

Dziennik Urzędowy L 193

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Legislacja

Tom 52

24 lipca 2009

Spis treści

I Akty przyjęte na mocy Traktatów WE/Euratom, których publikacja jest obowiązkowa

ROZPORZĄDZENIA

- ★ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 ustanawiające niektóre szczególne zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń 1
- ★ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczególne przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina 60

Cena: 26 EUR

PL

Akty, których tytuły wydrukowano zwykłą czcionką, odnoszą się do bieżącego zarządzania sprawami rolnictwa i generalnie zachowują ważność przez określony czas.

Tytuły wszystkich innych aktów poprzedza gwiazdka, a drukuje się je czcionką pogrubioną.

I

(Akty przyjęte na mocy Traktatów WE/Euratom, których publikacja jest obowiązkowa)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 606/2009

z dnia 10 lipca 2009

ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 3/2008 oraz uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 25 ust. 3 i art. 32,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Definicja wina znajdująca się załączniku IV pkt 1 akapit drugi lit. c) tiret pierwsze do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 wyszczególniającym kategorii produktów winiarskich określa całkowitą zawartość alkoholu na poziomie nie większym niż 15 % obj. Limit ten może jednak osiągnąć 20 % obj. w przypadku win wyprodukowanych bez wzbogacania w niektórych strefach uprawy winorośli, które należy określić.
- (2) Tytuł III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz załączniki V i VI do tego rozporządzenia ustanawiają ogólne zasady dotyczące procesów i praktyk enologicznych oraz odsyłają w innych sprawach do szczegółowych zasad wykonania, które mają zostać przyjęte przez Komisję. Należy jasno i dokładnie określić dopuszczone praktyki enologiczne, w tym zasady dosładzania win, a także wyznaczyć limity stosowania niektórych substancji oraz warunki stosowania niektórych z tych substancji.

- (3) Załącznik IV do rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina ⁽²⁾ wymieniał dozwolone praktyki enologiczne. Należy zachować wykaz dozwolonych praktyk enologicznych, uzupełniając go w celu uwzględnienia rozwoju technik oraz nadając mu prostsze i spójniejsze brzmienie w jednolitym załączniku.
- (4) Załącznik V sekcja A do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 określał maksymalną zawartość siarczynów w winach wyprodukowanych we Wspólnocie, która przekraczała poziomy wyznaczone przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV). Należy dostosować się do limitów wyznaczonych przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, które są uznane na szczeblu międzynarodowym, a w przypadku niektórych specjalnych win słodkich produkowanych w małych ilościach utrzymać odstępstwa wynikające z wyższej zawartości cukru w tych winach i podyktowane koniecznością zapewnienia dobrej konserwacji. W świetle wyników trwających badań naukowych w zakresie ograniczenia i zastąpienia siarczynów w winie oraz ilości siarczynów z wina w żywieniu ludzi należy przewidzieć możliwość ponownej analizy wartości granicznych w późniejszym terminie w celu ich zmniejszenia.
- (5) Należy określić zasady zezwalania przez państwa członkowskie, na określony czas i dla celów eksperymentalnych, na stosowanie niektórych praktyk i procesów enologicznych nieprzewidzianych w przepisach wspólnotowych.
- (6) Wytwarzanie win musujących, gatunkowych win musujących i gatunkowych aromatyzowanych win musujących, wymaga — oprócz odrębnie dopuszczonych praktyk enologicznych — szeregu szczególnych praktyk. Ze względu na zapewnienie jasności należy wymienić te praktyki w odrębnym załączniku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 148 z 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 179 z 14.7.1999, s. 1.

- (7) Wytwarzanie win likierowych wymaga — oprócz odrębnie dopuszczonych praktyk enologicznych — szeregu szczególnych praktyk, a w przypadku niektórych win likierowych o chronionej nazwie pochodzenia — niektórych cech szczególnych. Ze względu na zapewnienie jasności należy wymienić te praktyki i ograniczenia w odrębnym załączniku.
- (8) Kupażowanie jest powszechną praktyką enologiczną i ze względu na wpływ, jaki może mieć na jakość wina, należy dokładnie określić jego definicję i uregulować jego stosowanie, aby uniknąć nadużyć i zapewnić wysoką jakość win dostosowaną do większej konkurencyjności sektora. Z tych samych powodów praktyka ta musi być jeszcze precyzyjnie uregulowana w odniesieniu do produkcji wina różowego w przypadku niektórych win, które nie podlegają zapisom specyfikacji produktu.
- (9) Wymogi dotyczące czystości i tożsamości wielu substancji stosowanych w praktykach enologicznych są już określone w przepisach wspólnotowych dotyczących środków spożywczych, a także w Międzynarodowym kodeksie enologicznym Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina. Ze względu na zapewnienie harmonizacji i jasności należy oprzeć się w pierwszej kolejności na tych wymogach, przewidując jednocześnie ich uzupełnienie zasadami dostosowanymi do sytuacji wspólnotowej.
- (10) Produkty winiarskie niezgodne z przepisami tytułu III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub przepisami, które należy określić w niniejszym rozporządzeniu, nie mogą być wprowadzane do obrotu. Przemysłowe wykorzystanie niektórych z tych produktów jest jednak możliwe i należy uściślić jego zasady, aby zapewnić odpowiednią kontrolę końcowego przeznaczenia takich produktów. Ponadto, aby uniknąć strat ekonomicznych ponoszonych przez podmioty posiadające zapasy niektórych produktów wytworzonych przed datą stosowania niniejszego rozporządzenia, należy postanowić, że produkty wytworzone zgodnie z zasadami istniejącymi przed tą datą mogą być przeznaczone do spożycia.
- (11) Załącznik V część D pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stanowi, że każde przeprowadzenie procesu wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania musi być zgłoszone właściwym organom. Dotyczy to również ilości cukru lub zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego znajdujących się w posiadaniu osób fizycznych lub prawnych, które przeprowadzają wspomniane procesy. Celem zgłoszeń jest umożliwienie kontroli przedmiotowych procesów. Konieczne jest więc kierowanie tych zgłoszeń do właściwego organu państwa członkowskiego, na którego terytorium proces ma być przeprowadzany, umieszczanie w nich dokładnych informacji i dostarczanie ich właściwemu organowi w czasie odpowiednim do przeprowadzenia skutecznej kontroli zgłoszenia w odniesieniu do zwiększenia zawartości alkoholu.
- (12) W przypadku zakwaszania i odkwaszania kontrola *a posteriori* jest wystarczająca. Z tego względu i w celu uproszczenia procedur administracyjnych należy dopuścić dokonywanie zgłoszeń poprzez aktualizację rejestrów regularnie kontrolowanych przez właściwe organy, z wyjątkiem pierwszego zgłoszenia w danym roku gospodarczym. W niektórych państwach członkowskich właściwe organy przeprowadzają systematyczną kontrolę analityczną wszystkich partii produktów uczestniczących w procesie wyrobu wina. Zgłoszenia zamiaru wzbogacania wina nie są niezbędne tak długo jak stosuje się te warunki.
- (13) W drodze odstępstwa od ogólnej zasady określonej w załączniku VI część D do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 polewanie winem lub moszczem gronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wytlóków z winogron lub wyciśniętego miąższu *aszú* lub *wýber* stanowi podstawową cechę wyrobu niektórych win węgierskich i słowackich. Szczegółowe warunki stosowania tej praktyki należy określić zgodnie z przepisami krajowymi obowiązującymi w odpowiednich państwach członkowskich na dzień 1 maja 2004 r.
- (14) Artykuł 31 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stanowi, że metody analizy umożliwiające określenie składu produktów objętych tym rozporządzeniem oraz zasady umożliwiające ustalenie, czy produkty te zostały poddane procesom naruszającym dozwolone praktyki enologiczne, odpowiadają metodom i zasadom zalecanym i opublikowanym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina w „Zbiorze międzynarodowych metod analizy win i moszczu”. W przypadku konieczności zastosowania metod analizy właściwych dla niektórych wspólnotowych produktów winiarskich, które nie zostały opracowane przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, należy opisać takie metody wspólnotowe.
- (15) Aby zapewnić większą przejrzystość, należy opublikować wykaz i opis odpowiednich metod analizy na szczeblu wspólnotowym.
- (16) W związku z tym należy uchylić rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2676/90 z dnia 17 września 1990 r. określające wspólnotowe metody analizy wina⁽¹⁾ i (WE) nr 423/2008 z dnia 8 maja 2008 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych⁽²⁾.
- (17) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ustanowionego na mocy art. 113 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie określa niektóre zasady stosowania tytułu III rozdział I i II rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

⁽¹⁾ Dz.U. L 272 z 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 127 z 15.5.2008, s. 13.

Artykuł 2

Strefy uprawy winorośli, z których wina mogą posiadać całkowitą zawartość alkoholu nie większą niż 20 % obj.

Strefy uprawy winorośli, o których mowa w załączniku IV pkt 1 akapit drugi lit. c) tiret pierwsze do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są to strefy C I, C II i C III, o których mowa w załączniku IX do tego rozporządzenia, oraz obszary strefy B, na których można wytwarzać następujące wina białe o chronionym oznaczeniu geograficznym: „Vin de pays de Franche-Comté” i „Vin de pays du Val de Loire”.

Artykuł 3

Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia

1. Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia mające zastosowanie do wytwarzania i konserwacji produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 479/2008, o których mowa w jego art. 29 ust. 1, są określone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.
2. Dozwolone praktyki enologiczne, warunki i limity ich stosowania są określone w załączniku I A.
3. Limity dotyczące zawartości dwutlenku siarki w winach są określone w załączniku I B.
4. Limity dotyczące zawartości kwasu lotnego są określone w załączniku I C.
5. Warunki dotyczące praktyki dosładzania są określone w załączniku I D.

Artykuł 4

Eksperymentalne stosowanie nowych praktyk enologicznych

1. Dla celów eksperymentalnych, o których mowa w art. 29 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, każde państwo członkowskie może zezwolić na stosowanie niektórych praktyk lub procesów enologicznych nieprzewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w niniejszym rozporządzeniu przez okres nieprzekraczający trzech lat, pod warunkiem że:
 - a) przedmiotowe praktyki lub procesy spełniają wymogi określone w art. 27 ust. 2 i kryteria określone w art. 30 lit. b)–e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008;
 - b) ilości będące przedmiotem praktyk lub procesów nie przekraczają 50 000 hektolitrów rocznie w przypadku każdego eksperymentu;
 - c) na początku eksperymentu zainteresowane państwo członkowskie informuje Komisję i pozostałe państwa członkowskie o warunkach każdego zezwolenia;
 - d) zastosowane procesy stanowią przedmiot wpisu do dokumentów towarzyszących, o których mowa w art. 112 ust. 1 i do rejestru, o którym mowa w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Eksperyment polega na czynności lub czynnościach przeprowadzanych w ramach projektu badawczego, który jest ściśle określony i opisany w pojedynczym protokole eksperymentalnym.

2. Produkty uzyskane w wyniku eksperymentalnego stosowania takich praktyk lub procesów mogą zostać wprowadzone do obrotu w innym państwie członkowskim niż zainteresowane państwo członkowskie, jeżeli właściwe organy państwa członkowskiego przeznaczenia zostały uprzednio poinformowane przez państwo członkowskie zezwalające na eksperyment o warunkach zezwolenia i przedmiotowych ilościach.

3. W ciągu trzech miesięcy po upływie okresu, o którym mowa w ust. 1, zainteresowane państwo członkowskie przekazuje Komisji sprawozdanie z dopuszczonego eksperymentu i jego wyniku. Komisja informuje pozostałe państwa członkowskie o wyniku eksperymentu.

4. W razie potrzeby i w zależności od wyniku eksperymentu zainteresowane państwo członkowskie może zwrócić się do Komisji z wnioskiem o zezwolenie na jego kontynuację, ewentualnie w odniesieniu do większej ilości niż podczas pierwszego eksperymentu, przez następny okres nieprzekraczający trzech lat. Na poparcie wniosku zainteresowane państwo członkowskie składa odpowiednią eksperymentalną. Komisja podejmuje decyzję w sprawie wniosku o kontynuację eksperymentu zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 113 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 5

Praktyki enologiczne mające zastosowanie do kategorii win musujących

Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia, również w zakresie wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania, dotyczące win musujących, gatunkowych win musujących i gatunkowych aromatyzowanych win musujących, o których mowa w art. 32 akapit drugi lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są określone w załączniku II do niniejszego rozporządzenia bez uszczerbku dla praktyk enologicznych i ograniczeń o ogólnym zakresie przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 6

Praktyki enologiczne mające zastosowanie do win likierowych

Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia dotyczące win likierowych, o których mowa w art. 32 akapit drugi lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są określone w załączniku III do niniejszego rozporządzenia bez uszczerbku dla praktyk enologicznych i ograniczeń o ogólnym zakresie przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 7

Definicja kupażowania

1. W rozumieniu art. 32 akapit drugi lit. d) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 „kupażowanie” oznacza mieszanie win lub moszczu o różnym pochodzeniu, uzyskanych z różnych odmian winorośli, pochodzących z różnych lat zbioru lub z odmiennych kategorii win lub moszczu.

2. Za odmienne kategorie wina lub moszczu uznaje się:
- wino czerwone, wino białe, a także moszcz lub wina, z których można uzyskać te kategorie win;
 - wino bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego, wino posiadające chronioną nazwę pochodzenia i wino posiadające chronione oznaczenie geograficzne, a także moszcz lub wina, z których można uzyskać te kategorie win.

Do celów stosowania niniejszego ustępu wino różowe uznaje się za wino czerwone.

3. Za kupażowanie nie uznaje się:
- wzbogacania poprzez dodanie zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego;
 - dosładzania.

Artykuł 8

Ogólne zasady dotyczące mieszania i kupażowania

1. Wino można uzyskiwać przez mieszanie lub kupażowanie tylko, jeżeli składniki przeznaczone do mieszania lub kupażowania mają cechy umożliwiające uzyskanie wina i są zgodne z przepisami rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i niniejszego rozporządzenia.

Nie można otrzymywać wina różowego przez kupażowanie wina białego bez ChNP/ChOG z winem czerwonym bez ChNP/ChOG.

Przepis określony w ustępie drugim nie wyklucza jednak kupażowania, o jakim mowa w wymienionym ustępie w przypadkach, gdy produkt końcowy służy otrzymaniu nastawu winiarskiego (*cuvée*) zgodnego z definicją zawartą w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, lub win półmusujących.

2. Kupażowanie moszczu gronowego lub wina, które zostały poddane praktyce enologicznej określonej w załączniku I A pkt 14 do niniejszego rozporządzenia, z moszczem gronowym lub winem, które nie zostały poddane tej praktyce enologicznej, jest zabronione.

Artykuł 9

Wymogi dotyczące czystości i tożsamości substancji stosowanych w praktykach enologicznych

1. Jeżeli wymogi dotyczące czystości i tożsamości substancji stosowanych w praktykach enologicznych, o których mowa w art. 32 akapit drugi lit. e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nie są określone w dyrektywie Komisji 2008/84/WE⁽¹⁾, stosuje się wymogi określone i opublikowane w Międzynarodowym kodeksie enologicznym Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina.

W odpowiednim przypadku kryteria czystości uzupełnia się szczegółowymi zaleceniami przewidzianymi w załączniku I A do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 253 z 20.9.2008, s. 1.

2. Enzymy i preparaty enzymatyczne stosowane w dozwolonych praktykach i procesach enologicznych wymienionych w załączniku I A muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1332/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych⁽²⁾.

Artykuł 10

Warunki przechowywania, obrotu i stosowania dotyczące produktów niezgodnych z przepisami tytułu III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub przepisami niniejszego rozporządzenia

1. Produkty niezgodne z przepisami tytułu III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub przepisami niniejszego rozporządzenia podlegają zniszczeniu. Państwa członkowskie mogą jednak zezwolić na wykorzystanie niektórych produktów o określonych przez nich cechach w gorzelniach i wytwórniach octu lub do użytku przemysłowego.

2. Producenci lub handlowcy nie mogą przechowywać tych produktów bez prawnie uzasadnionego powodu. Można je przemieszczać wyłącznie do gorzelni, wytwórni octu lub zakładu wykorzystującego je do użytku przemysłowego lub w produktach przemysłowych lub do zakładu utylizacji.

3. Państwa członkowskie mogą dodawać do win, o których mowa w ust. 1, środki denaturujące lub wskaźniki ułatwiające ich identyfikację. Mogą również z uzasadnionych powodów wprowadzić zakaz zastosowań, o których mowa w ust. 1, i nakazać zniszczenie produktów.

4. Wina wyprodukowane przed dniem 1 sierpnia 2009 r. mogą być oferowane lub dostarczane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, jeżeli spełniają przepisy wspólnotowe lub krajowe obowiązujące przed tą datą.

Artykuł 11

Ogólne warunki dotyczące procesów wzbogacania oraz procesów zakwaszania i odkwaszania produktów innych niż wino

Procesy, o których mowa w załączniku V część D pkt 1 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, muszą być przeprowadzane jednorazowo. Państwa członkowskie mogą jednak zezwolić na przeprowadzenie niektórych procesów w kilku etapach, jeżeli wpływa to korzystnie na wytwarzanie danych produktów. W takim przypadku limity przewidziane w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 mają zastosowanie do całego procesu.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7.

Artykuł 12

Zasady administracyjne dotyczące wzbogacania

1. Zgłoszenie, o którym mowa w załączniku V część D pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, dotyczące zwiększenia zawartości alkoholu dokonywane jest przez osobę fizyczną lub prawną przeprowadzającą wymienione procesy w odpowiednich terminach i warunkach kontroli określonych przez właściwe organy państwa członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany.

2. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, ma formę pisemną i zawiera następujące informacje:

- a) nazwę/nazwisko i adres zgłaszającego;
- b) miejsce przeprowadzenia procesu;
- c) datę i godzinę rozpoczęcia procesu;
- d) nazwę produktu, który będzie poddawany procesowi;
- e) przebieg procesu z podaniem rodzaju produktu używanego do procesu.

3. Państwa członkowskie mogą zezwolić na skierowanie do właściwego organu zgłoszenia wstępnego, ważnego dla kilku procesów lub na określony czas. Zgłoszenie takie dopuszcza się wyłącznie, jeżeli zgłaszający prowadzi rejestr, w którym wpisuje każdy proces wzbogacania zgodnie z ust. 6 oraz informacje określone w ust. 2.

4. Państwa członkowskie określają warunki przekazywania właściwemu organowi nowego zgłoszenia umożliwiającego przeprowadzenie koniecznych kontroli, w przypadku gdy zgłaszający w związku z działaniem siły wyższej nie mógł przeprowadzić w odpowiednim czasie procesu wskazanego w pierwszym zgłoszeniu.

5. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, nie jest wymagane w państwach członkowskich, w których właściwe organy kontroli przeprowadzają systematycznie kontrolę analityczną wszystkich partii produktów uczestniczących w procesie wyrobu wina.

6. Wpis informacji na temat przebiegu procesów zwiększania zawartości alkoholu do rejestru, o którym mowa w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, następuje niezwłocznie po zakończeniu samego procesu.

Ponadto w przypadku gdy zgłoszenie wstępne obejmujące kilka procesów nie zawiera daty ani godziny rozpoczęcia procesów, wpisu w rejestrze należy dokonywać przed rozpoczęciem każdego procesu.

Artykuł 13

Zasady administracyjne dotyczące zakwaszania i odkwaszania

1. Podmioty dokonują zgłoszenia, o którym mowa w załączniku V część D pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w odniesieniu do zakwaszania i odkwaszania najpóźniej drugiego dnia po przeprowadzeniu pierwszego procesu w danym roku gospodarczym. Zgłoszenie jest ważne w odniesieniu do wszystkich procesów w roku gospodarczym.

2. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, ma formę pisemną i zawiera następujące informacje:

- a) nazwę/nazwisko i adres zgłaszającego;
- b) rodzaj procesu;
- c) miejsce przeprowadzania procesu.

3. Informacje dotyczące przebiegu każdego z procesów zakwaszania lub odkwaszania należy wpisać do rejestru, o którym mowa w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 14

Polewanie winem lub moszczem gronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wyłoków z winogron lub wyciśniętego miąższu aszú/výber

Polewanie winem lub moszczem gronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wyłoków z winogron lub wyciśniętego miąższu aszú/výber, o którym mowa w załączniku VI część D pkt 2 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jest przeprowadzane zgodnie z poniższym opisem i przepisami krajowymi obowiązującymi na dzień 1 maja 2004 r.:

- a) „Tokaji fordítás” lub „Tokajský fordítás” jest otrzymywany w wyniku polewania moszczem lub winem wyciśniętego miąższu aszú/výber;
- b) „Tokaji máslás” lub „Tokajský másláš” jest otrzymywany w wyniku polewania moszczem lub winem drożdżowego osadu winiarskiego szamorodni/samorodné lub aszú/výber;

Wymienione produkty muszą pochodzić z tego samego roku zbiorów.

Artykuł 15

Wspólnotowe metody analizy

1. Metody analizy, o których mowa w art. 31 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 479/2008, mające zastosowanie do kontroli niektórych produktów winiarskich lub niektórych limitów określonych na szczeblu wspólnotowym, są określone w załączniku IV.

2. Komisja publikuje w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej serii C wykaz i opis metod analizy, o których mowa w art. 31 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i które zostały opisane w „Zbiorze międzynarodowych metod analizy win i moszczu” Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina, mających zastosowanie do kontroli limitów i wymogów określonych w przepisach wspólnotowych w odniesieniu do wytwarzania produktów winiarskich.

Artykuł 16

Uchylenie

Rozporządzenia (EWG) nr 2676/90 i (WE) nr 423/2008 tracą moc.

Odesłania do uchylonych rozporządzeń i do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 należy odczytywać jako odesłania do niniejszego rozporządzenia, zgodnie z tabelą korelacji zawartą w załączniku V.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 10 lipca 2009 r.

Artykuł 17

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I A

DOZWOLONE PRAKTYKI I PROCESY ENOLOGICZNE

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
1	Napowietrzanie lub dodawanie tlenu przy użyciu tlenu gazowego		
2	Obróbka termiczna		
3	Odwirowywanie oraz filtracja, z obojętnym filtrującym środkiem pomocniczym lub bez tego środka		W wyniku ewentualnego zastosowania środka pomocniczego w produkcie poddanym obróbce nie mogą występować niepożądane pozostałości.
4	Stosowanie dwutlenku węgla, argonu lub azotu, pojedynczo lub razem, w celu stworzenia obojętnej atmosfery oraz w obróbce produktu bez dostępu powietrza		
5	Stosowanie suchych drożdży w procesie produkcji wina lub zawiesiny winnej	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, a także w odniesieniu do drugiej fermentacji wszystkich kategorii win musujących.	
6	Zastosowanie jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji wraz z obojętnym podłożem z celulozy mikrokrystalicznej w celu rozwoju drożdży:		
	— dodawanie fosforanu dwuamoniaku lub siarczanu amoniaku	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, a także w odniesieniu do drugiej fermentacji wszystkich kategorii win musujących.	Limit stosowania odpowiednio do 1 g/l (wyrażonego jako sole) ⁽²⁾ lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji win musujących.
	— dodawanie dwusiarczynu amoniaku.	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji.	Limit stosowania odpowiednio do 0,2 g/l (wyrażonego jako sole) ⁽²⁾ lub limit przewidziany w pkt 7.
	— dodawanie chlorowodoru tiaminy	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, a także w odniesieniu do drugiej fermentacji wszystkich kategorii win musujących.	Limit stosowania do 0,6 mg/l (wyrażonego jako tiamina) w przypadku każdego procesu.
7	Stosowanie dwutlenku siarki, wodorosiarczynu potasu lub metasiarczynu potasu, które mogą być również nazywane dwusiarczynem potasu lub pirosiarczynem potasu		Limity (maksymalna ilość w produkcie wprowadzonym do obrotu) przewidziane w załączniku I–B.
8	Eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego i młodego wina w trakcie fermentacji.	

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
9	Obróbka węglem drzewnym do zastosowań enologicznych	Wyłącznie w odniesieniu do moszczu i młodego wina w trakcie fermentacji, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego oraz białych win.	Limit stosowania do 100 g suchej masy produktu na hl.
10	Oczyszczanie przy użyciu jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji do zastosowań enologicznych: — żelatyna jadalna, — substancje białkowe pochodzenia roślinnego uzyskane z pszenicy lub grochu, — karuk, — kazeina oraz kazeiniany potasu, — albumina jaja kurzego, — glina bentonitowa, — dwutlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej, — glinka kaolinowa, — kwas garbnikowy, — enzymy pektynowe, — enzymatyczny preparat betamaltazy	Warunki stosowania betamaltazy przewidziano w dodatku 1.	
11	Stosowanie kwasu sorbowego w postaci soli potasowej		Maksymalna ilość kwasu sorbowego w produkcie poddawanych obróbce i wprowadzanym do obrotu: 200 mg/l.
12	Stosowanie do zakwaszania kwasu winowego L(+), kwasu jabłkowego L, kwasu jabłkowego DL lub kwasu mlekowego	Warunki i limity przewidziane w załączniku V część C i D do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia. Wymogi dotyczące kwasu winowego L(+) przewidziane w dodatku 2 ust. 2.	
13	Stosowanie jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji do odkwaszania: — neutralnego winianu potasu, — wodorowęglanu potasu, — węglanu wapnia, który może zawierać niewielkie ilości podwójnej soli wapniowej kwasów winowego L(+) oraz jabłkowego L(-), — winianu wapniowego — kwasu winowego, — jednorodnego preparatu w stanie rozpylnym, składającego się z równych części kwasu winowego oraz węglanu wapniowego	Warunki i limity przewidziane w załączniku V część C i D do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia. Wymogi dotyczące kwasu winowego L(+) przewidziane w dodatku 2.	
14	Dodawanie żywicy z sosny Aleppo	Na warunkach przewidzianych w dodatku 3.	

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
15	Stosowanie preparatów wykonanych ze ścian komórkowych drożdży		Limit stosowania do 40 g/hl.
16	Stosowanie czterowodoropirołu poliwinylu		Limit stosowania do 80 g/hl.
17	Stosowanie bakterii mlekowych		
18	Dodawanie lizosomu		Limit stosowania do 500 mg/l (jeżeli substancja jest dodawana do moszczu i wina, łączna ilość nie może przekraczać 500 mg/l).
19	Dodawanie kwasu L-askorbinowego		Maksymalna ilość w winie poddawanym obróbce i wprowadzanym do obrotu: 250 mg/l ⁽³⁾ .
20	Stosowanie żywicznej wymiany jonowej	Wyłącznie w odniesieniu do moszczu gronowego przeznaczonego do wytwarzania rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego i na warunkach określonych w dodatku 4.	
21	Wykorzystywanie w winach wytrawnych, w ilości nie przekraczającej 5 % świeżego drożdżowego osadu winiarskiego, który jest zdrowy i nierozcieńczony oraz zawiera drożdże pochodzące z ostatniej produkcji win wytrawnych	W przypadku produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 i 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Ilości nie przekraczające 5 % ilości produktu poddanego obróbce.
22	Barbotaż przy użyciu argonu oraz azotu		
23	Dodawanie dwutlenku węgla	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 7 i 9 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	W przypadku win destylowanych maksymalna ilość dwutlenku węgla w winie poddanym obróbce i wprowadzanym do obrotu wynosi 3 g/l, a ciśnienie wynikające z dwutlenku węgla musi być mniejsze niż 1 bar w temperaturze 20 °C.
24	Dodawanie kwasu cytrynowego w celu stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Maksymalna ilość w winie poddawanym obróbce i wprowadzanym do obrotu: 1 g/l.
25	Dodawanie kwasu garbnikowego	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	
26	Obróbka: — win białych oraz różowych przy użyciu żelazocyjanku potasu, — win czerwonych przy użyciu żelazocyjanku potasu lub fitynianu wapnia (calciumphytate)	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 5.	W przypadku fitynianu wapnia limit stosowania wynosi 8 g/hl.
27	Dodawanie kwasu metawinowego	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Limit stosowania do 100 mg/l.

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
28	Stosowanie gumy arabskiej	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	
29	Stosowanie kwasu D,L — winowego, zwanego również kwasem gronowym lub jego neutralnej soli potasowej, w celu wytrącenia nadmiaru wapnia	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 5.	
30	Wykorzystywanie, w celu wytrącenia soli kwasu winowego: — dwuwinienu potasu, — winianu wapniowego	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	W przypadku winianu wapniowego limit stosowania wynosi 200 g/hl.
31	Stosowanie siarczanu miedzi lub cytrynianu miedzi w celu wyeliminowania defektów w smaku lub zapachu wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Limit stosowania do 1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l.
32	Dodawanie karmelu w rozumieniu dyrektywy 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników stosowanych w środkach spożywczych ⁽⁴⁾ w celu wzmocnienia koloru	Wyłącznie w przypadku win likierowych.	
33	Wykorzystywanie dysków z czystą parafiną, zaimpregnowanych izotjocyjanem allilu w celu wytworzenia sterylnej atmosfery	Wyłącznie w odniesieniu do częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci oraz do wina. Dopuszczone wyłącznie we Włoszech, o ile nie zabraniają tego przepisy krajowe, wyłącznie w pojemnikach o pojemności powyżej 20 litrów.	Wino nie powinno zawierać żadnych ilości śladowych izotjocyjanu allilu.
34	Dodawanie dwuwęglanu dimetylu (DMDC), aby zagwarantować stabilizację mikrobiologiczną	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 6.	Limit stosowania do 200 mg/l i niewykrywalne pozostałości w winie wprowadzanym do obrotu.
35	Dodawanie mannoprotein drożdży w celu zapewnienia winowej i białkowej stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
36	Elektrodializa w celu zagwarantowania winowej stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 Rady, na warunkach określonych w dodatku 7.	
37	Stosowanie ureazy w celu zredukowania zawartości mocznika w winie	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 8.	
38	Wykorzystywanie kawałków drewna dębowego przy produkcji i dojrzewaniu wina, w tym do fermentacji świeżych winogron i moszczu gronowego	Na warunkach określonych w dodatku 9.	
39	Stosowanie: — alginianu wapnia lub — alginianu potasu;	Wyłącznie do wytwarzania wszystkich kategorii win musujących i win półmusujących uzyskanych w drodze fermentacji w butelce, w przypadku których oddzielenie osadu następuje przez usunięcie.	
40	Częściowe zmniejszenie zawartości alkoholu w winach	Wyłącznie w odniesieniu do wina i na warunkach określonych w dodatku 10.	
41	Wykorzystywanie komolimerów poliwinylimidazolu — poliwinylpyrrolidonu (PVI/PVP), aby ograniczyć zawartość miedzi, żelaza i metali ciężkich	Na warunkach określonych w dodatku 11.	Limit stosowania do 500 mg/l (jeżeli substancja jest dodawana do moszczu i wina, łączna dawka nie może przekraczać 500 mg/l).
42	Dodawanie karboksymetylocelulozy (guma celulozowa) w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina	Wyłącznie w odniesieniu do wina i wszystkich kategorii win musujących oraz win półmusujących.	Limit stosowania do 100 mg/l.
43	Stosowanie żywic kationitowych w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 12.	

⁽¹⁾ Z wyjątkiem wyraźnej wzmianki opisana praktyka lub opisany proces mogą być stosowane w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zageszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci, wszystkich kategorii win musujących, wina półmusującego, wina półmusującego gazowanego, win z suszonych winogron i win z przejrzałych winogron.

⁽²⁾ Te sole amonu mogą być również używane łącznie w ramach ogólnego limitu 1 g/l, bez uszczerbku dla wymienionych wyżej limitów szczegółowych 0,3 g/l lub 0,2 g/l.

⁽³⁾ Limit stosowania wynosi 250 mg/l w przypadku każdego procesu.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13.

Dodatek 1

Wymogi dotyczące beta-glukanazy

1. Międzynarodowy kod beta-glukanazy: E.C. 3-2-1-58
2. Hydrolaza beta-glukanowa (niszczy glukan u *Borytritis cinerea*)
3. Pochodzenie: *Trichoderma harzianum*
4. Obszar zastosowań: niszczy beta-glukany obecne w winach, w szczególności wytworzone z winogron botrytyzowanych
5. Dawka maksymalna: 3 g preparatu enzymatycznego zawierającego 25 % całkowitego ekstraktu organicznego (TOS) na hektolitr
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej:

Strata w suszeniu	Mniej niż 10 %
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb):	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As):	Mniej niż 3 części na milion
Pałeczkopodobne:	Nieobecne
<i>Escherichia coli</i> :	Nieobecna w 25 g próbki
<i>Salmonella</i> spp:	Nieobecna w 25 g próbki
Łączna liczba tlenowców:	Mniej niż 5×10^4 komórek/g

Dodatek 2

Kwas L(+)-winowy

1. Kwas winowy, którego stosowanie do celów odkwaszania przewidziane jest w załączniku I A pkt 13, może być stosowany wyłącznie w odniesieniu do produktów, które:

pochodzą z odmian winorośli Elbling i Riesling; oraz

zostały otrzymane z winogron zbieranych w następujących regionach upraw winorośli w północnej części strefy A uprawy winorośli:

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

2. Kwas winowy, którego wykorzystanie określa się w pkt 12 i 13 niniejszego załącznika, nazywany również kwasem L(+)-winowym, musi być pochodzenia rolniczego i ekstrahowany wyłącznie z produktów winiarskich. Musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 2008/84/WE.
-

Dodatek 3

Żywica z sosny Aleppo

1. Żywica z sosny Aleppo, której stosowanie przewidziane jest w załączniku I A pkt 14, może być używana tylko do produkcji wina „retsina”. Ta praktyka enologiczna może być przeprowadzana tylko:
 - a) na terytorium geograficznym Grecji;
 - b) z użyciem moszczu gronowego z odmian winorośli, obszarów produkcji i obszarów winiarskich, określonych w greckich przepisach obowiązujących w dniu 31 grudnia 1980 r.;
 - c) poprzez dodanie 1 000 gramów lub mniej żywicy na hektolitr użytego produktu, przed fermentacją lub w przypadku gdy rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza jednej trzeciej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu podczas procesu fermentacji.
 2. Grecja powiadamia Komisję z wyprzedzeniem, jeżeli zamierza zmienić przepisy określone w ust. 1 lit. b). Jeśli Komisja nie udzieli odpowiedzi w ciągu dwóch miesięcy od takiego powiadomienia, Grecja będzie mogła wprowadzić planowane zmiany.
-

Dodatek 4

Żywice jonowymienne

Żywicami jonowymiennymi, które można stosować zgodnie z ust. 20 załącznika I A, są kopolimery styrenu i diwinylobenzenu zawierające grupy kwasu sulfonowego lub grupy amonowe. Muszą one spełniać wymogi ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ oraz w przepisach wspólnotowych i krajowych przyjętych w celu jego wykonania. Ponadto podczas badania metodami analitycznymi ustanowionymi w ust. 2 nie mogą one stracić więcej niż 1 mg/l substancji organicznej w żadnym z wymienionych rozpuszczalników. Muszą być regenerowane za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania podczas przygotowywania środków spożywczych.

Żywice te mogą być stosowane jedynie pod kontrolą enologa lub technika oraz w instalacjach zatwierdzonych przez władze państw członkowskich, na których terytorium procesy są stosowane. Takie władze ustalają obowiązki i zakres odpowiedzialności spoczywającej na zatwierdzonym enologu lub techniku.

Analityczna metoda określenia utraty substancji organicznych z żywic jonowymiennych:

1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWAŃ

Metoda określa utratę substancji organicznych z żywic jonowymiennych.

2. DEFINICJA

Utrata substancji organicznych z żywic jonowymiennych. Utrata substancji jest określana za pomocą określonej poniżej metody.

3. ZASADA

Rozpuszczalniki ekstrahujące przechodzą przez przygotowane żywice, a wagę wyekstrahowanej substancji organicznej określa się grawimetrycznie.

4. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki powinny być cz.d.a. (czyste do analizy).

Rozpuszczalniki ekstrahujące.

4.1. Woda destylowana lub woda dejonizowana równoważnej czystości.**4.2. Etanol 15 % v/v. Przygotować poprzez zmieszanie 15 części bezwodnego alkoholu etylowego z 85 częściami wody (pkt 4.1).****4.3. Kwas octowy 5 % m/m. Przygotować poprzez zmieszanie 5 części kwasu octowego lodowatego z 95 częściami wody (pkt 4.1).****5. APARATURA****5.1. Kolumny do chromatografii jonowymiennej.****5.2. Cylindry miarowe, pojemność 2 l.****5.3. Płytki parownicze zdolne do wytrzymania temperatury pieca muflowego 850 °C.****5.4. Piec do suszenia, sterowany termostatem w temperaturze 105 ± 2 °C.****5.5. Piec muflowy, sterowany termostatem w temperaturze 850 ± 25 °C.****5.6. Waga analityczna, dokładność 0,1 mg.****5.7. Parownicza, gorąca płytka lub parownicza w podczerwieni.**

(¹) Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

6. POSTĘPOWANIE

- 6.1. Do każdej z trzech oddzielnych kolumn do chromatografii jonowymiennej (pkt 5.1) dodać po 50 ml badanej żywyce jonowymiennej, przemytej i obrobionej zgodnie ze wskazówkami producenta dotyczącymi przygotowania żywic do stosowania z żywnością.
- 6.2. Dla żywic anionowych przez przygotowane kolumny (pkt 6.1) przepuścić oddzielnie trzy rozpuszczalniki ekstrahujące (pkt 4.1, 4.2 i 4.3) z szybkością przepływu 350–450 ml/godz. W każdym przypadku usunąć pierwszy litr eluatu i zebrać kolejne dwa litry do cylindrów miarowych (pkt 5.2). Dla żywic kationowych przepuścić tylko rozpuszczalniki określone w pkt 4.1 i 4.2 przez kolumny przygotowane do tego celu.
- 6.3. Odparować trzy eluaty na gorącej płytce lub z użyciem parowniczkę w podczerwieni (pkt 5.7) w oddzielnych naczyniach parowniczych (pkt 5.3), które uprzednio wyczyszczono i zważono (m0). Umieścić naczynka w piecyku (pkt 5.4) i wysuszyć do stałej wagi (m1).
- 6.4. Po zapisaniu stałej wagi (pkt 6.3) umieścić naczynko parownicze w piecu muflowym (pkt 5.5) i spopielać do stałej wagi (m2).
- 6.5. Obliczyć wyekstrahowaną substancję organiczną (pkt 7.1). Jeżeli wynik jest większy niż 1 mg/l, przeprowadzić ślełą próbę na odczynnikach i ponownie policzyć wagę wyekstrahowanej substancji organicznej.

Ślełą próbę należy przeprowadzić, powtarzając pkt 6.3 i 6.4, lecz z użyciem dwóch litrów rozpuszczalnika ekstrahującego, aby uzyskać odpowiednio wagę m3 i m4 z pkt 6.3 i 6.4.

7. PRZEDSTAWIENIE WYNIKÓW

7.1. Wzór i obliczenie wyników.

Substancję organiczną wyekstrahowaną z żywic jonowymiennych, w mg/l, podaje się jako:

$$500 (m1 - m2)$$

gdzie m1 i m2 są wyrażone w gramach.

Prawidłową wagę (mg/l) substancji organicznej wyekstrahowanej z żywic jonowymiennych podaje się jako:

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

gdzie m1, m2, m3 i m4 są wyrażone w gramach.

- 7.2. Różnica w wynikach między dwoma równorzędnymi pomiarami przeprowadzonymi na tej samej próbce nie może przekraczać 0,2 mg/l.

—

*Dodatek 5***Żelazocyjanek potasu****Fitynian wapnia****Kwas D,L-winowy**

Wykorzystywanie żelazocyjanku potasu, wykorzystywanie fitynianu wapnia określone w załączniku I A pkt 26 lub wykorzystywanie kwasu D,L-winowego określone w załączniku I A pkt 29 są dozwolone wyłącznie pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierdzonego przez władze państwa członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalany, w razie potrzeby, przez zainteresowane państwo członkowskie.

Po poddaniu obróbce żelazocyjankiem lub fitynianem wapnia potasu wino zawiera śladowe ilości żelaza.

Nadzór nad stosowaniem produktów, o których mowa w akapicie pierwszym, jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez państwa członkowskie.

Dodatek 6

Wymogi dotyczące dwuwęglanu dimetylu**OBSZAR ZASTOSOWAŃ**

Dwuwęglan dimetylu może być dodany do wina dla osiągnięcia następującego celu: zagwarantowania stabilizacji mikrobiologicznej wina butelkowanego zawierającego cukry ulegające fermentacji.

WYMOGI

- Dodanie dwuwęglanu dimetylu powinno nastąpić na krótko przed butelkowaniem, zdefiniowanym jako wprowadzanie dla celów handlowych produktu, o którym mowa, do opakowań o pojemności nie przekraczającej 60 litrów,
 - praktyka ta może być stosowana tylko w przypadku win z zawartością cukru nie mniejszą niż 5 g/l,
 - wykorzystany produkt musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 2008/84/WE,
 - zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
-

Dodatek 7

Wymogi dotyczące elektrodializy

Celem elektrodializy jest uzyskanie stabilizacji wina w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia) poprzez wyekstrahowanie jonów w stanie przesycenia pod wpływem działania pola elektrycznego i z użyciem membran, z których jedno są przepuszczalne wyłącznie dla anionów, a drugie wyłącznie dla kationów.

1. WYMOGI DOTYCZĄCE MEMBRAN

- 1.1. Membrany rozmieszcza się naprzemiennie w systemie „prasy filtracyjnej” lub w innym odpowiednim układzie oddzielającym obróbkę (wino) i przedziały koncentracji (woda odpływowa).
- 1.2. Membrany przepuszczalne dla kationów mają na celu wyłącznie ekstrakcję kationów, w szczególności K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Membrany przepuszczalne dla anionów mają na celu wyłącznie wydzielanie anionów, w szczególności anionów winianowych.
- 1.4. Membrany nie mogą nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina. Muszą spełniać następujące wymagania:
 - muszą być wytwarzane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną z substancji dopuszczonych do wytwarzania materiałów plastikowych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, wymienionych w załączniku II do dyrektywy Komisji 2002/72/WE ⁽¹⁾,
 - użytkownik aparatury do elektrodializy musi wykazać, że stosowane membrany spełniają powyższe wymogi i że jakiegokolwiek wymiany zostały dokonane przez wyspecjalizowany personel,
 - nie mogą przepuszczać żadnej substancji w ilościach zagrażających ludzkiemu zdrowiu lub wpływających na smak lub zapach środków spożywczych i muszą spełniać kryteria ustanowione w dyrektywie 2002/72/WE,
 - użycie membran nie może wywołać żadnych interakcji między ich elementami składowymi a winem, mogących doprowadzić do powstania w obrabianym produkcie nowych składników, które byłyby toksyczne.

Stabilność świeżych membran do elektrodializy można określić z wykorzystaniem czynnika imitującego fizykochemiczne właściwości wina w celu zbadania ewentualnej migracji z nich niektórych substancji.

Zaleca się następującą metodę doświadczalną:

Czynnikiem imitującym jest wodny roztwór alkoholu buforowany do pH i do przewodności wina. Jego skład jest następujący:

- bezwodny alkohol etylowy: 11 l,
- wodorowinian potasu: 380 g,
- chlorek potasu: 60 g,
- stężony kwas siarkowy: 5 ml,
- woda destylowana: do dopełnienia do 100 litrów.

Roztwór ten jest stosowany do badań migracji w obwodach zamkniętych w stosach do elektrodializy pod napięciem (1 volt/kom.) na podstawie 50 l/m² membran anionowo-kationowych aż do 50-procentowego odmineralizowania roztworu. Obwód wyciekowy jest inicjowany przez 5 g/l roztworu chlorku potasu. Migrujące substancje są badane w odniesieniu do czynnika imitującego oraz wycieku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 220 z 15.8.2002, s. 18.

Oznaczone zostaną cząsteczki organiczne wchodzące w skład membrany, które posiadają zdolność do przenikania do obrabianego roztworu. Dokładne oznaczenie każdego z tych składników będzie przeprowadzone przez zatwierdzone laboratorium. Zawartość wszystkich określanych związków w czynniku imitującym musi być mniejsza niż 50 g/l.

Do membran tych należy stosować ogólne zasady kontroli materiałów mających styczność ze środkami spożywczymi.

2. WYMOGI DOTYCZĄCE WYKORZYSTANIA MEMBRAN

Układ membran stosowanych w procesie winowej stabilizacji wina poprzez elektrodializę jest tak stworzony, aby spełnić następujące warunki:

- obniżenie pH wina nie przekracza 0,3 jednostki pH,
- obniżenie kwasu lotnego jest mniejsze niż 0,12 g/l (2 meq wyrażone jako kwas octowy),
- obróbka nie może wpływać na składniki niejonowe wina, w szczególności polifenole i polisacharydy,
- dyfuzja drobnych cząsteczek, takich jak etanol, powinna być obniżona i nie może powodować obniżenia stężenia alkoholu przekraczającego 0,1 % objętościowego,
- membrany należy konserwować i czyścić zatwierdzonymi metodami, za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania w przygotowywaniu środków spożywczych,
- membrany są oznaczone w sposób umożliwiający kontrolowanie przemienności w stosie,
- sprzęt pracuje z wykorzystaniem mechanizmu kontrolno-sterującego, który uwzględnia niestabilność właściwą dla każdego wina tak, aby eliminować tylko przesycenie wodorowinianem potasu i solami wapnia,
- za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.

Zabieg należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Dodatek 8

Wymogi dotyczące ureazy

1. Międzynarodowy kod ureazy: EC 3–5–1–5, CAS nr: 9002–13–5.
2. Aktywność: ureaza (aktywna w kwaśnym pH) rozkłada mocznik na amoniak i dwutlenek węgla. Aktywność ustalona jest nie mniejsza niż 5 jednostek/mg, jedną jednostkę definiujemy jako ilość enzymu, która wytwarza jeden μmol NH_3 na minutę w temperaturze 37 °C z 5 g/l mocznika o pH 4.
3. Pochodzenie: *Lactobacillus fermentum*.
4. Obszar zastosowań: niszczy mocznik obecny w winie przeznaczonym do przedłużonego dojrzewania, w przypadku gdy początkowe stężenie mocznika jest wyższe niż 1 mg/l.
5. Dawka maksymalna: 75 mg preparatu enzymatycznego na litr obrabianego wina, nieprzekraczającego 375 jednostek ureazy na litr wina. Po obróbce całą szczątkową aktywność enzymu należy wyeliminować poprzez przefiltrowanie wina (średnica porów < 1 μm).
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej:

Strata w suszeniu	Mniej niż 10 %
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb)	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As)	Mniej niż 2 części na milion
Pałczkopodobne	Nieobecne
<i>Salmonella</i> spp	Nieobecna w 25 g próbki
Łączna liczba tlenowców	Mniej niż 5×10^4 komórek/g

Ureaza stosowana do obróbki wina musi być przygotowana zgodnie z warunkami podobnymi do warunków zawartych w opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 10 grudnia 1998 r.

Dodatek 9

Wymogi dotyczące kawałków drewna dębowego**PRZEDMIOT, POCHODZENIE I ZAKRES STOSOWANIA**

Kawałki drewna dębowego są stosowane w produkcji i dojrzewaniu wina, w tym do fermentacji świeżych winogron i moszczu gronowego, oraz w celu przekazania mu pewnych składników pochodzących z drewna dębowego.

Kawałki drewna muszą pochodzić wyłącznie z odmian należących do rodzaju *Quercus*.

Pozostawia się je w stanie naturalnym lub podgrzewa w stopniu określonym jako lekki, średni lub mocny, ale bez spalania, w tym nawet na powierzchni, nie powinny być też zwęglone ani kruche w dotyku. Nie należy również poddawać ich procesom chemicznym, enzymatycznym ani fizycznym innym niż podgrzanie. Nie należy dodawać do nich żadnego produktu, który mógłby zwiększyć ich naturalną moc aromatyzującą lub ich fenolowe składniki ekstraktywne.

ETYKIETOWANIE STOSOWANEGO PRODUKTU

Na etykiecie muszą zostać wymienione: pochodzenie odmiany lub odmian botanicznych dębu, stopień ewentualnego podgrzewania, warunki przechowywania i zasady dotyczące bezpieczeństwa.

WYMIARY

Zręby drewna muszą mieć takie wymiary, aby wagowo co najmniej 95 % pozostało na sicie o oczkach 2 mm (czyli 9 mesh).

CZYSTOŚĆ

Kawałki drewna dębowego nie powinny wydzielać substancji w stężeniach, które mogłyby ewentualnie prowadzić do zagrożenia zdrowia.

Zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Dodatek 10

Wymogi dotyczące procesu częściowego usuwania alkoholu z wina

Celem tego procesu jest otrzymanie wina z którego częściowo usunięto alkohol (etanol) poprzez fizyczne procesy oddzielania związków.

Wymogi

- Wina poddawane temu procesowi nie powinny zawierać wad organoleptycznych i muszą być zdadne do bezpośredniego spożycia przez ludzi.
 - Nie można przeprowadzać procesu usuwania alkoholu zawartego w winie, jeśli w odniesieniu do produktów winiarskich wykorzystywanych do wytwarzania danego wina przeprowadzano jeden z procesów wzbogacania, o których mowa w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
 - Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie może zostać obniżona o więcej niż 2 % obj. i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu produktu końcowego musi być zgodna z rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu określoną w pkt 1 akapit drugi pkt a) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
 - Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
 - Proces ten należy wpisać do rejestru określonego w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
 - Państwa członkowskie mogą ustalić, że proces ten podlega zgłoszeniu do właściwych organów.
-

*Dodatek 11***Wymogi dotyczące obróbki kopolimerami PVI/PVP**

Celem tego procesu jest zmniejszenie zbyt wysokiego stężenia metali i zapobieganie wadom wynikającym z tej zbyt wysokiej zawartości metali, takim jak zawiesina żelazowa, poprzez dodanie kopolimerów absorbujących te metale.

Wymogi

- Kopolimery dodane do wina muszą zostać usunięte poprzez przefiltrowanie wina najpóźniej dwa dni po ich dodaniu z uwzględnieniem zasady ostrożności.
- W przypadku moszczu kopolimery muszą zostać dodane najwcześniej dwa dni przed przefiltrowaniem.
- Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- Stosowane kopolimery absorbujące muszą być zgodne z wymogami Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, w szczególności w zakresie maksymalnej zawartości monomerów ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Obróbka kopolimerami PVI/PVP może być stosowana dopiero po stabilizacji wina i opublikowaniu w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina specyfikacji czystości i tożsamości dozwolonych kopolimerów.

Dodatek 12

Wymogi dotyczące obróbki kationitami w celu zapewnienia stabilizacji wina

Celem tego procesu jest uzyskanie winowej stabilizacji wina w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia).

Wymogi

1. Proces musi się ograniczać do usunięcia zbędnych kationów.
 - Wino zostanie wcześniej poddane procesowi chłodzenia.
 - Tylko minimalna część wina niezbędna do uzyskania stabilności zostanie poddana obróbce kationitami.
2. Obróbki dokonuje się za pomocą żywic kationitowych regenerowanych w cyklu kwasu.
3. Za przeprowadzenie wszystkich procesów odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik. Zabieg należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
4. Żywice kationowe muszą być zgodne z wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ oraz w przepisach wspólnotowych i krajowych przyjętych w celu jego wykonania i muszą spełniać wymogi analityczne określone w dodatku 4 do niniejszego rozporządzenia. Nie mogą one nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina i muszą być stosowane w ilościach określonych w punkcie 3 monografii „Żywice kationitowe” międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina.

⁽¹⁾ Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

ZAŁĄCZNIK I B

MAKSYMALNA ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH

A. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH

1. Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach innych niż wina musujące i wina likierowe w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:
 - a) 150 miligramów na litr w winach czerwonych;
 - b) 200 miligramów na litr w winach białych i winach różowych.
2. W drodze odstępstwa od ust. 1 lit. a) i b) dla win z zawartością cukru wyrażoną jako suma glukozy + fruktozy większą lub równą 5 gramów na litr maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi:
 - a) 200 miligramów na litr w winach czerwonych; i
 - b) 250 miligramów na litr w winach białych i winach różowych;
 - c) 300 miligramów na litr w:
 - winach, które zgodnie z przepisami Wspólnoty mogą być określane jako „Spätlese”,
 - białych winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette i Savennières,
 - białych winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia Allela, Navarra, Penedès, Tarragona i Valencia oraz winach objętych chronioną nazwą pochodzenia, pochodzących z Comunidad Autónoma del País Vasco i określanych jako „vendimia tardía”,
 - winach słodkich objętych chronioną nazwą pochodzenia „Binissalem-Mallorca”,
 - winach pochodzących ze Zjednoczonego Królestwa, produkowanych zgodnie z ustawodawstwem brytyjskim, gdy zawartość cukrów przekracza 45 g/l,
 - winach pochodzących z Węgier z chronioną nazwą pochodzenia „Tokaji” i noszących zgodnie z węgierskimi przepisami nazwę „Tokaji édes szamorodni” lub „Tokaji szàraz szamorodni”,
 - winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Loazzolo, Alto Adige i Trentino, określanych za pomocą wzmianek „passito” i „vendemmia tardiva” lub jednej z nich,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia: „Colli orientali del Friuli”, której towarzyszy określenie „Picolit”,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia Moscato di Pantelleria naturale i Moscato di Pantelleria,
 - winach pochodzących z Republiki Czeskiej, które mogą być określane jako „pozdní sběr”,
 - winach pochodzących ze Słowacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „neskorý zber” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tokajské samorodné suché” lub „Tokajské samorodné sladké”,
 - winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatav”,
 - winach białych o następujących chronionych oznaczeniach geograficznych, gdy całkowita objętościowa zawartość alkoholu przekracza 15 %, a zawartość cukru przekracza 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;
- winach słodkich pochodzących z Grecji, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 15 %, a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych następującymi chronionymi oznaczeniami geograficznymi:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos — Regional wine of Holy Mountain);
- winach słodkich pochodzących z Cypru, których rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest nie większa niż 15 %, a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych chronioną nazwą pochodzenia Κουμανδάρια (Commandaria),
- winach słodkich pochodzących z Cypru, uzyskiwanych z przejrzalnych lub suszonych winogron, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 15 %, a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych jednym z następujących chronionych oznaczeń geograficznych:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

d) 350 miligramów na litr w:

- winach, które mogą być określane jako „Auslese”,
- rumuńskich białych winach objętych jedną z następujących chronionych nazw pochodzenia: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
- winach pochodzących z Republiki Czeskiej, które mogą być określane jako „výběr z hroznů”,
- winach pochodzących ze Słowacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „výber z hrozna” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tokajský masláš” lub „Tokajský fordítás”,
- winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „vrhunsko vino ZGP — izbor”,

e) 400 miligramów na litr w:

- winach, które mogą być określane jako „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” i „Eiswein”,
- białych winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: 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, o ile nie towarzyszy im określenie „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon z nazwą gminy pochodzenia, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, o ile nie towarzyszy im określenie „sec”, Alsace i Alsace grand cru z określeniem „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”,
- winach słodkich z przejrzałych winogron i winach słodkich z suszonych winogron, pochodzących z Grecji, których resztkowa zawartość cukru wyrażona jako cukier jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych jedną z następujących chronionych nazw pochodzenia: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephallonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές) oraz winach słodkich z przejrzałych winogron i winach słodkich z suszonych winogron, objętych jednym z następujących chronionych oznaczeń geograficznych: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain),
- winach pochodzących z Republiki Czeskiej, które mogą być określane jako „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” lub „slámové víno”,
- winach pochodzących ze Słowacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako: „bobuľový výber”, „hrozienkový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” lub „slamové víno” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronionymi nazwami pochodzenia „Tokajský výber”, „Tokajská esencia”, „Tokajská výberová esencia”,
- winach pochodzących z Węgier, objętych chronioną nazwą pochodzenia, które zgodnie z węgierskimi przepisami mogą być określane jako „Tokaji masláš”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” lub „Töppedt szőlőből készült bor”,
- winach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Albana di Romagna”, określanych jako „passito”,
- winach luksemburskich, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „vendanges tardives”, „vin de glace” lub „vin de paille”,
- winach białych, objętych chronioną nazwą pochodzenia „Douro”, której towarzyszy określenie „colheita tardia”,
- winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako: „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor” lub „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino”, lub „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor”,
- winach białych pochodzących z Kanady, które mogą być określane jako „Icewine”.

3. Wykazy win objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, które są wymienione w ust. 2 lit. c), d) i e) mogą ulec zmianie, gdy warunki produkcji odnośnych win zostaną zmienione lub zmienione zostanie ich oznaczenie geograficzne lub nazwa pochodzenia. Państwa członkowskie dostarczą uprzednio wszelkich niezbędnych informacji technicznych dotyczących odnośnych win, w tym specyfikacje oraz roczną wielkość produkcji.
4. Jeżeli wymagają tego warunki klimatyczne, Komisja może zdecydować, zgodnie z procedurą określoną w art. 113 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, że w niektórych wspólnotowych strefach uprawy winorośli zainteresowane państwa członkowskie mogą zezwolić, w odniesieniu do win produkowanych na ich terytorium, na zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki poniżej 300 miligramów na litr, o której mowa w niniejszym punkcie, o maksymalnie 50 miligramów na litr. Wykaz przypadków, w których państwa członkowskie mogą zezwolić na takie zwiększenie zawarto w dodatku 1.
5. Państwa członkowskie mogą stosować bardziej rygorystyczne przepisy w odniesieniu do win produkowanych na ich terytorium.

B. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH LIKIEROWYCH

Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach likierowych w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:

150 miligramów na litr przy zawartości cukru mniejszej niż 5 gramów na litr,

200 miligramów na litr przy zawartości cukru większej lub równej niż 5 gramów na litr.

C. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH MUSUJĄCYCH

1. Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach musujących w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:
 - a) 185 miligramów na litr dla wszystkich kategorii gatunkowych win musujących, i;
 - b) 235 miligramów na litr dla pozostałych win musujących.
2. Jeżeli wymagają tego warunki klimatyczne w niektórych wspólnotowych strefach uprawy winorośli zainteresowane państwa członkowskie mogą zezwolić, w odniesieniu do win musujących, o których mowa w ust. 1 lit. a) i b), produkowanych na ich terytorium na zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki o maksymalnie 40 miligramów na litr, pod warunkiem że wina objęte takim zezwoleniem nie będą wysyłane poza te państwa członkowskie.

Dodatek 1

Zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki konieczne z powodu warunków klimatycznych

(załącznik I B do tego rozporządzenia)

	Rok	Państwo członkowskie	Strefa/y uprawy winorośli	Objęte wina
1.	2000	Niemcy	Wszystkie strefy uprawy winorośli na obszarze Niemiec	Wszystkie wina uzyskane z winogron zebranych w 2000 r.
2.	2006	Niemcy	Strefy uprawy winorośli w regionach: Badenia-Wirtembergia, Bawaria, Hesja i Nadrenia-Palatynat	Wszystkie wina uzyskane z winogron zebranych w 2006 r.
3.	2006	Francja	Strefy uprawy winorośli w departamentach Dolny Ren i Górny Ren	Wszystkie wina uzyskane z winogron zebranych w 2006 r.

ZAŁĄCZNIK I C

MAKSYMALNA ZAWARTOŚĆ KWASU LOTNEGO W WINACH

1. Zawartość kwasu lotnego nie może przekraczać:
 - a) 18 miliekwiwaleńtów na litr w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu gronowego;
 - b) 18 miliekwiwaleńtów na litr w winach białych i różowych; lub
 - c) 20 miliekwiwaleńtów na litr w winach czerwonych.
2. Poziomy zawartości, o których mowa w pkt 1, mają zastosowanie:
 - a) do produktów otrzymanych z winogron zebranych na terenie Wspólnoty, na etapie produkcji oraz na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu;
 - b) do częściowo sfermentowanego moszczu gronowego oraz win wyprodukowanych na terenie krajów trzecich, na wszystkich etapach, począwszy od przekroczenia granicy terytorium geograficznego Wspólnoty.
3. Możliwe są odstępstwa od zasad określonych w pkt 1 odnośnie do:
 - a) niektórych win objętych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) i niektórych win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG), które
 - dojrzewały przez co najmniej dwa lata, lub
 - zostały wyprodukowane zgodnie z określonymi metodami;
 - b) win, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 13 %.

Państwa członkowskie powiadamiają o tych odstępstwach Komisję, która informuje o nich pozostałe państwa członkowskie.

ZAŁĄCZNIK I D

MAKSYMALNE POZIOMY I WARUNKI DOSŁADZANIA WIN

1. Wino można słodzić wyłącznie za pomocą jednego lub kilku następujących produktów:

- a) moszcz gronowy;
- b) zagęszczony moszcz gronowy;
- c) oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu danego wina nie może wzrosnąć o więcej niż 4 %.

2. Dosładzanie win z przywozu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi i określanych za pomocą oznaczenia geograficznego na terytorium Wspólnoty jest zabronione. Dosładzanie pozostałych win z przywozu podlega tym samym warunkom, które mają zastosowanie do win wyprodukowanych we Wspólnocie.

3. Państwo członkowskie może zezwolić na dosładzanie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia, o ile odbywa się ono:

- a) z poszanowaniem warunków i maksymalnych poziomów określonych skądinąd w niniejszym załączniku;
- b) w obrębie regionu, z którego pochodzi dane wino lub w granicach obszaru znajdującego się w jego bezpośrednim sąsiedztwie;

Moszcz gronowy i zagęszczony moszcz gronowy, o których mowa w pkt 1, muszą pochodzić z tego samego regionu co wino, do którego dosładzania są wykorzystywane.

4. Dosładzanie wina jest dozwolone jedynie na etapie produkcji i handlu hurtowego.

5. Dosładzanie win musi odbywać się z poszanowaniem następujących szczegółowych przepisów administracyjnych:

- a) Każda osoba fizyczna lub prawna przeprowadzająca dosładzanie zgłasza to właściwemu organowi państwa członkowskiego, na którego terytorium czynność ma być przeprowadzana.
- b) Zgłoszenia mają formę pisemną; właściwe organy powinny je otrzymać co najmniej 48 godzin przed dniem przeprowadzenia procesu dosładzania.
- c) Jeżeli przedsiębiorstwo dokonuje dosładzania regularnie lub zawsze, państwa członkowskie mogą zezwolić na skierowanie do właściwego organu zgłoszenia ważnego dla kilku procesów lub na określony czas. Zgłoszenie takie dopuszcza się wyłącznie, jeżeli przedsiębiorstwo prowadzi pisemny rejestr, w którym wpisuje każdy proces dosładzania oraz rejestr informacji wymaganych przepisami lit. d).
- d) Zgłoszenia zawierają następujące informacje:
 - ilość oraz całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu odnośnego wina,
 - odpowiednio ilość oraz całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu moszczu gronowego lub ilość i gęstość zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, który będzie dodawany,
 - całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, którą będzie miało wino po dosłodzeniu.

Osoby, o których mowa w lit. a) prowadzą rejestry przychodu i rozchodu towarów wskazujące ilości moszczu gronowego, zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, które posiadają w celu dosładzania.

ZAŁĄCZNIK II

DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE I OBOWIĄZUJĄCE OGRANICZENIA STOSOWANE DO GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH I AROMATYCZNYCH GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH**A. Wina musujące**

1. Dla celów niniejszej części, a także części B i C niniejszego załącznika:
 - a) „tirage liqueur” (zaczyn) oznacza:

produkt dodawany do nastawu winiarskiego w celu rozpoczęcia drugiej fermentacji;
 - b) „expedition liqueur” oznacza:

produkt dodawany do win musujących w celu nadania im specjalnych właściwości smakowych.
2. *Expedition liqueur* może zawierać wyłącznie:
 - sacharozę,
 - moszcz gronowy,
 - częściowo sfermentowany moszcz gronowy,
 - zagęszczony moszcz gronowy,
 - oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy,
 - wino lub
 - mieszkę wymienionych powyżej substancjiz ewentualnym dodatkiem destylatu wina.
3. Nie naruszając ustaleń rozporządzenia (WE) nr 479/2008 dotyczących wzbogacania składników nastawu winiarskiego (*cuvée*), jakiegokolwiek bezpośrednie wzbogacanie nastawu winiarskiego jest zabronione.
4. Jednakże każde państwo członkowskie może zezwolić, w pewnych regionach oraz w przypadku niektórych odmian, tam gdzie jest to uzasadnione z technicznego punktu widzenia, na wzbogacanie nastawu winiarskiego w miejscach wytwarzania win musujących, pod warunkiem że:
 - a) żaden ze składników nastawu winiarskiego nie był wcześniej poddawany wzbogacaniu;
 - b) wymienione składniki pochodzą wyłącznie z winogron zbieranych na jego terytorium;
 - c) wzbogacanie przeprowadza się jednorazowo;
 - d) nie przekracza się następujących limitów:
 - (i) 3,5 % w przypadku nastawu winiarskiego zawierającego składniki ze strefy uprawy winorośli A;
 - (ii) 2 % w przypadku nastawu winiarskiego zawierającego składniki ze strefy uprawy winorośli B;
 - (iii) 1,5 % w przypadku nastawu winiarskiego zawierającego składniki ze strefy uprawy winorośli C;
 - e) stosowaną metodą jest dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego.
5. Dodanie *tirage liqueur* oraz *expedition liqueur* nie powinno być traktowane ani jako wzbogacanie, ani jako dosładzanie. Dodanie *tirage liqueur* nie może spowodować zwiększenia całkowitej objętościowej zawartości alkoholu nastawu winiarskiego o więcej niż 1,5 %. Zwiększenie to mierzy się poprzez obliczenie różnicy między całkowitą objętościową zawartością alkoholu nastawu winiarskiego, a całkowitą objętościową zawartością alkoholu wina musującego przed ewentualnym dodaniem *expedition liqueur*.

6. Dodanie *expedition liqueur* nie może spowodować zwiększenia rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu win musujących o więcej niż 0,5 %.
7. Zabrania się dosładzania nastawu winiarskiego oraz jego składników.
8. Poza ewentualnym zakwaszaniem lub odkwaszaniem składników nastawu winiarskiego zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nastaw wiarski może być poddawany zakwaszaniu oraz odkwaszaniu. Nie można zastosować obu tych procesów. Zakwaszanie może być stosowane wyłącznie do poziomu 1,5 grama na litr, wyrażonego w postaci kwasu winnego, tj. 20 miliekwiwaleńców na litr.
9. W latach wyjątkowej sytuacji pogodowej maksymalny poziom 1,5 grama na litr, czyli 20 miliekwiwaleńców na litr może zostać podniesiony do 2,5 grama na litr, czyli 34 miliekwiwaleńców na litr, pod warunkiem że naturalny poziom kwasowości produktów nie jest mniejszy niż 3 g/l, wyrażony w postaci kwasu winnego, tj. 40 miliekwiwaleńców na litr.
10. Dwutlenek węgla zawarty w winach musujących może powstawać wyłącznie w wyniku alkoholowej fermentacji nastawu wiarskiego, z którego jest produkowane omawiane wino.

Taka fermentacja, jeżeli nie ma na celu przetwarzania winogron, moszczu gronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego bezpośrednio w winach musujących, może zachodzić wyłącznie poprzez dodanie *tirage liqueur*. Może ona mieć miejsce wyłącznie w butelkach lub zamkniętych zbiornikach.

Użycie dwutlenku węgla w procesie transferu poprzez kontrciśnienie może być zastosowane wyłącznie pod nadzorem i pod warunkiem że ciśnienie dwutlenku węgla zawartego w winie musującym nie zostanie w ten sposób zwiększone.

11. W odniesieniu do win musujących innych niż wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia:
 - a) *tirage liqueur* przeznaczony do przygotowania wspomnianych win może zawierać wyłącznie:
 - moszcz gronowy,
 - częściowo sfermentowany moszcz gronowy,
 - zagęszczony moszcz gronowy,
 - oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy lub
 - sacharozę i wino;
 - b) ich rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, w tym alkohol zawarty w ewentualnie dodanym *expedition liqueur*, wynosi co najmniej 9,5 %.

B. Gatunkowe wina musujące

1. Tirage liqueur przeznaczony do wytworzenia gatunkowych win musujących może zawierać wyłącznie:
 - a) sacharozę;
 - b) zagęszczony moszcz gronowy;
 - c) oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy;
 - d) moszcz gronowy lub częściowo sfermentowany moszcz gronowy; lub
 - e) wino.
2. Państwa członkowskie mogą wprowadzić dodatkowe i bardziej surowe charakterystyki lub warunki produkcji i obrotu gatunkowych win musujących, o których mowa w niniejszym punkcie i produkowanych na ich terytorium.
3. Produkcja gatunkowych win musujących jest również określona przepisami zawartymi w:
 - części A pkt 1–10,
 - części C pkt 3 w odniesieniu do rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu, części C pkt 5 w odniesieniu do minimalnego nadciśnienia oraz części C pkt 6 i 7 w odniesieniu do minimalnego czasu trwania procesu produkcji, nie naruszając przepisów niniejszej części B pkt 4 lit. d).

4. W odniesieniu do aromatycznych gatunkowych win musujących

- a) z wyjątkiem dopuszczonych odstępstw wina te mogą być otrzymywane tylko przy użyciu (do stworzenia nastawu winiarskiego) moszczu gronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego pochodzących z odmian winorośli znajdujących się na wykazie zawartym w dodatku 1. Aromatyczne gatunkowe wina musujące mogą jednak być produkowane w sposób tradycyjny, przy użyciu jako składników nastawu winiarskiego win uzyskanych z winogron odmiany „Prosecco”, zbieranych w regionach Trentino-Alto Adige, Veneto i Friuli-Venezia Giulia;
- b) kontrola procesu fermentacyjnego przed i po stworzeniu nastawu wiarskiego, aby wyprodukować musujący nastaw wiarski, może być dokonana tylko przez chłodzenie lub inne procesy fizyczne;
- c) dodawanie *expedition liqueur* jest zabronione;
- d) czas trwania procesu produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących nie może być krótszy niż jeden miesiąc.

C. Wina musujące i gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia

1. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu nastawów wiarskich przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia wynosi co najmniej:

- 9,5 % w strefach uprawy winorośli C III,
- 9 % w pozostałych strefach uprawy winorośli.

2. Jednakże nastawy wiarskie przeznaczone do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene” i „Montello e Colli Asolani”, wyprodukowanych z jednej odmiany winorośli, mogą mieć całkowitą objętościową zawartość alkoholu nie mniejszą niż 8,5 %.

3. Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, w tym alkohol zawarty w ewentualnie dodanym *expedition liqueur*, wynosi co najmniej 10 %.

4. *Tirage liqueur* dla win musujących i gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia może zawierać wyłącznie:

- a) sacharozę;
- b) zagęszczony moszcz gronowy;
- c) oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy;

oraz:

- a) moszcz gronowy;
- b) częściowo sfermentowany moszcz gronowy;
- c) wino;

nadające się do produkcji takiego samego wina musującego lub takiego samego gatunkowego wina musującego objętego chronioną nazwą pochodzenia jak wino, do którego dodano *tirage liqueur*.

5. W drodze odstępstwa od pkt 5 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w przypadku gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, przechowywanych w zamkniętych pojemnikach o pojemności mniejszej niż 25 centylitrów, w temperaturze 20 °C, minimalne nadciśnienie może wynosić 3 bary.

6. Czas trwania procesu produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, włączając dojrzewanie w przedsiębiorstwach, w których wina te są produkowane, począwszy od procesu fermentacji mającego na celu uzyskanie wina musującego nie może być krótszy niż:

- a) sześć miesięcy, gdy proces fermentacji mający na celu uzyskanie wina musującego dokonuje się w zamkniętych zbiornikach;
- b) dziewięć miesięcy, gdy proces fermentacji mający na celu uzyskanie wina musującego dokonuje się w butelkach.

7. Czas trwania procesu fermentacji mającego na celu uzyskanie musującego nastawu winiarskiego oraz czas przetrzymania nastawu winiarskiego na osadzie nie będą krótsze niż:
- 90 dni,
 - 30 dni, jeśli fermentacja odbywa się w pojemnikach wyposażonych w mieszadła.
8. Zasady określone w części A pkt 1–10 i części B pkt 2 mają również zastosowanie do win musujących i gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia.
9. W odniesieniu do aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia:
- a) wina te mogą być otrzymywane tylko przy użyciu do utworzenia nastawu winiarskiego moszczu gronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego pochodzących z odmian winorośli znajdujących się w wykazie zawartym w dodatku 1, o ile odmiany te są uznane za zdolne do wytworzenia gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia w regionie, którego nazwę noszą te gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia. W drodze odstępstwa aromatyczne gatunkowe wino musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia może być otrzymywane przy użyciu do utworzenia nastawu winiarskiego win uzyskiwanych z winogron odmiany winorośli „Prosecco”, które zostały zebrane w regionach nazwy pochodzenia „Conegliano-Valdobbiadene” i „Montello e Colli Asolani”;
 - b) kontrola procesu fermentacyjnego przed i po utworzeniu nastawu winiarskiego, aby uzyskać musujące nastawy winiarskie, może być dokonana tylko przez chłodzenie lub inne procesy fizyczne;
 - c) dodawanie *expedition liqueur* jest zabronione;
 - d) rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być mniejsza niż 6 %;
 - e) całkowita objętościowa zawartość alkoholu aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być mniejsza niż 10 %;
 - f) aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia, przechowywane w zamkniętych pojemnikach w temperaturze 20 °C, wykazują nadciśnienie nie mniejsze niż 3 bary;
 - g) w drodze odstępstwa od części C pkt 6 czas trwania procesu produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być krótszy niż jeden miesiąc.
-

Dodatek 1

Wykaz odmian winorośli, których winogrona mogą być wykorzystywane do tworzenia nastawów wiarskich aromatycznych gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia

Airén	Wszystkie rodzaje malvasia
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Wszystkie rodzaje muscat
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

ZAŁĄCZNIK III

**DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE I OBOWIĄZUJĄCE OGRANICZENIA DOTYCZĄCE WIN
LIKIEROWYCH I WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM****A. Wina likierowe**

1. Produkty, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, służące do produkcji win likierowych lub win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym mogą być przedmiotem, w stosownych przypadkach, wyłącznie praktyk i procesów enologicznych, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w niniejszym rozporządzeniu.
2. Jednak:
 - a) zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu może wynikać jedynie z zastosowania produktów, o których mowa w pkt 3 lit. e) i f) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008; oraz
 - b) w drodze odstępstwa Hiszpania jest upoważniona do zezwolenia na stosowanie siarczynu wapnia w odniesieniu do hiszpańskich win określanych tradycyjnie jako „vino generoso” lub „vino generoso de licor”, gdy ta praktyka wynika z tradycji, z zastrzeżeniem, że zawartość siarczynu w produkcie poddanemu takiemu zabiegowi, wyrażona w siarczynie potasu, nie jest większa niż 2,5 grama na litr. Otrzymane w ten sposób wina mogą zostać poddane zabiegowi dodatkowego zakwaszania do maksymalnego poziomu 1,5 grama na litr.
3. Nie naruszając surowszych przepisów, jakie państwa członkowskie mogą przyjąć w odniesieniu do win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym wytwarzanych na ich terytorium, takie produkty mogą być poddane praktykom enologicznym, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w niniejszym rozporządzeniu.
4. Dopuszczalne jest również:
 - a) dosładzanie, pod warunkiem zgłoszenia i prowadzenia rejestrów, gdy wytworzone produkty nie były poddane wzbogacaniu przy użyciu zagęszczonego moszczu gronowego. Dosładzania można dokonywać przy użyciu:
 - zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 3 %,
 - zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron w przypadku hiszpańskiego wina określanego tradycyjnie jako „vino generoso de licor”, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 8 %,
 - zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 8 %;
 - b) dodawanie alkoholu, destylatów lub spirytusu, o których mowa w pkt 3 lit. e) i f) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w celu uzupełnienia braków spowodowanych wietrzeniem w czasie dojrzewania;
 - c) dojrzewanie w zbiornikach w temperaturze nie przekraczającej 50 °C w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”.
5. Odmiany winorośli, z których uzyskiwane są produkty, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, otrzymywane dla celów produkcji win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, wybiera się spośród odmian, o których mowa w art. 24 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
6. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu produktów, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, otrzymywanych dla celów produkcji wina likierowego innego niż wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, nie może być mniejsza niż 12 %.

B. Wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia (przepisy inne niż przepisy, o których mowa w części A niniejszego załącznika, dotyczące w szczególności win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia)

1. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje użycie moszczu gronowego lub połączenie moszczu gronowego z winem, o których mowa w pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, znajduje się w dodatku 1 część A niniejszego załącznika.

2. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, do których można dodawać produkty, o których mowa w pkt 3 lit. f) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, znajduje się w dodatku 1 część B niniejszego załącznika.
3. Produkty, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz zagęszczony moszcz gronowy i częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron, o których mowa w pkt 3 lit. f) ppkt (iii) załącznika IV, przygotowywane w celu wytworzenia wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia, muszą pochodzić z regionu, którego nazwę nosi to wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia.

Jeżeli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia „Málaga” i „Jerez-Xérès-Sherry”, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy i — zgodnie z częścią B pkt 4 załącznika VI do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 — częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron, o którym mowa w pkt 3 lit. f) ppkt (iii) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, uzyskane z odmiany winorośli „Pedro Ximenez”, mogą pochodzić z regionu „Montilla-Moriles”.

4. Procesy, o których mowa w części A pkt 1–4 niniejszego załącznika, mające na celu wytworzenie wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia, mogą mieć miejsce wyłącznie w regionie, o którym mowa w pkt 3.

Jeśli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, w przypadku których oznaczenie „Porto” jest zastrzeżone dla produktu przygotowanego z winogron uzyskiwanych z regionu zwanego „Douro”, produkcja uzupełniająca i proces dojrzewania mogą mieć miejsce albo we wspomnianym wyżej regionie „Douro”, albo w regionie Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Nie naruszając surowszych przepisów, jakie państwa członkowskie mogą przyjąć w odniesieniu do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, wytwarzanych na ich terytorium:

a) naturalna objętościowa zawartość alkoholu produktów wykorzystywanych do produkcji wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nie może być niższa niż 12 %. Niektóre wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, znajdujące się w jednym z wykazów dodatku 2 część A niniejszego załącznika, mogą jednak być otrzymywane:

(i) albo z moszczu gronowego, którego naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %, jeśli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia otrzymywane poprzez dodanie spirytusu destylowanego z wina lub wycieków winogronowych objętych nazwą pochodzenia i w miarę możliwości pochodzących z tego samego gospodarstwa;

(ii) albo z częściowo sfermentowanego moszczu gronowego lub, w związku z treścią tiret drugiego poniżej, wina, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej:

— 11 % w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia otrzymanych przez dodanie neutralnego alkoholu, destylatu wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70 % lub spirytusu pochodzenia winnego,

— 10,5 % w przypadku win wyprodukowanych z moszczu białych gron, o których mowa w wykazie 3 dodatku 2 część A,

— 9 % w przypadku portugalskiego wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”, którego tradycyjna i zwyczajowa produkcja jest zgodna z krajowymi przepisami, które określają ją w sposób wyraźny;

b) wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest, w drodze odstępstwa od pkt 3 lit. b) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, mniejsza niż 17,5 %, ale nie mniejsza niż 15 %, co przepisy krajowe mające do nich zastosowanie przed dniem 1 stycznia 1985 r. określały w sposób wyraźny, znajduje się w dodatku 2 część B.

6. Specyficzne tradycyjne określenia „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vine dulce natural”, „vino dulce naturale” i „vinho doce natural” są zastrzeżone dla win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia:

— otrzymanych ze zbiorów, których co najmniej 85 % należy do odmian winorośli znajdujących się w wykazie zawartym w dodatku 3,

— otrzymanych z moszczu o początkowej naturalnej zawartości cukru co najmniej 212 gramów na litr,

— otrzymanych poprzez dodanie alkoholu, destylatu lub spirytusu, o których mowa w załączniku IV pkt 3 lit. e) i f) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, z wyłączeniem innych produktów wzbogacających.

7. O ile wymagają tego tradycyjne praktyki produkcyjne, państwa członkowskie mogą, w odniesieniu do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia produkowanych na ich terytorium, postanowić, że specyficzne tradycyjne określenie „vin doux naturel” może być użyte tylko w stosunku do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, które są:
- bezpośrednio produkowane przez producentów zbierających winogrona i wytwarzane wyłącznie z ich zbiorów odmian takich jak *muscat*, *grenache*, *macabeo* lub *malvasia*; dopuszcza się jednak zbiory uzyskane z działek, na których rosną także odmiany winorośli inne niż cztery wyżej wymienione odmiany, o ile nie stanowią one więcej niż 10 % całkowitej liczby roślin,
 - otrzymane w granicach wydajności na hektar wynoszącej 40 hl moszczu gronowego, o którym mowa w załączniku IV pkt 3 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 tiret pierwsze i czwarte, przy czym przekroczenie tej wydajności powoduje, że cały zbiór traci możliwość korzystania z nazwy „vin doux naturel”,
 - otrzymane z moszczu gronowego o początkowej naturalnej zawartości cukru co najmniej 252 gramy na litr,
 - otrzymane przez dodanie alkoholu pochodzenia winnego, z wyłączeniem innych produktów wzbogacających, który w czystym alkoholu odpowiada co najmniej 5 % objętości użytego moszczu gronowego i nie przekracza niższej z następujących dwóch wartości procentowych:
 - albo 10 % objętości wspomnianego wyżej użytego moszczu,
 - albo 40 % całkowitej objętościowej zawartości alkoholu produktu końcowego przedstawionej jako suma rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu i równowartości potencjalnej objętościowej zawartości alkoholu obliczonej na podstawie 1 % czystego alkoholu dla 17,5 gramów resztkowego cukru na litr.
8. Specyficzne tradycyjne określenie „vino generoso” jest zastrzeżone dla wytrawnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, dojrzewających częściowo lub całkowicie pod warstwą drożdży kożuchujących:
- otrzymanych z białych winogron, które pochodzą z następujących odmian winorośli: Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zelema i Garrido Fino,
 - dopuszczonych do spożycia po upływie średnio dwuletniego okresu dojrzewania w dębowych beczkach.
- Dojrzewanie pod warstwą drożdży kożuchujących, o której mowa w akapicie pierwszym, oznacza proces biologiczny, który zachodzi, gdy warstwa charakterystycznych drożdży powstaje samorodnie na wolnej powierzchni wina po całkowitej fermentacji alkoholu w moszczu, nadając produktowi specyficzne cechy analityczne i organoleptyczne.
9. Specyficzne tradycyjne określenie „vinho generoso” jest zastrzeżone dla win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setubal” i „Carcavelos” razem z odpowiednią nazwą pochodzenia.
10. Specyficzne tradycyjne określenie „vino generoso de licor” jest zastrzeżone dla win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia:
- otrzymanych z „vino generoso”, o którym mowa w pkt 8, lub z wina pod warstwą drożdży kożuchujących nadającego się do produkcji „vino generoso”, do którego został dodany albo częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron, albo zagęszczony moszcz gronowy,
 - dopuszczonych do spożycia po upływie średnio dwuletniego okresu dojrzewania w dębowych beczkach.

Dodatek 1

Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja opiera się na szczególnych zasadach**A. WYKAZ WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA, KTÓRYCH PRODUKCJA OBEJMUJE UŻYCIEM MOSZCZU GRONOWEGO LUB POŁĄCZENIE TEGO PRODUKTU Z WINEM**

(Część B pkt 1 niniejszego załącznika)

GRECJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat z Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion z Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat z Kefalinii), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat z Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat z Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalinii), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patras)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

WŁOCHY

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. WYKAZ WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA, KTÓRYCH PRODUKCJA OBEJMUJE DODANIE PRODUKTÓW, O KTÓRYCH MOWA W ZAŁĄCZNIKU IV PKT 3 LIT. f) ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 479/2008

(Punkt B.2 niniejszego załącznika)

1. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie alkoholu winnego lub alkoholu z suszonych winogron o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 95 % i nie większej niż 96 %

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

GRECJA

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

HISZPANIA

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

CYPR

Κομμανδαρία (Commandaria).

2. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie spirytusu destylowanego z wina lub wycieków winogronowych o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

GRECJA

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

FRANCJA

Pineau des Charentes lub Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

CYPR

Κομμανδαρία (Commandaria).

3. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie spirytusu destylowanego z suszonych winogron o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 94,5 %**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

GRECJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalini).

4. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

WŁOCHY

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

CYPR

Κομμανδαρία (Commandaria).

5. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie zagęszczonego moszczu gronowego otrzymanego za pomocą bezpośredniego nagrzewania, zgodnego, z wyjątkiem tej czynności, z definicją zagęszczonego moszczu gronowego**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
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

WŁOCHY

Marsala.

6. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie zagęszczonego moszczu gronowego**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

WŁOCHY

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Dodatek 2

A. Wykazy, o których mowa w załączniku III część B pkt 5 lit. a)

1. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z moszczu gronowego, którego naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %, otrzymywanych poprzez dodanie spirytusu destylowanego z wina lub wyłoków winogronowych objętych nazwą pochodzenia, w miarę możliwości z tego samego gospodarstwa;

FRANCJA

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

2. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %, otrzymanych przez dodanie neutralnego alkoholu, destylatu wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70 % lub spirytusu pochodzenia winnego

PORTUGALIA

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

WŁOCHY

Moscato di Noto

Trentino

3. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z wina, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %.

HISZPANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9 %.

PORTUGALIA

Madeira.

B. Wykaz, o którym mowa w załączniku III B pkt 6

Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest mniejsza niż 17,5 %, ale nie mniejsza niż 15 %, co przepisy krajowe mające do nich zastosowanie przed 1 stycznia 1985 r. określały w sposób wyraźny.

[Załącznik IV pkt 3 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008]

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xéres-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

WŁOCHY

Trentino

PORTUGALIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Porto — Port	Branco leve seco

Dodatek 3

Wykaz odmian, które można wykorzystać w produkcji win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, do których stosuje się specyficzne tradycyjne określenia „vine dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” i „οινος γλυκυσ φυσικος”

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

ZAŁĄCZNIK IV

SPECJALNE WSPÓLNOTOWE METODY ANALIZY

A. IZOTIOCYJANIAN ALLILU

1. Zasada metody

Ewentualny izotiocyjanian allilu obecny w winie jest identyfikowany metodą chromatografii gazowej po destylacji.

2. Odczynniki

2.1. Alkohol etylowy bezwodny.

2.2. Roztwór mianowany: roztwór izotiocyjanianu allilu w bezwodnym alkoholu, zawierający 15 mg substancji czynnej na litr.

2.3. Mieszanina oziębiająca, składająca się z alkoholu etylowego i suchego lodu (temperatura – 60 °C).

3. Aparatura

3.1. Aparat destylacyjny przedstawiony na rysunku. Przez aparat przepływa stale strumień azotu.

3.2. Płaszcz grzejny z termostatem.

3.3. Przepływomierz.

3.4. Chromatograf gazowy z czujnikiem płomieniowo-spektrofotometrycznym, wyposażony w filtr selektywny dla związków siarkowych ($\lambda = 394$ nm) lub inny odpowiedni detektor.

3.5. Kolumna chromatograficzna ze stali kwasoodpornej o średnicy wewnętrznej 3 mm i długości 3 m z fazą stacjonarną 10 % Carbowax 20 M nośnik Chromosorb WHP, 80–100 mesh.

3.6. Mikrostrzykawka, 10 μ l.

4. Procedura

Do kolby destylacyjnej odmierzyć 2 litry wina, do dwóch przewodów odbierających wlać kilka mililitrów alkoholu etylowego (pkt 2.1), tak, aby porowata część rurek dyspergujących gaz była całkowicie zakryta. Schłodzić oba przewody od zewnątrz mieszaniną oziębiającą. Połączyć kolbę z przewodami odbierającymi i rozpocząć przepłukiwanie aparatu azotem z prędkością około 3 litrów na minutę. Wino podgrzać do temperatury 80 °C za pomocą odpowiedniej regulacji płaszcza grzejnego, destylować, zbierając 45–50 ml destylatu.

Ustabilizować chromatograf. Zaleca się stosowanie następujących warunków:

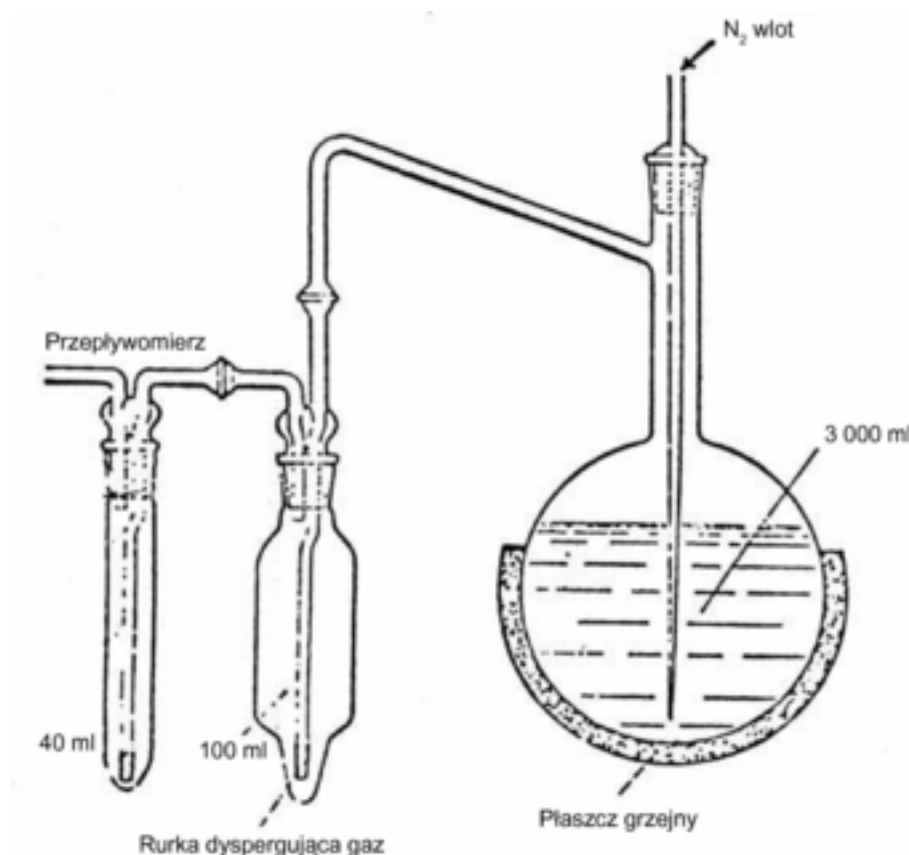
- temperatura dozownika: 200 °C,
- temperatura kolumny: 130 °C,
- przepływ gazu nośnego, helu: 20 ml/min.

Wprowadzić mikrostrzykawką taką objętość roztworu mianowanego, aby pik odpowiadający izotiocyjanianowi allilu mógł być łatwo zidentyfikowany na chromatogramie.

W podobny sposób wprowadzić do chromatografu próbkę destylatu. Sprawdzić, czy czas retencji uzyskanego pików odpowiada czasowi retencji pików izotiocyjanianu allilu.

Zgodnie z warunkami opisanymi powyżej składniki występujące naturalnie w winie nie będą dawały zakłócających pików na chromatogramie badanej próbki.

Aparat do destylacji w strumieniu azotu



B. SPECJALNE METODY ANALIZY REKTYFIKOWANEGO ZAGĘSZCZONEGO MOSZCZU GRONOWEGO

a) **Kationy ogółem**1. **Zasada**

Badana próbka jest poddawana chromatografii na silnie kwasowej żywicy kationowymiennej. Kationy są wymieniane na H^+ . Zawartość kationów ogółem wyrażana jest przez różnicę między kwasowością ogólną eluatu i próbki.

2. **Aparatura**

- 2.1. Kolumna szklana o średnicy wewnętrznej 10–11 mm i długości około 300 mm, wyposażona w zawór odwadniający.
- 2.2. Pehametr o działce elementarnej 0,1 jednostki pH.
- 2.3. Elektrody:
 - elektroda szklana, przechowywana w wodzie destylowanej,
 - kalomelowa/nasycona chlorkiem potasu elektroda odniesienia, przechowywana w nasyconym roztworze chloru potasu,
 - lub elektroda kombinowana, przechowywana w wodzie destylowanej.

3. **Odczynniki**

- 3.1. Silnie kwasowa żywica kationowymienna w formie H^+ , wstępnie napęczniała przez namoczenie w wodzie przez noc.
- 3.2. Roztwór wodorotlenku sodu, 0,1 M.
- 3.3. Papierek lakmusowy.

4. Procedura

4.1. Przygotowanie próbki

Użyć roztworu otrzymanego przez rozcieńczenie rektyfikowanego moszczu zagęszczonego do 40 % (m/v): umieścić 200 g dokładnie odważonego rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w kolbie miarowej na 500 ml, uzupełnić wodą do kreski i dokładnie wymieszać.

4.2. Przygotowanie kolumny jonowymiennej

Do kolumny wlać około 10 ml napęczniałej wstępnie żywicy jonowymiennej w formie H^+ . Przemyc kolumnę wodą destylowaną do usunięcia całej kwasowości, stosując do kontroli papierek lakmusowy.

4.3. Wymiana jonów

Przesączyć przez kolumnę 100 ml roztworu rektyfikowanego moszczu zagęszczonego, otrzymanego jak w pkt 4.1, z prędkością jednej kropli na sekundę. Zbierać wyciek w zlewce. Przemyc kolumnę 50 mililitrami wody destylowanej. Wyciek (łącznie z wodą użytą do przemywania) miareczkować 0,1 M roztworem wodorotlenku sodu do wartości pH 7 w temperaturze 20 °C. Roztwór zasady powinien być dodawany powoli, przy ciągłym wstrząsaniu próbki. Niech n oznacza ilość ml zużytego 0,01 M roztworu wodorotlenku sodu.

5. Przedstawianie wyników

Zawartość kationów ogółem wyrazić w miliekwiwalentach na kilogram cukru ogółem z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

5.1. Obliczenia

— Kwasowość wycieku wyrażona w miliekwiwalentach na kilogram rektyfikowanego moszczu zagęszczonego:

$$E = 2,5 n.$$

— Kwasowość ogólna rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w miliekwiwalentach na kilogram: a .

— Zawartość kationów ogółem w miliekwiwalentach na kilogram cukrów ogółem:

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

P = procentowa zawartość (m/m) cukrów ogółem.

b) Przewodność elektryczna

1. Zasada

Pomiar przewodności elektrycznej słupa cieczy znajdującego się między dwoma równoległymi elektrodami platynowymi jest wykonywany poprzez włączenie go do jednego ramienia mostka Wheatstone'a.

Przewodność elektryczna różni się w zależności od temperatury i dlatego jest wyrażana jako przewodność w temperaturze 20 °C.

2. Aparatura

2.1. Konduktometr umożliwiający pomiar przewodności elektrycznej w zakresie 1–1 000 mikrosimensów na cm.

2.2. Ultratermostat do utrzymania temperatury badanych próbek do około 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Odczynniki

3.1. Demineralizowana woda o przewodności elektrycznej mniejszej niż $2 \mu S \text{ cm}^{-1}$ w temperaturze 20 °C.

3.2. Roztwór wzorcowy chlorku potasu.

Rozpuścić 0,581 g chlorku potasu, KCl, wysuszonego uprzednio do stałej masy w temperaturze 105 °C, w wodzie demineralizowanej (3.1). Uzupełnić do 1 litra wodą demineralizowaną (3.1). Roztwór ten wykazuje przewodność elektryczną $1\,000 \mu S \text{ cm}^{-1}$ w temperaturze 20 °C. Roztwór nie powinien być przechowywany dłużej niż 3 miesiące.

4. Procedura

4.1. Przygotowanie próbki do analizy

Przygotować roztwór o zawartości cukrów ogółem 25 % (m/m) (25°Brix): odważyć masę równą 2500/P i uzupełnić wodą do 100 g (3.1), gdzie P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

4.2. Oznaczanie przewodności elektrycznej

Sprowadzić temperaturę próbki do 20 °C, wstawiając ją do ultratermostatu. Utrzymywać tę temperaturę w granicach $\pm 0,1$ °C.

Komorę konduktometru przepłukać dwukrotnie badanym roztworem.

Wykonać pomiar przewodności właściwej i wyrazić wynik w $\mu\text{S cm}^{-1}$.

5. Przedstawianie wyników

Wyniki wyrażać w mikrosimensach na cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) w temperaturze 20 °C, zaokrąglając do liczby całkowitej dla 25 % (m/m) (25°Brix) roztworu rektyfikowanego moszczu zagęszczonego.

5.1. Obliczenia

Jeżeli aparat nie jest wyposażony w urządzenie do kontrolowania temperatury, zmierzoną przewodność właściwą należy skorygować, wykorzystując tabelę I. Jeżeli temperatura wynosi poniżej 20 °C, wartość korekty należy dodać, jeżeli temperatura wynosi powyżej 20 °C, wartość korekty należy odjąć.

Tabela I

Korekta, jaką należy wprowadzić, jeżeli przewodność właściwa była oznaczana w temperaturze innej niż 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

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

⁽¹⁾ Odjąć wartość korekty.

⁽²⁾ Dodać wartość korekty.

c) *Hydroksymetylofurfural (HMF)*

1. Zasada metody

1.1. Metoda kolorymetryczna

Aldehydy pochodne furanu, z których głównym jest hydroksymetylofurfural, reagują z kwasem barbiturowym i paratoluidyną, dając czerwone produkty reakcji, które oznacza się kolorymetrycznie przy 550 nm.

1.2. Metoda wykorzystująca wysokosprawną chromatografię cieczową (HPLC)

Rozdział w kolumnie chromatograficznej w systemie odwróconych faz i oznaczanie przy 280 nm.

2. Metoda kolorymetryczna

2.1. Aparatura

2.1.1. Spektrofotometr dostosowany do pomiarów w zakresie 300–700 nm z możliwością pomiaru absorbancji w czasie.

2.1.2. Kuwety szklane o drodze optycznej równej 1 cm.

2.2. Odczynniki

2.2.1. Kwas barbiturowy, roztwór 0,5 % (m/v)

Rozpuścić 500 mg kwasu barbiturowego, $C_4O_3N_2H_4$ w wodzie destylowanej i ogrzać lekko w kąpeli wodnej o temperaturze 100 °C. Uzupełnić do 100 ml wodą destylowaną. Roztwór można przechowywać przez około tydzień.

2.2.2. Roztwór paratoluidyny, 10 % (m/v)

Przenieść 10 g paratoluidyny, $C_6H_4(CH_3)NH_2$ do kolby miarowej o pojemności 100 ml; dodać 50 ml izopropanolu, $CH_3CH(OH)CH_3$ i 10 ml kwasu octowego lodowatego, CH_3COOH , ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Uzupełnić do 100 ml izopropanolem. Roztwór ten powinien być przygotowywany codziennie.

2.2.3. Etanal (aldehyd octowy), CH_3CHO , 1-procentowy (m/v) roztwór wodny

Przygotować bezpośrednio przed użyciem.

2.2.4. Hydroksymetylofurfural, $C_6O_3H_6$, roztwór wodny o stężeniu 1 g/l

Przygotować serię roztworów o stężeniu 5, 10, 20, 30 i 40 mg/l. Roztwór o stężeniu 1 g/l i roztwory rozcieńczone należy przygotowywać na bieżąco.

2.3. Procedura

2.3.1. Przygotowanie próbek

Użyć roztworu otrzymanego przez rozcieńczenie rektyfikowanego moszczu zagęszczonego do 40 % (m/v): umieścić 200 g dokładnie odważonego rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w kolbie miarowej na 500 ml, uzupełnić wodą do kreski i dokładnie wymieszać. Do oznaczania wziąć 2 ml tego roztworu.

2.3.2. Oznaczanie kolorymetryczne

Do każdej z dwóch kolb o pojemności 25 ml z doszlifowanym korkiem, oznaczonych *a* i *b*, odmierzyć 2 ml próbki, przygotowanej jak w pkt 2.3.1. Do każdej kolby dodać 5 ml roztworu paratoluidyny (pkt 2.2.2); wymieszać. Do kolby *b* (próbka kontrolna) dodać 1 ml wody destylowanej, a do kolby *a* 1 ml kwasu barbiturowego (pkt 2.2.1). Wymieszać dokładnie. Zawartość kolb przenieść do kuwet spektrofotometru o drodze optycznej 1 cm. Ustawić zero na skali, używając zawartości kolby *b* przy długości fali 550 nm. Obserwować zmiany chłonności próbki *a*; zapisać najwyższą wartość absorbancji *A*, osiąganą po upływie od dwóch do pięciu minut.

Próbki o zawartości hydroksymetylofurfuralu powyżej 30 mg/l należy rozcieńczyć przed analizą.

2.3.3. Ustalenie krzywej kalibracyjnej

Umieścić 2 ml roztworów hydroksymetylofurfuralu o stężeniu 5, 10, 20, 30 i 40 mg/l (pkt 2.2.4) w dwóch zestawach *a* i *b* kolb miarowych o pojemności 25 ml i postępować dalej jak w pkt 2.3.2.

Wykres przedstawiający zależność absorbancji od stężenia hydroksymetylofurfuralu w mg/l jest prostą przechodzącą przez początek układu współrzędnych.

2.4. Przedstawianie wyników

Stężenie hydroksymetylofurfuralu w rektyfikowanych moszczach zagęszczonych wyrażać w miligramach na kilogram cukrów ogółem.

2.4.1. Metoda obliczania

Zawartość hydroksymetylofurfuralu *C* w mg/l w badanej próbce jest to stężenie odczytane z krzywej kalibracyjnej odpowiadające zmierzonej absorbancji *A* próbki.

Zawartość hydroksymetylofurfuralu w miligramach na kilogram cukrów ogółem wynosi:

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

P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

3. Wysokosprawna chromatografia cieczowa

3.1. Aparatura

3.1.1. Wysokosprawny chromatograf cieczowy wyposażony w:

- dozownik „pętlowy” o pojemności 5 lub 10 µl,
- detektor spektrofotometryczny do wykonywania pomiarów przy 280 nm,
- kolumnę z fazą stacjonarną oktadecylosilanową (np. Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.),
- rejestrator, ewentualnie integrator.

Szybkość przepływu fazy ruchomej: 1,5 ml/min.

3.1.2. Aparat do filtracji membranowej, średnica porów 0,45 µm.

3.2. Odczynniki

3.2.1. Woda podwójnie destylowana.

3.2.2. Metanol, CH₃OH, destylowany lub o czystości HPLC.

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

3.2.4. Faza ruchoma: woda-metanol (pkt 3.2.2) kwas octowy (pkt 3.2.3), przefiltrowana uprzednio przez filtr membranowy (0,45 µm), (40:9:1 v/v).

Fazę ruchomą należy przygotowywać codziennie i odgazowywać przed użyciem.

3.2.5. Roztwór wzorcowy hydroksymetylofurfuralu, 25 mg/l (v/v).

Do kolby miarowej o pojemności 100 ml przenieść dokładnie odważone 25 mg hydroksymetylofurfuralu, C₆H₃O₆, i uzupełnić do kreski metanolem (pkt 3.2.2). Uzyskany roztwór rozcieńczyć metanolem (pkt 3.2.2) w stosunku 1:10 i przefiltrować przez filtr membranowy (0,45 µm).

Roztwór ten, przechowywany w butelce z brązowego szkła w lodówce, jest trwały przez dwa-trzy miesiące.

3.3. Procedura

3.3.1. Przygotowanie próbki

Użyć roztworu otrzymanego przez rozcieńczenie rektyfikowanego moszczu zagęszczonego do 40 % (m/v) (umieścić 200 g dokładnie odważonego rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w kolbie miarowej o pojemności 500 ml, uzupełnić wodą do kreski i dokładnie wymieszać) i przefiltrowanego przez filtr membranowy o średnicy porów 0,45 µm.

3.3.2. Oznaczanie chromatograficzne

Do chromatografu wprowadzić 5 (lub 10) µl próbki przygotowanej, jak opisano w pkt 3.3.1, i 5 (lub 10) µl roztworu wzorcowego hydroksymetylofurfuralu (pkt 3.2.5). Zarejestrować chromatogram.

Czas retencji hydroksymetylofurfuralu wynosi od około 6–7 minut.

3.4. Przedstawianie wyników

Zawartość hydroksymetylofurfuralu w rektyfikowanych moszczach zagęszczonych wyrażać w miligramach na kilogram cukrów ogółem.

3.4.1. Metoda obliczania

C oznacza zawartość hydroksymetylofurfuralu w 40-procentowym (m/v) roztworze rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w mg/l.

Zawartość hydroksymetylofurfuralu w miligramach na kilogram cukrów ogółem wynosi:

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

P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

d) **Metale ciężkie**1. **Zasady**I. *Szybka metoda szacowania zawartości metali ciężkich*

Metale ciężkie są wykrywane w odpowiednio rozcieńczonym moszczu rektyfikowanym za pomocą reakcji tworzenia ich barwnych siarczków. Ilość metali ciężkich jest szacowana na podstawie porównania z roztworem mianowanym ołowiu, o stężeniu odpowiadającym najwyższej dopuszczalnej ich zawartości.

II. *Oznaczanie zawartości ołowiu metodą spektrofotometrii absorpcji atomowej*

Związek chelatowy powstający w wyniku reakcji ołowiu z pirolidynoditiokarbaminianem wyłączany jest metyloizobutyloketonem, a absorbancję mierzy się przy 283,3 nm. Zawartość ołowiu oznacza się przy użyciu szeregu roztworów wzorcowych o znanej zawartości ołowiu.

2. **Szybka metoda szacowania zawartości metali ciężkich**2.1. *Odczynniki*

2.1.1. Rozcieńczony kwas solny, 70 % (m/v).

Pobrać 70 g kwasu solnego, HCl, ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.2. Rozcieńczony kwas solny, 20 % (m/v)

Pobrać 20 g kwasu solnego, HCl, ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.3. Rozcieńczony amoniak

Pobrać 14 g amoniaku (NH_3), ($\rho_{20} = 0,931\text{--}0,934$ g/ml) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.4. Roztwór buforowy o pH 3,5

Rozpuścić 25 g octanu amonowego, $\text{CH}_3\text{COONH}_4$, w 25 ml wody i dodać 38 ml rozcieńczonego kwasu solnego (2.1.1). Jeżeli potrzeba, przeprowadzić korektę pH za pomocą rozcieńczonego kwasu solnego (2.1.2) lub rozcieńczonego amoniaku (2.1.3) i uzupełnić wodą do 100 ml.

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

($n_D^{20^\circ\text{C}} = 1,449\text{--}1,455$).

2.1.7. Odczynnik tioacetamidowy

Do 0,2 ml roztworu tioacetamidu (pkt 2.1.5) dodać 1 ml roztworu otrzymanego przez zmieszanie 5 ml wody, 15 ml 1 M roztworu wodorotlenku sodu i 20 ml glicerolu (pkt 2.1.6). Ogrzewać w kąpeli wodnej w temperaturze 100 °C przez 20 sekund. Przygotowywać bezpośrednio przed użyciem.

2.1.8. Roztwór o zawartości ołowiu 0,002 g/l

Przygotować roztwór o zawartości ołowiu 1 g/l przez rozpuszczenie 0,400 g azotanu ołowiawego, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ w wodzie i uzupełnienie wodą do 250 ml. Przed użyciem rozcieńczyć roztwór wodą w stosunku dwóch części na 1 000 (v/v), otrzymując roztwór o stężeniu 0,002 g/l.

2.2. *Procedura*

Rozpuścić badaną próbkę 10 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w 10 ml wody. Dodać 2 ml roztworu buforowego o pH 3,5 (pkt 2.1.4); wymieszać. Dodać 1,2 ml odczynnika tioacetamidowego (pkt 2.1.7). Niezwłocznie wymieszać. Przygotować próbkę kontrolną w ten sam sposób, używając 10 ml roztworu ołowiu o stężeniu 0,002 g/l (pkt 2.1.8).

Barwa badanej próbki rektyfikowanego moszczu zagęszczonego po 2 minutach nie powinna być intensywniejsza od barwy próbki kontrolnej.

2.3. *Obliczenia*

W warunkach powyższego oznaczania próbka kontrolna odpowiada maksymalnej dopuszczalnej zawartości metali ciężkich, wyrażonej w przeliczeniu na ołów, w wysokości 2 mg/kg rektyfikowanego moszczu zagęszczonego.

3. Oznaczanie zawartości ołowiu metodą atomowej spektrometrii absorbcyjnej

3.1. Aparatura

3.1.1. Spektrofotometr absorpcji atomowej wyposażony w palnik powietrzno-acetylenowy.

3.1.2. Lampa ołowiowa z katodą wnękową.

3.2. Odczynniki

3.2.1. Rozcieńczony kwas octowy.

Pobrać 12 g kwasu octowego lodowatego ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$) i uzupełnić do 100 ml wodą.

3.2.2. Roztwór pirolidynoditiokarbaminianu, $\text{C}_5\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}_2$, 1 % (m/v).

3.2.3. Metyloizobutyloketon, $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{COCH}_3$.

3.2.4. Roztwór zawierający 0,010 g ołowiu w litrze.

Roztwór ołowiu o stężeniu 1 g/l (2.1.8) rozcieńczyć do 1 % (v/v).

3.3. Procedura

3.3.1. Przygotowanie roztworu do badania

Rozpuścić 10 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w mieszaninie składającej się z równych objętości rozcieńczonego kwasu octowego (pkt 3.2.1) i wody i uzupełnić do 100 ml tą mieszaniną.

Dodać 2 ml roztworu pirolidynoditiokarbaminianu amonowego (pkt 3.2.2) i 10 ml metyloizobutyloketonu (pkt 3.2.3). Wstrząsać przez 30 sekund, chroniąc przed dostępem światła. Pozostawić do rozdzielenia się dwóch warstw. Do analizy pobrać warstwę metyloizobutyloketonu.

3.3.2. Przygotowanie roztworów wzorcowych

Przygotować trzy roztwory wzorcowe zawierające, oprócz 10 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego, odpowiednio 1, 2 i 3 ml roztworu o stężeniu 0,010 g/l ołowiu (pkt 3.2.4). Postępować dalej tak jak z roztworem badanej próbki.

3.3.3. Próba ślepa

Przygotować próbę ślepą jak w pkt 3.3.1, ale bez dodatku rektyfikowanego moszczu zagęszczonego.

3.3.4. Oznaczanie

Ustawić długość fali na 283,3 nm.

Rozpylić ekstrakt metyloizobutyloketonowy z próby ślepej w płomieniu i wyzerować skalę chłonności.

Zmierzyć chłonność ekstraktów uzyskanych z badanego roztworu i z roztworów wzorcowych.

3.4. Przedstawianie wyników

Zawartość ołowiu wyrażać w miligramach na kilogram rektyfikowanego moszczu zagęszczonego z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

3.4.1. Obliczenia

Wykreślić krzywą obrazującą zróżnicowanie absorbancji w stosunku do zawartości ołowiu w roztworach wzorcowych, przy czym wartość zerowa odpowiada badanemu roztworowi.

Ekstrapolować linię prostą łączącą punkty do przecięcia się z ujemną częścią osi stężenia. Odległość punktu przecięcia od początku układu współrzędnych wyznacza zawartość ołowiu w badanym roztworze.

e) **Chemiczne oznaczanie alkoholu etylowego**

Metoda ta służy do oznaczania alkoholu w cieczach o niskiej zawartości alkoholu, takich jak moszcze, moszcze zagęszczone i rektyfikowane moszcze zagęszczone.

1. **Zasada**

Prosta destylacja badanej cieczy. Utlenianie alkoholu etylowego w destylacie dichromianem potasu. Miareczkowanie nadmiaru dichromianu potasu roztworem żelaza (II).

2. **Aparatura**

- 2.1. Aparat destylacyjny używany do pomiaru zawartości alkoholu.

3. **Odczynniki**3.1. *Roztwór dichromianu potasu*

Rozpuścić 33,600 g dichromianu potasu, $K_2Cr_2O_7$ w wodzie i uzupełnić do objętości 1 litra w temperaturze 20 °C.

1 mililitr tego roztworu utlenia 7,8924 mg alkoholu.

3.2. *Roztwór siarczanu amonu żelaza (II)*

Rozpuścić 135 g siarczanu amonu żelaza (II), $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$ w wodzie, uzupełnić do 1 litra i dodać 20 ml stężonego kwasu siarkowego, H_2SO_4 , ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Pół objętości tego roztworu odpowiada mniej więcej objętości roztworu dichromianu potasu świeżo przygotowanego. Z tego względu powoli ulega utlenianiu.

3.3. *Roztwór nadmanganianu potasu*

Rozpuścić 1,088 g nadmanganianu potasu, $KMnO_4$, w wodzie i uzupełnić do jednego litra.

3.4. *Kwas siarkowy rozcieńczony w stosunku 1:2 (v/v)*

Małymi porcjami, i stale mieszając, dodać 500 ml kwasu siarkowego, H_2SO_4 , ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) do 500 ml wody.

3.5. *Odczynnik żelazawo-ortofenantrolinowy*

Rozpuścić 0,695 g siarczanu żelaza, $FeSO_4 \cdot 7 H_2O$ w 100 ml wody, dodać 1,485 g jednowodnej ortofenantroliny, $C_{12}H_8N_2$, H_2O . Podgrzać, aby ułatwić rozpuszczanie. Otrzymany jasnoczerwony roztwór jest trwały.

4. **Procedura**4.1. *Destylacja*

W kolbie destylacyjnej umieścić 100 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego i 100 ml wody. Zbierać destylat w kolbie miarowej o pojemności 100 ml i uzupełnić wodą do kreski.

4.2. *Utlenianie*

Wziąć kolbę z doszlifowanym korkiem i z rozszerzoną szyjką, umożliwiającą przepłukiwanie szyjki bez strat. W kolbie umieścić 20 ml roztworu dichromianu potasu (pkt 3.1) i 20 ml kwasu siarkowego rozcieńczonego w stosunku 1:2 (pkt 3.4) i wstrząsnąć. Dodać 20 ml destylatu. Zamknąć kolbę korkiem, wstrząsnąć i odczekać co najmniej 30 minut, wstrząsając od czasu do czasu. (Kolba ta nazywana jest kolbą pomiarową.)

Odmiareczkować roztwór dichromianu potasu roztworem siarczanu amonu żelaza (II) (pkt 3.2), umieszczając w identycznej kolbie taką samą ilość odczynników, ale zastępując 20 ml destylatu 20 ml wody destylowanej (kolba ta nazywana jest kolbą kontrolną).

4.3. *Miareczkowanie*

Do kolby pomiarowej dodać cztery krople odczynnika ortofenantrolinowego (pkt 3.5). Odmiareczkować nadmiar dichromianu potasu za pomocą roztworu siarczanu amonu żelaza (II) (pkt 3.2). Miareczkowanie zakończyć w chwili zmiany barwy roztworu z zielononiebieskiej na brązową.

W celu dokładniejszego uchwycenia punktu końcowego miareczkowania należy zmienić barwę roztworu z powrotem z brązowej na zielononiebieską za pomocą roztworu nadmanganianu potasu (pkt 3.3). Jedną dziesiątą objętości zużytego roztworu nadmanganianu odjąć od objętości zużytego roztworu siarczanu amonu żelaza (II). Niech n oznacza uzyskaną różnicę w ml.

Postępować tak samo z roztworem w kolbie kontrolnej. Niech n' oznacza różnicę uzyskaną w ml.

5. Przedstawianie wyników

Zawartość etanolu wyrażana jest w gramach na kilogram cukrów ogółem i jest podawana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

5.1. Metoda obliczania

Niech n' ml roztworu soli żelaza (II) redukuje 20 ml roztworu dichromianu potasu, która to ilość utlenia 157,85 mg czystego alkoholu etylowego.

1 mililitr roztworu żelaza (II) wykazuje taką samą zdolność redukcyjną jak:

$$((157,85)/(n')) \text{ mg etanolu}$$

$n-n'$ ml roztworu żelaza (II) wykazuje taką samą zdolność redukcyjną jak:

$$157,85 \times ((n' - n)/(n')) \text{ mg etanolu.}$$

Zawartość etanolu w g/kg rektyfikowanego moszczu zagęszczonego wynosi:

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

Zawartość etanolu w g/kg cukrów ogółem wynosi:

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

P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

f) *Mezoinozytol, scylloinozytol i sacharoza*

1. Zasada

Chromatografia gazowa pochodnych siliłowych.

2. Odczynniki

- 2.1. Wzorzec wewnętrzny: ksylitol (roztwór wodny o stężeniu około 10 g/l, do którego dodano na końcu łąpatki azydku sodu)
- 2.2. Bis(trimetylosililo)trifluoroacetamid — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimetylochlorosilan (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Pirydyna (C_5H_5N)
- 2.5. Mezoinozytol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Aparatura

- 3.1. Chromatograf gazowy wyposażony w:
- 3.2. Kolumnę kapilarną (np. ze stopionej krzemionki, pokryta fazą OV 1 o grubości 0,15 μm , o długości 25 m i średnicy wewnętrznej 0,3 mm).

Warunki rozdziału: gaz nośny: wodór i hel,

- szybkość przepływu gazu nośnego: około 2 ml/min,
- temperatura dozownika i detektora: 300 °C,
- program temperaturowy: 1 minuta w temperaturze 160 °C, wzrost temperatury 4 °C/min do temperatury 260 °C, stała temperatura 260 °C przez 15 minut,
- stosunek podziału: około 1:20.

- 3.3. Integrator.

- 3.4. Mikrostrzykawka, 10 μl .

- 3.5. Mikropipety, 50, 100 i 200 µl.
- 3.6. Kolba o pojemności 2 ml z korkiem teflonowym.
- 3.7. Piec.

4. Procedura

Dokładnie odważoną próbkę rektyfikowanego moszczu zagęszczonego o masie około 5 g umieścić w kolbie o pojemności 50 ml. Dodać 1 µl roztworu mianowanego ksylitolu (pkt 2.1) i dopełnić wodą do kreski. Po wymieszaniu pobrać 100 µl roztworu i przenieść do kolby (pkt 3.6), w której jest on odparowywany delikatnym strumieniem powietrza. Jeśli potrzeba, w celu ułatwienia odparowywania można dodać 100 µl bezwodnego alkoholu etylowego.

Pozostałość ostrożnie rozpuścić w 100 µl pirydyny (pkt 2.4) i dodać 100 µl bis(trimetylosililo)tetrafluoroacetamidu (pkt 2.2) oraz 10 µl tetrametylochlorosilanu (pkt 2.3). Kolbę zamknąć korkiem teflonowym i ogrzewać w temperaturze 60 °C przez jedną godzinę.

Pobrać do strzykawki 0,5 µl klarownego płynu i nanieść na chromatograf, używając ogrzanej igły, zgodnie z podanym stosunkiem podziału.

5. Obliczanie wyników

- 5.1. Przygotować roztwór zawierający:

60 g/l glukozy, 60 g/l fruktozy, 1 g/l mezoinozytolu i 1 g/l sacharozy.

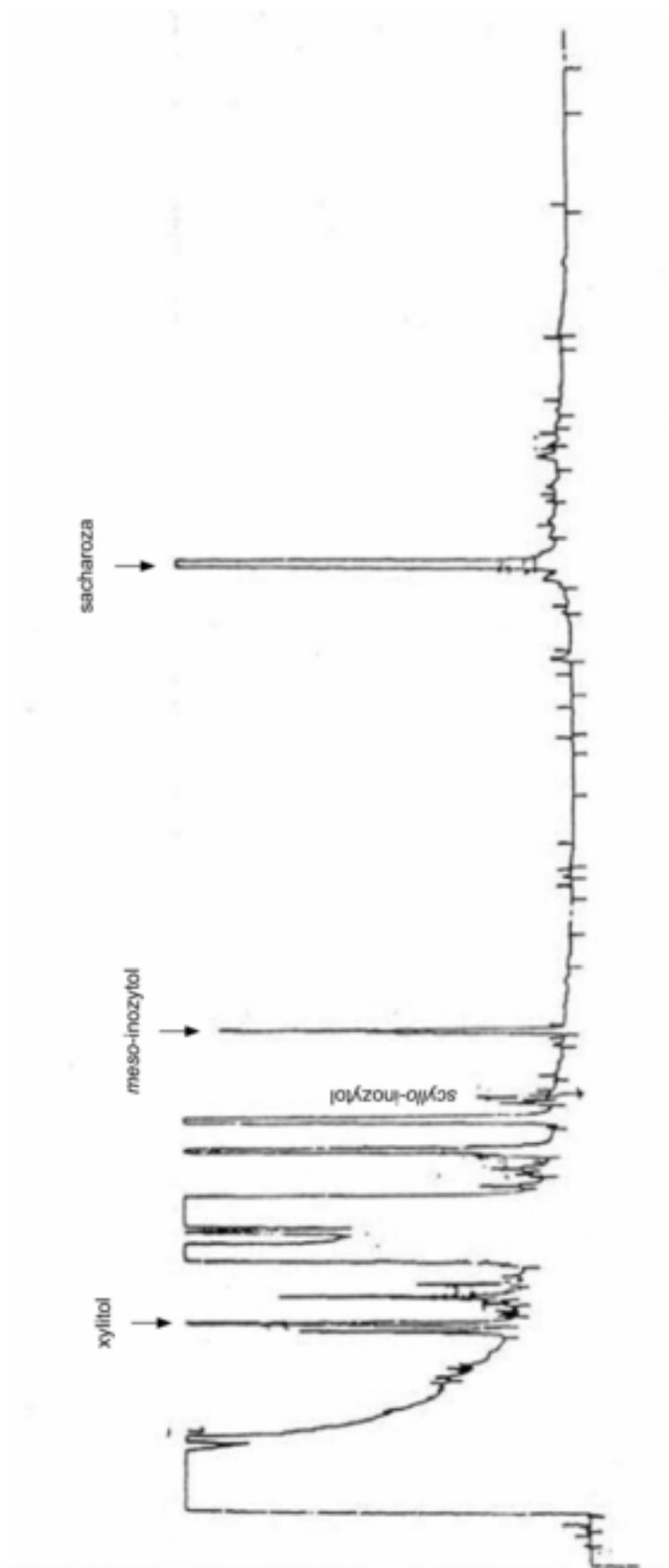
Odważyć 5 g roztworu i postępować jak w pkt 4. Wyniki dla mezoinozytolu i sacharozy w stosunku do ksylitolu obliczyć na podstawie chromatogramu.

W przypadku scylloinozytolu, który nie jest dostępny w handlu, a którego czas retencji znajduje się między ostatnim pikiem anomerycznych form glukozy i pikiem mezoinozytolu (zob. załączony schemat), przyjmuje się taki sam współczynnik jak dla mezoinozytolu.

6. Przedstawianie wyników

- 6.1. Zawartość mezoinozytolu i scylloinozytolu wyrażana jest w miligramach na kilogram cukrów ogółem.

Zawartość sacharozy wyrażana jest w gramach na kilogram moszczu.



ZAŁĄCZNIK V

TABELA KORELACJI, O KTÓREJ MOWA W ART. 16 AKAPIT DRUGI

Rozporządzenie (WE) nr 1493/1999	Rozporządzenie (EWG) nr 2676/90	Rozporządzenie (WE) nr 423/2008	Niniejsze rozporządzenie
—	—	Artykuł 1	Artykuł 1
—	—	—	Artykuł 2
Artykuł 43 ust. 1	—	Artykuł 5	Artykuł 3 ust. 1
Artykuł 43 ust. 2 tiret pierwsze	—	Artykuł 23	Artykuł 3 ust. 2
Artykuł 43 ust. 2 tiret pierwsze	—	Artykuł 24	Artykuł 3 ust. 3
Artykuł 43 ust. 2 tiret pierwsze	—	Artykuł 34, 35 i 36	Artykuł 3 ust. 4
—	—	Artykuł 44	Artykuł 4
Artykuł 43 ust. 2 tiret drugie	—	—	Artykuł 5
Artykuł 43 ust. 2 tiret trzecie	—	—	Artykuł 6
—	—	Artykuł 38	Artykuł 7
Artykuł 42 ust. 6	—	Artykuł 39	Artykuł 8
—	—	Artykuł 6	Artykuł 9
—	—	Artykuł 46	Artykuł 10 ust. 1
—	—	Artykuł 45	Artykuł 10 ust. 2
—	—	Artykuł 32	Artykuł 11
—	—	Artykuł 29	Artykuł 12
—	—	Artykuł 30	Artykuł 13
—	—	Artykuł 21	Artykuł 14
—	Artykuł 1 ust. 1	Artykuł 47	Artykuł 15
—	—	Artykuł 48	Artykuł 16
Załącznik IV	—	Artykuł 7 i 12	Załącznik I–A
—	—	Artykuł 10	Załącznik I–A, dodatek 1
—	—	Artykuł 8	Załącznik I–A, dodatek 2
—	—	Artykuł 9	Załącznik I–A, dodatek 3
—	—	Artykuł 13	Załącznik I–A, dodatek 4
—	—	Artykuł 14, 15 i 16	Załącznik I–A, dodatek 5
—	—	Artykuł 17	Załącznik I–A, dodatek 6
—	—	Artykuł 18	Załącznik I–A, dodatek 7
—	—	Artykuł 19	Załącznik I–A, dodatek 8
—	—	Artykuł 22	Załącznik I–A, dodatek 9
Załącznik V–A	—	—	Załącznik I–B
Załącznik V–B	—	—	Załącznik I–C
Załącznik V–F	—	—	Załącznik I–D
Załącznik V–H	—	Artykuł 28	Załącznik II–A
Załącznik V–I	—	Artykuł 4	Załącznik II–B
Załącznik VI–K	—	—	Załącznik II–C
Załącznik V–J	—	Artykuł 25 i 37	Załącznik III–A
—	—	Artykuł 43	Załącznik III–A
Załącznik VI–L	—	Artykuł 40 i 41	Załącznik III–B
—	Załącznik pkt 39	—	Załącznik IV–A
—	Załącznik pkt 42	—	Załącznik IV–B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 607/2009**z dnia 14 lipca 2009 r.****ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określić tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 3/2008 oraz uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52, 56, 63 i 126 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozdziale IV tytułu III rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 ustanawia się ogólne zasady ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych niektórych produktów sektora wina.
- (2) W celu zagwarantowania, że nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne zarejestrowane we Wspólnocie spełniają warunki określone w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008, wnioski powinny być rozpatrywane przez organy krajowe danego państwa członkowskiego w ramach wstępnej krajowej procedury sprzeciwu. W celu zagwarantowania, że wnioski spełniają warunki określone w tym rozporządzeniu, że stosowane podejście jest jednakowe we wszystkich państwach członkowskich i że rejestrowanie nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych nie odbywa się ze szkodą dla osób trzecich, należy przeprowadzać późniejsze kontrole. W związku z tym należy określić szczegółowe przepisy wykonawcze w sprawie procedur składania wniosków, rozpatrywania wniosków, wnoszenia sprzeciwu i anulowania nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych niektórych produktów sektora wina.
- (3) Należy określić warunki ubiegania się o rejestrację przez osobę fizyczną lub prawną. Należy zwrócić szczególną uwagę na określenie danego obszaru, biorąc pod uwagę strefę produkcji i cechy charakterystyczne produktu. Każdy producent mający siedzibę w wyznaczonym obszarze geograficznym powinien mieć możliwość korzystania z zarejestrowanej nazwy, o ile spełnione są warunki określone w specyfikacji produktu. Wytyczenie obszaru powinno być szczegółowe, dokładne i jednoznaczne, tak aby producenci, właściwe organy i organy kontrolne były w stanie określić, czy działania są przeprowadzane w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.
- (4) Należy określić szczegółowe zasady dotyczące rejestracji nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych.
- (5) Fakt ograniczenia pakowania produktu sektora wina z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym lub czynności związanych z prezentacją produktu do wyznaczonego obszaru geograficznego stanowi ograniczenie swobodnego przepływu towarów i swobody świadczenia usług. W świetle orzecznictwa Trybunału Sprawiedliwości ograniczenia te mogą być nałożone jedynie wtedy, gdy są konieczne, proporcjonalne i odpowiednie do zapewnienia ochrony reputacji nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego. Każde ograniczenie należy właściwie uzasadnić z punktu widzenia swobodnego przepływu towarów i swobody świadczenia usług.
- (6) Należy określić przepisy dotyczące warunku związanego z produkcją w wyznaczonym obszarze. We Wspólnocie istnieje faktycznie ograniczona liczba odstępstw.
- (7) Należy również określić szczegóły wskazujące na związek z charakterystyką obszaru geograficznego i jej wpływ na produkt końcowy.
- (8) Wpis do wspólnotowego rejestru nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych powinien również dostarczać informacji podmiotom uczestniczącym w handlu oraz konsumentom. W celu zapewnienia ogólnej dostępności rejestru powinien być on dostępny w formie elektronicznej.
- (9) Aby zachować szczególny charakter win o chronionych nazwach pochodzenia i oznaczeniach geograficznych oraz zbliżyć prawodawstwo państw członkowskich w celu stworzenia równych warunków konkurencji we Wspólnocie, należy ustanowić wspólnotowe ramy prawne regulujące kontrole takich win, z którymi muszą być zgodne szczegółowe przepisy państw członkowskich. Kontrole takie powinny umożliwić poprawę identyfikowalności przedmiotowych produktów i określenie aspektów, które muszą zostać objęte kontrolą. Aby zapobiec zakłóceniom konkurencji, niezależne organy powinny na bieżąco przeprowadzać kontrole.
- (10) W celu zapewnienia spójnego wdrażania rozporządzenia (WE) nr 479/2008 należy sporządzić wzory wniosku, sprzeciwu, zmiany i anulowania.
- (11) W rozdziale V tytułu III rozporządzenia (WE) nr 479/2008 ustanawia się ogólne zasady stosowania chronionych określeń tradycyjnych w odniesieniu do niektórych produktów sektora wina.

⁽¹⁾ Dz.U. L 148 z 6.6.2008, s. 1.

- (12) Stosowanie, regulacja i ochrona niektórych określeń (innych niż nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne) opisujących produkty sektora wina jest od dawna utrwaloną praktyką we Wspólnocie. Takie tradycyjne określenia wywołują u konsumentów skojarzenia z produkcją, metodą leżakowania lub jakością, barwą, rodzajem miejsca lub szczególnym wydarzeniem związanym z historią wina. W celu zapewnienia uczciwej konkurencji i uniknięcia wprowadzania konsumentów w błąd należy określić wspólne ramy dotyczące definiowania, uznawania, ochrony i stosowania takich określeń tradycyjnych.
- (13) Zezwala się na stosowanie określeń tradycyjnych w odniesieniu do produktów z krajów trzecich z zastrzeżeniem spełnienia przez nie warunków identycznych lub równoważnych z wymogami stawianymi państwom członkowskim, tak aby konsumenci nie byli wprowadzani w błąd. Ponadto biorąc pod uwagę, że niektóre kraje trzecie nie posiadają scentralizowanych przepisów na tym samym poziomie co wspólnotowy porządek prawny, należy określić niektóre wymogi dla „reprezentatywnych organizacji zawodowych” krajów trzecich, aby zapewnić takie same gwarancje jak gwarancje przewidziane w przepisach wspólnotowych.
- (14) W rozdziale VI tytułu III rozporządzenia (WE) nr 479/2008 ustanawia się ogólne zasady etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.
- (15) Niektóre zasady etykietowania środków spożywczych określone są w pierwszej dyrektywie Rady 89/104/EWG⁽¹⁾, dyrektywie Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy⁽²⁾, dyrektywie 2000/13/WE⁽³⁾ Parlamentu Europejskiego i Rady i dyrektywie 2007/45/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 września 2007 r. ustanawiającej zasady dotyczące nominalnych ilości produktów w opakowaniach jednostkowych⁽⁴⁾. Te zasady stosuje się również do produktów sektora wina z wyjątkiem przypadków wyraźnie wyłączonych przepisami odpowiednich dyrektyw.
- (16) W rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 harmonizuje się etykietowanie wszystkich produktów sektora wina i zezwala się na stosowanie określeń innych niż określenia wyraźnie objęte prawodawstwem wspólnotowym, pod warunkiem że są one dokładne.
- (17) W rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 przewiduje się warunki, które należy ustanowić w odniesieniu do stosowania niektórych określeń dotyczących, między innymi, miejsca wytworzenia, butelkującego, producenta, importera itp. W przypadku niektórych z tych określeń dla sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego konieczne są przepisy wspólnotowe. Przepisy takie powinny zasadniczo opierać się na istniejących przepisach. W zakresie innych określeń państwa członkowskie powinny ustanowić zasady w odniesieniu do wina produkowanego na ich terytorium, które powinny być zgodne z prawem wspólnotowym, tak aby umożliwić przyjmowanie tych zasad na poziomie jak najbliższym producentowi. Należy jednak zapewnić przejrzystość tych zasad.
- (18) W celu ułatwienia orientacji konsumentów należy niektóre obowiązkowe informacje zgrupować w jednym polu widzenia na pojemniku, ustalić dopuszczalne odchylenia przy wskazywaniu rzeczywistej zawartości alkoholu oraz uwzględnić szczególnie charakter odnośnych produktów.
- (19) Dotychczasowe przepisy dotyczące stosowania wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii artykułów, do których należy dany środek spożywczy, okazały się przydatne i w związku z tym należy je utrzymać.
- (20) Określenia odnoszące się do produkcji ekologicznej winogron są regulowane jedynie w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych⁽⁵⁾ i stosują się do wszystkich produktów sektora wina.
- (21) Stosowanie kapturek wykonanych na bazie ołowiu do osłaniania zamknięć pojemników zawierających produkty objęte rozporządzeniem (WE) nr 479/2008 powinno nadal być zabronione, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka — po pierwsze ryzyka skażenia, w szczególności przez przypadkowy kontakt z takimi kapsułami, a po drugie ryzyka zanieczyszczenia środowiska odpadami z tych kapturek zawierającymi ołów.
- (22) W celu zapewnienia identyfikowalności i przejrzystości produktu należy wprowadzić nowe zasady dotyczące „wskazania miejsca wytworzenia”.
- (23) W przypadku wina bez nazwy pochodzenia i oznaczeń geograficznych stosowanie oznaczeń dotyczących odmian winogron i rocznika wymaga szczegółowych przepisów wykonawczych.
- (24) Stosowanie niektórych typów butelek dla niektórych produktów jest od dawna utrwaloną praktyką we Wspólnocie i w krajach trzecich. Takie butelki, ze względu na ich od dawna utrwalone stosowanie, mogą wywoływać u konsumentów skojarzenia z określonymi cechami charakterystycznymi lub określonym pochodzeniem produktów. Należy zatem zastrzec takie typy butelek dla danych win.
- (25) Aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd i nieuczciwej konkurencji wobec producentów, należy w miarę możliwości zharmonizować także przepisy dotyczące etykietowania produktów sektora wina z krajów trzecich, znajdujących się w obrocie na rynku wspólnotowym, z podobieństwem określonym dla wspólnotowych produktów sektora wina. Należy jednak uwzględnić różnice dotyczące warunków produkcji, tradycji winiarskich i prawodawstwa w krajach trzecich.

(1) Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 1.

(2) Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 21.

(3) Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

(4) Dz.U. L 247 z 21.9.2007, s. 17.

(5) Dz.U. L 189 z 20.7.2007, s. 1.

- (26) Uwzględniając różnice między produktami objętymi niniejszym rozporządzeniem i ich rynkami oraz z uwagi na oczekiwania konsumentów, należy zróżnicować przepisy w zależności od danych produktów, w szczególności ze względu na fakt, że niektóre nieobowiązkowe informacje szczegółowe są stosowane w odniesieniu do win bez chronionej nazwy pochodzenia i chronionego oznaczenia geograficznego, które jednak są opatrzone nazwami odmian winorośli i wskazaniem rocznika, jeżeli są zgodne z kryteriami procedury certyfikacji (tzw. „wina ze szczepu”). Dlatego w celu odróżnienia — w ramach kategorii win bez ChNP/ChOG — win, które należą do podkategorii „win ze szczepu”, od win, które nie korzystają z tej możliwości, należy ustanowić szczególne zasady stosowania nieobowiązkowych informacji szczegółowych z jednej strony dla win posiadających chronione nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne, a z drugiej strony — dla win bez chronionej nazwy pochodzenia i chronionego oznaczenia geograficznego, pamiętając, że obejmują one również „wina ze szczepu”.
- (27) Należy przyjąć środki mające na celu ułatwienie przejścia z poprzedniego prawodawstwa dla sektora wina (w szczególności rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina⁽¹⁾) do niniejszego rozporządzenia, aby uniknąć nakładania na podmioty zbędnych obciążeń. Należy przyznać przejściowy okres dostosowawczy, aby umożliwić podmiotom gospodarczym mającym siedzibę we Wspólnocie i w krajach trzecich spełnienie wymogów etykietowania. Należy zatem wprowadzić przepisy gwarantujące, że produkty etykietowane zgodnie z dotychczasowymi przepisami mogą nadal być przedmiotem obrotu w okresie przejściowym.
- (28) Ze względu na obciążenia administracyjne niektóre państwa członkowskie nie mają możliwości wprowadzenia przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych niezbędnych do uzyskania zgodności z art. 38 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 do dnia 1 sierpnia 2009 r. W celu zagwarantowania, że termin ten nie będzie stanowił szkody dla podmiotów gospodarczych i właściwych organów, należy przyznać okres przejściowy i ustanowić przepisy przejściowe.
- (29) Przepisy niniejszego rozporządzenia nie powinny naruszać żadnych szczegółowych zasad negocjowanych na mocy umów z krajami trzecimi zawartych zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 133 Traktatu.
- (30) Nowe szczegółowe przepisy wykonawcze do rozdziałów IV, V i VI tytułu III rozporządzenia (WE) nr 479/2008 powinny zastąpić istniejące prawodawstwo w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999. Należy zatem uchylić rozporządzenie Komisji (WE) nr 1607/2000 z dnia 24 lipca 2000 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, w szczególności tytułu odnoszącego się do wina gatunkowego produkowanego w określonych regionach⁽²⁾ i rozporządzenie Komisji (WE) nr 753/2002 z dnia 29 kwietnia 2002 r. ustanawiające niektóre zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 odnośnie do opisu, oznaczania, prezentacji i ochrony niektórych produktów sektora wina⁽³⁾.
- (31) W art. 128 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 uchyla się dotychczasowe prawodawstwo Rady w sektorze wina, w tym przepisy dotyczące aspektów, które wchodzą w zakres niniejszego rozporządzenia. Należy ustanowić okresy przejściowe, aby uniknąć jakichkolwiek utrudnień w handlu, umożliwić podmiotom gospodarczym sprawne przejście i zapewnić państwom członkowskim wystarczający czas na przyjęcie szeregu środków wykonawczych.
- (32) Szczegółowe zasady przewidziane w niniejszym rozporządzeniu powinny mieć zastosowanie od tego samego dnia, od którego stosuje się rozdziały IV, V i VI tytułu III rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
- (33) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY WSTĘPNE

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie określa szczegółowe zasady wykonania tytułu III rozporządzenia (WE) nr 479/2008 w szczególności w odniesieniu do:

- przepisów zawartych w rozdziale IV tego tytułu dotyczących chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych produktów, o których mowa w art. 33 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008;
- przepisów zawartych w rozdziale V tego tytułu dotyczących określeń tradycyjnych produktów, o których mowa w art. 33 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008;
- przepisów zawartych w rozdziale VI tego tytułu dotyczących etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 14.7.1999, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 185 z 25.7.2000, s. 17.

⁽³⁾ Dz.U. L 118 z 4.5.2002, s. 1

ROZDZIAŁ II

CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA I OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE

SEKCJA 1

Wniosek o objęcie ochroną

Artykuł 2

Wnioskodawca

1. Pojedynczy producent może być wnioskodawcą w rozumieniu art. 37 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jeżeli wykazano że:

- a) zainteresowana osoba jest jedynym producentem w wyznaczonym obszarze geograficznym; oraz
- b) jeżeli odnośny wyznaczony obszar geograficzny jest otoczony obszarami z nazwami pochodzenia lub oznaczeniami geograficznymi, obszar ten posiada cechy, które istotnie różnią się od cech wyznaczonych obszarów otaczających lub cechy charakterystyczne produktu różnią się od cech produktów uzyskiwanych w wyznaczonych obszarach otaczających.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci, lub ich odpowiednie organy, nie mogą być wnioskodawcami w rozumieniu art. 37 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 3

Wniosek o objęcie ochroną

Wniosek o objęcie ochroną zawiera dokumenty wymagane w art. 35 lub 36 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz elektroniczną wersję specyfikacji produktu i jednolity dokument.

Wniosek o objęcie ochroną oraz jednolity dokument sporządza się zgodnie z wzorami określonymi odpowiednio w załączniku I i II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 4

Nazwa

1. Nazwę, która ma być objęta ochroną, rejestruje się tylko w języku (językach) używanym (używanych) do opisanego produktu w wyznaczonym obszarze geograficznym.

2. Nazwę rejestruje się w pisowni oryginalnej.

Artykuł 5

Wyznaczenie obszaru geograficznego

Obszar wyznacza się w sposób szczegółowy, dokładny i jednoznaczny.

Artykuł 6

Produkcja w wyznaczonym obszarze geograficznym

1. Do celów stosowania art. 34 ust. 1 lit. a) ppkt (iii) i lit. b) ppkt (iii) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz niniejszego artykułu, „produkcja” obejmuje wszystkie czynności — od zbioru winogron po zakończenie procesu produkcji wina, z wyjątkiem wszelkich procesów poprodukcyjnych.

2. W przypadku produktów o chronionym oznaczeniu geograficznym część (maksymalnie 15 %) winogron, która zgodnie z art. 34 ust. 1 lit. b) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 może pochodzić spoza wyznaczonego obszaru geograficznego, pochodzi z danego państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym znajduje się wyznaczony obszar.

3. W drodze odstępstwa od art. 34 ust. 1 lit. a) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stosuje się część B ust. 3 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽¹⁾ w sprawie praktyk winiarskich i obowiązujących ograniczeń.

4. W drodze odstępstwa od art. 34 ust. 1 lit. a) ppkt (iii) i ust. 1 lit. b) ppkt (iii) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz pod warunkiem że jest to przewidziane w specyfikacji produktu, produkt o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym może być przetworzony na wino:

- a) na obszarze położonym w bezpośrednim sąsiedztwie danego wyznaczonego obszaru; lub
- b) na obszarze położonym w obrębie tej samej jednostki administracyjnej lub w obrębie sąsiedniej jednostki administracyjnej, zgodnie z przepisami krajowymi; lub
- c) w przypadku transgranicznej nazwy pochodzenia lub transgranicznego oznaczenia geograficznego lub w przypadku porozumienia w sprawie środków kontroli zawartego między co najmniej dwoma państwami członkowskimi lub między co najmniej jednym państwem członkowskim i co najmniej jednym krajem trzecim, produkt o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym może być przetworzony na wino na obszarze położonym w bezpośrednim sąsiedztwie danego wyznaczonego obszaru.

W drodze odstępstwa od art. 34 ust. 1 lit. b) ppkt (iii) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz pod warunkiem że jest to przewidziane w specyfikacji produktu, do dnia 31 grudnia 2012 r. wina o chronionym oznaczeniu geograficznym mogą być nadal przetwarzane na wino poza bezpośrednim sąsiedztwem danego wyznaczonego obszaru.

W drodze odstępstwa od art. 34 ust. 1 lit. a) ppkt (iii) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz pod warunkiem że jest to przewidziane w specyfikacji produktu, produkt może być przetworzony na wino musujące lub wino półmusujące o chronionej nazwie pochodzenia poza bezpośrednim sąsiedztwem danego wyznaczonego obszaru, jeżeli taka praktyka była stosowana przed dniem 1 marca 1986 r.

⁽¹⁾ Zob. str. 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.

Artykuł 7

Związek z obszarem geograficznym

1. Szczegóły określające związek z obszarem geograficznym, o którym mowa w art. 35 ust. 2 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, wyjaśniają, w jakim zakresie cechy wyznaczonego obszaru geograficznego wpływają na produkt końcowy.

W przypadku wniosków obejmujących różne kategorie produktów winiarskich szczegóły określające związek wykazuje się w odniesieniu do każdego przedmiotowego produktu winiarskiego.

2. W przypadku nazwy pochodzenia specyfikacja produktu zawiera:

- a) szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego — w szczególności czynników przyrodniczych i ludzkich — istotne z punktu widzenia związku;
- b) szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu;
- c) opis związku przyczynowego między szczegółami, o których mowa w lit. a), oraz szczegółami, o których mowa w lit. b).

3. W przypadku oznaczenia geograficznego specyfikacja produktu zawiera:

- a) szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku;
- b) szczegółowe informacje dotyczące jakości, renomy lub innych szczególnych cech produktu, które można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu;
- c) opis związku przyczynowego między szczegółami, o których mowa w lit. a), oraz szczegółami, o których mowa w lit. b).

4. W przypadku oznaczenia geograficznego w specyfikacji produktu stwierdza się, czy oznaczenie to opiera się na szczególnej jakości lub renomie lub innych właściwościach związanych z jego pochodzeniem geograficznym.

Artykuł 8

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Jeżeli specyfikacja produktu wskazuje, że pakowanie produktu musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego lub na obszarze położonym w bezpośrednim sąsiedztwie danego wyznaczonego obszaru zgodnie z wymogiem, o którym mowa w art. 35 ust. 2 lit. h) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, wymóg ten wskazuje się w odniesieniu do danego produktu.

SEKCJA 2

Procedura rozpatrywania wniosku przez Komisję

Artykuł 9

Odbiór wniosku

1. Wniosek składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia wniosku do Komisji uznaje się dzień wpisu wniosku do rejestru pocztowego Komisji. Datę tę podaje się do wiadomości publicznej przy użyciu odpowiednich środków.

2. Komisja odnotowuje na dokumentach składających się na wniosek dzień ich otrzymania oraz numer akt przypisany wnioskowi.

Organy państwa członkowskiego, kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim otrzymują potwierdzenie odbioru określające co najmniej:

- a) numer akt;
- b) nazwę, która ma być zarejestrowana;
- c) liczbę otrzymanych stron; oraz
- d) datę otrzymania wniosku.

Artykuł 10

Składanie wniosku transgranicznego

1. W przypadku wniosku transgranicznego wspólny wniosek dotyczący oznaczenia transgranicznego obszaru geograficznego może być złożony przez więcej niż jedną grupę producentów reprezentujących ten obszar.

2. Jeżeli wniosek dotyczy tylko państw członkowskich, wstępną procedurę krajową, o której mowa w art. 38 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, stosuje się we wszystkich zainteresowanych państwach członkowskich.

Do celów stosowania art. 38 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 wniosek transgraniczny jest przekazywany Komisji przez jedno państwo członkowskie w imieniu pozostałych państw członkowskich i zawiera upoważnienie udzielone przez każde z pozostałych państw członkowskich, upoważniające państwo członkowskie przekazujące wniosek do działania w jego imieniu.

3. Jeżeli wniosek transgraniczny dotyczy tylko krajów trzecich, wniosek ten jest przekazywany Komisji przez jedną z grup składających wniosek w imieniu pozostałych grup lub przez jeden z krajów trzecich w imieniu pozostałych krajów trzecich i zawiera:

- a) elementy wykazujące, że warunki wymagane w art. 34 i 35 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 są spełnione;

- b) dowód ochrony w zainteresowanych krajach trzecich; oraz
- c) upoważnienie, o którym mowa w ust. 2, udzielone przez każdy z pozostałych zainteresowanych krajów trzecich.

4. Jeżeli wniosek transgraniczny dotyczy co najmniej jednego państwa członkowskiego i co najmniej jednego kraju trzeciego, wstępną procedurę krajową, o której mowa w art. 38 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, stosuje się we wszystkich zainteresowanych państwach członkowskich. Wniosek jest przekazywany Komisji przez jedno z państw członkowskich lub jeden z krajów trzecich, lub przez jedną z grup z krajów trzecich składających wniosek i zawiera:

- a) elementy wykazujące, że warunki wymagane w art. 34 i 35 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 są spełnione;
- b) dowód ochrony w zainteresowanych krajach trzecich;
- c) upoważnienie, o którym mowa w ust. 2, udzielone przez każde z pozostałych zainteresowanych państw członkowskich lub każdy z pozostałych krajów trzecich.

5. Państwo członkowskie, kraje trzecie lub grupy producentów mające siedzibę w krajach trzecich, które przekazują Komisji wniosek transgraniczny, o którym mowa w ust. 2, 3 i 4 niniejszego artykułu, stają się odbiorcą powiadomienia lub decyzji wydanej przez Komisję.

Artykuł 11

Dopuszczalność

1. W celu stwierdzenia, czy wniosek o objęcie ochroną jest dopuszczalny, Komisja sprawdza, czy wniosek o rejestrację określony w załączniku I został wypełniony oraz czy dokumenty uzupełniające zostały dołączone do wniosku.

2. Wniosek o rejestrację uznany za dopuszczalny jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

Jeżeli wniosek nie został wypełniony lub został wypełniony jedynie częściowo lub dokumenty uzupełniające, o których mowa w ust. 1, nie zostały dostarczone w tym samym czasie co wniosek o rejestrację lub jeżeli brakuje niektórych dokumentów, Komisja odpowiednio informuje o tym wnioskodawcę, wzywając go do usunięcia stwierdzonych braków w terminie dwóch miesięcy. Jeżeli braki nie zostaną usunięte przed upływem tego terminu, Komisja odrzuca wniosek z powodu jego niedopuszczalności. Decyzja o niedopuszczalności wniosku jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

Artykuł 12

Weryfikacja warunków ważności

1. Jeżeli dopuszczalny wniosek o objęcie ochroną nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego nie spełnia wymogów określonych w art. 34 i 35 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, Komisja informuje organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawcę mającego siedzibę w danym kraju trzecim o podstawach odrzucenia, wyznaczając termin wycofania lub zmiany wniosku lub przedłożenia uwag.

2. Jeżeli organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim nie usuną w terminie przeszkód w rejestracji, Komisja odrzuca wniosek zgodnie z art. 39 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

3. Komisja podejmuje decyzję o odrzuceniu danej nazwy pochodzenia lub danego oznaczenia geograficznego na podstawie dostępnych dokumentów i informacji. Decyzja o odrzuceniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

SEKCJA 3

Procedury sprzeciwu

Artykuł 13

Krajowa procedura sprzeciwu w przypadku wniosków transgranicznych

Do celów art. 38 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jeżeli wniosek transgraniczny dotyczy tylko państw członkowskich lub co najmniej jednego państwa członkowskiego i co najmniej jednego kraju trzeciego, procedurę sprzeciwu stosuje się we wszystkich zainteresowanych państwach członkowskich.

Artykuł 14

Składanie sprzeciwu w ramach procedury wspólnotowej

1. Sprzeciw, o którym mowa w art. 40 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, sporządza się na podstawie formularza określonego w załączniku III do niniejszego rozporządzenia. Sprzeciw składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia sprzeciwu do Komisji uznaje się dzień wpisu wniosku do rejestru pocztowego Komisji. Datę tę podaje się do wiadomości publicznej przy użyciu odpowiednich środków.

2. Komisja odnotowuje na dokumentach składających się na sprzeciw dzień ich otrzymania oraz numer akt przypisany sprzeciwowi.

Zgłaszający sprzeciw otrzymuje potwierdzenie odbioru określające co najmniej:

- a) numer akt;
- b) liczbę otrzymanych stron; oraz
- c) datę otrzymania wniosku w sprawie sprzeciwu.

Artykuł 15

Dopuszczalność w ramach procedury wspólnotowej

1. W celu stwierdzenia, czy sprzeciw jest dopuszczalny zgodnie z art. 40 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, Komisja sprawdza, czy sprzeciw zawiera informację o wcześniejszym prawie (wcześniejszych prawach) i o podstawie (podstawach) sprzeciwu oraz czy wpłynął on do Komisji w terminie.

2. Jeżeli sprzeciw opiera się na istnieniu wcześniejszego znaku towarowego posiadającego reputację i renomę zgodnie z art. 43 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, sprzeciwowi towarzyszy dowód zgłoszenia do rejestracji, rejestracji lub stosowania tego wcześniejszego znaku towarowego, taki jak świadectwo rejestracji lub dowód jego stosowania oraz dowód jego reputacji i renomy.

3. Właściwie umotywowany sprzeciw zawiera szczegóły dotyczące faktów, dowodów i uwag przedstawionych na poparcie sprzeciwu wraz z odpowiednimi dokumentami uzupełniającymi.

Informacje i dowody, jakie należy przedstawić na potwierdzenie stosowania wcześniejszego znaku towarowego, zawierają szczegółowe dane dotyczące lokalizacji, okresu, zakresu i charakteru stosowania wcześniejszego znaku towarowego oraz jego reputacji i renomy.

4. Jeżeli szczegółowe informacje dotyczące wcześniejszego prawa (wcześniejszych praw), podstawy (podstaw), faktów, dowodów lub uwag lub dokumenty uzupełniające, o których mowa w ustępach 1–3, nie zostały dostarczone w tym samym czasie co sprzeciw lub jeżeli brakuje niektórych dokumentów, Komisja odpowiednio informuje o tym zgłaszającego sprzeciw, wzywając go do usunięcia stwierdzonych braków w terminie dwóch miesięcy. Jeżeli braki nie zostaną usunięte przed upływem tego terminu, Komisja odrzuca sprzeciw z powodu jego niedopuszczalności. Decyzja o niedopuszczalności sprzeciwu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do zgłaszającego sprzeciw oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

5. Sprzeciw uznany za dopuszczalny jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

Artykuł 16

Weryfikacja sprzeciwu w ramach procedury wspólnotowej

1. Jeżeli Komisja nie odrzuciła sprzeciwu zgodnie z art. 15 ust. 4, informuje ona o sprzeciwie organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawcę mającego siedzibę w danym kraju trzecim, wzywając go do przedstawienia uwag w terminie dwóch miesięcy od dnia przekazania informacji. Uwagi otrzymane w terminie dwóch miesięcy przekazuje się zgłaszającemu sprzeciw.

W trakcie weryfikacji sprzeciwu Komisja wzywa strony do przedstawienia — w odpowiednich przypadkach w terminie dwóch miesięcy od dnia wydania takiego wezwania — uwag dotyczących informacji otrzymanych od innych stron.

2. Jeżeli organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim lub zgłaszający sprzeciw nie przedstawiają uwag w odpowiedzi na wezwanie lub nie dotrzymują wyznaczonych terminów, Komisja rozstrzyga w sprawie sprzeciwu.

3. Komisja podejmuje decyzję o odrzuceniu lub zarejestrowaniu danej nazwy pochodzenia lub danego oznaczenia geograficznego na podstawie dostępnych dowodów. Decyzja o odrzuceniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do zgłaszającego sprzeciw oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

4. W przypadku wielu sprzeciwów, po wstępnym rozpatrzeniu co najmniej jednego takiego sprzeciwu przyjęcie wniosku o rejestrację może nie być możliwe; w takich przypadkach Komisja może zawiesić inne procedury sprzeciwu. Komisja informuje innych zgłaszających sprzeciw o dotyczącej ich decyzji podjętej w trakcie procedury.

Jeżeli wniosek zostaje odrzucony, procedury sprzeciwu, które zostały zawieszone, uznaje się za zamknięte oraz powiadamia się o tym w odpowiedni sposób zainteresowanych zgłaszających sprzeciw.

SEKCJA 4

Ochrona

Artykuł 17

Decyzja o objęciu ochroną

1. O ile wnioski o objęcie ochroną nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych nie są odrzucone zgodnie z art. 11, 12, 16 i 28, Komisja podejmuje decyzję o objęciu ochroną nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych.

2. Decyzja o objęciu ochroną podjęta zgodnie z art. 41 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 jest publikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 18

Rejestr

1. Komisja prowadzi „Rejestr chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych” zgodnie z art. 46 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, dalej zwany „rejestrem”.

2. Zatwierdzoną nazwę pochodzenia lub oznaczenie geograficzne wpisuje się rejestru.

W przypadku nazw zarejestrowanych na mocy art. 51 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, Komisja wpisuje do rejestru dane przewidziane w ust. 3 niniejszego artykułu, z wyjątkiem lit. f).

3. Komisja wpisuje do rejestru następujące dane:

- a) zarejestrowaną nazwę produktu (produktów);
- b) fakt, że nazwa podlega ochronie jako oznaczenie geograficzne lub nazwa pochodzenia;
- c) nazwę kraju lub krajów pochodzenia;
- d) datę rejestracji;
- e) odniesienie do instrumentu prawnego rejestrującego nazwę;
- f) odniesienie do jednolitego dokumentu.

Artykuł 19

Ochrona

1. Ochrona nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego trwa od dnia wpisania jej do rejestru.

2. W przypadku niezgodnego z prawem stosowania chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego właściwe organy państw członkowskich podejmują, z własnej inicjatywy — zgodnie z art. 45 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, lub na wniosek strony, kroki konieczne do zaprzestania takiego niezgodnego z prawem stosowania i uniemożliwienia wprowadzenia do obrotu lub wywozu przedmiotowych produktów.

3. Ochrona nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego stosuje się do całej nazwy włącznie z jej elementami składowymi, pod warunkiem że można je wyróżnić same w sobie. Element chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego pozbawiony jakiegokolwiek charakteru wyróżniającego lub element rodzajowy nie jest chroniony.

SEKCJA 5

Zmiany i anulowanie

Artykuł 20

Zmiana specyfikacji produktu lub jednolitego dokumentu

1. Wniosek o zatwierdzenie zmian specyfikacji produktu o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym, złożony przez wnioskodawcę, o którym mowa w art. 37 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, sporządza się zgodnie z załącznikiem IV do niniejszego rozporządzenia.

2. W celu stwierdzenia, czy wniosek o zatwierdzenie zmian specyfikacji produktu, o którym mowa w art. 49 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jest dopuszczalny, Komisja sprawdza, czy zostały przesłane do niej informacje wymagane na mocy art. 35 ust. 2 tego rozporządzenia i czy został wypełniony wniosek, o którym mowa w ust. 1 niniejszego artykułu.

3. Do celów wniosku określonego w art. 49 ust. 2 zdanie pierwsze rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stosuje się art. 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 i 18 niniejszego rozporządzenia z uwzględnieniem niezbędnych zmian.

4. Zmianę uznaje się za nieznaczną, jeżeli:

- a) nie odnosi się do podstawowych cech produktu;
- b) nie zmienia związku z obszarem geograficznym;
- c) nie obejmuje zmiany nazwy lub jakiegokolwiek części nazwy produktu;
- d) nie ma wpływu na wyznaczony obszar geograficzny;
- e) nie pociąga za sobą żadnych dalszych ograniczeń w obrocie produktem.

5. Jeżeli wniosek o zatwierdzenie zmian specyfikacji produktu składa wnioskodawca inny niż pierwotny wnioskodawca, Komisja przekazuje informacje o wniosku pierwotnemu wnioskodawcy.

6. Jeżeli Komisja podejmuje decyzję o przyjęciu zmiany w specyfikacji produktu, która wpływa na zmianę informacji wpisanych do rejestru lub zawiera zmianę tych informacji, Komisja usuwa oryginalne dane z rejestru i wpisuje nowe dane z mocą od dnia, w którym odpowiednia decyzja staje się skuteczna.

Artykuł 21

Składanie wniosku o anulowanie

1. Wniosek o anulowanie zgodnie z art. 50 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 sporządza się zgodnie z formularzem zamieszczonym w załączniku V do niniejszego rozporządzenia. Wniosek o anulowanie składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia wniosku o anulowanie do Komisji uznaje się dzień wpisu wniosku do rejestru pocztowego Komisji. Datę tę podaje się do wiadomości publicznej przy użyciu odpowiednich środków.

2. Komisja odnotowuje na dokumentach wniosku o anulowanie dzień ich otrzymania oraz numer akt przypisany wnioskowi o anulowanie.

Autor wniosku o anulowanie otrzymuje potwierdzenie odbioru określające co najmniej:

- a) numer akt;
- b) liczbę otrzymanych stron; oraz
- c) datę otrzymania wniosku.

3. Ustępy 1 i 2 nie mają zastosowania, jeżeli procedurę anulowania wszczyna Komisja.

Artykuł 22

Dopuszczalność

1. W celu stwierdzenia, czy wniosek o anulowanie jest dopuszczalny zgodnie z art. 50 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, Komisja sprawdza, czy we wniosku:

- a) wskazuje się prawnie uzasadniony interes, powody i uzasadnienie autora wniosku o anulowanie;
- b) wyjaśnia się podstawy anulowania oraz
- c) jest odniesienie do oświadczenia państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym znajduje się miejsce stałego pobytu lub siedziba statutowa autora wniosku, uzupełniające go wniosek o anulowanie.

2. Wniosek o anulowanie zawiera szczegóły dotyczące faktów, dowodów i uwag przedstawionych na poparcie anulowania wraz z odpowiednimi dokumentami uzupełniającymi.

3. Jeżeli szczegóły dotyczące podstaw, faktów, dowodów lub uwag bądź dokumenty uzupełniające, o których mowa w ustępach 1 i 2, nie zostały dostarczone w tym samym czasie co wniosek o anulowanie, Komisja odpowiednio informuje o tym autora wniosku o anulowanie, wzywając go do usunięcia stwierdzonych braków w terminie dwóch miesięcy. Jeżeli braki nie zostaną usunięte przed upływem tego terminu, Komisja odrzuca wniosek z powodu jego niedopuszczalności. Decyzja o niedopuszczalności jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do autora wniosku o anulowanie oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do autora wniosku o anulowanie mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

4. Wniosek o anulowanie oraz procedura anulowania wszczęta przez Komisję z jej własnej inicjatywy jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawców mających siedzibę w kraju trzecim, którego nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego dotyczy anulowanie.

Artykuł 23

Weryfikacja wniosku o anulowanie

1. Jeżeli Komisja nie odrzuciła wniosku o anulowanie zgodnie z art. 22 ust. 3, informuje o anulowaniu organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub zainteresowanych producentów mających siedzibę w danym kraju trzecim, wzywając ich do przedstawienia uwag w terminie dwóch miesięcy od dnia przekazania informacji. Uwagi otrzymane w terminie dwóch miesięcy przekazuje się, w odpowiednich przypadkach, autorowi wniosku o anulowanie.

W trakcie weryfikacji wniosku o anulowanie Komisja wzywa strony do przedłożenia uwag, o ile to konieczne, w terminie dwóch miesięcy od dnia wydania takiego wezwania, dotyczących informacji otrzymanych od innych stron.

2. Jeżeli organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim lub autor wniosku o anulowanie nie przedstawiają uwag w odpowiedzi na wezwanie lub nie dotrzymują wyznaczonych terminów, Komisja rozstrzyga w sprawie anulowania.

3. Komisja podejmuje decyzję o anulowaniu danej nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego na podstawie dostępnych dowodów. Komisja bada, czy zgodność ze specyfikacją produktu sektora wina objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym nie jest już możliwa lub nie może już być zagwarantowana, zwłaszcza jeżeli warunki określone w art. 35 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 nie są już spełnione lub ich dalsze spełnienie nie będzie możliwe w najbliższej przyszłości.

Decyzja o anulowaniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do autora wniosku o anulowanie oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

4. W przypadku wielu wniosków o anulowanie, po wstępnym rozpatrzeniu co najmniej jednego takiego wniosku o anulowanie zgoda na dalszą ochronę nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego może nie być możliwa; w takim przypadku Komisja może zawiesić inne procedury anulowania. W takim przypadku Komisja informuje innych autorów wniosków o anulowanie o dotyczącej ich decyzji podjętej w trakcie procedury.

Jeżeli chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne zostaje anulowane, procedury anulowania, które zostały zawieszone, uznaje się za zamknięte oraz powiadamia się o tym w odpowiedni sposób zainteresowanych autorów wniosków o anulowanie.

5. Kiedy anulowanie staje się skuteczne, Komisja usuwa nazwę z rejestru.

SEKCJA 6

Kontrole

Artykuł 24

Zgłoszenie podmiotów

Każdy podmiot zamierzający uczestniczyć w całości lub części produkcji lub pakowania produktu o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym jest zgłaszany właściwemu organowi kontrolnemu, o którym mowa w art. 47 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 25

Roczna weryfikacja

1. Roczna weryfikacja przeprowadzana przez właściwy organ kontrolny, o którym mowa w art. 48 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, obejmuje:

- badanie organoleptyczne i analityczne w przypadku produktów objętych nazwą pochodzenia;
- tylko badanie analityczne albo zarówno badanie organoleptyczne, jak i analityczne w przypadku produktów objętych oznaczeniem geograficznym; oraz
- kontrolę warunków przewidzianych w specyfikacji produktu.

Roczna weryfikacja ma miejsce w państwie członkowskim, w którym — zgodnie ze specyfikacją produktu — odbyła się produkcja, i jest przeprowadzana:

- przez wyrywkowe kontrole oparte na analizie ryzyka; lub
- przez pobieranie próbek, lub
- systematycznie.

W przypadku kontroli wyrywkowych państwa członkowskie wybierają minimalną liczbę podmiotów podlegających tym kontrolom.

W przypadku pobierania próbek państwa członkowskie gwarantują, że kontrole, poprzez ich liczbę, charakter i częstotliwość, są reprezentatywne dla całego przedmiotowego wyznaczonego obszaru geograficznego i odpowiadają ilości produktów sektora wina wprowadzonych do obrotu lub przechowywanych w celu wprowadzenia do obrotu.

Kontrole wyrywkowe można łączyć z pobieraniem próbek.

2. Badanie wymienione w ust. 1 akapit pierwszy lit. a) i b) jest przeprowadzane na anonimowych próbkach, ma wykazać, że badany produkt jest zgodny z cechami charakterystycznymi i jakością opisanymi w specyfikacji produktu dla odpowiedniej nazwy pochodzenia lub odpowiedniego oznaczenia geograficznego, i jest wykonywane na którymkolwiek etapie procesu produkcyjnego, w tym nawet na etapie pakowania lub późniejszym. Każda pobrana próbka jest reprezentatywna dla odpowiednich win będących w posiadaniu podmiotu.

3. W celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją produktu, zgodnie z ust. 1 akapit pierwszy lit. c), organ kontrolny sprawdza:

- a) obiekty podmiotów, co polega na sprawdzeniu, czy podmioty faktycznie są w stanie spełnić warunki określone w specyfikacji produktu; oraz
- b) produkty na którymkolwiek etapie procesu produkcyjnego, w tym na etapie pakowania, w oparciu o plan inspekcji, który sporządza uprzednio organ kontrolny i o którego istnieniu poinformowane są podmioty, z uwzględnieniem każdego etapu produkcji produktu.

4. Roczna weryfikacja gwarantuje, że w odniesieniu do produktu nie można stosować chronionych nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych, chyba że:

- a) wyniki badania, o którym mowa w ust. 1 akapit pierwszy lit. a) i b) i w ust. 2 dowodzą, że przedmiotowy produkt jest zgodny z dopuszczalnymi wartościami i posiada wszystkie odpowiednie cechy charakterystyczne danej nazwy pochodzenia lub danego oznaczenia geograficznego;
- b) inne warunki wymienione w specyfikacji produktu są spełnione zgodnie z procedurami określonymi w ust. 3.

5. Produkt niespełniający warunków określonych w niniejszym artykule można wprowadzić do obrotu, ale bez odpowiedniej nazwy pochodzenia lub odpowiedniego oznaczenia geograficznego, o ile spełnia inne wymogi prawne.

6. W przypadku chronionej transgranicznej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego weryfikację może przeprowadzić organ kontrolny któregośkolwiek z państw członkowskich, których dotyczy dana nazwa pochodzenia lub dane oznaczenie geograficzne.

7. W przypadku, w którym roczną weryfikację przeprowadza się na etapie pakowania produktu na terenie państwa członkowskiego, które nie jest państwem członkowskim produkcji, stosuje się art. 84 rozporządzenia Komisji (WE) nr 555/2008 ⁽¹⁾.

8. Ustępy 1–7 stosuje się do win noszących nazwę pochodzenia lub oznaczenie geograficzne, których przedmiotowa nazwa pochodzenia lub przedmiotowe oznaczenie geograficzne spełnia wymogi, o których mowa w art. 38 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

⁽¹⁾ Dz.U. L 170 z 30.6.2008, s. 1.

Artykuł 26

Badanie analityczne i organoleptyczne

Badanie analityczne i organoleptyczne, o którym mowa w art. 25 ust. 1 akapit pierwszy lit. a) i b), obejmuje:

- a) analizę danego wina poprzez pomiar następujących właściwości charakterystycznych:
 - (i) oznaczonych na podstawie analizy fizycznej i chemicznej:
 - całkowitej i rzeczywistej zawartości alkoholu,
 - całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza (w tym sacharoza w przypadku win półmusujących i musujących),
 - całkowitej kwasowości,
 - kwasowości lotnej,
 - całkowitej zawartości dwutlenku siarki;
 - (ii) oznaczonych na podstawie dodatkowej analizy:
 - dwutlenku węgla (wina półmusujące i musujące, nadciśnienie w barach przy 20 °C),
 - innych właściwości charakterystycznych przewidzianych w prawodawstwie państw członkowskich lub w specyfikacji produktu chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego;
- b) badanie organoleptyczne obejmujące wygląd, zapach i smak.

Artykuł 27

Kontrole produktów pochodzących z krajów trzecich

Jeżeli wina z krajów trzecich korzystają z ochrony chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego, dany kraj trzeci wysyła Komisji na jej wniosek informacje o właściwych organach, o których mowa w art. 48 ust 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, i o aspektach podlegających kontroli oraz dowód, że przedmiotowe wino spełnia warunki odpowiedniej nazwy pochodzenia lub odpowiedniego oznaczenia geograficznego.

SEKCJA 7

Przekształcenie w oznaczenie geograficzne

Artykuł 28

Wniosek

1. Organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim mogą wystąpić o przekształcenie chronionej nazwy pochodzenia w chronione oznaczenie geograficzne, jeżeli zgodność ze specyfikacją produktu chronionej nazwy pochodzenia nie jest dłużej możliwa lub nie może być dłużej zagwarantowana.

Wniosek o przekształcenie składany do Komisji sporządza się zgodnie z wzorem zamieszczonym w załączniku VI do niniejszego rozporządzenia. Wniosek o przekształcenie składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia do Komisji wniosku o przekształcenie uznaje się dzień wpisania wniosku do rejestru pocztowego Komisji.

2. Jeżeli wniosek o przekształcenie w oznaczenie geograficzne nie spełnia wymogów określonych w art. 34 i 35 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, Komisja informuje organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawcę mającego siedzibę w danym kraju trzecim o podstawach odrzucenia i zwraca się o wycofanie lub zmianę wniosku lub przedłożenie uwag w terminie dwóch miesięcy.

3. Jeżeli organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim nie usuną w terminie przeszkód w przekształceniu, Komisja odrzuca wniosek

4. Komisja podejmuje decyzję o odrzuceniu wniosku o przekształcenie na podstawie dostępnych dokumentów i informacji. Decyzja o odrzuceniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do wnioskodawcy mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

5. Artykuł 40 i art. 49 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 nie mają zastosowania.

ROZDZIAŁ 3

OKREŚLENIA TRADYCYJNE

SEKCJA 1

Wniosek

Artykuł 29

Wnioskodawcy

1. Właściwe organy państw członkowskich lub krajów trzecich lub reprezentatywne organizacje zawodowe mające siedzibę w krajach trzecich mogą złożyć do Komisji wniosek o objęcie ochroną określeń tradycyjnych w rozumieniu art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. „Reprezentatywna organizacja zawodowa” oznacza organizację producentów lub stowarzyszenie organizacji producentów, którzy przyjęli te same zasady, prowadzą działalność na danym obszarze lub na kilku obszarach nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego wina, jeżeli zrzeszają co najmniej dwie trzecie producentów z obszaru (obszarów) nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego, na którym prowadzą działalność, a ich produkcja stanowi co najmniej dwie trzecie produkcji pochodzącej z tego obszaru (tych obszarów). Reprezentatywna organizacja zawodowa może złożyć wniosek o objęcie ochroną tylko w odniesieniu do win, które produkuje.

Artykuł 30

Wniosek o objęcie ochroną

1. Wniosek o objęcie ochroną określenia tradycyjnego jest zgodny z wzorem zamieszczonym w załączniku VII i towarzyszy mu kopia zasad regulujących stosowanie danego określenia.

2. W przypadku wniosku złożonego przez reprezentatywną organizację zawodową mającą siedzibę w kraju trzecim, przekazuje się także szczegółowe informacje dotyczące reprezentatywnych organizacji zawodowych. Informacje te, wraz ze szczegółowymi informacjami o członkach reprezentatywnej organizacji zawodowej, w odpowiednim przypadku, zamieszczono w załączniku XI.

Artykuł 31

Język

1. Określenie, które ma być objęte ochroną, jest wyrażone:

- a) w języku urzędowym (językach urzędowych), języku regionalnym (językach regionalnych) państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, z którego (których) wywodzi się określenie; lub
- b) w języku stosowanym w handlu dla tego określenia.

Określenie stosowane w danym języku odnosi się do konkretnych produktów, o których mowa w art. 33 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. Określenie rejestruje się w pisowni oryginalnej.

Artykuł 32

Zasady dotyczące określeń tradycyjnych stosowanych w krajach trzecich

1. Artykuł 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stosuje się z uwzględnieniem niezbędnych zmian do określeń tradycyjnie stosowanych w krajach trzecich w odniesieniu do produktów sektora wina posiadających oznaczenia geograficzne danych krajów trzecich.

2. Wina pochodzące z krajów trzecich, których etykiety zawierają tradycyjne oznakowania inne niż określenia tradycyjnie wymienione w załączniku XII, mogą je stosować zgodnie z zasadami mającymi zastosowanie w danych krajach trzecich, w tym zasadami ustanowionymi przez reprezentatywne organizacje zawodowe.

SEKCJA 2

Procedura rozpatrywania wniosków

Artykuł 33

Wypełnienie wniosku

Komisja odnotowuje na dokumentach składających się na wniosek dzień ich otrzymania oraz numer akt wniosku. Wniosek składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia wniosku do Komisji uznaje się dzień wpisu wniosku do rejestru pocztowego Komisji. Datę tę oraz określenie tradycyjne podaje się do wiadomości publicznej przy użyciu odpowiednich środków.

Wnioskodawca otrzymuje potwierdzenie odbioru określające co najmniej następujące dane:

- a) numer akt;
- b) określenie tradycyjne;
- c) liczbę otrzymanych dokumentów; oraz
- d) datę otrzymania wniosku.

Artykuł 34

Dopuszczalność

Komisja sprawdza, czy formularz wniosku jest wypełniony w całości i czy dołączono do niego wymaganą dokumentację przewidzianą w art. 30.

Jeżeli formularz wniosku jest niekompletny lub jeżeli brakuje dokumentów lub są one niekompletne, Komisja odpowiednio informuje o tym wnioskodawcę, wzywając go do usunięcia stwierdzonych braków w terminie dwóch miesięcy. Jeżeli braki nie zostaną usunięte przed upływem tego terminu, Komisja odrzuca wniosek z powodu jego niedopuszczalności. Decyzja o niedopuszczalności jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do wnioskodawcy.

Artykuł 35

Warunki obowiązywania

1. Dopuszcza się uznanie określenia tradycyjnego, jeżeli:
 - a) odpowiada ono definicji zawartej w art. 54 ust. 1 lit. a) lub b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i spełnia warunki określone w art. 31 niniejszego rozporządzenia;
 - b) określenie składa się wyłącznie z:
 - (i) nazwy tradycyjnie stosowanej w handlu na znacznej części terytorium Wspólnoty lub zainteresowanego kraju trzeciego dla rozróżnienia szczególnych kategorii produktów winiarskich, o których mowa w art. 33 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008; lub
 - (ii) znanej nazwy tradycyjnie stosowanej w handlu co najmniej na terytorium zainteresowanego państwa członkowskiego lub kraju trzeciego dla rozróżnienia szczególnych kategorii produktów winiarskich, o których mowa w art. 33 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008;
 - c) określenie:
 - (i) nie jest nazwą rodzajową;
 - (ii) jest zdefiniowane i uregulowane w ustawodawstwie państwa członkowskiego; lub

- (iii) podlega warunkom stosowania przewidzianym w ramach zasad mających zastosowanie do producentów wina w zainteresowanym kraju trzecim, w tym w ramach zasad ustanowionych przez reprezentatywne organizacje zawodowe.

2. Do celów ust. 1 lit. b) tradycyjne stosowanie oznacza:

- a) co najmniej 5 lat w przypadku określeń zgłoszonych w języku (językach), o którym mowa w art. 31 lit. a) niniejszego rozporządzenia;
- b) co najmniej 15 lat w przypadku określeń zgłoszonych w języku, o którym mowa w art. 31 lit. b) niniejszego rozporządzenia.

3. Do celów ust. 1 lit. c) ppkt (i) „rodzajowy” oznacza nazwę określenia tradycyjnego, która, mimo że dotyczy szczególnej metody produkcji lub metody leżakowania bądź jakości, barwy, rodzaju miejsca lub też wydarzenia historycznego związanego z historią produktu winiarskiego, stała się pospolitą nazwą danego produktu winiarskiego we Wspólnocie.

4. Warunek wymieniony w ust. 1 lit. b) niniejszego artykułu nie ma zastosowania do określeń tradycyjnych, o których mowa w art. 54 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 36

Podstawy odrzucenia wniosku

1. Jeżeli wniosek o uznanie określenia tradycyjnego nie spełnia wymogów określonych w definicji zawartej w art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i wymogów określonych w art. 31 i 35, Komisja informuje wnioskodawcę o podstawach odrzucenia, wyznaczając dwumiesięczny termin, począwszy od dnia przekazania informacji, na wycofanie lub zmianę wniosku lub przedstawienie uwag.

Komisja decyduje o objęciu ochroną na podstawie dostępnych informacji.

2. Jeżeli wnioskodawca nie usunie przeszkód w terminie, o którym mowa w ust. 1, Komisja odrzuca wniosek. Komisja podejmuje decyzję o odrzuceniu danego określenia tradycyjnego na podstawie dostępnych dokumentów i informacji. Decyzja o odrzuceniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do wnioskodawcy.

SEKCJA 3

Procedury sprzeciwu

Artykuł 37

Składanie wniosku w sprawie sprzeciwu

1. W terminie dwóch miesięcy od daty publikacji, o której mowa w art. 33 akapit pierwszy, dowolne państwo członkowskie lub kraj trzeci lub dowolna osoba fizyczna lub prawna, które posiadają prawnie uzasadniony interes, mogą zgłosić sprzeciw wobec zaproponowanego uznania poprzez złożenie wniosku w sprawie sprzeciwu.

2. Wniosek w sprawie sprzeciwu sporządza się na podstawie formularza zamieszczonego w załączniku VIII i składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia wniosku w sprawie sprzeciwu do Komisji uznaje się dzień wpisu wniosku do rejestru pocztowego Komisji.

3. Komisja odnotowuje na dokumentach wniosku w sprawie sprzeciwu dzień ich otrzymania oraz numer akt przypisany wnioskowi w sprawie sprzeciwu.

Zgłaszający sprzeciw otrzymuje potwierdzenie odbioru określające co najmniej następujące dane:

- a) numer akt;
- b) liczbę otrzymanych stron; oraz
- c) datę otrzymania wniosku.

Artykuł 38

Dopuszczalność

1. W celu stwierdzenia, czy sprzeciw jest dopuszczalny, Komisja sprawdza, czy wniosek w sprawie sprzeciwu zawiera informacje o wcześniejszym prawie (wcześniejszych prawach) i o podstawie (podstawach) sprzeciwu oraz czy wpłynął do Komisji w terminie określonym w art. 37 ust. 1.

2. Jeżeli sprzeciw opiera się na istnieniu wcześniejszego znaku towarowego posiadającego reputację i renomę zgodnie z art. 41 ust. 2, do wniosku w sprawie sprzeciwu dołącza się dowód zgłoszenia do rejestracji, rejestracji lub używania tego wcześniejszego znaku towarowego, taki jak świadectwo rejestracji lub dowód jego używania oraz dowód jego reputacji i renomy.

3. Właściwie umotywowany wniosek w sprawie sprzeciwu zawiera szczegóły dotyczące faktów, dowodów i uwag przedstawionych na poparcie sprzeciwu wraz z odpowiednimi dokumentami uzupełniającymi.

Informacje i dowody, jakie należy przedstawić na potwierdzenie stosowania wcześniejszego znaku towarowego, zawierają szczegółowe dane dotyczące lokalizacji, okresu, zakresu i charakteru stosowania wcześniejszego znaku towarowego oraz jego reputacji i renomy.

4. Jeżeli szczegółowe informacje dotyczące wcześniejszego prawa (wcześniejszych praw), podstawy (podstaw) sprzeciwu, faktów, dowodów lub uwag lub dokumenty uzupełniające, o których mowa w ust. 1–3, nie zostały dostarczone w tym samym czasie co wniosek w sprawie sprzeciwu lub jeżeli brakuje niektórych dokumentów, Komisja odpowiednio informuje o tym zgłaszającego sprzeciw, wzywając go do usunięcia stwierdzonych braków w terminie dwóch miesięcy. Jeżeli braki nie zostaną usunięte przed upływem tego terminu, Komisja odrzuca wniosek z powodu jego niedopuszczalności. Decyzja o niedopuszczalności jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do zgłaszającego sprzeciw oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do reprezentatywnej organizacji zawodowej mającej siedzibę w danym kraju trzecim.

5. Wniosek w sprawie sprzeciwu uznany za dopuszczalny jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do reprezentatywnej organizacji zawodowej w danym kraju trzecim.

Artykuł 39

Weryfikacja sprzeciwu

1. Jeżeli Komisja nie odrzuciła wniosku w sprawie sprzeciwu zgodnie z art. 38 ust. 4, informuje o sprzeciwie organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub reprezentatywną organizację zawodową mającą siedzibę w danym kraju trzecim, wzywając do przedstawienia uwag w terminie dwóch miesięcy od dnia przekazania informacji. Uwagi otrzymane w terminie dwóch miesięcy przekazuje się zgłaszającemu sprzeciw.

W trakcie weryfikacji sprzeciwu Komisja wzywa strony do przedstawienia — w odpowiednich przypadkach w terminie dwóch miesięcy od dnia wydania takiego wezwania — uwag dotyczących powiadomień otrzymanych od innych stron.

2. Jeżeli organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub reprezentatywna organizacja zawodowa mająca siedzibę w danym kraju trzecim lub zgłaszający sprzeciw nie przedstawiają uwag w odpowiedzi na wezwanie lub nie dotrzymują wyznaczonych terminów, Komisja rozstrzyga w sprawie sprzeciwu.

3. Komisja podejmuje decyzję o odrzuceniu lub uznaniu danego określenia tradycyjnego na podstawie dostępnych dowodów. Komisja rozważa, czy warunki, o których mowa w art. 40 ust. 1 lub określone w art. 41 ust. 3 lub art. 42, nie są spełnione. Decyzja o odrzuceniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do zgłaszającego sprzeciw oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do reprezentatywnej organizacji zawodowej mającej siedzibę w danym kraju trzecim.

4. W przypadku wielu wniosków w sprawie sprzeciwu, po wstępnym rozpatrzeniu co najmniej jednego takiego wniosku w sprawie sprzeciwu przyjęcie wniosku o uznanie może nie być możliwe; w takich przypadkach Komisja może zawiesić inne procedury sprzeciwu. Komisja informuje innych zgłaszających sprzeciw o dotyczącej ich decyzji podjętej w trakcie procedury.

Jeżeli wniosek zostaje odrzucony, procedury sprzeciwu, które zostały zawieszone, uznaje się za zamknięte oraz powiadamia się o tym w odpowiedni sposób zainteresowanych zgłaszających sprzeciw.

SEKCJA 4

Ochrona

Artykuł 40

Ochrona ogólna

1. Jeżeli wniosek spełnia warunki określone w art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i w art. 31 i 35 oraz nie jest odrzucony zgodnie z art. 38 i 39, określenie tradycyjne zostaje umieszczone w wykazie w załączniku XII do niniejszego rozporządzenia.

2. Określenia tradycyjne wymienione w załączniku XII są objęte ochroną, wyłącznie w języku i w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich określonych we wniosku, przed:

- a) wszelkim niewłaściwym stosowaniem, nawet jeżeli chronionemu określeniu towarzyszą wyrażenia takie jak: „styl”, „typ”, „metoda”, „jak produkowane w”, „imitacja”, „smak”, „sposób” i tym podobne;

- b) wszelkim innym nieprawdziwym lub wprowadzającym w błąd oznaczeniem charakteru, cech charakterystycznych lub zasadniczych właściwości produktu na wewnętrznym lub zewnętrznym opakowaniu, w materiałach reklamowych lub dokumentach związanych z tym produktem;
- c) wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić konsumenta w błąd, w szczególności mogącymi sprawiać wrażenie, że wino kwalifikuje się do chronionego określenia tradycyjnego.

Artykuł 41

Związek ze znakami towarowymi

1. W przypadku, w którym określenie tradycyjne jest objęte ochroną na mocy niniejszego rozporządzenia, odmawia się rejestracji znaku towarowego, którego dotyczy jedna z sytuacji, o których mowa w art. 40, jeżeli wniosek o rejestrację znaku towarowego nie dotyczy win kwalifikujących się do stosowania takiego określenia tradycyjnego, jeżeli zostaje on złożony po dniu przedstawienia Komisji wniosku o objęcie ochroną określenia tradycyjnego, a określenie tradycyjne zostaje następnie objęte ochroną.

Znaki towarowe zarejestrowane z naruszeniem przepisów akapitu pierwszego zostają unieważniane na wniosek zgodnie z mającymi zastosowanie procedurami określonymi w dyrektywie 2008/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ lub w rozporządzeniu Rady (WE) nr 40/94 ⁽²⁾.

2. Znak towarowy, którego dotyczy jedna z sytuacji, o których mowa w art. 40 niniejszego rozporządzenia, i w odniesieniu do którego złożono wniosek lub który został zarejestrowany lub ustanowiony poprzez stosowanie, może nadal być stosowany, jeżeli taką możliwość dopuszcza odnośne prawodawstwo, na terytorium Wspólnoty przed dniem 4 maja 2002 r. lub przed dniem złożenia w Komisji wniosku o ochronę określenia tradycyjnego, a okres jego stosowania może zostać przedłużony, niezależnie od ochrony danego określenia tradycyjnego.

W takich przypadkach dozwolone jest stosowanie określenia tradycyjnego równoległe do stosowania odpowiedniego znaku towarowego.

3. Nazwa nie jest chroniona jako określenie tradycyjne, jeżeli w świetle reputacji i renomy znaku towarowego taka ochrona mogłaby wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwego pochodzenia, charakteru, właściwości lub jakości wina.

Artykuł 42

Homonimy

1. Określenie, w odniesieniu do którego złożono wniosek, homonimiczne lub częściowo homonimiczne w stosunku do określenia tradycyjnego już zarejestrowanego na mocy niniejszego rozdziału, jest objęte ochroną z należytym uwzględnieniem miejscowego i tradycyjnego użycia oraz ryzyka błędnego zrozumienia.

Określenie homonimiczne wprowadzające konsumentów w błąd co do charakteru, jakości lub prawdziwego pochodzenia produktów nie jest rejestrowane, nawet jeżeli dane określenie jest dokładne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 8.11.2008, s. 25.

⁽²⁾ Dz.U. L 11 z 14.1.1994, s. 1.

Stosowanie chronionego określenia homonimicznego jest uwarunkowane istnieniem w praktyce wystarczającego rozróżnienia między chronionym później określeniem homonimicznym a określeniem tradycyjnym już wymienionym w załączniku XII, z uwzględnieniem potrzeby równego traktowania zainteresowanych producentów i unikania wprowadzania konsumenta w błąd.

2. Ustęp 1 stosuje się z uwzględnieniem niezbędnych zmian do określeń tradycyjnych chronionych przed dniem 1 sierpnia 2009 r., które są częściowo homonimiczne z chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym lub nazwą odmiany winorośli lub jej synonimem wymienionym w załączniku XV.

Artykuł 43

Egzekwowanie ochrony

Do celów stosowania art. 55 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w przypadku niezgodnego z prawem stosowania chronionych określeń tradycyjnych, właściwe organy krajowe podejmują, z własnej inicjatywy lub na wniosek strony, wszelkie środki w celu powstrzymania wprowadzania do obrotu przedmiotowych produktów, w tym wszelkiego wywozu tych produktów.

SEKCJA 5

Procedura anulowania

Artykuł 44

Podstawy anulowania

Podstawę anulowania określenia tradycyjnego stanowi fakt, że nie odpowiada już ono definicji określonej w art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub nie spełnia wymogów zawartych w art. 31, 35, art. 40 ust. 2, art. 41 ust. 3 lub art. 42.

Artykuł 45

Składanie wniosku o anulowanie

1. Państwo członkowskie, kraj trzeci lub osoba fizyczna lub prawna, które posiadają prawnie uzasadniony interes, mogą złożyć do Komisji należycie umotywowany wniosek o anulowanie zgodnie z formularzem zamieszczonym w załączniku IX. Wniosek o anulowanie składa się do Komisji w formie papierowej lub elektronicznej. Za datę złożenia wniosku o anulowanie do Komisji uznaje się dzień wpisu wniosku do rejestru pocztowego Komisji. Datę tę podaje się do wiadomości publicznej przy użyciu odpowiednich środków.

2. Komisja odnotowuje na dokumentach wniosku o anulowanie dzień ich otrzymania oraz numer akt przypisany wnioskowi o anulowanie.

Autor wniosku o anulowanie otrzymuje potwierdzenie odbioru określające co najmniej:

- a) numer akt;
- b) liczbę otrzymanych stron; oraz
- c) datę otrzymania wniosku.

3. Ustępy 1 i 2 nie mają zastosowania, jeżeli procedurę anulowania wszczyna Komisja.

Artykuł 46

Dopuszczalność

1. W celu stwierdzenia, czy wniosek o anulowanie jest dopuszczalny, Komisja sprawdza, czy wniosek:

- a) wskazuje prawnie uzasadniony interes autora wniosku o anulowanie;
- b) wyjaśnia podstawę (podstawy) anulowania; oraz
- c) odnosi się do oświadczenia państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym znajduje się miejsce stałego pobytu lub siedziba statutowa autora wniosku, wyjaśniającego prawnie uzasadniony interes, powody i uzasadnienie autora wniosku o anulowanie.

2. Wniosek o anulowanie zawiera szczegóły dotyczące faktów, dowodów i uwag przedstawionych na poparcie anulowania wraz odpowiednimi dokumentami uzupełniającymi.

3. Jeżeli szczegóły dotyczące podstaw, faktów, dowodów lub uwag lub dokumenty uzupełniające, o których mowa w ust. 1 i 2, nie zostały dostarczone w tym samym czasie co wniosek o anulowanie, Komisja odpowiednio informuje o tym autora wniosku o anulowanie, wzywając go do usunięcia stwierdzonych braków w terminie dwóch miesięcy. Jeżeli braki nie zostaną usunięte przed upływem tego terminu, Komisja odrzuca wniosek z powodu jego niedopuszczalności. Decyzja o niedopuszczalności sprzeciwu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do autora wniosku o anulowanie oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do autora wniosku o anulowanie mającego siedzibę w danym kraju trzecim.

4. Wniosek o anulowanie uznany za dopuszczalny, wyłącznie z procedurą anulowania wszczętą przez Komisję z jej własnej inicjatywy, jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub do autora wniosku o anulowanie mającego siedzibę w kraju trzecim, którego dotyczy dane anulowanie.

Artykuł 47

Weryfikacja wniosku o anulowanie

1. Jeżeli Komisja nie odrzuciła wniosku o anulowanie zgodnie z art. 46 ust. 3, informuje o wniosku o anulowanie organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawcę mającego siedzibę w danym kraju trzecim, wzywając do przedstawienia uwag w terminie dwóch miesięcy od daty wydania takiego komunikatu. Uwagi otrzymane w terminie dwóch miesięcy przekazuje się autorowi wniosku o anulowanie.

W trakcie weryfikacji wniosku o anulowanie Komisja wzywa strony do przedłożenia uwag — w razie potrzeby w terminie dwóch miesięcy od wydania takiego wezwania — dotyczących informacji otrzymanych od innych stron.

2. Jeżeli organy państwa członkowskiego lub kraju trzeciego lub wnioskodawca mający siedzibę w danym kraju trzecim lub autor wniosku o anulowanie nie przedstawiają uwag w odpowiedzi na wezwanie lub nie dotrzymują wyznaczonych terminów, Komisja rozstrzyga w sprawie anulowania.

3. Komisja podejmuje decyzję o anulowaniu danego określenia tradycyjnego na podstawie dostępnych dowodów. Komisja bada, czy warunki, o których mowa w art. 44, nie są już spełnione.

Decyzja o anulowaniu jest przedmiotem powiadomienia skierowanego do autora wniosku o anulowanie oraz do organów państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, których dotyczy wniosek.

4. W przypadku wielu wniosków o anulowanie po wstępnym rozpatrzeniu co najmniej jednego takiego wniosku o anulowanie dalsza ochrona określenia tradycyjnego może nie być możliwa; w takim przypadku Komisja może zawiesić inne procedury anulowania. W takim przypadku Komisja informuje innych autorów wniosków o anulowanie o dotyczącej ich decyzji podjętej w trakcie procedury.

Jeżeli określenie tradycyjne zostaje anulowane, procedury anulowania, które zostały zawieszone, uznaje się za zamknięte oraz powiadamia się o tym w odpowiedni sposób zainteresowanych autorów wniosków o anulowanie.

5. Kiedy anulowanie staje się skuteczne, Komisja usuwa przedmiotowe określenie z wykazu zamieszczonego w załączniku XII.

SEKCJA 6

Istniejące chronione określenia tradycyjne

Artykuł 48

Istniejące chronione określenia tradycyjne

Określenia tradycyjne chronione zgodnie z art. 24, 28 i 29 rozporządzenia (WE) nr 753/2002 są automatycznie chronione na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że:

- a) streszczenie definicji lub warunków stosowania zostało przedstawione Komisji do dnia 1 maja 2009 r.;
- b) państwa członkowskie lub kraje trzecie nie zaprzestały obejmowania ochroną niektórych określeń tradycyjnych.

ROZDZIAŁ IV

ETYKIETOWANIE I PREZENTACJA

Artykuł 49

Wspólna zasada dotycząca wszystkich informacji szczegółowych podawanych na etykiecie

O ile niniejsze rozporządzenie nie stanowi inaczej, etykietowanie produktów, o których mowa w ust. 1–11, 13, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (zwanymi dalej „produktami”), nie może być uzupełnione żadnymi innymi informacjami szczegółowymi niż informacje szczegółowe przewidziane w art. 58 i informacje szczegółowe regulowane art. 59 ust. 1 i art. 60 ust. 1 niniejszego rozporządzenia, chyba że spełniają one wymogi art. 2 ust. 1 lit. a) dyrektywy 2000/13/WE.

SEKCJA 1

Obowiązkowe informacje szczegółowe

Artykuł 50

Prezentacja obowiązkowych informacji szczegółowych

1. Obowiązkowe informacje szczegółowe, o których mowa w art. 58 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, oraz informacje szczegółowe wymienione w art. 59 tego rozporządzenia umieszcza się w tym samym polu widzenia na pojemniku w taki sposób, aby były one jednocześnie czytelne bez konieczności odwracania pojemnika.

Obowiązkowe informacje szczegółowe dotyczące numeru partii i informacje szczegółowe, o których mowa w art. 5 i w art. 56 ust. 4 niniejszego rozporządzenia, mogą jednak znajdować się poza polem widzenia, w którym znajdują się inne obowiązkowe informacje szczegółowe.

2. Obowiązkowe informacje szczegółowe, o których mowa w ust. 1, i informacje szczegółowe mające zastosowanie na mocy instrumentów prawnych wymienionych w art. 58 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 przedstawia się przy użyciu nieusuwalnej czcionki z zapewnieniem możliwości ich wyraźnego odróżnienia na tle otaczającego je tekstu lub znaków graficznych.

Artykuł 51

Stosowanie niektórych zasad horyzontalnych

1. Jeżeli co najmniej jeden składnik wymieniony w załączniku IIIa do dyrektywy 2000/13/WE występuje w jednym z produktów wymienionych w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, musi być on wymieniony na etykiecie i poprzedzony słowem „zawiera”. W przypadku siarczynów można stosować następujące określenia: „siarczyny” „dwutlenek siarki” lub „ditlenek siarki”.

2. Obowiązkowi etykietowania, o którym mowa w ust. 1, może towarzyszyć stosowanie znaku graficznego określonego w załączniku X do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 52

Wprowadzanie do obrotu i wywóz

1. Produkty, których etykieta lub prezentacja jest niezgodna z odpowiednimi warunkami określonymi w niniejszym rozporządzeniu, nie mogą być wprowadzane do obrotu we Wspólnocie ani wywożone.

2. W drodze odstępstwa od przepisów rozdziałów V i VI rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jeżeli przedmiotowe produkty są przeznaczone do wywozu, państwa członkowskie mogą zezwolić na umieszczenie danych szczegółowych, które są sprzeczne z zasadami etykietowania przewidzianymi w prawodawstwie wspólnotowym, na etykietach win przeznaczonych do wywozu, jeżeli są one wymagane przepisami prawa danego kraju trzeciego. Te informacje szczegółowe mogą być wyrażone w innych językach niż języki urzędowe Unii Europejskiej.

Artykuł 53

Zakaz stosowania kapturków lub folii wykonanych na bazie ołowiu

Zamknięcia butelek dla produktów wymienionych w art. 49 nie są osłaniane kapturkiem lub folią wykonaną na bazie ołowiu.

Artykuł 54

Rzeczywista zawartość alkoholu

1. Rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu, o której mowa w art. 59 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, podaje się w pełnych jednostkach procentowych lub w jednostkach połówkowych.

Po liczbie jednostek procentowych następuje symbol „% obj.”; może być ona poprzedzona słowami „rzeczywista zawartość alkoholu”, „rzeczywisty alkohol” lub skrótem „alk.”.

Nie naruszając tolerancji ustalonych dla stosowanej referencyjnej metody analizy, podana zawartość alkoholu nie może różnić się o więcej niż 0,5 % obj. od zawartości określonej drogą analizy. Zawartość alkoholu w produktach o chronionych nazwach pochodzenia lub oznaczeniach geograficznych przechowywanych w butelkach przez ponad trzy lata, winach musujących, gatunkowych winach musujących, winach musujących gazowanych, winach półmusujących, winach półmusujących gazowanych i winach likierowych i winach z przejrzałych winogron, nie naruszając tolerancji ustalonych dla stosowanej referencyjnej metody analizy, nie może jednak różnić się o więcej niż 0,8 % obj. od zawartości określonej drogą analizy.

2. Rzeczywistą zawartość alkoholu umieszcza się na etykietach przy zastosowaniu czcionki o wysokości przynajmniej 5 mm przy pojemności nominalnej butelki ponad 100 cl, przynajmniej 3 mm przy pojemności równej 100 cl lub mniejszej, lecz większej niż 20 cl, oraz 2 mm przy pojemności 20 cl lub mniejszej.

Artykuł 55

Wskazanie miejsca wytworzenia

1. Wskazania miejsca wytworzenia, o którym mowa w art. 59 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, dokonuje się następujący sposób:

- a) w odniesieniu do win, o których mowa w ust. 1, 2, 3, 7–9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, bez chronionych nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych, stosuje się jedno z poniższych określeń:
- (i) „wino z (...)”, „wyprodukowane w (...)” lub „produkt (...)”, lub równoznaczne wyrażenie uzupełnione nazwą państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym winogrona są zbierane i przetwarzane na wino na tym terytorium.

W przypadku wina transgranicznego wyprodukowanego z niektórych odmian winorośli, o którym mowa w art. 60 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, można wymienić wyłącznie nazwę jednego lub większej liczby państw członkowskich lub jednego lub większej liczby krajów trzecich;

- (ii) „wino ze Wspólnoty Europejskiej” lub równoznaczne wyrażenie, lub „kupaż win z różnych krajów Wspólnoty Europejskiej” w przypadku wina powstałego w wyniku kupażu win pochodzących z wielu państw członkowskich, lub

„kupaż win z różnych krajów spoza Wspólnoty Europejskiej” lub „kupaż win z (...)” z podaniem nazwy danych krajów trzecich w przypadku wina powstałego w wyniku kupażu win pochodzących z wielu krajów trzecich;

- (iii) „wino ze Wspólnoty Europejskiej” lub równoznaczne wyrażenie, lub „wino wyprodukowane w (...) z winogron zebranych w (...)” uzupełnione nazwami danych państw członkowskich w przypadku wina wyprodukowanego w państwie członkowskim z winogron zebranych w innym państwie członkowskim, lub

„wino wyprodukowane w (...) z winogron zebranych w (...)” z podaniem nazw danych krajów trzecich w przypadku win wyprodukowanych w kraju trzecim z winogron zebranych w innym kraju trzecim;

- b) w odniesieniu do win, o których mowa w ust. 4, 5 i 6 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, bez chronionych nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych, stosuje się jedno z poniższych określeń:

- (i) „wino z (...)”, „wyprodukowane w (...)”, „produkt (...)”, „sekt z (...)” lub równoznaczne wyrażenie uzupełnione nazwą państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym winogrona są zbierane i przetwarzane na wino na tym terytorium;
- (ii) „wyprodukowane w (...)” lub równoznaczne wyrażenie uzupełnione nazwą państwa członkowskiego, w którym odbywa się wtórna fermentacja;

- c) w odniesieniu do win o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym słowa „wino z (...)”, „wyprodukowane w (...)” lub „produkt (...)” lub równoznaczne wyrażenie uzupełnione nazwą państwa członkowskiego lub kraju trzeciego, w którym winogrona są zbierane i przetwarzane na wino na tym terytorium.

W przypadku transgranicznej chronionej nazwy pochodzenia lub transgranicznego chronionego oznaczenia geograficznego można wymienić wyłącznie nazwę jednego lub większej liczby państw członkowskich lub jednego lub większej liczby krajów trzecich.

Niniejszy ustęp nie narusza przepisów art. 56 i 67.

2. Wskazania miejsca wytworzenia, o którym mowa w art. 59 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na etykietach moszczu gronowego, moszczu gronowego w trakcie fermentacji, skoncentrowanego moszczu gronowego lub młodego wina w trakcie fermentacji dokonuje się, stosując następujące określenia:

- a) „moszcz z (...)”, „moszcz wyprodukowany w (...)” lub równoznaczne wyrażenie uzupełnione nazwą państwa członkowskiego lub pojedynczego kraju stanowiącego część państwa członkowskiego, w którym produkt jest wytwarzany;

- b) „kupaż z produktów co najmniej dwóch krajów Wspólnoty Europejskiej” w przypadku kupażu produktów wytworzonych w co najmniej dwóch państwach członkowskich;

- c) „moszcz uzyskany z (...) winogron zebranych w (...)” w przypadku moszczu gronowego, który nie został wytworzony w państwie członkowskim, w którym zebrano winogrona użyte do jego produkcji.

3. W przypadku Zjednoczonego Królestwa nazwę państwa członkowskiego zastępuje się nazwą pojedynczego kraju stanowiącego część Zjednoczonego Królestwa.

Artykuł 56

Wskazanie butelkującego, producenta, importera i dostawcy

1. Dla celów stosowania art. 59 ust. 1 lit. e) i f) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i niniejszego artykułu:

- a) „butelkujący” oznacza osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób, które dokonują *butelkowania* lub w imieniu których dokonuje się butelkowania;

- b) „*butelkowanie*” oznacza umieszczanie produktu w pojemnikach o pojemności nie przekraczającej 60 litrów w celu późniejszej sprzedaży;

- c) „producent” oznacza osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób, które przetwarzają lub w imieniu których przetwarzają winogrona, moszcz winogronowy i wino na wina musujące, wina musujące gazowane, gatunkowe wina musujące lub gatunkowe aromatyzowane wina musujące;

- d) „importer” oznacza osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób, które mają siedzibę we Wspólnocie i biorą odpowiedzialność za wprowadzanie do obrotu towarów niewspólnotowych w rozumieniu art. 4 ust. 8 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92 ⁽¹⁾;

- e) „dostawca” oznacza osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób, nieobjętych definicją producenta, które nabywają i następnie wprowadzają do obrotu wina musujące, wina musujące gazowane, gatunkowe wina musujące lub gatunkowe aromatyzowane wina musujące;

- f) „adres” oznacza wskazanie lokalnej jednostki administracyjnej i państwa członkowskiego, w którym znajduje się główna siedziba butelkującego butelkowania, producenta, dostawcy lub importera.

2. Nazwę i adres podmiotu dokonującego butelkowania uzupełnia się:

- a) słowami „butelkujący” lub „butelkowane przez (...)”, lub

⁽¹⁾ Dz.U. L 302 z 19.10.1992, s. 1.

b) określeniami, których warunki stosowania określają państwa członkowskie, w których odbywa się butelkowanie win o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym:

(i) w gospodarstwie producenta; lub

(ii) w obiektach grupy producentów; lub

(iii) w przedsiębiorstwie znajdującym się w wyznaczonym obszarze geograficznym lub w bezpośrednim sąsiedztwie danego wyznaczonego obszaru geograficznego.

W przypadku butelkowania na zlecenie, wskazanie podmiotu dokonującego butelkowania uzupełnia się słowami „butelkowane dla (...)” lub, gdy wskazuje się nazwę i adres osoby, która przeprowadziła butelkowanie w imieniu osoby trzeciej, słowami „butelkowane dla (...) przez (...)”.

Jeżeli butelkowanie odbywa się w innym miejscu niż w miejscu, w którym ma siedzibę butelkujący, szczegółowe informacje, o których mowa w niniejszym ustępie, uzupełnia się dokładnym określeniem miejsca, w którym odbyło się butelkowanie i, jeżeli butelkowanie przeprowadza się w innym państwie członkowskim, nazwą tego państwa.

W przypadku pojemników innych niż butelki, słowa „butelkujący” i „butelkowane przez (...)” zastępuje się odpowiednio słowami „pakujący” i „pakowane przez (...)”, o ile stosowany język sam nie wskazuje na taką różnicę.

3. Nazwę i adres producenta lub dostawcy uzupełnia się słowami „producent” lub „wyprodukowane przez” i „dostawca” lub „sprzedawane przez” lub równoważnym wyrażeniem. Państwa członkowskie mogą wprowadzić obowiązek wskazywania producenta.

4. Nazwę i adres importera poprzedza się słowami „importer” lub „importowane przez (...)”.

5. Informacje, o których mowa w ust. 2, 3 i 4, można łączyć, jeżeli dotyczą tej samej osoby fizycznej lub prawnej.

Jedno z tych oznaczeń można zastąpić kodem określonym przez państwo członkowskie, w którym siedzibę ma butelkujący, producent, importer lub dostawca. Kod uzupełnia się wskazaniem danego państwa członkowskiego. Na etykiecie przedmiotowego produktu umieszcza się także nazwę i adres innej osoby fizycznej lub prawnej uczestniczącej w dystrybucji, niebędącej butelkującym, producentem, importersiem lub dostawcą wskazanym kodem.

6. Jeżeli nazwa lub adres butelkującego, producenta, importera lub dostawcy składa się z chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego lub je zawiera, umieszcza się je na etykiecie:

a) czcionką, której wielkość nie przekracza połowy wielkości liter stosowanych dla chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego lub dla określenia kategorii danego produktu winiarskiego; lub

b) w postaci kodu przewidzianego w ust. 5 akapit drugi.

Państwa członkowskie mogą zdecydować, którą możliwość stosuje się do produktów wytwarzanych na ich terytorium.

Artykuł 57

Wskazanie gospodarstwa

1. Wymienione w załączniku XIII określenia odnoszące się do gospodarstwa, inne niż wskazanie nazwy butelkującego, producenta lub dostawcy, zastrzega się dla win o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym, pod warunkiem że:

a) wino wytwarza się wyłącznie z winogron zebranych w winnicach użytkowanych przez to gospodarstwo;

b) produkcję wina prowadzi się w całości w tym gospodarstwie;

c) państwa członkowskie regulują stosowanie odpowiednich dla nich określeń wymienionych w załączniku XIII. Kraje trzecie ustanawiają zasady stosowania odnoszące się do swoich odpowiednich określeń wymienionych w załączniku XIII, w tym zasady określone przez reprezentatywne organizacje zawodowe.

2. Inne podmioty uczestniczące we wprowadzaniu produktu do obrotu mogą stosować nazwę gospodarstwa tylko wtedy, gdy dane gospodarstwo wyraża zgodę na to stosowanie.

Artykuł 58

Wskazanie zawartości cukru

1. Określenia wymienione w części A załącznika XIV do niniejszego rozporządzenia wskazujące zawartość cukru umieszcza się na etykietach produktów wymienionych w art. 59 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. Jeżeli zawartość cukru w produktach, wyrażona jako fruktoza i glukoza (w tym sacharoza), uzasadnia stosowanie dwóch spośród określeń wymienionych w części A załącznika XIV, wybiera się tylko jedno z tych dwóch określeń.

3. Nie naruszając warunków stosowania opisanych w części A załącznika XIV, zawartość cukru nie może się różnić o więcej niż 3 gramy na litr od zawartości, którą podaje się na etykiecie produktu.

Artykuł 59

Odstępstwa

Zgodnie z art. 59 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, można pominąć określenie „chroniona nazwa pochodzenia” w przypadku win noszących następujące chronione nazwy pochodzenia, o ile ta możliwość jest uregulowana w prawodawstwie państwa członkowskiego lub w zasadach stosowanych do producentów wina w danym kraju trzecim, w tym zasadach określonych przez reprezentatywne organizacje zawodowe:

- a) Cypr: Koumanðapia (Commandaria);
- b) Grecja: Σάμος (Samos);
- c) Hiszpania: Cava, Jerez, Xérès lub Sherry, Manzanilla;
- d) Francja: Champagne;
- e) Włochy: Asti, Marsala, Franciacorta;
- f) Portugalia: Madeira lub Madère, Port lub Porto.

Artykuł 60

Szczegółowe zasady dotyczące gazowanego wina musującego, gazowanego wina półmusującego i gatunkowego wina musującego

1. Określenia „gazowane wino musujące” i „gazowane wino półmusujące”, o których mowa w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, uzupełnia się słowami „otrzymane przez dodanie dwutlenku węgla” czcionką tego samego rodzaju i rozmiaru, o ile stosowany język sam nie wskazuje, że dodano dwutlenek węgla.

Słowa „otrzymane przez dodanie dwutlenku węgla” umieszcza się nawet wtedy, gdy stosuje się art. 59 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. W przypadku gatunkowych win musujących można pominąć odniesienie do kategorii produktu winiarskiego dla win, których etykiety zawierają określenie „Sekt”.

SEKCJA 2

Nieobowiązkowe informacje szczegółowe

Artykuł 61

Rocznik

1. Rocznik, o którym mowa w art. 60 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, można podać na etykietach produktów, o których mowa w art. 49, pod warunkiem że co najmniej 85 % winogron użytych do wytworzenia produktu zostało zebranych w danym roku. Nie zawiera on:

- a) żadnej ilości produktów stosowanych do dosładzania, „expedition liqueur” lub „tirage liqueur”; ani

- b) żadnej ilości produktów, o których mowa w załączniku IV ust. 3 lit. e) i f) do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. W przypadku produktów tradycyjnie otrzymywanych z winogron zbieranych w styczniu lub w lutym, rocznik podawany na etykiecie win jest rocznikiem poprzedniego roku kalendarzowego.

3. Produkty bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego także spełniają wymogi określone w ust. 1 i 2 niniejszego artykułu i w art. 63.

Artykuł 62

Nazwa odmiany winorośli

1. Nazwy lub synonimy nazw odmian winorośli, o których mowa w art. 60 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, wykorzystywanych do wytwarzania produktów, o których mowa w art. 49 niniejszego rozporządzenia, mogą być umieszczane na etykietach tych produktów na warunkach określonych w lit. a) i b) niniejszego artykułu.

- a) W przypadku win wyprodukowanych we Wspólnocie Europejskiej nazwami odmian winorośli lub ich synonimami są nazwy i synonimy wymienione w klasyfikacji odmian winorośli, o której mowa w art. 24 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

W przypadku państw członkowskich zwolnionych z obowiązku klasyfikacji, o którym mowa w art. 24 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nazwy odmian winorośli lub ich synonimy umieszcza się w „Międzynarodowym wykazie odmian winorośli i ich synonimów” prowadzonym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV).

- b) W przypadku win pochodzących z krajów trzecich warunki stosowania nazw odmian winorośli lub ich synonimów są zgodne z zasadami mającymi zastosowanie do producentów wina w danym kraju trzecim, w tym z zasadami ustanowionymi przez reprezentatywne organizacje zawodowe, a nazwy odmian winorośli lub ich synonimy są wymienione w co najmniej jednym z następujących wykazów:

- (i) Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina (OIV);
- (ii) Związku dla Ochrony Nowych Odmian Roślin (UPOV);
- (iii) Międzynarodowej Rady ds. Roślinnych Zasobów Genetycznych (IBPGR).

- c) W przypadku produktów o chronionej nazwie pochodzenia, chronionym oznaczeniu geograficznym lub oznaczeniu geograficznym kraju trzeciego nazwy odmian winorośli lub ich synonimy mogą być wymienione:

- (i) jeżeli wymieniono z nazwy tylko jedną odmianę lub jej synonim, co oznacza, że co najmniej 85 % danego produktu wyprodukowano z tej odmiany, nie uwzględniając:

- żadnej ilości produktów użytych do słodzenia, „expedition liqueur” lub „tirage liqueur”, lub

- żadnej ilości produktów, o których mowa w załączniku IV pkt 3 lit. e) i f) do rozporządzenia (WE) nr 479/2008;
- (ii) jeżeli wymieniono z nazwy dwie odmiany winorośli lub więcej bądź ich synonimy, co oznacza, że 100 % danego produktu wyprodukowano z tych odmian, nie uwzględniając:
- żadnej ilości produktów użytych do słodzenia, „expedition liqueur” lub „tirage liqueur”, lub
- żadnej ilości produktów, o których mowa w załączniku IV pkt 3 lit. e) i f) do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

W przypadku, o którym mowa w ppkt (ii), odmiany winorośli należy wymienić w porządku malejącym ich proporcjonalnego udziału i wskazać przy użyciu czcionki o tym samym rozmiarze.

- d) W przypadku produktów bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego, nazwy odmian winorośli lub ich synonimy mogą być wymienione, pod warunkiem że spełnione są wymogi określone w lit. a) lub b) i lit. c) ustępu 1 oraz w art. 63.

2. W przypadku win musujących i gatunkowych win musujących nazwy odmian winorośli używane dodatkowo do opisu produktu, a mianowicie „pinot blanc”, „pinot noir” lub „pinot gris” i odpowiedniki tych nazw w innych językach Wspólnoty można zastąpić synonimem „pinot”.

3. W drodze odstępstwa od art. 42 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, wymienione w części A załącznika XV do niniejszego rozporządzenia nazwy odmian winorośli i ich synonimy, które składają się z chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego lub je zawierają, mogą być umieszczone na etykiecie produktów o chronionej nazwie pochodzenia, chronionym oznaczeniu geograficznym lub oznaczeniu geograficznym kraju trzeciego wyłącznie, jeżeli te nazwy odmian winorośli i ich synonimy były dozwolone na mocy prawa wspólnotowego obowiązującego w dniu 11 maja 2002 r. lub w dniu przystąpienia państwa członkowskiego, w zależności od tego, która z tych dat jest późniejsza.

4. Wymienione w części B załącznika XV do niniejszego rozporządzenia nazwy odmian winorośli i ich synonimy, które częściowo zawierają chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne i bezpośrednio odnoszą się do geograficznego aspektu danej chronionej nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego, mogą być umieszczone wyłącznie na etykietach produktów o chronionej nazwie pochodzenia, chronionym oznaczeniu geograficznym lub oznaczeniu geograficznym kraju trzeciego.

Artykuł 63

Szczegółowe zasady dotyczące odmian winorośli i roczników win bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego

1. Państwa członkowskie wyznaczają właściwy organ lub organy odpowiedzialne za zapewnienie procedury certyfikacji określonej w art. 60 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 zgodnie z kryteriami określonymi w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.

2. Niezależnie od etapu produkcji, w tym także w trakcie rozlewu wina, certyfikacja wina zapewniana jest przez:

- a) właściwy organ lub organy, o których mowa w ust. 1; lub
- b) co najmniej jeden organ kontrolny w rozumieniu art. 2 akapit drugi pkt 5 rozporządzenia (WE) nr 882/2004, działający jako jednostka certyfikująca produkty zgodnie z kryteriami określonymi w art. 5 wymienionego rozporządzenia.

Organ lub organy, o których mowa w ust. 1, gwarantują odpowiedni obiektywizm i bezstronność oraz mają do dyspozycji wykwalifikowany personel i zasoby potrzebne do realizacji swoich zadań.

Jednostki certyfikujące, o których mowa w akapicie pierwszym lit. b), spełniają wymogi europejskiej normy EN 45011 lub przewodnika 65 ISO/IEC (Wymogi ogólne dla jednostek prowadzących systemy certyfikacji produktów), a od dnia 1 maja 2010 r. są akredytowane zgodnie z tymi normami.

Koszty certyfikacji ponoszą podmioty będące jej przedmiotem.

3. Procedura certyfikacji określona w art. 60 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 zapewnia dowody administracyjne na poparcie prawdziwości odmiany (odmian) winorośli lub rocznika umieszczonego na etykiecie przedmiotowego wina (win).

Ponadto państwa członkowskie produkujące wino mogą zdecydować o:

- a) możliwości przeprowadzenia na anonimowej próbce organoleptycznego testu wina odnoszącego się do zapachu i smaku w celu sprawdzenia, czy podstawowa właściwość wina zależy od wykorzystanej odmiany (odmian) winorośli;
- b) przeprowadzeniu testu analitycznego w przypadku wina wytworzonego z jednej odmiany winorośli.

Właściwy organ (właściwe organy) lub organ kontrolny (organy kontrolne), o których mowa w ust. 1 i 2, przeprowadzają procedurę certyfikacji w państwie członkowskim, w którym miała miejsce produkcja.

Procedurę certyfikacji przeprowadza się:

- a) przez wrywkowe kontrole oparte na analizie ryzyka;
- b) przez pobieranie próbek; lub
- c) systematycznie.

Jeżeli chodzi o kontrole wrywkowe, przeprowadza się je na podstawie uprzednio ustalonego przez organ (organy) planu kontroli obejmującego różne etapy wytwarzania produktu. Plan kontroli musi być znany podmiotom. Państwa członkowskie wybierają losowo minimalną liczbę podmiotów podlegających tej kontroli.

W przypadku pobierania próbek państwa członkowskie gwarantują, że kontrole — poprzez ich liczbę, charakter i częstotliwość — są reprezentatywne dla całego ich terytorium i odpowiadają ilości produktów sektora wina wprowadzanych do obrotu lub przechowywanych w celu wprowadzenia do obrotu.

Kontrole wyrwykowe można łączyć z pobieraniem próbek.

4. W odniesieniu do art. 60 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 państwa członkowskie produkujące wino gwarantują, że producenci przedmiotowych win są zatwierdzeni przez państwo członkowskie, w którym ma miejsce produkcja.

5. W odniesieniu do kontroli, w tym kontroli identyfikowalności, państwa członkowskie produkujące wino zapewniają stosowanie tytułu V rozporządzenia (WE) nr 555/2008 i rozporządzenia (WE) nr 606/2009.

6. W przypadku wina transgranicznego, o którym mowa w art. 60 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, certyfikacja może być przeprowadzona przez jeden z organów danego państwa członkowskiego.

7. W przypadku win wyprodukowanych zgodnie z art. 60 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, państwa członkowskie lub kraje trzecie mogą zdecydować o stosowaniu określenia „wino ze szczepu” uzupełnionego nazwą (nazwami):

a) danego państwa członkowskiego (państw członkowskich) lub kraju trzeciego (krajów trzecich); lub

b) odmiany (odmian) winorośli.

W odniesieniu do win bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego, produkowanych w krajach trzecich, posiadających etykiety zawierające nazwę jednej lub kilku odmian winorośli lub rocznik, kraje trzecie mogą zdecydować o stosowaniu określenia „wino ze szczepu” uzupełnionego nazwą (nazwami) danych krajów trzecich.

W przypadku wskazania nazwy (nazw) państwa członkowskiego (państw członkowskich) lub kraju trzeciego (krajów trzecich) art. 55 niniejszego rozporządzenia nie stosuje się.

8. Ustępy 1–6 stosuje się do produktów wytwarzanych z winogron zebranych od 2009 r. włącznie.

Artykuł 64

Wskazanie zawartości cukru

1. O ile art. 58 niniejszego rozporządzenia nie stanowi inaczej, zawartość cukru wyrażona jako fruktoza i glukoza zgodnie z częścią B załącznika XIV do niniejszego rozporządzenia może być podawana na etykiecie produktów, o których mowa w art. 60 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. Jeżeli zawartość cukru w produkcji uzasadnia stosowanie dwóch spośród określeń wymienionych w części B załącznika XIV do niniejszego rozporządzenia, wybiera się tylko jedno z tych dwóch określeń.

3. Nie naruszając warunków stosowania opisanych w części B załącznika XIV do niniejszego rozporządzenia, zawartość cukru nie może różnić się o więcej niż 1 gram na litr od zawartości, którą podaje się na etykiecie produktu.

4. Ustęp 1 nie ma zastosowania do produktów, o których mowa w ust. 3, 8 i 9 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, pod warunkiem że państwa członkowskie lub kraje trzecie regulują warunki stosowania wskazania zawartości cukru.

Artykuł 65

Wskazanie symboli wspólnotowych

1. Symbole wspólnotowe, o których mowa w art. 60 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, mogą być umieszczane na etykietach win określonych w załączniku V do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006⁽¹⁾. Niezależnie od przepisów art. 59 określenia „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA” i „CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE” umieszczone w symbolach można zastąpić ich odpowiednikami w innych językach urzędowych Wspólnoty, określonymi w wyżej wymienionym załączniku.

2. Jeżeli symbole wspólnotowe lub oznaczenia, o których mowa w art. 60 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są umieszczone na etykiecie produktu, uzupełnia je odpowiednia chroniona nazwa pochodzenia lub odpowiednie chronione oznaczenie geograficzne.

Artykuł 66

Określenia odnoszące się do niektórych metod produkcji

1. Zgodnie z art. 60 ust. 1 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 wina wprowadzane do obrotu we Wspólnocie mogą być opatrzone informacjami odnoszącymi się do niektórych metod produkcji, między innymi do metod określonych w ust. 2, 3, 4, 5 i 6 niniejszego artykułu.

2. Informacje wymienione w załączniku XVI stanowią jedyne określenia, które można stosować do opisu wina o chronionych nazwach pochodzenia lub oznaczeniach geograficznych lub o oznaczeniu geograficznym kraju trzeciego, które fermentowało, dojrzewało lub leżakowało w pojemniku z drewna. Państwa członkowskie i kraje trzecie mogą jednak ustanowić inne informacje równoważne z informacjami określonymi w załączniku XVI dla takich win.

Stosowanie jednej z informacji określonych w akapicie pierwszym jest dozwolone, jeżeli wino leżakowało w pojemniku z drewna zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi, nawet jeżeli proces leżakowania kontynuowany jest w pojemniku innego rodzaju.

Informacje, o których mowa w akapicie pierwszym, nie mogą być stosowane w odniesieniu do wina, które wyprodukowano przy użyciu kawałków drewna dębowego, nawet jeżeli znajdowało się ono w pojemniku lub pojemnikach z drewna.

3. Wyrażenie „poddane fermentacji w butelce” można zastosować tylko do opisu win musujących o chronionych nazwach pochodzenia lub oznaczeniach geograficznych kraju trzeciego lub gatunkowych win musujących, pod warunkiem że:

a) produktowi nadano charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce;

⁽¹⁾ Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

- b) długość procesu produkcyjnego, włącznie z leżakowaniem w tym samym przedsiębiorstwie, w którym produkt został wytworzony, liczona od rozpoczęcia procesu fermentacji mającego na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego nie jest krótsza niż dziewięć miesięcy;
- c) proces fermentacji mający na celu nadanie *cuvée* charakteru musującego i okres pozostawiania *cuvée* na osadzie nie był krótszy niż 90 dni; oraz
- d) produkt został oddzielony od osadu przez filtrowanie metodą obciążania lub przez degorżowanie.

4. Wyrażenia „poddane fermentacji w butelce przy użyciu metody tradycyjnej” lub „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna” lub „klasyczna metoda tradycyjna” można stosować tylko do opisu win musujących o chronionych nazwach pochodzenia lub oznaczeniach geograficznych kraju trzeciego lub gatunkowych win musujących, pod warunkiem że:

- a) produktowi nadano charakter musujący poprzez wtórną fermentację alkoholową w butelce;
- b) produkt przebywał bez przerwy razem z osadem w tym samym przedsiębiorstwie, w którym *cuvée* zostało wytworzone, przez co najmniej dziewięć miesięcy;
- c) produkt został oddzielony od osadu przez degorżowanie.

5. Wyrażenie „*crémant*” można stosować tylko do białych lub różowych win musujących o chronionych nazwach pochodzenia lub oznaczeniach geograficznych kraju trzeciego, pod warunkiem że:

- a) winogrona zostały zebrane ręcznie;
- b) wino zostało wyprodukowane z moszczu uzyskanego przez wyciskanie całych lub pozbawionych łodyg winogron; ilość uzyskanego moszczu nie przekracza 100 litrów na każde 150 kg winogron;
- c) maksymalna zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 150 mg/l;
- d) zawartość cukru nie przekracza 50 g/l;
- e) wino spełnia wymogi określone w ust. 4; oraz
- f) nie naruszając przepisów art. 67, określenie „*crémant*” umieszcza się na etykietach gatunkowych win musujących w połączeniu z nazwą jednostki geograficznej objętej wyznaczonym obszarem chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego danego kraju trzeciego.

Litery a) i f) nie dotyczą producentów, którzy są właścicielami znaków towarowych zawierających określenie „*crémant*” zarejestrowanych przed dniem 1 marca 1986 r.

6. Odniesienia do ekologicznej produkcji winogron są regulowane rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 189 z 20.7.2007, s. 1.

Artykuł 67

Nazwa mniejszej lub większej jednostki geograficznej niż obszar objęty nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym oraz odniesienia do obszaru geograficznego

1. W odniesieniu do art. 60 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i nie naruszając art. 55 i 56 niniejszego rozporządzenia, nazwa jednostki geograficznej i odniesienia do obszaru geograficznego mogą być umieszczane tylko na etykietach win o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym kraju trzeciego.

2. W celu stosowania nazwy mniejszej jednostki geograficznej niż obszar objęty nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym obszar danej jednostki geograficznej jest ściśle określony. Państwa członkowskie ustanawiają przepisy dotyczące stosowania tych jednostek geograficznych. Co najmniej 85 % winogron, z których wyprodukowano wino, pochodzi z tej mniejszej jednostki geograficznej. Pozostałe 15 % winogron pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego objętego daną nazwą pochodzenia lub danym oznaczeniem geograficznym.

W przypadku zarejestrowanych znaków handlowych lub znaków handlowych ustanowionych przez stosowanie przed dniem 11 maja 2002 r. i zawierających nazwę mniejszej jednostki geograficznej niż obszar objęty nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym i odniesienia do obszaru geograficznego danych państw członkowskich, państwa członkowskie mogą zdecydować o niestosowaniu wymogów określonych w trzecim i czwartym zdaniu akapitu pierwszego.

3. Nazwa mniejszej lub większej jednostki geograficznej niż obszar objęty nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym lub odniesienia do obszaru geograficznego składają się z:

- a) nazwy miejscowości lub grupy miejscowości;
- b) nazwy lokalnej jednostki administracyjnej lub jej części;
- c) nazwy podregionu uprawy winorośli lub jego części;
- d) nazwy jednostki administracyjnej.

SEKCJA 3

Przepisy dotyczące niektórych szczególnych kształtów butelek i zamknięć oraz dodatkowe przepisy określone przez państwa członkowskie produkujące wino

Artykuł 68

Warunki stosowania niektórych szczególnych kształtów butelek

Typ butelki kwalifikuje się do umieszczenia w wykazie szczególnych kształtów butelek określonym w załączniku XVII, jeżeli spełnia następujące wymogi:

- a) przez ostatnie 25 lat dany typ butelki był używany wyłącznie, autentycznie i tradycyjnie w odniesieniu do wina o konkretnej chronionej nazwie pochodzenia lub konkretnym chronionym oznaczeniu geograficznym; oraz

- b) jego użycie kojarzy się konsumentom z winem o konkretnej chronionej nazwie pochodzenia lub konkretnym chronionym oznaczeniu geograficznym.

W załączniku XVII określono warunki stosowania uznanych szczególnych typów butelek.

Artykuł 69

Przepisy dotyczące prezentacji niektórych produktów

1. Tylko wino musujące, gatunkowe wino musujące i gatunkowe aromatyzowane wino musujące wprowadza się do obrotu oraz wywozi w szklanych butelkach typowych dla wina musującego zamkniętych za pomocą:

- a) w przypadku butelek o nominalnej pojemności większej niż 0,20 litra: zamknięcia w kształcie grzybka zrobionego z korka lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, utrzymywanego w miejscu przez klamrę, przykrytego, jeżeli to konieczne, kapsłem oraz otoczonego folią, która w całości przykrywa zamknięcie oraz całą szyjkę lub jej część;
- b) w przypadku butelek o nominalnej pojemności nieprzekraczającej 0,20 litra: jakiegokolwiek innego odpowiedniego zamknięcia.

2. Państwa członkowskie mogą zdecydować, czy wymóg określony w ust. 1 dotyczy:

- a) produktów tradycyjnie butelkowanych w takich butelkach, które:
- (i) są wymienione w art. 25 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008,
 - (ii) są wymienione w ust. 7, 8 i 9 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008,
 - (iii) są wymienione w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/1991 ⁽¹⁾, lub
 - (iv) posiadają rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu nie większą niż 1,2 % obj.;
- b) produktów innych niż produkty, o których mowa w lit. a), pod warunkiem że nie wprowadzają konsumentów w błąd co do prawdziwego charakteru produktu.

Artykuł 70

Dodatkowe przepisy określone przez państwa członkowskie produkujące wino, dotyczące etykietowania i prezentacji

1. W przypadku win o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym produkowanych na danym terytorium informacje szczegółowe określone w art. 61, 62 i 64–67 mogą stać się obowiązkowe, zabronione lub ograniczone w odniesieniu do ich stosowania poprzez wprowadzenie warunków surowszych niż warunki określone w niniejszym rozdziale za pomocą odpowiednich specyfikacji produktu dla tych win.

⁽¹⁾ Dz.U. L 149 z 14.6.1991, s. 1.

2. Państwa członkowskie, w odniesieniu do win bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego wyprodukowanych na ich terytorium, mogą uznać informacje szczegółowe, o których mowa w art. 64 i 66, za obowiązkowe.

3. W celach kontrolnych państwa członkowskie mogą zdecydować o określeniu i uregulowaniu szczegółowych danych dotyczących win produkowanych na ich terytorium, innych niż informacje szczegółowe wymienione w art. 59 ust. 1 i art. 60 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

4. Do celów kontroli państwa członkowskie mogą zdecydować o zastosowaniu art. 58, 59 i 60 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 do win butelkowanych na ich terytoriach, ale jeszcze niewprowadzonych do obrotu ani niewywiezionych.

ROZDZIAŁ V

PRZEPISY OGÓLNE, PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 71

Nazwy win chronione na mocy z rozporządzenia (WE) nr 1493/1999

1. Na wszelkich dokumentach otrzymanych od państw członkowskich zgodnie z art. 51 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 dotyczących nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego, o których mowa w art. 51 ust. 3 wymienionego rozporządzenia, Komisja odnotowuje dzień ich otrzymania i numer akt.

Zainteresowane państwo członkowskie otrzymuje potwierdzenie odbioru określające co najmniej:

- a) numer akt;
- b) liczbę otrzymanych dokumentów; oraz
- c) datę otrzymania dokumentów.

Za datę złożenia dokumentów do Komisji uznaje się dzień wpisu dokumentów do rejestru pocztowego Komisji.

2. Komisja podejmuje decyzję o anulowaniu danej nazwy pochodzenia lub danego oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 51 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 na podstawie dostępnych dokumentów zgodnie z art. 51 ust. 2 tego rozporządzenia.

Artykuł 72

Etykietowanie tymczasowe

1. W drodze odstępstwa od art. 65 niniejszego rozporządzenia wina opatrzone nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym, których dana nazwa pochodzenia lub oznaczenie geograficzne spełnia wymogi określone w art. 38 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, otrzymują etykiety zgodnie z przepisami określonymi w rozdziale IV niniejszego rozporządzenia.

2. Jeżeli Komisja podejmuje decyzję o nieobjęciu ochroną nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego na podstawie art. 41 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, wina opatrzone etykietami zgodnie z ust. 1 niniejszego artykułu zostają wycofane z rynku lub ponownie opatrzone etykietami zgodnie z rozdziałem IV niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 73

Przepisy przejściowe

1. Nazwy win uznawane przez państwa członkowskie za nazwę pochodzenia lub oznaczenie geograficzne do dnia 1 sierpnia 2009 r., które nie zostały opublikowane przez Komisję zgodnie z art. 54 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 lub z art. 28 rozporządzenia (WE) nr 753/2002, podlegają procedurze przewidzianej w art. 51 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

2. Wszelkie zmiany specyfikacji produktu dotyczące nazw win chronionych na podstawie art. 51 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub nazw win niechronionych na podstawie art. 51 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, złożone do państwa członkowskiego najpóźniej dnia 1 sierpnia 2009 r., podlegają procedurze, o której mowa w art. 51 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, pod warunkiem że decyzja o wydaniu zgody przez państwo członkowskie oraz dokumentacja techniczna przewidziana w art. 35 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 są przekazane Komisji najpóźniej w dniu 31 grudnia 2011 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 lipca 2009 r.

3. Państwa członkowskie, które nie wprowadziły przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych niezbędnych do uzyskania zgodności z art. 38 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 do dnia 1 sierpnia 2009 r., wprowadzają je do dnia 1 sierpnia 2010 r. Do tego czasu art. 9, 10, 11 i 12 mają zastosowanie w danym państwie członkowskim z uwzględnieniem niezbędnych zmian jako „wstępna procedura krajowa”, o której mowa w art. 38 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

4. Wina wprowadzone do obrotu lub opatrzone etykietą przed dniem 31 grudnia 2010 r., które są zgodne z odpowiednimi przepisami mającymi zastosowanie przed dniem 1 sierpnia 2009 r., mogą być wprowadzone do obrotu do czasu wyczerpania zapasów.

Artykuł 74

Uchylenie

Niniejszym uchyła się rozporządzenia (WE) nr 1607/2000 i (WE) nr 753/2002.

Artykuł 75

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

WNIOSEK O REJESTRACJĘ NAZWY POCHODZENIA LUB OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

Data otrzymania wniosku (DD. MM. RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język użyty do złożenia wniosku

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Wnioskodawca

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Status prawny, wielkość i skład (w przypadku osób prawnych)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Pośrednik

— Państwo członkowskie (państwa członkowskie) (*)

— Organ kraju trzeciego (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Nazwa pośrednika (nazwy pośredników)

Pełny adres (pełne adresy) (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Nazwa przeznaczona do rejestracji

— Nazwa pochodzenia (*)

— Oznaczenie geograficzne (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Dowód ochrony w kraju trzecim

Kategorie produktów winiarskich
[na osobnej karcie]

Specyfikacja produktu

Liczba stron

Imię i nazwisko osoby podpisującej (osób podpisujących)

Podpis (podpisy)

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Data otrzymania wniosku (DD.MM.RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język użyty do złożenia wniosku

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Wnioskodawca

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (*ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj*)

Status prawny (*w przypadku osób prawnych*)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Pośrednik

— Państwo członkowskie (państwa członkowskie) (*)

— Organ kraju trzeciego (*)
[() niepotrzebne skreślić]*

Nazwa pośrednika (nazwy pośredników)

Pełny adres (pełne adresy) (*ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj*)

Nazwa przeznaczona do rejestracji

— Nazwa pochodzenia (*)

— Oznaczenie geograficzne (*)
[() niepotrzebne skreślić]*

Opis wina (win) ⁽¹⁾

Wskazanie określeń tradycyjnych, o których mowa w art. 54 ust. 1 lit. a) ⁽²⁾, związanych z tą nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym

Szczególne praktyki enologiczne ⁽³⁾

Wyznaczony obszar

Maksymalna wydajność z hektara

Dopuszczone odmiany winorośli

Związek z obszarem geograficznym ⁽⁴⁾

Dalsze warunki ⁽³⁾

Odniesienie do specyfikacji produktu

⁽¹⁾ W tym odniesienie do produktów objętych art. 33 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

⁽²⁾ Artykuł 54 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

⁽³⁾ Fakultatywne.

⁽⁴⁾ Opis szczególnego charakteru produktu i obszaru geograficznego oraz związku przyczynowego między nimi.

ZAŁĄCZNIK III

WNIOSEK W SPRAWIE SPRZECIWU WOBEC NAZWY POCHODZENIA LUB OZNACZENIA
GEOGRAFICZNEGO

Data otrzymania wniosku (DD. MM. RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język wniosku w sprawie sprzeciwu

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Zgłaszający sprzeciw

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Pośrednik

— Państwo członkowskie (państwa członkowskie) (*)

— Organ kraju trzeciego (fakultatywne) (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Nazwa pośrednika (nazwy pośredników)

Pełny adres (pełne adresy) (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Nazwa, której dotyczy sprzeciw

— Nazwa pochodzenia (*)

— Oznaczenie geograficzne (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Wcześniejsze prawa

— Chroniona nazwa pochodzenia (*)

— Chronione oznaczenie geograficzne (*)

— Krajowe oznaczenie geograficzne (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Nazwa

Numer rejestracyjny

Data rejestracji (DD. MM. RRRR)

— Znak towarowy

Znak

Wykaz produktów i usług

Numer rejestracyjny

Data rejestracji

Kraj pochodzenia

Reputacja/renoma (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Podstawy sprzeciwu

— Artykuł 42 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 42 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

- Artykuł 43 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
 - Artykuł 45 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
 - Artykuł 45 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
 - Artykuł 45 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
 - Artykuł 45 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
- [(*) niepotrzebne skreślić]*

Wyjaśnienie podstawy (podstaw)

Imię i nazwisko osoby podpisującej

Podpis

ZAŁĄCZNIK IV

WNIOSEK O ZMIANĘ NAZWY POCHODZENIA LUB OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

Data otrzymania wniosku (DD. MM. RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język zmiany

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Pośrednik

— Państwo członkowskie (państwa członkowskie) (*)

— Organ kraju trzeciego (fakultatywne) (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Nazwa pośrednika (nazwy pośredników)

Pełny adres (pełne adresy) (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Nazwa

— Nazwa pochodzenia (*)

— Oznaczenie geograficzne (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Pozycje specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

Chroniona nazwa(*)

Opis produktu (*)

Stosowane praktyki enologiczne (*)

Obszar geograficzny (*)

Wydajność z hektara (*)

Stosowane odmiany winorośli (*)

Związek z obszarem geograficznym (*)

Nazwa i adres organów kontrolnych (*)

Inne (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Zmiana

— Zmiana specyfikacji produktu nie powodująca zmiany jednolitego dokumentu (*)

Zmiana specyfikacji produktu powodująca zmianę jednolitego dokumentu (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

— Nieznaczna zmiana (*)

— Istotna zmiana (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Wyjaśnienie zmiany

Zmieniony jednolity dokument

[na osobnej karcie]

Imię i nazwisko osoby podpisującej

Podpis

ZAŁĄCZNIK V

**WNIOSEK O ANULOWANIE DOTYCZĄCY NAZWY POCHODZENIA LUB OZNACZENIA
GEOGRAFICZNEGO**

Data otrzymania wniosku (DD. MM. RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Autor wniosku o anulowanie

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Język wniosku o anulowanie

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Kwestionowana nazwa

— Nazwa pochodzenia (*)

— Oznaczenie geograficzne (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Prawnie uzasadniony interes autora wniosku

Oświadczenie państwa członkowskiego lub państwa trzeciego

Podstawy anulowania

— Artykuł 34 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 34 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. h) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

— Artykuł 35 ust. 2 lit. i) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Uzasadnienie podstawy (podstaw)

Imię i nazwisko osoby podpisującej

Podpis

ZAŁĄCZNIK VI

WNIOSEK O PRZEKSZTAŁCENIE CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA W OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

Data otrzymania wniosku (DD. MM. RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język stosowany przy składaniu wniosku

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Wnioskodawca

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Status prawny, wielkość i skład (w przypadku osób prawnych)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Pośrednik

— Państwo członkowskie (państwa członkowskie) (*)

— Organ kraju trzeciego (*)

[(*) niepotrzebne skreślić]

Nazwa pośrednika (nazwy pośredników)

Pełny adres (pełne adresy) (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Nazwa przeznaczona do rejestracji

Dowód ochrony w państwie trzecim

Kategorie produktów

[na osobnej karcie]

Specyfikacja produktu

Liczba stron

Imię i nazwisko osoby podpisującej (osób podpisujących)

Podpis (podpisy)

ZAŁĄCZNIK VII

WNIOSEK O UZNANIE OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

Data otrzymania wniosku (DD.MM.RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język wniosku

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Wnioskodawca

Właściwy organ państwa członkowskiego (*)

Właściwy organ państwa trzeciego (*)

Reprezentatywna organizacja zawodowa (*)
[(*) niepotrzebne określenie należy skreślić]

Adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Podmiot prawny (tylko w przypadku reprezentatywnej organizacji zawodowej)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Nazwa

Określenie tradycyjne zgodnie z art. 54 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)

Określenie tradycyjne zgodnie z art. 54 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
[(*) niepotrzebne określenie należy skreślić]

Język

— Artykuł 31 lit a) (*)

— Artykuł 31 lit. b) (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Wykaz przedmiotowych chronionych nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych

Kategorie produktów winiarskich

Definicja

Kopia zasad

[do załączenia]

Imię i nazwisko osoby podpisującej

Podpis

ZAŁĄCZNIK VIII

WNIOSEK W SPRAWIE SPRZECIWU WOBEC OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

Data otrzymania wniosku (DD.MM.RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Język wniosku w sprawie sprzeciwu

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Zgłaszający sprzeciw

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (*ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj*)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Pośrednik

— Państwo członkowskie (państwa członkowskie) (*)

— Organ kraju trzeciego (fakultatywne) (*)
[() niepotrzebne skreślić]*

Nazwa pośrednika (nazwy pośredników)

Pełny adres (pełne adresy) (*ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj*)

Określenie tradycyjne, którego dotyczy sprzeciw

Wcześniejsze prawa

— Chroniona nazwa pochodzenia (*)

— Chronione oznaczenie geograficzne (*)

— Krajowe oznaczenie geograficzne (*)
[() niepotrzebne skreślić]*

Nazwa

Numer rejestracyjny

Data rejestracji (DD.MM.RRRR)

— Znak towarowy

Znak

Wykaz produktów i usług

Numer rejestracyjny

Data rejestracji

Kraj pochodzenia

Reputacja/renoma (*)
[() niepotrzebne skreślić]*

Podstawy sprzeciwu

— Artykuł 31 (*)

— Artykuł 35 (*)

— Artykuł 40 ust. 2 lit. a) (*)

- Artykuł 40 ust. 2 lit. b) (*)
 - Artykuł 40 ust. 2 lit. c) (*)
 - Artykuł 41 ust. 3 (*)
 - Artykuł 42 ust. 1 (*)
 - Artykuł 42 ust. 2 (*)
 - Artykuł 54 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
- [(*) niepotrzebne skreślić]*

Wyjaśnienie podstawy (podstaw)

Imię i nazwisko osoby podpisującej

Podpis

ZAŁĄCZNIK IX

WNIOSEK O ANULOWANIE DOTYCZĄCY OKREŚLENIA TRADYCYJNEGO

Data otrzymania wniosku (DD. MM. RRRR)
[wypełnia Komisja]

Liczba stron (łącznie z niniejszą stroną)

Autor wniosku o anulowanie

Numer akt
[wypełnia Komisja]

Język wniosku o anulowanie

Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Przynależność państwowa/obywatelstwo

Telefon, faks, adres poczty elektronicznej

Kwestionowane określenie tradycyjne

Prawnie uzasadniony interes autora wniosku

Oświadczenie państwa członkowskiego lub państwa trzeciego

Podstawy anulowania

- Artykuł 31 (*)
- Artykuł 35 (*)
- Artykuł 40 ust. 2 lit. a) (*)
- Artykuł 40 ust. 2 lit. b) (*)
- Artykuł 40 ust. 2 lit. c) (*)
- Artykuł 41 ust. 3 (*)
- Artykuł 42 ust. 1 (*)
- Artykuł 42 ust. 2 (*)
- Artykuł 54 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 (*)
[(*) niepotrzebne skreślić]

Uzasadnienie podstawy (podstaw)

Imię i nazwisko osoby podpisującej

Podpis

ZAŁĄCZNIK X

ZNAK GRAFICZNY, O KTÓRYM MOWA W ART. 51 UST. 2



ZAŁĄCZNIK XI

**WYKAZ REPREZENTATYWNYCH ORGANIZACJI HANDLOWYCH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 30
UST. 2 I ICH CZŁONKÓW**

Kraj trzeci	Nazwa reprezentatywnej organizacji zawodowej	Członkowie reprezentatywnej organizacji zawodowej
— Republika Południowej Afryki	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

ZAŁĄCZNIK XII

WYKAZ OKREŚLEŃ TRADYCYJNYCH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 40

Określenia tradycyjne	Język	Wina ⁽¹⁾	Streszczenie definicji/warunki stosowania ⁽²⁾	Zainteresowane kraje trzecie
-----------------------	-------	---------------------	--	------------------------------

CZĘŚĆ A — określenia tradycyjne, o których mowa w art. 54 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 479/2008

BELGIA

Appellation d'origine contrôlée	Francuski	ChNP (1, 4)	Określenia tradycyjne stosowane zamiast „chronionej nazwy pochodzenia”.	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Niderlandzki	ChNP (1, 4)		
Landwijn	Niderlandzki	ChOG (1)	Określenia tradycyjne stosowane zamiast „chronionego oznaczenia geograficznego”.	
Vin de pays	Francuski	ChOG (1)		

BUŁGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bułgarski	ChNP (1, 3, 4)	Określenia tradycyjne stosowane zamiast „chronionej nazwy pochodzenia” lub „chronionego oznaczenia geograficznego”. 14.4.2000.	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bułgarski	ChNP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bułgarski	ChNP (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bułgarski	ChOG (1, 3, 4)		

REPUBLIKA CZESKA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Czeski	ChNP (4)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron zebranych w określonych winnicach na danym obszarze. Produkcja wina używanego do wytwarzania gatunkowego wina musującego produkowanego w określonym regionie odbyła się na obszarze uprawy winorośli. Nie przekroczono wydajności z hektara na określonym obszarze. Wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone rozporządzeniu wykonawczym.	
Jakostní víno	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron zebranych w określonej winnicy na danym obszarze, wydajność z jednego hektara nie została przekroczona, winogrona, z których wyprodukowano wino, osiągnęły zawartość cukru co najmniej 15° NM, zbiór winogron i produkcja wina, z wyjątkiem butelkowania, zostały przeprowadzone w tym samym regionie winiarskim, wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym.	
Jakostní víno odrůdové	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą jest produkowane z winogron, miąższu i moszczu winnego. Wyprodukowane z winogron zebranych w określonych winnicach lub przez kupażowanie win gatunkowych pochodzących z najwyżej trzech odmian.	
Jakostní víno známkové	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą jest produkowane z winogron, miąższu, moszczu winnego, może być produkowane z wina z winogron zebranych w określonej winnicy.	
Jakostní víno s přívlastkem, <i>uzupełnione określeniem</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron, miąższu lub moszczu winnego. Może być wyprodukowane z wina wytworzonego z winogron zebranych w określonej winnicy w danym regionie lub podregionie, gdzie nie przekroczono wydajności z hektara. Wino zostało wyprodukowane z winogron, których pochodzenie, zawartość cukru, w razie potrzeby odmiana lub mieszanka odmian, masa i zakażenie szlachetną postacią pleśni <i>Botrytis cinerea</i> P. zostały sprawdzone przez inspekcję oraz są zgodne z wymogami dotyczącymi szczególnego rodzaju wina gatunkowego z wyróżnikiem lub zostało wyprodukowane przez kupażowanie win gatunkowych z wyróżnikiem. Wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym oraz zostało sklasyfikowane przez wyżej wymienioną inspekcję jako wino gatunkowe z jednym z następujących wyróżników: — „Kabinetní víno” może być produkowane jedynie z winogron, które osiągają minimalną zawartość cukru 19° NM, — „Pozdní sběr” może być produkowane jedynie z winogron, które osiągają minimalną zawartość cukru 21° NM, — „Výběr z hroznů” może być produkowane jedynie z winogron, które osiągają minimalną zawartość cukru 24° NM, — „Výběr z bobulí” może być produkowane jedynie z wybranych jagód, które osiągnęły minimalną zawartość cukru 27° NM, — „Výběr z cibéb” może być produkowane jedynie z wybranych jagód dotkniętych pleśnią szlachetną lub z jagód przejrziałych, które osiągnęły minimalną zawartość cukru 32° NM, — „Ledové víno” może być produkowane jedynie z winogron, których zbiór odbył się w temperaturze – 7 ° C lub niższej i które w trakcie zbioru i obróbki pozostały zamarznięte, a zawartość cukru w otrzymanym winie musi wynosić co najmniej 27° NM, — „Slámové víno” może być produkowane jedynie z winogron, które przed obróbką były przechowywane na słomie lub sitowiu lub zawieszane w dobrze wietrzanym pomieszczeniu przez okres co najmniej trzech miesięcy, a zawartość cukru w otrzymanym winie musi wynosić co najmniej 27° NM.	
Pozdní sběr	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron zebranych w określonej winnicy na danym obszarze. Nie zwiększono wydajności z hektara. Winogrona, z których wyprodukowano wino, osiągnęły minimalną zawartość cukru 21° NM. Zbiór winogron i produkcja, z wyjątkiem butelkowania, nastąpiły w danym regionie winiarskim. Wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym.	

Víno s právlastkem, <i>uzupełnione określe- niem:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, wyprodukowane z winogron, miąższu lub moszczu winnego. Może być wyprodukowane z wina z winogron zebranych w określonej winnicy w danym regionie lub podregionie, gdzie nie przekroczono wydajności z hektara. Wino zostało wyprodukowane z winogron, których pochodzenie, zawartość cukru, w razie potrzeby odmiana lub mieszanka odmian, masa i zakażenie szlachetną postacią pleśni <i>Botrytis cinerea</i> P. zostały sprawdzone przez Inspekcję oraz są zgodne z wymogami dotyczącymi szczególnego rodzaju wina gatunkowego z wyróżnikiem lub zostało wyprodukowane przez kupażowanie win gatunkowych z wyróżnikiem. Wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym oraz zostało sklasyfikowane przez wyżej wymienioną inspekcję jako wino gatunkowe z jednym z następujących wyróżników: — „Kabinetní víno” może być produkowane jedynie z winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 19° NM, — „Pozdní sběr” może być produkowane jedynie z winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 21° NM, — „Výběr z hroznů” może być produkowane jedynie z winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 24° NM, — „Výběr z bobulí” może być produkowane jedynie z wybranych jagód, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 27° NM, — „Výběr z cibéb” może być produkowane jedynie z wybranych jagód dotkniętych pleśnią szlachetną lub z jagód przejrzałych, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 32° NM, — „Ledové víno” może być produkowane jedynie z winogron, których zbiór odbył się przy temperaturze – 7 ° C lub niższej i które w trakcie zbioru i obróbki pozostały zamrożone, a minimalna cukru w otrzymanym winie musi wynosić co najmniej 27° NM, — „Slámové víno” może być produkowane jedynie z winogron, które przed obróbką były przechowywane na słomie lub sitowiu, lub zawieszane w dobrze wietrzoną pomieszczeniu przez okres co najmniej trzech miesięcy, a zawartość cukru w otrzymanym winie musi wynosić co najmniej 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Czeski	ChNP (3)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, wyprodukowane z winogron zebranych w danej winnicy w określonym regionie, gdzie nie przekroczono wydajności z hektara. Produkcja odbyła się w określonym w regionie winiarskim, w którym zebrano winogrona. Wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym.	
Zemské víno	Czeski	ChOG (1)	Wino wyprodukowane z winogron zebranych na terenie Republiki Czeskiej odpowiednich do wytwarzania wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie lub z odmian winogron umieszczonych w wykazie odmian zawartym w rozporządzeniu wykonawczym. Wino może być oznakowane etykietą zawierającą jedynie oznaczenie geograficzne, które jest określone w rozporządzeniu wykonawczym. Do produkcji wina z oznaczeniem geograficznym można użyć jedynie winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 14° NM i zostały zebrane na obszarze jednostki geograficznej posiadającej oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem oraz spełniającej określone w nim wymogi dotyczące jakości. Stosowanie nazwy innej jednostki geograficznej zawartej w rozporządzeniu wykonawczym jest zabronione.	
Víno originální certifikace (VOC lub V.O.C.)	Czeski	ChNP (1)	Wino musi być wyprodukowane na obszarze odpowiadającym regionowi winiarskiemu lub jego części. Producent musi być członkiem stowarzyszenia upoważnionego do nadania oznaczenia wina oryginalnej certyfikacji zgodnie z dokumentem. Wino spełnia co najmniej wymogi dotyczące jakości odnoszące się do wina gatunkowego zgodnie z tym dokumentem oraz warunki określone w decyzji zezwalającej na przyznanie oznaczenia wina oryginalnej certyfikacji. Ponadto wino musi spełniać wymogi określone w tym dokumencie, dotyczące określonych rodzajów win.	

DANIA

Regional vin	Duński	ChOG (1, 3, 4)	Wino lub wino musujące, które jest wytwarzane w Danii zgodnie z zasadami określonymi w prawodawstwie krajowym. „Wino regionalne” poddawane jest ocenie organoleptycznej i analitycznej. Jego rodzaj i charakter wynikają częściowo z obszaru produkcji, wykorzystywanych winogron oraz umiejętności producenta winorośli i wytwórcy wina.	
--------------	--------	-------------------	---	--

NIEMCY

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>uzupełnione terminem</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Niemiecki	ChNP (1)	Ogólna kategoria obejmująca wina z wyróżnikiem, które osiągnęły określoną minimalną masę moszczu oraz nie są wzbogacone (nie są szaptalizowane ani wzbogacone zagęszczonym moszczem gronowym). Nazwa kategorii jest uzupełniona jednym z następujących oznaczeń: — (Kabinett): pierwszy poziom jakości win gatunkowych z wyróżnikiem (Prädikatsweine). Wina Kabinett są lekkie i subtelne, osiągają 67–85 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. — (Spätlese): wino gatunkowe z wyróżnikiem, którego masa moszczu wynosi 76–95 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. Winogrona powinny pochodzić z późnego zbioru i być w pełni dojrzałe. Wina Spätlese mają intensywny smak (niekoniecznie słodki). — (Auslese): zrobione z wybranych, w pełni dojrzałych winogron, które mogą być dotknięte <i>botrytis cinerea</i> . Masa moszczu wynosi 85–100 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. — (Beerenauslese): zrobione ze specjalnie wybranych, w pełni dojrzałych jagód o wysokiej zawartości cukru dzięki <i>botrytis cinerea</i> (pleśń szlachetna), zbieranych najczęściej po upływie pewnego czasu od zakończenia normalnych zbiorów. Masa moszczu wynosi 110–125 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. Są to wina bardzo słodkie i trwałe. — (Trockenbeerenauslese): najwyższy stopień klasyfikacji win gatunkowych z wyróżnikiem (Prädikatsweine), których masa moszczu przekracza 150 stopni Öchsle. Wina należące do tej kategorii są zrobione z dokładnie wybranych, przejrziałych winogron, których sok został zagęszczony przez <i>botrytis cinerea</i> (pleśń szlachetna). Grona są podwędle jak rodzynki. Otrzymane wino jest niezwykle słodkie i zawiera mało alkoholu. — (Eiswein): Eiswein musi być zrobione z winogron zebranych podczas dużych mrozów, w temperaturach poniżej – 7 ° C. Tłoczenie następuje, gdy winogrona są jeszcze zamrożone. Niepowtarzalne wino wyższej jakości o niezwykle wysokiej koncentracji słodkości i kwasowości.	
Qualitätswein, <i>ewentualnie uzupełnione skrótem</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Niemiecki	ChNP (1)	Wino gatunkowe z określonych regionów, które przeszło badanie analityczne i organoleptyczne oraz spełniło warunki dotyczące dojrzałości winogron (masa moszczu wina w stopniach Öchsle).	
Qualitätslikörwein, <i>ewentualnie uzupełnione skrótem</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Niemiecki	ChNP (3)	Gatunkowe wino likierowe z określonych regionów, które przeszło badanie analityczne i organoleptyczne oraz spełniło warunki dotyczące dojrzałości winogron (masa moszczu wina w stopniach Öchsle).	
Qualitätsperlwein, <i>ewentualnie uzupełnione skrótem</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Niemiecki	ChNP (8)	Gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów, które przeszło badanie analityczne i organoleptyczne oraz spełniło warunki dotyczące dojrzałości winogron (masa moszczu wina w stopniach Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Niemiecki	ChNP (4)	Gatunkowe wino musujące z określonych regionów.	
Landwein	Niemiecki	ChOG (1)	Wino wyższej jakości dzięki nieco większej masie moszczu.	
Winzersekt (**)	Niemiecki	ChNP (1)	Gatunkowe wino musujące wyprodukowane w określonych strefach uprawy winorośli, otrzymane z winogron zebranych w tym samym gospodarstwie winiarskim, w którym producent przetwarza winogrona na wino w celu uzyskania gatunkowego wina musującego wyprodukowanego w określonej strefie uprawy winorośli. Określenie dotyczy także grup producentów.	

(*) Określenie „Qualitätswein mit Prädikat” jest dozwolone w okresie przejściowym, który upływa dnia 31 grudnia 2010 r.

(**) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określeń „Sekt”, „Likörwein” i „Perlwein”.

GRECJA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Grecki	ChNP (1, 3, 4, 15, 16)	Nazwa regionu lub określonego miejsca, która została uznana urzędowo, stosowana do opisu win spełniających następujące wymogi: — są produkowane z winogron najlepszych odmian winorośli należących do gatunku <i>Vitis vinifera</i> , pochodzących wyłącznie z tego obszaru geograficznego, w którego obrębie odbywa się także produkcja, — są produkowane z winogron pochodzących z winnic o niskiej wydajności z hektara, — zawdzięczają swoją jakość i cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie szczególnemu środowisku geograficznemu z jego nieodłącznymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi. [dekret z mocą ustawy nr 243/1969 i dekret z mocą ustawy nr 427/76 dotyczący poprawy i ochrony upraw winorośli]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Grecki	ChNP (3, 15)	Oprócz niezbędnych wymogów związanych z określeniem „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> ” wina należące do tej kategorii muszą spełniać następujące wymogi: — być produkowane z winogron pochodzących z najlepszych winnic o niskiej wydajności z hektara, uprawianych na glebach właściwych do produkcji wina gatunkowego, — spełniać pewne wymogi dotyczące systemu przycinania winnic i minimalnej zawartości cukru w moszczu; [dekret z mocą ustawy nr 243/1969 i dekret z mocą ustawy nr 427/76 dotyczący wzrostu i ochrony upraw winorośli]	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Grecki	ChNP (3)	Wina należące do kategorii „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> ” lub „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> ” i spełniające dodatkowo następujące wymogi: — pochodzą z moszczu winnego, którego początkowa naturalna zawartość alkoholu wynosi nie mniej niż 12 % obj., — posiadają rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 15 % obj. i nie większą niż 22 % obj., — posiadają całkowitą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 17,5 % obj. [dekret z mocą ustawy nr 212/1982 dotyczący rejestracji win z nazwą pochodzenia „Samos”]	
Οίνος φυσικώς γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Grecki	ChNP (3, 15, 16)	Wina należące do kategorii „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> ” lub „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> ” i spełniające dodatkowo następujące wymogi: — są produkowane z winogron pozostawionych na słońcu lub w cieniu — są produkowane bez wzbogacania — posiadają minimalną naturalną zawartość alkoholu 17 % obj. (lub 300 g cukru na litr); [dekret legislacyjny nr 212/1982 dotyczący rejestracji win z nazwą pochodzenia „Samos”]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Grecki	ChOG (1)	Wina wyprodukowane wyłącznie na terytorium geograficznym Grecji oraz: — w przypadku win z określeniem tradycyjnym Retsina — wyprodukowane z użyciem moszczu gronowego, do którego podczas obróbki dodaje się żywicę z sosny Aleppo, oraz — w przypadku win z określeniem tradycyjnym Verntea — wyprodukowane z winogron pochodzących z winnic na wyspie Zakynthos i spełniających pewne warunki dotyczące używanych odmian winogron, wydajności z hektara winnic oraz zawartości cukru w moszczu; [dekret prezydencki nr 514/1979 dotyczący produkcji, kontroli i ochrony win żywicznych oraz zarządzenie ministerialne nr 397779/92 w sprawie określenia wymogów dotyczących użycia oznaczenia „Verntea Traditional Designation of Zakynthos”]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Grecki	ChOG (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Oznaczenie odnoszące się do regionu lub określonego miejsca, które zostało uznane urzędowo, stosowane do opisu win spełniających następujące wymogi: — posiadają określoną jakość, reputację lub inne cechy związane z ich pochodzeniem — co najmniej 85 % winogron użytych do ich produkcji pochodzi wyłącznie z tego obszaru geograficznego, w którego obrębie odbywa się także produkcja, — są otrzymywane z odmian winorośli sklasyfikowanych na określonym obszarze, — są produkowane z winogron pochodzących z winnic założonych na glebach odpowiednich do uprawy winorośli o niskiej wydajnością z hektara, — posiadają określoną dla każdego z nich naturalną i rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu; [wspólne zarządzenie ministerialne nr 392169/1999 ustanawiające ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego, zmienione wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813/2007].	

HISZPANIA

Denominación de origen (DO)	Hiszpański	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nazwa regionu, obszaru, miejscowości lub wyznaczonego miejsca, które zostały uznane urzędowo, stosowana do określenia win spełniających następujące warunki: — zostały wyprodukowane w regionie, na obszarze, w miejscowości lub w wyznaczonym miejscu, z którego pochodzą winogrona użyte do produkcji, — cieszą się wysokim uznaniem w handlu ze względu na swoje pochodzenie, oraz — zawdzięczają swoją jakość i cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie cechom obszaru geograficznego, obejmującym czynniki naturalne i ludzkie; (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone w wyżej wymienionych przepisach i w innych przepisach)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Hiszpański	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oprócz koniecznych wymogów związanych z określeniem „denominación de origen” i „denominación de origen calificada” wina spełniają także następujące wymogi: — od czasu uznania jako „denominación de origen” upłynęło co najmniej 10 lat, — chronione produkty są sprzedawane jako butelkowane wyłącznie w zarejestrowanych wytwórniach win, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym, oraz — obszary uznane za odpowiednie do produkcji wina, mającego prawo do opisanej nazwy pochodzenia, są wyznaczone na mapie według granic gmin; (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Hiszpański	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Wino wyprodukowane w regionie, na obszarze, w miejscowości lub w wyznaczonym miejscu, z którego pochodzą winogrona użyte do produkcji. Jego jakość, reputacja lub cechy charakterystyczne są związane z czynnikami geograficznymi lub ludzkim, bądź z obydwojoma rodzajami czynników, mającymi wpływ na uprawę winogron, proces produkcji wina i jego dojrzewania. Takie wina są oznaczane za pomocą określenia „vino de calidad de” z dodaną nazwą regionu, obszaru, miejscowości lub wyznaczonego miejsca, gdzie nastąpiła ich produkcja i obróbka. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)	
Vino de pago	Hiszpański	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oznacza miejsce lub obszar wiejski, o szczególnych właściwościach glebowych i mikroklimatycznych, które odróżniają go od innych okolicznych miejsc, znany pod nazwą tradycyjnie i powszechnie wiązaną z uprawą winnic, z których otrzymywane są wina posiadające wyjątkowe cechy i właściwości jakościowe oraz których maksymalna wielkość jest ograniczona zasadami ustanowionymi przez właściwe organy administracyjne zgodnie z cechami charakterystycznymi poszczególnych regionów. Obszar winnicy musi być mniejszy niż obszar wyznaczony granicami gminy (lub gmin, jeśli jest ich więcej niż jedna), na której terenie znajduje się winnica. Uważa się, że powszechnie uznany związek z uprawą winnic występuje, jeżeli wino, które się tam otrzymuje, jest zwykle określane w handlu nazwą „pago” przez okres co najmniej pięciu lat. Wszystkie winogrona przeznaczone do produkcji „Vino de pago” pochodzą z winnic znajdujących się w danym „pago”, gdzie wino jest wytwarzane i przechowywane oraz gdzie dojrzewa oddzielnie od innych win. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)	
Vino de pago	Hiszpański	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Jeżeli cały obszar danego „pago” mieści się w zakresie terytorialnym nazwy wina pochodzącego z określonego regionu, może być on określany jako „pago qualificado”, zaś produkowane na tym obszarze wino zawsze określa się jako „vino de pago calificado”, jeżeli spełnia ono wymogi dotyczące win pochodzących z określonego regionu i jest tam zarejestrowane. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)	

Vino de la tierra	Hiszpański	ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Wymagania dotyczące stosowania określenia tradycyjnego „vino de la tierra” uzupełnionego oznaczeniem geograficznym: 1. Zgodnie z przepisami dotyczącymi oznaczeń geograficznych produktów, o których mowa w art. 1, należy uwzględnić co najmniej następujące aspekty: a) kategorię lub kategorie wina, w odniesieniu do których oznaczenie jest stosowane, b) nazwę oznaczenia geograficznego, która zostanie użyta, c) dokładnie określone granice obszaru geograficznego, d) określenie odmian winogron, które zostaną użyte, e) minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w różnych rodzajach wina uprawnionych do objęcia określeniem, f) ocenę lub wskazanie cech organoleptycznych, g) system kontroli stosowany do win przez organ publiczny lub jednostkę prywatną, 2. Użycie oznaczenia geograficznego do określenia win wyprodukowanych w wyniku kupażu win pochodzących z winogron zebranych na różnych obszarach produkcji jest dopuszczalne, jeżeli co najmniej 85 % winogron użytych do produkcji wina pochodzi z obszaru, którego nazwę zawiera określenie. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; dekret nr 1126/2008)	
Vino dulce natural	Hiszpański	ChNP (3)	(pkt B ust. 6 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009)	
Vino Generoso	Hiszpański	ChNP (3)	(pkt B ust. 8 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Hiszpański	ChNP (3)	(, pkt B ust. 10 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009)	

FRANCJA

Appellation d'origine contrôlée	Francuski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nazwa miejscowości stosowana do określenia produktu, który pochodzi z tej miejscowości, zawdzięcza swoją jakość lub cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie określonymu środowisku geograficznemu oraz jego nieodłącznym czynnikom naturalnym i ludzkim, cieszy się należnym ugruntowanym uznaniem, a jego produkcja podlega procedurom zezwolenia, takim jak zatwierdzenie przez zainteresowane strony, kontrola warunków produkcji i kontrola produktów.	Algieria
Appellation 606/2009 contrôlée	Francuski			Szwajcaria
Appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure	Francuski			Tunezja
Vin doux naturel	Francuski	ChNP (3)	Wino wzmacniane, tj. takie, którego fermentacja alkoholowa jest zatrzymana przez dodanie neutralnego alkoholu winnego. Proces ten ma na celu zwiększenie zawartości alkoholu w winie przy jednoczesnym zatrzymaniu jak największej ilości naturalnych cukrów z winogron. W zależności od rodzaju wytwarzanego naturalnego wina słodkiego (białe, czerwone lub różowe) wzmacnianie przeprowadzane jest na określonym etapie fermentacji alkoholowej z maceracją lub bez.	
Vin de pays	Francuski	ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Wina z oznaczeniem geograficznym, których tożsamość określa ich pochodzenie geograficzne (pojęcie terytorialne). „Vin de pays” musi pochodzić wyłącznie ze strefy produkcyjnej, od której bierze swoją nazwę. Spełnia surowe warunki produkcji, które są określone w dekrete, takie jak maksymalna wydajność, minimalna zawartość alkoholu, odmiana winogron oraz ścisłe zasady analityczne.	

WŁOCHY

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Włoski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Nazwa pochodzenia wina oznacza geograficzną nazwę strefy uprawy winorośli charakteryzującej się szczególną produkcją i jest stosowana do opisu produktu o renomowanej jakości, który zawdzięcza swoje cechy charakterystyczne środowisku geograficznemu i czynnikowi ludzkiemu. Wspomniana wyżej ustawa wprowadza, na potrzeby nazw włoskich, określenie tradycyjne „D.O.C.”, które wyjaśnia wyżej wymienione pojęcie oznaczania pochodzenia w kontekście wysokiej jakości i tradycyjnego charakteru. [Ustawa nr 164 z 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Niemiecki			
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Włoski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Definicja tego określenia jest podobna do definicji D.O.C., ale zawiera także słowo „gwarantowane”, w związku z czym jest one stosowane do win posiadających szczególną wartość, które są uznane jako DOC przynajmniej od pięciu lat. Są one wprowadzane do obrotu w opakowaniach o pojemności nie większej niż 5 litrów oraz opatrzone rządowym znakiem identyfikacyjnym, co daje konsumentom większą gwarancję. [Ustawa nr 164 z 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Niemiecki			
Vino dolce naturale	Włoski	ChNP (1, 3, 11, 15)	Określenie tradycyjne stosowane do opisu i kwalifikacji niektórych win otrzymywanych z podwiedłych winogron, które zawierają pewną ilość cukrów resztkowych wytworzonych przez winogrona, bez stosowania procesów wzbogacających. Stosowanie regulowane jest odrębnymi dekretnami dotyczącymi różnych win.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Włoski	ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Określenie właściwe wyłącznie dla Włoch, wprowadzone w ustawie nr 164 z dnia 10 lutego 1992 r. do opisu włoskich win posiadających oznaczenie geograficzne, których zawdzięczają swój szczególny charakter i jakość geograficznemu obszarowi produkcji winogron.	
Landwein	Niemiecki			
Vin de pays	Francuski			

CYPR

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Kontrolowana nazwa pochodzenia)	Grecki	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Odnosi się do wina o ChNP K.Δ.Π.403/2005 Ap.4025/19.8.2005/E.E. Παρ.ΙΙΙ (I) K.Δ.Π.212/2005 Ap.3896/26.04.2005/E.E. Παρ.ΙΙΙ (I) K.Δ.Π.706/2004 Ap.3895/27.08.2004/E.E. Παρ.ΙΙΙ (I)	
Τοπικός Οίνος (wino regionalne)	Grecki	ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Odnosi się do wina o ChOG K.Δ.Π. 704/2004 Ap.3895/27.8.2004/E.E. Παρ. ΙΙΙ(I)	

LUKSEMBURG

Crémant de Luxembourg	Francuski	ChNP (4)	[Rozporządzenie rządowe z dnia 4 stycznia 1991 r.] Główne standardy, których należy przestrzegać w trakcie produkcji, są następujące: — winogrona zbierane są ręcznie i selekcionowane specjalnie na potrzeby produkcji Crémant, — cuvée podstawowych win musi spełniać normy jakości stosowane wobec win gatunkowych, — wytwarzane jest z moszczu otrzymanego poprzez tłoczenie całych winogron, którego ilość w przypadku białego i różowego wina musującego nie przekracza 100 litrów na każde 150 kg winogron, — fermentuje w butelce zgodnie z tradycyjną metodą, — maksymalna zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 150 mg/l, — minimalne ciśnienie dwutlenku węgla nie przekracza 4 atmosfer przy 20 °C, — zawartość cukru nie przekracza 50g/l.	
-----------------------	-----------	-------------	--	--

Marque nationale, uzupełnione określeniem: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Francuski	ChNP (1, 4)	(W): Określenie „Marque nationale” (krajowy znak zatwierdzenia) dla win z nazwą „Moselle luxembourgeoise” zostało wprowadzone rządowym rozporządzeniem z dnia 12 marca 1935 r. Napis „Marque nationale — appellation contrôlée” na prostokątnej etykiecie naklejonej z tyłu butelki poświadcza produkcję i jakość wina skontrolowaną przez służby państwowe. Przyznawane jest przez urząd Marque nationale. O oznaczenie takie można się ubiegać tylko w odniesieniu do win pochodzących z Luxemburga, które nie są kupażowane z winem zagranicznym i które są zgodne z wymogami krajowymi i europejskimi. Wina opatrzone taką etykietą muszą również być wprowadzane do obrotu w butelkach, a winogrona muszą być zbierane i przetwarzane w krajowych obszarach produkcyjnych. Wina są systematycznie badane za pomocą testów analitycznych i organoleptycznych. (SW): Określenie „Marque nationale” dla luksemburskich win musujących zostało wprowadzone rządowym rozporządzeniem z dnia 18 marca 1988 r. i gwarantuje: — że wino musujące wytwarzane jest wyłącznie z win odpowiednich do produkcji win gatunkowych Luxembourg Moselle, — że jest zgodne z wymaganiami dotyczącymi jakości ustanowionymi w rozporządzeniach krajowych i wspólnotowych, — że podlega kontroli służb państwowych.	
--	-----------	----------------	---	--

WĘGRY

Minőségi bor	Węgierski	ChNP (1)	Oznacza „wino gatunkowe” i jest stosowane do win z ChNP.	
Védett eredetű bor	Węgierski	ChNP (1)	Oznacza wino o chronionym pochodzeniu.	
Tájbor	Węgierski	ChOG (1)	Oznacza „wino regionalne” i jest stosowane do win z ChOG.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Maltański	ChNP (1)	[Dziennik Urzędowy Malty nr 17965 z dnia 5 września 2006 r.]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltański	ChOG (1)	[Dziennik Urzędowy Malty nr 17965 z dnia 5 września 2006 r.]	

NIDERLANDY

Landwijn	Niderlandzki	ChOG (1)	Winogrona są zbierane i wino jest produkowane na terytorium Niderlandów. Nazwa prowincji, w której winogrona są zbierane, może być wymieniona na etykiecie. Minimalna naturalna zawartość alkoholu w tym winie powinna wynosić co najmniej 6,5 % obj. Do produkcji tego wina w Niderlandach należy używać wyłącznie odmian winogron, które są wymienione w wykazie krajowym.	
----------	--------------	-------------	--	--

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Łacina	ChNP (1)	Warunki dotyczące tych win gatunkowych (np. odmiany, smak, zawartość alkoholu) są określone przez Komitet Regionalny.	
Prädikatswein lub Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, uzupełniony określeniem: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Niemiecki	ChNP (1)	Są to wina gatunkowe, które określa się głównie na podstawie naturalnej zawartości cukru w winogronach oraz warunków zbiorów. Wzbogacanie i słodzenie jest niedozwolone. Ausbruch/Ausbruchwein: z winogron przejrzałych oraz dotkniętych <i>botrytis</i> , o minimalnej naturalnej zawartości cukru 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); możliwe jest dodanie świeżego moszczu lub wina dla lepszej ekstrakcji. Auslese/Auslesewein: ze starannie wyselekcjonowanych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: z przejrzałych lub dotkniętych <i>botrytis</i> , starannie wyselekcjonowanych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: winogrona muszą być przechowywane i naturalnie wysuszone na trzcinie lub słomie przez co najmniej 3 miesiące przed tłoczeniem; minimalna zawartość cukru musi wynosić 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 19° KMW. Trockenbeerenauslese: winogrona muszą być w dużym stopniu dotknięte <i>botrytis</i> i naturalnie wysuszone oraz posiadać minimalną zawartość cukru 30 KMW. Eiswein: winogrona muszą być naturalnie zmrożone podczas zbiorów i tłoczenia oraz posiadać minimalną zawartość cukru 25° KMW.	
Qualitätswein lub Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Niemiecki	ChNP (1)	Z w pełni dojrzałych winogron określonych odmian o minimalnej naturalnej zawartości cukru 15° KMW i maksymalnej wydajności 6 750 l/ha. Wino może być sprzedawane tylko z numerem kontrolnym wina gatunkowego.	
Landwein	Niemiecki	ChOG (1)	Z w pełni dojrzałych winogron i niektórych odmian o minimalnej naturalnej zawartości cukru 14° KMW i maksymalnej wydajności 6 750 l/ha	

PORTUGALIA

Denominação de origem (D.O.)	Portugalski	ChNP (1, 3, 4, 8)	Nazwa geograficzna regionu lub określonego miejsca lub tradycyjna nazwa związana lub nie związana z pochodzeniem geograficznym, stosowana do opisu lub identyfikacji produktu wytwarzanego z winogron z tego regionu lub określonego miejsca, który swoją jakością i cechy charakterystyczne zawdzięcza głównie lub wyłącznie szczególnym cechom geograficznym i ich nieodłącznym czynnikom naturalnym i ludzkim oraz którego produkcja ma miejsce w tym wyznaczonym obszarze lub regionie geograficznym. [Dekret z mocą ustawy nr 212/2004 z 23.8.2004]	
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugalski	ChNP (1, 3, 4, 8)	Etykietowanie produktów winiarskich uprawnionych do nazwy pochodzenia może zawierać następujące zapisy: „Denominação de Origem Controlada” lub „DOC”. [Dekret z mocą ustawy nr 212/2004 z 23.8.2004]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugalski	ChNP (1, 3, 4, 8)	Nazwa kraju lub regionu lub określonego miejsca lub tradycyjna nazwa związana lub nie związana z pochodzeniem geograficznym, stosowana do opisu lub identyfikacji produktu winiarskiego wytworzonego przynajmniej w 85 % z winogron zebranych w danym miejscu lub regionie, którego reputacja, szczególna jakość i inne cechy mogą być powiązane z tym pochodzeniem geograficznym i którego produkcja odbywa się w określonym obszarze geograficznym lub regionie. [Dekret z mocą ustawy nr 212/2004 z 23.8.2004]	
Vinho doce natural	Portugalski	ChNP (3)	Wino o dużej zawartości cukru, wytwarzane z winogron pochodzących z późnego zbioru lub dotkniętych pleśnią szlachetną. [Portaria nr 166/1986 z 26.6.1986]	

Vinho generoso	Portugalski	ChNP (3)	Wina likierowe produkowane w tradycyjny sposób w wyznaczonych regionach Douro, Madeira, Setúbal u Carcavelos, zwane odpowiednio wino Porto lub Porto, również w tłumaczeniu na inne języki, wino Madera lub Madera, również w tłumaczeniu na inne języki, Moscatel de Setúbal lub Setúbal Carcavelos. [Dekret z mocą ustawy nr 166/1986 z 26.6.1986]
Vinho regional	Portugalski	ChOG (1)	Etykietowanie produktów winiarskich uprawnionych do oznaczenia geograficznego może zawierać następujące zapisy: „Vinho Regional” lub „Vinho da Região de”. [Dekret z mocą ustawy nr 212/2004 z 23.8.2004]

RUMUNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>uzupelnioneokreśleniem:</i> — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Rumuński	ChNP (1, 3, 8, 15, 16)	Wina noszące nazwę pochodzenia są to wina wytwarzane z winogron uzyskanych w wyznaczonych obszarach, które charakteryzują się klimatem, glebą i nasłonecznieniem sprzyjającymi dobrej jakości zbiorów, zgodnie z następującymi wymogami: a) winogrona, z których produkowane jest wino, pochodzą wyłącznie z odpowiedniego wyznaczonego obszaru; b) produkcja odbywa się na odpowiednim obszarze geograficznym; c) wina zawdzięczają swoją jakość i cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie szczególnemu środowisku geograficznemu z jego nieodłącznymi czynnikami naturalnym i ludzkim; d) wina wytwarza się z odmian winorośli należących do Vitis vinifera. W zależności od stopnia dojrzałości winogron oraz ich cech jakościowych w trakcie zbiorów wina noszące nazwę pochodzenia klasyfikuje się w następujący sposób: a) DOC — CMD — wino noszące nazwę pochodzenia produkowane z winogron, które w trakcie zbiorów były w pełni dojrzałe; b) DOC — CT — wino noszące nazwę pochodzenia produkowane z winogron z późnego zbioru; c) DOC — CIB — wino noszące nazwę pochodzenia produkowane z winogron dotkniętych szlachetną pleśnią.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumuński	ChNP (5, 6)	Wina musujące noszące chronioną nazwę pochodzenia są produkowane z odmian zalecanych dla tego rodzaju produkcji, które uprawia się w wyznaczonych winnicach, gdzie wino jest produkowane jako surowiec, który aż do wprowadzenia do obrotu przetwarzany jest całkowicie tylko w wyznaczonym obszarze.
Vin cu indicație geografică	Rumuński	ChOG (1, 4, 9, 15, 16)	Wina noszące oznaczenie geograficzne są produkowane z winogron zbieranych w określonych winnicach na wyznaczonych obszarach i spełniają następujące wymogi: a) charakteryzują się szczególną jakością, reputacją lub cechami, które można przypisać temu określonymu pochodzeniu geograficznemu; b) przynajmniej 85 % winogron wykorzystanych do produkcji pochodzi bezpośrednio z tego obszaru geograficznego; c) produkcja odbywa się na tym obszarze geograficznym; d) wina wytwarza się z odmian winorośli należących do Vitis vinifera lub mieszanek gatunku Vitis vinifera i innych gatunków rodzaju Vitis. Rzeczywista zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 9,5 % obj. w przypadku win produkowanych w strefie uprawy winorośli B i przynajmniej 10,0 % obj. w strefach uprawy winorośli CI i CII. Całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać 15 % obj.

SŁOWENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>eventualnie uzupełnione określeniem</i> Mlado vino	Słoweński	ChNP (1)	Wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 8,5 % obj. (9,5 % obj. w strefie CI-I) i maksymalnej wydajności 8 000 l/ha. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Słoweński	ChNP (1)	Wino otrzymywane z pierwotnej i wtórnej fermentacji alkoholowej o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 10 % obj., przy czym całkowita zawartość alkoholu cuvée wynosi nie mniej niż 9 % obj.	
Penina	Słoweński			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Słoweński	ChNP (1)	Warunki produkcji tych win gatunkowych są określane w rozporządzeniu ministra opartym na szczegółowym sprawozdaniu ekspertów (np. odmiany, zawartość alkoholu, wydajność, itd.).	
Renome	Słoweński			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>eventualnie uzupełnione określeniem</i> : — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovo (vino iz sušenega grozdja)	Słoweński	ChNP (1)	Wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 83 ° KMW i maksymalnej wydajności 8 000 l/ha. Wzbogacanie, słodzenie, zakwaszanie i odkwaszanie jest niedozwolone. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa. Pozna trgatev: z winogron przejrziałych lub dotkniętych <i>botrytis</i> , szczegółowo wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 92° Oechsle; Izbor: z winogron przejrziałych lub dotkniętych <i>botrytis</i> , szczegółowo wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 108° Oechsle; Jagodni izbor: z winogron przejrziałych lub dotkniętych <i>botrytis</i> , szczegółowo wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 128 stopni Oechsle; Suhi jagodni izbor: z winogron przejrziałych lub dotkniętych <i>botrytis</i> , szczegółowo wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 154 stopnie Oechsle; Ledeno vino: winogrona muszą być naturalnie zmrożone podczas zbiorów i tłoczenia oraz mieć minimalną zawartość cukru 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): dojrzałe wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości naturalnego cukru 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): winogrona muszą być przechowywane i naturalnie wysuszone na trzcinie lub słomie przed tłoczeniem.	
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Słoweński	ChNP (1)	Wino otrzymywane z pierwotnej i wtórnej fermentacji alkoholowej o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 10,5 % obj., przy czym całkowita zawartość alkoholu cuvée wynosi nie mniej niż 9,5 % obj.	
Penina	Słoweński			
Deželno vino s priznana geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>eventualnie uzupełnione określeniem</i> Mlado vino	Słoweński	ChOG (1)	Wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 8,5 % obj. i maksymalnej wydajności 12 000 l/ha. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa.	

SŁOWACJA

Akostné víno	Słowacki	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Instytut Kontroli jako gatunkowe wino danej odmiany lub gatunkowe wino markowe, wytwarzane z winogron, których minimalna naturalna zawartość cukru wynosi 16° NM, a maksymalna wydajność z hektara nie jest przekroczona, zgodnie z wymogami jakościowymi określonymi w odrębnym rozporządzeniu.	
Akostné víno s prívlastkom, <i>uzupełnione określeniem:</i> — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Słowacki	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Instytut Kontroli jako wino gatunkowe z wyróżnikiem, zgodnie z wymogami jakościowymi określonymi w odrębnym rozporządzeniu; maksymalna wydajność z hektara nie jest przekroczona; odmiana winorośli, pochodzenie winogron, ich naturalna zawartość cukru i warunki fizyczne są poświadczone certyfikatem przez pracownika Instytutu Kontroli przed przetworzeniem; przestrzegany jest zakaz zwiększania naturalnej objętościowej zawartości alkoholu i modyfikacji cukru resztkowego. Akostné víno s prívlastkom dzieli się na: — <u>kabinetné víno</u> wytwarzane z w pełni dojrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 19° NM, — <u>neskorý zber</u> wytwarzane z w pełni dojrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 21° NM, — <u>výber z hrozna</u> wytwarzane z w pełni dojrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 23° NM, pochodzących ze starannie wyselekcjonowanych kiści, — <u>bobuľový výber</u> wytwarzane z ręcznie wyselekcjonowanych przejrzałych kiści winogron, z których niedojrzałe i uszkodzone jagody zostały ręcznie usunięte, o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 26° NM, — <u>hrozienkový výber</u> wytwarzane wyłącznie z ręcznie wyselekcjonowanych przejrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru 28° NM, — <u>cibébový výber</u> wytwarzane wyłącznie z ręcznie wyselekcjonowanych przejrzałych winogron uszlachetnianych działaniem Botrytis cinerea Persoon, o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 28° NM, — <u>ľadové víno</u> wytwarzane z winogron zebranych w temperaturze – 7 °C lub niższej, a następnie utrzymywanych w stanie zmrożenia podczas zbiorów i obróbki, dających moszcz o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 27° NM, — <u>slamové víno</u> wytwarzane z dobrze dojrzałych winogron przechowywanych przed przetworzeniem na słomianych lub trzcinowych matach, z możliwością rozwieszenia na sznurach, przez co najmniej trzy miesiące, o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 27° NM.	
Esencia	Słowacki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez powolną fermentację samo ściekającego soku otrzymanego z ręcznie wyselekcjonowanych jagód botrytowych z wyznaczonej winnicy w obszarze Tokajská vinohradnícka oblasť. Sok musi mieć naturalną zawartość cukru co najmniej 450g/l i 50 g/l ekstraktu o zerowej zawartości cukru. Musi dojrzewać przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej dwa lata w drewnianej beczce.	
Forditáš	Słowacki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z wyznaczonej winnicy w obszarze Tokajská vinohradnícka oblasť, wylanego na wytloki z jagód botrytowych. Musi dojrzewać przez co najmniej dwa lata, w tym co najmniej rok w drewnianej beczce.	
Másláš	Słowacki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z wyznaczonej winiarni w obszarze Tokajská vinohradnícka oblasť, wylanego na osad fermentacyjny z Samorodné lub Výber. Musi dojrzewać przez co najmniej dwa lata, w tym co najmniej rok w drewnianej beczce.	
Pestovateľský sekt (*)	Słowacki	ChNP (4)	Spełnione są podstawowe warunki dotyczące produkcji gatunkowych win musujących, a ostatnią fazę procesu uzyskiwania wina musującego przeprowadza producent winorośli z winnicy, z której pochodzą winogrona wykorzystane do produkcji. Poszczególne składniki cuvée wina pestovateľský sekt muszą pochodzić z jednego obszaru uprawy winorośli.	
Samorodné	Słowacki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację winogron odmiany Tokaj w obszarze uprawy winorośli Tokajská vinohradnícka oblasť z wyznaczonej winnicy, jeżeli warunki nie sprzyjają masowej produkcji jagód botrytowych. Do obrotu może być wprowadzone najwcześniej po dwóch latach dojrzewania, w tym co najmniej rok w drewnianej beczce.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Słowacki	ChNP (4)	Wino musujące pozyskane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji wina gatunkowego z winogron produkowanych w winnicach leżących na obszarach uprawy winorośli i tylko na obszarach uprawy winorośli, na których uprawiane są winogrona do jego produkcji lub na obszarach bezpośrednio z nimi sąsiadujących, przy spełnieniu podstawowych warunków produkcji gatunkowych win musujących.	

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Słowacki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację alkoholową po zalaniu jagód botrytowych moszczem o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 21° NM, z wyznaczonej winnicy w obszarze Tokajská vinohradnícka oblasť lub winem o tej samej jakości i z tego samego rocznika pochodzącym z wyznaczonej winnicy w obszarze Tokajská vinohradnícka oblasť. W zależności od ilości dodanych jagód botrytowych Tokajský výber dzieli się na 3 do 6 putňový. Výber musi dojrzewać przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej dwa lata w drewnianej beczce.	
Výberová esencia	Słowacki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez alkoholową fermentację jagód botrytowych. Podczas zbiorów wszystkie jagody wybierane są osobno oraz zlewane bezpośrednio po przetworzeniu moszczem pochodzącym z wyznaczonej winnicy z obszaru Tokajská vinohradnícka oblasť lub winem z tego samego rocznika, które zawiera nie mniej niż 180 g/l naturalnego cukru i 45 g/l ekstraktu o zerowej zawartości cukru. Musi dojrzewać przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej dwa lata w drewnianej beczce.	

(*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określenia „sekt”.

ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

quality (sparkling) wine	Angielski	ChNP (1, 4)	Wino lub wino musujące, które jest wytwarzane w Anglii i w Walii zgodnie z zasadami określonymi w krajowym prawodawstwie tych krajów. Wina wprowadzane do obrotu jako „wina gatunkowe” są wcześniej poddawane ocenie organoleptycznej i analitycznej. Swoją szczególny rodzaj i charakter zawdzięczają częściowo obszarowi, na którym zostały wyprodukowane, jakości wykorzystanych winogron oraz umiejętnościom producenta winogron i wytwórcy wina.	
Regional (sparkling) wine	Angielski	ChOG (1, 4)	Wino lub wino musujące, które jest wytwarzane w Anglii i w Walii zgodnie z zasadami określonymi w krajowym prawodawstwie tych krajów. „Wina regionalne” są poddawane ocenie organoleptycznej i analitycznej. Swoją szczególny rodzaj i charakter zawdzięczają częściowo obszarowi, w którym zostały wyprodukowane, winogronom użytym do produkcji oraz umiejętnościom producenta winogron i wytwórcy wina.	

CZĘŚĆ B — Określenia tradycyjne, o których mowa w art. 54 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008

BUŁGARIA

Колекционно (kolekcja)	Bułgarski	ChNP (1)	Wino spełniające warunki „rezerwy specjalnej”, które dojrzewa w butelkach przez co najmniej jeden rok i którego ilość nie przekracza 1/2 partii „rezerwy specjalnej”.	
Ново (młode)	Bułgarski	ChNP/ChOG (1)	Wino wyprodukowane w całości z winogron uzyskanych z jednego zbioru i butelkowane przed końcem roku. Może być sprzedawane z oznaczeniem „nowe” do dnia 1 marca następnego roku. W takim przypadku na etykietach należy obowiązkowo umieścić również oznaczenie „termin sprzedaży — 1 marca 606/2009”. Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, wino nie może być wprowadzane do obrotu ani prezentowane jako „nowe”, a po dniu 31 marca wskazanego roku ilość wina, która pozostała w handlu, musi zostać ponownie opatrzona etykietą zgodnie z wymogami rozporządzenia.	
Премиум (premium)	Bułgarski	ChOG (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli, której winogrona cechuje najwyższa jakość z całego zbioru. Wyprodukowana ilość nie przekracza 1/10 całego zbioru.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (dębowe premium)	Bułgarski	ChNP (1)	Wino dojrzewające w nowych kadziach dębowych o maksymalnej pojemności 500 l.	
Премиум резерва (rezerwa premium)	Bułgarski	ChOG (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli w ilości zachowanej z najlepszej partii zbioru.	
Резерва (rezerwa)	Bułgarski	ChNP/ChOG (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli, dojrzewające przez co najmniej jeden rok od listopada roku zbioru.	

Розенталер (Rosenthaler)	Bułgarski	ChNP (1)	Wino produkowane z zalecanych odmian winogron o zawartości cukru na masę nie mniejszej niż 22 %. Zawartość alkoholu w tym winie wynosi co najmniej 11°. Jego cechy są przede wszystkim skutkiem dodania moszczu winogronowego lub zagęszczonego moszczu winogronowego co najmniej 30 dni przed wysyłką.
Специална селекция (selekcja specjalna)	Bułgarski	ChNP (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli lub z mieszanki odmian, dojrzewające przez co najmniej dwa lata, licząc od daty określonej w specyfikacji produktu.
Специална резерва (rezerwa specjalna)	Bułgarski	ChNP (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winogron lub z mieszanki odmian, dojrzewające przez co najmniej jeden rok w dębowych beczkach, licząc od daty określonej w specyfikacji produktu.

REPUBLIKA CZESKA

Archivní víno	Czeski	ChNP (1)	Wino wprowadzane do obrotu co najmniej trzy lata po roku zbioru.
Burčák	Czeski	ChNP (1)	Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, którego rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest wyższa niż jeden procent i niższa niż trzy piąte całkowitej zawartości alkoholu.
Klaret	Czeski	ChNP (1)	Wino produkowane z czarnych winogron bez fermentacji na skórkach.
Košer, Košer víno	Czeski	ChNP (1)	Wino wyprodukowane z zastosowaniem metody liturgicznej w rozumieniu zasad kongregacji żydowskiej.
Labín	Czeski	ChOG (1)	Wino z czarnych winogron, wyprodukowane bez fermentacji na skórkach w czeskim regionie winiarskim.
Mladé víno	Czeski	ChNP (1)	Wino oferowane do spożycia konsumentowi końcowemu najpóźniej do końca roku kalendarzowego, w którym przeprowadzono zbiór winogron wykorzystanych do produkcji tego wina.
Mešní víno	Czeski	ChNP (1)	Wino wyprodukowane z zastosowaniem metody liturgicznej i zgodne z zasadami użycia podczas sprawowania liturgii w ramach nabożeństw kościoła katolickiego.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Czeski	ChNP (1)	Wino to pochodzi z pierwszego zbioru w winnicy; za pierwszy zbiór w winnicy uznaje się zbiór przeprowadzony w trzecim roku od założenia winnicy.
Pěstitelský sekt (*)	Czeski	ChNP (4)	Wino musujące sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, spełniające wymogi przepisów Wspólnoty Europejskiej dotyczących gatunkowego wina musującego produkowanego w określonym regionie z winogron pochodzących z winnicy producenta winogron.
Pozdní sběr	Czeski	ChNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron zebranych w określonej winnicy na danym obszarze, wydajność z jednego hektara nie została przekroczona, winogrona, z których wyprodukowano wino, osiągnęły zawartość cukru co najmniej 21 NM, zbiór winogron i produkcja wina, z wyjątkiem butelkowania, zostały przeprowadzone w tym samym regionie winiarskim, wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym.
Premium	Czeski	ChNP (1)	Wino o wybornych właściwościach — wybór winogron, wybór owoców lub wybór owoców podwiedłych, wyprodukowane z winogron, z których co najmniej 30 % została dotknięta szlachetną pleśnią (<i>Botrytis cinerea</i> P.).

Rezerva	Czeski	ChNP (1)	Wino dojrzewające przez co najmniej 24 miesiące w drewnianej beczce, a następnie w butelce, przy czym co najmniej 12 miesięcy w beczce w przypadku wina czerwonego i 6 miesięcy w beczce w przypadku wina białego lub różowego.
Růžák, Ryšák	Czeski	ChNP (1)	Wino produkowane z mieszanki winogron lub moszczu winogronowego z białych, lub, jeżeli to konieczne, z czerwonych lub czarnych winogron.
Zráló na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Czeski	ChNP (1)	W procesie produkcji wino zostało pozostawione do dojrzewania nad osadem drożdżowym przez co najmniej sześć miesięcy.

(*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określenia „Sekt”.

NIEMCY

Affentaler	Niemiecki	ChNP (1)	Określenie pochodzenia w odniesieniu do czerwonego wina gatunkowego i Prädikatswein z winogron odmiany Blauer Spätburgunder z obszarów Altschweier, Bühl, Eisental i Neusatz miasta Bühl, Bühlertal oraz obszaru Neuweier miasta Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Niemiecki	ChNP (1)	Wino produkowane poprzez kupażowanie (mieszanie) białych winogron, również rozgniecionych, z czerwonymi winogronami, pochodzące z określonej strefy uprawy winorośli Baden.
Classic (Klassic)	Niemiecki	ChNP (1)	Wino czerwone lub białe wino gatunkowe wytwarzane wyłącznie z winogron klasycznych odmian winorośli typowych dla regionu; moszcz wykorzystywany do produkcji posiada naturalną minimalną objętościową zawartość alkoholu wyższą o co najmniej 1 % od naturalnej minimalnej zawartości alkoholu określonej dla strefy uprawy winorośli, w której zebrano winogrona; całkowita zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11,5 % obj.; zawartość cukru resztkowego nie przekracza 15 g/l ani podwójnej całkowitej wartości kwasowości; oznaczenie jednej odmiany winorośli, oznaczenie rocznika, brak oznaczenia smaku.
Ehrentrudis	Niemiecki	ChNP (1)	Określenie pochodzenia różowego wina gatunkowego i wysokogatunkowego z winogron odmiany Blauer Spätburgunder z obszaru Tuniberg.
Federweisser	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy z Niemiec lub z innych państw członkowskich UE, posiadający oznaczenia geograficzne zapożyczone ze strefy uprawy winorośli na „vin de pays”; „Federweißer”: jest najbardziej powszechnym oznaczeniem częściowo sfermentowanego moszczu gronowego w kontekście regionalnej różnorodności oznaczeń.
Hock	Niemiecki	ChNP (1)	Białe wino z oznaczeniem geograficznym z nadreńskiej strefy uprawy winorośli o zawartości cukru resztkowego w przedziale „półsłodkie”; historia określenia: „Hock” jest tradycyjnym angloamerykańskim oznaczeniem wina reńskiego, które wywodzi się od nazwy miejscowości „Hochheim” (nad Menem, strefa uprawy winorośli Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Niemiecki	ChNP (1)	Tradycyjna nazwa niemieckiego białego wina gatunkowego, które składa się w co najmniej 70 % z mieszanek odmian Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau lub Kerner z regionu Nahe, Rheingau, Rheinhessen lub Pfalz. Zawartość cukru resztkowego w przedziale „półsłodkie”. Przeznaczone prawie wyłącznie do wywozu.
Riesling-Hochgewächs (*)	Niemiecki	ChNP (1)	Białe wino gatunkowe produkowane wyłącznie z winogron odmiany Riesling, moszcz wykorzystywany do produkcji wykazuje naturalną objętościową zawartość alkoholu o co najmniej 1,5 % wyższą od naturalnej minimalnej zawartości alkoholu określonej dla danej strefy uprawy winorośli lub jej części, w której zebrano winogrona, jeżeli wino uzyskało w badaniu jakości ocenę co najmniej 3,0.
Schillerwein	Niemiecki	ChNP (1)	Wino z określonej strefy uprawy winorośli Württemberg; wino gatunkowe o bawie przechodzącej od jasnoczerwonej do intensywnie czerwonej, produkowane poprzez kupażowanie (mieszanie) białych winogron, również rozgniecionych, z czerwonymi winogronami, również rozgniecionymi. Jeżeli winem podstawowym jest Schillerwein, dopuszcza się również określenia „Schillersekt b.A.” lub „Schillerperlwein b.A.”.
Weissherbst	Niemiecki	ChNP (1)	Wino gatunkowe produkowane w określonej strefie uprawy winorośli lub Prädikatswein (wino o specjalnych cechach), produkowane z jednej odmiany czerwonych winogron i w co najmniej 95 % z lekkiego, tłoczonego moszczu gronowego; odmiana winorośli musi być podana łącznie z nazwą Weißherbst z zastosowaniem tego samego rodzaju czcionki, wielkości i koloru liter; może być również stosowane w odniesieniu do domowego gatunkowego wina musującego produkowanego z wina, które może nosić nazwę „Weißherbst”.

(*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określeń „Riesling” i „Sekt”.

GRECJA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek określany jako „Agrepavlis”, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.	
Αμπέλι (Ampeli)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo prowadzące również produkcję wina.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo prowadzące również produkcję wina.	
Αρχοντικό (Archontiko)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek określany jako „archontiko”, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.	
Κάβα (Cava)	Grecki	ChOG (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Wina dojrzewające w kontrolowanych warunkach.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grecki	ChNP (3, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron z wyselekcjonowanych winnic osiągających określoną niską wydajność z hektara.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Grecki	ChNP (1, 3, 15, 16)	Wyselekcjonowane wina dojrzewające przez określony czas w kontrolowanych warunkach.	
Κάστρο (Kastro)	Grecki	ChNP, ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek lub ruiny zabytkowego zamku, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.	
Κτήμα (Ktima)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo znajdujące się na odpowiednim, chronionym obszarze uprawy winorośli.	
Λιαστός (Liaustos)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 15, 16)	Wina produkowane z winogron pozostawionych na słońcu lub w cieniu w celu częściowej dehydratacji.	
Μετόχι (Metochi)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, znajdujących się poza terenem klasztoru, do którego należy to gospodarstwo.	
Μοναστήρι (Monastiri)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach należących do klasztoru.	
Νάμα (Nama)	Grecki	ChNP/ChOG (1)	Wina słodkie używane podczas Komunii Świętej.	
Νυχτέρι (Nychteri)	Grecki	ChNP (1)	Wina objęte ChNP „Santorini”, produkowane wyłącznie na wyspach „Thira” i „Thiresia”, dojrzewające w beczkach przez co najmniej trzy miesiące.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, położonych na wysokości ponad 500 m n.p.m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron rosnących w winnicach położonych na wysokości ponad 500 m n.p.m.	
Πύργος (Pyrgos)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek określany jako „Pyrgos”, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grecki	ChNP (1, 3, 15, 16)	Wyselekcjonowane wina dojrzewające przez określony czas w kontrolowanych warunkach.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grecki	ChNP (3, 15, 16)	Wyselekcjonowane wina likierowe dojrzewające przez określony czas w kontrolowanych warunkach.	
Βερντέα (Verntea)	Grecki	ChOG (1)	Wina o tradycyjnej nazwie, produkowane z winogron zbieranych w winnicach na wyspie Zakynthos, w których odbywa się również produkcja wina.	
Vinsanto	Grecki	ChNP (1, 3, 15, 16)	Wino objęte ChNP „Santorini”, produkowane w kompleksie Santo Erini-Santorini na wyspach „Thira” i „Thirasia” z winogron pozostawionych na słońcu.	

HISZPANIA

Amontillado	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe (Vino generoso) objęte ChNP win wytrawnych „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, o ostrym aromacie, głębokie, gładkie i pełne na podniebieniu, o bursztynowym lub złotym kolorze oraz zawartości alkoholu w przedziale 16–22°. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Añejo	Hiszpański	ChNP/ChOG (1)	Wina leżakujące przez łączny okres co najmniej dwudziestu czterech miesięcy w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 600 l lub w butelce.	
	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Malaga”, leżakujące przez okres od trzech do pięciu lat.	
Chacolí-Txakolina	Hiszpański	ChNP (1)	Wino objęte ChNP „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina”, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina” oraz „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina”, wytworzone przede wszystkim z odmian Ondarrabi Zuri i Ondarrabi Beltza. Wino, którego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9,5 % obj. (11 % obj. w przypadku wina białego fermentującego w beczce), maksymalnie 0,8 mg/l kwasowości lotnej i maksymalnie 180 mg/l całkowitej zawartości siarki (140 mg/l w przypadku win czerwonych).	
Clásico	Hiszpański	ChNP (3, 16)	Wina zawierające ponad 45 g/l resztkowego cukru.	Chile
Cream	Angielski	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” i „Condado de Huelva”, zawierające co najmniej 60 g/l substancji redukujących, o kolorze przechodzącym od bursztynowego do mahoniowego. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) lub systemu „añadas” w dębowym pojemniku.	
Criadera	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” i „Condado de Huelva”, leżakujące z zastosowaniem tradycyjnego dla tej strefy systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”).	

Criaderas y Soleras	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” i „Condado de Huelva”, w przypadku którego stosuje się system warstwowego układania dębowych beczek, tzw. criaderas, gdzie wino z ostatniego roku układane jest najwyżej i przechodzi przez różne warstwy, inaczej „criaderas”, w ramach częściowego, następującego jedno po drugim, przenoszenia, aż do momentu osiągnięcia najniższej warstwy, inaczej „solera”, na której kończy proces leżakowania.	
Crianza	Hiszpański	ChNP (1)	Wina inne niż wina musujące, półmusujące i likierowe, spełniające następujące warunki: — wina czerwone muszą leżakować przez co najmniej 24 miesiące, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l, — wina białe i różowe muszą leżakować przez co najmniej 18 miesięcy, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o takiej samej maksymalnej pojemności.	
Dorado	Hiszpański	ChNP (3)	Wina likierowe objęte ChNP „Rueda” i „Malaga”, poddawane procesowi leżakowania.	
Fino	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Montilla-Moriles”, posiadające następujące cechy: słomkowy kolor, wytrawne, gorzkawe, lekkie i przyjemne na podniebieniu. Przez co najmniej dwa lata leżakuje pod warstwą tzw. kwiatu winnego („flor”) z zastosowaniem systemu „criaderas y soleras” w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Fondillón	Hiszpański	ChNP (16)	Wino objęte ChNP „Alicante” wytworzone z winogron odmiany Monastrell, przejrzałe w przechowywaniu, o wyjątkowych warunkach jakościowych i zdrowotnych. W procesie fermentacji wykorzystuje się wyłącznie naturalne zaczyny, a rzeczywista zawartość alkoholu (minimum 16 % obj.) jest, jako całość, naturalna. Leżakuje przez co najmniej dziesięć lat w dębowych pojemnikach.	
Gran reserva	Hiszpański	ChNP (1)	Wina inne niż wina musujące, półmusujące i likierowe, spełniające następujące warunki: — wina czerwone muszą leżakować przez co najmniej 60 miesięcy, w tym przez co najmniej 18 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l, a przez pozostałą część tego okresu — w butelce, — wina białe i różowe muszą leżakować przez co najmniej 48 miesięcy, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o takiej samej maksymalnej pojemności, a przez pozostałą część tego okresu — w butelce.	
	Hiszpański	ChNP (4)	Minimalny okres leżakowania dla win musujących objętych ChNP „Cava” wynosi 30 miesięcy, od „tiraje” do „degüelle”.	
Lágrima	Hiszpański	ChNP (3)	Wino słodkie objęte ChNP „Malaga”, w którego produkcji moszcz obcieka po poddaniu winogron obróbce, bez udziału mechanicznych urządzeń tłoczących. Proces leżakowania musi trwać co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) lub według roczników w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Noble	Hiszpański	ChNP/ChOG (1)	Wina leżakujące przez łączny okres co najmniej osiemnastu miesięcy w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 600 l lub w butelce.	
	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Malaga”, leżakujące przez okres od dwóch do trzech lat.	
Oloroso	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Montilla-Moriles”, posiadające następujące cechy: mocna budowa, pełne i aksamitne, aromatyczne, wytrawne lub lekko dominujące, o kolorze zbliżonym do mahoniowego, rzeczywista zawartość alkoholu między 16 a 22°. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Pajarete	Hiszpański	ChNP (3)	Wina słodkie lub półsłodkie objęte ChNP „Malaga” leżakujące przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) lub systemu „añadas” w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	

Pálido	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte ChNP „Condado de Huelva”, leżakujące przez ponad trzy lata w procesie leżakowania biologicznego o rzeczywistej zawartości alkoholu 15–17 % obj.	
	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Rueda”, leżakujące przez co najmniej cztery lata, z czego ostatnie trzy lata w dębowym pojemniku.	
	Hiszpański	ChNP (3)	Wino objęte ChNP „Malaga” z odmian Pedro Ximenez lub Moscatel, bez dodatku „arrope” (gotowany moszcz), nie przechodzące procesu leżakowania.	
Palo Cortado	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” i „Montilla-Moriles”, na którego cechy organoleptyczne składa się aromat amontillado oraz podniebienie i kolor podobne jak w przypadku oloroso, o rzeczywistej zawartości alkoholu między 16 a 22 % obj. Proces leżakowania jest dwuetapowy: pierwszy etap to dojrzewanie biologiczne pod warstwą tzw. kwiatu winnego („flor”), a drugi — utlenianie.	
Primero de Cosecha	Hiszpański	ChNP (1)	Wino objęte ChNP „Valencia”; winogrona do jego produkcji są zbierane w pierwszych dziesięciu dniach okresu zbiorów, a całe wino jest butelkowane w ciągu kolejnych trzydziestu dni, przy czym na etykiecie należy obowiązkowo określić zbiór.	
Rancio	Hiszpański	ChNP (1, 3)	Wina poddane procesowi leżakowania przy znacznym utlenieniu i z gwałtownymi zmianami temperatury w obecności powietrza lub w pojemniku drewnianym lub kryształowym.	
Raya	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte ChNP „Montilla Moriles” o cechach zbliżonych do win „oloroso”, ale o mniej zdecydowanym smaku i aromacie. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Reserva	Hiszpański	ChNP (1)	Wina inne niż wina musujące, półmusujące i likierowe, spełniające następujące warunki: — wina czerwone muszą leżakować przez okres co najmniej 36 miesięcy, w tym przez co najmniej 12 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l, a przez pozostałą część tego okresu — w butelce, — wina białe i różowe muszą leżakować przez okres co najmniej 24 miesięcy, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o takiej samej maksymalnej pojemności, a przez pozostałą część tego okresu — w butelce.	Chile
Sobremadre	Hiszpański	ChNP (1)	Wina białe objęte ChNP „Vinos de Madrid”, które dzięki specjalnemu procesowi produkcji zawierają dwutlenek węgla przed własną fermentacją moszczu z „madres” (winogrona po usunięciu szypulek i wyciśnięciu soku).	
Solera	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” i „Condado de Huelva”, leżakujące z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”).	
Superior	Hiszpański	ChNP (1)	Wina otrzymywane w co najmniej 85 % z odmian preferowanych na danym wyznaczonym obszarze.	Chile, Republika Południowej Afryki
Trasañejo	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe objęte ChNP „Malaga”, leżakujące przez ponad pięć lat.	
Vino Maestro	Hiszpański	ChNP (3)	Wino objęte ChNP „Malaga”, otrzymywane w drodze niepełnej fermentacji, ponieważ przed jej rozpoczęciem dodawany jest moszcz o 7-procentowej zawartości alkoholu winnego. W ten sposób fermentacja staje się bardzo powolna i zostaje zatrzymana, kiedy zawartość alkoholu osiąga 15–16° i około 160–200 g/l cukrów nie zostaje poddane fermentacji. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) lub systemu „añadas” w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Hiszpański	ChNP (1)	Wino objęte ChNP „Utiel-Requena”, produkowane z winogron zbieranych w pierwszych dziesięciu dniach okresu zbiorów, o zawartości alkoholu między 10 a 11,5 % obj.; fakt, że owoce są młode, sprawia, że wino nabiera szczególnych cech, do których można zaliczyć lekkie uwalnianie się dwutlenku węgla.	

Viejo	Hiszpański	ChNP/ChOG (1)	Wino leżakujące przez 36 miesięcy, o rdzawo-pomarańczowym kolorze będącym efektem przede wszystkim oddziaływania światła, tlenu, ciepła lub połączenia tych czynników.	
	Hiszpański	ChNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte ChNP „Condado de Huelva”, które posiada następujące właściwości: mocna budowa, pełne i aksamitne, aromatyczne, wytrawne lub lekko dominujące, o kolorze zbliżonym do mahoniowego, zawartość alkoholu między 15 a 22°. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. „criaderas y soleras”) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Vino de Tea	Hiszpański	ChNP (1)	Wino z północnej podstrefy ChNP „La Palma”, leżakujące w drewnianych pojemnikach wykonanych z Pinus canariensis („Tea”) przez maksymalnie sześć miesięcy. Zawartość alkoholu win białych wynosi 11–14,5 % obj., win różowych 11–13 % obj., a win czerwonych 12–14 % obj.	

FRANCJA

Ambré	Francuski	ChNP (3)	Artykuł 7 dekretu z dnia 29 grudnia 1997 r.: ChNP „Rivesaltes”: aby białe wina mogły uzyskać prawo do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia „Rivesaltes” uzupełnioną zapisem „ambré”, muszą pozostawać w środowisku utleniającym do dnia 1 września drugiego roku po roku uprawy.	
Claret	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Bourgogne”, „Bordeaux”: wino bladoczerwone lub różowe.	
Claret	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Bordeaux”: wyrażenie stosowane do określenia wina bladoczerwonego.	
Tuilé	Francuski	ChNP (3)	Artykuł 7 dekretu z dnia 29 grudnia 1997 r.: aby czerwone wina mogły uzyskać prawo do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia „Rivesaltes” uzupełnioną zapisem „tuilé”, muszą pozostawać w środowisku utleniającym do dnia 1 września drugiego roku po roku uprawy.	
Vin jaune	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Château-Châlon”: wino produkowane wyłącznie z odmian winorośli określonych w przepisach krajowych: wolna fermentacja, leżakowanie w dębowej beczce, która nie jest uzupełniana do pełna, przez co najmniej sześć lat.	
Château	Francuski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historyczne wyrażenie odnoszące się do rodzaju obszaru i rodzaju wina, zarezerwowane dla win pochodzących z nieruchomości faktycznie istniejących lub które są określane tym właśnie słowem.	Chile
Clos	Francuski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „St Julien”, „Pauillac”, „St Estèphe” wyrażenie odnoszące się do jakości wina, jego historii, a także do rodzaju obszaru, przywołujące hierarchię wartości win pochodzących z określonej nieruchomości.	
Cru bourgeois	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „Saint-Julien”, „Pauillac”, „Saint-Estèphe”: wyrażenie odnoszące się do jakości wina, jego historii, a także do rodzaju obszaru, przywołujące hierarchię wartości win pochodzących z określonej nieruchomości.	Chile
Cru classé, ewentualnie uzupełnione przez Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Barsac”, „Côtes de Provence”, „Graves”, „Saint Emilion grand cru”, „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Pessac-Léognan”, „Saint Julien”, „Pauillac”, „Saint Estèphe”, „Sauternes”. Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, jego historii, a także do rodzaju obszaru, przywołujące hierarchię wartości win pochodzących z określonej nieruchomości.	

Edelzwicker	Niemiecki	ChNP (1)	Wina objęte ChNP „Alsace”, produkowane z jednej odmiany lub kilku odmian winorośli określonych w specyfikacjach.	
Grand cru	Francuski	ChNP (1, 3, 4)	Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, zarezerwowane dla win o chronionych nazwach pochodzenia określonych w dekrete oraz przypadków, w których wyrażenie to jest stosowane łącznie z nazwą pochodzenia.	Chile Szwajcaria Tunezja
Hors d'âge	Francuski	ChNP (3)	ChNP: „Rivesaltes”, „Banyuls”: może być stosowana w odniesieniu do win, które dojrzewały przez co najmniej pięć lat, licząc od daty produkcji.	
Passe-tout-grains	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Bourgogne” pochodząca od dwóch odmian winorośli określonych w specyfikacjach.	
Premier Cru	Francuski	ChNP (1)	Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, zarezerwowane dla win o chronionych nazwach pochodzenia określonych w dekrete oraz przypadków, w których wyrażenie to jest stosowane łącznie z nazwą pochodzenia.	Tunezja
Primeur	Francuski	ChNP (1)	Wina, których data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów została określona na trzeci czwartek listopada w roku zbioru.	
	Francuski	ChOG (1)	Wina, których data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów została określona na trzeci czwartek października w roku zbioru.	
Rancio	Francuski	ChNP (1, 3)	ChNP „Grand Roussillon”, „Rivesaltes”, „Rasteau”, „Banyuls”, „Maury”, „Clairette du Languedoc”: wyrażenie odnoszące się do rodzaju wina oraz konkretnej metody produkcji wina, zarezerwowane dla niektórych win gatunkowych ze względu na ich wiek i warunki dotyczące „terroir”.	
Sélection de grains nobles	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Condrieu”, „Monbazillac”, „Graves supérieur”, „Bonnezeaux”, „Jurançon”, „Cérons”, „Quarts de Chaume”, „Sauternes”, „Loupjac”, „Côteaux du Layon”, „Barsac”, „Sainte Croix du Mont”, „Côteaux de l'Aubance”, „Cadillac”: wino produkowane obowiązkowo z winogron ze zbioru ręcznego poddawanych dalszej selekcji. Celem jest wyszukanie przejrzałych owoców dotkniętych szlachetną pleśnią lub uzyskujących wyższe stężenie cukru jeszcze przed zbiorem.	
Sur lie	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Muscadet”, „Muscadet Coteaux de la Loire”, „Muscadet-Côtes de Grandlieu”, „Muscadet-Sèvre et Maine”, „Gros Plant du Pays Nantais”: wino o szczególnej specyfikacji (np. wydajność, zawartość alkoholu), które dojrzewa nad osadem drożdżowym do dnia 1 marca następnego roku po zbiorze.	
	Francuski	ChOG (1)	ChOG „Vin de pays d'Oc”, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion”: wino o szczególnej specyfikacji, które pozostaje w beczce lub baryłce przez okres krótszy niż jedna zima i dojrzewa nad osadem drożdżowym do butelkowania.	
Vendanges tardives	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Jurançon”: wyrażenie odnoszące się do rodzaju wina oraz do konkretnej metody produkcji, zarezerwowane dla win z przejrzałych owoców, spełniających określone wymagania dotyczące gęstości i zawartości alkoholu.	
Villages	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Anjou”, „Beaujolais”, „Côte de Beaune”, „Côtes de Nuits”, „Côtes du Rhône”, „Côtes du Roussillon”, „Mâcon”: wyrażenie odnoszące się do jakości wina, zarezerwowane dla win o nazwach pochodzenia określonych w dekrete oraz przypadków, w których wyrażenie to jest stosowane łącznie z nazwą pochodzenia.	
Vin de paille	Francuski	ChNP (1)	ChNP „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Hermitage”: wyrażenie odnoszące się do metody produkcji polegającej na selekcji winogron z odmian winorośli określonych w przepisach krajowych, suszonych przez okres co najmniej sześciu tygodni na podłożu ze słomy, na siatce lub poprzez zawieszenie. Leżakowanie przez okres co najmniej trzech lat, licząc od daty tłoczenia, z uwzględnieniem dojrzewania w drewnianych pojemnikach przez co najmniej 18 miesięcy.	

WŁOCHY

Alberata lub vigneti ad alberata	Włoski	ChNP (1)	Szczególne określenie odnoszące się do typologii win „Aversa”. Odnosi się ono do bardzo starej tradycji uprawy winorośli, z której otrzymywany jest produkt.	
Amarone	Włoski	ChNP (1)	Jedyne historyczne określenie odnoszące się do metody produkcji win „Valpolicella”. Jest ono stosowane od czasów starożytnych do określenia miejsca pochodzenia wina produkowanego szczególną metodą wykorzystującą podwładle winogrona, opierającą się na całkowitej fermentacji cukrów. Może to wyjaśniać pochodzenie nazwy „Amarone”. Jest to dość szczególne i dobrze znane określenie, które samo w sobie wskazuje na produkt.	
Ambra	Włoski	ChNP (3)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i szczególnego, mniej lub bardziej intensywnego, bursztynowo-żółtego koloru win „Marsala”. Jego szczególny kolor jest wynikiem długotrwałej metody produkcji, obejmującej leżakowanie i dojrzewanie, a więc procesy, które powodują utlenianie polifenoli i substancji barwiących.	
Ambrato	Włoski	ChNP (1, 3)	Określenie odnosi się do metody produkcji i szczególnego, mniej lub bardziej intensywnego, bursztynowego koloru typowego dla win „Malvasia delle Lipari” i „Vernaccia di Oristano”. Szczególny kolor jest wynikiem długiego okresu produkcji, podczas którego zachodzą procesy leżakowania i dojrzewania, a więc procesy, które powodują utlenianie polifenoli i substancji barwiących	
Annoso	Włoski	ChNP (1)	Określenie odnoszące się do win „Controguerra”. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, która przed wprowadzeniem produktu końcowego do obrotu i przeznaczeniem go do spożycia wymaga suszenia winogron i obowiązku, co najmniej trzydziestomiesięcznego, okresu leżakowania w drewnianych pojemnikach.	
Apianum	Łacina	ChNP (1)	Określenie odnoszące się wyłącznie do wina „Fiano di Avellino”. Jest to określenie o klasycznym pochodzeniu. Odnosi się ono do wspaniałego smaku winogron, który wabi pszczoły (api — w języku włoskim).	
Auslese	Niemiecki	ChNP (1)	Zobacz określenie tradycyjne „scelto”. Określenie przypisane wyłącznie do win „Caldaro” i „Caldaro Classico — Alto Adige”.	
Buttafuoco	Włoski	ChNP (1, 6)	Określenie wyłącznie i ściśle związane ze szczególnym rodzajem wina, które pochodzi z podobszaru produkcji win „Oltrepò Pavese”. Jest ono od dawna stosowane do opisywania rzeczywiście szczególnego produktu, który — zgodnie ze znaczeniem nazwy — potrafi „uderzyć ogniem”.	
Cannellino	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane wyłącznie z rodzajem win „Frascati” i ich produkcją. Od dawna jest ono stosowane do określania powyżej wspomnianego rodzaju wina, produkowanego przy zastosowaniu szczególnego procesu produkcji, który pozwala na otrzymanie wina określanego mianem „abbotto”, a więc wina lekko słodkawego i wypełniającego usta.	
Cerasuolo	Włoski	ChNP (1)	Tradycyjne i historyczne określenie, ściśle związane z winami „Cerasuolo di Vittoria”. Stanowi ono integralną część nazwy DOCG i jest jej nieogeograficznym aspektem. Określenie odnosi się do procesu produkcji i szczególnego koloru. Określenie to jest także tradycyjnie stosowane do określenia innego rodzaju win — „Montepulciano d'Abruzzo”, z którymi jest ściśle związane.	
Chiarretto	Włoski	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 5, 6)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i szczególnego koloru pokrewnego rodzaju wina, wytwarzanego z czarnych winogron.	
Ciaret	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane wyłącznie z apelacją „Monferrato” i odnoszące się do szczególnego koloru produktu; jego nazwa tradycyjnie oznacza „jasnoczerwony”.	
Château	Francuski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Określenie odnoszące się do przedsiębiorstwa winiarskiego, jeżeli winogrona pochodzą wyłącznie z tego przedsiębiorstwa i proces produkcji przebiega w tym samym przedsiębiorstwie.	Chile
Classico	Włoski	ChNP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Określenie ustanowione w ustawie nr 164/1992. Jest ono zastrzeżone dla win niemusujących z najstarszego obszaru pochodzenia, któremu można przypisać odrębne przepisy w sprawie ChNP.	Chile
Dunkel	Niemiecki	ChNP (1)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i typowego ciemnego koloru pokrewnego rodzaju win apelacji „Trentino”.	
Fine	Włoski	ChNP (3)	Określenie ściśle związane z jednym z rodzajów wina „Marsala”. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, która wymaga co najmniej roku leżakowania, w tym co najmniej 8 miesięcy wino musi leżakować w drewnianych beczkach.	

Fior d'Arancio	Włoski	ChNP (1, 6)	Określenie odnoszące się do dwóch rodzajów „Colli Euganei”: musującego i „passito” (tj. otrzymywano z podwied- łych winogron). Odnosi się ono do metody produkcji i charakterystycznych aromatycznych cech produktu otrzymy- wanego z odmiany winogron Muscat w wyniku starannej metody produkcji.	
Flétri	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane z konkretnymi rodzajami win posiadającymi oznaczenie DOC — „Valle d'Aosta” lub „Vallée d'Aoste”. Odnosi się ono do metody produkcji i charakterystycznych cech produktu, uzyskanych w wyniku starannej metody produkcji wykorzystującej częściowo podwiedle winogrona.	
Garibaldi Dolce (lub GD)	Włoski	ChNP (3)	Historyczne określenie związane wyłącznie ze szczególnym rodzajem wina „Marsala” o jakości Superiore, posiadają- cym oznaczenie DOC. Na początku określenie to było używane na cześć Garibaldiego, który skosztował tego wina po przybyciu do Marsali. Docenił on wino ze względu na jego cechy będące wynikiem szczególnego procesu produkcji, który wymaga co najmniej dwóch lat leżakowania w drewnianych beczkach.	
Governo all'uso toscano	Włoski	ChNP/ChOG (1)	Początkowo określenie to odnosiło się do win „Chianti” i „Chianti Classico” posiadających oznaczenie ChNP. Nastę- pnie zakres użycia tego określenia rozszerzył się, obejmując wino „Colli della Toscana Centrale” posiadające nazwę ChOG i produkowane na tym samym obszarze produkcji. Odnosi się ono do szczególnego procesu produkcji stosowa- nego w Toskanii, który wymaga dodania do wina pod koniec zimy podwiedłych winogron, które powodują dodat- kową fermentację.	
Gutturnio	Włoski	ChNP (1, 8)	Historyczne określenie wyłącznie związane z rodzajem wina, który pochodzi z obszaru produkcji wina „Colli Piacen- tini”. Odnosi się ono do metody produkcji wspomnianego czerwonego, bardzo charakterystycznego wina wysokiej ja- kości. Istotnie było ono podawane w srebrnych kielichach rzymskiego pochodzenia, noszących nazwę Gutturnium.	
Italia Particolare (lub IP)	Włoski	ChNP (3)	Historyczne określenie związane wyłącznie z winami „Marsala fine”. Pierwotnie wino „Marsala” było produkowane z przeznaczeniem wyłącznie na rynek krajowy.	
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Niemiecki	ChNP (1)	Tradycyjny obszar produkcji „Caldaro” „Alto Adige” (z określeniem „Santa Maddalena” i „Terlano”). (Zobacz definicję „Classico”).	
Kretzer	Niemiecki	ChNP (1)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i charakterystycznego różowego koloru. Określenie jest stosowane w odniesieniu do odpowiednich rodzajów win „Alto Adige”, „Trentino” i „Teroldego rota- liano”.	
Lacrima	Włoski	ChNP (1)	Określenie jest ściśle związane z nazwą wina „Lacrima di Morro d'Alba”, integralnej części nazwy tego wina. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, w ramach której winogrona są poddawane delikatnemu tłoczeniu, w wyni- ku którego otrzymywany jest produkt bardzo wysokiej jakości.	
Lacryma Christi	Włoski	ChNP (1, 3)	Historyczne określenie wyłącznie i ściśle związane z winami „Vesuvio”. Tradycyjnie było ono związane z niektórymi rodzajami wyżej wspomnianych win (zarówno normalnych, jak i likierowych/musujących), uzyskiwanych w wyniku szczególnej metody produkcji wymagającej delikatnego tłoczenia winogron, dzięki któremu osiąga się wysoką jakość produktu posiadającego religijne konotacje.	
Lambiccato	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane wyłącznie z jednym z rodzajów win „Castel San Lorenzo”. Odnosi się ono do rodzaju produk- tu i do szczególnej metody produkcji, do której wykorzystywana jest odmiana winogron Muscat i która wymaga ma- ceracji winogron w specjalnych zbiornikach, tradycyjnie nazywanych „Lambicchi”, w których temperatura jest kontrolowana.	
London Particular (lub LP lub Inghilterra)	Włoski	ChNP (3)	Historyczne określenie związane wyłącznie z winami „Marsala Superiore”. Jest to określenie lub akronim tradycyjnie stosowany do opisanie produktu przeznaczonego na rynek angielski. Użycie języka angielskiego ma również trady- cyjne znaczenie i jest ono określone w specyfikacji produktu oraz w zasadach określonych dla win „Marsala”. W rzeczy- wistości powszechnie wiadomo, że znaczenie i renoma tej nazwy jako wina likierowego jest efektem działalności zarówno producentów, jak i angielskich pośredników, którzy od 1773 r., po odkryciu Marsali, produkowali i wpro- wadzali do obrotu to wspaniałe wino, sprawiając, że informacje o nim rozeszły się na całym świecie, a zwłaszcza w Anglii.	

Occhio di Pernice	Włoski	ChNP (1)	Określenie odnoszące się do niektórych rodzajów win „Vin Santo”. Odnosi się ono do metody produkcji i szczególnego koloru. Istotnie szczególna metoda produkcji, opierająca się na wykorzystaniu czerwonych winogron, pozwala na otrzymanie bardzo charakterystycznego produktu o wspaniałym kolorze, przechodzącym od żywego do bladego różu. Tego koloru są oczy „pernice” — ptaka, od którego pochodzi nazwa wina.
Oro	Włoski	ChNP (3)	Określenie odnoszące się do szczególnego rodzaju win „Marsala”. Odnosi się ono do szczególnego koloru i metody produkcji, która nie zezwala na użycie gotowanego moszczu. Dzięki temu otrzymywany jest produkt o szczególnej wartości i mniej lub bardziej złotym kolorze.
Passito lub Vino passito lub Vino Passito Liquoroso	Włoski	ChNP/ChOG (1, 3, 15, 16)	Określenie odnoszące się do rodzaju produktu i jego metody produkcji. Określenia „passito” lub „vino passito” i „vino passito liquoroso” są zastrzeżone dla win normalnych lub likierowych, otrzymywanych w wyniku procesu fermentacji winogron, polegającego na suszeniu ich w naturalnych warunkach lub w klimatyzowanych pomieszczeniach zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu. Ustawa nr 82/2006 rozszerzyła zakres zastosowania tego terminu na wina z przejrzałych winogron.
Ramie	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane wyłącznie z jednym z rodzajów win „Pinerolese”. Odnosi się ono do rodzaju produktu i metody jego produkcji opierającej się na wykorzystaniu częściowo podwędłych winogron.
Rebola	Włoski	ChNP (1, 15)	Określenie związane wyłącznie z jednym z rodzajów win „Colli di Rimini”. Odnosi się ono do metody produkcji i rodzaju produktu, którego kolor przechodzi od złotego do bursztynowego i który jest otrzymywany z częściowo podwędłych winogron.
Recioto	Włoski	ChNP (1, 4, 5)	Historyczno-tradycyjne określenie mające bliski związek z nazwą trzech win posiadających chronioną nazwę pochodzenia, produkowanych w regionie Wenecji Euganejskiej: „Valpolicella”, „Gambellara” i „Recioto di Soave”, których nazwy pochodzą od blisko siebie położonych obszarów produkcji posiadających podobne tradycje, zwłaszcza w prowincjach Werony i Vicenzy. Nazwa pochodzi z XV. W tym czasie twórcy bukolik uznali to wino, którego produkcja ograniczała się do prowincji Werony, za szczególnie wartościowe i renomowane. Jego nazwa pochodzi od słowa „Retia”, które niegdyś było określeniem górzysto-pagórkowego regionu rozciągającego się na obszarze położonym w okolicach Werony i Trydentu aż do granic obszaru comasco-valtellinese. Określenie to zatem jest używane od dawna i w dalszym ciągu służy do określania win otrzymywanych w wyniku szczególnej metody produkcji, która wymaga suszenia winogron.
Riserva	Włoski	ChNP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Wina poddawane pewnemu okresowi leżakowania, który, w przypadku win czerwonych, trwa co najmniej dwa lata, a w przypadku win białych — rok. Wina następnie leżakują w specjalnych beczkach, określonych w specyfikacji produktu. Oprócz zwykłych wymogów w specyfikacji produktu przewidziany musi być obowiązek umieszczania na etykiecie rocznika oraz informacji o sposobie przechowywania w przypadku win o różnych rocznikach. W przypadku win musujących i likierowych posiadających ChNP można używać tego określenia zgodnie z warunkami określonymi w stosownych specyfikacjach produktu i zgodnie z prawem wspólnotowym.
Rubino	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane z ChNP „Cantavenna”. Odnosi się ono do całego procesu i szczególnego koloru. Określenie „Rubino” jest ponadto związane ze szczególnymi rodzajami win posiadających ChNP „Teroldego Rotaliano”, „Trentino” i „Garda Colli Mantovani” i odnosi się do szczególnego koloru, którego nabiera produkt.
	Włoski	ChNP (3)	Określenie związane ze szczególnym rodzajem wina „Marsala”. Odnosi się ono do szczególnego procesu, który nie zezwala na użycie gotowanego moszczu. Ponadto wino to posiada ciemnoczerwoną barwę, która po okresie dojrzewania nabiera bursztynowego odcienia.
Sangue di Giuda	Włoski	ChNP (4, 5, 8)	Jedyne historyczno-tradycyjne określenie związane z rodzajem wina produkowanego na obszarze Oltrepò Pavese. Jest ono od dawna używane do określania produktu o bardzo charakterystycznej czerwonej barwie, słodkiego, musującego lub żywiłowego, o przyjemnym smaku; jest ono tak łagodne, że im więcej go pijesz, tym bardziej może się okazać zdradliwe, jak słynny apostoł!
Scelto	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane z winami „Caldaro”, „Caldaro Classico — Alto Adige” i „Colli del Trasimeno”. Odnosi się ono do konkretnego produktu i jego metody produkcji, począwszy od wyboru winogron (dłatego też nazywamy je „wybornym”).

Sciacchetra	Włoski	ChNP (1)	Historyczno-tradycyjne określenie blisko związane z „Cinque Terre”. Odnosi się ono do metody uzyskiwania produktu, w tym tłoczenia winogron i ich przechowywania. Termin ten oznacza dokładnie „tłocz i zostaw”, a więc odnosi się do metody stosowanej do otrzymania produktów wysokiej jakości.	
Sciac-trà	Włoski	ChNP (1)	Jak wyżej (Sciacchetra). W tym przypadku różnicę można przypisać określeniu odnoszącemu się do szczególnego rodzaju.	
Spätlese	Niemiecki	ChNP/ChOG (1, 3, 15, 16)	Zobacz określenie „późny zbiór winogron” stosowane w autonomicznej prowincji Bolzano.	
Soleras	Włoski	ChNP (3)	Określenie związane ze szczególnym rodzajem wina likierowego o nazwie „Marsala”. Odnosi się ono do produktu i szczególnej metody produkcji, która wymaga leżakowania w drewnianych beczkach przez okres wynoszący co najmniej pięć lat. Wzbogacanie gotowanego lub zagęszczonego moszczu jest zabronione. Dzięki temu otrzymuje się czysty, naturalny produkt, który nie zawiera dodatkowych składników, nawet takich, które są wynikiem procesu produkcji wina, oczywiście oprócz alkoholu, skoro jest to wino likierowe.	
Stravecchio	Włoski	ChNP (3)	Określenie związane wyłącznie z wyjątkowym rodzajem wina „Marsala” — „Virgin” lub „Solera”. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, która wymaga co najmniej 10 lat leżakowania w drewnianych beczkach.	
Strohwein	Włoski	ChNP/ChOG (1, 3, 11, 15, 16)	Zobacz określenie tradycyjne „Passito”. Oznacza dokładnie „wino słomkowe”. Określenie to odnosi się do szczególnego wina produkowanego w prowincji Bolzano i metody produkcji wykorzystującej winogrona, które po zbiorze są suszone na słomianych matach zgodnie z metodą suszenia określoną w różnych specyfikacjach produktu.	
Superiore	Włoski	ChNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Wina te cechuje wyższa jakość, a przepisy dotyczące zasad ich produkcji są znacznie bardziej rygorystyczne niż w przypadku innych win. Zasadniczo w specyfikacji produktu ustanowiono następujące podziały: a) minimalna naturalna zawartość alkoholu w winogronach wynosi co najmniej 0,5° obj, b) całkowita rzeczywista zawartość alkoholu co najmniej większa niż 0,5° obj.	San Marino
Superiore Old Marsala	Włoski	ChNP (3)	Określenie oznaczające wina rodzaju „Marsala Superiore”. Odnosi się do określonego produktu, a także do określonych metod produkcji zakładających minimalny okres leżakowania wynoszący co najmniej dwa lata i odbywający się w drewnianych beczkach. Jest to nazwa zawierająca ponadto angielski termin używany tradycyjnie na określenie wina likierowego, potwierdzona zarówno przez specyfikację produktu, jak i przepisy prawa dotyczące win z rodzaju Marsala. Znaczenie i prestiż tej nazwy jest efektem działalności zarówno producentów, jak i angielskich pośredników, którzy od 1773 r., po odkryciu tego wina, produkowali i wprowadzali do obrotu to szczególne wino, sprawiając, że informacje o nim rozeszły się na całym świecie, a zwłaszcza w Anglii.	
Torchiato	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane wyłącznie z winami „Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona”. Odnosi się do szczególnych cech produktu otrzymywanego dzięki metodzie produkcji, która polega na delikatnym wytlaczaniu samych winogron.	
Torcolato	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane wyłącznie ze szczególnym rodzajem win zwanym „Breganze”. Odnosi się do szczególnych cech produktu otrzymywanego dzięki starannej metodzie produkcji wykorzystującej częściowo podwiedle winogrona. Po zebraniu winogrona są rozwieszane na splecionych siatkach i ostatecznie są ponownie rozwieszane. W ten sposób przeprowadzany jest proces suszenia.	
Vecchio	Włoski	ChNP (1, 3)	Określenie związane z winami z rodzaju „Rosso Barletta”, „Aglanico del Vulture”, „Marsala” oraz „Falerno del Massico”. Odnosi się do warunków leżakowania oraz późniejszego leżakowania i dojrzewania produktu.	
Vendemmia Tardiva	Włoski	ChNP/ChOG (1, 3, 15, 16)	Określenie związane ze szczególnym rodzajem produktu, oznaczające późny zbiór winogron. W wyniku przejrzenia winogron na samej roślinie oraz związanego z tym wędnięcia winogron w różnych warunkach środowiskowych i pogodowych powstaje wyjątkowy produkt, szczególnie pod względem zawartości cukru i aromatu. Wynikiem całego procesu jest wyjątkowe wino. Wina te zaliczane są również do win deserowych lub win sprzyjających „medytacji”.	
Verdolino	Włoski	ChNP/ChOG (1)	Określenie związane z metodą produkcji i szczególnym zielonkawym kolorem.	

Vergine	Włoski	ChNP (1, 3)	Określenie związane z winami z rodzaju „Marsala”. Odnosi się do określonego produktu oraz do szczególnej metody produkcji, która wymaga leżakowania w drewnianych beczkach przez okres wynoszący co najmniej pięć lat. Dodawanie gotowanego lub zagęstzonego moszczu jest zabronione. Dzięki temu otrzymuje się czysty, naturalny produkt, który nie zawiera dodatkowych składników, nawet takich, które są wynikiem procesu produkcji wina, oprócz właściwej dla win likierowych zawartości alkoholu. Określenie to jest ponadto związane z winami z rodzaju „Bianco Vergine Valdichiana”. Odnosi się do tradycyjnej metody produkcji polegającej na fermentacji bez skór owoców, dzięki której otrzymuje się czysty i naturalny produkt końcowy.	
Vermiglio	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane winami „Colli dell'Etruria Centrale”. Odnosi się zarówno do szczególnych cech jakościowych, jak i do szczególnego koloru.	
Vino Fiore	Włoski	ChNP (1)	Określenie związane ze szczególną metodą produkcji niektórych win białych i różowych. Metoda ta polega na delikatnym tłoczeniu winogron, w wyniku którego uzyskuje się szczególny, delikatny smak, który uwypukla najlepszą cechę wina, a mianowicie jego „bukiet”.	
Vino Novello lub Novello	Włoski	ChNP/ChOG (1, 8)	Określenie związane ze szczególną metodą produkcji i okresem produkcji, który dla wprowadzania do obrotu i przeznaczenia do spożycia określony jest na dzień 6 listopada każdego roku zbioru winogron.	
Vin Santo lub Vino Santo lub Vinsanto	Włoski	ChNP (1)	Historyczno-tradycyjne określenie związane z niektórymi winami produkowanymi w regionach: Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto oraz Trentino Alto Adige. Odnosi się on do szczególnego rodzaju wina i odpowiadającej mu złożonej metody produkcji, która polega na przechowywaniu i suszeniu winogron w odpowiednich napowietrzonych miejscach oraz długi okres leżakowania w tradycyjnych drewnianych pojemnikach. Sformułowano szereg hipotez dotyczących pochodzenia tego określenia; większość z nich ma swoje źródło w średniowieczu. Najbardziej wiarygodne spośród nich jest ściśle związane z wartością religijną tego wina. Wino to uznawano za szczególne, szcycące się cudowną mocą. Było powszechnie wykorzystywane podczas odprawiania mszy świętej, co wyjaśnia jego nazwę — „święte wino” (vin-santo). Określenie jest nadal w użyciu, wspomina się o nim także w specyfikacjach ChNP. Ten rodzaj wina jest szeroko znany i doceniany na całym świecie.	
Vivace	Włoski	ChNP/ChOG (1, 8)	Określenie związane z metodą produkcji i odpowiadającym jej uzyskiwanym produktem. Jest to wino musujące ze względu na zawartość dwutlenku węgla, która jest wynikiem wyjątkowego, naturalnego procesu fermentacji.	

CYPR

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (winnica (winnice))	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wino produkowane z winogron zbieranych w winnicach o powierzchni co najmniej 1 ha, należących do gospodarstwa rolnego. Produkcję wina prowadzi się w całości w gospodarstwie na obszarze danego okręgu. WPC — Board act 6/2006 (WE382/2007, L 95 z 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) (domena)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wino produkowane z winogron zbieranych w winnicach o powierzchni co najmniej 1 ha, należących do gospodarstwa rolnego. Produkcję wina prowadzi się w całości w tym gospodarstwie. WPC — Board act 6/2006 (WE382/2007, L 95 z 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (klasztor)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wino produkowane z winogron zbieranych w winnicach o powierzchni co najmniej 1 ha, należących do gospodarstwa rolnego. W tym samym regionie rolniczym znajduje się klasztor. Produkcję wina prowadzi się w całości w tym gospodarstwie. WPC — Board act 6/2006 (WE382/2007, L 95 z 5.4.2007)	
Μονή (Moni) (klasztor)	Grecki	ChNP/ChOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

LUKSEMBURG

Château	Francuski	ChNP (1)	Określenie związane nazwą gospodarstwa, pod warunkiem że winogrona pochodzą wyłącznie z tego gospodarstwa, a wino produkowane jest w tym gospodarstwie.	Chile
Grand premier cru	Francuski	ChNP (1)	Wina opatrzone krajową pieczęcią „Marque nationale” mogą mieć również następujące dodatkowe oznaczenia dotyczące jakości: „Vin classé”, „Premier cru” lub „Grand premier cru”, które stosuje się od 1959 r. Oznaczenia te przyznawane są poszczególnym winom po ocenie dokonanej przez oficjalną komisję, która klasyfikuje wino według 20-stopniowej skali: — wina, które uzyskały poniżej 12 punktów, są wykluczane z oficjalnej klasyfikacji i nie mogą nosić oznaczenia „Marque nationale — appellation contrôlée”, — wina, które uzyskały powyżej 12,0 punktów, uznaje się oficjalnie za „Marque nationale — appellation contrôlée”, — wina, które uzyskały powyżej 14,0 punktów, mogą nosić oznaczenie „Marque nationale — appellation contrôlée”, — wina, które uzyskały powyżej 16,0 punktów, mogą nosić, oprócz „Marque nationale — appellation contrôlée”, oznaczenie „Premier cru”, — wina, które uzyskały powyżej 18,0 punktów, mogą nosić, oprócz „Marque nationale — appellation contrôlée”, oznaczenie „Grand premier cru”,	Tunezja
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Francuski	ChNP (1)	Oznacza wino z późnego zbioru produkowane tylko z jednej z następujących odmian: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling lub Gewürztraminer. Winogrona zbiera się ręcznie; naturalną objętościową zawartość alkoholu określono na poziomie co najmniej 95 stopni Oechsle dla Rieslinga i 105 stopni Oechsle dla innych odmian. (rozporządzenie rządu z dnia 8 stycznia 2001 r.)	
Vin de glace	Francuski	ChNP (1)	Oznacza wino lodowe produkowane z winogron zbieranych ręcznie w stanie zmrożonym w temperaturze poniżej – 7 °C. Do produkcji wina można wykorzystywać wyłącznie odmiany Pinot blanc, Pinot gris i Riesling; minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 120 stopni Oechsle. (rozporządzenie rządu z dnia 8 stycznia 2001 r.)	
Vin de paille	Francuski	ChNP (1)	Oznacza wino słomkowe wytwarzane z winogron jednej z następujących odmian: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris lub Gewürztraminer. Winogrona zbiera się ręcznie i rozkłada do wyschnięcia na matach ze słomy na okres co najmniej dwóch miesięcy. Słomę można zastąpić nowoczesnymi suszarkami. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach wynosi 130 stopni Oechsle. (rozporządzenie rządu z dnia 8 stycznia 2001 r.)	

WĘGRY

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Węgierski	ChNP (1)	Wino wytwarzane przez polewanie młodym winem, moszczem lub młodym winem w trakcie fermentacji jagód dotkniętych botrytis (aszú), leżakujące przez okres co najmniej trzech lat (dwa lata w beczce). Określony jest również poziom zawartości cukru oraz zerowa zawartość cukru. Można je stosować wyłącznie z ChNP „Tokaji”.	
Aszúeszencia	Węgierski	ChNP (1)		
Bikavér	Węgierski	ChNP (1)	Wino czerwone wytwarzane z co najmniej trzech odmian, leżakujące w drewnianej beczce przez co najmniej 12 miesięcy; dodatkowe specyfikacje mogą zostać określone w przepisach lokalnych. Może być produkowane wyłącznie w regionie Eger (ChNP: „Egri Bikavér”, „Egri Bikavér Superior”) oraz Szekszárd (ChNP: „Szekszárdi Bikavér”).	
Eszencia	Węgierski	ChNP (1)	Sok z jagód dotkniętych botrytis (aszú), wypływający swobodnie z kadzi, w których jagody gromadzi się podczas zbioru. Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 450 g/l. Ekstrakt o zerowej zawartości cukru: co najmniej 50 g/l. Można je stosować wyłącznie z ChNP „Tokaji”.	

Fordítás	Węgierski	ChNP (1)	Wino wytwarzane poprzez polewanie winem wyciśniętego miąższu tego samego zbioru, leżakujące przez okres co najmniej dwóch lat (jeden rok w beczce). Można je stosować wyłącznie z ChNP „Tokaji”.	
Máslás	Węgierski	ChNP (1)	Wino wytwarzane poprzez polewanie winem osadu drożdżowego wina Tokaji Aszú tego samego zbioru, leżakujące przez okres co najmniej dwóch lat (jeden rok w beczce).	
Késői szüretelésű bor	Węgierski	ChNP/ChOG (1)	Późny zbiór. Zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 204,5g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Węgierski	ChNP/ChOG (1)	Wino produkowane z wyselekcjonowanych jagód. Zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 204,5g/l.	
Muzeális bor	Węgierski	ChNP/ChOG (1)	Wino leżakujące w butelkach przez co najmniej pięć lat.	
Siller	Węgierski	ChNP/ChOG (1)	Czerwone wino o bardzo jasnym kolorze spowodowanym krótkim czasem maceracji.	
Szamorodni	Węgierski	ChNP (1)	Wino wytwarzane z jagód dotkniętych botrytis (aszú) oraz jagód zdrowych, leżakujące przez okres co najmniej dwóch lat (jeden rok w beczce). Moszcz zawiera co najmniej 230,2 g cukru na litr. Może być używane jedynie z ChNP „Tokaji”.	

AUSTRIA

Ausstich	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z jednego roku zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Auswahl	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z jednego roku zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Bergwein	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino wytwarzane z winogron produkowanych w winnicach, które są położone na tarasach lub stromych stokach o kącie nachylenia powyżej 26 %.	
Klassik/Classic	Niemiecki	ChNP (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z jednego roku zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Heuriger	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino musi być sprzedawane sprzedawcy detalicznemu do końca grudnia następującego po zbiorze winogron, a konsumentowi — do końca marca następnego roku.	
Gemischter Satz	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino musi być kupażem różnych odmian wina białego lub czerwonego.	
Jubiläumswein	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z roku pojedynczego zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Reserve	Niemiecki	ChNP (1)	Minimalna zawartość alkoholu w winie wynosi 13 % obj. W odniesieniu do wina czerwonego numer kontrolny wina gatunkowego nie może być stosowany przed dniem 1 listopada następującym po roku zbioru; w odniesieniu do wina białego — przed dniem 15 marca następującym po roku zbioru.	
Schilcher	Niemiecki	ChNP/ChOG (1)	Wino może być wytwarzane wyłącznie w Steiermark z winogron odmiany „Blauer Wildbacher” uprawianej w regionie Steierland.	
Sturm	Niemiecki	ChOG (1)	Częściowo sfermentowany moszcz winny o minimalnej zawartości alkoholu wynoszącej 1 % obj. Sturm należy sprzedawać pomiędzy sierpniem a grudniem roku zbioru; musi on fermentować w trakcie sprzedaży.	

PORTUGALIA

Canteiro	Portugalski	ChNP (3)	Wino jest wzmacniane po fermentacji i przechowywane w beczce; leżakuje przez co najmniej dwa lata; musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym i nie może być butelkowane przed upływem trzech lat. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Colheita Seleccionada	Portugalski	ChNP (1)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; rzeczywista zawartość alkoholu wyższa o co najmniej 1 % obj. niż prawnie określone minimum; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym; wskazanie roku zbioru jest obowiązkowe. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Crusted/Crusting	Angielski	ChNP (3)	Wino Porto o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych, czerwone, w pełni nasycone w momencie butelkowania, o wspaniałym aromacie i smaku otrzymywanym dzięki kupażowi win z kilku lat, co powoduje uzupełnianie się cech organoleptycznych prowadzące do odkładania się osadu na ściankach butelki wykorzystywanej przez pewną część okresu leżakowania, uznane przez Instytut Win Porto i Douro z uprawnieniem do stosowania tej nazwy. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Escolha	Portugalski	ChNP (1)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Escuro	Portugalski	ChNP (3)	Wino o bardzo intensywnym aromacie wynikającym ze zrównoważenia koloru pomarańczowego i czerwonego, przy przewadze tego ostatniego, ze względu na utlenianie substancji koloryzującej wino oraz migracji substancji wyekstrahowanej z beczki. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Fino	Portugalski	ChNP (3)	Eleganckie wino wysokiej jakości o idealnej równowadze świeżości kwasów, dojrzałości budowy i aromacie rozwijającym się w miarę leżakowania w beczce. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Frasqueira	Portugalski	ChNP (3)	Wino, którego nazwa związana jest w roku zbioru; produkt musi być uzyskiwany z tradycyjnych odmian i leżakować przez co najmniej 20 lat; musi charakteryzować się wyjątkową jakością i być zapisany w określonym magazynowym rachunku bieżącym przed i po butelkowaniu. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Garrafeira	Portugalski	ChNP/ChOG (1, 3)	1. Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, związane z rokiem zbioru, o charakterystycznych właściwościach organoleptycznych; czerwone wino musi leżakować przez co najmniej 30 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w szklanych butelkach; białe i różowe wino musi leżakować przez co najmniej 12 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w szklanych butelkach; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 2. Wino Porto przelewane, po leżakowaniu w drewnianych beczkach, do szklanych pojemników na co najmniej osiem lat, a następnie butelkowane. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Lágrima	Portugalski	ChNP (3)	Wino Porto, którego stopień słodkości musi odpowiadać gęstości od 1 034 do 1 084 w temperaturze 20° C. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	Portugalski	ChNP (1, 3)	- Określenie zarezerwowane dla wina z regionu Estremadura posiadającego minimalną naturalną zawartość alkoholu wymaganą dla danego obszaru uprawy winorośli, maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu 10 % obj., stałą kwasowość wyrażoną jako kwas winowy nie mniejszą niż 4,5 g/l, maksymalne ciśnienie 1 bar, zaś pozostałe parametry analityczne zgodne z wartościami określonymi ogólnie dla win z oznaczeniem geograficznym. [Portaria n° 1066/2003, de 26.9.2003] - Określenie zarezerwowane dla wina z regionu Ribatejano posiadającego minimalną naturalną zawartość alkoholu wymaganą dla danego obszaru uprawy winorośli, maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu 10,5 % obj., stałą kwasowość wyrażoną jako kwas winowy nie mniejszą niż 4 g/l, maksymalne ciśnienie 1 bar, zaś pozostałe parametry analityczne zgodne z wartościami określonymi ogólnie dla win z oznaczeniem geograficznym. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001]	
Nobre	Portugalski	ChNP (1)	Określenie zarezerwowane dla nazwy pochodzenia Dão spełniającej warunki zawarte w statucie wina z regionu Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Portugalski	ChNP (1, 3, 4)	- Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, oznaczonego rokiem zbioru, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; rzeczywista zawartość alkoholu wyższa o co najmniej 0,5 % obj. niż prawnie określone minimum; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. - Określenie zarezerwowane dla gatunkowego wina musującego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, leżakującego w butelkach przez okres 12–24 miesięcy przed zastosowaniem metody obciążania, degorżowaniem lub usunięciem osadu drożdżowego. - Określenie zarezerwowane dla wina likierowego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, oznaczonego rokiem zbioru; wino nie może zostać wprowadzone do obrotu wcześniej niż po trzech latach od produkcji i musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] - Wino Porto o wyrazistych właściwościach organoleptycznych, o złożonym aromacie i smaku, uzyskiwane poprzez kupażowanie win będących na różnym etapie leżakowania, co prowadzi do uzyskania specyficznych właściwości organoleptycznych. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugalski	ChNP (1, 3)	Określenie zarezerwowane dla gatunkowego wina musującego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, leżakującego w butelkach przez ponad 36 miesięcy przed zastosowaniem metody obciążania, degorżowaniem lub usunięciem osadu drożdżowego. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Angielski	ChNP (3)	Wino Porto o kolorze czerwonym lub pełnym czerwonym. Wina, w których producent stara się ograniczyć rozwój głębokiej czerwieni i zachować owocowość i moc młodego wina. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Republika Południowej Afryki (*)
Solera	Portugalski	ChNP (3)	Wino związane z datą zbioru stanowiącego podstawę partii; butelkowanie obejmuje w każdym roku 10 % zapasów, a ilość tę zastępuje się innym winem gatunkowym. Maksymalna dopuszczalna liczba uzupełnień wynosi 10, następnie całość wina może być butelkowana jednocześnie. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Portugalski	ChNP (4)	Określenie zarezerwowane dla gatunkowego wina musującego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, leżakującego w butelkach przez okres 24–36 miesięcy przed zastosowaniem metody obciążania, degorżowaniem lub usunięciem osadu drożdżowego. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	Portugalski	ChNP (1, 3)	1. Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; rzeczywista zawartość alkoholu wyższa o co najmniej 1 % obj. niż prawnie określone minimum; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. 2. Określenie zarezerwowane dla wina likierowego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, oznaczonego rokiem zbioru; wino nie może zostać wprowadzone do obrotu przed upływem pięciu lat od produkcji i musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	Angielski	ChNP (3)	Czerwone wino Porto leżakujące w drewnie przez co najmniej siedem lat. Uzyskiwane z wielu różnych win, które leżakowały przez różne okresy czasu w beczkach lub kadziach. Wraz z wiekiem kolor wina zmienia się powoli w płowy, średnio płowy lub jasnopłowy; wino charakteryzuje się bukietem suszonych owoców i drewna, który z upływem czasu ulega wzmocnieniu. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Republika Południowej Afryki (*)
Vintage, ewentualnie uzupełnione przez Late Bottle (LBV) lub Character	Angielski	ChNP (3)	Wino Porto wysokiej jakości właściwościach organoleptycznych, z pojedynczego zbioru, czerwone, w pełni nasycone w momencie zatwierdzania, o wspaniałym aromacie i smaku, uznane przez Instytut Win Porto i Douro z uprawnieniem do stosowania tej nazwy. Nazwę „Late Bottled Vintage” lub „LBV” zaczyna się stosować w czwartym roku po roku zbioru, zaś ostatnie butelkowanie należy przeprowadzić przed dniem 31 grudnia szóstego roku po roku zbioru. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Vintage	Angielski	ChNP (3)	Wino Porto o wysokiej jakości właściwościach organoleptycznych, z pojedynczego zbioru, czerwone, w pełni nasycone w momencie zatwierdzania, o bardzo dobrym aromacie i smaku, uznane przez Instytut Win Port i Douro z uprawnieniem do stosowania tej nazwy i odpowiedniej daty. Nazwę „Vintage” zaczyna się stosować w drugim roku po roku zbioru, zaś ostatnie butelkowanie należy przeprowadzić przed dniem 30 lipca trzeciego roku po roku zbioru. Wprowadzanie do obrotu można rozpocząć dopiero po dniu 1 maja drugiego roku po roku zbioru. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Republika Południowej Afryki (*)

(*) Określenia „Ruby”, „Tawny” i „Vintage” są używane w połączeniu z południowoafrykańskim oznaczeniem geograficznym „CAPE”

RUMUNIA

Rezervă	Rumuński	ChNP/ChOG (1)	Wino dojrzewające przez co najmniej 6 miesięcy w naczyniach dębowych i co najmniej sześć miesięcy w butelkach.	
Vin de vinotecă	Rumuński	ChNP (1, 15, 16)	Wino dojrzewające przez co najmniej rok w naczyniach dębowych i co najmniej cztery lata w butelkach.	

SŁOWACJA

Mladé víno	Słowacki	ChNP (1)	Wino należy butelkować przed końcem roku kalendarzowego, który jest rokiem zbioru winogron wykorzystanych do jego produkcji. Można je wprowadzać do obrotu od pierwszego poniedziałku listopada roku odpowiadającego temu samemu rocznikowi.	
Archívne víno	Słowacki	ChNP (1)	Wino musi dojrzewać co najmniej przez trzy lata po zbiorze winogron wykorzystanych do jego produkcji.	
Panenská úroda	Słowacki	ChNP (1)	Do produkcji wina wykorzystuje się winogrona z pierwszego zbioru w winnicy. Pierwszy zbiór następuje w trzecim — najpóźniej czwartym — roku po nasadzeniu.	

SŁOWENIA

Mlado vino	Słoweński	ChOG/ChNP (1)	Wino można wprowadzić do obrotu nie wcześniej niż 30 dni po zbiorze, najpóźniej dnia 31 stycznia.	
------------	-----------	------------------	---	--

Uwagi wyjaśniające:

(¹) ChNP (chroniona nazwa pochodzenia) lub ChOG (chronione oznaczenie geograficzne), uzupełnione o odniesienie do kategorii produktów winiarskich, o których mowa w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

(²) Słowa zapisane kursywą podano wyłącznie dla celów informacyjnych lub dla wyjaśnienia i nie podlegają one przepisom art. 3 niniejszego rozporządzenia. Ze względu na swój charakter informacyjny nie zastępują one w żadnym wypadku właściwych krajowych przepisów prawa.

ZAŁĄCZNIK XIII

OKREŚLENIA ODNOSZĄCE SIĘ DO GOSPODARSTWA

Państwa członkowskie lub kraje trzecie	Określenia
Austria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Republika Czeska	Sklep, vinařský dům, vinařství
Niemcy	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francja	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grecja	Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Włochy	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schloß, stift, torre, villa
Cypr	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugalia	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Słowacja	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Słowenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ZAŁĄCZNIK XIV

WSKAZANIE ZAWARTOŚCI CUKRU

Określenia	Warunki stosowania
CZĘŚĆ A — Wykaz określeń stosowanych w odniesieniu do wina musującego, wina musującego gazowanego, gatunkowego wina musującego lub gatunkowego aromatyzowanego wina musującego	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, ბრიუტ ნატიუპ, brut natur	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi mniej niż 3 gramy na litr; określenia te można stosować jedynie w odniesieniu do produktów, do których nie dodano cukru po wtórnej fermentacji.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра бріуіт	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi 0–6 gramów na litr.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, ბრიუіт	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi mniej niż 12 gramów na litr.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllõnlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi 12–17 gramów na litr.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi 17–32 gramów na litr.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi 32–50 gramów na litr.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi więcej niż 50 gramów na litr.
CZĘŚĆ B — Wykaz określeń stosowanych w odniesieniu do produktów innych, niż produkty wymienione w części A	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Jeżeli jego zawartość cukru nie przekracza: — 4 gramów na litr lub — 9 gramów na litr, pod warunkiem że całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.
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	Jeżeli jego zawartość cukru przekracza maksymalne ilości określone powyżej, ale nie przekracza: — 12 gramów na litr lub — 18 gramów na litr, pod warunkiem że całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 10 gram poniżej zawartości cukru resztkowego.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldaís, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Jeżeli jego zawartość cukru jest wyższa niż maksymalne ilości określone powyżej, ale nie wynosi więcej niż 45 gramów na litr.
сладко, dulce, sladké, sød, süß, magus, γλυκός, sweet, doux, dulce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, söt	Jeżeli jego zawartość cukru wynosi co najmniej 45 gramów na litr.

ZAŁĄCZNIK XV

WYKAZ ODMIAN WINOROŚLI I ICH SYNONIMÓW, KTÓRE MOŻNA UMIESZCZAĆ NA ETYKIECIE WINA

CZĘŚĆ A — Wykaz nazw odmian winorośli i ich synonimów, które można umieszczać na etykiecie wina zgodnie z art. 62 ust. 3

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany lub jej synonimy	Kraje, które mogą stosować nazwę odmiany lub jeden z jej synonimów ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Włochy
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grecja, Włochy, Portugalia, Algieria, Tunezja, Stany Zjednoczone, Cypr, Republika Południowej Afryki N.B: nazwa „Alicante” nie może być stosowana sama w sobie jako nazwa wina
3		Alicante Branco	Portugalia
4		Alicante Henri Bouschet	Francja, Serbia i Czarnogóra (6)
5		Alicante	Włochy
6		Alikant Buse	Serbia i Czarnogóra (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Włochy
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumunia
9	Borba (PT)	Borba	Hiszpania
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (13-20-30), Austria (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Włochy (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia i Czarnogóra (17-30), Szwajcaria
12		Blauer Frühburgunder	Niemcy (24)
13		Blauer Spätburgunder	Niemcy (30), Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (10-20-30), Austria (10-11), Bułgaria (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Rumunia (30), Włochy (10-30)
14		Burgund Mare	Rumunia (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia i Czarnogóra (34)
16		Burgundac Crni	Chorwacja
17		Burgundac crni	Serbia i Czarnogóra (11-30)
18		Burgundac sivi	Chorwacja, Serbia i Czarnogóra
19		Burgundec bel	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii
20		Burgundec crn	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (10-13-30)
21		Burgundec siv	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii
22		Early Burgundy	Stany Zjednoczone
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Węgry (31)
24		Frühburgunder	Niemcy (12), Niderlandy
25		Grauburgunder	Niemcy, Bułgaria, Węgry, Rumunia (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumunia (25), Niemcy, Austria
27		Grossburgunder	Rumunia (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Węgry (30)
29		Nagyburgundi	Węgry
30		Spätburgunder	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (10-13-20), Serbia i Czarnogóra (11-17), Bułgaria (13), Kanada (10-13), Chile, Węgry (29), Mołdawia, Rumunia (13), Włochy (13), Zjednoczone Królestwo, Niemcy (13)
31		Weißburgunder	Republika Południowej Afryki (33), Kanada, Chile (32), Węgry (23), Niemcy (32, 33), Austria (32), Zjednoczone Królestwo, Włochy
32		Weißer Burgunder	Niemcy (31, 33), Austria (31), Chile (31), Szwajcaria, Słowenia, Włochy
33		Weissburgunder	Republika Południowej Afryki (31), Niemcy (31, 32), Zjednoczone Królestwo, Włochy
34		Weisser Burgunder	Serbia i Czarnogóra (15)

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany lub jej synonimy	Kraje, które mogą stosować nazwę odmiany lub jeden z jej synonimów ⁽¹⁾
35	Calabria (IT)	Calabrese	Włochy
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumunia
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Republika Czeska (39), Austria°, Niemcy, Słowenia (Modra frankinja, Frankinja), Węgry, Rumunia (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumunia
39		Frankovka	Republika Czeska (37), Słowacja (40), Rumunia (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Słowacja (39)
41		Kékfrankos	Węgry, Rumunia (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Włochy
43	Graciosa	Graciosa	Portugalia
44	Мелник	Мелник	Bułgaria
	<i>Melnik</i>	<i>Melnik</i>	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Republika Czeska
46		Moravia dulce	Hiszpania
47		Moravia agria	Hiszpania
48		Muškát moravský	Republika Czeska, Słowacja
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumunia
50	Porto (PT)	Portoghese	Włochy
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentyna
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Włochy
53	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Francja

CZĘŚĆ B — Wykaz odmian winorośli i ich synonimów, które można umieszczać na etykietach winie zgodnie z art. 62 ust. 4

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany ⁽¹⁾
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grecja°, Cypr°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Włochy°, Grecja°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianico	Włochy°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Włochy
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Włochy
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Włochy°
7		Barbera	Republika Południowej Afryki°, Argentyna°, Australia°, Chorwacja°, Meksyk°, Słowenia°, Urugwaj°, Stany Zjednoczone°, Grecja°, Włochy°, Malta°
8		Barbera Sarda	Włochy°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Włochy°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Włochy
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Węgry°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Włochy
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany ⁽¹⁾
13	Cortese di Gavi (IT)	Cortese	Włochy
	Cortese dell'Alto Monferrato (IT)		
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Węgry
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Słowacja
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Włochy
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Włochy ^o
18		Korinthiaki	Grecja ^o
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Włochy
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Włochy
21	Freisa d'Asti (IT)	Freisa	Włochy
	Freisa di Chieri (IT)		
22	Greco di Bianco (IT)	Greco	Włochy
	Greco di Tufo (IT)		
23	Grignolino d'Asti (IT)	Grignolino	Włochy
	Grignolino del Monferrato Casalese (IT)		
24	Izsáki Arany Sáfesher (HU)	Izsáki Sáfesher	Węgry
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Włochy
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Włochy
27		Lambrusco	Włochy
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Włochy
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Włochy
33	Vino Nobile di Montepulciano (IT)	Montepulciano	Włochy ^o
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Włochy
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Włochy
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Włochy
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Węgry (40)
38		Rajnski rizling	Serbia i Czarnogóra (39-40-45)
39	Rheinhessen (DE)	Renski rizling	Serbia i Czarnogóra (38-42-45), Słowenia ^o (44)
40		Rheinriesling	Bułgaria ^o , Austria , Niemcy (42), Węgry (37), Republika Czeska (48), Włochy (42), Grecja , Portugalia , Słowenia
41		Rhine Riesling	Republika Południowej Afryki ^o , Australia ^o , Chile (43), Mołdawia ^o , Nowa Zelandia ^o , Cypr , Węgry ^o
42		Riesling renano	Niemcy (40), Serbia i Czarnogóra (38-39-45), Włochy (40)
43		Riesling Renano	Chile (41), Malta ^o
44		Radgonska ranina	Słowenia
45		Rizling rajnski	Serbia i Czarnogóra (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii ^o , Chorwacja ^o
47		Rizling rýnsky	Słowacja ^o
48		Ryzlink rýnský	Republika Czeska (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Włochy

ZAŁĄCZNIK XVI

Informacje dopuszczone do stosowania na etykietach wina zgodnie z art. 66 ust. 2

fermentowało w beczce	dojrzewało w beczce	leżakowało w beczce
fermentowało w kadzi [...] <i>[podać odpowiedni rodzaj drewna]</i>	dojrzewało w kadzi [...] <i>[podać odpowiedni rodzaj drewna]</i>	leżakowało w kadzi [...] <i>[podać odpowiedni rodzaj drewna]</i>
fermentowało w kadzi	dojrzewało w kadzi	leżakowało w kadzi

ZAŁĄCZNIK XVII

ZASTRZEŻENIE NIEKTÓRYCH SZCZEGÓLNYCH TYPÓW BUTELEK

1. „Flûte d’Alsace”:

- a) typ: szklana butelka składająca się z prostego cylindrycznego korpusu z długą szyjką, w przybliżeniu o następujących proporcjach:
- całkowita wysokość/średnica podstawy = 5:1,
 - wysokość cylindrycznego korpusu = całkowita wysokość/3;
- b) winami, dla których zastrzega się ten typ butelki, są — w przypadku win produkowanych z winogron zebranych na terytorium Francji — wina o następujących nazwach pochodzenia:
- „Alsace” lub „vin d’Alsace”, „Alsace Grand Cru”,
 - „Crépy”,
 - „Château-Grillet”,
 - „Côtes de Provence”, czerwone i różowe,
 - „Cassis”,
 - „Jurançon”, „Jurançon sec”,
 - „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, różowe,
 - „Tavel”, różowe.

Ograniczenia dotyczące używania butelek tego typu stosuje się jednak tylko do win produkowanych z winogron zebranych na terytorium Francji.

2. „Bocksbeutel” lub „Cantil”:

- a) typ: szklana butelka o krótkiej szyjce, pękata, lecz przypłaszczona w kształcie, podstawa i przekrój poprzeczny butelki w punkcie największej wypukłości są elipsoidalne:
- stosunek pomiędzy długimi i krótkimi osiami elipsoidalnego przekroju = 2:1,
 - stosunek wysokości wypukłego korpusu do cylindrycznej szyjki butelki = 2,5:1;
- b) wina, dla których ten typ butelki jest zastrzeżony:
- (i) niemieckie wina o nazwie pochodzenia:
 - Franken,
 - Baden:
 - pochodzące z Taubertal i Schüpfergrund,
 - pochodzące z następujących części jednostki administracji lokalnej Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg i Varnhalt;
 - (ii) włoskie wina produkowane w następujących regionach:
 - Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), produkowane z odmian Sylvaner i Müller-Thurgau,

- Terlaner, produkowane z odmiany Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), produkowane z odmian Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weissburgunder) i Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, produkowane z odmiany Moscato;
- (iii) wina greckie:
- Agioritiko,
 - Rombola Kephalonias,
 - wina z wyspy Kefalonia,
 - wina z wyspy Paros,
 - wina z Peloponezu (chronione oznaczenie geograficzne);
- (iv) wina portugalskie:
- wina różowe oraz jedynie te pozostałe wina o nazwie pochodzenia lub oznaczeniu geograficznym, co do których można udowodnić, że były prawidłowo i tradycyjnie prezentowane w butelkach typu „cain-til” przed sklasyfikowaniem tych win jako wina o nazwach pochodzenia lub oznaczeniach geograficznych.

3. „Clavelin”:

- a) typ: szklana butelka o krótkiej szyjce i pojemności 0,62 litra, składająca się z cylindrycznego korpusu i szerokiej piersi, co daje butelce przysadzisty wygląd, o następujących przybliżonych proporcjach:
- całkowita wysokość/średnica u podstawy = 2,75,
 - wysokość części cylindrycznej = całkowita wysokość/2;
- b) wina, dla których ten typ butelki jest zastrzeżony:
- francuskie wina o chronionej nazwie pochodzenia z:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. „Tokaj”:

- a) typ: prosta, kolorowa butelka o długiej szyjce składająca się z cylindrycznego korpusu, o następujących proporcjach:
- wysokość cylindrycznego korpusu/wysokość całkowita = 1:2,7,
 - całkowita wysokość/średnica u podstawy = 1:3,6,
 - pojemność: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml lub 187,5 ml (w przypadku wywozu do krajów trzecich),
 - na butelce może być umieszczona pieczęć wykonana z tego samego materiału i odnosząca się do regionu pochodzenia wina lub producenta,

b) wina, dla których ten typ butelki jest zastrzeżony:

węgierskie i słowackie wina o chronionej nazwie pochodzenia:

— Tokaji,

— Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský),

uzupełnione jednym z poniższych tradycyjnych określeń:

— aszú / výber,

— aszúeszencia / esencia výberova,

— eszencia / esencia,

— másas / másšláš,

— fordítás / forditáš;

— szamorodni / samorodné.

Ograniczenia dotyczące używania butelek tego typu stosuje się jednak tylko do win produkowanych z winogron zebranych na terytorium Węgier i Słowacji.

CENY PRENUMERATY w 2009 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 000 EUR/rok (*)
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	100 EUR/miesiąc (*)
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie CD-ROM	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	700 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	70 EUR/miesiąc
Dziennik Urzędowy UE, seria C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	40 EUR/miesiąc
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie CD-ROM (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	500 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, CD-ROM dwa razy w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	360 EUR/rok (= 30 EUR/miesiąc)
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

(*) Pojedyncze egzemplarze:
od 1 do 32 stron: 6 EUR
od 33 do 64 stron: 12 EUR
powyżej 64 stron: cena ustalana indywidualnie

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczym CD-ROM-ie.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Sprzedaż i prenumerata

Odpłatne publikacje, wydawane przez Urząd Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich, dostępne są u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

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

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa oraz aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>

