	—	—	Artikel 5
Artikel 43, lid 2, derde streepje	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42, lid 6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10, lid 1
—	—	Artikel 45	Artikel 10, lid 2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1, lid 1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Bijlage IV	—	Artikelen 7 en 12	Bijlage I A
—	—	Artikel 10	Bijlage I A, aanhangsel 1
—	—	Artikel 8	Bijlage I A, aanhangsel 2
—	—	Artikel 9	Bijlage I A, aanhangsel 3
—	—	Artikel 13	Bijlage I A, aanhangsel 4
—	—	Artikelen 14, 15 en 16	Bijlage I A, aanhangsel 5
—	—	Artikel 17	Bijlage I A, aanhangsel 6
—	—	Artikel 18	Bijlage I A, aanhangsel 7
—	—	Artikel 19	Bijlage I A, aanhangsel 8
—	—	Artikel 22	Bijlage I A, aanhangsel 9
Bijlage V, punt A	—	—	Bijlage I B
Bijlage V, punt B	—	—	Bijlage I C
Bijlage V, punt F	—	—	Bijlage I D
Bijlage V, punt H	—	Artikel 28	Bijlage II, punt A
Bijlage V, punt I	—	Artikel 4	Bijlage II, punt B
Bijlage VI, punt K	—	—	Bijlage II, punt C
Bijlage V, punt J	—	Artikelen 25 en 37	Bijlage III, punt A
—	—	Artikel 43	Bijlage III, punt A
Bijlage VI, punt L	—	Artikelen 40 en 41	Bijlage III, punt B
—	Bijlage, punt 39	—	Bijlage IV, punt A
—	Bijlage, punt 42	—	Bijlage IV, punt B

**VERORDENING (EG) Nr. 607/2009 VAN DE COMMISSIE****van 14 juli 2009****tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad van 29 april 2008 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 1493/1999, (EG) nr. 1782/2003, (EG) nr. 1290/2005, (EG) nr. 3/2008 en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 2392/86 en (EG) nr. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, en met name op de artikelen 52, 56 en 63 en artikel 126, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In titel III, hoofdstuk IV, van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de algemene regels vastgesteld voor de bescherming van oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van bepaalde wijnbouwproducten.
- (2) Om te garanderen dat de in de Gemeenschap geregistreerde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen aan de voorwaarden van Verordening (EG) nr. 479/2008 voldoen, moeten de aanvragen door de nationale autoriteiten van de betrokken lidstaat in het kader van een inleidende nationale bezwaarprocedure worden onderzocht. Vervolgens moeten controles worden verricht om te garanderen dat de aanvragen aan de voorwaarden van de onderhavige verordening voldoen, dat in alle lidstaten een eenvormige aanpak wordt gevolgd en dat de registratie van oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen niet nadelig is voor derden. Bijgevolg moeten uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld met betrekking tot de aanvraag-, onderzoek-, bezwaar- en annuleringsprocedures die moeten worden gevolgd voor de oorsprongsbenamingen en de geografische aanduidingen van bepaalde wijnbouwproducten.
- (3) De voorwaarden waaronder een natuurlijke persoon of een rechtspersoon een registratieaanvraag kan indienen, moeten worden vastgesteld. Specifieke aandacht dient te gaan naar de afbakening van het betrokken gebied, waarbij zowel met het productiegebied als met de kenmerken van het product rekening moet worden gehouden. Elke producent die in het afgebakende geografische gebied is gevestigd, moet de geregistreerde naam kunnen gebruiken voor zover aan de voorwaarden van het productdossier wordt voldaan. Elk gebied moet op gedetailleerde, nauwkeurige en ondubbelzinnige wijze worden afgebakend zodat de producenten, de bevoegde autoriteiten en de controleorganen kunnen nagaan of de behandelingen wel degelijk in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.
- (4) Er moeten specifieke voorschriften worden vastgesteld met betrekking tot de registratie van oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen.
- (5) Dat een wijnbouwproduct met een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding in het afgebakende geografische gebied moet worden verpakt en dat ook de behandelingen in verband met de presentatie van het product in dat afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn beperkingen van het vrije verkeer van goederen en van de vrijheid van dienstverlening. In het licht van de jurisprudentie van het Hof van Justitie mogen dergelijke beperkingen alleen worden opgelegd als zij voor de bescherming van de reputatie van de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding noodzakelijk zijn, daarmee in verhouding zijn en daartoe geschikt zijn. Elke beperking moet naar behoren worden verantwoord vanuit het standpunt van het vrije verkeer van goederen en de vrijheid van dienstverlening.
- (6) Er moeten bepalingen worden vastgesteld betreffende de verplichte productie in het afgebakende gebied. In de Gemeenschap wordt namelijk in een beperkt aantal gevallen hiervan afgeweken.
- (7) Voorts moet worden omschreven welke gegevens moeten worden verstrekt om de band met de kenmerken van het geografische gebied en de invloed van die kenmerken op het eindproduct aan te tonen.
- (8) Als een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding in een communautair register wordt opgenomen, moet daarover informatie worden verstrekt aan al wie bij de handel betrokken is en aan de consument. Om ervoor te zorgen dat die informatie voor iedereen toegankelijk is, moet zij elektronisch beschikbaar zijn.
- (9) Om het specifieke karakter van wijn met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding te behouden en de regelgeving van de lidstaten nader op elkaar af te stemmen teneinde een gelijk speelveld voor de mededinging in de Gemeenschap te creëren, moet een communautair rechtskader voor de controle van dergelijke wijnen worden vastgesteld, waarmee de specifieke bepalingen van de lidstaten moeten stroken. Dergelijke controles moeten het mogelijk maken de traceerbaarheid van de betrokken producten te verbeteren en te specificeren welke aspecten moeten worden gecontroleerd. Om concurrentie te voorkomen moet permanent worden gecontroleerd en moeten de controles door onafhankelijke instanties worden verricht.
- (10) Met het oog op de coherente toepassing van Verordening (EG) nr. 479/2008 moeten modelformulieren worden opgesteld voor aanvragen, bezwaren, wijzigingen en annuleringen.
- (11) In titel III, hoofdstuk V, van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de algemene regels vastgesteld voor het gebruik van beschermde traditionele aanduidingen met betrekking tot bepaalde wijnbouwproducten.

<sup>(1)</sup> PB L 148 van 6.6.2008, blz. 1.

- (12) Het gebruik en de bescherming van bepaalde aanduidingen (andere dan oorsprongsbenamingen of geografische aanduidingen) voor de omschrijving van wijnbouwproducten, alsmede de desbetreffende regelgeving zijn gevestigde praktijken in de Gemeenschap. Deze traditionele aanduidingen roepen bij de consument de associatie op met een productie- of rijpingsmethode dan wel met een kwaliteit, een kleur, een plaats of een specifieke gebeurtenis die met de geschiedenis van de wijn verband houdt. Bijgevolg moet, om een eerlijke mededinging te garanderen en misleiding van de consument te voorkomen, een gemeenschappelijk kader worden vastgesteld voor de definiëring, de erkenning, de bescherming en het gebruik van dergelijke traditionele aanduidingen.
- (13) Voor producten uit derde landen mogen traditionele aanduidingen worden gebruikt op voorwaarde dat die aanduidingen voldoen aan dezelfde of gelijkwaardige voorwaarden als die welke aan de lidstaten worden gesteld om misleiding van de consumenten te voorkomen. Voorts moeten, aangezien tal van derde landen niet hetzelfde niveau van gecentraliseerde voorschriften hebben als het communautaire rechtsbestel, bepalingen betreffende „representatieve beroepsorganisaties” in derde landen worden vastgesteld om ervoor te zorgen dat dezelfde garanties worden geboden als die waarin de communautaire regels voorzien.
- (14) In titel III, hoofdstuk VI, van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de algemene regels vastgesteld voor de etikettering en de presentatie van bepaalde wijnbouwproducten.
- (15) Bepaalde voorschriften inzake etikettering van levensmiddelen zijn vastgesteld bij Eerste Richtlijn 89/104/EEG van de Raad <sup>(1)</sup>, Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren <sup>(2)</sup>, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad <sup>(3)</sup> en Richtlijn 2007/45/EG van het Europees Parlement en de Raad van 5 september 2007 tot vaststelling van regels betreffende nominale hoeveelheden voor voorverpakte producten <sup>(4)</sup>. Deze voorschriften gelden ook voor wijnbouwproducten, tenzij in de betrokken richtlijnen uitdrukkelijk anders is bepaald.
- (16) Bij Verordening (EG) nr. 479/2008 is de etikettering van alle wijnbouwproducten geharmoniseerd en is het gebruik van andere aanduidingen dan die waarin de communautaire regelgeving uitdrukkelijk voorziet, toegestaan mits die aanduidingen juist zijn.
- (17) In Verordening (EG) nr. 479/2008 is bepaald dat de voorwaarden moeten worden vastgesteld voor het gebruik van bepaalde aanduidingen van onder meer de herkomst, de bottelaar, de producent, de importeur enz. Voor sommige van die aanduidingen moeten, met het oog op de soepele werking van de interne markt, communautaire regels worden vastgesteld. Deze regels moeten zo veel mogelijk gebaseerd zijn op bestaande bepalingen. Voor andere aanduidingen moet elke lidstaat voor de op zijn grondgebied geproduceerde wijnen met het Gemeenschapsrecht verenigbare regels vaststellen, om er aldus voor te zorgen dat die regels zo dicht mogelijk bij de producent tot stand komen. Deze regels moeten niettemin volledig transparant zijn.
- (18) In het belang van de consument moeten bepaalde verplichte gegevens binnen hetzelfde gezichtsveld op de recipiënt worden gegroepeerd, moeten voor de vermelding van het effectieve alcoholgehalte tolerantiegrenzen worden vastgesteld en moet rekening worden gehouden met het specifieke karakter van de betrokken producten.
- (19) De bestaande regels voor het gebruik van vermeldingen of merktekens op de etikettering die het mogelijk maken de partij te identificeren waartoe een levensmiddel behoort, hebben hun nut bewezen en moeten bijgevolg worden gehandhaafd.
- (20) De begrippen die naar de biologische productie van de druiven verwijzen, vallen uitsluitend onder Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad van 28 juni 2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten <sup>(5)</sup> en zijn van toepassing voor alle wijnbouwproducten.
- (21) Het gebruik van loodhoudende capsules om de sluiting van recipiënten waarin onder Verordening (EG) nr. 479/2008 vallende producten worden bewaard, te bedekken, moet verboden blijven om enerzijds elk gevaar voor verontreiniging, met name door toevallig contact met die capsules, en anderzijds elk risico voor milieuvervuiling met loodhoudend afval van die capsules te voorkomen.
- (22) Met het oog op de traceerbaarheid van de producten en de transparantie moeten nieuwe regels inzake de aanduiding van de herkomst worden ingevoerd.
- (23) Voor het gebruik van aanduidingen betreffende de wijndruivenrassen en het wijnoogstjaar bij wijnen zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding zijn specifieke uitvoeringsbepalingen nodig.
- (24) Het gebruik van bepaalde typen flessen voor bepaalde producten is vanouds een gevestigd gebruik in de Gemeenschap en in derde landen. Doordat deze flessen reeds lang worden gebruikt, kunnen zij bij de consumenten associaties oproepen met bepaalde kenmerken of met een bepaalde oorsprong van een product. Het gebruik van deze typen flessen moet dus voor de betrokken wijnen worden voorbehouden.
- (25) Ook de voorschriften inzake de etikettering van wijnbouwproducten uit derde landen die in de Gemeenschap in de handel zijn, moeten zoveel mogelijk worden geharmoniseerd met de voor de communautaire wijnbouwproducten vastgestelde aanpak, teneinde misleiding van de consument en oneerlijke concurrentie tussen de producenten te voorkomen. Hierbij dient echter rekening te worden gehouden met de verschillen in productieomstandigheden, wijnbouwtradities en wetgeving in de betrokken derde landen.

(1) PB L 40 van 11.2.1989, blz. 1.

(2) PB L 186 van 30.6.1989, blz. 21.

(3) PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

(4) PB L 247 van 21.9.2007, blz. 17.

(5) PB L 189 van 20.7.2007, blz. 1.

- (26) Gelet op de verschillen tussen de onder deze verordening vallende producten en tussen de markten waarop zij worden verhandeld en gezien de verwachtingen van de consument moeten de voorschriften worden gedifferentieerd naargelang van de betrokken producten, met name wat betreft bepaalde facultatieve aanduidingen voor wijnen zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding waarop toch namen van wijndruivenrassen en wijnoogstjaren worden vermeld als die wijnen via een certificeringsprocedure zijn erkend (de zogenoemde cépage-wijnen). Daarom moeten, om binnen de categorie wijnen zonder BOB/BGA een onderscheid te maken tussen de wijnen die onder de subcategorie cépagewijnen vallen en die welke niet onder die subcategorie vallen, specifieke voorschriften voor het gebruik van facultatieve aanduidingen worden vastgesteld voor enerzijds wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding en anderzijds wijnen zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, er rekening mee houdend dat deze laatste ook cépagewijnen omvatten.
- (27) Er moeten maatregelen worden vastgesteld om de overgang van de vroegere wijnbouwregeling, met name Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt <sup>(1)</sup>, naar de bij de onderhavige verordening vastgestelde regeling te vergemakkelijken ten einde te voorkomen dat de marktdeelnemers onnodig worden belast. Om de marktdeelnemers die in de Gemeenschap of in een derde land zijn gevestigd, in staat te stellen aan de etiketteringsvoorschriften te voldoen, moet voor de aanpassing een overgangsperiode worden gelaten. Derhalve moeten bepalingen worden vastgesteld die garanderen dat producten die overeenkomstig de bestaande regels zijn geëtiketteerd, nog tijdens een overgangsperiode mogen worden verkocht.
- (28) Door de hiermee gepaard gaande administratieve lasten zijn sommige lidstaten niet in staat om de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen vast te stellen die nodig zijn om tegen 1 augustus 2009 aan artikel 38 van Verordening (EG) nr. 479/2008 te voldoen. Om ervoor te zorgen dat de marktdeelnemers en de bevoegde autoriteiten geen nadeel van deze deadline ondervinden, moet een overgangsperiode worden gelaten en moeten overgangsbepalingen worden vastgesteld.
- (29) Deze verordening moet gelden onverminderd specifieke voorschriften die worden overeengekomen in het kader van overeenkomsten met derde landen die volgens de procedure van artikel 133 van het Verdrag worden gesloten.
- (30) De nieuwe uitvoeringsbepalingen voor titel III, hoofdstukken IV, V en VI, van Verordening (EG) nr. 479/2008 moeten de bestaande regelgeving ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1493/1999 vervangen. Verordening (EG) nr. 1607/2000 van de Commissie van 24 juli 2000 tot vaststelling van enige uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 1493/1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt <sup>(2)</sup>, en in het bijzonder

de titel betreffende in bepaalde gebieden voortgebrachte kwaliteitswijn, en Verordening (EG) nr. 753/2002 van de Commissie van 29 april 2002 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad wat betreft de omschrijving, de aanduiding, de aanbiedingsvorm en de bescherming van bepaalde wijnbouwproducten <sup>(3)</sup> moeten derhalve worden ingetrokken.

- (31) Bij artikel 128 van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt de bestaande regelgeving van de Raad in de wijnbouwsector, met inbegrip van die welke betrekking heeft op aspecten die door deze verordening worden bestreken, ingetrokken. Om handelsproblemen te voorkomen, een vlotte overgang voor de marktdeelnemers mogelijk te maken en de lidstaten een redelijke termijn te laten voor de vaststelling van een aantal uitvoeringsbepalingen, moet in overgangsperioden worden voorzien.
- (32) De uitvoeringsbepalingen die in de onderhavige verordening worden vastgesteld, moeten van toepassing worden met ingang van de datum waarop de hoofdstukken IV, V en VI van titel III van Verordening (EG) nr. 479/2008 van toepassing worden.
- (33) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Beheerscomité voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### HOOFDSTUK I

#### INLEIDENDE BEPALINGEN

##### Artikel 1

##### Onderwerp

Bij deze verordening worden bepalingen vastgesteld voor de uitvoering van titel III van Verordening (EG) nr. 479/2008, met name wat betreft:

- a) de bepalingen van hoofdstuk IV van die titel, die betrekking hebben op beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van de in artikel 33, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten;
- b) de bepalingen van hoofdstuk V van die titel, die betrekking hebben op traditionele aanduidingen van de in artikel 33, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten;
- c) de bepalingen van hoofdstuk VI van die titel, die betrekking hebben op de etikettering en de presentatie van bepaalde wijnbouwproducten.

<sup>(1)</sup> PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 185 van 25.7.2000, blz. 17.

<sup>(3)</sup> PB L 118 van 4.5.2002, blz. 1.



## HOOFDSTUK II

**BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN EN  
GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN**

## AFDELING 1

**Beschermingsaanvraag**

## Artikel 2

**Aanvrager**

1. Een individuele producent kan een aanvrager zijn in de zin van artikel 37, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 als wordt aangetoond dat:

- a) de betrokken persoon de enige producent in het afgebakende geografische gebied is, en
- b) wanneer het betrokken afgebakende geografische gebied door gebieden met oorsprongsbenamingen of geografische aanduidingen wordt omringd, dit betrokken gebied kenmerken vertoont die wezenlijk verschillen van die van de omringende afgebakende gebieden, of de kenmerken van het product verschillen van die van de producten die in de omringende afgebakende gebieden worden verkregen.

2. Een lidstaat of derde land, of de respectieve autoriteiten daarvan, zijn geen aanvrager in de zin van artikel 37 van Verordening (EG) nr. 479/2008.

## Artikel 3

**Beschermingsaanvraag**

Een beschermingsaanvraag bestaat uit de op grond van de artikelen 35 of 36 van Verordening (EG) nr. 479/2008 vereiste documenten en een elektronische kopie van het productdossier en van het enige document.

De beschermingsaanvraag en het enige document worden opgesteld volgens het model in bijlage I, respectievelijk bijlage II bij de onderhavige verordening.

## Artikel 4

**Naam**

1. De te beschermen naam wordt uitsluitend geregistreerd in de taal (talen) die wordt (worden) gebruikt om het betrokken product in het afgebakende geografische gebied te omschrijven.

2. De naam wordt geregistreerd in zijn originele spellingwijze(n).

## Artikel 5

**Afbakening van het geografische gebied**

Het gebied wordt op gedetailleerde, nauwkeurige en ondubbelzinnige wijze afgebakend.

## Artikel 6

**Productie in het afgebakende geografische gebied**

1. Met het oog op de toepassing van artikel 34, lid 1, onder a), iii) en onder b), iii), van Verordening (EG) nr. 479/2008 en van het onderhavige artikel heeft „productie” betrekking op alle betrokken behandelingen, van het oogsten van de druiven tot de voltooiing van het wijnbereidingsproces, met uitzondering van eventuele procedés die pas na het productiestadium plaatsvinden.

2. Voor producten met een beschermde geografische aanduiding is het aandeel druiven van ten hoogste 15 % dat overeenkomstig artikel 34, lid 1, onder b), ii), van Verordening (EG) nr. 479/2008 van buiten het afgebakende geografische gebied mag komen, afkomstig uit de betrokken lidstaat of het betrokken derde land waarin het afgebakende geografische gebied ligt.

3. In afwijking van artikel 34, lid 1), onder a) ii), van Verordening (EG) nr. 479/2008 is punt 3 van deel B van bijlage III van Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie <sup>(1)</sup> betreffende de toegestane oenologische procedés en beperkingen, van toepassing.

4. In afwijking van artikel 34, lid 1, onder a), iii), en lid 1, onder b), iii), van Verordening (EG) nr. 479/2008 en voor zover dit in het productdossier is bepaald, mag een product met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding tot wijn worden verwerkt:

- a) hetzij in een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende geografische gebied,
- b) hetzij in een gebied dat overeenkomstig de regelgeving van de lidstaat tot dezelfde administratieve eenheid of een naburige administratieve eenheid behoort,
- c) hetzij, wanneer het om een grensoverschrijdende oorsprongsbenaming of geografische aanduiding gaat of wanneer er tussen twee of meer lidstaten of tussen één of meer lidstaten en één of meer derde landen een overeenkomst inzake controlemaatregelen bestaat, in een gebied dat zich in de onmiddellijke nabijheid van het betrokken afgebakende geografische gebied bevindt.

In afwijking van artikel 34, lid 1), onder b), iii), van Verordening (EG) nr. 479/2008 en voor zover dit in het productdossier is bepaald, mogen wijnen met een beschermde geografische aanduiding nog tot en met 31 december 2012 tot wijn worden verwerkt in een gebied dat niet in de onmiddellijke nabijheid van het betrokken afgebakende geografische gebied ligt.

In afwijking van artikel 34, lid 1), onder a), iii), van Verordening (EG) nr. 479/2008 en voor zover dit in het productdossier is bepaald, mag een product in een gebied dat niet in de onmiddellijke nabijheid van het betrokken afgebakende geografische gebied ligt, tot mousserende wijn of parelwijn met een beschermde oorsprongsbenaming worden verwerkt voor zover dit procedé reeds vóór 1 maart 1986 werd toegepast.

<sup>(1)</sup> Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

*Artikel 7***Verband**

1. Met de in artikel 35, lid 2), onder g), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde gegevens over het geografische verband wordt gepreciseerd in welke mate de kenmerken van het afgebakende geografische gebied het eindproduct beïnvloeden.

Als een aanvraag op meer dan één wijncategorie betrekking heeft, worden voor elk van de betrokken wijnbouwproducten gegevens over het geografische verband verstrekt.

2. Voor een oorsprongsbenaming omvat het productdossier de volgende gegevens:

- a) voor het verband relevante bijzonderheden over het geografische gebied, en met name natuurlijke en menselijke factoren;
- b) bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving;
- c) een beschrijving van de causale interactie tussen de onder a) en b) bedoelde bijzonderheden.

3. Voor een geografische aanduiding omvat het productdossier de volgende gegevens:

- a) voor het verband relevante bijzonderheden over het geografische gebied;
- b) bijzonderheden over de kwaliteit, de reputatie of andere specifieke kenmerken van het product die toe te schrijven zijn aan de geografische oorsprong van het product;
- c) een beschrijving van de causale interactie tussen de onder a) en de onder b) bedoelde bijzonderheden.

4. In het productdossier voor een geografische aanduiding wordt vermeld of dat dossier is gebaseerd op een specifieke kwaliteit, een specifieke reputatie of andere kenmerken die met de geografische oorsprong van het product verband houdt of houden.

*Artikel 8***Verpakking in het afgebakende geografische gebied**

Als op grond van een vereiste als bedoeld in artikel 35, lid 2, onder h), van Verordening (EG) nr. 479/2008 in een productdossier staat dat het product in het afgebakende geografische gebied of in een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het betrokken afgebakende geografische gebied moet worden verpakt, wordt deze vereiste voor het betrokken product verantwoord.

## AFDELING 2

**Onderzoeksprocedure van de Commissie***Artikel 9***Ontvangst van de aanvraag**

1. De aanvraag wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van een aanvraag bij de Commissie is de datum waarop die aanvraag is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie. Deze datum wordt met passende middelen bij het publiek bekendgemaakt.

2. De Commissie brengt op de documenten die deel uitmaken van de aanvraag, de datum van ontvangst en het aan de aanvraag toegekende dossiernummer aan.

De autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager krijgen een ontvangstbevestiging waarop ten minste de volgende gegevens zijn vermeld:

- a) het dossiernummer;
- b) de te registreren naam;
- c) het aantal ontvangen bladzijden, en
- d) de datum van ontvangst van de aanvraag.

*Artikel 10***Indiening van een grensoverschrijdende aanvraag**

1. Bij een grensoverschrijdende aanvraag mag de gezamenlijke aanvraag voor een naam die een grensoverschrijdend geografisch gebied aanduidt, worden ingediend door verschillende producentenverenigingen die dat gebied vertegenwoordigen.

2. Als bij een grensoverschrijdende aanvraag uitsluitend lidstaten betrokken zijn, geldt de in artikel 38 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde inleidende nationale procedure in alle betrokken lidstaten.

Met het oog op de toepassing van artikel 38, lid 5, van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt een grensoverschrijdende aanvraag aan de Commissie voorgelegd door één lidstaat namens alle andere en bevat die aanvraag een machtiging van elke andere betrokken lidstaat voor de lidstaat die de aanvraag voorlegt, om namens hem te handelen.

3. Als bij een grensoverschrijdende aanvraag uitsluitend derde landen betrokken zijn, wordt de aanvraag aan de Commissie voorgelegd door hetzij een van de aanvragende verenigingen namens de andere, hetzij een van de derde landen namens de andere en bevat zij de volgende gegevens:

- a) elementen waaruit blijkt dat de in de artikelen 34 en 35 van Verordening (EG) nr. 479/2008 vastgestelde voorwaarden zijn vervuld;



- b) het bewijs van bescherming in de betrokken derde landen, en
- c) een in lid 2 bedoelde machtiging van elk ander betrokken derde land.

4. Als bij een grensoverschrijdende aanvraag minstens één lidstaat en minstens één derde land betrokken zijn, geldt de in artikel 38 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde inleidende nationale procedure in alle betrokken lidstaten. De aanvraag wordt aan de Commissie voorgelegd door één van de lidstaten of derde landen of door één van de aanvragende verenigingen van de derde landen en bevat de volgende gegevens:

- a) elementen waaruit blijkt dat de in de artikelen 34 en 35 van Verordening (EG) nr. 479/2008 vastgestelde voorwaarden zijn vervuld;
- b) het bewijs van bescherming in de betrokken derde landen, en
- c) een in lid 2 bedoelde machtiging van elke andere betrokken lidstaat of elk ander betrokken derde land.

5. De lidstaten, de derde landen of de in derde landen gevestigde producentenverenigingen die een in de leden 2, 3 of 4 van dit artikel bedoelde grensoverschrijdende aanvraag aan de Commissie voorleggen, fungeren als geadresseerde van elke desbetreffende kennisgeving of elk desbetreffend besluit van de Commissie.

#### Artikel 11

### Ontvankelijkheid

1. Om te bepalen of een beschermingsaanvraag ontvankelijk is, verifieert de Commissie of de in bijlage I opgenomen registratieaanvraag is ingevuld en of de bewijsstukken bij de aanvraag zijn gevoegd.

2. Elke registratieaanvraag die ontvankelijk wordt geacht, wordt gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

Als de aanvraag niet of slechts gedeeltelijk is ingevuld of als de in lid 1 bedoelde bewijsstukken niet samen met de registratieaanvraag zijn overgelegd of als sommige daarvan ontbreken, brengt de Commissie de aanvrager daarvan op de hoogte en nodigt zij hem uit om binnen twee maanden de geconstateerde tekortkomingen te verhelpen. Als de tekortkomingen niet binnen de vastgestelde termijn zijn verholpen, verklaart de Commissie de aanvraag onontvankelijk. Elk onontvankelijkheidsbesluit wordt gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

#### Artikel 12

### Onderzoek van de inachtneming van de geldigheidsvoorwaarden

1. Als een ontvankelijke aanvraag voor de bescherming van een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding niet voldoet aan de artikelen 34 en 35 van Verordening (EG) nr. 479/2008, stelt de Commissie de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager in kennis van de weigeringsgronden en stelt zij een termijn vast voor de intrekking of de wijziging van de aanvraag of voor het maken van opmerkingen.

2. Als de autoriteiten van de lidstaat of het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager de belemmeringen voor de registratie niet binnen de vastgestelde termijn verhelpen, wijst de Commissie de aanvraag af overeenkomstig artikel 39, lid 3, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

3. De Commissie neemt haar besluit om de betrokken oorsprongsbenaming of geografische aanduiding af te wijzen op basis van de documenten en de informatie waarover zij beschikt. Elk afwijzingsbesluit wordt gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

#### AFDELING 3

### Bezwaarprocedures

#### Artikel 13

### Nationale bezwaarprocedure bij grensoverschrijdende aanvragen

Met het oog op de toepassing van artikel 38, lid 3, van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt, als bij een grensoverschrijdende aanvraag uitsluitend lidstaten of ten minste één lidstaat en ten minste één derde land betrokken zijn, de bezwaarprocedure in alle betrokken lidstaten toegepast.

#### Artikel 14

### Indiening van bezwaren in het kader van de communautaire procedure

1. De in artikel 40 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde bezwaren worden opgesteld aan de hand van het in bijlage III bij de onderhavige verordening vastgestelde formulier. Het bezwaarschrift wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van een bezwaar bij de Commissie is de datum waarop het betrokken bezwaarschrift is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie. Deze datum wordt met passende middelen bij het publiek bekendgemaakt.

2. De Commissie brengt op de documenten die deel uitmaken van het bezwaarschrift, de datum van ontvangst en het aan het bezwaarschrift toegekende dossiernummer aan.

Degene die bezwaar maakt, krijgt een ontvangstbevestiging waarin minstens de volgende gegevens zijn vermeld:

- a) het dossiernummer,
- b) het aantal ontvangen bladzijden, en
- c) de datum van ontvangst van het verzoek.

#### Artikel 15

### Ontvankelijkheid in het kader van de communautaire procedure

1. Om te bepalen of een krachtens artikel 40 van Verordening (EG) nr. 479/2008 opgesteld bezwaarschrift ontvankelijk is, gaat de Commissie na of de verworven rechten waarop aanspraak wordt gemaakt en de bezwaargronden in het bezwaarschrift zijn vermeld en of het bezwaarschrift binnen de vastgestelde termijn bij de Commissie is ingediend.

2. Als het bezwaar overeenkomstig artikel 43, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt gemaakt omdat er reeds een merk met reputatie en bekendheid bestaat, wordt bij het bezwaarschrift een bewijs van het depot, de registratie of het gebruik van dat reeds bestaande merk gevoegd, zoals het registratiecertificaat of het bewijs van het gebruik van dat merk, alsmede een bewijs van de reputatie en de bekendheid ervan.

3. Elk naar behoren gemotiveerd bezwaarschrift bevat gedetailleerde gegevens over de feiten, bewijsstukken en opmerkingen ter staving van het bezwaar en gaat vergezeld van de desbetreffende onderbouwende bescheiden.

De inlichtingen en de bewijsstukken die moeten worden verstrekt om het gebruik van een reeds bestaand merk aan te tonen, hebben betrekking op de plaats, de duur, de omvang en de aard van dat gebruik en op de reputatie en de bekendheid van dat merk.

4. Als de gegevens over de verworven rechten waarop aanspraak wordt gemaakt, de bezwaargronden, de feiten, de bewijsstukken, de opmerkingen en de onderbouwende bescheiden als bedoeld in de leden 1 tot en met 3, niet samen met het bezwaarschrift worden voorgelegd of als sommige daarvan ontbreken, stelt de Commissie de opposant daarvan in kennis en verzoekt zij hem de geconstateerde tekortkomingen binnen twee maanden te verhelpen. Als de tekortkomingen niet binnen de vastgestelde termijn zijn verholpen, verklaart de Commissie het bezwaar onontvankelijk. Het onontvankelijkheidsbesluit wordt gemeld aan degene die bezwaar maakt en aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

5. Elk ontvankelijk geacht bezwaar wordt gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

#### Artikel 16

##### Onderzoek van een bezwaar in het kader van de communautaire procedure

1. Als de Commissie het bezwaar niet heeft afgewezen overeenkomstig artikel 15, lid 4, stelt zij de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager in kennis van het bezwaar en nodigt zij hen of hem uit binnen twee maanden na de datum van die kennisgeving opmerkingen te maken. Alle opmerkingen die binnen die twee maanden worden ontvangen, worden meegedeeld aan degene die bezwaar maakt.

Tijdens het onderzoek van het bezwaarschrift verzoekt de Commissie de partijen om, indien nodig, binnen twee maanden na dat verzoek opmerkingen te maken over de mededelingen van de andere partijen.

2. Als de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land, de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager of degene die bezwaar maakt, vervolgens geen opmerkingen maken of de vastgestelde termijnen niet naleven, neemt de Commissie een besluit betreffende het bezwaar.

3. De Commissie neemt elk besluit om de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding af te wijzen of te registreren op basis van de gegevens waarover zij beschikt. Het afwijzingsbesluit wordt gemeld aan degene die bezwaar maakt, de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

4. Als meerdere personen bezwaar maken, is het mogelijk dat, na een verkennend onderzoek van één of meer van die bezwaren, wordt besloten dat de registratieaanvraag niet kan worden aanvaard; in dergelijke gevallen kan de Commissie de overige bezwaarprocedures schorsen. De Commissie stelt de andere opposanten in kennis van alle tijdens de procedure genomen besluiten die voor hen van belang zijn.

Als een aanvraag wordt afgewezen, worden de geschorste bezwaarprocedures geacht te zijn afgesloten en worden de betrokken opposanten daarvan naar behoren in kennis gesteld.

#### AFDELING 4

##### Bescherming

#### Artikel 17

##### Beschermingsbesluit

1. Tenzij de aanvragen voor de bescherming van een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding overeenkomstig de artikelen 11, 12, 16 of 28 worden afgewezen, besluit de Commissie de betrokken oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen te beschermen.

2. Beschermingsbesluiten die overeenkomstig artikel 41 van Verordening (EG) nr. 479/2008 worden genomen, worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

#### Artikel 18

##### Register

1. De Commissie houdt het in artikel 46 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen”, hieronder „het register” genoemd, bij.

2. Een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding die is aanvaard, wordt opgenomen in het register.

Als het gaat om namen die zijn geregistreerd op grond van artikel 51, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008, neemt de Commissie de in lid 3 van het onderhavige artikel vermelde gegevens in het register op, behalve het onder f) bedoelde gegeven.

3. De Commissie neemt de volgende gegevens in het register op:

- a) de geregistreerde naam van het product of de producten;
- b) de vermelding dat de naam beschermd is als geografische aanduiding of als oorsprongsbenaming;
- c) de naam van het land of de landen van oorsprong;
- d) de datum van registratie;
- e) de verwijzing naar het rechtsinstrument waarbij de naam is geregistreerd;
- f) de verwijzing naar het enige document.

*Artikel 19***Bescherming**

1. De bescherming van een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding loopt vanaf de datum waarop die benaming of aanduiding in het register is opgenomen.
2. Bij onrechtmatig gebruik van een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding nemen de bevoegde autoriteiten van de lidstaten op eigen initiatief overeenkomstig artikel 45, lid 4, van Verordening (EG) nr. 479/2008, dan wel op verzoek van een partij, de nodige maatregelen om dat onrechtmatige gebruik te stoppen en het in de handel brengen of de uitvoer van de betrokken producten te voorkomen.
3. De bescherming van een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding geldt voor de hele benaming, met inbegrip van alle elementen waaruit die bestaat, voor zover die elementen op zich distinctief zijn. Een niet-distinctief of generisch element van een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding wordt niet beschermd.

*AFDELING 5***Wijziging en annulering***Artikel 20***Wijziging van het productdossier of van het enige document**

1. Een aanvraag tot goedkeuring van wijzigingen in het productdossier die wordt ingediend door een in artikel 37 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde aanvrager van een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, wordt opgesteld overeenkomstig bijlage IV bij de onderhavige verordening.
2. Om te bepalen of een krachtens artikel 49, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 ingediende aanvraag tot goedkeuring van wijzigingen in het productdossier ontvankelijk is, gaat de Commissie na of zij de op grond van artikel 35, lid 2, van die verordening vereiste gegevens alsmede een in lid 1 van het onderhavige artikel bedoelde ingevulde aanvraag heeft ontvangen.
3. Met het oog op de toepassing van artikel 49, lid 2, eerste zin, van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn de artikelen 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 en 18 van de onderhavige verordening van overeenkomstig toepassing.
4. Een wijziging wordt geacht minimaal te zijn als zij:
  - a) geen betrekking heeft op de wezenlijke kenmerken van het product;
  - b) het verband niet wijzigt;
  - c) geen wijziging inhoudt van de naam van het product of van delen daarvan;
  - d) geen invloed heeft op het afgebakende geografische gebied;
  - e) geen verdere beperkingen meebrengt voor het in de handel brengen van het product.

5. Als de aanvraag tot goedkeuring van wijzigingen in het productdossier door een andere dan de oorspronkelijke aanvrager wordt ingediend, stelt de Commissie de oorspronkelijke aanvrager in kennis van de aanvraag.

6. Als de Commissie besluit haar goedkeuring te hechten aan een wijziging in het productdossier die van invloed is op de in het register opgenomen gegevens of van die gegevens afwijkt, schrapt zij de originele gegevens uit het register en voert zij de nieuwe gegevens in, die van kracht worden op de datum waarop het betrokken besluit in werking treedt.

*Artikel 21***Indiening van een annuleringsverzoek**

1. Een verzoek tot annulering op grond van artikel 50 van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt opgesteld aan de hand van het in bijlage V bij de onderhavige verordening vastgestelde formulier. Het annuleringsverzoek wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van het annuleringsverzoek bij de Commissie is de datum waarop dat verzoek is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie. Deze datum wordt met passende middelen bij het publiek bekendgemaakt.
  2. De Commissie brengt op de documenten die deel uitmaken van het annuleringsverzoek, de datum van ontvangst en het aan het annuleringsverzoek toegekende dossiernummer aan.
- De opsteller van het annuleringsverzoek krijgt een ontvangstbevestiging die minstens de volgende gegevens bevat:
- a) het dossiernummer;
  - b) het aantal ontvangen bladzijden, en
  - c) de datum van ontvangst van het verzoek.
3. De leden 1 en 2 zijn niet van toepassing als de annulering door de Commissie wordt ingeleid.

*Artikel 22***Ontvankelijkheid**

1. Om te bepalen of een krachtens artikel 50 van Verordening (EG) nr. 479/2008 opgesteld annuleringsverzoek ontvankelijk is, gaat de Commissie na of in het verzoek:
  - a) het rechtmatige belang, de redenen en de verantwoording van de opsteller van het annuleringsverzoek zijn vermeld;
  - b) de annuleringsgrond is toegelicht, en
  - c) wordt verwezen naar een verklaring ter onderbouwing van het annuleringsverzoek die is opgesteld door de lidstaat of het derde land waar zich de verblijfplaats of statutaire zetel van de opsteller van het verzoek bevindt.
2. Elk annuleringsverzoek bevat gedetailleerde gegevens over de feiten, bewijsstukken en opmerkingen ter staving van de gevraagde annulering en gaat vergezeld van de desbetreffende onderbouwende bescheiden.

3. Als de gegevens over de annuleringsgronden, de feiten, de bewijsstukken, de opmerkingen en de onderbouwende bescheiden als bedoeld in de leden 1 en 2, niet samen met het annuleringsverzoek worden voorgelegd, stelt de Commissie de opsteller van het annuleringsverzoek daarvan in kennis en verzoekt zij hem de geconstateerde tekortkomingen binnen twee maanden te verhelpen. Als de tekortkomingen niet binnen de vastgestelde termijn zijn verholpen, verklaart de Commissie het verzoek onontvankelijk. Het besluit over de onontvankelijkheid wordt gemeld aan de opsteller van het annuleringsverzoek en aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde opsteller van het annuleringsverzoek.

4. Ontvankelijk geachte annuleringsverzoeken en door de Commissie ingeleide annuleringsprocedures worden gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het derde land gevestigde aanvragers van wie de oorsprongsbenamingen of geografische aanduidingen door de annulering worden getroffen.

#### Artikel 23

### Onderzoek van een annuleringsverzoek

1. Als de Commissie het annuleringsverzoek niet heeft afgevoerd overeenkomstig artikel 22, lid 3, stelt zij de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde producenten in kennis van het annuleringsverzoek en nodigt zij hen uit binnen twee maanden na de datum van die kennisgeving opmerkingen te maken. Alle opmerkingen die binnen die twee maanden worden ontvangen, worden, indien nodig, meegedeeld aan de opsteller van het annuleringsverzoek.

Tijdens het onderzoek van het annuleringsverzoek nodigt de Commissie de partijen uit om, indien nodig, binnen twee maanden na de datum van die uitnodiging opmerkingen te maken over de mededelingen van de andere partijen.

2. Als de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land, de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager of de opsteller van het annuleringsverzoek vervolgens geen opmerkingen maken of de vastgestelde termijnen niet naleven, neemt de Commissie een besluit betreffende de annulering.

3. De Commissie neemt haar besluit om een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding te annuleren op basis van de gegevens waarover zij beschikt. Zij gaat na of het productdossier voor een wijnbouwproduct met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding niet langer kan worden nageleefd dan wel of de naleving ervan niet langer kan worden gegarandeerd, met name wanneer de voorwaarden van artikel 35 van Verordening (EG) nr. 479/2008 niet langer worden vervuld of misschien in de nabije toekomst niet langer zullen worden vervuld.

Een dergelijk annuleringsbesluit wordt gemeld aan de opsteller van het annuleringsverzoek en aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

4. Als meerdere annuleringsverzoeken worden ingediend, is het mogelijk dat, na een verkennend onderzoek van één of meer van die verzoeken, niet kan worden aanvaard dat een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding nog langer wordt beschermd, in welk geval de Commissie de overige annuleringsprocedures kan schorsen. In dit geval stelt de Commissie de overige opstellers van annuleringsverzoeken in kennis van alle tijdens de procedure genomen besluiten die voor hen van belang zijn.

Als een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding wordt geannuleerd, worden de geschorste annuleringsprocedures geacht te zijn afgesloten en worden de opstellers van de betrokken annuleringsverzoeken daarvan naar behoren in kennis gesteld.

5. Als een annulering van kracht wordt, schrapt de Commissie de naam uit het register.

#### AFDELING 6

### Controles

#### Artikel 24

### Aangifte door de marktdeelnemers

Elke marktdeelnemer die een product met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding wenst te produceren of te verpakken, of een deel van die activiteiten wenst uit te voeren, geeft dit aan bij de in artikel 47 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde bevoegde controleautoriteit.

#### Artikel 25

### Jaarlijkse verificatie

1. De door de bevoegde controleautoriteit verrichte jaarlijkse verificatie als bedoeld in artikel 48, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 omvat het volgende:

- voor producten met een oorsprongsbenaming: een organoleptisch en een analytisch onderzoek;
- voor producten met een geografische aanduiding: enkel een analytisch onderzoek of zowel een organoleptisch als een analytisch onderzoek, en
- een controle op de naleving van het productdossier.

De jaarlijkse verificatie wordt verricht in de lidstaat waar volgens het productdossier de productie heeft plaatsgevonden, en wordt uitgevoerd:

- via op een risicoanalyse gebaseerde aselechte controles, of
- via steekproeven, of
- op systematische wijze.

Bij een aselechte controle bepaalt de lidstaat het minimum aantal marktdeelnemers dat moet worden gecontroleerd.

Als steekproefsgewijs wordt gecontroleerd, zien de lidstaten erop toe dat de controles qua aantal, aard en frequentie representatief zijn voor het hele betrokken afgebakende geografische gebied en in overeenstemming zijn met de hoeveelheid wijnbouwproducten die in de handel is gebracht of met het oog daarop in voorraad wordt gehouden.

Aselechte controles mogen met steekproefsgewijze controles worden gecombineerd.



2. De in lid 1, eerste alinea, onder a) en b), bedoelde onderzoeken worden verricht op anonieme monsters, moeten aantonen dat het onderzochte product de kenmerken en kwaliteiten bezit die in het productdossier voor de desbetreffende oorsprongsbenaming of geografische aanduiding zijn beschreven, en worden uitgevoerd in elke fase van het productieproces, met inbegrip van de verpakkingsfase, of later. Elk monster moet representatief zijn voor de betrokken wijnen die door de marktdeelnemer in voorraad worden gehouden.

3. Om de naleving van het productdossier te controleren als bedoeld in lid 1, eerste alinea, onder c), controleert de controleautoriteit:

a) de gebouwen van de marktdeelnemers, waarbij zij nagaat of de marktdeelnemers werkelijk aan de voorwaarden van het productdossier kunnen voldoen, en

b) de producten in elke fase van het productieproces, met inbegrip van de verpakkingsfase, volgens een inspectieplan dat vooraf door de controleautoriteit is opgesteld, waarvan de marktdeelnemers in kennis zijn gesteld en dat elke productiefase omvat.

4. De jaarlijkse verificatie garandeert dat voor een product geen op dat product betrekking hebbende beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding wordt gebruikt tenzij:

a) uit de resultaten van de in lid 1, eerste alinea, onder a) en b), en in lid 2 bedoelde onderzoeken blijkt dat het betrokken product aan de grenswaarden voldoet en alle desbetreffende kenmerken van de betrokken oorsprongsbenaming of geografische aanduiding bezit;

b) aan de overige in het productdossier opgesomde voorwaarden is voldaan, wat blijkt uit de overeenkomstig lid 3 verrichte controles.

5. Producten die niet aan de in dit artikel vastgestelde voorwaarden voldoen, mogen in de handel worden gebracht, maar zonder de desbetreffende oorsprongsbenaming of geografische aanduiding en voor zover zij in overeenstemming zijn met de overige rechtsvoorschriften.

6. Als het om een grensoverschrijdende beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding gaat, mag de verificatie worden verricht door de controleautoriteit van eender welke lidstaat die bij deze oorsprongsbenaming of geografische aanduiding betrokken is.

7. Als de jaarlijkse verificatie wordt verricht in de fase waarin het product wordt verpakt op het grondgebied van een andere lidstaat dan de lidstaat van productie, is artikel 84 van Verordening (EG) nr. 555/2008 van de Commissie <sup>(1)</sup> van toepassing.

8. De leden 1 tot en met 7 zijn van toepassing op wijnen met een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding voor zover voor die benaming of aanduiding aan het bepaalde in artikel 38, lid 5, van Verordening (EG) nr. 479/2008 wordt voldaan.

<sup>(1)</sup> PB L 170 van 30.6.2008, blz. 1.

## Artikel 26

### Analytisch en organoleptisch onderzoek

De analytische en organoleptische onderzoeken als bedoeld in artikel 25, lid 1, eerste alinea, onder a) en b), bestaan uit:

- a) een analyse van de betrokken wijn waarbij de volgende kenmerkende eigenschappen worden gemeten:
  - i) via een fysische en chemische analyse:
    - het totale en het effectieve alcoholgehalte;
    - het totaal aan suikers, uitgedrukt in fructose en glucose (met inbegrip van de eventuele sucrose wanneer het om parelwijn of mousserende wijn gaat);
    - het totaalgehalte aan zuren;
    - het gehalte aan vluchtige zuren;
    - het totaalgehalte aan zwaveldioxide;
  - ii) via een aanvullende analyse:
    - het koolzuurgehalte (parelwijn en mousserende wijn, overdruk in bar bij 20 °C);
    - eventuele andere kenmerkende eigenschappen die in de wetgeving van de lidstaten of het productdossier voor de betrokken beschermde oorsprongsbenamingen of geografische aanduidingen zijn vastgesteld;
- b) een organoleptisch onderzoek van het uitzicht, de geur en de smaak.

## Artikel 27

### Controle van producten van oorsprong uit derde landen

Als wijnen uit derde landen door een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding worden beschermd, stuurt het betrokken derde land de Commissie desgevraagd gegevens over de in artikel 48, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde bevoegde instanties en over de aspecten waarop de controle betrekking heeft, alsmede het bewijs dat de betrokken wijn voldoet aan de voorwaarden van de desbetreffende oorsprongsbenaming of geografische aanduiding.

## AFDELING 7

### Omzetting in een geografische aanduiding

## Artikel 28

### Verzoek

1. De autoriteiten van een lidstaat of een derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager kunnen om de omzetting van een beschermde oorsprongsbenaming in een beschermde geografische aanduiding verzoeken als de naleving van het productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming niet langer mogelijk is of niet langer kan worden gegarandeerd.

Het omzettingsverzoek, dat bij de Commissie wordt ingediend, wordt opgesteld volgens het model in bijlage VI bij deze verordening. Het omzettingsverzoek wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van het omzettingsverzoek bij de Commissie is de datum waarop dat verzoek is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie.

2. Als het verzoek tot omzetting in een geografische aanduiding niet voldoet aan de artikelen 34 en 35 van Verordening (EG) nr. 479/2008, stelt de Commissie de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager in kennis van de weigeringsgronden en nodigt zij hen uit binnen twee maanden het verzoek in te trekken of te wijzigen of opmerkingen te maken.

3. Als de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager de belemmeringen voor de omzetting in een geografische aanduiding niet binnen de vastgestelde termijn hebben verholpen, wijst de Commissie het verzoek af.

4. De Commissie neemt haar besluit tot afwijzing van een omzettingsverzoek op basis van de documenten en de informatie waarover zij beschikt. Elk afwijzingsbesluit wordt gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager.

5. Artikel 40, en artikel 49, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 zijn niet van toepassing.

### HOOFDSTUK III

#### TRADITIONELE AANDUIDINGEN

##### AFDELING 1

##### **Aanvraag**

##### Artikel 29

##### **Aanvragers**

1. De bevoegde autoriteiten van de lidstaten of van derde landen of in derde landen gevestigde representatieve beroepsorganisaties kunnen bij de Commissie een aanvraag indienen voor de bescherming van traditionele aanduidingen in de zin van artikel 54, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

2. Onder „representatieve beroepsorganisatie” wordt verstaan elke producentenorganisatie of unie van producentenorganisaties die dezelfde voorschriften heeft vastgesteld en actief is in één of meer gebieden waarvoor een oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding geldt, als ten minste twee derde van de producenten die in dat gebied of die gebieden actief zijn, bij haar is aangesloten en zij ten minste twee derde van de productie van dat gebied of die gebieden voor haar rekening neemt. Een representatieve beroepsorganisatie mag alleen een beschermingsaanvraag indienen voor wijnen die zij zelf produceert.

##### Artikel 30

##### **Beschermingsaanvraag**

1. De aanvraag tot bescherming van een traditionele aanduiding wordt ingediend volgens het model in bijlage VII en gaat vergezeld van een kopie van de voorschriften betreffende het gebruik van de betrokken aanduiding.

2. Als de aanvraag wordt ingediend door een representatieve beroepsorganisatie die in een derde land is gevestigd, worden ook de gegevens van die beroepsorganisatie bijgevoegd. Deze informatie, met inbegrip van relevante gegevens over de leden van de representatieve beroepsorganisatie, wordt indien nodig in bijlage XI opgenomen.

##### Artikel 31

##### **Taal**

1. De te beschermen aanduiding is gesteld:

- a) in de officiële taal of talen dan wel de regionale taal of talen van de lidstaat of het derde land waar de aanduiding vandaan komt, of
- b) in de taal die in de handel voor deze aanduiding wordt gebruikt.

De in een bepaalde taal gebruikte term verwijst naar specifieke producten als bedoeld in artikel 33, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

2. De aanduiding wordt geregistreerd in haar originele spellingwijze(n).

##### Artikel 32

##### **Voorschriften voor traditionele aanduidingen van derde landen**

1. Artikel 54, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 geldt *mutatis mutandis* voor traditioneel in derde landen gebruikte aanduidingen wanneer het wijnbouwproducten betreft waarop geografische aanduidingen van de betrokken derde landen zijn aangebracht.

2. Als bij wijnen uit derde landen andere traditionele vermeldingen op het etiket zijn aangebracht dan de traditionele aanduidingen welke in bijlage XII zijn vermeld, mogen die traditionele vermeldingen worden gebruikt volgens de in de betrokken derde landen geldende voorschriften, met inbegrip van de voorschriften van representatieve beroepsorganisaties.

##### AFDELING 2

##### **Onderzoeksprocedure**

##### Artikel 33

##### **Indiening van de aanvraag**

De Commissie brengt op de documenten die deel uitmaken van de aanvraag, de datum van ontvangst en het aan de aanvraag toegekende dossiernummer aan. De aanvraag wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van de aanvraag bij de Commissie is de datum waarop die aanvraag is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie. Deze datum en de traditionele aanduiding worden met passende middelen bij het publiek bekendgemaakt.

De aanvrager krijgt een ontvangstbevestiging waarin minstens de volgende gegevens zijn vermeld:

- a) het dossiernummer;
- b) de traditionele aanduiding;
- c) het aantal ontvangen documenten, en
- d) de datum van de ontvangst daarvan.

#### Artikel 34

### Ontvankelijkheid

De Commissie gaat na of het aanvraagformulier volledig is ingevuld en vergezeld gaat van de in artikel 30 vermelde vereiste documenten.

Als het aanvraagformulier onvolledig is of als er documenten ontbreken of onvolledig zijn, brengt de Commissie de aanvrager daarvan op de hoogte en nodigt zij hem uit om binnen twee maanden de geconstateerde tekortkomingen te verhelpen. Als de tekortkomingen niet binnen de vastgestelde termijn zijn verholpen, verklaart de Commissie de aanvraag onontvankelijk. Het onontvankelijkheidsbesluit wordt ter kennis gebracht van de aanvrager.

#### Artikel 35

### Geldigheidsvoorwaarden

1. De erkenning van een traditionele aanduiding wordt aanvaard als:
  - a) de aanduiding voldoet aan de definitie van artikel 54, lid 1, onder a) of b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 en de bepalingen van artikel 31 van de onderhavige verordening;
  - b) de aanduiding uitsluitend bestaat uit:
    - i) hetzij een naam die traditioneel in een groot deel van het grondgebied van de Gemeenschap of van het betrokken derde land in de handel wordt gebruikt om de in artikel 33, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde specifieke wijncategorieën te identificeren;
    - ii) hetzij een gereputeerde naam die traditioneel minstens op het grondgebied van de betrokken lidstaat of het betrokken derde land in de handel wordt gebruikt om de in artikel 33, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde specifieke wijncategorieën te identificeren;
  - c) de aanduiding:
    - i) geen soortnaam is;
    - ii) in de regelgeving van de lidstaat is gedefinieerd en daarbij is geregeld, of

- iii) moet worden gebruikt volgens voorwaarden die zijn vastgesteld in het kader van de voorschriften welke in het betrokken derde land voor de wijnproducenten gelden, met inbegrip van de voorschriften die zijn vastgesteld door representatieve beroepsorganisaties.

2. Met het oog op de toepassing van lid 1, onder b), wordt onder traditioneel gebruik verstaan gebruik gedurende:

- a) minstens vijf jaar voor aanduidingen waarvoor de aanvraag wordt ingediend in de in artikel 31, onder a), van deze verordening bedoelde taal of talen,
- b) minstens vijftien jaar voor aanduidingen waarvoor de aanvraag wordt ingediend in de in artikel 31, onder b), van deze verordening bedoelde taal,

3. Met het oog op de toepassing van lid 1, onder c), i), wordt met „soortnaam” bedoeld dat de traditionele aanduiding, hoewel die betrekking heeft op een specifieke productie- of rijpingsmethode dan wel op een kwaliteit, een kleur, een plaats of een specifieke gebeurtenis die met de geschiedenis van een wijnbouwproduct verband houdt, in de Gemeenschap de gebruikelijke naam van het betrokken wijnbouwproduct is geworden.

4. De voorwaarde van lid 1, onder b), van dit artikel geldt niet voor de in artikel 54, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde traditionele aanduidingen.

#### Artikel 36

### Weigeringsgronden

1. Als een aanvraag voor een traditionele aanduiding niet voldoet aan de definitie van artikel 54, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 en de bepalingen van de artikelen 31 en 35, stelt de Commissie de aanvrager in kennis van de weigeringsgronden en stelt zij een termijn van twee maanden, te rekenen vanaf de datum van die kennisgeving, vast voor de intrekking of de wijziging van de aanvraag of voor het maken van opmerkingen.

De Commissie neemt haar besluit inzake de bescherming op basis van de informatie waarover zij beschikt.

2. Als de aanvrager de belemmeringen niet heeft verholpen binnen de in lid 1 vermelde termijn, wijst de Commissie de aanvraag af. De Commissie neemt haar besluit om de betrokken traditionele aanduiding af te wijzen op basis van de documenten en de informatie waarover zij beschikt. Een dergelijk afwijzingsbesluit wordt ter kennis gebracht van de aanvrager.

#### AFDELING 3

### Bezwaarprocedures

#### Artikel 37

### Indiening van een bezwaarschrift

1. Binnen twee maanden te rekenen vanaf de in de eerste alinea van artikel 33 bedoelde datum van bekendmaking kan elke lidstaat, elk derde land of elke natuurlijke persoon of rechtspersoon met een rechtmatig belang bezwaar tegen de voorgestelde erkenning aantekenen door indiening van een bezwaarschrift.

2. Het bezwaarschrift wordt opgesteld aan de hand van het formulier volgens het model in bijlage VIII en wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van het bezwaarschrift bij de Commissie is de datum waarop dat bezwaarschrift is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie.

3. De Commissie brengt op de documenten die deel uitmaken van het bezwaarschrift, de datum van ontvangst en het aan het bezwaarschrift toegekende dossiernummer aan.

Degene die bezwaar maakt, krijgt een ontvangstbevestiging waarin minstens de volgende gegevens zijn vermeld:

- a) het dossiernummer;
- b) het aantal ontvangen bladzijden, en
- c) de datum van ontvangst van het bezwaarschrift.

#### Artikel 38

##### Ontvankelijkheid

1. Om te bepalen of een bezwaarschrift ontvankelijk is, gaat de Commissie na of de verworven rechten waarop aanspraak wordt gemaakt en de bezwaargronden in het bezwaarschrift zijn vermeld en of het bezwaarschrift binnen de in artikel 37, lid 1, gestelde termijn bij de Commissie is ingediend.

2. Als het bezwaar wordt gemaakt omdat er reeds een merk met reputatie en bekendheid bestaat overeenkomstig artikel 41, lid 2, wordt bij het bezwaarschrift een bewijs gevoegd van het depot, de registratie of het gebruik van dat reeds bestaande merk, zoals het registratiecertificaat, alsmede een bewijs van de reputatie en de bekendheid ervan.

3. Elk naar behoren gemotiveerd bezwaarschrift bevat gedetailleerde gegevens over de feiten, bewijsstukken en opmerkingen ter staving van het bezwaar en gaat vergezeld van de desbetreffende onderbouwende bescheiden.

De inlichtingen en de bewijsstukken die moeten worden verstrekt om het gebruik van een reeds bestaand merk aan te tonen, hebben betrekking op de plaats, de duur, de omvang en de aard van dat gebruik en op de faam en de bekendheid van dat merk.

4. Als de gegevens over de verworven rechten waarop aanspraak wordt gemaakt, de bezwaargronden, de feiten, de bewijsstukken, de opmerkingen of de onderbouwende bescheiden als bedoeld in de leden 1, 2 en 3, niet samen met het bezwaarschrift worden voorgelegd of als sommige daarvan ontbreken, stelt de Commissie de opposant daarvan in kennis en verzoekt zij hem de geconstateerde tekortkomingen binnen twee maanden te verhelpen. Als de tekortkomingen niet binnen de vastgestelde termijn verholpen, verklaart de Commissie het bezwaarschrift onontvankelijk. Het onontvankelijkheidsbesluit wordt gemeld aan degene die bezwaar maakt en aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde representatieve beroepsorganisatie.

5. Elk ontvankelijk geacht bezwaarschrift wordt gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het betrokken derde land gevestigde representatieve beroepsorganisatie.

#### Artikel 39

##### Onderzoek van een bezwaar

1. Als de Commissie het bezwaarschrift niet heeft afgewezen overeenkomstig artikel 38, lid 4, stelt zij de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde representatieve beroepsorganisatie in kennis van het bezwaar en nodigt zij hen uit binnen twee maanden na de datum van die kennisgeving opmerkingen te maken. Alle opmerkingen die binnen die twee maanden worden ontvangen, worden meegegeeld aan degene die bezwaar maakt.

Tijdens het onderzoek van het bezwaarschrift verzoekt de Commissie de partijen om, indien nodig, binnen twee maanden na dat verzoek opmerkingen te maken over de mededelingen van de andere partijen.

2. Als de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land, de in het betrokken derde land gevestigde representatieve beroepsorganisatie of degene die bezwaar maakt, vervolgens geen opmerkingen maken of de vastgestelde termijnen niet naleven, neemt de Commissie een besluit betreffende het bezwaar.

3. De Commissie neemt haar besluit om de betrokken traditionele aanduiding af te wijzen of te erkennen op basis van de gegevens waarover zij beschikt. Zij gaat na of de in artikel 40, lid 1, bedoelde voorwaarden en de voorwaarden van artikel 41, lid 3, of artikel 42 al dan niet zijn vervuld. Elk afwijzingsbesluit wordt gemeld aan degene die bezwaar maakt en aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde representatieve beroepsorganisatie.

4. Als meerdere bezwaarschriften worden ingediend, is het mogelijk dat, na een verkennend onderzoek van één of meer van die bezwaarschriften, wordt besloten dat de erkenningsaanvraag niet kan worden aanvaard; in dergelijke gevallen kan de Commissie de overige bezwaarprocedures schorsen. De Commissie stelt de andere opposanten in kennis van alle tijdens de procedure genomen besluiten die voor hen van belang zijn.

Als een aanvraag wordt afgewezen, worden de geschorste bezwaarprocedures geacht te zijn afgesloten en worden de betrokken opposanten daarvan naar behoren in kennis gesteld.

#### AFDELING 4

##### Bescherming

#### Artikel 40

##### Algemene bescherming

1. Als een aanvraag voldoet aan de bepalingen van artikel 54, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 en van de artikelen 31 en 35 en niet is afgewezen op grond van de artikelen 38 en 39, wordt de traditionele aanduiding opgenomen in bijlage XII bij de onderhavige verordening.

2. De in bijlage XII opgenomen traditionele aanduidingen worden uitsluitend in de in de aanvraag gebruikte taal en voor de in de aanvraag vermelde wijncategorieën beschermd tegen:

- a) elk misbruik, zelfs als de beschermde traditionele aanduiding vergezeld gaat van uitdrukkingen als „soort”, „type”, „methode”, „op de wijze van”, „imitatie”, „smaak”, „zoals” en dergelijke;



- b) enige andere bedrieglijke of misleidende vermelding over de aard, de kenmerken of de wezenlijke kwaliteiten van het product op de binnen- of de buitenverpakking, in reclamemateriaal of in documenten die op het betrokken product betrekking hebben;
- c) andere praktijken die de consument kunnen misleiden, met name praktijken die de indruk wekken dat de wijn recht heeft op de beschermde traditionele aanduiding.

#### Artikel 41

##### Verband met merken

1. Als een traditionele aanduiding op grond van deze verordening is beschermd, wordt de registratie van een merk in een van de in artikel 40 bedoelde situaties geweigerd als de registratie van het merk wordt aangevraagd voor wijn die niet in aanmerking komt voor die traditionele aanduiding, de registratieaanvraag is ingediend na de datum waarop de aanvraag tot bescherming van de traditionele aanduiding bij de Commissie is ingediend en de traditionele aanduiding vervolgens is beschermd.

Merken die in strijd met de eerste alinea zijn geregistreerd, worden nietig verklaard als daartoe een aanvraag wordt ingediend volgens de daarvoor geldende procedures van Richtlijn 2008/95/EG van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> of van Verordening (EG) nr. 40/94 van de Raad <sup>(2)</sup>.

2. Een merk waarvoor een van de in artikel 40 van de onderhavige verordening bedoelde situaties van toepassing is en dat vóór 4 mei 2002 of vóór de datum waarop de aanvraag tot bescherming van de traditionele aanduiding bij de Commissie is ingediend, op het grondgebied van de Gemeenschap is gedeponeerd, is geregistreerd of, mits de betrokken regelgeving in deze mogelijkheid voorziet, door gebruik rechten heeft verworven, mag ondanks de bescherming van de traditionele aanduiding verder worden gebruikt, waarbij de duur van de registratie mag worden verlengd.

In die gevallen mag de traditionele aanduiding naast het desbetreffende merk worden gebruikt.

3. Een naam wordt niet als traditionele aanduiding beschermd indien de bescherming, rekening houdend met de reputatie en de bekendheid van een merk, de consument kan misleiden ten aanzien van de werkelijke identiteit, de aard, de kenmerken of de kwaliteit van de wijn.

#### Artikel 42

##### Homoniemen

1. Bij de bescherming van een traditionele aanduiding waarvoor een aanvraag is ingediend en die volledig of gedeeltelijk homoniem is met een reeds krachtens dit hoofdstuk beschermde traditionele aanduiding, wordt naar behoren rekening gehouden met de plaatselijke en traditionele gebruiken en het risico van verwarring.

Een homonieme traditionele aanduiding die de consument misleidt ten aanzien van de aard, de kwaliteit of de echte oorsprong van het product, wordt niet geregistreerd, ook al is de aanduiding correct.

<sup>(1)</sup> PB L 299 van 8.11.2008, blz. 25.

<sup>(2)</sup> PB L 11 van 14.1.1994, blz. 1.

Het gebruik van een beschermde homonieme aanduiding is slechts toegestaan indien de praktische omstandigheden garanderen dat het in tweede instantie beschermde homoniem zich duidelijk onderscheidt van de reeds in bijlage XII opgenomen traditionele aanduiding, rekening houdend met het feit dat de betrokken producenten een billijke behandeling moeten krijgen en de consument niet mag worden misleid.

2. Lid 1 geldt mutatis mutandis voor traditionele aanduidingen die vóór 1 augustus 2009 zijn beschermd en gedeeltelijk homoniem zijn met een beschermde oorsprongsbenaming, een beschermde geografische aanduiding of een in bijlage XV vermelde naam van een wijndruivenras of synoniem daarvan.

#### Artikel 43

##### Handhaving van de bescherming

Met het oog op de toepassing van artikel 55 van Verordening (EG) nr. 479/2008 nemen de bevoegde nationale autoriteiten bij onrechtmatig gebruik van een beschermde traditionele aanduiding, op eigen initiatief of op verzoek van een partij, alle maatregelen die nodig zijn om het in de handel brengen van de betrokken producten, met inbegrip van de uitvoer ervan, te stoppen.

#### AFDELING 5

##### Annuleringsprocedure

#### Artikel 44

##### Annuleringsgronden

Een traditionele aanduiding wordt geannuleerd als zij niet langer voldoet aan de definitie van artikel 54, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 of aan de bepalingen van artikel 31, artikel 35, artikel 40, lid 2, artikel 41, lid 3, of artikel 42.

#### Artikel 45

##### Indiening van een annuleringsverzoek

1. Een lidstaat, een derde land, een natuurlijke persoon of een rechtspersoon met een rechtmatig belang kan een naar behoren gemotiveerd annuleringsverzoek bij de Commissie indienen aan de hand van het formulier volgens het model in bijlage IX. Het annuleringsverzoek wordt op papier of elektronisch bij de Commissie ingediend. De datum van indiening van het annuleringsverzoek bij de Commissie is de datum waarop dat verzoek is ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie. Deze datum wordt met passende middelen bij het publiek bekendgemaakt.

2. De Commissie brengt op de documenten die deel uitmaken van het annuleringsverzoek, de datum van ontvangst en het aan het annuleringsverzoek toegekende dossiernummer aan.

De opsteller van het annuleringsverzoek krijgt een ontvangstbevestiging die minstens de volgende gegevens bevat:

- het dossiernummer;
- het aantal ontvangen bladzijden, en
- de datum van ontvangst van het verzoek.

3. De leden 1 en 2 zijn niet van toepassing als de annulering door de Commissie wordt ingeleid.

#### Artikel 46

##### Ontvankelijkheid

1. Om te bepalen of een annuleringsverzoek ontvankelijk is, gaat de Commissie na of in het verzoek:

- a) het rechtmatige belang van de opsteller van het annuleringsverzoek is vermeld;
- b) de annuleringsgrond is vermeld, en
- c) wordt verwezen naar een verklaring die is opgesteld door de lidstaat of het derde land waar zich de verblijfplaats of statutaire zetel van de opsteller van het verzoek bevindt en waarin het rechtmatige belang, de redenen en de verantwoording van de opsteller van het annuleringsverzoek zijn toegelicht.

2. Elk annuleringsverzoek bevat gedetailleerde gegevens over de feiten, bewijsstukken en opmerkingen ter staving van de annulering en gaat vergezeld van de desbetreffende onderbouwende bescheiden.

3. Als de gegevens over de in de leden 1 en 2 bedoelde annuleringsgronden, feiten, bewijsstukken, opmerkingen en onderbouwende bescheiden niet samen met het annuleringsverzoek worden voorgelegd, stelt de Commissie de opsteller van het annuleringsverzoek daarvan in kennis en verzoekt zij hem de geconstateerde tekortkomingen binnen twee maanden te verhelpen. Als de tekortkomingen niet binnen de vastgestelde termijn zijn verholpen, verklaart de Commissie het verzoek onontvankelijk. Het onontvankelijkheidsbesluit wordt gemeld aan de opsteller van het annuleringsverzoek en aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde opsteller van het annuleringsverzoek.

4. Ontvankelijk geachte annuleringsverzoeken en door de Commissie ingeleide annuleringsprocedures worden gemeld aan de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of aan de in het derde land gevestigde opstellers van het annuleringsverzoek van wie de traditionele aanduiding door de annulering wordt getroffen.

#### Artikel 47

##### Onderzoek van een annuleringsverzoek

1. Als de Commissie het annuleringsverzoek niet heeft afgevoerd overeenkomstig artikel 46, lid 3, stelt zij de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land of de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager in kennis van het annuleringsverzoek en nodigt zij hen uit binnen twee maanden na de datum van die kennisgeving opmerkingen te maken. Alle opmerkingen die binnen die twee maanden worden ontvangen, worden aan de opsteller van het annuleringsverzoek meegedeeld.

Tijdens het onderzoek van het annuleringsverzoek verzoekt de Commissie de partijen om, indien nodig, binnen twee maanden na de datum van dat verzoek opmerkingen te maken over de mededelingen van de andere partijen.

2. Als de autoriteiten van de lidstaat of van het derde land, de in het betrokken derde land gevestigde aanvrager of de opsteller van een annuleringsverzoek vervolgens geen opmerkingen maken of de vastgestelde termijnen niet naleven, neemt de Commissie een besluit betreffende de annulering.

3. De Commissie neemt haar besluit om de betrokken traditionele aanduiding te annuleren op basis van de gegevens waarover zij beschikt. Zij gaat na of de voorwaarden van artikel 44 niet langer worden vervuld.

Een dergelijk annuleringsbesluit wordt gemeld aan de opsteller van het annuleringsverzoek en aan de betrokken autoriteiten van de lidstaat of van het derde land.

4. Als meerdere annuleringsverzoeken worden ingediend, is het mogelijk dat, na een verkennend onderzoek van één of meer van die annuleringsverzoeken, niet kan worden aanvaard dat de traditionele aanduiding nog langer wordt beschermd, in welk geval de Commissie de overige annuleringsprocedures kan schorsen. In dit geval stelt de Commissie de overige opstellers van annuleringsverzoeken in kennis van alle tijdens de procedure genomen besluiten die voor hen van belang zijn.

Als een traditionele aanduiding wordt geannuleerd, worden de geschorste annuleringsprocedures geacht te zijn afgesloten en worden de opstellers van de betrokken annuleringsverzoeken daarvan naar behoren in kennis gesteld.

5. Als een annulering van kracht wordt, schrapt de Commissie de betrokken naam uit de in bijlage XII vastgestelde lijst.

#### AFDELING 6

##### Bestaande beschermde traditionele aanduidingen

#### Artikel 48

##### Bestaande beschermde traditionele aanduidingen

Traditionele aanduidingen die beschermd zijn op grond van de artikelen 24, 28 of 29 van Verordening (EG) nr. 753/2002, worden automatisch beschermd op grond van de onderhavige verordening op voorwaarde dat:

- a) tegen 1 mei 2009 bij de Commissie een samenvatting van de definitie of van de gebruiksvoorwaarden was ingediend;
- b) de lidstaten of derde landen geen einde hebben gemaakt aan de bescherming van de betrokken traditionele aanduidingen.

#### HOOFDSTUK IV

##### ETIKETTERING EN PRESENTATIE

#### Artikel 49

##### Gemeenschappelijke regel voor alle etiketteringsaanduidingen

Tenzij in de onderhavige verordening anders is bepaald, mogen bij de etikettering van de producten als bedoeld in de punten 1 tot en met 11 en de punten 13, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 (hieronder „de producten” genoemd) geen andere aanduidingen worden gebruikt dan die welke zijn bedoeld in artikel 58 of zijn vastgesteld in artikel 59, lid 1, en artikel 60, lid 1, van die verordening, behalve wanneer die aanduidingen voldoen aan artikel 2, lid 1, onder a), van Richtlijn 2000/13/EG.

## AFDELING 1

**Verplichte aanduidingen**

## Artikel 50

**Presentatie van de verplichte aanduidingen**

1. De in artikel 58 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde en de in artikel 59 van diezelfde verordening vastgestelde verplichte aanduidingen staan op de recipiënt in hetzelfde gezichtsveld, en wel zo dat zij tegelijk kunnen worden gelezen zonder dat het nodig is de recipiënt daarvoor te draaien.

Het is evenwel toegestaan de verplichte aanduidingen betreffende het nummer van de partij en de in artikel 51 en artikel 56, lid 4, van de onderhavige verordening bedoelde aanduidingen te vermelden buiten het gezichtsveld waarin de andere verplichte aanduidingen zich bevinden.

2. De in lid 1 bedoelde verplichte aanduidingen en die welke van toepassing zijn op grond van de in artikel 58 van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde rechtsinstrumenten, worden met onuitwisbare karakters aangebracht en kunnen duidelijk worden onderscheiden van de omringende tekst of tekeningen.

## Artikel 51

**Toepassing van bepaalde horizontale voorschriften**

1. Wanneer één van de in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 vermelde producten één of meer van de in bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG opgenomen ingrediënten bevat, worden deze laatste bij de etikettering vermeld, voorafgegaan door het woord „bevat”. Voor sulfieten mogen de aanduidingen „sulfiet” of „zwaveldioxide” worden gebruikt.

2. Het in lid 1 bedoelde verplichte etiketteringsgegeven kan worden gecombineerd met het in bijlage X bij deze verordening afgebeelde pictogram.

## Artikel 52

**In de handel brengen en uitvoer**

1. Producten waarvan het etiket of de presentatie niet aan de desbetreffende bepalingen van deze verordening voldoen, mogen niet in de Gemeenschap in de handel worden gebracht of worden uitgevoerd.

2. In afwijking van de hoofdstukken V en VI van Verordening (EG) nr. 479/2008 kunnen de lidstaten, als de betrokken producten voor uitvoer zijn bestemd, toestaan dat aanduidingen die in strijd zijn met de communautaire etiketteringsvoorschriften, toch op de etiketten van voor uitvoer bestemde wijnen worden aangebracht als die aanduidingen op grond van de wetgeving van het betrokken derde land zijn vereist. Deze aanduidingen mogen in andere dan de officiële talen van de Gemeenschap worden aangebracht.

## Artikel 53

**Verbod op het gebruik van loodhoudende capsules of folie**

De sluiting van de in artikel 49 bedoelde producten mag niet zijn bekleed met een capsule of folie die lood bevat.

## Artikel 54

**Effectief alcoholgehalte**

1. Het in artikel 59, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde effectieve alcoholvolumegehalte wordt vermeld per alcoholvolumepercent of half alcoholvolumepercent.

Het getal waarmee het effectieve alcoholgehalte wordt aangegeven, wordt gevolgd door „% vol” en kan worden voorafgegaan door de woorden „effectief alcoholgehalte” of „effectieve alcohol” of door de afkorting „alc.”.

Onverminderd de toleranties die voor de gebruikte referentie-analysemethode gelden, mag het vermelde alcoholgehalte maximaal 0,5 % hoger of lager zijn dan het bij analyse geconstateerde gehalte. Voor producten met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding die gedurende meer dan drie jaar in flessen worden opgeslagen, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, parelwijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, likeurwijn en wijn verkregen uit overrijpe druiven mag het vermelde alcoholgehalte, onverminderd de toleranties die voor de gebruikte referentie-analysemethode gelden, maximaal 0,8 % vol hoger of lager zijn dan het bij analyse geconstateerde gehalte.

2. Het effectieve alcoholvolumegehalte wordt op de etikettering vermeld in karakters die, als het nominale volume groter is dan 100 cl, ten minste 5 mm hoog zijn, als het nominale volume gelijk is aan of kleiner dan 100 cl en groter dan 20 cl, ten minste 3 mm hoog zijn en, als het nominale volume gelijk is of kleiner dan 20 cl, ten minste 2 mm hoog zijn.

## Artikel 55

**Aanduiding van de herkomst**

1. De in artikel 59, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde aanduiding van de herkomst wordt als volgt vermeld:

- a) voor de in de punten 1, 2, 3, 7, 8, 9, 15 en 16 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde wijnen die geen beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding hebben, aan de hand van een van de volgende uitdrukkingen:
  - i) de woorden „wijn van (...)”, „geproduceerd in (...)”, of „product van (...)”, of equivalente begrippen, en de naam van de lidstaat of het derde land waar de druiven zijn geoogst en tot wijn zijn verwerkt.

Als het gaat om grensoverschrijdende wijnen van bepaalde wijndruivenrassen als bedoeld in artikel 60, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008, mag alleen de naam van één of meer lidstaten of derde landen worden vermeld;

- ii) hetzij de woorden „wijn van de Europese Gemeenschap” of een equivalente uitdrukking, dan wel „mengsel van wijnen uit verschillende landen van de Europese Gemeenschap” voor wijn die is verkregen door vermenging van wijnen van oorsprong uit een aantal lidstaten,

hetzij de woorden „mengsel van wijn uit verschillende niet tot de Europese Gemeenschap behorende landen” of „mengsel van wijn uit (...)”, en de naam van de betrokken derde landen voor wijn die is verkregen door vermenging van wijnen van oorsprong uit een aantal derde landen;

- iii) hetzij de woorden „wijn van de Europese Gemeenschap” of een equivalente uitdrukking, dan wel „wijn verkregen in (...) uit in (...) geoogste druiven”, en de naam van de betrokken lidstaten, voor wijn die in een lidstaat met druiven uit een andere lidstaat is gemaakt;

hetzij de woorden „wijn verkregen in (...) uit in (...) geoogste druiven”, en de naam van de betrokken derde landen, voor wijn die in een derde land met druiven uit een ander derde land is gemaakt;

- b) voor de in de punten 4, 5 en 6 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde wijnen die geen beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding hebben, aan de hand van een van de volgende uitdrukkingen:

- i) de woorden „wijn van (...)”, „geproduceerd in (...)”, „product van (...)” of „sekt van (...)” of equivalente begrippen, en de naam van de lidstaat of het derde land waar de druiven zijn geoogst en tot wijn zijn verwerkt;

- ii) de woorden „geproduceerd in (...)”, of equivalente begrippen, en de naam van de lidstaat waar de tweede gisting plaatsvindt;

- c) voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, aan de hand van de woorden „wijn van (...)”, „geproduceerd in (...)”, of „product van (...)”, of equivalente begrippen, en de naam van de lidstaat of het derde land waar de druiven zijn geoogst en tot wijn zijn verwerkt.

Als het gaat om een grensoverschrijdende beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding mag alleen de naam van één of meer lidstaten of derde landen worden vermeld.

Dit lid laat de artikelen 56 en 67 onverlet.

2. De in artikel 59, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde aanduiding van de herkomst wordt op de etiketten van druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, geconcentreerde druivenmost of jonge, nog gistende wijn vermeld aan de hand van de volgende uitdrukkingen:

- a) „most van (...)” of „most geproduceerd in (...)” of equivalente begrippen, en de naam van de lidstaat of van het tot een lidstaat behorende aparte land waar het product is gemaakt;

- b) „mengsel van producten van twee of meer landen van de Europese Gemeenschap” bij vermenging van producten die in twee of meer lidstaten zijn bereid;

- c) „most verkregen in (...) uit in (...) geoogste druiven” wanneer het gaat om druivenmost die niet is bereid in de lidstaat waarin de gebruikte druiven zijn geoogst.

3. Als het om het Verenigd Koninkrijk gaat, mag de naam van de lidstaat worden vervangen door de naam van het aparte land dat deel uitmaakt van het Verenigd Koninkrijk.

#### Artikel 56

#### Aanduiding van bottelaar, producent, importeur en verkoper

1. Met het oog op de toepassing van artikel 59, lid 1, onder e) en f), van Verordening (EG) nr. 479/2008 en van het onderhavige artikel wordt verstaan onder:

- a) „bottelaar”: de natuurlijke persoon of rechtspersoon of groepering van dergelijke personen die de producten bottelt of voor zijn rekening laat bottelen;

- b) „bottelen”: het aftappen, voor latere verkoop, van het betrokken product in recipiënten met een inhoud van 60 liter of minder;

- c) „producent”: de natuurlijke persoon of rechtspersoon of groepering van dergelijke personen door wie of in opdracht van wie de druiven, de druivenmost en de wijn zijn verwerkt tot mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, mousserende kwaliteitswijn of aromatische mousserende kwaliteitswijn;

- d) „importeur”: de in de Gemeenschap gevestigde natuurlijke persoon of rechtspersoon of groepering van dergelijke personen die verantwoordelijk is voor het in het vrije verkeer brengen van niet-communautaire goederen in de zin van artikel 4, lid 8, van Verordening (EEG) nr. 2913/92 van de Raad (1);

- e) „verkoper”: de natuurlijke persoon of rechtspersoon of groepering van dergelijke personen die niet onder de definitie van producent valt en mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, mousserende kwaliteitswijn of aromatische mousserende kwaliteitswijn aankoopt en vervolgens in het vrije verkeer brengt;

- f) „adres”: de naam van de gemeente en van de lidstaat waar het hoofdkantoor van de bottelaar, de producent, de verkoper of de importeur is gevestigd.

2. De naam en het adres van de bottelaar worden aangevuld met:

- a) hetzij de woorden „bottelaar” of „gebotteld door (...)”;

(1) PB L 302 van 19.10.1992, blz. 1.



- b) hetzij begrippen waarvoor de gebruiksvoorwaarden door de lidstaten zijn vastgesteld indien het bottelen van de wijn met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding plaatsvindt:
- i) op het wijnbouwbedrijf, of
  - ii) in de gebouwen van de producentengroepering, of
  - iii) in een bedrijf dat zich bevindt in het afgebakende geografische gebied of in de onmiddellijke omgeving van het betrokken afgebakende geografische gebied.

Als in loondienst wordt gebotteld, wordt de aanduiding van de bottelaar aangevuld met de woorden „gebotteld voor (...)” of, als ook de naam en het adres van degene die voor rekening van een derde het product heeft gebotteld, worden vermeld, met de woorden „gebotteld voor (...) door (...)”.

Als op een andere plaats wordt gebotteld dan op de plaats waar de bottelaar is gevestigd, gaan de in dit lid vermelde aanduidingen vergezeld van een verwijzing naar de exacte plaats waar de handeling heeft plaatsgevonden en, als die in een andere lidstaat is verricht, van de naam van die lidstaat.

Als de wijn in andere recipiënten dan flessen wordt aangeboden, worden de woorden „bottelaar” en „gebotteld door (...)” vervangen door „verpakker”, respectievelijk „verpakt door (...)”, tenzij in de gebruikte taal geen onderscheid tussen deze begrippen wordt gemaakt.

3. De naam en het adres van de producent of verkoper worden aangevuld met de woorden „producent” of „geproduceerd door” en „verkoper” of „verkocht door”, of equivalente begrippen. De lidstaten kunnen opleggen dat de producent wordt vermeld.

4. De naam en het adres van de importeur worden voorafgegaan door de woorden „importeur” of „ingevoerd door (...)”.

5. Als de in de leden 2, 3 en 4 bedoelde aanduidingen betrekking hebben op eenzelfde natuurlijke persoon of rechtspersoon, mogen zij worden gegroepeerd.

Een van deze aanduidingen mag worden vervangen door een code die wordt vastgesteld door de lidstaat waar de bottelaar, de producent, de importeur of de verkoper zijn hoofdkantoor heeft. De code wordt aangevuld met een verwijzing naar de betrokken lidstaat. De naam en het adres van andere natuurlijke personen of rechtspersonen die betrokken zijn bij het verhandelen van het product, andere dan de met een code aangeduide bottelaar, producent, importeur of verkoper, worden ook op het etiket van het betrokken wijnbouwproduct vermeld.

6. Als de naam of het adres van de bottelaar, de producent, de importeur of de verkoper geheel of gedeeltelijk bestaat uit een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, worden die op het etiket vermeld:

- a) in letters die hoogstens half zo groot zijn als die welke zijn gebruikt voor de beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding of voor de aanduiding van de betrokken wijncategorie, of

- b) aan de hand van een code als die waarin is voorzien in lid 5, tweede alinea.

De lidstaten mogen beslissen welke optie van toepassing is voor op hun grondgebied bereide producten.

#### Artikel 57

#### Aanduiding van het bedrijf

1. De in bijlage XIII opgenomen aanduidingen die naar een bedrijf verwijzen, andere dan aanduidingen van de naam van de bottelaar, de producent of de verkoper, worden uitsluitend gebruikt voor wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding voor zover:

- a) de wijn uitsluitend is bereid van druiven die zijn geogost in wijngaarden die door dat bedrijf worden geëxploiteerd;
- b) de wijnbereiding volledig op dat bedrijf plaatsvindt;
- c) de lidstaten het gebruik regelen van hun in bijlage XIII opgenomen aanduidingen. Derde landen bepalen welke voorschriften, met inbegrip van voorschriften die zijn vastgesteld door representatieve beroepsorganisaties, van toepassing zijn met betrekking tot het gebruik van hun in bijlage XIII opgenomen aanduidingen.

2. De naam van een bedrijf mag slechts door andere bij het verhandelen van het product betrokken marktdeelnemers worden gebruikt als het betrokken bedrijf daarmee instemt.

#### Artikel 58

#### Aanduiding van het suikergehalte

1. De in deel A van bijlage XIV bij deze verordening opgenomen vermeldingen ter aanduiding van het suikergehalte worden aangebracht op het etiket van de in artikel 59, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 479/2008 genoemde producten.

2. Als het suikergehalte van deze producten, uitgedrukt in fructose en glucose (met inbegrip van eventuele sucrose), het gebruik van twee van die in deel A van bijlage XIV opgenomen vermeldingen rechtvaardigt, wordt slechts één van die twee vermeldingen gekozen.

3. Onverminderd de in deel A van bijlage XIV zijn omschreven gebruiksvoorwaarden, mag het suikergehalte niet met meer dan 3 gram per liter afwijken van wat op het etiket van het product is vermeld.

## Artikel 59

**Afwijkingen**

Overeenkomstig artikel 59, lid 3, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 mag de vermelding „beschermde oorsprongsbenaming” worden weggelaten voor wijnen met de onderstaande beschermde oorsprongsbenamingen op voorwaarde dat de regelgeving van de lidstaat of de in het betrokken derde land geldende voorschriften, met inbegrip van de voorschriften van representatieve beroepsorganisaties, in deze mogelijkheid voorzien:

- |                 |  |
|-----------------|--|
| a) Cyprus:      | Κουμανδάρια (Commandaria)                    |
| b) Griekenland: | Σάμος (Samos)                                |
| c) Spanje:      | Cava<br>Jerez, Xérès of Sherry<br>Manzanilla |
| d) Frankrijk:   | Champagne                                    |
| e) Italië:      | Asti<br>Marsala<br>Franciacorta              |
| f) Portugal:    | Madeira of Madère<br>Port of Porto           |

## Artikel 60

**Bijzondere voorschriften voor mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, parelwyn waaraan koolzuurgas is toegevoegd en mousserende kwaliteitswijn**

1. De vermeldingen „mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd” en „parelwyn waaraan koolzuurgas is toegevoegd” als bedoeld in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008, worden in letters die even groot en van hetzelfde type zijn, aangevuld met de woorden „verkregen door toevoeging van koolzuurgas” of „verkregen door toevoeging van kooldioxide”, tenzij de vermelding in de gebruikte taal vanzelf aangeeft dat koolzuurgas is toegevoegd.

De woorden „verkregen door toevoeging van koolzuurgas” of „verkregen door toevoeging van kooldioxide” worden vermeld zelfs als artikel 59, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 van toepassing is.

2. Wat mousserende kwaliteitswijn betreft, mag de verwijzing naar de wijn categorie worden weggelaten voor wijnen waarvoor op het etiket de vermelding „Sekt” is opgenomen.

## AFDELING 2

**Facultatieve aanduidingen**

## Artikel 61

**Wijnoogstjaar**

1. Het wijnoogstjaar als bedoeld in artikel 60, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 mag op de etiketten van de in artikel 49 bedoelde producten worden vermeld op voorwaarde dat ten minste 85 % van de druiven die voor de bereiding van de producten zijn gebruikt, in het betrokken jaar is geogst. Hieronder vallen niet:

- a) hoeveelheden producten die voor het verzoeten zijn gebruikt, „dosagelikeur” of „liqueur de tirage”, of

- b) hoeveelheden producten als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008.

2. Voor producten die traditioneel worden verkregen uit in januari of februari geogste druiven, is het wijnoogstjaar dat op het etiket van de wijn moet worden vermeld, het voorafgaande kalenderjaar.

3. Producten zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding moeten ook in overeenstemming zijn met de leden 1 en 2 van dit artikel en met artikel 63.

## Artikel 62

**Naam van het wijndruivenras**

1. De in artikel 60, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde namen, of synoniemen daarvan, van de wijndruivenrassen die worden gebruikt voor de bereiding van de in artikel 49 van de onderhavige verordening bedoelde producten, mogen op de etiketten van de betrokken producten worden vermeld onder de in punt a) of punt b) van dit artikel vastgestelde voorwaarden.

- a) Voor in de Europese Gemeenschap geproduceerde wijnen zijn de namen, of synoniemen daarvan, van de wijndruivenrassen die welke zijn vermeld in de in artikel 24, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde indeling van wijndruivenrassen.

Voor de lidstaten die overeenkomstig artikel 24, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 van de verplichting tot indeling zijn vrijgesteld, moeten de namen, of synoniemen daarvan, van de wijndruivenrassen vermeld zijn in de „Internationale lijst van druivenrassen en synoniemen daarvan” die door de Internationale Organisatie voor wijnbouw en wijnbereiding (OIV) wordt beheerd.

- b) Voor wijnen uit derde landen worden de namen, of synoniemen daarvan, van de wijndruivenrassen gebruikt overeenkomstig de voorschriften die voor de wijnproducenten in het betrokken derde land gelden, met inbegrip van die van representatieve beroepsorganisaties, en moeten die namen of synoniemen in de lijsten van minstens één van de onderstaande organisaties zijn opgenomen:

- i) de Internationale Organisatie voor wijnbouw en wijnbereiding (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin — OIV);
- ii) de Internationale Unie tot bescherming van kweekproducten (Union for the Protection of Plant Varieties — UPOV);
- iii) de Internationale Raad voor plantaardige genetische hulpbronnen (International Board for Plant Genetic Resources — IBPGR).

- c) Voor producten met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding of met een geografische aanduiding van een derde land, mogen de namen, of synoniemen daarvan, van de wijndruivenrassen worden vermeld indien:

- i) bij vermelding van slechts één wijndruivenras of een synoniem daarvan, minstens 85 % van de producten uit dat ras is bereid, waarbij niet worden meegerekend:

— hoeveelheden producten die voor het verzoeten zijn gebruikt, „dosagelikeur” of „liqueur de tirage”, of

- hoeveelheden producten als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008;
- ii) bij vermelding van twee of meer wijndruivenrassen of synoniemen daarvan, 100 % van de betrokken producten uit die rassen is bereid, waarbij niet worden meegerekend:
  - hoeveelheden producten die voor het verzoeten zijn gebruikt, „dosagelikeur” of „liqueur de tirage”, of
  - hoeveelheden producten als bedoeld in punt 3, onder e) en f), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008.

In het onder ii) bedoelde geval worden de wijndruivenrassen vermeld in dalende volgorde van hun aandeel en in karakters van gelijke grootte.

- d) Voor producten zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding mogen de namen, of synoniemen daarvan, van de wijndruivenrassen worden vermeld op voorwaarde dat wordt voldaan aan lid 1, onder a) of b), en onder c), en aan artikel 63.

2. Bij mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn mogen de ter aanvulling van de omschrijving van het product gebruikte namen van de wijndruivenrassen, namelijk „Pinot blanc”, „Pinot noir”, „Pinot meunier” en „Pinot gris” en de overeenkomstige namen in de andere talen van de Gemeenschap, worden vervangen door het synoniem „Pinot”.

3. In afwijking van artikel 42, lid 3, van Verordening (EG) nr. 479/2008 mogen de namen, en synoniemen daarvan, van wijndruivenrassen die zijn opgenomen in deel A van bijlage XV bij de onderhavige verordening en geheel of gedeeltelijk bestaan uit een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, slechts op het etiket van een product met een beschermde oorsprongsbenaming, een beschermde geografische aanduiding of een geografische aanduiding van een derde land worden vermeld als zij waren toegestaan op grond van de communautaire voorschriften die van kracht waren op 11 mei 2002 of, indien dit later is, op de datum van toetreding van de betrokken lidstaat.

4. De in deel B van bijlage XV bij deze verordening opgenomen namen, en synoniemen daarvan, van wijndruivenrassen die gedeeltelijk bestaan uit een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding en rechtstreeks verwijzen naar het geografische element van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, mogen enkel worden vermeld op het etiket van een product met een beschermde oorsprongsbenaming, een beschermde geografische aanduiding of een geografische aanduiding van een derde land.

#### Artikel 63

##### **Bijzondere voorschriften betreffende wijndruivenrassen en wijnoogstjaren voor wijnen zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding**

1. De lidstaten wijzen de bevoegde autoriteit of autoriteiten die verantwoordelijk is of zijn voor de in artikel 60, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde certificering, aan volgens de criteria van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup>.

2. De wijn wordt in elke productiefase, met inbegrip van de verpakkingsfase, gecertificeerd door:

- a) de in lid 1 bedoelde bevoegde autoriteit of autoriteiten, of
- b) één of meer controleorganen in de zin van artikel 2, tweede alinea, punt 5, van Verordening (EG) nr. 882/2004 die overeenkomstig artikel 5 van die verordening optreden als certificeringsorgaan voor het product.

De in lid 1 bedoelde autoriteit of autoriteiten bieden adequate garanties inzake objectiviteit en onpartijdigheid, en beschikken over het gekwalificeerde personeel en de middelen die nodig zijn om hun taak te vervullen.

De in de eerste alinea, onder b), bedoelde certificeringsorganen moeten voldoen aan, en vanaf 1 mei 2010 geaccrediteerd zijn volgens, de Europese norm EN 45011 of ISO/IEC Guide 65 (Algemene voorschriften voor instanties die productcertificeringssystemen toepassen).

De kosten van de certificering zijn ten laste van de betrokken marktdeelnemer.

3. De in artikel 60, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde certificeringsprocedure moet administratieve gegevens opleveren waaruit blijkt dat de op de etiketten van de betrokken wijnen aangegeven wijndruivenrassen of wijnoogstjaren correct zijn.

Daarnaast mag een producerende lidstaat besluiten dat:

- a) de wijn aan de hand van anonieme steekproeven organoleptisch op geur en smaak moet worden onderzocht om te verifiëren of de essentiële kenmerken van de wijn aan het (de) gebruikte wijndruivenras(sen) toe te schrijven zijn;
- b) als de wijn bereid is uit één enkel wijndruivenras, een analytisch onderzoek moet worden verricht.

De certificeringsprocedure wordt door de in de leden 1 en 2 bedoelde bevoegde autoriteiten of controleorganen uitgevoerd in de lidstaat waarin de productie plaatsvond.

De certificering wordt uitgevoerd:

- a) hetzij via op een risicoanalyse gebaseerde aselechte controles,
- b) hetzij via steekproeven,
- c) hetzij op systematische wijze.

Bij de aselechte controles wordt uitgegaan van een vooraf door de autoriteit(en) opgesteld controleprogramma dat de verschillende stadia van de bereiding van het product omvat. De marktdeelnemers worden van het controleprogramma in kennis gesteld. De lidstaten selecteren op aselechte wijze het minimum aantal marktdeelnemers dat moet worden gecontroleerd.

<sup>(1)</sup> PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1.

Als steekproefsgewijs wordt gecontroleerd, ziet de lidstaat erop toe dat de controles qua aantal, aard en frequentie representatief zijn voor zijn hele grondgebied en in overeenstemming zijn met de hoeveelheid wijnbouwproducten die in de handel is gebracht of met het oog daarop in voorraad wordt gehouden.

Aselecte controles mogen met steekproefsgewijze controles worden gecombineerd.

4. Wat artikel 60, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 betreft, zien de producerende lidstaten erop toe dat de producenten van de betrokken wijnen zijn erkend door de lidstaat waar de productie plaatsvindt.

5. Op het gebied van de controle, met inbegrip van de traceerbaarheid, zien de producerende lidstaten erop toe dat titel V van Verordening (EG) nr. 555/2008 en Verordening (EG) nr. 606/2009 worden toegepast.

6. Bij mengsels van wijnen uit verschillende lidstaten als bedoeld in artikel 60, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008 kan de certificering worden uitgevoerd door de autoriteit(en) van ongeacht welke betrokken lidstaat.

7. Voor overeenkomstig artikel 60, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 geproduceerde wijnen mogen de lidstaten besluiten de aanduiding „cépagewijn” te gebruiken, aangevuld met de naam van:

- a) de betrokken lidstaat of lidstaten;
- b) het wijndruivenras of de wijndruivenrassen.

Voor in derde landen geproduceerde wijnen zonder beschermde oorsprongsbenaming, beschermde geografische aanduiding of geografische aanduiding, op het etiket waarvan de naam van één of meer wijndruivenrassen of het wijnoogstjaar zijn vermeld, mogen derde landen besluiten de vermelding „cépagewijn” te gebruiken, aangevuld met de naam van het betrokken derde land of de betrokken derde landen.

Als de naam van de lidstaat (lidstaten) of van het (de) derde land(en) wordt aangeduid, is artikel 55 van deze verordening niet van toepassing.

8. De leden 1 tot en met 6 zijn van toepassing voor producten die zijn bereid van druiven welke in 2009 of daarna zijn geoogst.

#### Artikel 64

##### Aanduiding van het suikergehalte

1. Tenzij in artikel 58 van deze verordening anders is bepaald, mag het overeenkomstig deel B van bijlage XIV bij deze verordening als fructose en glucose uitgedrukte suikergehalte worden vermeld op het etiket van de in artikel 60, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten.

2. Als het suikergehalte van de producten het gebruik van twee van de in deel B van bijlage XIV bij deze verordening opgenomen vermeldingen rechtvaardigt, wordt slechts één van die twee vermeldingen gekozen.

3. Onverminderd de gebruiksvoorwaarden die in deel B van bijlage XIV bij deze verordening zijn omschreven, mag het suikergehalte niet met meer dan 1 gram per liter afwijken van wat op het etiket van het product is vermeld.

4. Lid 1 geldt niet voor de in de punten 3, 8 en 9 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde producten voor zover de lidstaten of derde landen voorwaarden voor het gebruik van de aanduiding van het suikergehalte hebben vastgesteld.

#### Artikel 65

##### Aanduiding van de communautaire symbolen

1. De in artikel 60, lid 1, onder e), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde communautaire symbolen mogen op de etiketten van wijn worden weergegeven overeenkomstig bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1898/2006 van de Commissie <sup>(1)</sup>. Onverminderd artikel 59 mogen de aanduidingen „BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING” en „BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING” in de symbolen worden vervangen door de in de bovengenoemde bijlage vastgestelde overeenkomstige vermeldingen in een andere officiële taal van de Gemeenschap.

2. Als de in artikel 60, lid 1, onder e), van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde communautaire symbolen of aanduidingen op het etiket van een product worden aangebracht, gaan zij vergezeld van de overeenkomstige beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding.

#### Artikel 66

##### Aanduidingen die verwijzen naar bepaalde productiemethoden

1. Overeenkomstig artikel 60, lid 1, onder f), van Verordening (EG) nr. 479/2008 mogen op wijnen die in de Gemeenschap verhandeld worden, aanduidingen worden aangebracht die verwijzen naar bepaalde productiemethoden, waaronder die welke zijn vastgesteld in de leden 2, 3, 4, 5 en 6 van dit artikel.

2. Om wijn met een beschermde oorsprongsbenaming, beschermde geografische aanduiding of geografische aanduiding van een derde land die in een houten recipiënt is gegist, verouderd of gerijpt te omschrijven, mogen enkel de in bijlage XVI vastgestelde aanduidingen worden gebruikt. De lidstaten en de derde landen mogen voor dergelijke wijnen evenwel andere aanduidingen vaststellen die gelijkwaardig zijn aan die van bijlage XVI.

Het gebruik van een van de in de eerste alinea bedoelde aanduidingen is toegestaan wanneer de wijn in een houten recipiënt is gerijpt overeenkomstig de geldende nationale regels, zelfs wanneer de rijping in een andere soort recipiënt wordt voortgezet.

De in de eerste alinea bedoelde aanduidingen mogen niet worden gebruikt om een wijn te beschrijven die met behulp van stukjes eikenhout is bereid, zelfs niet wanneer daarbij houten recipiënten zijn gebruikt.

3. De uitdrukking „gisting op fles” mag alleen voor de beschrijving van mousserende wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of een geografische aanduiding van een derde land of voor mousserende kwaliteitswijnen worden gebruikt op voorwaarde dat:

- a) het product mousserend is gemaakt door een tweede alcoholische vergisting op fles;

<sup>(1)</sup> PB L 369 van 23.12.2006, blz. 1.



- b) het bereidingsproces, met inbegrip van de rijping in het productiebedrijf, gerekend vanaf het begin van de gisting die is bestemd om de cuvée mousserend te maken, ten minste negen maanden heeft geduurd;
- c) de gisting die is bestemd om de *cuvée* mousserend te maken, en de aanwezigheid van de cuvée op de wijnmoer ten minste 90 dagen hebben geduurd, en
- d) het product van de wijnmoer is gescheiden door filtreren bij het oversteken of door degorgering.

4. De uitdrukkingen „gisting op fles volgens de traditionele methode” of „traditionele methode” of „klassieke methode” of „traditionele klassieke methode” mogen alleen worden gebruikt om mousserende wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of met een geografische aanduiding van een derde land dan wel mousserende kwaliteitswijnen te omschrijven op voorwaarde dat het product:

- a) mousserend is gemaakt door een tweede alcoholische vergisting op fles;
- b) zonder onderbreking gedurende ten minste negen maanden vanaf de samenstelling van de cuvée in dezelfde onderneming op de wijnmoer is gebleven;
- c) van de wijnmoer is gescheiden door degorgering.

5. De uitdrukking „*crémant*” mag alleen worden gebruikt voor witte of „*rosé*” mousserende kwaliteitswijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of met een geografische aanduiding van een derde land op voorwaarde dat:

- a) de druiven manueel zijn geoogst;
- b) de wijn is verkregen door persing van volledige of afgeriste druiven. De verkregen hoeveelheid most mag hoogstens 100 liter per 150 kg druiven bedragen;
- c) het maximumgehalte aan zwaveldioxide niet meer bedraagt dan 150 mg/l;
- d) het suikergehalte minder bedraagt dan 50 g/l;
- e) de wijn aan de eisen van lid 4 voldoet, en
- f) onverminderd artikel 67 de uitdrukking „*crémant*” op de etiketten van mousserende kwaliteitswijnen wordt vermeld in combinatie met de naam van de geografische eenheid die ten grondslag ligt aan het afgebakende gebied van de beschermde oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding van het betrokken derde land.

De punten a) en f) zijn niet van toepassing op producenten die vóór 1 maart 1986 geregistreerde merken bezitten waarin de uitdrukking „*crémant*” voorkomt.

6. Verwijzingen naar de biologische productie van de druiven vallen onder Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad <sup>(1)</sup>.

(1) PB L 189 van 20.7.2007, blz. 1.

#### Artikel 67

### **Naam van een geografische eenheid die kleiner of groter is dan het gebied dat aan de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding ten grondslag ligt, en verwijzingen naar een geografisch gebied**

1. Wat artikel 60, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 479/2008 betreft, mogen, onverminderd de artikelen 55 en 56 van de onderhavige verordening, de naam van een geografische eenheid en verwijzingen naar een geografisch gebied uitsluitend worden vermeld op de etiketten van wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding of met een geografische aanduiding van een derde land.

2. De naam van een kleinere geografische eenheid dan het gebied dat aan de oorsprongsbenaming of geografische aanduiding ten grondslag ligt, mag slechts worden gebruikt als het gebied van de betrokken geografische eenheid goed omschreven is. De lidstaten mogen voorschriften vaststellen voor het gebruik van de naam van deze geografische eenheden. Minstens 85 % van de druiven waarmee de wijn is gemaakt, moet afkomstig zijn uit die kleinere geografische eenheid. De overige 15 % van de druiven moet afkomstig zijn uit het afgebakende geografische gebied van de betrokken oorsprongsbenaming of geografische aanduiding.

Bij geregistreerde merken of merken die door gebruik vóór 11 mei 2002 rechten hebben verworven en geheel of gedeeltelijk bestaan uit de naam van een kleinere geografische eenheid dan het gebied dat ten grondslag ligt aan de oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, en uit verwijzingen naar een geografisch gebied van de betrokken lidstaat, mag de lidstaat besluiten de vereisten van de derde en de vierde zin van de eerste alinea niet toe te passen.

3. De naam van een kleinere of een grotere geografische eenheid dan het gebied dat aan de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding ten grondslag ligt, en verwijzingen naar een geografisch gebied bestaan uit:

- a) een buurtschap of een groep van buurtschappen;
- b) een gemeente of een deel van een gemeente;
- c) een wijndeelgebied of een gedeelte daarvan;
- d) een administratief gebied.

#### AFDELING 3

### **Voorschriften voor bepaalde specifieke flestypen en -sluitingen en aanvullende bepalingen van wijnproducerende lidstaten**

#### Artikel 68

### **Voorwaarden voor het gebruik van specifieke flestypen**

Om te kunnen worden opgenomen in de lijst van specifieke flestypen van bijlage XVII moet het flestype aan de volgende voorwaarden voldoen:

- a) het wordt traditioneel sinds ten minste 25 jaar op authentieke en exclusieve wijze gebruikt voor een bepaalde wijn met een specifieke beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, en

- b) het gebruik ervan doet de consument denken aan een specifieke beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding.

In bijlage XVII zijn de voorwaarden vermeld waaronder de erkende specifieke flestypen mogen worden gebruikt.

#### Artikel 69

##### **Voorschriften inzake de presentatie van bepaalde producten**

1. In glazen flessen van het type „mousserende wijn” die op de onderstaande wijze worden gesloten, worden uitsluitend mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn in de handel gebracht of uitgevoerd:
  - a) voor flessen met een nominale inhoud van meer dan 0,20 liter: een paddenstoelvormige stop van kurk of van een ander materiaal dat met levensmiddelen in contact mag komen, die met een korfsluiting aan de fles is bevestigd en in voorkomend geval is bedekt met een capsule en bekleed met een folie die de stop geheel en de hals van de fles geheel of gedeeltelijk omsluit;
  - b) voor flessen met een nominale inhoud van hoogstens 0,20 liter: elke andere passende sluiting.
2. De lidstaten mogen besluiten dat de in lid 1 vastgestelde voorwaarde geldt voor:
  - a) producten die traditioneel in dergelijke flessen worden gebotteld en:
    - i) zijn bedoeld in artikel 25, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008,
    - ii) zijn bedoeld in de punten 7, 8 en 9 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008,
    - iii) zijn bedoeld in Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad <sup>(1)</sup>, of
    - iv) een effectief alcoholvolumegehalte hebben dat niet hoger is dan 1,2 % vol;
  - b) andere dan de onder a) vermelde producten op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid omtrent de ware aard van het product.

#### Artikel 70

##### **Aanvullende bepalingen van de wijnproducerende lidstaten met betrekking tot de etikettering en de presentatie**

1. Voor wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding die op het grondgebied van een lidstaat zijn geproduceerd, mogen de in de artikelen 61, 62 en 64 tot en met 67 bedoelde aanduidingen worden verplicht, verboden of in hun gebruik beperkt door de invoering, via het productdossier van de betrokken wijn, van strengere voorwaarden dan die welke in dit hoofdstuk zijn vastgesteld.

<sup>(1)</sup> PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1.

2. Voor wijnen zonder beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding die op hun grondgebied zijn geproduceerd, mogen de lidstaten de in de artikelen 64 en 66 bedoelde aanduidingen verplicht stellen.

3. Met het oog op de controle mogen de lidstaten besluiten om voor op hun grondgebied geproduceerde wijnen andere dan de in artikel 59, lid 1, en artikel 60, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 opgenomen aanduidingen te definiëren en daaromtrent regels vast te stellen.

4. Met het oog op de controle mogen de lidstaten besluiten de toepassing van de artikelen 58, 59 en 60 van Verordening (EG) nr. 479/2008 te verplichten voor wijn die op hun grondgebied is gebotteld, maar nog niet in de handel is gebracht of uitgevoerd.

#### HOOFDSTUK V

##### **ALGEMENE BEPALINGEN, OVERGANGSBEPALINGEN EN SLOTBEPALINGEN**

#### Artikel 71

##### **In het kader van Verordening (EG) nr. 1493/1999 beschermde wijnnamen**

1. De Commissie vermeldt op elk krachtens artikel 51, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 van de lidstaten ontvangen document betreffende een beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding als bedoeld in artikel 51, lid 3, van die verordening, de datum van ontvangst en het dossiernummer.

De betrokken lidstaat krijgt een ontvangstbevestiging waarin minstens de volgende gegevens zijn vermeld:

- a) het dossiernummer,
- b) het aantal ontvangen documenten, en
- c) de datum van ontvangst van de documenten.

De datum van indiening bij de Commissie is de datum waarop die documenten zijn ingeschreven in het correspondentieregister van de Commissie.

2. Elk besluit om een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding overeenkomstig artikel 51, lid 4, van Verordening (EG) nr. 479/2008 te annuleren, wordt door de Commissie genomen op grond van de documenten waarover zij op grond van artikel 51, lid 2, van die verordening beschikt.

#### Artikel 72

##### **Voorlopige etikettering**

1. In afwijking van artikel 65 van deze verordening worden wijnen met een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding waarvan die benaming of aanduiding voldoet aan de in artikel 38, lid 5, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde voorwaarden, geëtiketteerd overeenkomstig hoofdstuk IV van de onderhavige verordening.

2. Als de Commissie op grond van artikel 41 van Verordening (EG) nr. 479/2008 besluit geen bescherming te verlenen aan een oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, worden wijnen die overeenkomstig lid 1 van het onderhavige artikel zijn geëtiketteerd, uit de handel genomen of opnieuw geëtiketteerd overeenkomstig hoofdstuk IV van de onderhavige verordening.

#### Artikel 73

##### Overgangsbepalingen

1. Voor wijnnamen die tegen 1 augustus 2009 door de lidstaten zijn erkend als oorsprongsbenaming of geografische aanduiding, maar niet door de Commissie zijn bekendgemaakt op grond van artikel 54, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 of artikel 28 van Verordening (EG) nr. 753/2002, wordt de procedure toegepast waarin is voorzien bij artikel 51, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

2. Voor elke uiterlijk op 1 augustus 2009 bij de lidstaat ingediende wijziging in een productdossier met betrekking tot wijnnamen die beschermd zijn op grond van artikel 51, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 of tot wijnnamen die niet beschermd zijn op grond van artikel 51, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008, wordt de in artikel 51, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoelde procedure gevolgd op voorwaarde dat, uiterlijk op 31 december 2011, de lidstaat een goedkeuringsbesluit heeft aangenomen en een in artikel 35, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 bedoeld technisch dossier aan de Commissie heeft voorgelegd.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 14 juli 2009

3. Lidstaten die de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen welke nodig zijn om tegen 1 augustus 2009 aan artikel 38 van Verordening (EG) nr. 479/2008 te voldoen, nog niet hebben ingevoerd, doen dit tegen 1 augustus 2010. In de tussenperiode gelden de artikelen 9, 10, 11 en 12 in de betrokken lidstaten *mutandis mutandis* als inleidende nationale procedure als bedoeld in artikel 38 van Verordening (EG) nr. 479/2008.

4. Wijnen die vóór 31 december 2010 in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd en die voldoen aan de vóór 1 augustus 2009 geldende bepalingen, mogen worden verkocht tot de voorraden zijn uitgeput.

#### Artikel 74

##### Intrekking

De Verordeningen (EG) nr. 1607/2000 en (EG) nr. 753/2002 worden ingetrokken.

#### Artikel 75

##### Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 augustus 2009.

Voor de Commissie  
Mariann FISCHER BOEL  
Lid van de Commissie

## BIJLAGE I

**AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN OORSPRONGSBENAMING OF GEOGRAFISCHE AANDUIDING**

Datum van ontvangst (DD/MM/JJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van de aanvraag .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Aanvrager**

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Rechtsvorm, omvang en samenstelling (*In het geval van rechtspersonen*) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Bemiddelende instantie**

— Lidsta(a)t(en) (\*)

— Autoriteit van een derde land (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam van de bemiddelende instantie(s) .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd** .....

— Oorsprongsbenaming (\*)

— Geografische aanduiding (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Bewijs van bescherming in het derde land .....

**Wijncategorieën** .....  
*[op een afzonderlijk blad]*

**Productdossier**

Aantal bladzijden .....

Naam van de ondertekenaar(s) .....

Handtekening(en) .....

\_\_\_\_\_

## BIJLAGE II

## ENIG DOCUMENT

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van de aanvraag .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Aanvrager**

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Rechtsvorm (*in het geval van rechtspersonen*) .....

Nationaliteit .....

**Bemiddelende instantie**

— Lidsta(a)t(en) (\*)

— Autoriteit van een derde land (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam van de bemiddelende instantie(s) .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

**Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd** .....

— Oorsprongsbenaming (\*)

— Geografische aanduiding (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Beschrijving van de wijn(en) <sup>(1)</sup> .....

**Vermelding van traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 54, lid 1, onder a) <sup>(2)</sup>, die verband houden met deze oorsprongsbenaming of geografische aanduiding** .....

**Specifieke oenologische procedés <sup>(3)</sup>** .....

**Afgebakend gebied** .....

Maximumopbrengst per hectare .....

**Toegestane druivenrassen** .....

**Verband met het geografische gebied <sup>(4)</sup>** .....

**Verdere voorwaarden <sup>(3)</sup>** .....

**Verwijzing naar het productdossier**

<sup>(1)</sup> Met een verwijzing naar de producten die vallen onder artikel 33, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008.

<sup>(2)</sup> Artikel 54, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008.

<sup>(3)</sup> Facultatief.

<sup>(4)</sup> Beschrijf de specifieke aard van het product en het geografische gebied en geef het oorzakelijke verband tussen beide aan.

## BIJLAGE III

**BEZWAARSCHRIFT TEGEN EEN OORSPRONGSBENAMING OF GEOGRAFISCHE AANDUIDING**

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van het bezwaarschrift .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Persoon die bezwaar maakt**

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Bemiddelende instantie**

— Lidsta(a)t(en) (\*)

— Autoriteit van een derde land (facultatief) (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam van de bemiddelende instantie(s) .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

**Naam waartegen bezwaar wordt gemaakt** .....

— Oorsprongsbenaming (\*)

— Geografische aanduiding (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Verworven rechten**

— Beschermd oorsprongsbenaming (\*)

— Beschermd geografische aanduiding (\*)

— Nationale geografische aanduiding (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam .....

Registratienummer .....

Datum van registratie (DD/MM/JJJJ) .....

— Merk

Symbool .....

Lijst van producten en diensten .....

Registratienummer .....

Registratiedatum .....

Land van oorsprong .....

Reputatie/bekendheid (\*) .....  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Bezwaargronden**

— Artikel 42, lid 1, van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 42, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

- Artikel 43, lid 2, van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)
- Artikel 45, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)
- Artikel 45, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)
- Artikel 45, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)
- Artikel 45, lid 2, onder d), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Toelichting bij de bezwaargrond(en)** .....

Naam van de ondertekenaar .....

Handtekening .....

\_\_\_\_\_

## BIJLAGE IV

**AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN EEN OORSPRONGSBENAMING OF GEOGRAFISCHE AANDUIDING**

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van de wijziging .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Bemiddelende instantie**

— Lidsta(a)t(en) (\*)

— Autoriteit van een derde land (facultatief) (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam van de bemiddelende instantie(s) .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Benaming** .....

— Oorsprongsbenaming (\*)

— Geografische aanduiding (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

Beschermde naam (\*)

Omschrijving van het product (\*)

Toegepaste oenologische procedés (\*)

Geografisch gebied (\*)

Opbrengst per hectare (\*)

Gebruikte wijndruivenrassen (\*)

Verband (\*)

Naam en adres van de controlerende autoriteiten (\*)

Andere (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Wijziging**

— Wijziging in het productdossier die geen wijziging van het enig document meebrengt (\*)

Wijziging in het productdossier die een wijziging van het enig document meebrengt (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

— Geringe wijziging (\*)

— Grote wijziging (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Toelichting bij de wijziging** .....

**Gewijzigd enig document**

*[op een afzonderlijk blad]*

Naam van de ondertekenaar .....

Handtekening .....



## BIJLAGE V

**VERZOEK TOT ANNULERING VAN EEN OORSPRONGSBENAMING OF GEOGRAFISCHE AANDUIDING**

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Opsteller van het annuleringsverzoek .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Taal van het annuleringsverzoek** .....

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Betwiste naam** .....

— Oorsprongsbenaming (\*)

— Geografische aanduiding (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Rechtmatig belang van de opsteller van het verzoek** .....

**Verklaring van de lidstaat of het derde land** .....

**Annuleringsgronden**

— Artikel 34, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 34, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder d), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder e), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder g), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder h), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

— Artikel 35, lid 2, onder i), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Staving van de annuleringsgrond(en)** .....

Naam van de ondertekenaar .....

Handtekening .....

## BIJLAGE VI

**VERZOEK TOT OMZETTING VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING IN EEN GEOGRAFISCHE AANDUIDING**

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
[wordt door de Commissie ingevuld]

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van het omzettingsverzoek .....

Dossiernummer .....  
[wordt door de Commissie ingevuld]

**Aanvrager**

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land) .....

Rechtsvorm, omvang en samenstelling (In het geval van rechtspersonen) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Bemiddelende instantie**

— Lidsta(a)t(en) (\*)

— Autoriteit van een derde land (\*)  
[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]

Naam van de bemiddelende instantie(s) .....

Volledig adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land) .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd** .....

Bewijs van bescherming in het derde land .....

**Productcategorieën** .....  
[op een afzonderlijk blad]

**Productdossier**

Aantal bladzijden .....

Naam van de ondertekenaar(s) .....

Handtekening(en) .....

---

## BIJLAGE VII

## AANVRAAG TOT ERKENNING VAN EEN TRADITIONELE AANDUIDING

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van de aanvraag .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Aanvrager**

Bevoegde autoriteit van de lidstaat (\*)

Bevoegde autoriteit van het derde land (\*)

Representatieve beroepsorganisatie (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land) .....

Juridische entiteit (alleen bij een representatieve beroepsorganisatie) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Benaming** .....

Traditionele aanduiding krachtens artikel 54, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

Traditionele aanduiding krachtens artikel 54, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Taal**

— Artikel 31, onder a) (\*)

— Artikel 31, onder b) (\*)

*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Lijst van de betrokken beschermde oorsprongsbenamingen of geografische aanduidingen** .....

**Wijncategorieën** .....

**Definitie** .....

**Exemplaar van de voorschriften**

*[moet worden bijgevoegd]*

Naam van de ondertekenaar .....

Handtekening .....

## BIJLAGE VIII

## BEZWAARSCHRIFT TEGEN EEN TRADITIONELE AANDUIDING

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Taal van het bezwaarschrift .....

Dossiernummer .....  
*[wordt door de Commissie ingevuld]*

**Persoon die bezwaar maakt**

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Bemiddelende instantie**

— Lidsta(a)t(en) (\*)

— Autoriteit van het derde land (facultatief) (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam van de bemiddelende instantie(s) .....

Volledig adres (*straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land*) .....

**Traditionele aanduiding waartegen bezwaar wordt gemaakt** .....

**Verworven rechten**

— Beschermde oorsprongsbenaming (\*)

— Beschermde geografische aanduiding (\*)

— Nationale geografische aanduiding (\*)  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

Naam .....

Registratienummer .....

Datum van registratie (DD/MM/JJJJ) .....

— Merk

Symbool .....

Lijst van producten en diensten .....

Registratienummer .....

Registratiedatum .....

Land van oorsprong .....

Reputatie/bekendheid (\*) .....  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Bezwaargronden**

— Artikel 31 (\*)

— Artikel 35 (\*)

— Artikel 40, lid 2, onder a) (\*)

- Artikel 40, lid 2, onder b) (\*)
- Artikel 40, lid 2, onder c) (\*)
- Artikel 41, lid 3 (\*)
- Artikel 42, lid 1 (\*)
- Artikel 42, lid 2 (\*)
- Artikel 54 van Verordening (EG) nr. 479/2008  
*[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]*

**Toelichting bij de bezwaargrond(en)** .....

Naam van de ondertekenaar .....

Handtekening .....

\_\_\_\_\_

## BIJLAGE IX

## VERZOEK TOT ANNULERING VAN EEN TRADITIONELE AANDUIDING

Datum van ontvangst (DD/MM/JJJJ) .....  
[wordt door de Commissie ingevuld]

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen) .....

Opsteller van het annuleringsverzoek .....

Dossiernummer .....  
[wordt door de Commissie ingevuld]

**Taal van het annuleringsverzoek** .....

Naam van de rechtspersoon of de natuurlijke persoon .....

Volledig adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land) .....

Nationaliteit .....

Telefoon, fax, e-mail .....

**Betwiste traditionele aanduiding** .....

**Rechtmatig belang van de opsteller van het verzoek** .....

**Verklaring van de lidstaat of het derde land** .....

**Annuleringsgronden**

— Artikel 31 (\*)

— Artikel 35 (\*)

— Artikel 40, lid 2, onder a) (\*)

— Artikel 40, lid 2, onder b) (\*)

— Artikel 40, lid 2, onder c) (\*)

— Artikel 41, lid 3 (\*)

— Artikel 42, lid 1 (\*)

— Artikel 42, lid 2 (\*)

— Artikel 54 van Verordening (EG) nr. 479/2008 (\*)

[(\*) Doorhalen wat niet van toepassing is]

**Staving van de annuleringsgrond(en)** .....

Naam van de ondertekenaar .....

Handtekening .....

BIJLAGE X

PICTOGRAM ALS BEDOELD IN ARTIKEL 51, LID 2



—

## BIJLAGE XI

## LIJST VAN DE IN ARTIKEL 30, LID 2, BEDOELDE REPRESENTATIEVE BEROEPSORGANISATIES EN DE LEDEN DAARVAN

Derde land	Naam van de representatieve beroepsorganisatie	Leden van de representatieve beroepsorganisatie
— Zuid-Afrika	— Zuid-Afrikan Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate



LIJST VAN DE TRADITIONELE AANDUIDINGEN ALS BEDOELD IN ARTIKEL 40

Traditionele aanduidingen	Taal	Wijnen <sup>(1)</sup>	Samenvatting van de definitie/gebruiksvoorwaarden <sup>(2)</sup>	Betrokken derde land(en)
---------------------------	------	-----------------------	--	--------------------------

DEEL A — Traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 54, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 479/2008

**BELGIË**

Appellation d'origine contrôlée	Frans	BOB (1, 4)	In plaats van „beschermd oorsprongsbenamingen” worden traditionele aanduidingen gebruikt.	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Nederlands	BOB (1, 4)		
Landwijn	Nederlands	BGA (1)	In plaats van „beschermd geografische aanduidingen” worden traditionele aanduidingen gebruikt.	
Vin de pays	Frans	BGA (1)		

**BULGARIJE**

Гарантирано наименование за произход (ГНП) ( <i>guaranteed designation of origin</i> )	Bulgaars	BOB (1, 3, 4)	Traditionele aanduidingen die worden gebruikt in plaats van „beschermd oorsprongsbenamingen” of „beschermd geografische aanduidingen” 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) ( <i>guaranteed and controlled designation of origin</i> )	Bulgaars	BOB (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) ( <i>noble sweet wine</i> )	Bulgaars	BOB (3)		
Регионално вино ( <i>Regional wine</i> )	Bulgaars	BGA (1, 3, 4)		

TSJECHIË

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tsjechisch	BOB (4)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven die in een bepaalde wijngaard in het betrokken gebied zijn geoogst. De wijn die voor de bereiding van de in een specifiek gebied geproduceerde mousserende kwaliteitswijn is gebruikt, is geproduceerd in het wijnbouwgebied. In het afgebakende gebied is de opbrengst per hectare niet overschreden. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften.
Jakostní víno	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven die in een bepaalde wijngaard in het betrokken gebied zijn geoogst. De opbrengst per hectare is niet verhoogd. De druiven waaruit de wijn is bereid, hebben een suikergehalte van ten minste 15 °NM. Het oogsten van de druiven en het bereiden van de wijn, uitgezonderd het bottelen, vinden in het betrokken wijnbouwgebied plaats. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften.
Jakostní víno odrůdové	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven, pulp of wijnmost; wijn geproduceerd uit in een bepaalde wijngaard geoogste druiven of door het vermengen van kwaliteitswijnen, die ten hoogste van drie verschillende wijndruivenrassen afkomstig mogen zijn.
Jakostní víno známkové	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven, pulp of wijnmost en misschien uit wijn die gemaakt is van in een bepaalde wijngaard geoogste druiven.
Jakostní víno s přívláskem, <i>aangevuld met</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven, pulp of wijnmost en misschien uit wijn die gemaakt is van in een bepaalde wijngaard in het betrokken gebied of deelgebied geoogste druiven. De opbrengst per hectare is niet overschreden. De wijn is bereid uit druiven waarvan de oorsprong, het suikergehalte en het gewicht en indien nodig het wijndruivenras of het mengsel van wijndruivenrassen en de eventuele aantasting daarvan door de grauwe schimmel <i>Botrytis cinerea</i> P. in de vorm van edelrot door de inspectiedienst zijn gecontroleerd en die voldoet aan de voorschriften voor die specifieke soort kwaliteitswijn met die kenmerken, of door het vermengen van kwaliteitswijnen met die kenmerken. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften. De wijn is door de inspectiedienst ingedeeld als kwaliteitswijn die aan een van de volgende omschrijvingen beantwoordt: — „Kabinetní víno” mag alleen worden bereid uit druiven met een suikergehalte van minstens 19 °NM, — „Pozdní sběr” mag alleen worden bereid uit druiven met een suikergehalte van minstens 21 °NM, — „Výběr z hroznů” mag alleen worden bereid uit druiven met een suikergehalte van minstens 24 °NM, — „Výběr z bobulí” mag alleen worden bereid uit geselecteerde druiven waarvan het suikergehalte minstens 27 °NM bedraagt, — „Výběr z cibéb” mag alleen worden bereid uit geselecteerde, door edelrot aangetaste druiven of overrijpe druiven die een suikergehalte van minstens 32 °NM hebben, — „Ledové víno” mag alleen worden bereid uit druiven die bij een temperatuur van – 7 °C en lager zijn geoogst, tijdens het oogsten en de verwerking bevroren zijn gebleven en waarvan de most een suikergehalte van minstens 27 °NM heeft, — „Slámové víno” mag alleen worden bereid uit druiven die vóór de verwerking op stro of riet zijn opgeslagen en indien nodig gedurende minstens drie maanden in een geventileerd lokaal zijn opgehangen; de verkregen most heeft een suikergehalte van minstens 27 °NM.
Pozdní sběr	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven die in een bepaalde wijngaard in het betrokken gebied zijn geoogst. De opbrengst per hectare is niet verhoogd. De druiven waaruit de wijn is bereid, hebben een suikergehalte van ten minste 21 °NM. Het oogsten van de druiven en het bereiden van de wijn, uitgezonderd het bottelen, vinden in het betrokken wijnbouwgebied plaats. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften.

<p>Víno s přívlastkem, <i>aangevuld met</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Kabinetní víno</li> <li>— Pozdní sběr</li> <li>— Výběr z hroznů</li> <li>— Výběr z bobulí</li> <li>— Výběr z cibéb</li> <li>— Ledové víno</li> <li>— Slámové víno</li> </ul>	Tsjechisch	BOB (1)	<p>Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven, pulp of wijnmost en misschien uit wijn die gemaakt is van in een bepaalde wijngaard in het betrokken gebied of deelgebied geogoste druiven, waar de opbrengst per hectare niet overschreden is. De wijn is bereid uit druiven waarvan de oorsprong, het suikergehalte en het gewicht en indien nodig het wijndruivenras of het mengsel van wijndruivenrassen en de eventuele aantasting daarvan door de grauwe schimmel <i>Botrytis cinerea</i> P. in de vorm van edelrot door de inspectiedienst zijn gecontroleerd en die voldoet aan de voorschriften voor die specifieke soort kwaliteitswijn met predikaten, of door het vermengen van kwaliteitswijnen met predikaten. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften. De wijn is door de inspectiedienst ingedeeld als kwaliteitswijn met een van de volgende predikaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— „Kabinetní víno” mag alleen worden bereid uit druiven met een suikergehalte van minstens 19 °NM,</li> <li>— „Pozdní sběr” mag alleen worden bereid uit druiven met een suikergehalte van minstens 21 °NM,</li> <li>— „Výběr z hroznů” mag alleen worden bereid uit druiven met een suikergehalte van minstens 24 °NM,</li> <li>— „Výběr z bobulí” mag alleen worden bereid uit geselecteerde druiven waarvan het suikergehalte minstens 27°NM bedraagt,</li> <li>— „Výběr z cibéb” mag alleen worden bereid uit geselecteerde, door edelrot aangetaste druiven of overrijpe druiven die een suikergehalte van minstens 32 °NM hebben,</li> <li>— „Ledové víno” mag alleen worden bereid uit druiven die bij een temperatuur van – 7 °C en lager zijn geogost, tijdens het oogsten en de verwerking bevroren zijn gebleven en waarvan de most een suikergehalte van minstens 27 °NM heeft,</li> <li>— „Slámové víno” mag alleen worden bereid uit druiven die vóór de verwerking op stro of riet zijn opgeslagen en indien nodig gedurende minstens drie maanden in een geventileerd lokaal zijn opgehangen; de verkregen most heeft een suikergehalte van minstens 27 °NM.</li> </ul>	
Jakostní likérové víno	Tsjechisch	BOB (3)	<p>Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven die in de betrokken wijngaard in het specifieke gebied zijn geogost. De opbrengst per hectare is niet overschreden. De wijn is geproduceerd in het specifieke wijnbouwgebied waar de druiven zijn geogost. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften.</p>	
Zemské víno	Tsjechisch	BGA (1)	<p>Wijn die bereid is uit druiven die op het Tsjechische grondgebied zijn geogost en voor de productie van kwaliteitswijn in het specifieke gebied geschikt zijn, of uit rassen die zijn opgenomen in de lijst van wijndruivenrassen welke in de uitvoeringsbepalingen is vastgesteld. Op het etiket van deze wijn mag alleen de geografische aanduiding worden aangebracht die in de uitvoeringsbepalingen is vastgesteld. Voor de productie van deze wijn met een geografische aanduiding mogen alleen druiven worden gebruikt met een suikergehalte van minstens 14 °NM die zijn geogost in de geografische eenheid die de geografische aanduiding overeenkomstig dit punt draagt en voor zover die wijn aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften voldoet. Het gebruik van een naam van een andere geografische eenheid dan die welke in de uitvoeringsbepalingen is vastgesteld, is verboden.</p>	
Víno originální certifikace (VOC of V.O.C.)	Tsjechisch	BOB (1)	<p>De wijn moet in het wijnbouwgebied of een kleiner gebied worden geproduceerd; de producent moet lid zijn van de vereniging die gemachtigd is de aanduiding van de wijn met originele certificering overeenkomstig het rechtsbesluit te verlenen; de wijn voldoet minstens aan de kwaliteitsvereisten met betrekking tot kwaliteitswijn die in dit rechtsbesluit zijn vastgesteld; de wijn voldoet aan de voorwaarden van het besluit tot machtiging om aanduidingen voor wijn met originele certificering te verlenen; voor het overige moet de wijn voldoen aan de vereisten voor specifieke wijnsoorten die bij dit besluit zijn vastgesteld.</p>	

## DENEMARKEN

Regional vin	Deens	BGA (1, 3, 4)	<p>Wijn of mousserende wijn die in Denemarken overeenkomstig de nationale regelgeving is geproduceerd. De „Regional wine” heeft een organoleptisch en een analytisch onderzoek ondergaan. De aard en het karakter van de wijn zijn gedeeltelijk toe te schrijven aan het productiegebied, de gebruikte druiven en de bekwaamheid van de producent en de wijnbereider.</p>	
--------------	-------	------------------	---	--

DUITSLAND

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>aangevuld met</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Duits	BOB (1)	Algemene categorie van wijnen met speciale predikaten die een bepaald minimaal mostgewicht hebben bereikt en niet zijn verrijkt (niet zijn gechaptaliseerd of met geconcentreerd druivensap zijn verrijkt) en waarvan de naam met een van de volgende aanduidingen is aangevuld: — (Kabinett): eerste kwaliteitsniveau bij de kwaliteitswijnen met speciale predikaten (Prädikatsweine); Kabinett-wijnen zijn licht en verfijnd en bereiken 67 tot 85 graden Öchsle naargelang van het wijndruivenras en het gebied; — (Spätlese): kwaliteitswijn met speciaal predikaat waarvan het mostgewicht, naargelang van het wijndruivenras en het gebied, tussen 76 en 95 graden Öchsle ligt; de druiven moeten laat worden geoogst en volledig rijp zijn; Spätlese-wijnen hebben een intense smaak (niet noodzakelijk zoet); — (Auslese): bereid uit afzonderlijk geselecteerde volrijpe druiven waarvan de concentratie door <i>Botrytis cinerea</i> kan zijn verhoogd en het mostgewicht, naargelang van het wijndruivenras en het gebied, tussen 85 en 100 graden Öchsle ligt; — (Beerenauslese): bereid uit speciaal geselecteerde volrijpe druiven die door <i>Botrytis cinerea</i> (edelrot) een hoge suikerconcentratie hebben verkregen; de druiven worden meestal na de normale oogstperiode geoogst. Het mostgewicht ligt, naargelang van het wijndruivenras en het gebied, tussen 110 en 125 graden Öchsle; deze wijnen zijn zeer zoet en kunnen lang worden bewaard; — (Trockenbeerenauslese): hoogste kwaliteitsniveau bij de kwaliteitswijnen met speciale predikaten (Prädikatswein); het mostgewicht is groter dan 150 graden Öchsle. Wijnen van deze categorie zijn bereid uit zorgvuldig geselecteerde overrijpe druiven waarvan het sap door <i>Botrytis cinerea</i> (edelrot) is geconcentreerd. De druiven zijn verschrompeld en zien eruit als rozijnen. De hiervan afkomstige wijn is uiterst zoet en bevat weinig alcohol; — (Eiswein): Eiswein wordt bereid uit druiven die worden geoogst in perioden van strenge vorst waarin de temperatuur tot onder – 7 graad Celsius daalt; deze druiven worden in bevroren toestand geperst. Unieke wijn van superieure kwaliteit met extreem hoge concentraties aan zoetheid en zuren.	
Qualitätswein, <i>al dan niet aangevuld met</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Duits	BOB (1)	Uit afgebakende gebieden afkomstige kwaliteitswijn waarop een analytisch en een organoleptisch onderzoek zijn verricht en die beantwoordt aan de voorschriften inzake rijpheid van de druiven (mostgewicht van de wijn/graden Öchsle)	
Qualitätslikörwein, <i>al dan niet aangevuld met</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Duits	BOB (3)	Uit afgebakende gebieden afkomstige kwaliteitslikeurwijn waarop een analytisch en een organoleptisch onderzoek zijn verricht en die beantwoordt aan de voorschriften inzake rijpheid van de druiven (mostgewicht van de wijn/graden Öchsle).	
Qualitätsperlwein, <i>al dan niet aangevuld met</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Duits	BOB (8)	Uit afgebakende gebieden afkomstige kwaliteitsparelwijn waarop een analytisch en een organoleptisch onderzoek zijn verricht en die beantwoordt aan de voorschriften inzake rijpheid van de druiven (mostgewicht van de wijn/graden Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Duits	BOB (4)	Mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden	
Landwein	Duits	BGA (1)	Superieure wijn wegens zijn iets hoger mostgewicht	
Winzersekt (**)	Duits	BOB (1)	Mousserende kwaliteitswijn die bereid is in specifieke wijnbouwgebieden en is verkregen uit druiven die zijn geoogst op hetzelfde wijnbouwbedrijf waar ook de druiven worden verwerkt tot de wijn waarmee de in een specifiek wijnbouwgebied geproduceerde mousserende kwaliteitswijn wordt gemaakt; geldt ook voor producentenverenigingen.	

(\*) De aanduiding „Qualitätswein mit Prädikat” is toegestaan tijdens een overgangperiode die afloopt op 31.12.2010.

(\*\*) Er is geen bescherming aangevraagd voor de aanduiding „Sekt”, „Likörwein” en „Perlwein”.

**GRIEKENLAND**

<p>Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)</p>	<p>Grieks</p>	<p>BOB (1, 3, 4, 15, 16)</p>	<p>De naam van een regio of een specifieke plaats die administratief is erkend en waarmee wijnen worden beschreven die aan de volgende vereisten voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zij zijn bereid uit druiven van hoogwaardige wijndruivenrassen die tot <i>Vitis vinifera</i> behoren en uitsluitend uit dit geografische gebied komen; ook de productie van deze wijnen vindt in dit gebied plaats,</li> <li>— zij zijn bereid uit druiven van wijngaarden met een lage opbrengst per hectare,</li> <li>— de kwaliteit en de kenmerken van de wijnen zijn hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door natuur en mens bepaalde factoren.</li> </ul> <p>[L.D. 243/1969 en L.D. 427/76 betreffende de verbetering en de bescherming van de wijnbouwproductie]</p>	
<p>Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)</p>	<p>Grieks</p>	<p>BOB (3, 15)</p>	<p>De wijnen die tot deze categorie behoren, voldoen niet alleen aan de vereisten voor een „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>”, maar ook aan de volgende voorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zij zijn bereid uit druiven die afkomstig zijn van hoogwaardige wijngaarden met een lage opbrengst per hectare, en zijn geteeld op bodems die voor de productie van kwaliteitswijnen geschikt zijn,</li> <li>— zij voldoen aan bepaalde voorschriften betreffende het snoeien van de wijngaarden en het minimale suikergehalte van de most.</li> </ul> <p>[L.D. 243/1969 en L.D. 427/76 betreffende de verbetering en de bescherming van de wijnbouwproductie]</p>	
<p>Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)</p>	<p>Grieks</p>	<p>BOB (3)</p>	<p>Wijnen die tot de categorie „<i>appellation d'origine contrôlée</i>” of „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>” behoren en bovendien aan de volgende vereisten voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zij zijn afkomstig van druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12 % vol,</li> <li>— zij hebben een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 15 % vol en ten hoogste 22 % vol,</li> <li>— zij hebben een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 17,5 % vol.</li> </ul> <p>[L.D. 212/1982 inzake de registratie van wijnen met de oorsprongsbenaming „Samos”]</p>	
<p>Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)</p>	<p>Grieks</p>	<p>BOB (3, 15, 16)</p>	<p>Wijnen die tot de categorie „<i>appellation d'origine contrôlée</i>” of „<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>” behoren en bovendien aan de volgende vereisten voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zij zijn bereid uit druiven die in de zon of in de schaduw werden gelaten,</li> <li>— zij zijn bereid zonder verrijking,</li> <li>— zij hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 17 % vol (of 300 gram suiker per liter).</li> </ul> <p>[L.D. 212/1982 inzake de registratie van wijnen met de oorsprongsbenaming „Samos”]</p>	
<p>ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)</p>	<p>Grieks</p>	<p>BGA (1)</p>	<p>Wijnen die uitsluitend op het geografische grondgebied van Griekenland zijn geproduceerd en bovendien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— als het wijn met de traditionele aanduiding „Retsina” betreft, zijn bereid uit druivenmost die met hars van de Aleppo-pijnboom is behandeld, en</li> <li>— als het wijn met de traditionele aanduiding „Verntea” betreft, zijn bereid uit druiven van wijngaarden op het eiland Zakynthos en voldoen aan bepaalde voorwaarden inzake het gebruikte druivenras, de opbrengst per hectare van de wijngaarden en het suikergehalte van de most.</li> </ul> <p>[P.D. 514/1979 inzake de productie, de controle en de bescherming van retsinawijnen en M.D. 397779/92 tot vaststelling van voorschriften voor het gebruik van de aanduiding „Verntea Traditional Designation of Zakynthos”]</p>	
<p>τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)</p>	<p>Grieks</p>	<p>BGA (1, 3, 4, 11, 15, 16)</p>	<p>De naam van een regio of een specifieke plaats verwijzende aanduiding die administratief is erkend en waarmee wijnen worden beschreven die aan de volgende vereisten voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zij bezitten een specifieke kwaliteit, reputatie of andere kenmerken die aan hun oorsprong kunnen worden toegeschreven,</li> <li>— minstens 85 % van de druiven die voor de productie worden gebruikt, komt uitsluitend uit dit geografische gebied en de productie van deze wijnen vindt in dit geografische gebied plaats,</li> <li>— zij zijn afkomstig van wijndruivenrassen die in het specifieke gebied zijn ingedeeld,</li> <li>— zij zijn bereid uit druiven van wijngaarden waarvan de bodem voor wijnbouw geschikt is en waarvan de opbrengst per hectare laag is,</li> <li>— voor elk van deze wijnen is een natuurlijk en een effectief alcoholvolumegehalte vastgesteld.</li> </ul> <p>[C.M.D. 392169/1999 Algemene voorschriften voor het gebruik van de aanduiding „τοπικός οίνος” (streekwijn) voor tafelwijn, als gewijzigd bij C.M.D. 321813/2007].</p>	

SPANJE

Denominación de origen (DO)	Spaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Naam van een regio, een gebied, een lokaliteit of een afgebakende plaats die administratief is erkend voor de aanduiding van wijnen die aan de volgende voorwaarden voldoen: — zij zijn in de regio, het gebied, de lokaliteit of de afgebakende plaats bereid uit druiven die daarvan afkomstig zijn, — in het handelsverkeer staan zij in hoog aanzien wegens hun oorsprong, en — de kwaliteit en de kenmerken zijn grotendeels of volledig toe te schrijven aan de geografische kenmerken die factoren van natuurlijke en menselijke aard omvatten. (Wet 24/2003 betreffende wijnbouw en wijnbereiding; andere rechtsbepalingen zijn vastgesteld in de reeds genoemde regelgeving en in andere voorschriften)	Chili
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Naast de vereisten voor de „denominación de origen” gelden voor de „denominación de origen calificada” de volgende voorschriften: — sinds de erkenning als „denominación de origen” moeten minstens tien jaar verstreken zijn, — de beschermde producten worden verhandeld na botteling in wijnmakerijen die in het afgebakende geografische gebied zijn geregistreerd en gevestigd, en — het gebied dat geschikt wordt geacht voor de productie van wijnen die recht hebben op de beschreven oorsprongsbenaming, is door elke gemeente cartografisch afgebakend. (Wet 24/2003 betreffende wijnbouw en wijnbereiding; andere rechtsbepalingen zijn vastgesteld in de reeds genoemde wet en in andere voorschriften)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Wijn die in een regio, een gebied, een lokaliteit of een afgebakende plaats is bereid uit druiven die daarvan afkomstig zijn en waarvan de kwaliteit, de reputatie of de kenmerken aan de geografische of aan de menselijke factor of aan beide toe te schrijven zijn, in die zin dat die factoren van invloed zijn op de productie van de druiven, de wijnbereiding of de rijping van de wijn. De wijnen worden geïdentificeerd met de begrippen „vino de calidad de”, gevolgd door de naam van de regio, het gebied, de lokaliteit of de afgebakende plaats waar zij zijn geproduceerd en bereid. (Wet 24/2003 betreffende wijnbouw en wijnbereiding; andere rechtsbepalingen zijn vastgesteld in de reeds genoemde wet en in andere voorschriften)	
Vino de pago	Spaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Geeft de plaats of de plattelandssite aan die door specifieke bodemkenmerken en een microklimaat van de omringende plaatsen of sites wordt onderscheiden en bekend is onder een naam die traditioneel en notoir verbonden is met de cultuur van de wijngaarden die wijnen met bijzondere kenmerken en kwaliteiten opleveren en waarvan de maximumoppervlakte door de bevoegde overheidsdienst is vastgesteld met inachtneming van de kenmerken van elke regio. De oppervlakte moet kleiner zijn dan die van de gemeente(n) waarin zij zich bevindt. Er bestaat een notoir verband met de cultuur van de wijngaarden als de naam van de „pago” gedurende minstens vijf jaar in het normale handelsverkeer wordt gebruikt om wijnen te identificeren die daarvan afkomstig zijn. Alle druiven die voor de „vino de pago” bestemd zijn, zijn afkomstig van wijngaarden die in die „pago” gevestigd zijn en de wijn wordt apart van andere wijnen bereid, opgeslagen en in voorkomend geval gerijpt. (Wet 24/2003 betreffende wijnbouw en wijnbereiding; andere bepalingen zijn vastgesteld in de reeds genoemde wet en in andere voorschriften)	
Vino de pago calificado	Spaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Als de volledige „pago” tot het gebied van een „Denominación de origen calificada” behoort, mag de wijn worden aangeduid met „vino de pago calificado” en wordt de daar geproduceerde wijn altijd aangeduid met „de pago calificado” als hij voldoet aan de vereisten voor wijnen met een „Denominación de origen calificada” en als hij daar als dusdanig is geregistreerd. (Wet 24/2003 betreffende wijnbouw en wijnbereiding; andere rechtsbepalingen zijn vastgesteld in de reeds genoemde wet en in andere voorschriften)	

Vino de la tierra	Spaans	BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Voorschriften voor het gebruik van de traditionele aanduiding „vino de la tierra” vergezeld van een geografische aanduiding: 1. In de regeling betreffende de geografische aanduidingen voor de in artikel 1 vermelde producten zal minstens met de volgende aspecten rekening moeten worden gehouden: a) de wijncategorie of -categorieën waarvoor de aanduiding van toepassing is, b) de te gebruiken naam van de geografische aanduiding, c) de precieze grens van het geografische gebied, d) de aanduiding van de te gebruiken wijndruivenrassen, e) het natuurlijk alcoholvolumegehalte van de verschillende soorten wijnen die recht op de aanduiding hebben, f) een beoordeling of indicatie van de organoleptische kenmerken, g) de door een overheidsinstantie of privé-instantie ten uitvoer te leggen controleregeling voor de wijnen. 2. Het gebruik van een geografische aanduiding voor wijnen die het resultaat zijn van een mengsel van wijnen waarvoor druiven uit verschillende productiegebieden zijn gebruikt, wordt aanvaard als ten minste 85 procent van de wijn afkomstig is uit het productiegebied waarvan hij de naam draagt. (Wet 24/2003 betreffende wijnbouw en wijnbereiding; Decreet 1126/2003)	
Vino dulce natural	Spaans	BOB (3)	(Bijlage III, punt B.6, van Verordening (EG) nr. 606/2009)	
Vino Generoso	Spaans	BOB (3)	(Bijlage III, punt B.8, van Verordening (EG) nr. 606/2009)	Chili
Vino Generoso de licor	Spaans	BOB (3)	(Bijlage III, punt B.10, van Verordening (EG) nr. 606/2009)	

## FRANKRIJK

Appellation d'origine contrôlée	Frans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Naam van een lokaliteit die wordt gebruikt om een product te beschrijven dat van oorsprong is uit die lokaliteit en waarvan de kwaliteit of de kenmerken hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door natuur en mens bepaalde factoren; dit product geniet grote bekendheid en voor de productie gelden goedkeuringsprocedures die o.m. de goedkeuring van de belanghebbenden, de controle van de productieomstandigheden en de productcontrole omvatten.	Algerije Zwitserland Tunesië
Appellation 606/2009 contrôlée	Frans			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Frans			
Vin doux naturel	Frans	BOB (3)	Gemuteerde wijn, d.i. wijn waarvan de alcoholische gisting is gestopt door toevoeging van neutrale wijnalcohol. Dit procédé heeft tot doel het alcoholgehalte van de wijn te verhogen met behoud van het grootste gedeelte van de natuurlijke suikers van de druiven. Naargelang van het type „Vin doux naturel” dat wordt bereid — wit, rood of rosé — vindt de stuiting van de gisting plaats tijdens een bepaalde fase van de alcoholische gisting, met of zonder maceratie.	
Vin de pays	Frans	BGA (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Wijn met een geografische aanduiding die geïndividualiseerd is door de vermelding van de geografische oorsprong (gebiedsaanduiding). Een „vin de pays” mag uitsluitend afkomstig zijn van het productiegebied waarvan hij de naam draagt. Deze wijn voldoet aan strikte, bij besluit vastgestelde productievoorwaarden die o.m. de maximumopbrengst, het minimumalcoholgehalte, de wijndruivenrassen en strikte analysevoorschriften omvatten.	



**ITALIË**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Met de oorsprongsbenaming van de wijnen wordt de geografische naam van een wijnbouwgebied bedoeld dat gekenmerkt wordt door een specifieke productie; deze naam wordt gebruikt voor de beschrijving van een vermaard kwaliteitsproduct waarvan de kenmerken aan de geografische omgeving en de menselijke factor toe te schrijven zijn. De genoemde wet voorziet voor de Italiaanse benamingen in de specifieke traditionele aanduiding „D.O.C.” om het bovenstaande concept van kwalitatief zeer hoogstaande en traditionele oorsprongsbenamingen te verduidelijken. [Wet nr. 164 van 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Duits		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Deze benaming gelijkt op de D.O.C.-omschrijving, maar bevat ook het woord „gegarandeerd” en wordt toegekend aan wijnen met een specifieke waarde die sinds ten minste vijf jaar als DOC-wijnen zijn erkend. Zij worden verhandeld in recipiënten met een inhoud van ten hoogste 5 liter en dragen een identificatiemerk van de regering om de consument een betere garantie te bieden. [Wet nr. 164 van 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Duits		
Vino dolce naturale	Italiaans	BOB (1, 3, 11, 15)	Traditionele aanduiding voor de beschrijving en de kwalificatie van sommige wijnen die zijn verkregen door extractie van ingedroogde druiven en een bepaald gehalte aan van de druiven afkomstig suikerresidu bevatten, zonder dat er verrijking heeft plaatsgevonden. Het gebruik van deze aanduiding is toegestaan bij de specifieke besluiten betreffende de verschillende wijnen.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiaans	BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Een uitsluitend Italiaanse aanduiding die is vastgesteld bij Wet nr. 164 van 10 februari 1992, en wordt gebruikt voor de beschrijving van Italiaanse wijnen met een geografische aanduiding waarvan de bijzondere aard en kwaliteit toe te schrijven zijn aan het geografische gebied waar de druiven worden geteeld.
Landwein	Duits		
Vin de pays	Frans		

**CYPRUS**

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Grieks	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Duidt wijnen met een BOB aan. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Grieks	BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Duidt wijnen met een BGA aan. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

**LUXEMBURG**

Crémant de Luxembourg	Frans	BOB (4)	[Regeringsbesluit van 4 januari 1991] De belangrijkste normen die bij de productie in acht moeten worden genomen, zijn: — de druiven worden manueel geoogst en speciaal voor de productie van „Crémant” geselecteerd; — de cuvée van basiswijnen voldoet aan de kwaliteitsnormen voor kwaliteitswijnen; — het product is afkomstig van most verkregen uit de persing van — voor witte of rosé mousserende wijnen — volledige druiven, tot een maximum van 100 liter per 150 kg geoogste druiven; — het product is op de fles gegist via de traditionele methode; — het maximumgehalte aan zwaveldioxide bedraagt niet meer dan 150 mg/l; — het koolzuurgas heeft een minimumdruk van ten minste 4 atmosfeer bij 20 °C; — het suikergehalte bedraagt minder dan 50 g/l.
-----------------------	-------	------------	---



Marque nationale, <i>aangevuld met:</i> — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Frans	BOB (1, 4)	(Wijnen): Het „Marque nationale” (Nationaal keurmerk) voor wijnen met de benaming „Moselle luxembourgeoise” is ingesteld bij het besluit van de regering van 12 maart 1935. Het opschrift „Marque nationale — appellation contrôlée” op het rechthoekige etiket dat achteraan op de fles is aangebracht, certificeert dat de productie en de kwaliteit van de wijn door de staat zijn gecontroleerd. Het keurmerk wordt afgegeven door het „Bureau de la Marque nationale”. Uitsluitend wijnen van Luxemburgse oorsprong die niet met wijn uit andere landen zijn vermengd en aan de nationale en de Europese voorschriften voldoen, kunnen aanspraak op deze benaming maken. Voorts moeten de wijnen die dit etiket dragen, worden verkocht in flessen en mogen het oogsten en het tot wijn verwerken van de druiven slechts in het nationale productiegebied plaatsvinden. De wijnen worden systematisch aan analytische en organoleptische tests onderworpen. (Mousserende wijnen): Het „Marque nationale” van de Luxemburgse mousserende wijnen is ingesteld bij het besluit van de regering van 18 maart 1988 en garandeert: <ul style="list-style-type: none"> <li>— dat de mousserende wijn uitsluitend is verkregen van wijn die geschikt is om er kwaliteitswijn van het Luxemburgse moezelgebied van te maken;</li> <li>— dat de wijn voldoet aan de kwaliteitsnormen die daarvoor in de nationale en de communautaire voorschriften zijn vastgesteld;</li> <li>— dat de wijn onder staatscontrole is geplaatst.</li> </ul>	
---	-------	---------------	---	--

**HONGARIJE**

Minőségi bor	Hongaars	BOB (1)	Betekent „kwaliteitswijn” en duidt wijnen met een BOB aan.	
Védett eredetű bor	Hongaars	BOB (1)	Duidt wijnen met een beschermde oorsprong aan.	
Tájbor	Hongaars	BGA (1)	Betekent „landwijn” en duidt wijnen met een BGA aan.	

**MALTA**

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltees	BOB (1)	[Government Gazette nr. 17965 van 5 september 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltees	BGA (1)	[Government Gazette nr. 17965 van 5 september 2006]	

**NEDERLAND**

Landwijn	Nederlands	BGA (1)	Deze wijn is op het Nederlandse grondgebied geproduceerd met op het Nederlandse grondgebied geoogste druiven. Op het etiket mag de naam worden vermeld van de provincie waar de druiven zijn geoogst. Het natuurlijk alcoholvolumegehalte van deze wijn bedraagt minstens 6,5 % vol. Voor de productie van deze wijn in Nederland mogen alleen wijndruivenrassen worden gebruikt die voorkomen op een nationale lijst.	
----------	------------	------------	--	--

## OOSTENRIJK

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latijn	BOB (1)	De voorwaarden voor deze kwaliteitswijnen (bijv. wijndruivenrassen, smaak, alcoholgehalte) zijn vastgesteld door een regionaal comité.
Prädikatswein of Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>al dan niet aangevuld met</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Duits	BOB (1)	Deze wijnen zijn kwaliteitswijnen en worden hoofdzakelijk gedefinieerd aan de hand van het natuurlijke suikergehalte van de druiven en van de oogstomstandigheden. Verrijking en verzoeting zijn niet toegestaan. Ausbruch/Ausbruchwein: van overrijpe en door <i>Botrytis</i> aangetaste druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 27 °Klosterneuburger Mostwaage (KMW) hebben; voor een betere extractie kan verse most of wijn worden toegevoegd. Auslese/Auslesewein: van strikt geselecteerde druiven met een natuurlijk suikergehalte van minstens 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: van overrijpe en/of door <i>Botrytis</i> aangetaste geselecteerde druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 25 °KMW hebben. Kabinett/Kabinettwein: van druiven die tot volle rijpheid zijn gekomen en een natuurlijk suikergehalte van minstens 17 °KMW hebben. Schilfwein, Strohwein: de druiven moeten gedurende minstens 3 maanden vóór het persen op riet of stro worden opgeslagen en natuurlijk worden gedroogd; het suikergehalte moet minstens 25 °KMW bedragen. Spätlese/Spätlesewein: van druiven die tot volle rijpheid zijn gekomen en een natuurlijk suikergehalte van minstens 19 °KMW hebben. Trockenbeerenauslese: de druiven moeten grotendeels door <i>Botrytis</i> zijn aangetast en op natuurlijke wijze zijn verschrompeld; het suikergehalte moet minstens 30 °KMW bedragen. Eiswein: de druiven moeten bij het oogsten en het persen op natuurlijke wijze bevroren zijn en moeten een minimum suikergehalte van 25 °KMW hebben.
Qualitätswein of Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Duits	BOB (1)	Uit tot volle rijpheid gekomen druiven van bepaalde rassen die een natuurlijk suikergehalte van minstens 15 °KMW hebben; de opbrengst mag hoogstens 6 750 liter per ha bedragen. De wijn mag alleen worden verkocht met een controlonummer voor kwaliteitswijn.
Landwein	Duits	BGA (1)	Uit tot volle rijpheid gekomen druiven van bepaalde rassen die een natuurlijk suikergehalte van minstens 14 °KMW hebben; de opbrengst mag hoogstens 6 750 liter per ha bedragen.

## PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugees	BOB (1, 3, 4, 8)	Geografische naam van een regio of een specifieke plaats, of een traditionele naam, al dan niet verband houdend met de geografische oorsprong, die wordt gebruikt om een product te beschrijven of te identificeren dat afkomstig is van druiven uit die regio of specifieke plaats; de kwaliteit en de kenmerken van dit product zijn hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door natuur en mens bepaalde factoren en de productie vindt in dat afgebakende gebied of die geografische regio plaats. [Decreto-Lei nr. 212/2004 van 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugees	BOB (1, 3, 4, 8)	Op de etikettering van wijnbouwproducten die recht hebben op een oorsprongsbenaming, mogen de volgende aanduidingen worden aangebracht: „Denominação de Origem Controlada” of „DOC”. [Decreto-Lei nr. 212/2004 van 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugees	BOB (1, 3, 4, 8)	Naam van een land, een regio of een specifieke plaats, of een traditionele naam, al dan niet verband houdend met de geografische oorsprong, die wordt gebruikt om een wijnbouwproduct te beschrijven en te identificeren dat afkomstig is van druiven die, als het om een specifieke plaats of regio gaat, voor minstens 85 % in dat gebied zijn geoogst, en waarvan de reputatie, de specifieke kwaliteit of andere kenmerken aan die geografische oorsprong kunnen worden toegeschreven; de productie vindt in dat afgebakende geografische gebied of die afgebakende geografische regio plaats. [Decreto-Lei nr. 212/2004 van 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portugees	BOB (3)	Wijn met een hoog suikergehalte die bereid is uit druiven die laat zijn geoogst of door edelrot zijn aangetast. [Portaria nr. 166/1986 van 26.6.1986]

Vinho generoso	Portugees	BOB (3)	De likeurwijnen die traditioneel worden geproduceerd in de afgebakende gebieden van Douro, Madeira, Setúbal en Carcavelos en portwijn of port worden genoemd en de vertaling hiervan in de andere talen, madeirawijn of madeira en de vertaling hiervan in de andere talen, Moscatel de Setúbal of Setúbal en Carcavelos. [Decreto-Lei nr. 166/1986 van 26.6.1986]
Vinho regional	Portugees	BGA (1)	Op de etikettering van wijnbouwproducten die recht hebben op een geografische aanduiding, mogen de volgende aanduidingen worden aangebracht: „Vinho Regional” of „Vinho da Região de”. [Decreto-Lei nr. 212/2004 van 23.8.2004]

## ROEMENIË

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>aangevuld met</i> : — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Roemeens	BOB (1, 3, 8, 15, 16)	Wijnen met een oorsprongsbenaming zijn bereid uit druiven die zijn geoogst in afgebakende gebieden waarvan het klimaat, de bodem en de blootstelling gunstig zijn voor de kwaliteit van de oogst; deze wijnen voldoen aan de volgende eisen: a) de druiven waarmee het product is bereid, zijn uitsluitend afkomstig uit het respectieve afgebakende gebied; b) de productie vindt plaats in het respectieve geografische gebied; c) de kwaliteit en de kenmerken van de wijn zijn hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door natuur en mens bepaalde factoren, d) de wijnen zijn verkregen van wijndruivenrassen die behoren tot de soort <i>Vitis vinifera</i> . Naargelang van de rijpingsfase van de druiven en de kwaliteitskenmerken bij de oogst, worden wijnen met een oorsprongsbenaming ingedeeld als volgt: a) DOC — CMD — wijn met een oorsprongsbenaming die is bereid uit druiven welke volledig rijp zijn geoogst; b) DOC — CT — wijn met een oorsprongsbenaming die is bereid uit druiven welke laat zijn geoogst; c) DOC — CIB — wijn met een oorsprongsbenaming die is bereid uit druiven welke bij het oogsten door edelrot zijn aangetast.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Roemeens	BOB (5, 6)	Mousserende wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming zijn gemaakt van rassen die voor dit soort productie worden aanbevolen en worden geteeld in specifieke wijngaarden, waar de wijn als grondstof wordt geproduceerd; de volledige verwerking tot en met de afzet vindt in het toegestane gebied plaats.
Vin cu indicație geografică	Roemeens	BGA (1, 4, 9, 15, 16)	Wijnen met een geografische aanduiding zijn bereid uit druiven die in specifieke wijngaarden in afgebakende gebieden worden geoogst; zij voldoen aan de volgende voorwaarden: a) de wijnen hebben een specifieke kwaliteit, reputatie of andere kenmerken die aan deze geografische oorsprong kunnen worden toegeschreven; b) ten minste 85 % van de voor de bereiding van het wijnbouwproduct gebruikte druiven is uitsluitend afkomstig uit dit geografische gebied; c) de productie vindt plaats in dit geografische gebied; d) de wijnen zijn verkregen van wijndruivenrassen die tot de soort <i>Vitis vinifera</i> behoren of die het resultaat zijn van een kruising van deze soort met andere soorten van het geslacht <i>Vitis</i> . Het effectieve alcoholgehalte moet minstens 9,5 % vol bedragen voor wijnen die in wijnbouwzone B worden geproduceerd, en minstens 10,0 % vol voor de wijnbouwzones CI en CII. Het totale alcoholgehalte mag niet meer dan 15 % vol bedragen.

## SLOVENIË

Kakovostno vino z zaščenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>al dan niet aangevuld met Mlado vino</i>	Sloveens	BOB (1)	Wijn van volrijpe druiven met een natuurlijk alcoholgehalte van minstens 8,5 % vol (9,5 % vol in zone CII) en een maximumopbrengst van 8 000 l/ha. Een analytische en een organoleptische beoordeling zijn verplicht.
Kakovostno peneče vino z zaščenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Sloveens	BOB (1)	Wijn die door een eerste en een tweede alcoholische gisting is verkregen en een effectief alcoholgehalte van minstens 10 % vol heeft; het totale alcoholgehalte van de cuvée mag niet minder dan 9 % vol bedragen.
Penina	Sloveens		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Sloveens	BOB (1)	De voorwaarden voor deze kwaliteitswijnen (bijv. wijndruivenrassen, alcoholgehalte, opbrengst enz.) zijn bij ministerieel besluit vastgesteld op basis van een gedetailleerd verslag van een deskundige.
Renome	Sloveens		
Vrhunsko vino z zaščenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>al dan niet aangevuld met:</i> — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Sloveens	BOB (1)	Wijn van volrijpe druiven met een natuurlijk suikergehalte van minstens 83° graden Öchsle en een maximumopbrengst van 8 000 liter per ha. Verrijking, verzoeting, aanzuring en ontzuring zijn niet toegestaan. Een analytische en een organoleptische beoordeling zijn verplicht. Pozna trgatev: van overrijpe en/of door <i>Botrytis</i> aangetaste druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 92 graden Öchsle hebben; Izbor: van overrijpe en door <i>Botrytis</i> aangetaste druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 108 graden Öchsle hebben; Jagodni izbor: van overrijpe en door <i>Botrytis</i> aangetaste druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 128 graden Öchsle hebben; Suhi jagodni izbor: van overrijpe en door <i>Botrytis</i> aangetaste druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 154 graden Öchsle hebben; Ledeno vino: de druiven moeten bij het oogsten en het persen op natuurlijke wijze bevroren zijn en moeten een suikergehalte van minstens 128 graden Öchsle hebben; Arhivsko vino (arhiva): gerijpte wijn van volrijpe druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 83° graden Öchsle hebben; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): de druiven moeten vóór het persen op riet of stro worden opgeslagen en daar op natuurlijke wijze worden gedroogd.
Vrhunsko peneče vino z zaščenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Sloveens	BOB (1)	Wijn die door een eerste en een tweede alcoholische gisting is verkregen en een effectief alcoholgehalte van minstens 10,5 % vol heeft; het totale alcoholgehalte van de cuvée mag niet minder dan 9,5 % vol bedragen.
Penina	Sloveens		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>al dan niet aangevuld met Mlado vino</i>	Sloveens	BGA (1)	Wijn van volrijpe druiven met een natuurlijk alcoholgehalte van minstens 8,5 % vol en een maximumopbrengst van 12 000 l/ha. Een analytische en een organoleptische beoordeling zijn verplicht.

## SLOWAKIJE

Akostné víno	Slowaaks	BOB (1)	De wijn is door het controle-instituut ingedeeld als wijn van een kwaliteitsras of kwaliteitsmerk wijn en is bereid uit druiven met een natuurlijk suikergehalte van minstens 16 °NM; de maximumopbrengst per hectare is niet overschreden en de wijn voldoet aan de in een speciale verordening vastgestelde kwaliteitseisen.
Akostné víno s prívlastkom, <i>aangevuld met</i> : — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slowaaks	BOB (1)	De wijn is door het controle-instituut ingedeeld als kwaliteitswijn met predikaat en voldoet aan de in de speciale verordening vastgestelde kwaliteitseisen; de maximumopbrengst per hectare is niet overschreden; het wijndruivenras, de oorsprong en het natuurlijke suikergehalte van de druiven, het gewicht en de gezondheidstoestand worden door de functionaris van het controle-instituut gecertificeerd voordat de druiven worden verwerkt; het verbod op de verhoging van het natuurlijke alcoholvolumegehalte en op de aanpassing van het gehalte aan suikerresidu wordt in acht genomen. Akostné víno s prívlastkom wordt ingedeeld in: — <u>kabinetné víno</u> , verkregen van volrijpe druiven met een natuurlijk suikergehalte van minstens 19 °NM, — <u>neskorý zber</u> , verkregen van volrijpe druiven met een natuurlijk suikergehalte van minstens 21 °NM, — <u>výber z hrozna</u> , verkregen van zorgvuldig geselecteerde trossen volrijpe druiven met een natuurlijk suikergehalte van minstens 23 °NM, — <u>bobuľový výber</u> , verkregen van manueel geselecteerde overrijpe druiventrossen waaruit onrijpe en beschadigde druiven met de hand zijn verwijderd; de druiven hebben een natuurlijk suikergehalte van minstens 26 °NM, — <u>hrozienský výber</u> , uitsluitend verkregen van met de hand geselecteerde overrijpe druiven die een natuurlijk suikergehalte van minstens 28 °NM hebben, — <u>cibébový výber</u> , uitsluitend verkregen van met de hand geselecteerde overrijpe druiven die door de inwerking van Botrytis cinerea <i>Persoon</i> zijn verfijnd en een natuurlijk suikergehalte van minstens 28 °NM hebben, — <u>ladové víno</u> , verkregen van druiven die bij een temperatuur van ten hoogste – 7 °C zijn geoogst, waarbij de druiven tijdens het oogsten en het verwerken nog steeds bevroren waren; de verkregen most had een natuurlijk suikergehalte van minstens 27 °NM, — <u>slamové víno</u> , verkregen van goed gerijpte druiven die vóór de verwerking op strooien of rieten matten zijn opgeslagen en eventueel aan touwen zijn opgehangen gedurende minstens drie maanden; het natuurlijke suikergehalte van de verkregen most bedraagt minstens 27 °NM.
Esencia	Slowaaks	BOB (1)	Wijn die bereid is door trage gisting van zonder persen verkregen wijn van afzonderlijk geselecteerde cibeas uit de omschreven wijngaard „Tokajská vinohradnícka oblast”. Esencia bevat minstens 450 g per liter natuurlijke suikers en 50 g per liter suikervrij extract. Deze wijn moet minstens drie jaar rijpen, waarvan minstens twee jaar in een houten fust.
Forditáš	Slowaaks	BOB (1)	Wijn die is geproduceerd door alcoholische gisting van most of wijn van hetzelfde wijnoogstjaar, afkomstig van de omschreven wijngaard „Tokajská vinohradnícka oblast” en gegoten op draf van cibeas. Deze wijn moet minstens twee jaar rijpen, waarvan minstens één jaar in een houten fust.
Másláš	Slowaaks	BOB (1)	Wijn die is geproduceerd door alcoholische gisting van most of wijn van hetzelfde wijnoogstjaar, afkomstig van de omschreven wijngaard „Tokajská vinohradnícka oblast” en gegoten op moer van vergiste Samorodné of Výber. Deze wijn moet minstens twee jaar rijpen, waarvan minstens één jaar in een houten fust.
Pestovateľský sekt (*)	Slowaaks	BOB (4)	Deze wijn voldoet aan de basisvoorwaarden voor de productie van mousserende kwaliteitswijn en de laatste fase van de bereiding van de mousserende wijn wordt uitgevoerd door de wijnbouwer die de wijngaard exploiteert waar de voor de productie gebruikte druiven vandaan komen. Alle bestanddelen van de cuvée voor „Pestovateľský sekt” zijn uit één wijnbouwgebied afkomstig.
Samorodné	Slowaaks	BOB (1)	Wijn die is geproduceerd door alcoholische gisting van het wijndruivenras Tokaj, geteeld in de omschreven wijngaard in het wijnbouwgebied „Tokajská vinohradnícka oblast”, als de voorwaarden voor de grootschalige productie van cibeas niet gunstig zijn. De wijn mag op zijn vroegst twee jaar na het rijpen, waarvan minstens één jaar in een houten fust, in de handel worden gebracht.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slowaaks	BOB (4)	Mousserende wijn die is verkregen door een eerste of een tweede gisting van kwaliteitswijn, bereid uit druiven die op wijnbouwareaal in wijnbouwgebieden zijn geteeld, en wel uitsluitend in het wijnbouwgebied waar de voor de productie gebruikte druiven zijn geteeld of in het aangrenzende gebied, en die voldoet aan de basisvoorwaarden voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slowaaks	BOB (1)	Wijn die is geproduceerd door alcoholische gisting na het begieten van de cibebas met most die een suikergehalte van minstens 21° NM moet hebben en afkomstig moet zijn uit de omschreven wijngaard „Tokajská vinohradnícka oblasť”, of met wijn van dezelfde kwaliteit en hetzelfde wijnoogstjaar uit de omschreven wijngaard „Tokajská vinohradnícka oblasť”. Naargelang van de hoeveelheid toegevoegde cibebas wordt „Tokajský výber” in 3 tot 6 putňový ingedeeld. Deze Výber moet minstens drie jaar rijpen, waarvan minstens twee jaar in een houten fust.
Výberová esencia	Slowaaks	BOB (1)	Wijn die is geproduceerd door alcoholische gisting van cibebas. Tijdens het oogsten worden de druiven afzonderlijk geselecteerd en onmiddellijk na de verwerking worden zij begoten met most van de omschreven wijngaard „Tokajská vinohradnícka oblasť” of met wijn van hetzelfde wijnoogstjaar die minstens 180 gram per liter natuurlijke suikers en 45 gram per liter suikervrij extract bevat. Deze wijn moet minstens drie jaar rijpen, waarvan minstens twee jaar in een houten fust.

(\*) Er is geen bescherming aangevraagd voor de aanduiding „Sekt”.

## VERENIGD KONINKRIJK

quality (sparkling) wine	Engels	BOB (1, 4)	Wijn of mousserende wijn die in Engeland en Wales overeenkomstig de nationale regelgeving van die landen is geproduceerd. De als kwaliteitswijn verhandelde wijnen hebben een organoleptisch en een analytisch onderzoek ondergaan. De specifieke aard en het specifieke karakter van de wijn zijn gedeeltelijk toe te schrijven aan het productiegebied, de kwaliteit van de gebruikte druiven en de bekwaamheid van de producent en de wijnbereider.
Regional (sparkling) wine	Engels	BGA (1, 4)	Wijn of mousserende wijn die in Engeland en Wales overeenkomstig de nationale regelgeving van die landen is geproduceerd. De „Regional wine” heeft een organoleptisch en een analytisch onderzoek ondergaan. De aard en het karakter van de wijn zijn gedeeltelijk toe te schrijven aan het productiegebied, de gebruikte druiven en de bekwaamheid van de producent en de wijnbereider.

## DEEL B — Traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 54, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 479/2008

### BULGARIJE

Колекционно (collection)	Bulgaars	BOB (1)	Wijn die voldoet aan de voorwaarden van de speciale reserve, minstens gedurende één jaar op de fles is gerijpt en waarvan de hoeveelheid niet groter is dan de helft van de partij „speciale reserve”.
Ново (young)	Bulgaars	BOB/BGA (1)	De wijn is uitsluitend bereid met druiven van één bepaalde oogst en is vóór het einde van het jaar gebotteld. Hij mag met de aanduiding „nieuw” worden verkocht tot 1 maart van het daaropvolgende jaar. In dit geval moet op de etiketten ook worden vermeld: „Uiterste verkoopdatum: 1 maart 606/2009”. Na afloop van de genoemde termijn mag de wijn niet meer worden verhandeld en aangeboden als was het „nieuwe” wijn en moeten de hoeveelheden wijn die nog in de handel zijn, na 31 maart van het betrokken jaar een nieuw etiket krijgen dat met de ordonnantie strookt.
Премиум (premium)	Bulgaars	BGA (1)	Wijn die is bereid uit één wijndruivenras dat de hoogste kwaliteit van de hele oogst oplevert. De geproduceerde hoeveelheid is niet groter dan 1/10e van de hele oogst.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgaars	BOB (1)	Wijn die is gerijpt in nieuwe eiken vaten met een inhoud van hoogstens 500 liter.
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgaars	BGA (1)	Wijn die is bereid uit één wijndruivenras en een voorbehouden hoeveelheid van het beste gedeelte van de oogst vertegenwoordigt.
Резерва (reserve)	Bulgaars	BOB/BGA (1)	Wijn die is bereid uit één wijndruivenras en minstens één jaar is gerijpt sinds november van het oogstjaar.

Розенталер ( <i>Rosenthaler</i> )	Bulgaars	BOB (1)	Wijn die uit aanbevolen wijndruivenrassen is bereid en een suikergehalte van minstens 22 gewichtspereenten heeft. De wijn heeft een alcoholgehalte van minstens 11°. Zijn kenmerken zijn voornamelijk toe te schrijven aan de toevoeging, ten laatste 30 dagen vóór de verzending, van druivenmost of geconcentreerde druivenmost.
Специална селекция ( <i>special selection</i> )	Bulgaars	BOB (1)	Wijn van één wijndruivenras of een mengsel, die minstens twee jaar gerijpt is sinds de in het productdossier vermelde uiterste datum.
Специална резерва ( <i>special reserve</i> )	Bulgaars	BOB (1)	Wijn van één wijndruivenras of een mengsel, gedurende minstens één jaar in eiken vaten gerijpt sinds de in het productdossier vermelde uiterste datum.

## TSJECHIË

Archivní víno	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die minstens drie jaar na het oogstjaar in de handel is gebracht.
Burčák	Tsjechisch	BOB (1)	Gedeeltelijk gegiste druivenmost waarvan het effectieve alcoholgehalte groter is dan 1 % vol en lager dan drie vijfden van het totale alcoholgehalte.
Klaret	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die uit zwarte druiven is bereid zonder gisting op schil.
Košer, Košer víno	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die volgens de liturgische voorschriften van de Joodse congregatie is bereid.
Labín	Tsjechisch	BGA (1)	Wijn van zwarte druiven die zonder gisting op schil in het Tsjechische wijnbouwgebied is geproduceerd.
Mladé víno	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die uiterlijk op het einde van het kalenderjaar waarin de voor de productie gebruikte druiven zijn geoogst, aan de eindconsument wordt aangeboden.
Mešní víno	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die in de liturgie van de katholieke kerk kan worden gebruikt.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die afkomstig is van de eerste oogst van de wijngaard; onder de eerste oogst van de wijngaard wordt de oogst verstaan die in het derde jaar na de aanplanting plaatsvindt.
Pěstitelský sekt (*)	Tsjechisch	BOB (4)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie als mousserende wijn is ingedeeld en voldoet aan de communautaire voorschriften betreffende mousserende kwaliteitswijn die in een specifiek gebied wordt bereid uit druiven uit de wijngaard van de wijnbouwer.
Pozdní sběr	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die door de Tsjechische dienst voor landbouw- en levensmiddeleninspectie is ingedeeld en bereid is uit druiven die in een bepaalde wijngaard in het betrokken gebied zijn geoogst. De opbrengst per hectare is niet overschreden. De druiven waaruit de wijn is bereid, hebben een suikergehalte van ten minste 21 °NM. Het oogsten van de druiven en het bereiden van de wijn, uitgezonderd het bottelen, vinden in het betrokken wijnbouwgebied plaats. De wijn voldoet aan de bij de uitvoeringsbepalingen vastgestelde kwaliteitsvoorschriften.
Premium	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn met een bepaald predikaat — naargelang van de selectie van de druiven of de ingedroogde druiven — die is bereid uit druiven die voor tenminste 30 % door <i>Botrytis cinerea</i> P. (edelrot) zijn aangetast.



Rezerva	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die gedurende ten minste 24 maanden in een houten vat en vervolgens op de fles is gerijpt; de rijping in het vat moet minstens 12 maanden duren voor rode wijn en 6 maanden voor witte wijn of roséwijn.	
Růžák, Ryšák	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn van een mengsel van druiven of druivenmost van witte, eventueel ook rode of zwarte druiven.	
Sur lie, Zráló na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Tsjechisch	BOB (1)	Wijn die bij de bereiding gedurende ten minste zes maanden op de wijnmoer is gebleven.	

(\*) Er is geen bescherming aangevraagd voor de aanduiding „Sekt”.

## DUITSLAND

Affentaler	Duits	BOB (1)	Oorsprongsbenaming voor rode kwaliteitswijn en wijn met predikaat van het wijndruivenras „Blauer Spätburgunder” uit de gebieden Altschweier, Bühl, Eisental en Neusatz in de stad Bühl, Bühlertal, en uit het gebied Neuweier in de stad Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Duits	BOB (1)	Wijn die is geproduceerd door het versnijden (mengen) van witte druiven, al dan niet gekneusd, met rode druiven die afkomstig zijn uit het specifieke wijnbouwgebied Baden.	
Classic (Klassic)	Duits	BOB (1)	Rode wijn of witte kwaliteitswijn die uitsluitend is gemaakt van klassieke wijndruivenrassen die typisch zijn voor de regio; de voor de productie gebruikte most heeft een natuurlijk alcoholgehalte dat minstens 1 % vol hoger is dan het natuurlijke alcoholgehalte dat minstens moet worden bereikt in de wijnbouwzone waar de druiven zijn geoogst; het totale alcoholgehalte moet minstens 11,5 % vol bedragen; het gehalte aan suikerresidu mag niet hoger zijn dan 15 gram per liter en niet hoger dan tweemaal het totaalgehalte aan zuren; vermelding van één enkel wijndruivenras, vermelding van het wijnoogstjaar, maar geen vermelding van de smaak.	
Ehrentrudis	Duits	BOB (1)	Verklaring van oorsprong voor kwaliteitsvolle en superieure roséwijn van het wijndruivenras „Blauer Spätburgunder” uit de streek van Tuniberg.	
Federweisser	Duits	BOB/BGA (1)	Gedeeltelijk gegiste druivenmost uit Duitsland, met geografische aanduiding, of uit andere EU-lidstaten; geografische aanduidingen die met „landwijn” verwijzen naar de wijnbouwzone; „Federweißer”: de meest gebruikelijke benaming voor gedeeltelijk gegiste druivenmost met het oog op de regionale diversiteit van de benamingen.	
Hock	Duits	BOB (1)	Witte wijn met geografische aanduiding van de Rijnstreek waarvan het gehalte aan suikerresidu als middelzoet kan worden aangemerkt; geschiedenis van de benaming: Hock is de traditionele Anglo-Amerikaanse benaming voor Rijnwijn en gaat terug op de plaatsnaam „Hochheim” (langs de Main, het wijnbouwgebied Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Duits	BOB (1)	Traditionele naam van een Duitse witte kwaliteitswijn die voor minstens 70 procent bestaat uit een mengsel van Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau of Kerner uit de regio Nahe, Rheingau, Rheinhessen of Pfalz. Het gehalte aan suikerresidu valt onder „middelzoet”. Bijna uitsluitend voor de uitvoer bestemd.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Duits	BOB (1)	Witte kwaliteitswijn, uitsluitend bereid met druiven van het wijndruivenras Riesling; de voor de bereiding gebruikte most heeft een natuurlijk alcoholgehalte dat minstens 1,5 % vol hoger is dan het minimumgehalte aan natuurlijke alcohol dat voorgeschreven is voor het betrokken wijnbouwgebied of voor het gedeelte van dat gebied waar de druiven zijn geoogst; deze wijn haalt bij de kwaliteitstest minstens 3,0 punten.	
Schillerwein	Duits	BOB (1)	Wijn uit het specifieke wijnbouwgebied Württemberg; kwaliteitswijn met een lichtrode tot dieprode kleur, bereid door het mengen (versnijden) van (ook geplette) witte druiven met (ook geplette) rode druiven. „Schillersekt b.A.” of „Schillerperlwein b.A.” toegestaan als Schillerwein de basiswijn is.	
Weissherbst	Duits	BOB (1)	Kwaliteitswijn die in het specifieke wijnbouwgebied is bereid of Prädikatswein (wijn met speciale predikaten) die uit één enkel rood wijndruivenras is bereid en voor minstens 95 procent van licht geperste most afkomstig is; het wijndruivenras moet samen met de benaming Weißherbst worden aangegeven in letters van hetzelfde type, dezelfde grootte en dezelfde kleur; mag ook worden gebruikt voor binnenlandse mousserende kwaliteitswijn die is bereid uit wijn welke de benaming „Weißherbst” mag dragen.	

(\*) Er is geen bescherming aangevraagd voor de aanduidingen „Riesling” en „Sekt”.



**GRIEKENLAND**

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden welke worden geëxploiteerd door een bedrijf waar een gebouw met de kenmerken van een „Agrepavlis” staat; de wijnbereiding vindt op het bedrijf plaats.
Αμπέλι (Ampeli)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn die uitsluitend bereid is van druiven welke zijn geoogst in wijngaarden die door een bedrijf worden geëxploiteerd; de wijnbereiding vindt op het bedrijf plaats.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn die uitsluitend bereid is van druiven welke zijn geoogst in wijngaarden die door een bedrijf worden geëxploiteerd; de wijnbereiding vindt op het bedrijf plaats.
Αρχοντικό (Archontiko)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden welke worden geëxploiteerd door een bedrijf waar een gebouw met de kenmerken van een „archontiko” staat; de wijnbereiding vindt op het bedrijf plaats.
Κάβα (Cava)	Grieks	BGA (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Wijn die rijpt onder gecontroleerde omstandigheden.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grieks	BOB (3, 15, 16)	Wijn die uitsluitend bereid is van druiven uit geselecteerde wijngaarden waar de opbrengst per hectare bijzonder laag is.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Grieks	BOB (1, 3, 15, 16)	Geselecteerde wijn die onder gecontroleerde omstandigheden gedurende een specifieke periode is gerijpt.
Κάστρο (Kastro)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden welke worden geëxploiteerd door een bedrijf waar een historisch kasteel of een ruïne daarvan staat; de wijnbereiding vindt op het bedrijf plaats.
Κτήμα (Ktima)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden welke worden geëxploiteerd door een bedrijf dat zich in het betrokken beschermde wijnbouwgebied bevindt.
Λιαστός (Liastos)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 15, 16)	Wijn van druiven die in de zon of de schaduw hebben gelegen met het oog op gedeeltelijke dehydratie.
Μετόχι (Metochi)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden welke worden geëxploiteerd door een bedrijf dat zich bevindt buiten het kloosterdomein waartoe het bedrijf behoort.
Μοναστήρι (Monastiri)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden die tot een klooster behoren.
Νάμα (Nama)	Grieks	BOB/BGA (1)	Zoete miswijn.
Νυχτέρι (Nychteri)	Grieks	BOB (1)	Wijn met de BOB „Santorini” die uitsluitend op de eilanden „Thira” en „Thiresia” wordt geproduceerd en gedurende minstens drie maanden in vaten rijpt.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geogost in wijngaarden die worden geëxploiteerd door een bedrijf dat zich op een hoogte van meer dan 500 m bevindt.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn die uitsluitend is bereid met druiven van wijngaarden die op een hoogte van meer dan 500 m liggen.	
Πύργος (Pyrgos)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geogost in wijngaarden welke worden geëxploiteerd door een bedrijf waar een gebouw met de kenmerken van een „Pyrgos” staat; de wijnbereiding vindt op het bedrijf plaats.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grieks	BOB (1, 3, 15, 16)	Geselecteerde wijn die onder gecontroleerde omstandigheden gedurende een bepaalde periode is gerijpt.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grieks	BOB (3, 15, 16)	Geselecteerde likeurwijn die onder gecontroleerde omstandigheden gedurende een bepaalde periode is gerijpt.	
Βερντέα (Verntea)	Grieks	BGA (1)	Wijn met een traditionele benaming die is bereid met druiven die zijn geogost in wijngaarden op het eiland Zakynthos, waar ook de wijnbereiding plaatsvindt.	
Vinsanto	Grieks	BOB (1, 3, 15, 16)	Wijn met de BOB „Santorini” die in het complex van Santo Erini-Santorini op de eilanden „Thira” en „Thirasia” zijn geproduceerd van druiven die in de zon hebben gelegen.	

## SPANJE

Amontillado	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn (Vino generoso) met de BOB's „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” en „Montilla-Moriles”: droge wijn die een uitgesproken aroma en een milde, volle smaak heeft, amber- of goudkleurig is en waarvan het effectieve alcoholgehalte tussen 16° en 22° ligt. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” gerijpt in eiken vaten met een maximuminhoud van 1 000 l.	
Añejo	Spaans	BOB/BGA (1)	Wijn die in totaal gedurende minstens vierentwintig maanden is gerijpt in een eiken vat met een maximuminhoud van 600 l of in een fles.	
	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn met de BOB „Málaga” die tussen drie en vijf jaar is gerijpt.	
Chacolí-Txakolina	Spaans	BOB (1)	Wijn met de BOB's „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina”, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina” en „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina”, die vooral met de druivenrassen „Ondarrabi Zuri” en „Ondarrabi Beltza” is bereid. Wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 9,5 % vol (11 % vol voor witte wijn die in het vat is gegist) die hoogstens 0,8 mg/l vluchtige zuren bevat en een totaal maximumgehalte aan zwavel bezit van 180 mg/l (140 mg/l voor rode wijn).	
Clásico	Spaans	BOB (3, 16)	Wijn met een suikerresidu van meer dan 45 g/l.	Chili
Cream	Engels	BOB (3)	Likeurwijn „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” en „Condado de Huelva” die een gehalte aan reducerende stoffen heeft van minstens 60 g/l en amber- tot mahoniekleurig is. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” of het systeem van de „añadas” gerijpt in eiken vaten.	
Criadera	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” en „Condado de Huelva” die is gerijpt volgens het systeem „criaderas y soleras” dat traditioneel in dat gebied wordt gebruikt.	

Criaderas y Soleras	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” en „Condado de Huelva” waarvoor een systeem wordt gebruikt van op elkaar geplaatste eiken vaten die „criaderas” worden genoemd; de wijn van het betrokken jaar krijgt een plaats op het hoogste niveau van het systeem en doorloopt de verschillende niveaus of „criaderas” door gedeeltelijke en opeenvolgende overhevelingen gedurende een lange periode totdat het laatste niveau „solera” wordt bereikt, waar het rijpingsproces wordt beëindigd.
Crianza	Spaans	BOB (1)	Andere wijnen dan mousserende wijn, parelwijn en likeurwijn die aan de volgende voorwaarden voldoen: — de rode wijnen moeten rijpen gedurende minstens 24 maanden, waarvan minstens 6 maanden in eiken vaten met een inhoud van ten hoogste 330 l; — de witte wijnen en de roséwijnen moeten rijpen gedurende minstens 18 maanden, waarvan minstens 6 maanden in eiken vaten met de genoemde maximuminhoud.
Dorado	Spaans	BOB (3)	Gerijpte Likeurwijn met de BOB's „Rueda” en „Málaga”.
Fino	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn (vino generoso) met de BOB's „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” en „Montilla Moriles” met de volgende kwaliteiten: strokleurig, droog, enigermate bitter, licht en geparfumeerd. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” „in flor” gerijpt in eiken vaten met een maximuminhoud van 1 000 l.
Fondillón	Spaans	BOB (16)	Wijn met de BOB „Alicante”, bereid met druiven van het ras Monastrell die onder uitzonderlijke kwaliteits- en gezondheidsvoorwaarden overrijp aan de wijnstok zijn gebleven. Bij de gisting worden enkel ter plaatse aanwezige rijsmiddelen gebruikt en het effectieve alcoholgehalte (minstens 16 % vol) moet helemaal natuurlijk zijn. Gedurende minstens tien jaar gerijpt in eiken vaten.
Gran reserva	Spaans	BOB (1)	Andere wijnen dan mousserende wijn, parelwijn en likeurwijn die aan de volgende voorwaarden voldoen: — de rode wijnen moeten rijpen gedurende minstens 60 maanden, waarvan minstens 18 maanden in eiken vaten met een inhoud van ten hoogste 330 l en de rest van deze periode op de fles; — de witte wijnen en de roséwijnen moeten rijpen gedurende minstens 48 maanden, waarvan minstens 6 maanden in eiken vaten met de genoemde maximuminhoud en de rest van deze periode op de fles.
	Spaans	BOB (4)	De rijpingsperiode voor de mousserende wijnen met de BOB „Cava” bedraagt 30 maanden van de „tiraje” tot de „degüelle”.
Lágrima	Spaans	BOB (3)	Zoete wijn met de BOB „Málaga” die wordt verkregen door het laten uitlekken van de most nadat de druiven zonder mechanische persing met de voeten zijn geplet. Deze wijn moet gedurende ten minste twee jaar in een eiken vat met een maximuminhoud van 1 000 l rijpen via het systeem van de „criaderas y soleras” of van het systeem van de wijnoogstjaren.
Noble	Spaans	BOB/BGA (1)	Wijn die in totaal minstens achttien maanden is gerijpt in een eiken vat met een maximuminhoud van 600 l of in een fles.
	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn met de BOB „Málaga” die tussen twee en drie jaar is gerijpt.
Oloroso	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” en „Montilla Moriles” met de volgende kwaliteiten: stevige, volle wijn met fluwelen smaak, aromatisch, energetisch, overwegend droog, mahoniekleurig, met een effectief alcoholgehalte tussen 16 en 22°. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” gerijpt in eiken vaten met een maximuminhoud van 1 000 l.
Pajarete	Spaans	BOB (3)	Zoete of halfzoete wijn met de BOB „Málaga”, die gedurende ten minste twee jaar in een eiken vat met een maximuminhoud van 1 000 l is gerijpt via het systeem van de „criaderas y soleras” of van het systeem van de „añadas”.

Pálido	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn (vino generoso) „Condado de Huelva” die gedurende minstens drie jaar op biologische wijze is gerijpt en een effectief alcoholgehalte van 15-17 % vol heeft.	
	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn met de BOB „Rueda” die gerijpt is gedurende minstens vier jaar, waarvan de laatste drie jaar in eik.	
	Spaans	BOB (3)	Wijn met de BOB „Málaga” van de wijndruivenrassen Pedro Ximenez en/of Moscatel, zonder toevoeging van „arropé” (gekookte most) en zonder rijpingsproces.	
Palo Cortado	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” en „Montilla Moriles” waarvan de organoleptische kenmerken verwijzen naar het aroma van een Amontillado en de smaak en de kleur gelijken op die van een Oloroso, met een effectief alcoholgehalte tussen 16 en 22 procent. Gerijpt in twee fasen: eerst biologisch, onder een film van „flor”, en vervolgens via oxidatie.	
Primero de Cosecha	Spaans	BOB (1)	Wijn met BOB „Valencia” waarvoor de druiven zijn geoogst in de eerste tien dagen van de oogstperiode en de botteling binnen de daaropvolgende dertig dagen plaatsvindt om het eindproduct te verkrijgen; het oogstjaar moet op het etiket worden vermeld.	
Rancio	Spaans	BOB (1, 3)	Wijn die een sterk oxiderend rijpingsproces heeft ondergaan waarbij zich bruuske temperatuurschommelingen voordoen, onder inwerking van zuurstof of in een houten of glazen verpakking.	
Raya	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn (vino generoso) „Montilla Moriles”, die dezelfde kenmerken heeft als de Oloroso-wijnen, maar minder smaak en minder aroma heeft. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” gerijpt in eiken vaten met een maximuminhoud van 1 000 l.	
Reserva	Spaans	BOB (1)	Andere wijnen dan mousserende wijn, parelwijn en likeurwijn die aan de volgende voorwaarden voldoen: — de rode wijnen moeten rijpen gedurende minstens 36 maanden, waarvan minstens 12 maanden in eiken vaten met een inhoud van ten hoogste 330 l en de rest van deze periode op de fles; — de witte wijnen en de roséwijnen moeten rijpen gedurende minstens 24 maanden, waarvan minstens 6 maanden in eiken vaten met de genoemde maximuminhoud en de rest van deze periode op de fles.	Chili
Sobremadre	Spaans	BOB (1)	Witte wijn „Vinos de Madrid” die, als gevolg van de bijzondere bereidingswijze, al koolzuurgas bevat nog voordat het eigen most met de „madres” (geritste en geplette druiven) gaat gisten.	
Solera	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” en „Condado de Huelva” die is gerijpt volgens het systeem „criaderas y soleras”.	
Superior	Spaans	BOB (1)	Wijn die voor minstens 85 % is verkregen uit rassen die voor de respectieve afgebakende gebieden worden aanbevolen.	Chili Zuid-Afrika
Trasañejo	Spaans	BOB (3)	Likeurwijn met de BOB „Málaga” die meer dan vijf jaar is gerijpt.	
Vino Maestro	Spaans	BOB (3)	Wijn met de BOB „Málaga” die afkomstig is van een zeer onvolledige gisting omdat vóór het begin van de gisting 7 % wijnalcohol wordt toegevoegd. De gisting is bijgevolg uiterst langzaam en valt stil als het alcoholgehalte 15-16° bereikt, waardoor ongeveer 160-200 g suiker per liter overblijft dat niet vergist. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” of het systeem van de „añadas” gerijpt in eiken vaten.	
Vendimia Inicial	Spaans	BOB (1)	Wijn „Utiel-Requena” van druiven die zijn geoogst in de eerste tien dagen van de oogstperiode; deze wijn heeft een alcoholgehalte tussen 10 en 11,5 procent vol en zijn bijzondere kenmerken, waaronder een geringe afgifte van koolzuurgas, zijn een gevolg van het feit dat deze wijn nog jong is.	

Viejo	Spaans	BOB/BGA (1)	Wijn die zesendertig maanden oud is en een „roestig” karakter heeft door de inwerking van licht, zuurstof, warmte of al deze factoren samen.	
	Spaans	BOB/BGA (3)	Likeurwijn (vino generoso) met BOB „Condado de Huelva”, met de volgende eigenschappen: stevige, volle wijn met fluwelen smaak, aromatisch, energetisch, overwegend droog, mahoniekleurig, met een effectief alcoholgehalte tussen 15 en 22°. Gedurende minstens twee jaar volgens het systeem „criaderas y soleras” gerijpt in eiken vaten met een maximuminhoud van 1 000 l.	
Vino de Tea	Spaans	BOB (1)	BOB-wijn van het noordelijke deelgebied „La Palma” die gedurende ten hoogste zes maanden in houten recipiënten van <i>Pinus canariensis</i> („Tea”) is gerijpt. Het effectieve alcoholgehalte van de witte wijnen ligt tussen 11-14,5 % vol, dat van de roséwijnen tussen 11-13 % vol en dat van de rode wijnen tussen 12-14 % vol.	

## FRANKRIJK

Ambré	Frans	BOB (3)	Artikel 7 van het decreet van 29 december 1997: BOB „Rivesaltes”: witte wijnen hebben slechts recht op de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Rivesaltes”, aangevuld met „ambré”, als de <i>élevage</i> ervan op het bedrijf plaatsvindt in een oxiderende omgeving en duurt tot 1 september van het tweede jaar na het oogstjaar.	
Clairét	Frans	BOB (1)	BOB „Bourgogne”, „Bordeaux”: lichtrode wijn of roséwijn.	
Claret	Frans	BOB (1)	BOB „Bordeaux”: uitdrukking die wordt gebruikt om een lichtrode wijn aan te duiden.	
Tuilé	Frans	BOB (3)	Artikel 7 van het decreet van 29 december 1997: rode wijnen hebben slechts recht op de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Rivesaltes”, aangevuld met „tuilé”, als de <i>élevage</i> ervan op het bedrijf plaatsvindt in een oxiderende omgeving en duurt tot 1 september van het tweede jaar na het oogstjaar.	
Vin jaune	Frans	BOB (1)	BOB „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Château-Châlon”: wijnen die uitsluitend zijn gemaakt van wijndruivenrassen die in de nationale regelgeving zijn vastgesteld. trage gisting, rijping in eiken vaten gedurende minstens zes jaar, zonder dat de vaten worden bijgevuld.	
Château	Frans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historische uitdrukking met betrekking tot een soort gebied en een soort wijn en alleen wordt gebruikt voor wijn van een landgoed dat werkelijk bestaat of precies met dit woord wordt aangeduid.	Chili
Clos	Frans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chili
Cru artisan	Frans	BOB (1)	BOB „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „St Julien”, „Pauillac”, „St Estèphe”: uitdrukking betreffende de kwaliteit van een wijn, zijn geschiedenis en het gebiedstype, die de wijnen van een specifiek landgoed naar waarde indeelt.	
Cru bourgeois	Frans	BOB (1)	BOB „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „Saint-Julien”, „Pauillac”, „Saint-Estèphe”: uitdrukking betreffende de kwaliteit van een wijn, zijn geschiedenis en het gebiedstype, die de wijnen van een specifiek landgoed naar waarde indeelt.	Chili
Cru classé, <i>al dan niet aangevuld met Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième</i>	Frans	BOB (1)	BOB „Barsac”, „Côtes de Provence”, „Graves”, „Saint-Emilion grand cru”, „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Pessac-Leognan”, „Saint Julien”, „Pauillac”, „Saint Estèphe”, „Sauternes”: uitdrukking betreffende de kwaliteit van een wijn, zijn geschiedenis en het gebiedstype, die de wijnen van een specifiek landgoed naar waarde indeelt.	

Edelzwicker	Duits	BOB (1)	BOB-wijnen „Alsace” van één of meer wijndruivenrassen die in het productdossier zijn vermeld.	
Grand cru	Frans	BOB (1, 4)	Uitdrukking betreffende de kwaliteit van een wijn, voorbehouden voor wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die is vastgesteld bij decreet en voor gevallen waarin deze uitdrukking collectief wordt gebruikt door integratie in een oorsprongsbenaming.	Chili Zwitserland Tunesië
Hors d'âge	Frans	BOB (3)	BOB „Rivesaltes”, „Banyuls”: mag worden gebruikt voor wijn die na de bereiding minstens vijf jaar is gerijpt.	
Passe-tout-grains	Frans	BOB (1)	BOB „Bourgogne” van twee wijndruivenrassen die in het productdossier zijn vermeld.	
Premier Cru	Frans	BOB (1)	Uitdrukking betreffende de kwaliteit van een wijn, voorbehouden voor wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die is vastgesteld bij decreet en voor gevallen waarin deze uitdrukking collectief wordt gebruikt door integratie in een oorsprongsbenaming.	Tunesië
Primeur	Frans	BOB (1)	Wijn die aan de consument wordt verkocht vanaf de derde donderdag van november van het oogstjaar.	
	Frans	BGA (1)	Wijn die aan de consument wordt verkocht vanaf de derde donderdag van oktober van het oogstjaar.	
Rancio	Frans	BOB (1, 3)	BOB „Grand Roussillon”, „Rivesaltes”, „Rasteau”, „Banyuls”, „Maury”, „Clairette du Languedoc”: uitdrukking betreffende een soort wijn en een specifieke productiemethode die is voorbehouden voor een aantal kwaliteitswijnen op basis van hun leeftijd en van de bodemomstandigheden waarin de betrokken druiven zijn geteeld.	
Sélection de grains nobles	Frans	BOB (1)	BOB „Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Condrieu”, „Monbazillac”, „Graves supérieur”, „Bonnezeaux”, „Jurançon”, „Cérons”, „Quarts de Chaume”, „Sauternes”, „Loupiac”, „Côteaux du Layon”, „Barsac”, „Sainte Croix du Mont”, „Côteaux de l'Aubance”, „Cadillac”: wijn die verkregen is van druiven die, in opeenvolgende selecties, met de hand zijn geplukt. Hierbij worden de druiven uitgezocht die edelrot hebben ondergaan of enigszins zijn ineengeschrompeld op de wijnstok.	
Sur lie	Frans	BOB (1)	BOB „Muscadet”, „Muscadet Coteaux de la Loire”, „Muscadet-Côtes de Grandlieu”, „Muscadet-Sèvre et Maine”, „Gros Plant du Pays Nantais”: wijn met bijzondere specificaties (zoals opbrengst, alcoholgehalte) die tot 1 maart van het jaar na het wijnoogstjaar op de moer blijft.	
	Frans	BGA (1)	BGA „Vin de pays d'Oc”, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion”: wijn met bijzondere specificaties die minder dan één winter in het vat blijft en op de moer blijft tot hij gebotteld wordt.	
Vendanges tardives	Frans	BOB (1)	BOB „Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Jurançon”: uitdrukking betreffende een bepaald soort wijn en een bepaalde productiemethode die uitsluitend wordt gebruikt voor wijnen van overrijpe druiven die voldoen aan bepaalde voorwaarden inzake dichtheid en alcoholgehalte.	
Villages	Frans	BOB (1)	BOB „Anjou”, „Beaujolais”, „Côte de Beaune”, „Côtes de Nuits”, „Côtes du Rhône”, „Côtes du Roussillon”, „Mâcon”: uitdrukking betreffende de kwaliteit van een wijn, voorbehouden voor wijnen met een oorsprongsbenaming die is vastgesteld bij decreet en voor gevallen waarin deze uitdrukking collectief wordt gebruikt door integratie in een oorsprongsbenaming.	
Vin de paille	Frans	BOB (1)	BOB „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Hermitage”: uitdrukking betreffende een bereidingswijze die bestaat in het selecteren van druiven van in de nationale regelgeving vastgestelde rassen, die minstens zes weken op stromatten, op horden of omhooggehangen worden gedroogd. De rijping duurt minstens drie jaar vanaf het persen van de druiven en tijdens die periode rijpt de wijn gedurende minstens 18 maanden in houten vaten.	

**ITALIË**

Alberata of vigneti ad alberata	Italiaans	BOB (1)	Specifieke term in verband met de wijntypologie „Aversa”. Er wordt verwezen naar de zeer oude wijnteeltraditie in het kader waarvan het product is verkregen.	
Amarone	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve historische term voor de productiemethode van de „Valpolicella”-wijntypologie. Deze term wordt sinds de oudheid gebruikt om de plaats van oorsprong aan te geven van de wijn die wordt verkregen volgens een specifieke productiemethode waarbij ingedroogde druiven worden gebruikt en de suikers volledig worden vergist. Dit laatste kan de oorsprong van de naam „Amarone” verklaren. Het is een zeer specifieke en welbekende term die het product op zich kan identificeren.	
Ambra	Italiaans	BOB (3)	Term betreffende de productiemethode en de bijzondere min of meer diepe ambergelige kleur van de „Marsala”-wijntypologie. De bijzondere kleur vloeit voort uit de lange productiemethode, met o.m. rijping en verfijning, procedés die het oxidegehalte van de polyfenolen en van de kleurstoffen aanzienlijk verminderen.	
Ambrato	Italiaans	BOB (1, 3)	Term betreffende de productiemethode en de bijzondere min of meer diepe amberkleur die typisch is voor de wijntypologieën van de „Malvasia from Lipari” en de „Vernaccia from Oristano”. De bijzondere kleur vloeit voort uit de lange productieperiode, met o.m. rijping en verfijning, methoden die het oxidegehalte van de polyfenolen en van de kleurstoffen aanzienlijk verminderen.	
Annoso	Italiaans	BOB (1)	Term betreffende de „Controguerra”-wijntypologie. Hiermee wordt verwezen naar de bijzondere productiemethode die het gebruik van ingedroogde druiven impliceert, alsmede een verplichte rijpingsperiode van minstens 30 maanden in houten recipiënten voordat het eindproduct mag worden afgezet en geconsumeerd.	
Apianum	Latijn	BOB (1)	Exclusieve term voor de „Fiano di Avellino”-wijn. Deze term heeft een klassieke oorsprong. Ze verwijst naar de kwaliteit van de druiven, die erg gewaardeerd wordt door de „bijen” („api” in het Italiaans).	
Auslese	Duits	BOB (1)	Zie de traditionele aanduiding „scelto”. Exclusieve term voor de wijnen „Caldaro” en „Caldaro Classico — Alto Adige”.	
Buttafuoco	Italiaans	BOB (1, 6)	Exclusieve term die uitsluitend betrekking heeft op het soort wijn dat afkomstig is van het deelgebied van de „Oltrepò Pavese”-wijnen. Deze term wordt sinds lang gebruikt om een zeer bijzonder product te beschrijven dat, overeenkomstig de betekenis van het woord, een „bijzondere warmte” kan afgeven.	
Cannellino	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve term voor een soort „Frascati”-wijnen en de productie daarvan. Deze term wordt sinds lang gebruikt om de genoemde soort wijnen te omschrijven, die worden bereid volgens een specifiek productieprocedé waarmee de genoemde abboccato-wijn wordt verkregen, een enigszins zoete en mondvollende wijn.	
Cerasuolo	Italiaans	BOB (1)	Traditionele en historische term, uitsluitend voor „Cerasuolo di Vittoria”-wijnen. Deze term maakt integraal deel uit van de DOCG-naam en vormt het niet-geografische aspect ervan. Hij houdt verband met de productie en met de bijzondere kleur. Hij wordt ook traditioneel gebruikt voor de beschrijving van een andere soort „Montepulciano d’Abruzzo”-wijnen, waarmee hij nauw verbonden is.	
Chiarretto	Italiaans	BOB/BGA (1, 3, 4, 5, 6)	Term betreffende de productiemethode en de bijzondere kleur van de betrokken wijnsoort, die van zwarte druiven is gemaakt.	
Ciaret	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve term voor „Monferrato”-wijnen, die verband houdt met de specifieke kleur van het product; de naam betekent traditioneel „lichtrood”.	
Château	Frans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Term betreffende de naam van het wijnbouwbedrijf voor zover de druiven uitsluitend van dat bedrijf afkomstig zijn en ook de wijnbereiding daar heeft plaatsgevonden.	Chili
Classico	Italiaans	BOB (1, 3, 8, 8, 11, 15, 16)	Term vastgesteld in Wet nr. 164/1992. Voorbehouden voor niet-mousserende wijnen van het oudste oorsprongsgebied waaraan een autonome BOB-regeling kan worden toegeschreven.	Chili



Dunkel	Duits	BOB (1)	Term betreffende de productiemethode en de typisch donkere kleur van de overeenkomstige typologie van „Trentino”-wijnen.
Fine	Italiaans	BOB (3)	Term die uitsluitend betrekking heeft op een van de „Marsala”-typologieën. Hij verwijst naar de specifieke productiemethode die een rijpingsperiode van minstens één jaar impliceert, waarvan minstens 8 maanden in houten vaten.
Fior d’Arancio	Italiaans	BOB (1, 6)	Term betreffende de twee „Colli Euganei”-typologieën: mousserende en „passito”-wijnen (d.i. geëxtraheerd uit ingedroogde druiven). Deze term verwijst naar de productiemethode en de typische aromatische kenmerken van het product, dat is geëxtraheerd uit via zorgvuldige productieprocedures verkregen muskaatrasen.
Flétri	Italiaans	BOB (1)	Term betreffende de specifieke DOC-wijntypologieën „Valle d’Aosta” of „Vallée d’Aoste”. Hiermee wordt verwezen naar de productiemethode en de typische productkenmerken, die het resultaat zijn van een zorgvuldige productiemethode op basis van gedeeltelijk ingedroogde druiven.
Garibaldi Dolce (or GD)	Italiaans	BOB (3)	Exclusieve historische term voor een specifieke DOC-typologie „Marsala” superieur. In het begin werd deze term gebruikt ter ere van Garibaldi, die deze wijn proefde bij zijn landing in Marsala. Hij waardeerde deze wijn voor zijn kenmerken die zijn toe te schrijven aan het specifieke productieproces, dat een rijpingsperiode van minstens twee jaar in houten vaten inhoudt.
Governo all’uso toscano	Italiaans	BOB/BGA (1)	Oorspronkelijk was de term verbonden met de BOB-wijnen „Chianti” en „Chianti Classico”. Vervolgens werd het gebruik ervan uitgebreid tot de BGA-wijn „Colli della Toscana Centrale”, die in hetzelfde productiegebied wordt gemaakt. De term verwijst naar het specifieke productieproces dat in Toscane wordt gebruikt en waarbij aan het einde van de winter aan de wijn ingedroogde druiven worden toegevoegd, die een extra vergisting op gang brengen.
Gutturnio	Italiaans	BOB (1, 8)	Exclusieve historische term die betrekking heeft op een soort wijn welke afkomstig is van het deelgebied van de „Colli Piacentini”-wijnen. Hiermee wordt verwezen naar de productiemethode van de genoemde rode wijn, een zeer typische wijn van hoge kwaliteit. Deze wijn werd opgediend in zilveren bekertjes van Romeinse oorsprong, die „Gutturnium” werden genoemd.
Italia Particolare (of IP)	Italiaans	BOB (3)	Exclusieve historische term voor de wijnen „Marsala fine”. Oorspronkelijk werd „Marsala” uitsluitend voor de nationale markt geproduceerd.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Duits	BOB (1)	Traditioneel productiegebied „Caldaro” „Alto Adige” (met aanduiding Santa Maddalena en „Terlano”). (Zie omschrijving van „Classico”).
Kretzer	Duits	BOB (1)	Term waarmee wordt verwezen naar de productiemethode en naar de typische rosékleur. Hij wordt gebruikt voor de overeenkomstige wijntypologieën „Alto Adige”, „Trentino” en „Teroldego rotaliano”.
Lacrima	Italiaans	BOB (1)	Term die uitsluitend betrekking heeft op de naam voor „Lacrima di Morro d’Alba”-wijn, het geïntegreerde deel van de naam van deze wijn. Hiermee wordt verwezen naar de specifieke productiemethode, waarbij het lichte uitpersen van de druiven een product van hoge kwaliteit oplevert.
Lacryma Christi	Italiaans	BOB (1, 3, 4, 5)	Exclusieve historische term die uitsluitend betrekking heeft op de „Vesuvio”-wijnen. Deze term was traditioneel verbonden met sommige typologieën van de genoemde wijnen (zowel normale wijnen als likeurwijnen en mousserende wijnen), die zijn bereid volgens een bijzondere productiemethode waarbij het lichte uitpersen van de druiven een product van hoge kwaliteit oplevert dat religieuze connotaties heeft.
Lambiccato	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve term die betrekking heeft op de „Castel San Lorenzo”-wijntypologieën. Hiermee wordt verwezen naar het soort product en de bijzondere productiemethode, waarbij muskaatdruiven worden gebruikt en de druiven bij een gecontroleerde temperatuur macereren in bepaalde recipiënten, die traditioneel „Lambicchi” worden genoemd.
London Particolar (of LP of Inghilterra)	Italiaans	BOB (3)	Exclusieve historische term voor de wijntypologie „Marsala Superiore”. Deze term of de initialen ervan worden traditioneel gebruikt voor de beschrijving van een product dat voor de Engelse markt is bestemd. Ook het gebruik van het Engels is traditioneel en is vastgesteld in het productdossier en in de regels voor „Marsala”-wijnen. Het is algemeen bekend dat het belang en de reputatie van deze benaming als likeurwijn toe te schrijven zijn aan de activiteit van zowel de producenten als de Engelse handelaars, die sinds 1773 Marsala hebben ontdekt en deze buitengewone wijn hebben geproduceerd en verhandeld, waardoor hij op ruime schaal bekend werd in de hele wereld, en vooral in England.



Occhio di Pernice	Italiaans	BOB (1)	Term die betrekking heeft op sommige wijntypologieën van „Vin Santo”. Hiermee wordt verwezen naar de productiemethode en naar de specifieke kleur. De bijzondere productiemethode, op basis van rode druiven, maakt het mogelijk een zeer typisch product te maken met een buitengewone kleur, die varieert van hel tot licht roze. Deze kleur doet denken aan de ogen van de patrijs („Pernice”), de vogel die zijn naam aan de wijn heeft gegeven.
Oro	Italiaans	BOB (3)	Term met betrekking tot de specifieke „Marsala”-wijnen. Hiermee wordt verwezen naar de bijzondere kleur en naar de productiemethode waarbij het gebruik van gekookte most verboden is. Hierdoor wordt een product verkregen dat bijzonder waardevol is en een min of meer levendige gouden kleur heeft.
Passito of Vino passito of Vino Passito Liquoroso	Italiaans	BOB/BGA (1, 3, 15, 16)	Term die verwijst naar het soort product en naar de overeenkomstige productiemethode. De termen „passito”, „vino passito” of „vino passito liquoroso” zijn voorbehouden voor normale wijnen of likeurwijnen die worden verkregen doordat de druiven, naargelang van de bepalingen van het productdossier, vergisten via natuurlijke droging of in een gecontroleerde ruimte. Bij wet nr. 82/2006 is deze term uitgebreid tot overrijpe druiven.
Ramie	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve term die verbonden is aan een van de wijntypologieën „Pinerolese”. Hiermee wordt verwezen naar het soort product en naar de overeenkomstige productiemethode waarbij gedeeltelijk gedroogde druiven worden gebruikt.
Rebola	Italiaans	BOB (1, 15)	Exclusieve term die verbonden is aan een van de wijntypologieën „Colli di Rimini”. Hiermee wordt verwezen naar de productiemethode en naar het soort product, waarvan de kleur varieert van goud tot amber en dat verkregen is van gedeeltelijk gedroogde druiven.
Recioto	Italiaans	BOB (1, 4, 5)	Historisch-traditionele term die nauw verbonden is met de naam van drie wijnen die in Veneto worden geproduceerd en een oorsprongsbenaming hebben: BOB „Valpolicella”, „Gambellara” en „Recioto di Soave”, benamingen voor productiegebieden die erg dicht bij elkaar liggen en soortgelijke tradities hebben, vooral in de provincies Verona en Vicenza. De naam dateert reeds van de vijfde eeuw. Toen omschreven bucolische auteurs deze wijn als bijzonder waardevol en vermaard; de productie ervan was beperkt tot de provincie Verona en de naam was afgeleid van „Retia”, het heuvel- en bergrijke gebied dat in de oudheid over het gebied van Veronese-Trentino doorliep tot de grenzen met Comasco-Valtellina. Deze term wordt dus al eeuwenlang gebruikt en nog steeds worden daarmee wijnen aangeduid die zijn verkregen volgens de bijzondere productiemethode waarbij druiven worden gedroogd.
Riserva	Italiaans	BOB (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Wijnen die gedurende een bepaalde periode rijpen, minstens twee jaar voor rode wijnen en minstens één jaar voor witte wijnen; daarna rijpen ze nog verder in vaten gedurende een in het productdossier vastgestelde periode. Naast de gewone bepalingen bevat het productdossier ook de verplichting het wijnoogstjaar op het etiket te vermelden, alsmede de regels voor het bewaren van de wijn als het gaat om een vermenging van wijnen van verschillende wijnoogstjaren. De BOB's voor mousserende wijnen en likeurwijnen kunnen van deze term vergezeld gaan overeenkomstig het desbetreffende productdossier en overeenkomstig de communautaire regelgeving.
Rubino	Italiaans	BOB (1)	Term die gelinkt is aan de BOB „Cantavenna”. Hij verwijst naar het hele productieproces en naar de specifieke kleur. Voorts is de term „Rubino” gelinkt aan de specifieke typologie van de DOC-wijnen „Teroldego Rotaliano”, „Trentino” en „Garda Colli Mantovani” en verwijst hij naar de specifieke kleur van het product.
	Italiaans	BOB (3)	Term gelinkt aan de specifieke „Marsala”-wijnen. Hij verwijst naar het specifieke productieproces waarbij geen gekookte most mag worden gebruikt. Voorts heeft deze wijn een bijzondere robijnrode kleur die, na het rijpen, een amberkleurige glans krijgt.
Sangue di Giuda	Italiaans	BOB (4, 5, 8)	Exclusieve historische traditionele aanduiding die betrekking heeft op een wijnsoort die in het gebied van Oltrepò Pavese wordt geproduceerd. Deze term wordt al heel lang gebruikt om een zeer typisch roodkleurig product aan te duiden dat zoet, mousserend of exuberant is en een aangename smaak heeft, m.a.w. hij is zo zacht dat de consument er bij het drinken geen erg in heeft dat deze wijn verraderlijk is, net als de bekende apostel (Judas)!!
Scelto	Italiaans	BOB (1)	Term gelinkt aan de wijnen „Caldaro”, „Caldaro Classico — Alto Adige” en „Colli del Trasimeno”. Hiermee wordt verwezen naar het specifieke product en naar de daarvoor toegepaste productiemethode, die begint bij het uitkiezen van de druiven (vandaar „scelto” — „gekozen”).

Sciacchetrà	Italiaans	BOB (1)	Historisch-traditionele term die nauw samenhangt met „Cinque Terre”. Hiermee wordt verwezen naar de toegepaste productiemethode, met o.m. het persen en opslaan van de druiven. Letterlijk betekent de term „uitpersen zonder te beschadigen”, een methode die voor hoogwaardige producten wordt toegepast.	
Sciac-trà	Italiaans	BOB (1)	Idem als voor Schiacchetrà. Het verschil bestaat erin dat de term voor een specifieke wijntypologie geldt.	
Spätlese	Duits	BOB/BGA (1, 3, 15, 16)	Zie de term „late druivenoogst” die in de autonome provincie Bolzano wordt gebruikt.	
Soleras	Italiaans	BOB (3)	Term gelinkt aan de specifieke „Marsala”-likeurwijnen. Hiermee wordt verwezen naar het product en naar de specifieke productiemethode waarbij de wijn minstens vijf jaar in houten vaten rijpt. Verrijking met gekookte of geconcentreerde most is verboden. Het resultaat is een zuiver, natuurlijk product dat geen additieven bevat, zelfs geen die van de wijnbouw afkomstig zijn, met uitzondering natuurlijk van alcohol, aangezien het om een likeurwijn gaat.	
Stravecchio	Italiaans	BOB (3)	Term die uitsluitend betrekking heeft op de unieke typologie „Virgin” en/of „Soleras” van „Marsala”. Hiermee wordt verwezen naar de bijzondere productiemethode waarbij de wijn minstens tien jaar in houten vaten rijpt.	
Strohwein	Italiaans	BOB/BGA (1, 3, 11, 15, 16)	Zie de traditionele aanduiding „Passito”. De term betekent letterlijk „strowijn”. Hiermee wordt verwezen naar de specifieke wijn die in de provincie Bolzano wordt geproduceerd volgens een methode waarbij de druiven, na de oogst, op strooien horden worden gedroogd volgens de bepalingen van de diverse productdossiers.	
Superiore	Italiaans	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Wijnen met hogere kwaliteitskenmerken waarvoor de productievoorschriften veel strikter zijn dan voor andere wijnen. In het productdossier wordt het volgende onderscheid gemaakt: a) een natuurlijk alcoholgehalte van de druiven dat minstens 0,5° vol groter moet zijn; b) een totaal alcoholgehalte bij consumptie dat minstens 0,5° vol groter moet zijn.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiaans	BOB (3)	Term gelinkt aan de „Marsala Superiore”-wijntypologie. Hiermee wordt verwezen naar het specifieke product en de bijzondere productiemethode waarbij de wijn minstens twee jaar in houten vaten rijpt. De naam bevat ook een Engelse term, die traditioneel voor likeurwijnen wordt gebruikt en zowel door het productdossier als door de wet betreffende de Marsala-wijnen wordt bekrachtigd. Het belang en het prestige van deze benaming zijn toe te schrijven aan de activiteit van zowel de producenten als de Engelse handelaars, die sinds 1773 deze buitengewone wijn hebben ontdekt, geproduceerd en verhandeld, waardoor hij op ruime schaal bekend werd in de hele wereld, en vooral in Engeland.	
Torchiato	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve term die gelinkt is aan de wijnen „Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona”. Hiermee wordt verwezen naar de bijzondere kenmerken van het product, dat wordt verkregen door een degelijke productiemethode waarbij de druiven zacht uitgeperst worden.	
Torcolato	Italiaans	BOB (1)	Exclusieve term die verbonden is met de specifieke wijnsoort „Breganze”. Hiermee wordt verwezen naar de bijzondere kenmerken van het product, dat wordt verkregen door een zorgvuldige productiemethode waarbij gedeeltelijk gedroogde druiven worden gebruikt. Na de oogst worden de druiven op daartoe gevlochten horden opgehangen en eventueel nog eens verhangen. Zo verloopt het drogen.	
Vecchio	Italiaans	BOB (1, 3)	Term gelinkt aan de wijnen „Rosso Barletta”, „Aglianico del Vulture”, „Marsala” en „Falerno del Massico”. Hiermee wordt verwezen naar de rijpingsvoorwaarden en naar de rijping en de verfijning van het product.	
Vendemmia Tardiva	Italiaans	BOB/BGA (1, 3, 15, 16)	Term die betrekking heeft op de bijzondere typologie van het product, waarvoor de druiven laat worden geoogst. De daaropvolgende rijping en droging van de druiven op de wijnstok in de diverse milieu- en weersomstandigheden brengen een product voort dat buitengewoon is qua suikergehalte en aroma. Het resultaat is een zeer buitengewone wijn. Deze wijnen worden ook als dessertwijnen of „meditatie”-wijnen aangemerkt.	
Verdolino	Italiaans	BOB/BGA (1)	Term die verband houdt met de productiemethode en de typische groene kleur.	

Vergine	Italiaans	BOB (1, 3)	Term gelinkt aan de specifieke „Marsala“-wijnen. Hiermee wordt verwezen naar het specifieke product en naar de bijzondere productiemethode die een rijpingsperiode van minstens vijf jaar in houten vaten en een verbod op de toevoeging van gekookte of geconcentreerde most inhoudt. Dit betekent dat het product zuiver en natuurlijk is en geen additieven bevat, zelfs geen die van de wijnbouw afkomstig zijn, met uitzondering van alcohol, aangezien het om een likeurwijn gaat. Voorts is deze term gelinkt aan de wijnen van „Bianco Vergine Valdichiana“. Hij houdt verband met de traditionele productiemethode waarbij een vergisting zonder schil plaatsvindt, wat tot een zuiver en natuurlijk eindproduct leidt.
Vermiglio	Italiaans	BOB (1)	Deze term is gelinkt aan de wijnen „Colli dell'Etruria Centrale“. Hij verwijst zowel naar de bijzondere kwaliteitskenmerken als naar de specifieke kleur.
Vino Fiore	Italiaans	BOB (1)	Term met betrekking tot de bijzondere productiemethode van sommige witte wijnen of roséwijnen. Methode waarbij de druiven licht worden uitgeperst, wat resulteert in een bijzonder delicate smaak die het beste van de wijn naar boven kan brengen, namelijk de „bloem“ (fiore).
Vino Novello of Novello	Italiaans	BOB/BGA (1, 8)	Deze term heeft betrekking op de bijzondere productiemethode en de productieperiode die, voor afzet en consumptie, begint op 6 november van elk druivenoogstjaar.
Vin Santo of Vino Santo of Vinsanto	Italiaans	BOB (1)	Historisch-traditionele term met betrekking tot sommige wijnen die worden geproduceerd in de regio's Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto en Trentino Alto Adige. Hiermee wordt verwezen naar de bijzondere wijntypologie en de desbetreffende, complexe productiemethode, waarbij de druiven worden opgeslagen en gedroogd in geschikte, verluchte lokalen en de wijn lange tijd rijpt in traditionele houten vaten. Wat de oorsprong van de term betreft, zijn reeds tal van hypothesen naar voren geschoven, die meestal met de middeleeuwen te maken hebben. De meest geloofwaardige houdt verband met de religieuze waarde van de wijn. De wijn werd als hoogst uitzonderlijk beschouwd en zou miraculeuze krachten bezitten. Hij werd op grote schaal gebruikt voor de misviering, wat de term „heilige wijn“ (vinsanto) kan verklaren. De term wordt nog steeds gebruikt en wordt gedetailleerd omschreven in het productdossier van de BOB; het gaat om een wijnsoort die in de hele wereld bekend is en overal geapprecieerd wordt.
Vivace	Italiaans	BOB/BGA (1, 8)	Term die verband houdt met de productiemethode en met het verkregen product. Deze wijn mousseert als gevolg van het koolzuurgas dat hij bevat en dat het gevolg is van een exclusief en natuurlijk gistingproces.

## CYPRUS

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden die minstens 1 hectare groot zijn en deel uitmaken van een landbouwbedrijf. De wijnbereiding vindt volledig plaats op het in het wijnbouwgebied gelegen bedrijf. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden die minstens 1 hectare groot zijn en deel uitmaken van een landbouwbedrijf. De wijnbereiding vindt volledig plaats op het bedrijf. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden die minstens 1 hectare groot zijn en deel uitmaken van een landbouwbedrijf. In het betrokken landbouwgebied bevindt zich een klooster. De wijnbereiding vindt volledig plaats op het bedrijf. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Monastery)	Grieks	BOB/BGA (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

## LUXEMBURG

Château	Frans	BOB (1)	Term die betrekking heeft op het bedrijf voor zover de druiven uitsluitend van dat bedrijf afkomstig zijn en de wijn door dit bedrijf zelf wordt bereid.	Chili
Grand premier cru	Frans	BOB (1)	<p>Wijnen die recht hebben op het nationale keurmerk „Marque nationale”, mogen ook een van de volgende, sinds 1959 gebruikte aanvullende kwaliteitsaanduidingen dragen: „Vin classé”, „Premier cru” of „Grand premier cru”. Deze aanduidingen worden aan de afzonderlijke wijnen toegekend nadat een officieel comité ze heeft geproefd en ze op een schaal van 20 punten heeft beoordeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— wijnen die minder dan 12 punten krijgen, krijgen geen officiële indeling en mogen de vermelding „Marque nationale — appellation contrôlée” niet gebruiken,</li> <li>— wijnen die minstens 12 punten halen, worden officieel erkend en mogen de vermelding „Marque nationale — appellation contrôlée” gebruiken,</li> <li>— wijnen die minstens 14 punten halen, mogen naast de vermelding „Marque nationale — appellation contrôlée” de aanduiding „Vin classé” gebruiken,</li> <li>— wijnen die minstens 16 punten halen, mogen naast de vermelding „Marque nationale — appellation contrôlée” de aanduiding „Premier cru” gebruiken,</li> <li>— wijnen die minstens 18 punten halen, mogen naast de vermelding „Marque nationale — appellation contrôlée” de aanduiding „Grand premier cru” gebruiken.</li> </ul>	Tunesië
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Frans	BOB (1)	Duidt een wijn van laat geoogste druiven aan die is verkregen uit slechts één van de volgende rassen: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling of Gewürztraminer. De druiven worden manueel geoogst en het natuurlijke alcoholvolumegehalte voor Riesling is vastgesteld op minstens 95 graden Öchsle en op minstens 105 graden Öchsle voor de andere rassen. (Regeringsbesluit van 8 januari 2001)	
Vin de glace	Frans	BOB (1)	Duidt een ijswijn aan die gemaakt is van druiven welke in een bevroren toestand bij een temperatuur van ten hoogste – 7 °C manueel zijn geoogst. Voor de wijnbereiding mogen alleen druiven van de rassen Pinot blanc, Pinot gris en Riesling worden gebruikt en de most moet een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 120 graden Öchsle hebben. (Regeringsbesluit van 8 januari 2001)	
Vin de paille	Frans	BOB (1)	Duidt een strowijn aan die is verkregen uit slechts één van de volgende rassen: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris of Gewürztraminer. De druiven worden manueel geoogst en worden op strooien matten gelegd om daar gedurende minstens twee maanden te drogen. Het stro mag door moderne rekken worden vervangen. De druiven moeten een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 130 graden Öchsle hebben. (Regeringsbesluit van 8 januari 2001)	

## HONGARIJE

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Hongaars	BOB (1)	Wijn die is gemaakt door nieuwe wijn, most of jonge, nog gistende wijn te gieten op door edelrot aangetaste druiven (aszú) en die gedurende minstens drie jaar is gerijpt (waarvan twee jaar in een vat). Het suikergehalte en het gehalte aan suikervrij extract zijn ook vastgesteld. Deze term mag alleen met de BOB „Tokaji” worden gebruikt.	
Aszúszencia	Hongaars	BOB (1)		
Bikavér	Hongaars	BOB (1)	Rode wijn van minstens drie verschillende wijndruivenrassen, die gedurende minstens 12 maanden in een houten vat is gerijpt; in lokale voorschriften kunnen verdere specificaties worden vastgesteld. Deze wijn mag alleen worden geproduceerd in Eger (BOB's: „Egri Bikavér” en „Egri Bikavér Superior”) of in Szekszárd (BOB: „Szekszárdi Bikavér”).	
Eszencia	Hongaars	BOB (1)	Het sap van door edelrot aangetaste druiven (aszú) dat op natuurlijke wijze uit de kuipen lekt waarin de druiven bij de oogst worden verzameld. Gehalte aan suikerresidu: minstens 450 g/l. Suikervrij extract: minstens 50 g/l. Deze term mag alleen met de BOB „Tokaji” worden gebruikt.	

Fordítás	Hongaars	BOB (1)	Wijn die is gemaakt door het gieten van wijn op geperste aszú-pulp van hetzelfde wijnoogstjaar en die gedurende ten minste twee jaar is gerijpt (waarvan één jaar in een vat). Deze term mag alleen met de BOB „Tokaji” worden gebruikt.
Máslás	Hongaars	BOB (1)	Wijn die is gemaakt door het gieten van wijn op moer van „Tokaji Aszú”-wijn van hetzelfde wijnoogstjaar en die gedurende ten minste twee jaar is gerijpt (waarvan één jaar in een vat).
Késői szüretelésű bor	Hongaars	BOB/BGA (1)	Late oogst. Het suikergehalte van de most bedraagt minstens 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Hongaars	BOB/BGA (1)	Wijn van geselecteerde druiven. Het suikergehalte van de most bedraagt minstens 204,5 g/l.
Muzeális bor	Hongaars	BOB/BGA (1)	Wijn die gedurende minstens vijf jaar op de fles is gerijpt.
Siller	Hongaars	BOB/BGA (1)	Rode wijn met zeer heldere kleur als gevolg van de korte maceratietijd.
Szamorodni	Hongaars	BOB (1)	Wijn van zowel door edelrot aangetaste druiven (aszú) als gezonde druiven, die gedurende ten minste twee jaar is gerijpt (waarvan één jaar in een vat). De most bevat minstens 230,2 gram suiker per liter. Deze wijn mag alleen worden gebruikt met de BOB Tokaji.

**OOSTENRIJK**

Ausstich	Duits	BOB/BGA (1)	Deze wijn moet van druiven van één enkel oogstjaar gemaakt zijn en op de etikettering moeten gegevens over de selectiecriteria vermeld zijn.
Auswahl	Duits	BOB/BGA (1)	Deze wijn moet van druiven van één enkel oogstjaar gemaakt zijn en op de etikettering moeten gegevens over de selectiecriteria vermeld zijn.
Bergwein	Duits	BOB/BGA (1)	Deze wijn is gemaakt van druiven die op terrassen of steile hellingen met een hellingspercentage van meer dan 26 % zijn geteeld.
Klassik/Classic	Duits	BOB (1)	Deze wijn moet van druiven van één enkel oogstjaar gemaakt zijn en op de etikettering moeten gegevens over de selectiecriteria vermeld zijn.
Heuriger	Duits	BOB/BGA (1)	Deze wijn moet vóór het einde van de maand december die op de oogst van de betrokken druiven volgt, aan de kleinhandelaar zijn verkocht en moet vóór het einde van de daaropvolgende maand maart aan de consument zijn verkocht.
Gemischter Satz	Duits	BOB/BGA (1)	Deze wijn moet een mengsel zijn van verschillende wittewijnrassen of rodwijnrassen.
Jubiläumswein	Duits	BOB/BGA (1)	De wijn moet van druiven van één enkel oogstjaar gemaakt zijn en op de etikettering moeten gegevens over de selectiecriteria vermeld zijn.
Reserve	Duits	BOB (1)	Deze wijn moet een alcoholgehalte van minstens 13 % vol hebben. Voor rode wijn kan het controlenummer voor kwaliteitswijn niet vóór 1 november volgende op het wijnoogstjaar worden aangevraagd; voor witte wijn kan deze aanvraag niet vóór 15 maart volgende op het wijnoogstjaar worden ingediend.
Schilcher	Duits	BOB/BGA (1)	Deze wijn moet in Steiermark geproduceerd zijn en uitsluitend afkomstig zijn van druiven van het ras „Blauer Wildbacher” die in het wijnbouwgebied Steierland zijn geteeld.
Sturm	Duits	BGA (1)	Gedeeltelijk gegist druivenmost met een alcoholgehalte van minstens 1 % vol. De „Sturm” moet worden verkocht tussen augustus en december van het oogstjaar en moet bij de verkoop nog aan het gisten zijn.

PORTUGAL

Canteiro	Portugees	BOB (3)	De wijn wordt na gisting verrijkt en in een vat opgeslagen, waar hij gedurende minstens twee jaar rijpt; hij moet in een specifiek register zijn ingeschreven en mag pas worden gebotteld zodra hij drie jaar oud is. [Portaria nr. 125/98 van 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portugees	BOB (1)	Term voorbehouden voor wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming, verpakt in glazen flessen, met distinctieve organoleptische kenmerken en een effectief alcoholgehalte dat minstens 1 % vol hoger is dan het wettelijk vastgestelde minimum; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven en de vermelding van het wijnoogstjaar is verplicht. [Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Engels	BOB (3)	Portwijn met uitzonderlijke organoleptische kenmerken, rood en met een volle smaak op het ogenblik van de botteling, met een fijn aroma en een fijne smaak die zijn verkregen door wijnen van verschillende jaren te mengen zodat de organoleptische kenmerken elkaar aanvullen. Hierdoor ontstaat een afzetting (crust) op de wand van de fles, waar een deel van de ontwikkeling van de wijn plaatsvindt. Deze wijn heeft volgens het instituut voor port- en douw wijnen recht op het gebruik van deze benaming. [Regulamento nr. 36/2005 van 18.4.2005]
Escolha	Portugees	BOB (1)	Term voorbehouden voor wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming, verpakt in glazen flessen, met distinctieve organoleptische kenmerken; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven. [Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]
Escuro	Portugees	BOB (3)	Wijn met een sterk aromatische intensiteit die voortvloeit uit een evenwicht van de kleuren oranje en bruin, waarbij de bruinachtige tint de overhand haalt; een en ander is het gevolg van de oxidatie van de kleurstof van de wijn en van de migratie van uit het vat verwijderde extractiestoffen. [Portaria nr. 125/98 van 24.7.1998]
Fino	Portugees	BOB (3)	Elegante kwaliteitswijn met een perfect evenwicht tussen de versheid van de zuren, de rijpheid van de wijn en het aroma dat zich door de rijping in het vat heeft ontwikkeld. [Portaria nr. 125/98 van 24.7.1998]
Frasqueira	Portugees	BOB (3)	Wijn waarvan de benaming met het oogstjaar samenhangt; het product moet verkregen zijn van traditionele rassen en moet gedurende minstens 20 jaar rijpen; hij is van een uitzonderlijke kwaliteit en moet vóór en na het bottelen in een specifiek register zijn ingeschreven. [Portaria nr. 125/98 van 24.7.1998]
Garrafeira	Portugees	BOB/BGA (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Term die is voorbehouden voor wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming en samenhangt met het oogstjaar; de wijn heeft distinctieve organoleptische kenmerken; rode wijn moet minstens 30 maanden rijpen, waarvan minstens 12 maanden in glazen flessen, terwijl witte wijn of roséwijn minstens 12 maanden moet rijpen, waarvan minstens zes in glazen flessen; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven. [Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]</li> <li>2. Portwijn die, na een verblijf in houten vaten, in glazen recipiënten wordt verpakt voor een periode van minstens acht jaar, waarna hij wordt gebotteld. [Regulamento nr. 36/2005 van 18.4.2005]</li> </ol>
Lágrima	Portugees	BOB (3)	Portwijn waarvan het suikergehalte moet overeenkomen met een dichtheid van 1 034 tot 1 084 bij een temperatuur van 20° C. [Decreto-Lei nr. 166/86 van 26.6.1986]

Leve	Portugees	BOB (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Term voorbehouden voor de streekwijn van Estremadura die het minimale natuurlijke alcoholgehalte voor de betrokken wijnbouwzone heeft en een effectief alcoholgehalte van ten hoogste 10 % vol, een vast zuurgehalte, uitgedrukt in wijnsteenzuur, van minstens 4,5 g/l en een maximumdruk van 1 bar; de overige analytische parameters stroken met de algemene waarden voor wijn met een geografische aanduiding. [Portaria nr. 1066/2003 van 26.9.2003]</li> <li>2. Term voorbehouden voor de streekwijn van Ribatejo die het minimale natuurlijke alcoholgehalte voor de betrokken wijnbouwzone heeft en een effectief alcoholgehalte van ten hoogste 10,5 % vol, een vast zuurgehalte, uitgedrukt in wijnsteenzuur, van minstens 4 g/l en een maximumdruk van 1 bar; de overige analytische parameters stroken met de algemene waarden voor wijn met een geografische aanduiding. [Portaria nr. 424/2001 van 19.4.2001]</li> </ol>	
Nobre	Portugees	BOB (1)	Term die uitsluitend met de oorsprongsbenaming Dão mag worden gebruikt voor wijn die voldoet aan de bepalingen van het Dão-wijnbouwgebied. [Decreto-Lei nr. 376/93 van 5.11.1993]	
Reserva	Portugees	BOB (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Term die samenhangt met het oogstjaar en is voorbehouden voor wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming, verpakt in glazen flessen, met distinctieve organische kenmerken en een effectief alcoholgehalte dat minstens 0,5 % vol hoger is dan het wettelijk vastgestelde minimum; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven.</li> <li>2. Term voorbehouden voor mousserende kwaliteitswijn of mousserende wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming die tussen 12 en 24 maanden is gebotteld voordat hij wordt afgeheveld, gedegorgeerd of van de wijnmoer ontdaan.</li> <li>3. Term die samenhangt met het oogstjaar en is voorbehouden voor likeurwijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming, verpakt in glazen flessen, die pas na drie jaar in de handel mag worden gebracht; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven. [Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]</li> <li>4. Portwijn met distinctieve organoleptische kenmerken, complexe geur en smaak, die is verkregen door het mengen van wijnen van verschillende rijping, wat de specifieke organoleptische kenmerken geeft. [Regulamento nr. 36/2005 van 18.4.2005]</li> </ol>	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugees	BOB (1, 3)	Term voorbehouden voor mousserende kwaliteitswijn of mousserende wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming die meer dan 36 maanden is gebotteld voordat hij wordt afgeheveld, gedegorgeerd of van de wijnmoer ontdaan. [Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]	
Ruby	Engels	BOB (3)	Portwijn van rode of dieprode kleur. Dit zijn wijnen waarbij de wijnbouwer de ontwikkeling van de dieprode kleur probeert af te remmen om zo het fruitige en de kracht van een jonge wijn te bewaren. [Regulamento nr. 36/2005 van 18.4.2005]	Zuid-Afrika (*)
Solera	Portugees	BOB (3)	Wijn die gelinkt is aan de datum van de oogst die de basis van de partij vormt. Elk jaar wordt voor de botteling een hoeveelheid afgetapt die niet meer dan 10 % van de voorraad bedraagt en deze hoeveelheid wordt door andere kwaliteitswijn vervangen. De voorraad mag ten hoogste 10 maal worden aangevuld; daarna kan de nog resterende wijn tegelijk worden gebotteld. [Portaria nr. 125/98 van 24.7.1998]	
Super reserva	Portugees	BOB (4)	Term voorbehouden voor mousserende kwaliteitswijn of mousserende wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming die tussen 24 en 36 maanden is gebotteld voordat hij wordt afgeheveld, gedegorgeerd of van de wijnmoer ontdaan. [Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]	



Superior	Portugees	BOB (1, 3)	<p>1. Term die is voorbehouden voor wijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming, verpakt in glazen flessen, met distinctieve organische kenmerken en een effectief alcoholgehalte dat minstens 1 % vol hoger is dan het wettelijk vastgestelde minimum; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven.</p> <p>2. Term voorbehouden voor likeurwijn met een geografische aanduiding of een oorsprongsbenaming, verpakt in glazen flessen, die pas na vijf jaar in de handel mag worden gebracht; deze wijn moet in een specifiek register zijn ingeschreven.</p> <p>[Portaria nr. 924/2004 van 26.7.2004]</p>	
Tawny	Engels	BOB (3)	Rode portwijn die gedurende minstens zeven jaar in een houten vat is gerijpt. Deze wijn is verkregen uit tal van verschillende wijnen die gedurende een langere of kortere periode in grote of kleine vaten zijn gerijpt. Met de leeftijd gaat de kleur van de wijnen geleidelijk geelbruin worden („tawny”), „medium tawny” of „light tawny”, met een boeket van gedroogde vruchten en hout; hoe ouder de wijn, hoe sterker de aroma's.	Zuid-Afrika (*)
Vintage, <i>al dan niet aangevuld met Late Bottle (LBV) of Character</i>	Engels	BOB (3)	Portwijn met organoleptische kenmerken van hoge kwaliteit, verkregen uit druiven van één enkele oogst, rood en met een volle smaak op het ogenblik van de erkenning, fijne geur en smaak; deze wijn heeft volgens het instituut voor port- en dourowijnen recht op het gebruik van deze benaming. De naam „Late Bottled Vintage” of „LBV” mag worden gebruikt vanaf het vierde jaar na het oogstjaar en de laatste botteling mag plaatsvinden tot en met 31 december van het zesde jaar na het oogstjaar.	
Vintage	Engels	BOB (3)	Portwijn met uitzonderlijke organoleptische kenmerken, verkregen uit druiven van één enkele oogst, rood en met een volle smaak op het ogenblik van de erkenning, zeer fijne geur en smaak; deze wijn heeft volgens het instituut voor port- en dourowijnen recht op het gebruik van deze benaming en de daarbij horende datum. De naam „Vintage” mag worden gebruikt vanaf het tweede jaar na het oogstjaar en de laatste botteling moet plaatsvinden vóór 30 juli van het derde jaar na de betrokken oogst. De afzet mag pas beginnen vanaf 1 mei van het tweede jaar na de betrokken oogst.	Zuid-Afrika (*)

(\*) De aanduidingen „Ruby”, „Tawny” en „Vintage” worden gebruikt in combinatie met de Zuid-Afrikaanse geografische aanduiding „CAPE”.

## ROEMENIË

Rezervă	Roemeens	BOB/BGA (1)	Wijn die gedurende minstens 6 maanden in een eiken vat is gerijpt en gedurende minstens zes maanden verder op de fles is gerijpt.	
Vin de vinotecă	Roemeens	BOB (1, 15, 16)	Wijn die gedurende minstens één jaar in een eiken vat is gerijpt en gedurende minstens vier jaar verder op de fles is gerijpt.	

## SLOWAKIJE

Mladé víno	Slowaaks	BOB (1)	De wijn moet zijn gebotteld vóór het einde van het kalenderjaar waarin de voor de wijnbereiding gebruikte druiven zijn geoogst. Hij mag in de handel worden gebracht vanaf de eerste maandag van november van hetzelfde wijnjaar.	
Archívne víno	Slowaaks	BOB (1)	De wijn is gerijpt gedurende ten minste drie jaar na het oogsten van de voor de wijnbereiding gebruikte druiven.	
Panenská úroda	Slowaaks	BOB (1)	De voor de wijnbereiding gebruikte druiven zijn afkomstig van de eerste oogst van een wijngaard. De eerste oogst moet plaatsvinden in het derde jaar of uiterlijk het vierde jaar na de aanplant.	



**SLOVENIË**

Mlado vino	Sloveens	BGA/PGO (1)	Wijn die op zijn vroegst 30 dagen na de oogst van de betrokken druiven en uiterlijk op 31 januari in de handel mag worden gebracht.	
------------	----------	----------------	---	--

*Toelichting:*

- (<sup>1</sup>) BOB (beschermde oorsprongsbenaming) of BGA (beschermde geografische aanduiding), aangevuld met de verwijzing naar de wijncategorieën als bedoeld in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 479/2008.
- (<sup>2</sup>) Cursief gedrukte woorden worden alleen ter informatie en/of bij wijze van toelichting gegeven en vallen niet onder artikel 3 van deze verordening. Aangezien zij slechts indicatief zijn, kunnen zij in geen enkel geval de betrokken nationale regelgeving vervangen.

## BIJLAGE XIII

## AANDUIDINGEN DIE NAAR EEN BEDRIJF VERWIJZEN

<i>Lidstaat of derde land</i>	<i>Aanduidingen</i>
Oostenrijk	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Tsjechië	Sklep, vinařský dům, vinařství
Duitsland	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Frankrijk	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Griekenland	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italië	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cyprus	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slowakije	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenië	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

## BIJLAGE XIV

## AANDUIDING VAN HET SUIKERGEHALTE

Vermeldingen	Gebruiksvoorwaarden
<b>DEEL A — Lijst van de vermeldingen die moeten worden gebruikt voor mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, mousserende kwaliteitswijn of aromatische mousserende kwaliteitswijn</b>	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, ĭsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натюр, brut natur	Als het suikergehalte lager is dan 3 gram per liter; deze vermeldingen mogen slechts worden gebruikt voor producten waaraan na de tweede gisting geen suiker is toegevoegd.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брут	Als het suikergehalte tussen 0 en 6 gram per liter ligt.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брут	Als het suikergehalte lager is dan 12 gram per liter.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllõnlegesed száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør	Als het suikergehalte tussen 12 en 17 gram per liter ligt.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Als het suikergehalte tussen 17 en 32 gram per liter ligt.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Als het suikergehalte tussen 32 en 50 gram per liter ligt.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, слапо, dulce, saldais	Als het suikergehalte hoger is dan 50 gram per liter.
<b>DEEL B — Lijst van vermeldingen die voor andere dan de in deel A genoemde producten moeten worden gebruikt</b>	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Als het suikergehalte niet hoger is dan: — 4 gram per liter, of — 9 gram per liter voor zover het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het gehalte aan suikerresidu.
полусухо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Als het suikergehalte hoger is dan de genoemde maxima, maar niet hoger dan: — 12 gram per liter, of — 18 gram per liter voor zover het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 10 gram per liter lager is dan het gehalte aan suikerresidu.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Als het suikergehalte hoger is dan de genoemde maxima, maar niet hoger dan 45 gram per liter.
слапо, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Als het suikergehalte minstens 45 gram per liter bedraagt.

## BIJLAGE XV

## LIJST VAN WIJNDRUIVENRASSEN EN SYNONIEMEN DAARVAN DIE OP DE ETIKETTERING VAN WIJN MOGEN VOORKOMEN

## DEEL A — Lijst van wijndruivenrassen en synoniemen daarvan die op grond van artikel 62, lid 3, op de etikettering van wijn mogen voorkomen

	Beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding	Naam van het druivenras of synoniem ervan	Landen die de naam van het druivenras of een synoniem ervan mogen gebruiken (*)
1	Alba (IT)	<b>Albarossa</b>	<b>Italië</b>
2	Alicante (ES)	<b>Alicante Bouschet</b>	<b>Griekenland</b> , <b>Italië</b> , <b>Portugal</b> , <b>Algerije</b> , <b>Tunesië</b> , <b>Verenigde Staten</b> , <b>Cyprus</b> , Zuid-Afrika N.B.: De naam „Alicante” mag niet afzonderlijk worden gebruikt voor de omschrijving van de wijn.
3		<b>Alicante Branco</b>	<b>Portugal</b>
4		<b>Alicante Henri Bouschet</b>	<b>Frankrijk</b> , <b>Servië en Montenegro</b> (6)
5		<b>Alicante</b>	<b>Italië</b>
6		Alikant Buse	Servië en Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	<b>Busuioacă de Bohotin</b>	<b>Roemenië</b>
9	Borba (PT)	<b>Borba</b>	<b>Spanje</b>
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië (13-20-30), Oostenrijk (18-20), Canada (20-30), Chili (20-30), Italië (20-30)
11		<b>Blauer Burgunder</b>	<b>Oostenrijk</b> (10-13), <b>Servië en Montenegro</b> (17-30), Zwitserland
12		<b>Blauer Frühburgunder</b>	<b>Duitsland</b> (24)
13		<b>Blauer Spätburgunder</b>	<b>Duitsland</b> (30), Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië (10-20-30), Oostenrijk (10-11), Bulgarije (30), Canada (10-30), Chili (10-30), Roemenië (30), Italië (10-30)
14		<b>Burgund Mare</b>	<b>Roemenië</b> (35, 27, 39, 41)
15		<b>Burgundac beli</b>	<b>Servië en Montenegro</b> (34)
16		Burgundac Crni	Kroatië
17		<b>Burgundac crni</b>	<b>Servië en Montenegro</b> (11-30)
18		<b>Burgundac sivi</b>	Kroatië, <b>Servië en Montenegro</b>
19		<b>Burgundec bel</b>	<b>Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië</b>
20		<b>Burgundec crn</b>	<b>Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië</b> (10-13-30)
21		<b>Burgundec siv</b>	<b>Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië</b>
22		<b>Early Burgundy</b>	<b>Verenigde Staten</b>
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Hongarije (31)
24	Frühburgunder	Duitsland (12), <b>Nederland</b>	
25	Grauburgunder	Duitsland, Bulgarije, Hongarije, Roemenië (26)	
26	Grauer Burgunder	Canada, Roemenië (25), Duitsland, <b>Oostenrijk</b>	
27	Grossburgunder	Roemenië (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Hongarije (30)	
29	<b>Nagyburgundi</b>	Hongarije	
30	Spätburgunder	Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië (10-13-20), <b>Servië en Montenegro</b> (11-17), Bulgarije (13), Canada (10-13), Chili, Hongarije (29), Moldavië, Roemenië (13), Italië (10-13), <b>Verenigd Koninkrijk</b> , Duitsland (13)	
31	Weißburgunder	Zuid-Afrika (33), Canada, Chili (32), Hongarije (23), Duitsland (32, 33), Oostenrijk (32), Verenigd Koninkrijk, Italië	
32	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>Duitsland</b> (31, 33), <b>Oostenrijk</b> (31), Chili (31), <b>Zwitserland</b> , Slovenië, Italië	
33	<b>Weissburgunder</b>	Zuid-Afrika (31), Duitsland (31, 32), Verenigd Koninkrijk, Italië	
34	Weisser Burgunder	Servië en Montenegro (15)	

	Beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding	Naam van het druivenras of synoniem ervan	Landen die de naam van het druivenras of een synoniem ervan mogen gebruiken (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	<b>Italië</b>
36	Cotnari (RO)	<b>Grasă de Cotnari</b>	<b>Roemenië</b>
37	Franken (DE)	<b>Blaifränkisch</b>	Tsjechië (39), Oostenrijk°, Duitsland, Slovenië ( <b>Modra frankinja</b> , Frankinja), Hongarije, Roemenië (14, 27, 39, 41)
38		<b>Frâncușă</b>	<b>Roemenië</b>
39		<b>Frankovka</b>	Tsjechië (37), Slowakije (40), Roemenië (14, 27, 38, 41)
40		<b>Frankovka modrá</b>	<b>Slowakije</b> (39)
41		<b>Kékfrankos</b>	<b>Hongarije, Roemenië</b> (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italië
43	Graciosa	<b>Graciosa</b>	<b>Portugal°</b>
44	Мелник <i>Melnik</i>	<b>Мелник</b> <i>Melnik</i>	<b>Bulgarije</b>
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	<b>Tsjechië°</b>
46		Moravia dulce	<b>Spanje°</b>
47		Moravia agria	<b>Spanje°</b>
48		<b>Muškát moravský</b>	<b>Tsjechië°, Slowakije</b>
49	Odobești (RO)	<b>Galbenă de Odobești</b>	<b>Roemenië</b>
50	Porto (PT)	<b>Portoghese</b>	<b>Italië°</b>
51	Rioja (ES)	<b>Torrontés riojano</b>	<b>Argentinië°</b>
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italië
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Frankrijk

DEEL B — **Lijst van wijndruivenrassen en synoniemen daarvan die op grond van artikel 62, lid 4, op de etikettering van wijn mogen voorkomen**

	Beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding	Naam van het druivenras of synoniem ervan	Landen die de naam van het druivenras of een synoniem ervan mogen gebruiken (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	<b>Agiorgitiko</b>	<b>Griekenland°, Cyprus°</b>
2	Aglianico del Taburno (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Italië°, Griekenland°, Malta°</b>
3	Aglianico del Vulture (IT)	<b>Aglianicone</b>	<b>Italië°</b>
4	Aleatico di Gradoli (IT)	<b>Aleatico</b>	<b>Italië</b>
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	<b>Ansonica</b>	<b>Italië</b>
6	Conca de Barbera (ES)	<b>Barbera Bianca</b>	<b>Italië°</b>
7		<b>Barbera</b>	<b>Zuid-Afrika°, Argentinië°, Australië°, Kroatië°, Mexico°, Slovenië°, Uruguay°, Verenigde Staten°, Griekenland°, Italië°, Malta°</b>
8		<b>Barbera Sarda</b>	<b>Italië°</b>
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	<b>Bosco</b>	<b>Italië°</b>
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	<b>Brachetto</b>	<b>Italië</b>
11	Etyek-Budai (HU)	<b>Budai</b>	<b>Hongarije°</b>
12	Cesanese del Piglio (IT)	<b>Cesanese</b>	<b>Italië</b>
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Beschermde oorsprongsbenaming of geografische aanduiding	Naam van het druivenras of synoniem ervan	Landen die de naam van het druivenras of een synoniem ervan mogen gebruiken (*)
13	Cortese di Gavi (IT)	<b>Cortese</b>	<b>Italië</b>
	Cortese dell'Alto Monferato (IT)		
14	Duna Borrégió (HU)	<b>Duna gyöngye</b>	<b>Hongarije</b>
15	Dunajskostredský (SK)	<b>Dunaj</b>	<b>Slowakije</b>
16	Côte de Duras (FR)	<b>Durasa</b>	<b>Italië</b>
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	<b>Corinto Nero</b>	<b>Italië°</b>
18		<b>Korinthiaki</b>	<b>Griekenland°</b>
19	Fiano di Avellino (IT)	<b>Fiano</b>	<b>Italië</b>
20	Fortana del Taro (IT)	<b>Fortana</b>	<b>Italië</b>
21	Freisa d'Asti (IT)	<b>Freisa</b>	<b>Italië</b>
	Freisa di Chieri (IT)		
22	Greco di Bianco (IT)	<b>Greco</b>	<b>Italië</b>
	Greco di Tufo (IT)		
23	Grignolino d'Asti (IT)	<b>Grignolino</b>	<b>Italië</b>
	Grignolino del Monferato Casalese (IT)		
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	<b>Izsáki Sáféher</b>	<b>Hongarije</b>
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	<b>Lacrima</b>	<b>Italië</b>
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	<b>Lambrusco grasparossa</b>	<b>Italië</b>
27		<b>Lambrusco</b>	<b>Italië</b>
28			
29			
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	<b>Lambrusco Salamino</b>	<b>Italië</b>
32	Colli Maceratesi	Maceratino	<b>Italië</b>
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	<b>Montepulciano</b>	<b>Italië°</b>
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	<b>Nebbiolo</b>	<b>Italië</b>
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	<b>Pignoletto</b>	<b>Italië</b>
36	Primitivo di Manduria	<b>Primitivo</b>	<b>Italië</b>
37	Rheingau (DE)	<b>Rajnai rizling</b>	<b>Hongarije (40)</b>
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Servië en Montenegro (39-40-45)
39		Renski rizling	Servië en Montenegro (38-42-45), <b>Slovenië° (44)</b>
40		Rheinriesling	Bulgarije°, Oostenrijk, Duitsland (42), Hongarije (37), Tsjechië (48), Italië (42), Griekenland, Portugal, Slovenië
41		Rhine Riesling	Zuid-Afrika°, Australië°, Chili (43), Moldavië°, Nieuw-Zeeland°, <b>Cyprus, Hongarije°</b>
42		Riesling renano	Duitsland (40), Servië en Montenegro (38-39-45), <b>Italië (40)</b>
43		<b>Riesling Renano</b>	Chili (41), <b>Malta°</b>
44		Radgonska ranina	<b>Slovenië</b>
45		<b>Rizling rajnski</b>	<b>Servië en Montenegro (38-39-42)</b>
46		<b>Rizling Rajnski</b>	<b>Voormalige Joegoslavische Republiek Macedonië°, Kroatië°</b>
47		<b>Rizling rýnský</b>	<b>Slowakije°</b>
48		<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>Tsjechië (40)</b>
49		Rossese di Dolceacqua (IT)	<b>Rossese</b>



## BIJLAGE XVI

**Aanduidingen die overeenkomstig artikel 66, lid 2, op de etikettering mogen voorkomen**

„gegist in het vat” („fermenté en barrique” — „barrel fermented”)	„verouderd in het vat” („élevé en barrique” — „barrel matured”)	„gerijpt in het vat” („vieilli en barrique” — „barrel aged”)
„gegist in [vermelding van de betrokken houtsoort] vaten” („fermenté en fût de [vermelding van de betrokken houtsoort]” — „[...]cask fermented [vermelding van de houtsoort]”)	„verouderd in [vermelding van de betrokken houtsoort] vaten” („élevé en fût de [vermelding van de betrokken houtsoort]” — „[...]cask matured [vermelding van de houtsoort]”)	„gerijpt in [vermelding van de betrokken houtsoort] vaten” („vieilli en fût de [vermelding van de betrokken houtsoort]” — „[...]cask aged [vermelding van de houtsoort]”)
„gegist in het vat” („fermenté en fût” — „cask fermented”)	„verouderd in het vat” („élevé en fût” — „cask matured”)	„gerijpt in het vat” („vieilli en fût”- „cask aged”)



## BIJLAGE XVII

## UITSLUITEND GEBRUIK VAN BEPAALDE SPECIFIEKE FLESTYPEN

1. **Flûte d'Alsace (Rijnwijn- of Moezelfles)**

- a) Type: een glazen fles bestaande uit een recht, cilindrisch lichaam, met een langgerekte hals, waarvan de verhoudingen ongeveer als volgt zijn:
- totale hoogte/diameter aan de basis = 5:1;
  - hoogte van het cilindrische gedeelte = totale hoogte/3.
- b) Flessen van dit type mogen uitsluitend worden gebruikt voor de volgende wijnen met een oorsprongsbenaming die zijn verkregen uit op Frans grondgebied geogste druiven:
- „Alsace” of „vin d'Alsace”; „Alsace Grand Cru”,
  - „Crépy”,
  - „Château-Grillet”,
  - „Côtes de Provence”, rood en rosé,
  - „Cassis”,
  - „Jurançon”, „Jurançon sec”,
  - „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, rosé,
  - „Tavel”, rosé.

Voor dit flestype geldt de gebruiksbeperking echter uitsluitend voor wijn uit druiven die op Frans grondgebied zijn geogst.

2. **Bocksbeutel of Cantil**

- a) Type: een dikbuikige maar platte glazen fles met korte hals waarvan de basis, maar ook de dwarsdoorsnede op het punt waar het fleslichaam het breedst is, ellipsvormig zijn.
- De verhouding grote as/kleine as van de ellipsvormige dwarsdoorsnede is 2:1;
  - De verhouding hoogte van het gewelfd lichaam/cilindrische hals van de fles is gelijk aan 2,5:1.
- b) Flessen van dit type mogen uitsluitend worden gebruikt voor:
- i) Duitse wijn met oorsprongsbenaming uit:
- Franken,
  - Baden:
    - wijn van oorsprong uit het Taubertal en de Schüpfgrund;
    - wijn van oorsprong uit de volgende delen van de stad Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg en Varnhalt;
- ii) Italiaanse wijn met oorsprongsbenaming uit:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
  - Valle Isarco (Eisacktaler), bereid uit druiven van de rassen Sylvaner en Müller-Thurgau,

- Terlaner, bereid uit druiven van het ras Pinot bianco,
  - Bozner Leiten,
  - Alto Adige (Südtiroler), wijn bereid uit druiven van de rassen Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weissburgunder) en Moscato rosa (Rosenmuskateller),
  - Greco di Bianco,
  - Trentino, bereid uit druiven van het ras Moscato;
- iii) Griekse wijnen:
- Agioritiko,
  - Rombola Kefalonias,
  - wijn van het eiland Kefalonia,
  - wijn van het eiland Paros,
  - wijn met een beschermde geografische aanduiding uit de Peloponnesos;
- iv) Portugese wijnen:
- roséwijnen en andere wijnen met oorsprongsbenaming of geografische aanduiding waarvoor kan worden aangetoond dat zij reeds vóór hun indeling als wijn met oorsprongsbenaming of geografische aanduiding op correcte wijze traditioneel werden aangeboden in flessen van het type „cantil”.

### 3. Clavelin

- a) Type: glazen fles met korte hals, met een inhoud van 0,62 liter, bestaande uit een cilindrisch lichaam met brede schouders bovenaan, waardoor de fles een gedrongen uitzicht heeft met ongeveer de volgende verhoudingen:
- totale hoogte/diameter aan de basis = 2,75;
  - hoogte van het cilindrische gedeelte = totale hoogte/2;
- b) Flessen van dit type mogen alleen worden gebruikt voor:
- Franse wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming:
  - Côte du Jura,
  - Arbois,
  - L'Etoile,
  - Château Chalon.

### 4. Tokaj

- a) Type: een rechte, kleurloze glazen fles met lange hals, bestaande uit een cilindrisch lichaam met de volgende verhoudingen:
- hoogte van het cilindrische gedeelte/totale hoogte = 1:2,7;
  - totale hoogte/diameter aan de basis = 1:3,6;
  - inhoud: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml of 187,5 ml (in geval van uitvoer naar een derde land);
  - op de fles kan een glaszegel zijn aangebracht dat naar de wijnstreek of de producent verwijst.

b) Flessen van dit type mogen alleen worden gebruikt voor:

Hongaarse en Slowaakse wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming uit:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský);

aangevuld met een van de volgende traditionele aanduidingen:

- aszú/výber;
- aszúeszencia/esencia výberova;
- eszencia/esencia;
- másas/másláš;
- fordítás/forditáš;
- szamorodni/samorodné.

Voor dit flestype geldt de gebruiksbepijking echter uitsluitend voor wijn uit druiven die op Hongaars of Slowaaks grondgebied zijn geoogst.

---



## Abonnementsprijzen 2009 (excl. btw, incl. verzendkosten voor normale verzending)

<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	1 000 EUR per jaar (*)
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	100 EUR per maand (*)
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, papieren versie + cd-rom (jaarlijks)	22 officiële talen van de Europese Unie	1 200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	700 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	70 EUR per maand
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	400 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	40 EUR per maand
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, cd-rom (maandelijks) (cumulatief)	22 officiële talen van de Europese Unie	500 EUR per jaar
<i>Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie</i> (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), cd-rom, verschijnt twee keer per week	Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie	360 EUR per jaar (= 30 EUR per maand)
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie „Vergelijkende onderzoeken”	Taal (talen) van het (de) vergelijkende onderzoek(en)	50 EUR per jaar

(\*) Verkoop van losse nummers: 1/m 32 bladzijden: 6 EUR  
33 t/m 64 bladzijden: 12 EUR  
meer dan 64 bladzijden: prijs verschilt per nummer.

Het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, dat in de officiële talen van de Europese Unie verschijnt, is verkrijgbaar in 22 verschillende taalversies. Het abonnement omvat de L-serie (Wetgeving) en de C-serie (Mededelingen en bekendmakingen).

Ieder abonnement geldt slechts voor één enkele taalversie.

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 920/2005 van de Raad, bekendgemaakt in *Publicatieblad L 156* van 18 juni 2005, waarin is bepaald dat de instellingen van de Europese Unie tijdelijk niet verplicht zijn om alle rechtsbesluiten in het lers te redigeren en in die taal bekend te maken, worden de in het lers opgestelde nummers van het *Publicatieblad* apart verkocht.

Het abonnement op het *Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie* (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen) omvat alle 23 officiële taalversies op één meertalige cd-rom.

Op verzoek kunnen de abonnees op het *Publicatieblad van de Europese Unie* eveneens de verschillende bijlagen van het *Publicatieblad* ontvangen. De abonnees worden op de hoogte gebracht van het verschijnen van bijlagen door middel van een „Bericht aan de lezer” in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

## Verkoop en abonnementen

Niet-kosteloze publicaties uitgegeven door het Publicatiebureau zijn verkrijgbaar bij onze verkoopkantoren. Een lijst met verkoopkantoren is te vinden op het volgende internetadres:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_nl.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_nl.htm)

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) heeft u direct en gratis toegang tot het recht van de Europese Unie. Op deze website kunt u het *Publicatieblad van de Europese Unie* raadplegen. U vindt er eveneens de verdragen, de wetgeving, de jurisprudentie en de voorbereidende wetgevende besluiten.

Meer informatie over de Europese Unie is te vinden op de volgende website: <http://europa.eu>