

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

L 193



Ediția
în limba română

Legislație

Anul 52
24 iulie 2009

Cuprins

I *Acte adoptate în temeiul Tratatelor CE/Euratom a căror publicare este obligatorie*

REGULAMENTE

- ★ **Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei din 10 iulie 2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora** 1
- ★ **Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei din 14 iulie 2009 de stabilire a unor norme de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în ceea ce privește denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate, mențiunile tradiționale, etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole** 60

Preț: 26 EUR

RO

Actele ale căror titluri sunt tipărite cu caractere drepte sunt acte de gestionare curentă adoptate în cadrul politicii agricole și care au, în general, o perioadă de valabilitate limitată.

Titlurile celorlalte acte sunt tipărite cu caractere aldine și sunt precedate de un asterisc.

I

(Acte adoptate în temeiul Tratatelor CE/Euratom a căror publicare este obligatorie)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL (CE) NR. 606/2009 AL COMISIEI

din 10 iulie 2009

de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 479/2008 al Consiliului din 29 aprilie 2008 privind organizarea comună a pieței vitivinicole, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, a Regulamentului (CE) nr. 1782/2003, a Regulamentului (CE) nr. 1290/2005 și a Regulamentului (CE) nr. 3/2008 și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2392/86 și a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, în special articolul 25 alineatele (3) și (32),

întrucât:

- (1) Definiția vinului prevăzută la punctul 1 al doilea paragraf litera (c) prima liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în care sunt enumerate categoriile de produse viticole, prevede o tărie alcoolică totală de maximum 15 % vol. Această limită se ridică cu toate acestea la 20 % vol. pentru vinurile obținute fără îmbogățire, produse în anumite zone viticole ce trebuie delimitate.
- (2) Titlul III capitolul II din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, precum și anexele V și VI la regulamentul respectiv stabilesc norme generale privind tratamentele și practicile oenologice și în rest fac trimitere la normele de aplicare care urmează să fie adoptate de către Comisie. Sunt necesare definirea clară și precisă a practicilor oenologice permise, inclusiv a modalităților de îndulcire a vinurilor, și stabilirea limitelor de utilizare a anumitor substanțe, precum și a condițiilor de întrebuițare a unora dintre acestea.

- (3) Anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole ⁽²⁾ enumeră practicile oenologice autorizate. Este necesar ca aceste practici oenologice autorizate să fie prevăzute în continuare și completate pentru a ține cont de progresul tehnic într-o descriere mai simplă și mai coerentă într-o anexă unică.
- (4) Anexa V partea A din la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 stabilește, pentru vinurile produse în Comunitate, limite maxime de sulfizi superioare celor fixate de Organizația Internațională pentru Vie și Vin (OIV). Sunt necesare alinierea la limitele stabilite de OIV recunoscute la nivel mondial, dar și menținerea, în cazul anumitor vinuri dulci speciale produse în cantități mici, a unor derogări necesare având în vedere conținutul mai ridicat de zahăr al acestora și pentru asigurarea conservării lor corespunzătoare. În lumina rezultatelor studiilor științifice în desfășurare privind reducerea și înlocuirea sulfizilor din vin și aportul de sulfizi din vin în alimentația umană, valorile limită trebuie să poată fi reanalizate ulterior în vederea reducerii lor.
- (5) Este necesară definirea modalităților de autorizare de către statele membre a utilizării, pe perioadă determinată și în scopuri experimentale, a anumitor practici sau tratamente oenologice care nu sunt prevăzute de reglementările comunitare.
- (6) Obținerea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate și a vinurilor spumante de calitate de tip aromat necesită, în afara practicilor oenologice admise, un ansamblu de practici specifice. Pentru claritate, aceste practici trebuie prevăzute într-o anexă separată.

⁽¹⁾ JO L 148, 6.6.2008, p. 1.

⁽²⁾ JO L 179, 14.7.1999, p. 1.

- (7) Obținerea vinurilor licoroase necesită, în afara practicilor oenologice admise, un ansamblu de practici specifice, precum și anumite particularități pentru unele vinuri licoroase cu denumirea de origine protejată. Pentru claritate, aceste practici și restricții trebuie prevăzute într-o anexă separată.
- (8) Cupajul reprezintă o practică oenologică folosită în mod curent și, având în vedere efectele pe care le poate avea asupra calității vinurilor, este necesară definirea clară și reglementarea utilizării sale în vederea evitării abuzurilor și a asigurării unui nivel ridicat al calității vinurilor, compatibil cu o mai mare competitivitate a sectorului. Din aceleași motive, în ceea ce privește fabricarea vinului roze, această utilizare trebuie reglementată în mod mai specific pentru anumite vinuri care nu se supun prevederilor unui caiet de sarcini.
- (9) În reglementările comunitare privind produsele alimentare, precum și în Codexul oenologic internațional al OIV, sunt stabilite deja specificațiile referitoare la puritate și identitate pentru un număr important de substanțe utilizate în practicile oenologice. Din motive de armonizare și de claritate, aceste specificații trebuie luate în considerare în primul rând, urmând ca ele să fie completate prin norme specifice situației comunitare.
- (10) Produsele vitivinicole neconforme cu dispozițiile din titlului III capitolul II din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau cu cele care trebuie prevăzute în prezentul regulament nu pot fi introduse pe piață. Cu toate acestea, utilizarea industrială a unora dintre aceste produse este posibilă și trebuie precizate normele acestei utilizări pentru a asigura un control adecvat al destinației finale a produselor în cauză. În plus, pentru a evita pierderile economice ale operatorilor care dispun de stocuri de anumite produse obținute înaintea datei intrării în vigoare a prezentului regulament, trebuie să se prevadă posibilitatea livrării spre consum a produselor obținute în conformitate cu normele existente înaintea acestei date.
- (11) Partea D punctul 4 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 prevede că fiecare operațiune de îmbogățire, acidificare și dezacidificare trebuie să fie declarată autorităților competente. Același lucru este valabil pentru cantitățile de zahăr sau de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat deținute de persoane fizice sau juridice care desfășoară acest gen de operațiuni. Scopul acestor declarații este de a face posibil controlul operațiunilor în cauză. Prin urmare, declarațiile trebuie să fie adresate autorității competente a statului membru pe al cărui teritoriu are loc operațiunea, să fie cât mai precise și să fie primite de către autoritatea competentă în termenul cel mai adecvat pentru ca aceasta să poată desfășura un control eficient, atunci când este vorba despre o creștere a tăriei alcoolice.
- (12) În ceea ce privește acidificarea și dezacidificarea, este suficient un control *a posteriori*. Din acest motiv, precum și în scopul simplificării administrative, cu excepția primei declarații de la începutul anului vinicol, declarațiile trebuie făcute prin actualizarea registrelor verificate periodic de către autoritatea competentă. În anumite state membre, autoritățile competente procedează la verificarea analitică sistematică a tuturor loturilor de produse care fac obiectul vinificației. În măsura în care aceste condiții se păstrează, declarația de intenție privind îmbogățirea nu este indispensabilă.
- (13) Prin derogare de la norma generală stabilită în partea D din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, turnarea de vin sau de must de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú” sau „výber” presată reprezintă o caracteristică esențială în producerea unor vinuri ungurești și slovace. Condițiile speciale ale acestei practici trebuie stabilite în conformitate cu legislația națională în vigoare în statele membre respective la 1 mai 2004.
- (14) Articolul 31 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 prevede că metodele de analiză care permit stabilirea compoziției produselor la care face referire acest regulament și normele care permit stabilirea faptului că aceste produse au făcut obiectul unor tratamente care nu respectă practicile oenologice autorizate sunt cele recomandate și publicate de OIV în Culegerea OIV de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor. În cazul în care sunt necesare metode de analiză specifice unor produse vitivinicole comunitare, care nu au fost stabilite de OIV, aceste metode comunitare trebuie descrise.
- (15) Pentru a asigura o mai bună transparență, trebuie să se publice la nivel comunitar lista și descrierea metodelor de analiză respective.
- (16) În consecință, Regulamentul (CEE) nr. 2676/90 al Comisiei din 17 septembrie 1990 de stabilire a metodelor comunitare de analiză în sectorul vinurilor ⁽¹⁾ și Regulamentul (CE) nr. 423/2008 al Comisiei din 8 mai 2008 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului și de stabilire a unui cod comunitar al practicilor și tratamentelor oenologice ⁽²⁾ trebuie abrogate.
- (17) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul comitetului de reglementare prevăzut la articolul 113 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Obiect

Prezentul regulament stabilește anumite norme de aplicare a titlului III capitolele I și II din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

⁽¹⁾ JO L 272, 3.10.1990, p. 1.

⁽²⁾ JO L 127, 15.5.2008, p. 13.

Articolul 2

Zonele viticole ale căror vinuri pot avea o tărie alcoolică maximă totală de 20 % vol.

Zonele viticole menționate la punctul 1 al doilea paragraf litera (c) prima liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sunt cele din zonele C I, C II și C III, specificate în anexa IX la regulamentul respectiv, precum și suprafețele din zona B unde pot fi produse vinurile albe cu următoarele indicații geografice protejate: „Vin de pays de Franche-Comté” și „Vin de pays du Val de Loire”.

Articolul 3

Practici oenologice autorizate și restricții

- (1) Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile în obținerea și conservarea produselor vizate de Regulamentul (CE) nr. 479/2008, menționate la articolul 29 alineatul (1) din regulamentul respectiv, sunt stabilite în anexa I la prezentul regulament.
- (2) Practicile oenologice autorizate, condițiile și limitele de utilizare a acestora sunt prevăzute în anexa I A.
- (3) Limitele conținutului de anhidridă sulfuroasă din vinuri sunt indicate în anexa I B.
- (4) Limitele conținutului de acid volatil din vinuri sunt specificate în anexa I C.
- (5) Condițiile referitoare la practica îndulcirii sunt specificate în anexa I D.

Articolul 4

Utilizarea experimentală a unor noi practici oenologice

- (1) În scopul experimentelor prevăzute la articolul 29 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, fiecare stat membru poate autoriza utilizarea anumitor practici sau tratamente oenologice care nu sunt prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau de prezentul regulament, pentru o perioadă maximă de trei ani, cu următoarele condiții:
 - (a) practicile sau tratamentele respective îndeplinesc condițiile stabilite la articolul 27 alineatul (2), precum și criteriile menționate la articolul 30 literele (b)-(e) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008;
 - (b) cantitățile care fac obiectul acestor practici sau tratamente nu depășesc volumul maxim de 50 000 de hectolitri pe an și pe experiment;
 - (c) la începerea experimentului, statul membru în cauză informează Comisia și celelalte state membre cu privire la condițiile fiecărei autorizări;
 - (d) tratamentul este precizat în documentul de însoțire specificat în articolul 112 alineatul (1) și în registrul prevăzut la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

Un experiment constă în operațiunea sau operațiunile realizate în cadrul unui proiect de cercetare bine definit având un singur protocol experimental.

- (2) Produsele obținute prin utilizarea experimentală a anumitor practici sau tratamente pot fi introduse pe piața unui alt stat membru decât statul membru în cauză dacă autoritățile competente ale statului membru destinat sunt informate în prealabil cu privire la condițiile autorizării și la cantitățile aferente de către statul membru care autorizează experimentul.
- (3) În termen de trei luni de la expirarea perioadei menționate la alineatul (1), statul membru în cauză sesizează Comisia printr-o comunicare referitoare la experimentul autorizat și la rezultatele acestuia. Comisia informează celelalte state membre cu privire la rezultatul acestui experiment.

- (4) Statul membru în cauză poate, dacă este cazul și în funcție de rezultatul obținut, să adreseze Comisiei o cerere de autorizare a continuării experimentului sus-menționat, eventual pentru un volum mai mare decât cel din primul experiment, pentru o nouă perioadă maximă de trei ani. În sprijinul acestei cereri, statul membru în cauză depune un dosar corespunzător. Comisia, conform procedurii prevăzute la articolul 113 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, ia o decizie în legătură cu această cerere de continuare a experimentului.

Articolul 5

Practici oenologice aplicabile categoriilor de vinuri spumante

Practicile oenologice autorizate și restricțiile, inclusiv în ceea ce privește îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea, referitoare la vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat menționate la articolul 32 al doilea paragraf litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sunt prevăzute în anexa II la prezentul regulament, fără a duce atingere practicilor oenologice și restricțiilor cu aplicabilitate generală prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau de anexa I la prezentul regulament.

Articolul 6

Practici oenologice aplicabile vinurilor licoroase

Practicile oenologice autorizate și restricțiile referitoare la vinurile licoroase menționate la articolul 32 al doilea paragraf litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sunt prevăzute în anexa III la prezentul regulament, fără a duce atingere practicilor oenologice și restricțiilor cu aplicabilitate generală prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau de anexa I la prezentul regulament.

Articolul 7

Definiția cupajului

- (1) În sensul articolului 32 al doilea paragraf litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, se înțelege prin „cupaj” amestecul vinurilor sau al musturilor de proveniență diferită, din soiuri diferite de viță-de-vie, din diferiți ani de recoltă sau din categorii diferite de vin sau de must.

(2) Se consideră categorii diferite de vin sau de must următoarele:

- (a) vinul roșu, vinul alb, precum și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin;
- (b) vinul fără denumire de origine/indicație geografică protejată, vinul care beneficiază de o denumire de origine protejată (DOP) și vinul care beneficiază de o indicație geografică protejată (IGP), precum și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin.

În sensul aplicării prezentului alineat, vinul roz este considerat vin roșu.

(3) Nu se consideră cupaj următoarele:

- (a) îmbogățirea prin adăugare de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;
- (b) îndulcirea.

Articolul 8

Norme generale privind amestecul și cupajul

(1) Un vin nu poate fi obținut prin amestec sau prin cupaj decât atunci când componentele amestecului sau cupajului reușesc caracteristicile prevăzute pentru a permite obținerea unui vin și sunt conforme cu dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 479/2008 și ale prezentului regulament.

Cupajul unui vin alb fără DOP/IGP cu un vin roșu fără DOP/IGP nu poate produce un vin roz.

Cu toate acestea, dispoziția prevăzută la paragraful al doilea nu exclude un cupaj de genul celui menționat la paragraful respectiv în cazul în care produsul final este destinat pregătirii unei producții de vin, astfel cum este definită în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, sau fabricării vinurilor petiante.

(2) Cupajul unui must de struguri sau al unui vin care a făcut obiectul practicii oenologice menționate în anexa I A punctul 14 din prezentul regulament cu un must de struguri sau un vin care nu a făcut obiectul acestei practici oenologice este interzis.

Articolul 9

Specificații privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate în practicile oenologice

(1) În cazul în care nu sunt stabilite prin Directiva 2008/84/CE a Comisiei ⁽¹⁾, specificațiile privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate pentru practicile oenologice vizate la articolul 32 al doilea paragraf litera (e) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sunt cele stabilite și publicate în Codexul oenologic internațional al Organizației Internaționale pentru Vie și Vin.

Dacă este cazul, aceste criterii privind puritatea se completează cu cerințele specifice prevăzute în anexa I A la prezentul regulament.

⁽¹⁾ JO L 253, 20.9.2008, p. 1.

(2) Enzimele și preparatele enzimice utilizate în practicile și tratamentele oenologice autorizate a căror listă figurează în anexa I A îndeplinesc condițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare ⁽²⁾.

Articolul 10

Condiții privind deținerea, circulația și utilizarea produselor neconforme cu dispozițiile titlului III capitolul II din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau ale prezentului regulament

(1) Produsele neconforme cu dispozițiile titlului III capitolul II din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau cu dispozițiile prezentului regulament se distrug. Cu toate acestea, statele membre pot permite ca anumite produse având anumite caracteristici stabilite la nivel național să fie utilizate în distilerii, fabrici de oțet sau pentru uz industrial.

(2) Aceste produse nu pot fi deținute de către producători sau comercianți în absența unei justificări legale și nu pot circula decât către distilerii, fabrici de oțet sau întreprinderi care le utilizează în scopuri sau pentru produse industriale ori către o instalație de eliminare.

(3) Statele membre pot dispune adăugarea de agenți de denaturare sau de indicatori în vinurile menționate la alineatul (1), pentru o mai bună identificare. De asemenea, statele membre pot interzice, din motive justificate, utilizările prevăzute la alineatul (1) și pot dispune eliminarea produselor.

(4) Vinurile produse înainte de 1 august 2009 pot fi oferite sau livrate pentru consumul uman direct, cu condiția să satisfacă normele comunitare sau naționale în vigoare înaintea acestei date.

Articolul 11

Condiții generale privind operațiunile de îmbogățire și operațiunile de acidificare și dezacidificare a altor produse decât vinul

Operațiunile menționate în partea D punctul 1 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 trebuie să fie efectuate într-o singură etapă. Cu toate acestea, statele membre pot dispune realizarea unora dintre aceste operațiuni în mai multe etape în cazul în care această practică asigură o vinificare mai bună a produselor în cauză. În acest caz, limitele specificate în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se aplică ansamblului operațiunii respective.

⁽²⁾ JO L 354, 31.12.2008, p. 7.

Articolul 12

Norme administrative privind îmbogățirea

(1) Declarația prevăzută în partea D punctul 4 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 referitoare la operațiunile de creștere a tăriei alcoolice este depusă de persoanele fizice sau juridice care efectuează operațiunile în cauză în termenele și condițiile de control corespunzătoare stabilite de către autoritățile competente ale statului membru pe al cărui teritoriu se desfășoară operațiunea respectivă.

(2) Declarația menționată la alineatul (1) se depune în scris și conține următoarele informații:

- (a) numele și adresa declarantului;
- (b) locul în care se va realiza operațiunea;
- (c) data și ora la care va începe operațiunea;
- (d) denumirea produsului care va face obiectul operațiunii;
- (e) procedeul utilizat în operațiune, cu precizarea naturii produsului care va fi utilizat.

(3) Statele membre pot accepta depunerea la autoritatea competentă a unei declarații prealabile, valabilă pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. O asemenea declarație nu se acceptă decât dacă declarantul ține un registru în care este înscrisă fiecare operațiune de îmbogățire în conformitate cu alineatul (6), precum și informațiile prevăzute la alineatul (2).

(4) Statele membre stabilesc condițiile în care declarantul, în cazul în care este împiedicat să inițieze în timp util, din motive de forță majoră, operațiunea indicată în declarație, depune la autoritatea competentă o nouă declarație care să permită efectuarea controalelor necesare.

(5) Declarația prevăzută la alineatul (1) nu este necesară în statele membre în care autoritățile de control competente efectuează un control analitic sistematic al tuturor loturilor de produse care fac obiectul unei vinificații.

(6) Înscrisura informațiilor privind derularea operațiunilor de creștere a tăriei alcoolice în registrele prevăzute la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se efectuează imediat după încheierea operațiunii în cauză.

În situația în care declarația prealabilă care se referă la mai multe operațiuni nu include data și ora începutului operațiunilor, înscrisura în registrele respective se face și înainte de începerea fiecărei operațiuni.

Articolul 13

Norme administrative privind acidificarea și dezacidificarea

(1) Declarația prevăzută în anexa V partea D punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în ceea ce privește acidificarea și dezacidificarea, este depusă de către operatori cel târziu în a doua zi după desfășurarea primei operațiuni efectuate în cursul unui an vinicol. Această declarație este valabilă pentru ansamblul operațiunilor din anul vinicol respectiv.

(2) Declarația prevăzută la alineatul (1) se depune în scris și include următoarele informații:

- (a) numele și adresa declarantului;
- (b) natura operațiunii;
- (c) locul în care se desfășoară operațiunea.

(3) Informațiile privind derularea fiecăreia dintre operațiunile de acidificare sau de dezacidificare trebuie să fie înscrise în registrele prevăzute la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

Articolul 14

Turnarea vinului sau a mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú”/„výber” presată

Turnarea vinului sau mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú”/„výber” presată prevăzută în partea D punctul 2 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se realizează după cum urmează, în conformitate cu legislația națională în vigoare la 1 mai 2004:

- (a) „Tokaji fordítás” sau „Tokajský forditás” se prepară turnând must sau vin pe pulpă de struguri „aszú”/„výber” presată;
- (b) „Tokaji máslás” sau „Tokajský másláš” se prepară turnând must sau vin pe drojdia de „szamorodni”/„samorodné” sau „aszú”/„výber”.

Produsele în cauză trebuie să provină din același an de recoltă.

Articolul 15

Metode comunitare de analiză aplicabile

(1) Metodele de analiză menționate la articolul 31 al doilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 aplicabile controlului anumitor produse vitivinicole sau al anumitor limite stabilite la nivel comunitar sunt prezentate în anexa IV.

(2) Comisia publică în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene seria C lista și descrierea metodelor de analiză menționate la articolul 31 primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și descrise în Culegerea OIV de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor, care se aplică la verificarea limitelor și cerințelor stabilite în legislația comunitară pentru fabricarea produselor vitivinicole.

Articolul 16

Abrogare

Regulamentul (CEE) nr. 2676/90 și Regulamentul (CE) nr. 423/2008 se abrogă.

Trimiterile la regulamentele abrogate și la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 se consideră trimiteri la prezentul regulament și se citesc conform tabelului de corespondență prezentat în anexa V.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 10 iulie 2009.

Articolul 17

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 august 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

ANEXA I A

PRACTICI ȘI TRATAMENTE OENOLOGICE AUTORIZATE

1		2	3
Practica oenologică		Condiții de utilizare (1)	Limite de utilizare
1	Aerarea sau oxigenarea cu oxigen gazos		
2	Tratamentele termice		
3	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert		În eventualitatea utilizării unui agent, acesta nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat
4	Folosirea anhidridei carbonice, denumită și dioxid de carbon, a argonului sau azotului fie individual, fie în combinație cu scopul de a crea o atmosferă inertă și de a manipula produsul în lipsa aerului		
5	Utilizarea de levuri de vinificare uscate sau în suspensie alcoolică	Numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, must de struguri concentrat, vin nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	
6	Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltării levurilor, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe, eventual completate cu un mediu inert de celuloză microcristalină:		
	— adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu	Numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, must de struguri concentrat, vin nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	În limita respectivă de utilizare de 1 g/l (exprimată în săruri) (2) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante
	— adaosul de bisulfid de amoniu	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație	În limita respectivă de utilizare de 0,2 g/l (exprimată în săruri) (2) și în limitele prevăzute la punctul 7
	— adaosul de diclorhidrat de tiamină	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	În limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament.
7	Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumită și dioxid de sulf, a bisulfidului de potasiu sau metabisulfidului de potasiu, denumit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în anexa I B
8	Eliminarea anhidridei sulfuroase prin procedee fizice	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat și vinul nou aflat încă în fermentație	

1		2	3
Practica oenologică		Condiții de utilizare (*)	Limite de utilizare
9	Tratamentul cu cărbune de uz oenologic	Numai pentru musturile și vinurile noi aflate încă în fermentație, mustul de struguri concentrat rectificat și pentru vinurile albe	În limita de utilizare de 100 g de produs uscat per hl
10	Limpezirea cu ajutorul uneia sau mai multe dintre următoarele substanțe de uz oenologic: <ul style="list-style-type: none"> — gelatină alimentară, — proteine de origine vegetală extrase din grâu sau mazăre, — clei de pește, — cazeină și cazeinați de potasiu, — ovalbumină, — bentonită, — dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală, — caolin, — tanin, — enzime pectolitice, — preparat enzimatic de beta-glucanază 	Condițiile de utilizare valabile pentru beta-glucanază, prevăzute în apendicele 1	
11	Utilizarea acidului sorbic sub formă sorbat de potasiu		Cantitatea maximă de acid sorbic în produsul tratat introdus pe piață: 200 mg/l
12	Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malic, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidificare	Condiții și limite prevăzute la părțile C și D din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și la articolele 11 și 13 din prezentul regulament. Specificațiile privind acidul L(+) tartric, prevăzute în apendicele 2 punctul 2.	
13	Utilizarea, pentru dezacidificare, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe: <ul style="list-style-type: none"> — tartratul neutru de potasiu, — bicarbonat de potasiu, — carbonat de calciu, eventual cu cantități mici de sare dublă de calciu din acidul L(+) tartric și acidul L(-) malic, — tartratul de calciu — acid L(+) tartric, — preparat omogen de acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente, pulverizat fin 	Condițiile și limitele prevăzute la punctele C și D din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și la articolele 11 și 13 din prezentul regulament. Pentru acidul L(+) tartric, în condițiile prevăzute în apendicele 2	
14	Adaosul de rășină de pin de Alep	În condițiile prevăzute în apendicele 3	

1		2	3
Practica oenologică		Condiții de utilizare ⁽¹⁾	Limite de utilizare
15	Utilizarea preparatelor de membrane celulare de levuri		În limita de utilizare de 40 g/hl
16	Utilizarea de polivinilpolipirolidon		În limita de utilizare de 80 g/hl
17	Utilizarea bacteriilor lactice		
18	Adaosul de lizozimă		În limita de utilizare de 500 mg/l (când adăugarea se face în must și în vin, cantitatea cumulată nu poate depăși 500 mg/l)
19	Adaosul de acid L-ascorbic		Cantitate maximă conținută în vinul tratat introdus pe piață: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Numai pentru mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat, în condițiile prevăzute în apendicele 4	
21	Utilizarea în vinurile seci a drojdiilor de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci	Pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 și 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat
22	Barbotarea cu argon sau azot		
23	Adaosul de anhidridă carbonică	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 7 și 9 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	Pentru vinurile liniștite, cantitatea maximă de anhidridă carbonică în vinul tratat introdus pe piață este de 3 g/l, iar suprapresiunea creată de anhidrida carbonică trebuie să fie < 1 bar, la temperatura de 20 °C
24	Adaosul de acid citric în vederea stabilizării vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	Cantitatea maximă în vinul tratat introdus pe piață: 1 g/l
25	Adaosul de taninuri	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul nr. 479/2008	
26	Tratarea: — vinurilor albe și roze cu ferocianură de potasiu, — vinurilor roșii cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în condițiile prevăzute în apendicele 5	Pentru fitatul de calciu, în limita de utilizare de 8 g/hl
27	Adaosul de acid metatartric	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul nr. 479/2008	În limita de utilizare de 100 mg/l

1		2	3
Practica oenologică		Condiții de utilizare (*)	Limite de utilizare
28	Utilizarea gumei arabice	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	
29	Utilizarea acidului D-L tartric, denumit și acid racemic, sau a sării acestuia neutre de potasiu, pentru precipitarea surplusului de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în condițiile prevăzute în apendicele 5	
30	Utilizarea, pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice, de: — bitartrat de potasiu sau hidrogen tartrat de potasiu, — tartrat de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	Pentru tartratul de calciu, în limita de utilizare de 200 g/hl
31	Utilizarea sulfatului de cupru sau citratului de cupru pentru eliminarea defec-telor de gust sau de miros ale vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	În limita de utilizare de 1 g/hl și cu condiția ca produsul tratat să nu conțină mai mult de 1 mg/l de cupru
32	Adaosul de caramel în sensul Directivei 94/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind coloranții autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare (4), pentru intensificarea culorii	Numai pentru vinurile licoroase	
33	Utilizarea discurilor de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil, pentru crearea unei atmosfere sterile	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru vin. Admisă numai în Italia, cu condiția să nu fie interzisă prin legis-lația națională și numai în recipiente cu conținut mai mare de 20 de litri	În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotioci-anat de alil
34	Adaosul de dicarbonat de dimetil (DMDC) în vinuri pentru asigurarea stabili-zării microbiologice a acestora	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și în condițiile prevăzute în apendicele 6	În limita de utilizare de 200 mg/l, fără reziduuri detec-tabile în vinul introdus pe piață
35	Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizării tartrice și pro-teice a vinurilor	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008	

1		2	3
Practica oenologică		Condiții de utilizare ⁽¹⁾	Limite de utilizare
36	Tratarea prin electrodializă pentru a asigura stabilizarea tartică a vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în condițiile prevăzute în apendicele 7	
37	Utilizarea ureazei pentru reducerea nivelului de uree din vinuri	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare la consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în condițiile prevăzute în apendicele 8	
38	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar la producerea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri	În condițiile prevăzute în apendicele 9	
39	Utilizarea: — alginatului de calciu sau a — alginatului de potasiu	Numai pentru producerea tuturilor categoriilor de vinuri spumante și petiante obținute prin fermentarea în sticlă și la care drojdiile s-au separat prin evacuare.	
40	Dezalcoolizarea parțială a vinurilor	Numai pentru vin și în condițiile prevăzute în apendicele 10	
41	Utilizarea de copolimeri polivinilimidazol – polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului în cupru, fier și metale grele	În condițiile prevăzute în apendicele 11	În limita de utilizare de 500 mg/l (când se utilizează în must și în vin, doza cumulată nu poate depăși 500 mg/l)
42	Adaosul de carboximetilceluloză (gume de celuloză) pentru a asigura stabilizarea tartrică	Numai pentru vin și toate categoriile de vinuri spumante și petiante	În limita de utilizare de 100 mg/l
43	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare la consumul uman direct și pentru produsele definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în condițiile stabilite în apendicele 12	

⁽¹⁾ În lipsa unei precizări explicite, practica sau tratamentul descris poate fi utilizat pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri parțial fermentat utilizat pentru consum uman direct ca atare, vinul, toate categoriile de vinuri spumante, vinul petiant, vinul perlant, vinurile licoroase, vinurile din struguri stafidiți și vinurile din struguri copti în exces.

⁽²⁾ Aceste săruri de amoniu pot fi, de asemenea, utilizate împreună, în limita globală de 1 g/l, fără a aduce atingere limitelor specifice de 0,3 g/l sau 0,2 g/l menționate anterior.

⁽³⁾ Limita de utilizare este de 250 mg/l pentru fiecare tratament.

⁽⁴⁾ JO L 237, 10.9.1994, p. 13.

Apendicele 1

Cerințe privind beta-glucanaza

1. Codul internațional pentru beta-glucanaze: E.C. 3-2-1-58
2. Hidrolaza beta-glucan (responsabilă pentru descompunerea glucanului în *Botrytis cinerea*)
3. Origine: *Trichoderma harzianum*
4. Domeniu de aplicare: descompunerea beta-glucanului prezent în vin, în special în vinurile obținute din struguri cu mucegai nobil
5. Doza maximă: 3 g de preparat enzimatic conținând 25 % materie organică în suspensie (TOS) pe hectolitru
6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierderi după uscare	Sub 10 %
Metale grele	Sub 30 ppm
Pb	Sub 10 ppm
As	Sub 3 ppm
Număr total de bacterii coliforme:	Absente
<i>Escherichia coli</i>	Absent în eșantioanele de 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absent în eșantioanele de 25 g
Număr total de bacterii aerobe	Sub 5×10^4 celule/g

*Apendicele 2***Acidul L(+) tartric**

1. Utilizarea acidului tartric pentru dezacidificare, prevăzută în anexa I A punctul 13, este admisă doar pentru următoarele:
produse care provin din soiurile de viță-de-vie din soiurile Elbling și Riesling; și
produse care sunt obținute din struguri recoltați din următoarele regiuni viticole din partea de nord a zonei viticole A:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
 2. Acidul tartric, denumit și acid L(+) tartric, a cărui întrebuințare este prevăzută la punctele 12 și 13 din prezenta anexă, trebuie să aibă origine agricolă și să fie extras mai ales din produse vitivinicole. De asemenea, acidul L(+) tartric trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite prin Directiva 2008/84/CE.
-

*Apendicele 3***Rășina de pin de Alep**

1. Utilizarea rășinii de pin de Alep, prevăzută în anexa I A punctul 14, este admisă doar pentru obținerea vinului de tip „retsina”. Această practică oenologică poate fi aplicată doar:
 - (a) pe teritoriul geografic al Greciei;
 - (b) utilizând must de struguri din soiuri de struguri, regiuni de producție și regiuni vitivinicole specificate în dispozițiile în vigoare în Grecia la 31 decembrie 1980;
 - (c) prin adăugarea unei cantități maxime de rășină de 1 000 de grame pe hectolitrul de produs introdus pe piață, înainte de fermentare sau, dacă tăria alcoolică dobândită în volume nu depășește o treime din tăria alcoolică totală în volume, pe durata fermentării.
 2. În cazul în care Grecia intenționează să modifice dispozițiile menționate la punctul 1 litera (b), aceasta informează în prealabil Comisia în acest sens. În cazul în care Comisia nu dă un răspuns acestei notificări în termen de două luni, Grecia poate pune în aplicare modificările respective.
-

Apendicele 4

Rășini schimbătoare de ioni

Rășinile schimbătoare de ioni care se pot utiliza în conformitate cu dispozițiile punctului 20 din anexa I A sunt copolimeri de stiren sau divinilbenzen care conțin grupe de acid sulfonic sau amoniu. Aceste rășini trebuie să corespundă cerințelor stabilite de Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ și de dispozițiile comunitare și naționale adoptate în vederea punerii în aplicare a regulamentului respectiv. În plus, la testarea cu metoda de analiză prezentată la punctul 2, rășinile schimbătoare de ioni trebuie să piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, maximum 1 mg/l de materie organică. Rășinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanțe permise la fabricarea produselor alimentare.

Rășinile se utilizează numai sub supravegherea unui oenolog sau tehnician și doar în instalații aprobate de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia sunt utilizate. Autoritățile respective stabilesc obligațiile și responsabilitățile care revin oenologilor și tehnicienilor autorizați.

Metoda de analiză pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni:

1. OBIECTUL ȘI DOMENIUL DE APLICARE

Determinarea pierderilor de materie organică a rășinilor schimbătoare de ioni

2. DEFINIȚIE

Pierderi de materie organică prezentă în rășinile schimbătoare de ioni. Pierderile de materie organică sunt determinate cu ajutorul metodei indicate.

3. PRINCIPIU

Solvenții de extracție sunt trecuți prin rășini preparate și greutatea materiei organice extrase este determinată prin gravimetrie.

4. REACTIVI

Toți reactivii trebuie să aibă o calitate analitică.

Solvenți de extracție.

4.1. Apă distilată sau apă deionizată sau cu o puritate echivalentă.

4.2. Etanol 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1).

4.3. Acid acetic 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 de părți de apă (punctul 4.1).

5. APARATURA

5.1. Coloane de cromatografie cu transfer de ioni.

5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 l.

5.3. Capsule plate de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor închis.

5.4. Cuptor pentru uscare, controlat cu termostat, reglat la o temperatură de 105 ± 2 °C.

5.5. Cuptor închis, controlat cu termostat, reglat la o temperatură de 850 ± 25 °C.

5.6. Balanță de analiză cu precizia de 0,1 miligrame.

5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu.

(¹) JO L 338, 13.11.2004, p. 4.

6. METODA DE LUCRU

- 6.1. La fiecare dintre cele trei coloane (punctul 5.1) de cromatografie cu transfer de ioni se adaugă 50 ml de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar.
- 6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1, 4.2 și 4.3) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1) cu un debit de 350-450 ml/h. De fiecare dată primul litru de eluat se aruncă, iar restul de doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele pregătite în acest scop se trec numai cei doi solvenți indicați la punctele 4.1 și 4.2.
- 6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7) în capsule plate de evaporare (punctul 5.3) care au fost curățate și cântărite în prealabil (m_0). Capsulele respective se pun într-un cuptor (punctul 5.4) și se usucă la o greutate constantă (m_1).
- 6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3) a capsulelor astfel uscate, capsulele plate de evaporare se plasează într-un cuptor închis (punctul 5.5) și se transformă în cenușă la o greutate constantă (m_2).
- 6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/l se impune efectuarea unui test martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase.

Testul martor se realizează prin repetarea operațiunilor menționate la punctele 6.3 și 6.4, utilizându-se doi litri de solvent de extracție pentru a obține greutatea m_3 și greutatea m_4 corespunzătoare punctelor 6.3, respectiv 6.4.

7. EXPRIMAREA REZULTATELOR

7.1. Formula și calcularea rezultatelor

Cantitatea de materie organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se obține cu ajutorul formulei:

$$500 (m_1 - m_2)$$

unde m_1 și m_2 sunt exprimate în grame.

Greutatea corectată a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se calculează cu ajutorul formulei:

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

unde m_1 , m_2 , m_3 și m_4 sunt exprimate în grame.

- 7.2. Diferența dintre rezultatele celor două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie să fie mai mare de 0,2 miligrame per litru.

*Apendicele 5***Ferocianura de potasiu****Fitatul de calciu****Acidul D-L tartric**

Utilizarea ferocianurei de potasiu, a fitatului de calciu, prevăzute la punctul 26 din anexa I A, sau a acidului D-L tartric, prevăzută la punctul 29 din anexa I A, este permisă doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia are loc procesul de tratare a vinurilor, iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

După tratarea cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu, vinul trebuie să conțină urme de fier.

Dispozițiile privind controlul utilizării produselor menționate la primul paragraf sunt cele adoptate de statele membre.

*Apendicele 6***Cerințe privind dicarbonatul de dimetil**

DOMENIU DE APLICARE

Dicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin cu următorul scop: asigurarea stabilizării microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr fermentescibil.

CERINȚE

- adaosul trebuie efectuat numai cu puțin timp înainte de îmbuteliere, care este definită ca fiind ambalarea produsului în cauză în vederea comercializării în recipiente având capacitatea maximă de 60 de litri,
 - tratamentul se poate aplica numai vinurilor cu un conținut minim de zaharuri de 5 g/l,
 - produsul utilizat trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite de Directiva 2008/84/CE,
 - acest tratament trebuie să facă obiectul unei înregistrări în registrul menționat la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
-

Apendicele 7

Cerințe privind tratamentul prin electrodializă

Acest tratament are ca scop obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (și alte săruri de calciu), prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi.

1. CERINȚE PRIVIND MEMBRANELE

- 1.1. Membranele sunt dispuse alternativ, într-un sistem de tip „filtru-presă” sau în orice alt sistem adecvat care să poată delimita compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată).
- 1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special pentru anionii tartrați.
- 1.4. Membranele nu trebuie să modifice foarte mult compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
 - trebuie să fie fabricate în conformitate cu practicile de fabricație permise, din substanțe aprobate pentru fabricarea de materiale plastice destinate folosirii în sectorul alimentar, după cum sunt enumerate în anexa II la Directiva 2002/72/CE a Comisiei ⁽¹⁾,
 - utilizatorul echipamentului de electrodializă trebuie să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele menționate anterior și că înlocuirea echipamentului a fost efectuată de către persoane calificate,
 - membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății omului sau care pot afecta gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute de Directiva 2002/72/CE,
 - utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și cele ale vinului, care fac posibilă formarea unor noi componente în produsul tratat, componente care pot fi toxice.

Stabilitatea membranelor noi folosite în electrodializă se determină cu ajutorul unui simulator care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului, în vederea identificării unei posibile migrații a unor substanțe din membrane.

Se recomandă următoarea metodă experimentală:

Simulatorul este o soluție hidro-alcoolică tamponată, având pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea:

- etanol absolut 1 l,
- bitartratul de potasiu: 380 g,
- clorură de potasiu: 60 g,
- acid sulfuric concentrat: 5 ml,
- apă distilată: completare până la 100 l.

Soluția respectivă este utilizată pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electrodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de 50 l/m², până la o demineralizare de 50 %. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de 5 g/l. Substanțele migratoare sunt testate atât în simulator, cât și în efluent.

(¹) JO L 220, 15.8.2002, p. 18.

Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care au tendința de a migra în soluția tratată. Într-un laborator agreat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul total de compuși determinați în simulator trebuie să fie mai mic de 50 g/l.

Regulile generale privind controalele materialelor care vin în contact de alimentele trebuie să se aplice și membranelor respective.

2. CERINȚE PRIVIND UTILIZAREA MEMBRANELOR

Perechea de membrane utilizate în tratamentele de stabilizare tartrică a vinului prin electrodiализă se realizează astfel încât să fie îndeplinite următoarele condiții:

- reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH,
- diminuarea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/l (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic),
- tratamentul prin electrodiализă nu afectează compușii non-ionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele,
- difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, este redusă și nu determină o reducere a tăriei alcoolice a vinului mai mare de 0,1 % vol.,
- membranele trebuie să fie păstrate și curățate utilizându-se metode agreate și substanțe autorizate pentru prepararea produselor alimentare,
- membranele sunt marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electrodiализă,
- echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă și control care ține cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai bitartratul de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație,
- tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.

Acest tratament trebuie înscris în registrul menționat la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

Apendicele 8

Cerițe privind ureaza

1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5.
2. Activitate: ureaza (activă în mediu acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată este de minimum 5 unități/mg, 1 unitate fiind definită drept cantitatea de enzimă care produce un μmol de amoniac pe minut la temperatura de 37 °C din uree 5 g/l la un pH de 4.
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domeniu de aplicare: descompunerea ureei prezente în vinurile destinate unei maturări prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l.
5. Doza de utilizare maximă: 75 mg de preparat enzimatic pe litru de vin tratat, fără a depăși 375 unități de urează pe litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate a enzimelor reziduale trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiunea porilor este mai mică de 1 μm).
6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierderi după uscare	Sub 10 %
Metale grele	Sub 30 ppm
Pb	Sub 10 ppm
As	Sub 2 ppm
Număr total de bacterii coliforme	Absente
<i>Salmonella</i> spp.	Absent în eșantioanele de 25 g
Număr total de bacterii aerobice	$< 5 \times 10^4$ celule/g

Ureaza folosită la tratarea vinului trebuie să fie preparată în condiții identice cu cele pentru ureaza care a primit avizul Comitetului științific pentru alimentația umană din 10 decembrie 1998.

Apendicele 9

Cerințe privind bucățile de lemn de stejar

OBIECT, ORIGINE ȘI DOMENIU DE APLICARE

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, precum și pentru a transmite vinului anumiți constituenți proveniți din lemnul de stejar.

Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile de *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, însă nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatică sau fizice altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili.

ETICHETAREA PRODUSULUI UTILIZAT

Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de conservare și măsurile de siguranță.

DIMENSIUNI

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).

PURITATE

Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate.

Acest tratament trebuie să facă obiectul unei înregistrări în registrul menționat la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

*Apendicele 10***Cerințe privind tratamentul de dezalcoolizare parțială a vinului**

Acest tratament are ca scop obținerea unui vin parțial dezalcoolizat, prin eliminarea unei părți de alcool (etanol) din vin cu ajutorul tehnicilor de separare fizică.

Cerințe

- Vinurile tratate nu trebuie să prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman direct.
 - Eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă una dintre operațiunile de îmbogățire prevăzute în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 a fost efectuată la unul dintre produsele vitivinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză.
 - Reducerea tăriei alcoolice dobândite în volume nu poate fi mai mare de 2 %vol., iar tăria alcoolică dobândită în volume a produsului final trebuie să corespundă definiției de la punctul 1 al doilea paragraf litera (a) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
 - Aplicarea tratamentului se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
 - Acest tratament trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrul menționat la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
 - Statele membre pot prevedea ca acest tratament să facă obiectul unei declarații prezentate autorităților competente.
-

*Apendicele 11***Cerințe privind tratamentul cu copolimeri PVI/PVP**

Acest tratament are ca scop reducerea concentrațiilor excesiv de ridicate de metale și prevenirea defectelor provocate de acestea, precum casarea ferică, prin adăugarea de copolimeri care absorb aceste metale.

Cerințe

- Copolimerii adăugați în vin trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la efectuarea acestei operațiuni, ținând cont de principiul de precauție.
- În cazul mustului, copolimerii trebuie să fie adăugați cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării.
- Aplicarea tratamentului se va efectua sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
- Copolimerii absorbanți utilizați trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute de Codexul oenologic internațional publicat de OIV, în special în ceea ce privește limitele maxime prevăzute pentru conținutul în monomeri ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Tratamentul cu copolimeri PVI/PVP nu poate fi utilizat decât după stabilirea și publicarea în Codexul oenologic internațional al OIV a specificațiilor privind puritatea și identitatea copolimerilor autorizați.

Apendicele 12

Cerințe privind tratamentul cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului

Acest tratament vizează obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (precum și alte săruri de calciu).

Cerințe

1. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.
 - Vinul se tratează în prealabil prin răcire.
 - Numai fracțiunea minimă din vin necesară pentru obținerea stabilității va fi tratată cu schimbători de cationi.
2. Tratamentul se va efectua pe rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclul acid.
3. Toate operațiunile se vor efectua sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul trebuie să facă obiectul unei înregistrări în registrul menționat la articolul 112 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
4. Rășinile cationice trebuie să corespundă condițiilor prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (!) și dispozițiilor comunitare și naționale adoptate pentru aplicarea acestuia și trebuie să corespundă cerințelor de ordin analitic care figurează în apendicele 4 din prezentul regulament. Utilizarea lor nu trebuie să producă modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului și trebuie să respecte limitele stabilite la punctul 3 din monografia „Rășini schimbătoare de cationi” din Codexul oenologic internațional publicat de OIV.

(!) JO L 338, 13.11.2004, p. 4.

ANEXA I B

LIMITELE CONȚINUTULUI DE ANHIDRIDĂ SULFUROASĂ ÎN VINURI

A. CONȚINUTUL DE ANHIDRIDĂ SULFUROASĂ ÎN VINURI

1. Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor, în afara vinurilor spumante și licoroase, nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:
 - (a) 150 mg/l pentru vinurile roșii;
 - (b) 200 mg/l pentru vinurile albe și roze.
2. Prin derogare de la punctul 1 literele (a) și (b), limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/l, se ridică la:
 - (a) 200 mg/l pentru vinurile roșii și
 - (b) 250 mg/l pentru vinurile albe și roze;
 - (c) 300 mg/l pentru:
 - vinurile care au dreptul la mențiunea „Spätlese”, conform dispozițiilor comunitare;
 - vinurile albe care au dreptul la următoarele denumiri de origine protejată: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette și Savennières;
 - vinurile albe care au dreptul la denumirile de origine protejată Allela, Navarra, Penedès, Tarragona și Valencia, precum și vinurile care au dreptul la o denumire de origine protejată originare din Comunidad Autónoma del País Vasco și denumite „vendimia tardia”;
 - vinurile dulci care au dreptul la denumirea de origine protejată „Binissalem-Mallorca”;
 - vinurile originare din Regatul Unit produse în conformitate cu legislația britanică, în cazul în care conținutul de zaharuri este mai mare de 45g/l;
 - vinurile care provin din Ungaria, cu denumirea de origine protejată „Tokaji” și care poartă, conform reglementărilor maghiare, denumirea „Tokaji édes szamorodni” sau „Tokaji szàraz szamorodni”;
 - vinurile care au dreptul la denumirile de origine protejată: Loazzolo, Alto Adige și Trentino descrise prin mențiunile sau una din mențiunile: „passito” sau „vendemmia tardiva”;
 - vinurile care au dreptul la denumirea de origine protejată: „Colli orientali del Friuli” însoțită de indicația „Picolit”;
 - vinurile care au dreptul la denumirea de origine protejată Moscato di Pantelleria naturale și Moscato di Pantelleria;
 - vinurile care provin din Republica Cehă și care au dreptul la mențiunea „pozdní sběr”;
 - vinurile care provin din Slovacia, care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „neskorý zber” și vinurile slovace Tokaj care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajské samorodné suché” sau „Tokajské samorodné sladké”;
 - vinurile care provin din Slovenia, care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin termenul „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav”;
 - următoarele vinuri albe cu indicație geografică protejată, având o tărâie alcoolică totală în volume mai mare de 15 % vol. și un conținut în zaharuri mai mare de 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;
- vinurile dulci originare din Grecia, a căror tărie alcoolică totală în volume este mai mare sau egală cu 15 % vol. și al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate:
 - 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);
- vinurile dulci originare din Cipru, a căror tărie alcoolică dobândită în volume este mai mică sau egală cu 15 % vol. și al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 45 g/l și care au dreptul la denumirea de origine protejată Κουμανδάρια (Commandaria);
- vinurile dulci originare din Cipru, obținute din struguri copti în exces sau din struguri stafidiți, a căror tărie alcoolică în volume totală este mai mare sau egală cu 15 % vol. și al căror conținut în zaharuri este mai mare sau egal cu 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- (d) 350 mg/l pentru:
- vinurile care au dreptul la mențiunea „Auslese”, în conformitate cu dispozițiile comunitare;
 - vinurile albe românești care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
 - vinurile care provin din Republica Cehă și care au dreptul la mențiunea „výběr z hrozňů”;
 - vinurile care provin din Slovacia și care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „výber z hrozna” și vinurile slovace Tokaj care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajský másľás” ou „Tokajský fordítás”;
 - vinurile care provin din Slovenia și care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino ZGP – izbor”.
- (e) 400 mg/l pentru:
- vinurile care au dreptul la mențiunile „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Troockenbeerauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” și „Eiswein”, în conformitate cu dispozițiile comunitare;
 - vinurile albe care au dreptul la următoarele denumiri de origine protejată: 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, exceptând cazul în care este urmată de mențiunea „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon urmată de numele comunei de origine, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh exceptând cazul în care este urmată de mențiunea „sec”, Alsace și Alsace grand cru, urmată de mențiunea „vendanges tardives” sau „sélection de grains nobles”;
 - vinurile dulci din struguri copti în exces și vinuri dulci din struguri stafidiți originare din Grecia, al căror conținut în zaharuri reziduale exprimat în zaharuri este egal sau mai mare de 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céhalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnés), vinuri dulci din struguri copti în exces și vinurile dulci din struguri stafidiți care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain);
 - vinurile care provin din Republica Cehă și care au dreptul la mențiunile „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” sau „slámové víno”;
 - vinurile care provin din Slovacia care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunile „bobulový výber”, „hrozienkový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” sau „slamové víno” și vinurile slovace Tokaj care au dreptul la denumirile de origine protejată „Tokajský výber”, „Tokajská esencia”, „Tokajská výberová esencia”;
 - vinurile care provin din Ungaria care au dreptul la o denumire de origine protejată și care, conform regulamentărilor maghiare, poartă denumirea „Tokaji másľás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” sau „Töppedt szőlőből készült bor”;
 - vinurile care au dreptul la denumirea de origine protejată „Albana di Romagna” și sunt descrise prin mențiunea „passito”;
 - vinurile luxemburgheze care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunile „vendanges tardives”, „vin de glace” sau „vin de paille”;
 - vinurile albe care au dreptul la denumirea de origine protejată „Douro”, urmată de mențiunea „colheita tardia”;
 - vinurile care provin din Slovenia, care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunile: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, sau „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” sau „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”;
 - vinurile albe originare din Canada, care au dreptul la mențiunea „Icewine”.

3. Listele de vinuri care beneficiază de o denumire de origine protejată sau de o indicație geografică protejată, prezentate la punctul 2 literele (c), (d) și (e), pot fi modificate în cazul în care condițiile de fabricare a vinurilor respective se modifică sau indicația lor geografică sau denumirea de origine se schimbă. Statele membre furnizează în prealabil toate informațiile tehnice necesare cu privire la vinurile în cauză, inclusiv caietele de sarcini și cantitățile produse pe an.
4. Atunci când condițiile climatice o impun, Comisia poate decide, conform procedurii prevăzute la articolul 113 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, ca, în anumite zone viticole ale Comunității, statele membre respective să poată autoriza, pentru vinurile produse pe teritoriul lor, creșterea conținuturilor maxime totale de anhidridă sulfuroasă mai mici de 300 mg/l menționate la prezentul punct cu maximum 50 mg/l. Cazurile în care statele membre pot permite o asemenea creștere sunt prezentate în lista din appendicele 1.
5. Statele membre pot aplica dispoziții mai restrictive pentru vinurile produse pe teritoriul lor.

B. CONȚINUTUL DE ANHIDRIDĂ SULFUROASĂ ÎN VINURILE LICOROASE

Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor licoroase nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

150 mg/l, când conținutul în zaharuri este mai mic de 5 g/l;

200 mg/l, când conținutul în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/l.

C. CONȚINUTUL DE ANHIDRIDĂ SULFUROASĂ ÎN VINURILE SPUMANTE

1. Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor spumante nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:
 - (a) 185 mg/l, pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate și
 - (b) 235 mg/l, pentru celelalte vinuri spumante.
2. Atunci când condițiile climatice o impun, în anumite zone viticole ale Comunității, statele membre respective pot autoriza, pentru vinurile spumante menționate la punctul 1 literele (a) și (b) produse pe teritoriul lor, creșterea cu cel mult 40 mg/l a conținutului maxim total de anhidridă sulfuroasă, cu condiția ca vinurile care beneficiază de această autorizație să nu fie expediate în afara statului membru în cauză.

Apendicele 1

Creșterea conținutului maxim total de anhidridă sulfuroasă atunci când condițiile climatice impun acest lucru

(Anexa I B la prezentul regulament)

	Anul	Statul membru	Zonă (zone) viticolă (viticole)	Vinurile în cauză
1.	2000	Germania	Toate zonele viticole de pe teritoriul Germaniei	Toate vinurile obținute din strugurii recoltați în anul 2000
2.	2006	Germania	Zonele viticole ale regiunilor Bade-Wurtemberg, Bavaria, Hesse și Renania-Palatinat	Toate vinurile obținute din strugurii recoltați în anul 2006
3.	2006	Franța	Zonele viticole ale departamentelor Bas-Rhin și Haut-Rhin	Toate vinurile obținute din strugurii recoltați în anul 2006

ANEXA I C

LIMITELE CONȚINUTULUI DE ACIDITATE VOLATILĂ ÎN VINURI

1. Conținutul de aciditate volatilă nu poate depăși:
 - (a) 18 miliechivalenți pe litru pentru musturile de struguri parțial fermentate;
 - (b) 18 miliechivalenți pe litru pentru vinurile albe și roze; sau
 - (c) 20 de miliechivalenți pe litru pentru vinurile roșii.
2. Conținuturile menționate la punctul 1 se aplică pentru:
 - (a) produsele obținute din struguri recoltați în Comunitate în etapa de producție și în toate etapele de comercializare,
 - (b) musturile de struguri parțial fermentate și vinurile originare din țări terțe, în toate etapele, din momentul intrării lor pe teritoriul geografic al Comunității.
3. Se pot prevedea derogări de la punctul 1 în ceea ce privește:
 - (a) anumite vinuri care au beneficiază de o denumire de origine protejată (DOP) și anumite vinuri care beneficiază de o indicație geografică protejată (IGP):
 - dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani sau
 - dacă au fost produse în conformitate cu unele metode speciale;
 - (b) vinurile care au o tărie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13 % vol.

Statele membre comunică aceste derogări Comisiei, care informează celelalte state membre.

ANEXA I D

LIMITE ȘI CONDIȚII PRIVIND ÎNDULCIREA VINURILOR

1. Îndulcirea vinului este permisă numai dacă se efectuează cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare:

- (a) must de struguri,
- (b) must de struguri concentrat,
- (c) must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4 % vol.

2. Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și având o indicație geografică este interzisă pe teritoriul Comunității. Îndulcirea altor vinuri importate se supune aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse în Comunitate.

3. Îndulcirea unui vin cu denumire de origine protejată poate fi autorizată de un stat membru doar dacă se realizează:

- (a) cu respectarea condițiilor și limitelor stabilite în prezenta anexă;
- (b) în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.

Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la punctul 1 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca și vinul pentru îndulcirea căruia sunt folosite.

4. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în stadiul producției și al comercializării angro.

5. Îndulcirea vinurilor trebuie efectuată în conformitate cu următoarele norme administrative specifice:

- (a) Persoanele fizice sau juridice care efectuează operațiuni de îndulcire depun o declarație la autoritatea competentă a statului membru pe teritoriul căruia se vor desfășura operațiunile respective.
- (b) Declarațiile se depun în scris și trebuie să fie primite de autoritatea competentă cu cel puțin 48 de ore înainte de ziua desfășurării operațiunii.
- (c) Cu toate acestea, statele membre pot accepta, în cazul operațiunilor de îndulcire practicate în mod curent sau continuu de către o societate, să fie depusă la autoritatea competentă o declarație valabilă pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. Această declarație nu este admisă decât în cazul în care societatea ține un registru în care se înscrie fiecare operațiune de îndulcire, precum și mențiunile de la litera (d).
- (d) Declarațiile trebuie să conțină următoarele informații:
 - volumul și tăria alcoolică totală și dobândită a vinului care va fi supus operațiunii de îndulcire;
 - volumul și tăria alcoolică totală și dobândită a mustului de struguri sau volumul și indicarea densității mustului de struguri concentrat sau a mustului de struguri concentrat rectificat care se adaugă, după caz;
 - tăria alcoolică totală și dobândită a vinului, după ce a fost supus operațiunii de îndulcire.

Persoanele menționate la litera (a) trebuie să țină registre de intrare și ieșire în care să fie indicate cantitățile de must de struguri, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat pe care le dețin pentru a efectua operațiunile de îndulcire.

ANEXA II

PRACTICILE OENOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚIILE APLICABILE VINURILOR SPUMANTE, VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE ȘI VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE DE TIP AROMAT**A. Vin spumant**

1. În sensul prezentului părți, precum și în sensul părților B și C din prezenta anexă, se înțelege prin:
 - (a) „licoare de tiraj”:

produsul care se adaugă producției de vin pentru a se obține fermentația secundară;
 - (b) „licoare de expediție”:

produsul care se adaugă vinurilor spumante pentru a le conferi caracteristici gustative specifice.
2. Licoarea de expediție poate să conțină numai:
 - zaharoză,
 - must de struguri,
 - must de struguri parțial fermentat,
 - must de struguri concentrat,
 - must de struguri concentrat rectificat,
 - vin sau
 - un amestec al produselor menționate anterior,cu posibilitatea adăugării de distilat de vin.
3. În afara îmbogățirii autorizate a componentelor producției de vin în temeiul Regulamentului (CE) nr. 479/2008, orice altă îmbogățire este interzisă.
4. Cu toate acestea, în ceea ce privește regiunile și soiurile de viță-de-vie pentru care o astfel de măsură este justificată din punct de vedere tehnic, fiecare stat membru poate autoriza îmbogățirea producției de vin la locul de fabricare a vinurilor spumante, cu următoarele condiții:
 - (a) niciuna dintre componentele producției de vin nu trebuie să fi făcut deja obiectul unei îmbogățiri;
 - (b) aceste componente trebuie să fie obținute exclusiv din struguri recoltați de pe teritoriul statului membru respectiv;
 - (c) operațiunea de îmbogățire trebuie să fie efectuată într-o singură etapă;
 - (d) trebuie respectate următoarele limite:
 - (i) 3 % vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă A;
 - (ii) 2 % vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă B;
 - (iii) 1,5 % vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă C;
 - (e) metoda utilizată trebuie să fie adaosul de zaharoză, adăugarea de must de struguri concentrat sau adăugarea de must de struguri concentrat rectificat.
5. Adaosul de licoare de tiraj și adaosul de licoare de expediție nu sunt considerate îmbogățire sau îndulcire. Adaosul de licoare de tiraj nu poate duce la o creștere a tăriei alcoolice totale în volume mai mare de 1,5 % vol. a producției de vin. Această creștere se măsoară prin calcularea diferenței dintre tăria alcoolică totală în volume a producției de vin și tăria alcoolică totală în volume a vinului spumant înainte de eventualul adaos de licoare de expediție.

6. Adaosul de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la creșterea tăriei alcoolice dobândite în volume a vinului spumos cu mai mult de 0,5 % vol.
7. Îndulcirea producției de vin și a componentelor acesteia este interzisă.
8. În afara eventualelor acidificări sau dezacidificări ale componentelor sale realizate în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 479/2008, producția de vin poate fi supusă acidificării sau dezacidificării. Acidificarea și dezacidificarea producției de vin se exclud reciproc. Acidificarea nu se poate efectua decât în limita cantității de 1,50 g/l, exprimată în acid tartric, adică 20 de miliechivalenți pe litru.
9. În anii în care condițiile meteorologice sunt excepționale, limita maximă de 1,50 g/l, respectiv 20 de miliechivalenți pe litru, poate fi ridicată la 2,50 g/l, adică 34 de miliechivalenți pe litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu fie mai mică de 3 g/l, exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți pe litru.
10. Anhidrida carbonică din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a producției de vin din care se obține vinul respectiv.

Această fermentare, în cazul în care nu este o fermentare pentru transformarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant poate să rezulte numai prin adaosul de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau tocitoare închise.

Utilizarea anhidridei carbonice în cazul operațiunii de transvazare prin contrapresiune este autorizată sub supraveghere și numai dacă presiunea anhidridei carbonice din vinurile spumante nu se mărește.

11. În ceea ce privește vinurile spumante, cu excepția vinurilor spumante cu denumire de origine protejată:
 - (a) licoarea de tiraj destinată producerii acestora poate fi compusă numai din:
 - must de struguri,
 - must de struguri parțial fermentat,
 - must de struguri concentrat,
 - must de struguri concentrat rectificat sau
 - zaharoză și vin;
 - (b) tăria alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție eventual adăugată, este de minimum 9,5 % vol.

B. Vinuri spumante de calitate

1. Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din:
 - (a) zaharoză,
 - (b) must de struguri concentrat,
 - (c) must de struguri concentrat rectificat,
 - (d) must de struguri sau must de struguri parțial fermentat sau
 - (e) vin.
2. Statele membre producătoare pot defini toate caracteristicile sau condițiile de producție și de circulație complementare sau mai stricte pentru vinurile spumante de calitate menționate în prezentul titlu și produse pe teritoriul lor.
3. În plus, la obținerea vinurilor spumante de calitate se aplică și normele menționate la:
 - partea A punctele 1-10;
 - partea C punctele 3 pentru tăria alcoolică dobândită în volume, partea C punctul 5 pentru suprapresiunea minimă și partea C punctele 6 și 7 pentru durata minimă a procesului de fabricare, fără a se aduce atingere prezentei părți B punctul 4 litera (d).

4. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat:
- (a) în absența unor derogări, aceste vinuri pot fi obținute numai dacă la constituirea producției de vin se utilizează exclusiv musturi de struguri sau musturi de struguri parțial fermentate obținute din soiuri de viță-de-vie incluse în lista prevăzută în apendicele 1. Cu toate acestea, vinurile spumante de calitate de tip aromat pot fi produse în mod tradițional, utilizându-se drept componente ale producției de vin vinurile obținute din struguri din soiul „Prosecco” recoltați în regiunile Trentino-Alto Adige, Veneto și Friuli-Venezia Giulia;
 - (b) în vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;
 - (c) adaosul de licoare de expediție este interzis;
 - (d) durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.

C. Vinuri spumante și vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată

1. Tăria alcoolică totală în volume a producțiilor de vin destinate producerii vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată este de cel puțin:
 - 9,5 % vol. în zonele viticole C III,
 - 9 % vol. în celelalte zone viticole.
2. Cu toate acestea, producțiile de vin destinate fabricării vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine protejată „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene” și „Montello e Colli Asolani” și care sunt obținute dintr-un singur soi de viță-de-vie pot avea o tărie alcoolică totală în volume de minimum 8,5 % vol.
3. Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol.
4. Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată poate fi compusă numai din:
 - (a) zaharoză,
 - (b) must de struguri concentrat,
 - (c) must de struguri concentrat rectificatși din:
 - (a) must de struguri,
 - (b) must de struguri parțial fermentat,
 - (c) vin,capabile să producă același vin spumant sau același vin spumant de calitate cu denumire de origine protejată ca și vinul în care se adăugă licoarea de tiraj.
5. Prin derogare de la punctul 5 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată conservate în recipiente închise cu capacitate mai mică de 25 de centilitri, la temperatura de 20 °C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari.
6. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, incluzând procesul de maturare în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de:
 - (a) șase luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise;
 - (b) nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle.

7. Durata procesului de fermentare care conferă producției de vin calitatea de vinuri spumante și durata prezenței producției de vin pe drojdie nu pot fi mai mici de:
- 90 de zile,
 - 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu dispozitive de agitare.
8. Normele enunțate în partea A punctele 1-10 și partea B punctul 2 se aplică și vinurilor spumante și vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată.
9. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată, de tip aromat:
- (a) acestea pot fi obținute exclusiv prin utilizarea, la constituirea producției de vin, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie incluse pe lista prezentată în apendicele 1, cu condiția ca aceste soiuri să fie recunoscute drept potrivite pentru obținerea de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată în regiunea al cărei nume îl poartă. Prin derogare, un vin spumant de calitate cu denumire de origine protejată de tip aromat poate fi obținut prin utilizarea, la constituirea producției de vin, a vinurilor obținute din struguri din soiul „Prosecco”, recoltați în regiunile denumirii de origine „Conegliano-Valdobbiadene” și „Montello e Colli Asolani”;
 - (b) în vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;
 - (c) adaosul de licoare de expediție este interzis;
 - (d) tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată de tip aromat nu poate fi mai mică de 6 % vol.;
 - (e) tăria alcoolică totală în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată de tip aromat nu poate fi mai mică de 10 % vol.;
 - (f) vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată de tip aromat, dacă sunt conservate la temperatura de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune minimă de 3 bari;
 - (g) prin derogare de la partea C punctul 6, durata procesului de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de o lună.
-

Apendicele 1

Lista soiurilor de viță-de-vie ai căror struguri se pot utiliza pentru constituirea producției de vinuri spumante de calitate de tip aromat și de vinuri spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată

Airén	Toate tipurile de Malvoisie
Aleatico N	Mauzac blanc și rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Toate tipurile de 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

ANEXA III

PRACTICI OENOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚII APLICABILE VINURILOR LICOROASE ȘI VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ SAU CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**A. Vinuri licoroase**

1. Produsele menționate la punctul 3 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată nu trebuie să fi fost supuse, eventual, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau de prezentul regulament.
2. Cu toate acestea:
 - (a) creșterea tăriei alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării produselor menționate la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și
 - (b) prin derogare, Spania este autorizată să permită utilizarea sulfatului de calciu pentru vinurile spaniole desemnate prin mențiunea tradițională „vino generoso” sau „vino generoso de licor”, dacă această practică este tradițională, iar cantitatea de sulfat conținută în produsul astfel tratat nu depășește limita de 2,5 g/l, exprimată în sulfat de potasiu. Vinurile obținute în acest mod pot fi supuse acidificării suplimentare, în limita maximă de 1,5 g/l.
3. Fără a aduce atingere dispozițiilor mai restrictive pe care statele membre le pot adopta în ceea ce privește vinurile licoroase și vinurile licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată obținute pe teritoriul propriu, pentru aceste vinuri sunt autorizate practicile oenologice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau de prezentul regulament.
4. În plus, sunt permise:
 - (a) îndulcirea, cu condiția de a depune o declarație și a ține un registru, în cazul în care produsele în cauză nu au fost supuse îmbogățirii cu must de struguri concentrat, cu ajutorul:
 - mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca tăria alcoolică în volume totală a vinului în cauză să nu fie mărită cu mai mult de 3 % vol.,
 - mustului de struguri concentrat, al mustului de struguri concentrat rectificat sau al mustului de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, pentru vinul spaniol desemnat prin mențiunea tradițională „vino generoso de licor”, cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie mărită cu mai mult de 8 % vol.,
 - mustului de struguri concentrat sau mustului de struguri concentrat rectificat, pentru vinurile licoroase cu denumirea de origine protejată „Madeira”, cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie mărită cu mai mult de 8 % vol.;
 - (b) adăugarea de alcool, de distilat sau de rachiu prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, pentru a compensa pierderile prin evaporare pe durata maturării;
 - (c) maturarea în recipiente păstrate la o temperatură de maximum 50 °C, pentru vinurile licoroase cu denumirea de origine protejată „Madeira”.
5. Soiurile de viță-de-vie din care se obțin produsele menționate la punctul 3 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, folosite la producerea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată sunt selectate dintre cele menționate la articolul 24 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
6. Tăria alcoolică naturală în volume a produselor menționate la punctul 3 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, folosite la producerea unui vin licoros, în afara vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată, nu poate fi mai mică de 12 % vol.

B. Vinul licoros cu denumire de origine protejată (alte dispoziții decât cele prevăzute la partea A din prezenta anexă și care privesc în special vinurile licoroase cu denumire de origine protejată)

1. Lista de vinuri licoroase cu denumire de origine protejată a căror fabricare presupune utilizarea mustului de struguri sau a amestecului de must de struguri și vin, menționate la punctul 3 litera (c) a patra liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, este prezentată în partea A a apendicelui 1 la prezenta anexă.

2. Lista de vinuri licoroase cu denumire de origine protejată la care se pot adăuga produsele menționate la punctul 3 litera (f) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 este prezentată în partea B a appendicelui 1 la prezenta anexă.
3. Produsele menționate la punctul 3 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, precum și mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, menționate la punctul 3 litera (f) punctul (iii) din anexa IV, folosite la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată, trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă vinul respectiv.

Cu toate acestea, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumirea de origine protejată „Málaga” și „Jerez-Xérès-Sherry”, mustul de struguri, mustul de struguri concentrat și, în conformitate cu dispozițiile părții B punctul 4 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, menționate la punctul 3 litera (f) punctul (iii) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, obținute din soiul de viță-de-vie Pedro Ximénez, pot să provină din regiunea „Montilla-Moriles”.

4. Operațiunile vizate în partea A punctele 1 și 4 din prezenta anexă, destinate producerii unui vin licoros cu denumire de origine protejată, se pot efectua numai în interiorul regiunii menționate la punctul 3.

Cu toate acestea, în ceea ce privește vinul licoros cu denumire de origine protejată pentru care denumirea „Porto” este rezervată produsului preparat din struguri obținuți din regiunea „Douro”, prelucrarea suplimentară și procesul de maturare pot avea loc fie în regiunea menționată anterior, fie în regiunea Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Fără a aduce atingere dispozițiilor mai restrictive pe care statele membre le pot adopta în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumire de origine protejată produse pe teritoriul propriu:

(a) tăria alcoolică naturală în volume a produselor utilizate la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctul 3 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, nu poate fi mai mică de 12 % vol. Cu toate acestea, anumite vinuri licoroase cu denumire de origine protejată menționate în una dintre listele prezentate în partea A appendicele 2 din prezenta anexă, pot fi obținute:

(i) fie din must de struguri a cărui tărie alcoolică naturală în volume este de cel puțin 10 % vol. în cazul vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată obținute prin adăugarea de rachiu din vin sau din tescovină de struguri cu denumire de origine și provenind, eventual, din aceeași exploatație;

(ii) fie din must de struguri parțial fermentat – fie, în ceea ce privește a doua liniuță de mai jos, din vin – având o tărie alcoolică naturală în volume inițială de cel puțin:

— 11 % vol., în cazul vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată obținute prin adăugarea de alcool neutru, de distilat de vin cu tăria alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70 % vol. sau de rachiu de origine viticolă,

— 10,5 % vol. în cazul vinurilor obținute din must de struguri albi, menționate în lista 3 din partea A appendicele 2,

— 9 % vol. în cazul vinului licoros portughez cu denumirea de origine protejată „Madeira”, obținut prin metode tradiționale și uzuale conform legislației naționale care cuprinde prevederi exprese pentru acest tip;

(b) lista de vinuri licoroase cu denumire de origine protejată care, prin derogare de la punctul 3 litera (b) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, au o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol., după cum prevedea în mod expres legislația națională aplicabilă înainte de 1 ianuarie 1985, este prevăzută în partea B a appendicelui 2.

6. Denumirile specifice tradiționale „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” sunt rezervate vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată:

— obținute din recolte care provin în proporție de cel puțin 85 % din soiurile de viță-de-vie indicate în lista prevăzută în appendice 3,

— provenite din musturi care prezintă un conținut inițial natural de zaharuri de cel puțin 212 g/l,

— obținute, fără nicio altă îmbogățire, prin adăugare de alcool, de distilat sau de rachiu, prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

7. Pentru a fi în conformitate cu practicile tradiționale de producție, statele membre pot, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumire de origine protejată, produse pe teritoriul propriu, să prevadă că mențiunea tradițională specifică „vin doux naturel” este rezervată vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată care sunt:
- vinificate direct de către producătorii care au recoltat strugurii, cu condiția ca strugurii să provină exclusiv din recoltele proprii de Muscat, Grenache, Maccabéo sau Malvoisie; cu toate acestea, sunt admise recoltele obținute de pe parcele de vie plantate cu soiuri de viță-de-vie diferite de cele patru menționate anterior, în limita a 10 % din numărul total de butași,
 - obținute în limita unui randament la hectar de 40 de hectolitri de must de struguri, prevăzut la punctul 3 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, prima și a patra liniuță, orice depășire a acestei valori a randamentului determinând pierderea beneficiului denumirii de „vin doux naturel” pentru întreaga recoltă,
 - obținute din mustul de struguri menționat anterior, având un conținut inițial natural de zaharuri de cel puțin 252 g/l,
 - obținute, fără nicio altă îmbogățire, prin adăugarea de alcool de origine viticolă, care corespunde, în alcool pur, unui minim de 5 % din volumul mustului de struguri menționat anterior utilizat și unui maxim egal cu valoarea cea mai slabă dintre următoarele două:
 - 10 % din volumul de must de struguri menționat anterior și utilizat,
 - 40 % din tăria alcoolică totală în volume a produsului final reprezentat de suma dintre tăria alcoolică dobândită în volume și echivalentul tăriei alcoolice potențiale în volume, calculată pe baza a 1 % vol. alcool pur pentru 17,5 g/l zaharuri reziduale.
8. Denumirea tradițională specifică „vino generoso” este rezervată vinului licoros sec cu denumire de origine protejată produs, în totalitate sau parțial, sub peliculă de drojdii și:
- obținut din struguri albi proveniți din soiurile de viță-de-vie Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema și Garrido Fino,
 - eliberate pentru consum după doi ani, în medie, de maturare în butoaie de stejar.
- Producerea sub peliculă de drojdii, menționată la primul paragraf, este procesul biologic care, intervenind pe parcursul dezvoltării în mod spontan a unei pelicule de drojdii tipice la suprafața liberă a vinului după fermentarea alcoolică totală a mustului, conferă produsului caracteristicile analitice și organoleptice specifice.
9. Denumirea tradițională specifică „vinho generoso” este rezervată vinurilor licoroase cu denumirea de origine protejată „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setúbal” și „Carcavelos” în asociere cu denumirea de origine respectivă.
10. Denumirea tradițională specifică „vino generoso de licor” este rezervată vinului licoros cu denumire de origine protejată:
- obținut din „vino generoso” menționat la punctul 8 sau din vinul fermentat sub peliculă de drojdii, potrivit pentru obținerea unui astfel de „vino generoso”, la care s-a adăugat fie must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, fie must de struguri concentrat,
 - pus la dispoziția consumatorilor după doi ani, în medie, de maturare în butoaie de stejar.

Apendicele 1

Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune norme speciale

A. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE UTILIZAREA MUSTULUI DE STRUGURI SAU A UNUI AMESTEC AL ACESTUI PRODUS CU VIN

(Partea B punctul 1 din prezenta anexă)

GRECIA

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

SPANIA

Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului stabilită prin norme comunitare sau prin legislația națională
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

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

B. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE ADĂUGAREA PRODUSELOR MENȚIONATE ÎN ANEXA IV PUNCTUL 3 LITERA (f) DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 479/2008

(Partea B punctul 2 din prezenta anexă)

1. **Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată (v.l.d.o.p.) a căror producție presupune adăugarea de alcool de vin sau de struguri stafidiți, cu o tărie alcoolică de cel puțin 95 % vol. și de cel mult 96 % vol.**

[Punctul 3 litera (f) punctul (ii) prima liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

GRECIA

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

SPANIA

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

CIPRU

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Lista v.i.d.o.p a căror producție presupune adăugarea de rachie din vin sau din tescovină de struguri, cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. și de cel mult 86 % vol.**

[Punctul 3 litera (f) punctul (ii) a doua liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

GRECIA

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

FRANȚA

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

CIPRU

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Lista v.i.d.o.p a căror producție presupune adăugarea de rachie din struguri stafidiți, cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. și de cel mult 94,5 % vol.**

[Punctul 3 litera (f) punctul (ii) a treia liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

GRECIA

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

4. **Lista v.i.d.o.p a căror producție presupune un adaos de must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți**

[Punctul 3 litera (f) punctul (iii) prima liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

SPANIA

Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului stabilită prin norme comunitare sau prin legislația națională
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

CIPRU

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Lista v.l.d.o.p a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operații, definiției de must de struguri concentrat**

[Punctul 3 litera (f) punctul (iii) a doua liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

SPANIA

Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului stabilită prin norme comunitare sau prin legislația națională
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala.

6. **Lista v.l.d.o.p a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat**

[Punctul 3 litera (f) punctul (iii) a treia liniuță din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

SPANIA

Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului stabilită prin norme comunitare sau prin legislația națională
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Apendicele 2

A. Listele menționate în anexa III B punctul 5 litera (a)

1. **Lista v.i.d.o.p. obținute din must de struguri cu tăria alcoolică naturală în volume de cel puțin 10 % vol., obținute prin adăugarea de rachiu din vin sau din tescovină de struguri cu denumire de origine și provenind eventual din aceeași exploatație.**

FRANȚA

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

2. **Lista v.i.d.o.p. obținute din must de struguri în curs de fermentare, cu tăria alcoolică în volume naturală inițială de cel puțin 11 % vol., obținute prin adăugarea de alcool neutru sau de distilat de vin cu tăria alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70 % vol. sau de rachiu de origine viticolă.**

PORTUGALIA

Porto – Port

Moscater de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscater do Douro

ITALIA

Moscato di Noto

Trentino

3. **Lista v.i.d.o.p. obținute din vin cu tăria alcoolică în volume naturală inițială de cel puțin 10,5 % vol.**

SPANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Lista v.i.d.o.p. obținute din must de struguri în curs de fermentare, cu tăria alcoolică în volume naturală inițială de cel puțin 9 % vol.**

PORTUGALIA

Madeira

B. Lista menționată în anexa III B punctul 5 litera (b)

Lista v.l.d.o.p. având tăria alcoolică totală în volume sub 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol., după cum prevedea în mod expres legislația națională aplicabilă înainte de 1 ianuarie 1985.

[Punctul 3 litera (b) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008]

SPANIA

v.l.d.o.p.	Descrierea produsului stabilită prin norme comunitare sau prin legislația națională
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino

PORTUGALIA

v.l.d.o.p.	Descrierea produsului stabilită prin norme comunitare sau prin legislația națională
Porto – Port	Branco leve seco

*Appendicele 3***Lista soiurilor de struguri care pot fi folosiți la producerea v.l.d.o.p. care utilizează mențiunile specifice tradiționale „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” și „οινος γλυκος φυσικος”**

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

ANEXA IV

METODE DE ANALIZĂ COMUNITARE SPECIFICE

A. IZOTIOCIANATUL DE ALIL

1. **Principiul metodei**

Orice izotiocianat de alil prezent în vin este colectat prin distilare și identificat prin cromatografie gazoasă.

2. **Reactivi**

2.1. Etanol absolut.

2.2. Soluție *standard*: soluție de izotiocianat de alil în alcool absolut, conținând 15 mg de izotiocianat de alil pe litru.

2.3. Amestec de înghețare, constând din etanol și gheață carbonică (temperatura – 60 °C).

3. **Aparatura**

3.1. Aparat de distilare, așa cum se arată în figura de mai jos. Prin acesta trece un flux continuu de azot.

3.2. Manta de încălzire, controlată termostatic.

3.3. Debitmetru.

3.4. Cromatograf cu gaz cu detector spectrofotometric cu flacără, echipat cu un filtru selector pentru compuși sulfuroși (lungimea de undă = 394 nm) sau orice detector potrivit.

3.5. Coloană cromatografică din oțel inoxidabil cu diametrul interior de 3 mm și lungimea de 3 m, umplută cu Carbowax 20 M 10 % pe cromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Microsiringă de 10 µl.

4. **Metoda de lucru**

Se pun doi litri de vin în balonul de distilare, se introduc câțiva milimetri de etanol (punctul 2.1) în cele două tuburi colectoare, astfel încât părțile poroase ale inelelor dispersoare de gaz să fie complet scufundate. Se răcesc cele două tuburi din exterior, utilizând amestecul de înghețare. Se conectează balonul la tuburile colectoare și se începe alimentarea aparatului cu azot, la un debit de aproximativ 3 l pe oră. Se încălzește vinul la 80 °C prin reglarea temperaturii mantalei de încălzire în mod corespunzător, se distilează și se colectează 45-50 ml de distilat.

Stabilizarea cromatografului. Se recomandă următoarele condiții de operare:

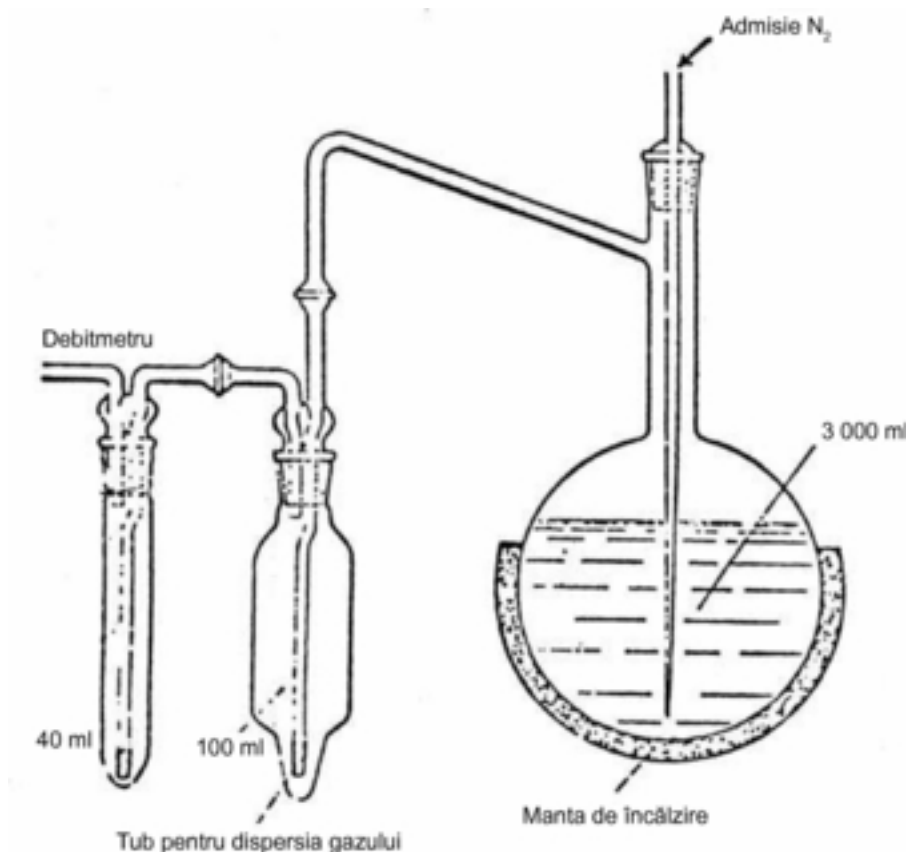
- temperatura injectorului: 200 °C,
- temperatura coloanei: 130 °C,
- debitul gazului purtător heliu: 20 ml pe minut.

Se introduce, cu microsiringa, un volum de soluție *standard* suficient pentru identificare ușoară pe cromatogramă a picului corespunzător izotiocianatului de alil.

În același mod se introduce în cromatograf o parte alicotă din distilat. Se verifică dacă timpul de retenție al picului obținut corespunde cu acela al picului izotiocianatului de alil.

În condițiile descrise anterior, compușii prezenți în vin în mod natural nu vor produce picuri care să interfereze pe cromatograma soluției probă.

Aparat de distilare cu flux de azot



B. METODE DE ANALIZĂ SPECIALE PENTRU MUSTUL DE STRUGURI CONCENTRAT RECTIFICAT

(a) *Cationi totali*1. **Principiul metodei**

Proba este tratată cu un schimbător de cationi puternic acid. Cationii sunt schimbați cu H^+ . Cationii totali sunt exprimați prin diferența dintre aciditatea totală a efluentului și aceea a probei.

2. **Aparatura**

- 2.1. Coloană de sticlă având diametrul interior 10-11 mm și lungimea de aproximativ 300 mm, cu robinet de golire.
- 2.2. pH-metru, cu scala gradată cel puțin în unități 0,1 pH.
- 2.3. Electrozi:
 - electrod de sticlă, ținut în apă distilată,
 - electrod de referință calomel/clorură de potasiu saturată, ținut în soluție saturată de clorură de potasiu,
 - sau electrod combinat, ținut în apă distilată.

3. **Reactivi**

- 3.1. Rășină de schimb cationic puternic acidă, în formă H^+ , umflată prin scufundarea în apă pe durata unei nopți.
- 3.2. Soluție de hidroxid de sodiu 0,1 M.
- 3.3. Hârtie indicatoare de pH.

4. Metoda de lucru

4.1. Pregătirea probei

Se utilizează soluția obținută prin diluarea mustului concentrat rectificat la 40 % (m/v): introduceți 200 g de must concentrat rectificat, cântărit cu precizie, într-un balon gradat de 500 ml, completați cu apă până la semn și amestecați.

4.2. Pregătirea coloanei de schimb ionic

Se introduc în coloană aproximativ 10 ml de schimbător de ioni în formă prehidratată H⁺. Se clătește coloana cu apă distilată până când aciditatea a fost înlăturată, utilizând hârtia indicator pentru a controla acest lucru.

4.3. Schimbul de ioni

Treceți prin coloană 100 ml de soluție de must concentrat rectificat, pregătit în conformitate cu punctul 4.1, cu un flux de 1 picătură pe secundă. Se colectează efluentul într-un recipient cilindric. Se clătește coloana cu 50 ml de apă distilată. Se titrează aciditatea din efluent (incluzând apa de clătire) cu soluție de hidroxid de sodiu 0,1 M, până când pH-ul este 7 la 20 °C. Soluția alcalină trebuie adăugată încet, iar preparatul agitat încontinuu. Se notează cu *n* ml volumul utilizat de soluție de hidroxid de sodiu 0,1 M.

5. Exprimarea rezultatelor

Cationii totali sunt exprimați în miliechivalenți pe kilogram de zahăr total, cu o cifră zecimală.

5.1. Calculare

— Aciditatea efluentului, exprimată în miliechivalenți pe kilogram de must concentrat rectificat:

$$E = 2,5 n.$$

— Aciditatea totală a mustului concentrat rectificat în miliechivalenți per kilogram: a.

— Cationii totali în miliechivalenți per kilogram de zaharuri totale:

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

P = concentrația procentuală de zaharuri totale.

(b) Conductivitatea

1. Principiul metodei

Conductivitatea electrică a coloanei de lichid, delimitată la capete de doi electrozi paraleli din platină, este măsurată prin incorporarea într-unul dintre brațele unei punți Wheatstone.

Conductivitatea variază cu temperatura și este deci exprimată la 20 °C.

2. Aparatura

2.1. Conductimetru pentru determinarea conductivității într-un interval de 1-1 000 micro-siemens per cm (μScm^{-1}).

2.2. Baie de apă pentru termostatarea probelor de analizat la aproximativ 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Reactivi

3.1. Apă demineralizată, cu o conductivitate specifică sub $2 \mu\text{Scm}^{-1}$, la 20 °C.

3.2. Soluție de referință de clorură de potasiu.

Se dizolvă 0,581 g de clorură de potasiu (KCl), uscată în prealabil până la o masă constantă la o temperatură de 105 °C, în apă demineralizată (punctul 3.1). Se completează până la 1 litru cu apă demineralizată (punctul 3.1). Această soluție are o conductivitate de $1\ 000 \mu\text{Scm}^{-1}$, la 20 °C. Nu trebuie păstrată mai mult de trei luni.

4. Metoda de lucru

4.1. Pregătirea probei de analizat

Se utilizează soluția cu o concentrație totală a zahărului de 25 % (m/m) (25°Brix): cântăriți 2 500/P și completați cu apă până la 100 de grame (punctul 3.1), unde P = concentrația procentuală de zaharuri totale a mustului concentrat rectificat.

4.2. Determinarea conductivității

Aduceți proba analizată la temperatura de 20 °C, prin scufundare în baia de apă. Mențineți temperatura în intervalul ± 0,1 °C.

Se clătește de două ori celula conductivă cu soluția care trebuie analizată.

Se măsoară conductivitatea, exprimând rezultatul în $\mu\text{S cm}^{-1}$.

5. Exprimarea rezultatelor

Rezultatul pentru soluția de must concentrat rectificat 25 % (m/m) (25°Brix) este exprimat în micro-siemens per centimetru (μScm^{-1}) la 20 °C, rotunjit la cel mai apropiat număr întreg.

5.1. Calculare

Dacă aparatul nu este prevăzut cu mijloace pentru controlul temperaturii, corecți conductivitatea măsurată utilizând tabelul I. Dacă temperatura este sub 20 °C, corecția se adună; dacă temperatura este peste 20 °C, corecția se scade.

TABELUL I

Corecțiile aduse conductivității pentru temperaturi diferite de 20 °C (μScm^{-1})

Conductivitatea	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⁾ Corecția se scade.

⁽²⁾ Corecția se adună.

(c) Hidroximetilfurfural

1. Principiul metodelor

1.1. Metoda colorimetrică

Aldehidele derivate din furan, componenta principală fiind hidroximetilfurfuralul, reacționează cu acidul barbituric și paratoluidina și dau un compus roșu care se determină prin colorimetrie, la 550 nm.

1.2. Cromatografia lichidă de înaltă performanță

Separarea într-o coloană prin cromatografia de fază invers și determinarea la 280 nm.

2. Metoda colorimetrică

2.1. Aparatura

2.1.1. Spectrofotometru care permite efectuarea de măsurători între 300 și 700 nm.

2.1.2. Cuve din sticlă, cu drum optic de 1 cm.

2.2. Reactivi

2.2.1. Soluție de acid barbituric 0,5 % (m/v)

Se dizolvă 500 mg de acid barbituric ($C_4O_3N_2H_4$) în apă distilată și se încălzește ușor deasupra unei băi de apă la 100 °C. Se completează până la 100 ml cu apă distilată. Soluția se păstrează aproximativ o săptămână.

2.2.2. Soluție de paratoluidină 10 % (m/v)

Se pun 10 g de paratoluidină, $C_6H_4(CH_3)NH_2$, într-un balon gradat de 100 ml; se adaugă 50 ml izopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$ și 10 ml de acid acetic glacial, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Se completează până la 100 ml cu izopropanol. Această soluție trebuie reînnoită zilnic.

2.2.3. Soluție apoasă de etanal (acetaldehidă), (CH_3CHO), 1 % (m/v)

Se prepară imediat înainte de utilizare.

2.2.4. Soluție apoasă de hidroximetilfurfural, $C_6O_3H_6$, 1 g/l

Se prepară diluții succesive, conținând 5, 10, 20, 30 și 40 mg/l. Soluția de g/l și soluțiile diluate trebuie să fie proaspăt preparate.

2.3. Metoda de lucru

2.3.1. Pregătirea probei

Se utilizează soluția obținută prin diluarea mustului concentrat rectificat la 40 % (m/v); se introduc 200 g de must concentrat rectificat cântărit cu precizie într-un balon gradat de 500 ml, se completează cu apă până la semn și se amestecă pentru omogenizare. Se execută determinarea pe 2 ml din această soluție.

2.3.2. Determinarea colorimetrică

Se pun în două baloane gradate (*a* și *b*) de 25 ml fiecare, prevăzute cu dopuri din sticlă șlefuită, 2 ml de probă preparată în conformitate cu punctul 2.3.1. Se pun în fiecare balon 5 ml de soluție de paratoluidină (punctul 2.2.2); se amestecă. Se adaugă 1 ml de apă distilată în balonul *b* (control) și 1 ml de soluție de acid barbituric (punctul 2.2.1) în balonul *a* (măsură). Se agită pentru omogenizare. Se transferă conținutul baloanelor în cuvele spectrofotometrului cu drumuri optice de 1 cm. Se reglează scala absorbției la zero, utilizând conținutul balonului *b*, la lungimea de undă de 550 nm. Se urmărește variația puterii de absorbție a conținutului balonului *a*; se înregistrează valoarea maximă *A*, care este atinsă după 2-5 minute.

Probele cu conținut de hidroximetilfurfural de peste 30 mg/l trebuie diluate înainte de analiză.

2.3.3. Obținerea curbei de calibrare

Se pun câte 2 ml din fiecare soluție de hidroximetilfurfural de 5, 10, 20, 30 și 40 mg/l (punctul 2.2.4) în două seturi de baloane de 25 ml, *a* și *b*, și se tratează conform descrierii de la punctul 2.3.2.

Graficul reprezentând variația absorbției în funcție de concentrația hidroximetilfurfuralului cu concentrația în mg/l este o linie dreaptă trecând prin origine.

2.4. Exprimarea rezultatelor

Concentrația hidroximetilfurfuralului în mustul concentrat rectificat este exprimată în miligrame per kilogram de zaharuri totale.

2.4.1. Metoda de calcul

Concentrația de hidroximetilfurfural *C* în mg/l în proba analizată este concentrația de pe curba de calibrare corespunzătoare absorbției *A*, măsurată pe probă.

Concentrația de hidroximetilfurfural în miligrame per kilogram de zaharuri totale este dată de formula:

$$250 \times [(C)/(P)], \text{ unde}$$

P = concentrația procentuală (m/m) de zaharuri totale în mustul concentrat rectificat.

3. Cromatografia lichidă de înaltă performanță

3.1. Aparatura

3.1.1. Cromatograf lichid de înaltă performanță, echipat cu:

- buclă de injecție de 5 sau 10 μ l,
- detector spectrofotometru pentru efectuarea măsurătorilor la 280 nm,
- coloană de silice cu octodecil legat (*cum ar fi Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.*),
- un înregistrator, eventual un integrator.

Debitul fazei mobile: 1,5 ml/minut.

3.1.2. Aparat cu membrană filtrantă, diametrul porilor 0,45 μ m.

3.2. Reactivi

3.2.1. Apă bidistilată.

3.2.2. Metanol distilat (CH₃OH) sau de calitate CLIP.

3.2.3. Acid acetic CH₃COOH (ρ_{20} = 1,05 g/ml).

3.2.4. Faza mobilă: apă-metanol (punctul 3.2.2)-acid acetic (punctul 3.2.3), filtrat în prealabil printr-o membrană filtrantă (0,45 μ m), (40: 9:1 v/v).

Această fază mobilă trebuie preparată zilnic și degazată înainte de utilizare.

3.2.5. Soluție de referință de hidroximetilfurfural 25 mg/l (m/v).

Într-un balon gradat de 100 ml se pun 25 mg de hidroximetilfurfural (C₆H₃O₆) cântărit cu precizie și se completează până la semn cu metanol (punctul 3.2.2). Se diluează această soluție 1:10 cu metanol (punctul 3.2.2) și se filtrează printr-o membrană filtrantă (0,45 μ m).

Dacă este păstrată într-o sticlă maro în frigider, această soluție poate fi utilizată două-trei luni.

3.3. Metoda de lucru

3.3.1. Pregătirea probei

Se utilizează soluția obținută prin diluarea mustului concentrat rectificat la 40 % (m/v) (se introduc 200 g de must concentrat rectificat cântărit cu precizie într-un balon gradat de 500 ml, se completează până la semn cu apă și se amestecă pentru omogenizare) și se filtrează printr-o membrană filtrantă (0,45 μ m).

3.3.2. Determinarea cromatografică

Injectați în cromatograf 5 (sau 10) μ l din proba preparată în conformitate cu punctul 3.3.1 și 5 (sau 10) μ l din soluția de referință de hidroximetilfurfural (punctul 3.2.5). Se înregistrează cromatograma.

Timpul de retenție al hidroximetilfurfuralului este de aproximativ 6-7 minute.

3.4. Exprimarea rezultatelor

Concentrația de hidroximetilfurfural în mustul concentrat rectificat este exprimată în miligrame per kilogram de zaharuri totale.

3.4.1. Metoda de calcul

Se notează cu C mg/l concentrația de hidroximetilfurfural în soluție de 40 % (m/v) din mustul concentrat rectificat.

Concentrația de hidroximetilfurfural, în miligrame per kilogram de zaharuri totale, este dată de formula:

$$250 \times [(C)/(P)], \text{ unde}$$

P = concentrația procentuală (m/m) de zaharuri totale în mustul concentrat rectificat.

(d) **Metale grele**1. **Principiul metodelor**I. *Metoda rapidă de evaluare a metalelor grele*

Metalele grele sunt identificate, în mustul concentrat rectificat diluat corespunzător, de colorația produsă de formarea de sulfuri. Acestea sunt evaluate prin compararea cu o soluție standard de plumb, corespunzând concentrației maxime admisibile.

II. *Determinarea concentrației de plumb prin spectrofotometria de absorbție atomică*

Chelatul format de plumb în combinație cu pirolidinditiocarbamat de amoniu este extras cu metilizobutilcetonă și absorbția este măsurată la 283,3 nm. Conținutul de plumb este determinat utilizând volume cunoscute de plumb într-un set de soluții de referință.

2. **Metoda rapidă de evaluare a metalelor grele**2.1. *Reactivi*

2.1.1. Acid clorhidric diluat 70 % (m/v)

Se iau 70 g de acid (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) și se completează până la 100 ml cu apă.

2.1.2. Acid clorhidric diluat 20 % (m/v)

Se iau 20 g de acid clorhidric (HCl), ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) și se completează până la 100 ml cu apă.

2.1.3. Amoniac diluat

Se iau 14 g de amoniac (NH_3), ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) și se completează până la 100 ml cu apă.

2.1.4. Soluție tampon pH 3,5

Se dizolvă 25 g de acetat de amoniu ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) în 25 ml de apă și se adaugă 38 ml de acid clorhidric diluat (punctul 2.1.1). Ajustați pH, dacă este necesar, cu acid clorhidric diluat (punctul 2.1.2) sau cu amoniac diluat (punctul 2.1.3) și se completează până la 100 ml cu apă.

2.1.5. Soluție de tioacetamidă 4 %, ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$) (m/v)2.1.6. Soluție de glicerină 85 % ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$) (m/v)

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

2.1.7. Reactiv de tioacetamidă

Se adaugă la 0,2 ml de soluție de tioacetamidă (punctul 2.1.5) 1 ml de amestec de 5 ml de apă, 15 ml de soluție de hidroxid de sodiu 1 M și 20 ml de glicerină (punctul 2.1.6). Încălziți 20 de secunde într-o baie de apă la 100 °C. Se prepară imediat înainte de utilizare.

2.1.8. Soluție conținând 0,002 g/l plumb

Se prepară o soluție de plumb de 1 g/l dizolvând 0,400 g de nitrat de plumb ($\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$) în apă și completând volumul până la 250 ml tot cu apă. În momentul utilizării se diluează această soluție cu apă la două părți la 1 000 (v/v) în scopul obținerii unei soluții de 0,002 g/l.

2.2. *Metoda de lucru*

Se dizolvă o probă de testare de 10 g de must concentrat rectificat în 10 ml de apă. Se adaugă 2 ml de soluție tampon pH 3,5 (punctul 2.1.4); se amestecă. Se adaugă 1,2 ml de reactiv de tioacetamidă (punctul 2.1.7). Se amestecă din nou. Se prepară martorul în aceleași condiții, utilizând 10 ml de soluție de plumb 0,002 g/l (punctul 2.1.8).

După 2 minute, colorația maro eventuală a soluției de must concentrat rectificat nu trebuie să fie mai intensă decât aceea a martorului.

2.3. *Calculare*

În aceleași condiții ca și ale procedurii prezentate anterior, proba martor corespunde unei concentrații maxime admisibile de metale grele, exprimată ca plumb 2 mg/kg în mustul concentrat rectificat.

3. Determinarea concentrației de plumb prin spectrofotometria de absorbție atomică

3.1. Aparatura

3.1.1. Spectrofotometru de absorbție atomică, echipat cu arzător cu aer-acetilenă.

3.1.2. Lampă catodică pentru plumb.

3.2. Reactivi

3.2.1. Acid acetic diluat.

Se iau 12 g de acid acetic glacial ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) și se completează până la 100 ml cu apă.

3.2.2. Soluție de pirolidinditiocarbamat de amoniu $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (m/v).

3.2.3. Metilzobutilcetonă $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Soluție conținând plumb 0,010 g/l.

Se diluează soluția de plumb de 1 g/l (punctul 2.1.8) la 1 % (v/v).

3.3. Metoda de lucru

3.3.1. Pregătirea soluției de analiză

Se diluează 10 g de must concentrat rectificat într-un amestec de volume egale de acid acetic diluat (punctul 3.2.1) și apă și se completează până la 100 ml cu acest amestec.

Se adaugă 2 ml de soluție de pirolidinditiocarbamat de amoniu (punctul 3.2.2) și 10 ml de metilzobutilcetonă (punctul 3.2.3). Se agită 30 de secunde, timp în care se va proteja de lumina puternică. Se lasă cele două straturi să se separe. Se utilizează stratul de metilzobutilcetonă.

3.3.2. Pregătirea soluțiilor de referință

Se prepară trei soluții de referință care conțin, pe lângă cele 10 g de must concentrat rectificat, respectiv 1, 2 și 3 ml de soluție conținând 0,010 g/l plumb (punctul 3.2.4). Se tratează identic cu soluția analizată.

3.3.3. Martorul

Se prepară o probă martor procedând în aceleași condiții ca și la punctul 3.3.1, dar fără adăugarea mustului concentrat rectificat.

3.3.4. Determinarea

Se reglează lungimea de undă la 283,3 nm.

Se atomizează metilzobutilcetona din proba martor la flacără și se aduce scala absorbției la zero.

Se determină puterea de absorbție a soluției analizate și a soluțiilor referință, utilizând cu extractele în solvent corespunzătoare fiecărei soluții.

3.4. Exprimarea rezultatelor

Conținutul de plumb se exprimă în miligrame per kilogram de must concentrat rectificat, cu o cifră zecimală.

3.4.1. Calculare

Se trasează curba reprezentând variația absorbției în funcție de concentrația de plumb adăugat în soluțiile de referință, concentrația zero corespunzând soluției analizate.

Se extrapolează linia dreaptă care unește punctele până când aceasta intersectează partea negativă a axei concentrației. Distanța dintre punctul de intersecție și origine reprezintă concentrația de plumb a soluției analizate.

(e) **Dozarea chimică a etanolului**

Această metodă de dozare este utilizată pentru determinarea tăriei alcoolice a lichidelor slab alcoolizate, cum ar fi musturile, musturile concentrate și musturile concentrate rectificate.

1. **Principiul metodei**

Distilarea simplă a lichidului. Oxidarea etanolului din distilat cu dicromat de potasiu. Titrarea excesului de dicromat cu o soluție de fier (II).

2. **Aparatura**

- 2.1. Aparatura de distilare utilizată pentru măsurarea tăriei alcoolice

3. **Reactivi**

3.1. *Soluție de dicromat de potasiu*

Se dizolvă 33,600 g de dicromat de potasiu ($K_2Cr_2O_7$) într-o cantitate suficientă de apă pentru prepararea a 1 litru de soluție la 20 °C.

Un mililitru de soluție oxidează 7,8924 mg de alcool.

3.2. *Soluție de sulfat de fier (II) și amoniu*

Se dizolvă 135 g de sulfat de fier II și amoniu, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ într-o cantitate suficientă de apă pentru a obține 1 litru de soluție și se adaugă 20 ml de acid sulfuric concentrat H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Imediat după preparare, această soluție corespunde mai mult sau mai puțin cu jumătate din volumul soluției de dicromat de potasiu. Ulterior se oxidează lent.

3.3. *Soluție de permanganat de potasiu*

Se dizolvă 1,088 g de permanganat de potasiu $KMnO_4$ într-o cantitate suficientă de apă pentru a prepara 1 litru de soluție.

3.4. *Acid sulfuric diluat 1:2 (v/v)*

La 500 ml de apă se adaugă, puțin câte puțin și agitând încontinuu, 500 ml de acid sulfuric (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Reactiv de ortofenantrolină feroasă*

Se dizolvă 0,695 g de sulfat feros $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ în 100 ml de apă și se adaugă 1,485 g de monohidrat de ortofenantrolină $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Se încălzește pentru a favoriza dizolvarea. Această soluție de culoare roșu aprins se păstrează foarte bine.

4. **Metoda de lucru**

4.1. *Distilarea*

Se pun 100 g de must concentrat rectificat și 100 ml de apă în balonul de distilare. Se colectează distilatul într-un balon gradat de 100 ml și se completează cu apă până la semn.

4.2. *Oxidarea*

Se ia un balon de 300 ml, cu dop din sticlă șlefuită și cu gât larg, care permite clătirea gâtului fără pierderi. Se pun în balon 20 ml de soluție de titrare de dicromat de potasiu (punctul 3.1) și 20 ml acid sulfuric diluat 1:2 (v/v) (punctul 3.4) și se agită. Se adaugă 20 ml de distilat. Se astupă balonul și se așteaptă cel puțin 30 de minute, agitând din când în când (acesta este balonul pentru „măsurat”).

Se realizează titrarea soluției de sulfat de fier (II) și amoniu (punctul 3.2) ținând cont de soluția de dicromat de potasiu, prin punerea într-un balon identic a acelorași cantități de reactivi, dar înlocuind cei 20 ml de distilat cu 20 ml de apă distilată (acesta este balonul „martor”).

4.3. *Titrarea*

Se adaugă 4 picături de reactiv de ortofenantrolină (punctul 3.5) în conținutul balonului pentru „măsurat”. Se titrează excesul de dicromat prin adăugarea de soluție de sulfat de fier (II) și amoniu (punctul 3.2). Opriți adăugarea de soluție feroasă când amestecul își schimbă culoarea din gri-albăstrui în maro.

Pentru a avea o precizie mai mare asupra punctului final, se schimbă culoarea din maro în gri-albăstrui cu soluția de permanganat de potasiu (punctul 3.3). O zecime din volumul soluției utilizate se scade din volumul soluției de sulfat de fier (II) adăugate. Se notează diferența cu n.

Se procedează în același mod cu balonul „martor”. Se notează diferența cu n’.

5. Exprimarea rezultatelor

Etanolul se exprimă în grame per kilogram de zaharuri totale, cu o zecimală.

5.1. Metoda de calcul

n' ml de soluție ferică reduc 20 ml de soluție de dicromat care oxidează 157,85 mg de etanol pur.

Un mililitru de soluție ferică (II) are aceeași putere de reducere ca și:

$[(157,85)/(n')]$ mg etanol

$n' - n$ ml de soluție ferică (II) au aceeași putere de reducere ca și:

$157,85 \times [(n' - n)/(n')]$ mg etanol.

Concentrația de etanol în g/kg de must concentrat rectificat este dată de formula:

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

Concentrația de etanol în g/kg de zaharuri totale este dată de formula:

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

P = concentrația procentuală (m/m) în zaharuri totale a mustului concentrat rectificat.

(f) Mezoinozitolul, scilo-inozitolul și zaharoza**1. Principiul metodei**

Cromatografia gazoasă a derivaților silanizați.

2. Reactivi

2.1. Etalon: xilitol (soluție apoasă de aproximativ 10 g/l, la care se adăugă un vârf de spatulă de azidă)

2.2. Bi(trimetilsilil)trifluoroacetamidă – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetilclorosilan (C_3H_9ClSi)

2.4. Piridină p.A. (C_5H_5N)

2.5. Mezoinozitol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Aparatura

3.1. Cromatograf cu gaz, echipat cu:

3.2. Coloană capilară (de exemplu din silice topită, învelită cu OV 1, grosimea filmului de 0,15 μ , lungimea de 25 m și diametrul intern de 0,3 mm).

Condiții de lucru: gaz purtător: hidrogen sau heliu

— debitul gazului purtător: aproximativ 2 ml/minut,

— temperatura injectorului și detectorului: 300 °C,

— programarea temperaturii: 1 minut la 160 °C, 4 °C per minut până la 260 °C, temperatură constantă de 260 °C timp de 15 minute,

— raportul de divizare: aproximativ 1:20.

3.3. Integrator.

3.4. Microsiringă de 10 μ l.

- 3.5. Micropipete de 50, 100 și 200 μ l.
- 3.6. Baloane de 2 ml cu dop din teflon.
- 3.7. Etuvă.

4. Metoda de lucru

Într-un balon de 50 ml se pun aproximativ 5 g de must concentrat rectificat, cântărite cu precizie. Se adaugă 1 ml de soluție standard de xilitol (punctul 2.1) și se completează până la capacitate cu apă. După omogenizarea probei se iau 100 μ l de soluție și se pun în balon (punctul 3.6), unde se usucă sub un curent ușor de aer. Pentru facilitarea evaporării se pot adăuga, dacă este cazul, 100 μ l de alcool etilic pur.

Se dizolvă cu grijă rezidul în 100 μ l de piridină (punctul 2.4), se adaugă 100 μ l de bi(trimetilsilil)trifluoroacetamidă (punctul 2.2) și 10 μ l de trimetilclorosilan (punctul 2.3). Se închide balonul cu dopul din teflon și se încălzește în etuvă, timp de o oră, la 60 °C.

Se extrag 0,5 μ l de lichid limpede și se injectează, utilizând un „ac încălzit”, în conformitate cu raportul de divizare specificat anterior.

5. Calcularea rezultatelor

- 5.1. Se prepară o soluție conținând:

60 g/l de glucoză, 60 g/l de fructoză, 1 g/l de mezoinozitol și 1 g/l de zaharoză.

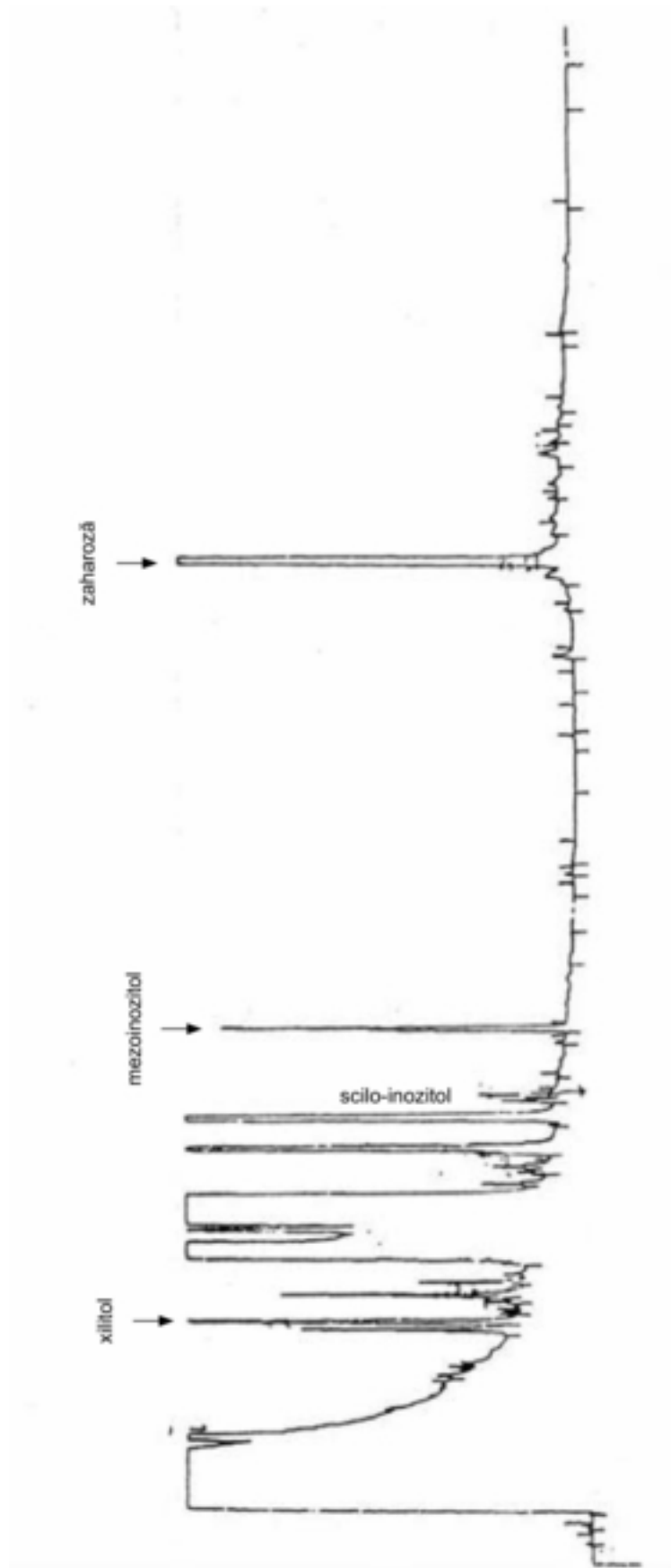
Se cântăresc 5 g de soluție și se urmează procedura de la punctul 4. Rezultatele pentru mezoinozitol și zaharoză, ținând cont de xilitol, sunt calculate din cromatogramă.

În cazul scilo-inozitolului, care nu se găsește în comerț și are un timp de retenție cuprins între ultimul pic al formei anomerice a glucozei și vârful mezoinozitolului (a se vedea diagrama de mai jos), se ia în considerare același rezultat ca și pentru mezoinozitol.

6. Exprimarea rezultatelor

- 6.1. Mezoinozitolul și scilo-inozitolul sunt exprimate în miligrame per kilogram de zaharuri totale.

Zaharoza se exprimă în grame per kilogram de must.



ANEXA V

TABELUL DE CORESPONDENȚĂ MENȚIONAT LA ARTICOLUL 16 ALINEATUL (2)

Regulamentul (CE) nr. 1493/1999	Regulamentul (CEE) nr. 2676/90	Regulamentul (CE) nr. 423/2008	Prezentul regulament
—	—	Articolul 1	Articolul 1
—	—	—	Articolul 2
Articolul 43 alineatul (1)	—	Articolul 5	Articolul 3 alineatul (1)
Articolul 43 alineatul (2) prima liniuță	—	Articolul 23	Articolul 3 alineatul (2)
Articolul 43 alineatul (2) prima liniuță	—	Articolul 24	Articolul 3 alineatul (3)
Articolul 43 alineatul (2) prima liniuță	—	Articolele 34, 35 și 36	Articolul 3 alineatul (4)
—	—	Articolul 44	Articolul 4
Articolul 43 alineatul (2) a doua liniuță	—	—	Articolul 5
Articolul 43 alineatul (2) a treia liniuță	—	—	Articolul 6
—	—	Articolul 38	Articolul 7
Articolul 42 alineatul (6)	—	Articolul 39	Articolul 8
—	—	Articolul 6	Articolul 9
—	—	Articolul 46	Articolul 10 alineatul (1)
—	—	Articolul 45	Articolul 10 alineatul (2)
—	—	Articolul 32	Articolul 11
—	—	Articolul 29	Articolul 12
—	—	Articolul 30	Articolul 13
—	—	Articolul 21	Articolul 14
—	Articolul 1 alineatul (1)	Articolul 47	Articolul 15
—	—	Articolul 48	Articolul 16
Anexa IV	—	Articolele 7 și 12	Anexa I-A
—	—	Articolul 10	Anexa I A, apendicele 1
—	—	Articolul 8	Anexa I A, apendicele 2
—	—	Articolul 9	Anexa I A, apendicele 3
—	—	Articolul 13	Anexa I A, apendicele 4
—	—	Articolele 14, 15 și 16	Anexa I A, apendicele 5
—	—	Articolul 17	Anexa I A, apendicele 6
—	—	Articolul 18	Anexa I A, apendicele 7
—	—	Articolul 19	Anexa I A, apendicele 8
—	—	Articolul 22	Anexa I A, apendicele 9
Anexa V partea A	—	—	Anexa I B
Anexa V partea B	—	—	Anexa I C
Anexa V partea F	—	—	Anexa I D
Anexa V partea H	—	Articolul 28	Anexa II A
Anexa V partea I	—	Articolul 4	Anexa II B
Anexa VI partea K	—	—	Anexa II C
Anexa V partea J	—	Articolele 25 și 37	Anexa III A
—	—	Articolul 43	Anexa III A
Anexa VI partea L	—	Articolele 40 și 41	Anexa III B
—	Anexă, punctul 39	—	Anexa IV A
—	Anexă, punctul 42	—	Anexa IV B

REGULAMENTUL (CE) NR. 607/2009 AL COMISIEI

din 14 iulie 2009

de stabilire a unor norme de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în ceea ce privește denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate, mențiunile tradiționale, etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 479/2008 al Consiliului din 29 aprilie 2008 privind organizarea comună a pieței vitivinicole, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, a Regulamentului (CE) nr. 1782/2003, a Regulamentului (CE) nr. 1290/2005 și a Regulamentului (CE) nr. 3/2008 și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2392/86 și a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, în special articolele 52, 56, 63 și 126 litera (a),

întrucât:

(1) Titlul III capitolul IV din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 stabilește normele generale pentru protejarea denumirilor de origine și a indicațiilor geografice ale anumitor produse vitivinicole.

(2) Pentru a asigura conformitatea denumirilor de origine și a indicațiilor geografice înregistrate în Comunitate cu condițiile stabilite de Regulamentul (CE) nr. 479/2008, cererile trebuie analizate de către autoritățile naționale ale statului membru în cauză, în contextul unei proceduri naționale preliminare de opoziție. Trebuie desfășurate verificări ulterioare pentru asigurarea faptului că cererile îndeplinesc condițiile stabilite de prezentul regulament, că abordarea este uniformă în toate statele membre și că înregistrările denumirilor de origine și ale indicațiilor geografice nu afectează părți terțe. Prin urmare, trebuie stabilite norme de punere în aplicare a procedurilor de cerere, analizare, opoziție și anulare pentru denumirile de origine și indicațiile geografice ale anumitor produse vitivinicole.

(3) Trebuie definite condițiile în care o persoană fizică sau juridică poate solicita înregistrarea. Trebuie acordată o atenție deosebită determinării ariei în cauză, luând în considerare zona de producție și caracteristicile produsului. Orice producător stabilit în aria geografică delimitată trebuie să poată utiliza denumirea înregistrată sub rezerva îndeplinirii condițiilor stabilite în caietul de sarcini al produsului. Delimitarea ariei trebuie să fie detaliată, precisă și neechivocă astfel încât producătorii, autoritățile competente și organismele de control să poată verifica dacă operațiile se desfășoară în interiorul ariei geografice delimitate.

(4) Trebuie stabilite norme specifice în ceea ce privește înregistrarea denumirilor de origine și a indicațiilor geografice.

(5) Limitarea ambalării unui produs vitivinicol cu denumire de origine sau indicație geografică sau a operațiilor legate de prezentarea produsului la o arie geografică definită constituie o limitare a liberei circulații a mărfurilor și a libertății de a presta servicii. Conform jurisprudenței Curții de Justiție, aceste limitări pot fi impuse numai în cazul în care sunt necesare, proporționale și adecvate protejării prestigiului denumirii de origine sau al indicației geografice. Orice limitare trebuie justificată corespunzător din perspectiva liberei circulații a mărfurilor și a libertății de a presta servicii.

(6) Trebuie adoptate dispoziții referitoare la condiția privind producția în aria delimitată. Într-adevăr, la nivel comunitar există un număr limitat de derogări.

(7) Detaliile care confirmă legătura cu caracteristicile ariei geografice și influența acestora asupra produsului final trebuie, de asemenea, definite.

(8) Înscriserea denumirilor de origine și a indicațiilor geografice într-un registru comunitar trebuie, de asemenea, să furnizeze informații entităților implicate în comerț și consumatorilor. Pentru a asigura accesibilitatea acestora, registrul trebuie să fie pus la dispoziția publicului pe cale electronică.

(9) Pentru a păstra caracterul specific al vinurilor cu denumiri de origine protejate și indicații geografice protejate și pentru a armoniza legislația statelor membre în vederea garantării unor condiții egale de concurență în cadrul Comunității, trebuie stabilit un cadru juridic comunitar care să guverneze verificările efectuate asupra acestor vinuri și cu care trebuie să fie conforme dispozițiile specifice adoptate de statele membre. Aceste verificări trebuie să permită îmbunătățirea trasabilității produselor în cauză și specificarea aspectelor pe care trebuie să le acopere verificările. Pentru a preveni denaturarea concurenței, verificările trebuie desfășurate permanent de către organisme independente.

(10) Pentru a garanta implementarea uniformă a Regulamentului (CE) nr. 479/2008, trebuie întocmite modele de cereri, opoziții, modificări și anulări.

(11) Titlul III capitolul V din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 stabilește normele generale în ceea ce privește utilizarea mențiunilor tradiționale protejate în legătură cu anumite produse vitivinicole.

⁽¹⁾ JO L 148, 6.6.2008, p. 1.

- (12) Utilizarea, reglementarea și protejarea anumitor mențiuni (altele decât denumirile de origine și indicațiile geografice) pentru a descrie produsele vitivinicole reprezintă o practică de mult stabilită în cadrul Comunității. Aceste mențiuni tradiționale evocă în mintea consumatorilor o metodă de producție sau de maturare, o calitate, o culoare, un anumit loc sau un eveniment deosebit legat de istoria vinului respectiv. Pentru a asigura o competiție loială și pentru a evita inducerea în eroare a consumatorilor, trebuie stabilit un cadru comun în ceea ce privește definirea, recunoașterea, protejarea și utilizarea acestor mențiuni tradiționale.
- (13) Utilizarea mențiunilor tradiționale pentru produse din țări terțe este permisă sub rezerva îndeplinirii aceluiași condiții sau a unor condiții echivalente celor impuse statelor membre pentru a garanta că nu sunt induși în eroare consumatorii. De asemenea, având în vedere că anumite țări terțe nu dețin reglementări centralizate la nivelul sistemului juridic comunitar, trebuie prevăzute anumite cerințe pentru „organizațiile profesionale reprezentative” din țările terțe pentru a asigura aceleași garanții ca și cele prevăzute de normele comunitare.
- (14) Titlul III capitolul VI din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 stabilește normele generale pentru etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole.
- (15) Anumite norme privind etichetarea produselor alimentare sunt stabilite de Prima directivă 89/104/CEE a Consiliului ⁽¹⁾ de Directiva 89/396/CEE a Consiliului din 14 iunie 1989 privind indicarea sau marcarea care permite identificarea lotului din care face parte un produs alimentar ⁽²⁾, de Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽³⁾ și de Directiva 2007/45/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 5 septembrie 2007 de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate ⁽⁴⁾. Aceste norme se aplică și produselor vitivinicole, cu excepția cazului în care directivele în cauză le exclud în mod explicit.
- (16) Regulamentul (CE) nr. 479/2008 armonizează etichetarea pentru toate produsele vitivinicole și permite utilizarea de mențiuni altele decât cele acoperite în mod explicit de legislația comunitară, cu condiția să fie exacte.
- (17) Regulamentul (CE) nr. 479/2008 prevede stabilirea unor condiții de utilizare a anumitor mențiuni referitoare, printre altele, la proveniență, îmbuteliator, producător, importator etc. Pentru unele dintre aceste mențiuni, sunt necesare norme comunitare pentru buna funcționare a pieței interne. Aceste norme trebuie să se bazeze, în general, pe dispozițiile existente. Pentru alte mențiuni, statele membre trebuie să stabilească normele privind vinul produs pe teritoriul lor – care trebuie să fie în conformitate cu legislația comunitară –, astfel încât să permită adoptarea acestor
- norme pe cât posibil în favoarea producătorului. Cu toate acestea, trebuie să se asigure transparența acestor norme.
- (18) Pentru a veni în ajutorul consumatorilor, anumite informații obligatorii trebuie grupate într-un singur câmp vizual pe container, trebuie stabilite limite de toleranță pentru indicarea tăriei alcoolice dobândite și trebuie luat în considerare caracterul specific al produselor în cauză.
- (19) Normele existente cu privire la utilizarea indicațiilor sau a mărcilor pe eticheta de identificare a lotului din care face parte un produs alimentar s-au dovedit a fi utile și, prin urmare, trebuie păstrate.
- (20) Mențiunile referitoare la producția ecologică de struguri sunt reglementate exclusiv de Regulamentul (CE) nr. 834/2007 al Consiliului din 28 iunie 2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice ⁽⁵⁾ și se aplică tuturor produselor vitivinicole.
- (21) Utilizarea capsulelor pe bază de plumb pentru acoperirea dispozitivelor de închidere ale recipientelor care conțin produse aflate în sfera de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 trebuie interzisă în continuare pentru a se evita, în primul rând, orice risc de contaminare, în special prin contactul accidental cu aceste capsule și, în al doilea rând, orice risc de poluare a mediului cu deșeuri care conțin plumb provenind de la aceste capsule.
- (22) În scopul trasabilității și transparenței produsului, trebuie introduse noi reguli privind „indicarea provenienței”.
- (23) Utilizarea indicațiilor referitoare la soiurile de struguri de vinificație și la anul de recoltă pentru vinurile fără denumire de origine și indicații geografice presupune norme specifice de punere în aplicare.
- (24) Utilizarea anumitor tipuri de sticle pentru anumite produse constituie o practică de mult stabilită în cadrul Comunității și al țărilor terțe. Aceste sticle pot evoca în mintea consumatorilor anumite caracteristici sau o anumită origine a produselor datorită utilizării lor îndelungate. Prin urmare, aceste tipuri de sticle trebuie rezervate vinurilor în cauză.
- (25) Normele de etichetare a produselor vitivinicole originare din țări terțe, care circulă pe piața comunitară, trebuie să fie, de asemenea, armonizate în limita posibilităților conform abordării stabilite pentru produsele vitivinicole comunitare astfel încât să se evite inducerea în eroare a consumatorilor și concurența neloială la nivelul producătorilor. Cu toate acestea, este necesar să se țină seama de diferențele în ceea ce privește condițiile de producție, tradițiile legate de vinificație și legislația țărilor terțe.

(1) JO L 40, 11.2.1989, p. 1.

(2) JO L 186, 30.6.1989, p. 21.

(3) JO L 109, 6.5.2000, p. 29.

(4) JO L 247, 21.9.2007, p. 17.

(5) JO L 189, 20.7.2007, p. 1.

- (26) Având în vedere diferențele dintre produsele vizate de prezentul regulament și piețele lor, precum și așteptările consumatorilor, normele trebuie diferențiate în funcție de produsele în cauză, în special în ceea ce privește anumite indicații opționale utilizate pentru vinurile fără denumire de origine protejată și indicație geografică protejată care, cu toate acestea, poartă denumirile soiurilor de struguri de vinificație și anii de recoltă în cazul în care corespund unei certificări (așa-numitele „vinuri cu denumire de soiuri”). Prin urmare, pentru a face diferența, în cadrul categoriei de vinuri fără DOP/IGP, între cele care intră în subcategoria „vinuri cu denumire de soiuri” și cele care nu beneficiază de această deschidere, trebuie stabilite norme specifice cu privire la utilizarea indicațiilor opționale, pe de o parte, pentru vinurile cu denumiri de origine protejate și indicații geografice protejate și, pe de altă parte, pentru vinurile fără denumire de origine protejată și indicație geografică protejată, ținând cont că această categorie include, de asemenea, „vinurile cu denumire de soiuri”.
- (27) Trebuie adoptate măsuri de facilitare a tranziției de la legislația vitivinicolă precedentă la prezentul regulament [în special Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole ⁽¹⁾], astfel încât să se evite sarcinile inutile pentru operatori. Pentru a permite operatorilor economici stabiliți în Comunitate și în țările terțe să îndeplinească cerințele privind etichetarea, trebuie să se acorde o perioadă de tranziție în vederea adaptării. Prin urmare, trebuie adoptate dispoziții care să permită comercializarea produselor etichetate în conformitate cu normele existente pe parcursul unei perioade de tranziție.
- (28) Din cauza sarcinilor administrative, anumite state membre nu pot adopta legislația, regulamentele sau dispozițiile administrative necesare pentru a se respecta dispozițiile articolului 38 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 până la data de 1 august 2009. Pentru a asigura faptul că operatorii economici și autoritățile competente nu sunt afectați de acest termen, trebuie să se acorde o perioadă de tranziție și să se stabilească dispoziții tranzitorii.
- (29) Dispozițiile prezentului regulament nu trebuie să afecteze normele specifice negociate în baza acordurilor cu țări terțe încheiate în baza procedurii prevăzute la articolul 133 din tratat.
- (30) Noile norme de punere în aplicare a titlului III capitolele IV, V și VI din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 trebuie să înlocuiască legislația existentă și să pună în aplicare Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 1607/2000 al Comisiei din 24 iulie 2000 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole, în special a titlului privind vinurile produse în regiuni determinate ⁽²⁾ și Regulamentul (CE) nr. 753/2002 al Comisiei din 29 aprilie 2002 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului în ceea ce privește descrierea, denumirea, prezentarea și protejarea anumitor produse vitivinicole ⁽³⁾ trebuie abrogate.
- (31) Articolul 128 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 abrogă legislația existentă a Consiliului în sectorul vitivinicol, inclusiv pe cea care tratează aspectele reglementate de ordin comercial, pentru a permite trecerea fără probleme a operatorilor economici și pentru a asigura statelor membre un termen rezonabil de adoptare a unor măsuri de punere în aplicare, trebuie stabilite perioade de tranziție.
- (32) Normele prevăzute de prezentul regulament trebuie să se aplice de la aceeași dată la care se aplică titlul III capitolele IV, V și VI din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
- (33) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a organizării comune a piețelor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII INTRODUCTIVE

Articolul 1

Obiect

Prezentul regulament stabilește norme de punere în aplicare a titlului III din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 în special în ceea ce privește:

- (a) dispozițiile capitolului IV din titlul respectiv referitoare la denumirile de origine protejate și la indicațiile geografice protejate ale produselor menționate la articolul 33 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008;
- (b) dispozițiile capitolului V din titlul respectiv referitoare la mențiunile tradiționale ale produselor menționate la articolul 33 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008;
- (c) dispozițiile capitolului VI din titlul respectiv referitoare la etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole.

⁽¹⁾ JO L 179, 14.7.1999, p. 1.

⁽²⁾ JO L 185, 25.7.2000, p. 17.

⁽³⁾ JO L 118, 4.5.2002, p. 1.

CAPITOLUL II

Articolul 6

DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE ȘI INDICAȚII
GEOGRAFICE PROTEJATE

Producția din aria geografică delimitată

SECȚIUNEA 1

Cererea de protecție

Articolul 2

Solicitantul

(1) Un producător izolat poate fi solicitant în sensul articolului 37 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 dacă se dovedește că:

- (a) persoana în cauză este singurul producător din aria geografică delimitată și
- (b) în cazul în care aria geografică delimitată relevantă este înconjurată de arii cu denumiri de origine sau indicații geografice, aria relevantă respectivă deține trăsături care diferă în mod substanțial de cele ale ariilor delimitate înconjurătoare sau caracteristicile produsului se diferențiază de cele ale produselor obținute în ariile delimitate înconjurătoare.

(2) Nu se consideră a fi solicitant în sensul articolului 37 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 un stat membru, o țară terță sau respectivele autorități ale acestora.

Articolul 3

Cererea de protecție

Cererea de protecție este alcătuită din documentele prevăzute la articolele 35 sau 36 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și dintr-o copie electronică a caietului de sarcini și a documentului unic.

Cererea de protecție, precum și documentul unic se întocmesc în conformitate cu modelele stabilite în anexele I și, respectiv, II la prezentul regulament.

Articolul 4

Denumire

(1) Denumirea care trebuie protejată se înregistrează numai în limba sau în limbile utilizate pentru a descrie produsul în cauză din aria geografică delimitată.

(2) Denumirea se înregistrează cu ortografia sau ortografiile originale.

Articolul 5

Delimitarea ariei geografice

Aria se delimitază în mod detaliat, precis și neechivoc.

(1) În scopul aplicării articolului 34 alineatul (1) litera (a) punctul (iii) și litera (b) punctul (iii) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și a prezentului articol, prin „producție” se înțeleg toate operațiunile realizate, de la recoltarea strugurilor până la încheierea procesului de vinificare, cu excepția oricăror procese ulterioare producției.

(2) Pentru produsele cu indicație geografică protejată, cantitatea de struguri de până la 15 % care poate proveni din afara ariei geografice delimitate astfel cum se prevede la articolul 34 alineatul (1) litera (b) punctul (ii) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 provine din statul membru sau din țara terță în cauză în care se află aria delimitată.

(3) Prin derogare de la articolul 34 alineatul (1) litera (a) punctul (ii) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, se aplică anexa III partea B punctul 3 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei ⁽¹⁾ privind practicile și restricțiile enologice.

(4) Prin derogare de la articolul 34 alineatul (1) litera (a) punctul (iii) și alineatul (1) litera (b) punctul (iii) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și cu condiția ca în caietul de sarcini să se prevadă acest lucru, un produs cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată poate fi transformat în vin fie:

- (a) într-o arie aflată în imediata apropiere a ariei delimitate în cauză, fie
- (b) într-o arie situată în aceeași unitate administrativă sau în cadrul unei unități administrative învecinate, în conformitate cu normele naționale sau
- (c) în cazul unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice transfrontaliere sau în cazul în care a fost încheiat un acord privind măsurile de control între două sau mai multe state membre sau între unul sau mai multe state membre și una sau mai multe țări terțe, un produs cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată poate fi transformat în vin într-o arie situată în imediata vecinătate a ariei delimitate în cauză.

Prin derogare de la articolul 34 alineatul (1) litera (b) punctul (iii) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și cu condiția ca în caietul de sarcini să se prevadă acest lucru, vinurile cu indicație geografică protejată pot fi, în continuare, transformate în vin dincolo de imediata vecinătate a ariei delimitate în cauză până la data de 31 decembrie 2012.

Prin derogare de la articolul 34 alineatul (1) litera (a) punctul (iii) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și cu condiția ca în caietul de sarcini să se prevadă acest lucru, un produs poate fi transformat în vin spumant sau vin petiant cu denumire de origine protejată dincolo de imediată vecinătate a ariei delimitate în cauză în cazul în care această practică era utilizată anterior datei de 1 martie 1986.

⁽¹⁾ A se vedea pagina 1 din prezentul Jurnal Oficial.

Articolul 7

Legătura

(1) Detaliile care confirmă legătura geografică menționată la articolul 35 alineatul (2) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 explică măsura în care trăsăturile ariei geografice delimitate influențează produsul final.

În cazul cererilor care acoperă diferite categorii de produse vitivinicole, detaliile care confirmă legătura se dovedesc pentru fiecare dintre produsele vitivinicole în cauză.

(2) În cazul unei denumiri de origine, caietul de sarcini al produsului precizează:

- (a) detaliile ariei geografice și, în special, factorul natural și cel uman relevanți pentru legătură;
- (b) detaliile cu privire la calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi puse, în esență sau exclusiv, pe seama mediului geografic;
- (c) o descriere a interacțiunii cauzale dintre detaliile menționate la litera (a) și cele de la litera (b).

(3) În cazul unei indicații geografice, caietul de sarcini al produsului precizează:

- (a) detaliile ariei geografice relevante pentru legătură;
- (b) detaliile privind calitatea, prestigiul sau alte caracteristici specifice ale produsului care pot fi puse pe seama originii sale geografice;
- (c) o descriere a interacțiunii cauzale dintre detaliile menționate la litera (a) și cele de la litera (b).

(4) Caietul de sarcini al produsului pentru o indicație geografică stabilește dacă aceasta se bazează pe o anumită calitate, un anumit prestigiu sau pe alte caracteristici legate de originea sa geografică.

Articolul 8

Ambalarea în aria geografică delimitată

În cazul în care caietul de sarcini al unui produs indică faptul că ambalarea produsului trebuie efectuată în cadrul ariei geografice delimitate sau într-o arie din imediata vecinătate a ariei delimitate în cauză, în conformitate cu o cerință menționată la articolul 35 alineatul (2) litera (h) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, se aduc justificări privind această cerință pentru produsul în cauză.

SECȚIUNEA 2

Procedura de examinare de către Comisie

Articolul 9

Primirea cererii

(1) Cererea se depune la Comisie pe hârtie sau în format electronic. Data depunerii unei cereri la Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei. Această dată este pusă la dispoziția publicului prin mijloace corespunzătoare.

(2) Comisia aplică pe documentele care alcătuiesc cererea data primirii și numărul dosarului alocat cererii.

Statul membru, autoritățile țării terțe sau solicitantul stabilit în țara terță în cauză primesc o confirmare de primire care cuprinde cel puțin următoarele elemente:

- (a) numărul dosarului;
- (b) denumirea care urmează a fi înregistrată;
- (c) numărul de pagini primite; și
- (d) data primirii cererii.

Articolul 10

Depunerea unei cereri transfrontaliere

(1) În cazul unei cereri transfrontaliere, mai multe asociații de producători care reprezintă o arie geografică transfrontalieră pot depune o cerere comună pentru o denumire care desemnează aria respectivă.

(2) Atunci când sunt vizate numai state membre, se aplică procedura națională preliminară prevăzută la articolul 38 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 în toate statele membre respective.

În sensul aplicării articolului 38 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, cererea transfrontalieră este prezentată Comisiei de unul dintre statele membre în numele celorlalte și include o autorizație din partea fiecăruia dintre celelalte state membre în cauză prin care acestea îl împuternicesc să acționeze în numele lor.

(3) Atunci când cererea transfrontalieră implică numai țări terțe, aceasta este prezentată Comisiei fie de una dintre asociațiile solicitante în numele celorlalte, fie de una dintre țările terțe în numele celorlalte și cuprinde:

- (a) elementele care atestă îndeplinirea condițiilor stabilite la articolele 34 și 35 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008;

- (b) dovada de protecție din țările terțe în cauză și
- (c) o autorizație astfel cum se menționează la alineatul (2) din partea fiecăreia dintre celelalte țări terțe în cauză.
- (4) Atunci când o cerere transfrontalieră implică cel puțin un stat membru și cel puțin o țară terță, se aplică procedura națională preliminară prevăzută la articolul 38 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 în toate statele membre în cauză. Cererea este prezentată Comisiei de unul dintre statele membre, de una dintre țările terțe sau de una dintre asociațiile solicitante din țările terțe și cuprinde:
- (a) elementele care atestă îndeplinirea condițiilor stabilite la articolele 34 și 35 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008;
- (b) dovada de protecție din țările terțe în cauză și
- (c) o autorizație astfel cum se menționează la alineatul (2) din partea fiecăreia dintre celelalte state membre sau țări terțe în cauză.
- (5) Statul membru, țările terțe sau asociațiile de producători stabilite în țările terțe care prezintă Comisiei o cerere transfrontalieră, astfel cum se menționează la alineatele (2), (3) și (4) din prezentul articol, devin destinatarul notificărilor sau deciziilor emise de către Comisie.

Articolul 11

Admisibilitatea

- (1) În scopul stabilirii admisibilității unei cereri de protecție, Comisia verifică dacă s-a completat cererea de înregistrare prezentată în anexa I și dacă documentele justificative au fost anexate cererii.
- (2) Orice cerere de înregistrare considerată admisibilă este notificată statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

În cazul în care cererea nu a fost completată sau a fost completată parțial ori în cazul în care documentele justificative menționate la alineatul (1) nu au fost prezentate împreună cu cererea de înregistrare sau sunt incomplete, Comisia informează solicitantul în consecință și îl invită să remedieze deficiențele constatate în termen de două luni. În cazul în care acestea nu sunt remediate până la expirarea termenului, Comisia respinge cererea ca fiind inadmisibilă. Decizia de inadmisibilitate este notificată statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

Articolul 12

Analizarea condițiilor de valabilitate

- (1) În cazul în care o cerere admisibilă pentru protejarea unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice nu îndeplinește cerințele prevăzute la articolele 34 și 35 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, Comisia informează statul membru, autoritățile din țara terță sau solicitantul stabilit în țara terță în cauză cu privire la temeiurile respingerii, stabilind un termen limită pentru retragerea sau modificarea cererii sau pentru depunerea de observații.

- (2) În cazul în care statul membru, autoritățile dintr-o țară terță sau solicitantul stabilit în țara terță în cauză nu înlătură obstacolele în calea înregistrării în termenul stabilit, Comisia respinge cererea în conformitate cu articolul 39 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

- (3) Comisia adoptă deciziile de respingere a denumirii de origine sau a indicației geografice în cauză pe baza documentelor și informațiilor de care dispune. Deciziile de respingere sunt notificate statului membru, autorităților din țara terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

SECȚIUNEA 3

Procedurile de opoziție

Articolul 13

Procedura națională de opoziție în cazul cererilor transfrontaliere

În sensul articolului 38 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în cazul în care o cerere transfrontalieră implică numai state membre sau cel puțin un stat membru și cel puțin o țară terță, procedura de opoziție se aplică în toate statele membre în cauză.

Articolul 14

Prezentarea de obiecții în baza procedurii comunitare

- (1) Obiecțiile prevăzute la articolul 40 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se întocmesc pe baza formularului inclus în anexa III la prezentul regulament. Obiecția se prezintă Comisiei pe hârtie sau în format electronic. Data depunerii obiecției la Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei. Această dată este pusă la dispoziția publicului prin mijloace corespunzătoare.

- (2) Comisia aplică pe documentele care alcătuiesc obiecția data primirii și numărul dosarului alocat acesteia.

Reclamantul primește o confirmare de primire care cuprinde cel puțin următoarele elemente:

- (a) numărul dosarului,
- (b) numărul de pagini primite și
- (c) data primirii cererii.

Articolul 15

Admisibilitatea în baza procedurii comunitare

- (1) În scopul stabilirii admisibilității unei obiecții, în conformitate cu articolul 40 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, Comisia verifică dacă aceasta precizează dreptul sau drepturile anterioare revendicate și temeiul sau temeiurile obiecției și dacă aceasta a fost primită de către Comisie în termenul stabilit.

(2) În cazul în care obiecția se bazează pe existența unei mărci comerciale anterioare cu reputație și notorietate, în conformitate cu articolul 43 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, aceasta este însoțită de dovada depunerii, înregistrării sau utilizării respectivei mărci comerciale anterioare, cum ar fi certificatul de înregistrare sau dovada utilizării acestuia și dovada reputației și a notorietății sale.

(3) Orice obiecție justificată corespunzător conține detalii cu privire la fapte, probe și observații prezentate în sprijinul acesteia, însoțite de documentele justificative relevante.

Informațiile și probele care urmează a fi prezentate în sprijinul utilizării unei mărci comerciale anterioare conțin indicații referitoare la locul, durata, gradul și tipul de utilizare a mărcii comerciale anterioare, a reputației și notorietății sale.

(4) În cazul în care detaliile privind dreptul sau drepturile anterioare revendicate, temeiul sau temeiurile, faptele, dovezile sau observațiile ori documentele justificative menționate la alineatele (1)-(3) nu au fost prezentate împreună cu obiecția sau sunt incomplete, Comisia îl informează pe oponent în consecință și îl invită să remedieze deficiențele constatate în termen de două luni. În cazul în care acestea nu sunt remediate până la expirarea termenului, Comisia respinge obiecția ca fiind inadmisibilă. Decizia de inadmisibilitate este notificată reclamantului și statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

(5) Orice obiecție considerată ca fiind admisibilă este notificată statului membru, autorităților din țara terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

Articolul 16

Analizarea unei obiecții în baza procedurii comunitare

(1) În cazul în care Comisia nu a respins obiecția în conformitate cu articolul 15 alineatul (4), aceasta o comunică statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză și îl invită pe acesta din urmă să prezinte observații în termen de două luni de la data emiterii comunicării respective. Toate observațiile primite pe parcursul acestei perioade de două luni sunt comunicate reclamantului.

Pe parcursul procedurii de analizare a obiecției, Comisia solicită părților să prezinte observații, dacă este cazul, cu privire la comunicările primite de la celelalte părți în termen de două luni de la data emiterii cererii respective.

(2) În cazul în care statul membru, autoritățile dintr-o țară terță, solicitantul stabilit în țara terță în cauză sau reclamantul nu prezintă nicio observație ca răspuns ori nu respectă intervalul de timp, Comisia se pronunță cu privire la opoziție.

(3) Comisia adoptă orice decizie de respingere sau înregistrare a denumirii de origine sau a indicației geografice în cauză pe baza dovezilor de care dispune. Decizia de respingere este notificată reclamantului și statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

(4) În cazul în care există mai mulți reclamanți, în urma unei investigații preliminare a uneia sau mai multor obiecții, există posibilitatea ca cererea de înregistrare să nu fie acceptată; în astfel de cazuri, Comisia poate suspenda celelalte proceduri de opoziție. Comisia aduce la cunoștința celorlalți reclamanți orice decizie care îi privește adoptată în cursul procedurii.

În cazul respingerii unei cereri, procedurile de opoziție suspendate sunt considerate a fi încheiate, iar reclamanții în cauză sunt informați în mod corespunzător.

SECȚIUNEA 4

Protecție

Articolul 17

Decizia de protecție

(1) Cu excepția cazului în care cererile de protecție a denumirilor de origine sau a indicațiilor geografice sunt respinse în conformitate cu articolele 11, 12, 16 și 28, Comisia decide să protejeze denumirile de origine sau indicațiile geografice.

(2) Deciziile de protecție luate în conformitate cu articolul 41 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Articolul 18

Registrul

(1) Comisia ține la zi „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate” astfel cum se prevede la articolul 46 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, denumit în continuare „registru”.

(2) O denumire de origine sau o indicație geografică acceptată este înscrisă în registru.

În cazul denumirilor înregistrate în baza articolului 51 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, Comisia introduce în registru datele prevăzute la alineatul (3) din prezentul articol, cu excepția celor prevăzute la litera (f).

(3) Comisia introduce în registru următoarele date:

- (a) denumirea înregistrată a produsului sau a produselor;
- (b) mențiunea că denumirea este protejată ca indicație geografică sau denumire de origine;
- (c) numele țării sau al țărilor de origine;
- (d) data înregistrării;
- (e) trimiterea la instrumentul juridic care înregistrează denumirea;
- (f) trimiterea la documentul unic.

Articolul 19

Protecție

(1) Protejarea unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice este valabilă de la data înscrierii în Registru.

(2) În cazul utilizării ilicite a unei denumiri de origine protejate sau a unei indicații geografice protejate, autoritățile competente ale statelor membre iau din proprie inițiativă, conform articolului 45 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, sau la cererea unei părți, măsurile necesare sistării acestei utilizări ilicite și prevenirii comercializării sau exportării produselor respective.

(3) Protejarea unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice se aplică întregii denumiri, inclusiv elementelor sale constitutive, cu condiția ca acestea să fie diferite. Elementul nedistinctiv sau generic al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate nu este protejat.

SECȚIUNEA 5

Modificare și anulare

Articolul 20

Modificarea caietului de sarcini sau a documentului unic

1. Cererea privind aprobarea modificărilor aduse caietului de sarcini cu privire la o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, depusă de un solicitant în temeiul articolului 37 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, se întocmește în conformitate cu anexa IV la prezentul regulament.

(2) În scopul stabilirii admisibilității cererii de aprobare a modificărilor aduse caietului de sarcini în temeiul articolului 49 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, Comisia verifică dacă au fost transmise informațiile solicitate în baza articolului 35 alineatul (2) din regulamentul respectiv și dacă cererea este completă astfel cum se menționează la alineatul (1) din prezentul articol.

(3) În sensul aplicării articolului 49 alineatul (2) prima teză din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, articolele 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 și 18 din prezentul regulament se aplică *mutatis mutandis*.

(4) Modificarea este considerată a fi minoră în cazul în care:

- (a) nu vizează caracteristicile esențiale ale produsului;
- (b) nu afectează legătura;
- (c) nu implică modificarea denumirii produsului sau a oricărei părți a acesteia;
- (d) nu afectează aria geografică delimitată;
- (e) nu atrage după sine alte restricții asupra comercializării produsului.

(5) Atunci când cererea de aprobare a modificărilor aduse caietului de sarcini al produsului este prezentată de un solicitant altul decât solicitantul inițial, Comisia transmite cererea solicitantului inițial.

(6) Atunci când Comisia decide să accepte o modificare adusă caietului de sarcini care afectează sau cuprinde o modificare a informațiilor înscrise în registru, aceasta șterge datele inițiale din registru și introduce noile date valabile de la data intrării în vigoare a deciziei respective.

Articolul 21

Prezentarea unei cereri de anulare

(1) Cererea de anulare conform articolului 50 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se întocmește în conformitate cu formularul prezentat în anexa V la prezentul regulament. Cererea de anulare se transmite Comisiei pe hârtie sau în format electronic. Data depunerii cererii de anulare către Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei. Data este pusă la dispoziția publicului prin mijloace corespunzătoare.

(2) Comisia aplică pe documentele care alcătuiesc cererea de anulare data primirii și numărul dosarului alocat cererii de anulare.

Autorul cererii de anulare primește o confirmare de primire care cuprinde cel puțin:

- (a) numărul dosarului;
- (b) numărul de pagini primite și
- (c) data primirii cererii.

(3) Alineatele (1) și (2) nu se aplică în cazul în care anularea este inițiată de către Comisie.

Articolul 22

Admisibilitate

(1) În scopul stabilirii admisibilității unei cereri de anulare, în conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, Comisia verifică dacă cererea:

- (a) menționează interesul legitim, motivele și justificarea autorului cererii de anulare;
- (b) explică temeiul anulării și
- (c) face referire la o declarație a statului membru sau a țării terțe în care autorul cererii își are domiciliul sau sediul social, care justifică cererea de anulare.

(2) Orice cerere de anulare cuprinde detaliile referitoare la fapte, probe și observații depuse în sprijinul anulării, însoțite de documentele justificative relevante.

(3) În cazul în care informațiile detaliate referitoare la temeiuri, fapte, probe și observații, precum și documentele justificative menționate la alineatele (1) și (2) nu sunt prezentate împreună cu cererea de anulare, Comisia informează autorul cererii de anulare în consecință și îl invită să remedieze deficiențele constatate în termen de două luni. În cazul în care acestea nu sunt remediate până la expirarea termenului limită, Comisia respinge cererea ca fiind inadmisibilă. Decizia de inadmisibilitate este notificată autorului cererii de anulare și statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau autorului cererii de anulare stabilit în țara terță în cauză.

(4) Orice cerere de anulare considerată a fi admisibilă, precum și orice procedură de anulare desfășurată din propria inițiativă a Comisiei, este adusă la cunoștința statului membru, a autorităților dintr-o țară terță sau a solicitanților stabiliți în țara terță a cărei denumire de origine sau indicație geografică este vizată de anulare.

Articolul 23

Analizarea unei anulări

(1) În cazul în care Comisia nu a respins cerea de anulare în conformitate cu articolul 22 alineatul (3), aceasta comunică anularea statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau producătorilor respectivi stabiliți în țara terță în cauză și îi invită să prezinte observații în termen de două luni de la data emiterii comunicării respective. Toate observațiile primite în acest termen de două luni sunt transmise, dacă este cazul, autorului cererii de anulare.

În cadrul procedurii de analizare a unei anulări, Comisia solicită părților să prezinte observații cu privire la comunicările primite de la celelalte părți, dacă este cazul, în termen de două luni de la data emiterii cererii respective.

(2) În cazul în care statul membru, autoritățile dintr-o țară terță, solicitantul stabilit în țara terță în cauză sau autorul unei cereri de anulare nu prezintă nicio observație ca răspuns sau nu respectă termenele limită, Comisia decide cu privire la anulare.

(3) Comisia adoptă orice decizie de anulare a denumirii de origine sau a indicației geografice în cauză pe baza probelor de care dispune. Aceasta analizează dacă nu mai este posibilă sau nu mai poate fi garantată conformitatea cu caietul de sarcini în cazul unui produs vitivinicol cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată, mai ales în cazul în care condițiile stabilite la articolul 35 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 nu mai sunt îndeplinite sau nu mai pot fi îndeplinite în viitorul apropiat.

Această decizie de anulare este notificată autorului cererii de anulare și statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

(4) În cazul în care există mai multe cereri de anulare, în urma unei analize preliminare a uneia sau a mai multor cereri de anulare, există posibilitatea ca protejarea în continuare a unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice să nu poată fi acceptată, caz în care Comisia poate suspenda celelalte proceduri de anulare. În acest caz, Comisia îi informează pe ceilalți autori ai cererilor de anulare cu privire la orice decizie care îi privește, adoptată în cursul procedurii.

În cazul anulării unei denumiri de origine protejate sau a unei indicații geografice protejate, procedurile de anulare suspendate sunt considerate a fi încheiate, iar autorii cererii de anulare în cauză sunt informați în mod corespunzător.

(5) La momentul intrării în vigoare a unei anulări, Comisia șterge denumirea din registru.

SECȚIUNEA 6

Verificări

Articolul 24

Declarația operatorilor

Toți operatorii care doresc să participe la întregul proces de producție sau ambalare a unui produs cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată ori la o parte din acesta sunt declarați la autoritatea de control competentă menționată la articolul 47 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

Articolul 25

Controlul anual

(1) Controlul anual efectuat de autoritatea de control competentă astfel cum se menționează la articolul 48 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 constă în:

- (a) o examinare organoleptică și analitică pentru produsele cu denumire de origine;
- (b) fie numai o examinare analitică, fie atât o examinare organoleptică, cât și una analitică pentru produsele cu indicație geografică și
- (c) o verificare a condițiilor prevăzute în caietul de sarcini.

Controlul anual se desfășoară în statul membru în care a avut loc producția în conformitate cu caietul de sarcini și se efectuează fie prin:

- (a) controale prin sondaj pe baza unei analize a riscurilor,
- (b) eșantionare, fie
- (c) în mod sistematic.

În cazul controalelor prin sondaj, statele membre selectează numărul minim de operatori care să fie supuși acestor controale.

În cazul eșantionării, statele membre garantează că prin numărul, tipul și frecvența controalelor, acestea sunt reprezentative pentru întreaga arie geografică delimitată în cauză și corespund volumului de produse vitivinicole comercializate sau deținute în vederea comercializării.

Controalele prin sondaj se pot combina cu eșantionarea.

(2) Examinările prevăzute la alineatul (1) primul paragraf literele (a) și (b) se efectuează pe eșantioane anonime, demonstrează că produsul analizat este conform cu caracteristicile și calitățile descrise în caietul de sarcini pentru denumirea de origine sau indicația geografică relevantă și se desfășoară în orice etapă a procesului de producție, inclusiv în etapa de ambalare sau ulterior acesteia. Fiecare eșantion prelevat este reprezentativ pentru vinurile respective deținute de către operator.

(3) În scopul verificării conformității cu caietul de sarcini menționate la alineatul (1) primul paragraf litera (c), autoritatea de control verifică:

(a) instalațiile operatorilor, și anume, controlează capacitatea operatorilor de a îndeplini condițiile stabilite în caietul de sarcini și

(b) produsele în orice etapă a procesului de producție, inclusiv etapa ambalării, pe baza unui plan de control elaborat în prealabil de către autoritatea de control și adus la cunoștința operatorilor, care acoperă fiecare etapă de fabricare a produsului.

(4) Controlul anual garantează faptul că un produs nu poate utiliza denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată aferentă decât dacă:

(a) rezultatele examinărilor menționate la alineatul (1) primul paragraf literele (a) și (b) și la alineatul (2) dovedesc faptul că produsul în cauză este conform cu valorile limită și prezintă toate caracteristicile corespunzătoare denumirii de origine sau indicației geografice în cauză;

(b) celelalte condiții prevăzute în caietul de sarcini sunt îndeplinite conform procedurilor stabilite la alineatul (3).

(5) Produsele care nu îndeplinesc condițiile stabilite la prezentul articol pot fi plasate pe piață, însă fără denumirea de origine sau indicația geografică relevantă, cu condiția ca celelalte cerințe juridice să fie îndeplinite.

(6) În cazul unei denumiri de origine protejate sau a unei indicații geografice protejate transfrontaliere, controlul poate fi efectuat de către o autoritate de control a oricărui stat membru interesat de această denumire de origine sau indicație geografică.

(7) În cazul în care controlul anual este efectuat în cadrul etapei de ambalare a produsului pe teritoriul unui stat membru care nu este statul membru în care a avut loc producția, se aplică articolul 84 din Regulamentul (CE) nr. 555/2008 al Comisiei ⁽¹⁾.

(8) Alineatele (1)-(7) se aplică vinurilor care poartă o denumire de origine sau o indicație geografică, a căror denumire de origine sau indicație geografică respectivă îndeplinește cerințele prevăzute la articolul 38 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

⁽¹⁾ JO L 170, 30.6.2008, p. 1.

Articolul 26

Examinarea analitică și organoleptică

Examinarea analitică și organoleptică menționată la articolul 25 alineatul (1) primul paragraf literele (a) și (b) constă în:

(a) o analiză a vinului în cauză care să măsoare următoarele proprietăți caracteristice:

(i) determinate pe baza unei analize fizice și chimice:

— tăria alcoolică totală și dobândită;

— zaharuri totale exprimate ca fructoză și glucoză (inclusiv zaharoză în cazul vinurilor petiante și al celor spumante);

— aciditate totală;

— aciditate volatilă;

— dioxid de sulf total;

(ii) determinate pe baza unei analize suplimentare:

— dioxid de carbon (vinurile petiante și spumante, suprapresiune în bari la 20 °C);

— oricare alte proprietăți caracteristice ale denumirilor de origine protejate și indicațiile geografice protejate în cauză, prevăzute de legislația statelor membre sau de caietul de sarcini;

(b) o examinare organoleptică care să vizeze aspectul vizual, mirosul și gustul.

Articolul 27

Verificări ale produselor provenind din țări terțe

În cazul în care vinurile din țări terțe beneficiază de protecția unei denumiri de origine protejate sau a unei indicații geografice protejate, țara terță în cauză transmite Comisiei, la solicitarea acesteia, informații cu privire la autoritățile competente menționate la articolul 48 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și la aspectele incluse în verificare, precum și dovada faptului că vinul respectiv îndeplinește condițiile denumirii de origine sau indicației geografice respective.

SECȚIUNEA 7

Transformarea într-o indicație geografică

Articolul 28

Cererea

(1) Un stat membru, autoritatea dintr-o țară terță sau solicitantul stabilit în țara terță în cauză poate solicita transformarea unei denumiri de origine protejate într-o indicație geografică protejată în cazul în care nu mai este posibilă sau nu mai poate fi garantată conformitatea unei denumiri de origine protejate cu caietul de sarcini.

Cererea de transformare prezentată Comisiei se întocmește în conformitate cu modelul prevăzut în anexa VI la prezentul regulament. Cererea de transformare este prezentată Comisiei pe hârtie sau în format electronic. Data depunerii cererii de transformare la Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei.

(2) În cazul în care cererea de transformare într-o indicație geografică nu îndeplinește cerințele prevăzute la articolele 34 și 35 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, Comisia aduce la cunoștința statului membru, a autorităților dintr-o țară terță sau a solicitantului stabilit în țara terță în cauză temeiurile respingerii și îi invită să își retragă sau să își modifice cererea sau să prezinte observații în termen de două luni.

(3) În cazul în care obstacolele în calea transformării într-o indicație geografică nu sunt înlăturate de statul membru, de autoritățile dintr-o țară terță sau de solicitantul stabilit în țara terță în cauză până la expirarea termenului limită, Comisia respinge cererea.

(4) Comisia ia orice decizie de respingere a cererii de transformare pe baza documentelor și a informațiilor de care dispune. Decizia de respingere este notificată statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză.

(5) Articolul 40 și articolul 49 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 nu se aplică.

CAPITOLUL III

MENȚIUNI TRADIȚIONALE

SECȚIUNEA 1

Cererea

Articolul 29

Solicitanții

(1) Autoritățile competente din statele membre sau din țările terțe sau organizațiile profesionale reprezentative stabilite în țări terțe pot prezenta Comisiei o cerere de protejare a mențiunilor tradiționale în sensul articolului 54 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) Prin „organizație profesională reprezentativă” se înțelege orice organizație de producători sau asociație de organizații de producători care a adoptat aceleași norme și care activează într-o anumită regiune viticolă sau în mai multe regiuni viticole cu denumire de origine sau indicație geografică, în cazul în care printre membrii săi se numără cel puțin două treimi dintre producătorii din regiunea/regiunile cu denumire de origine sau indicație geografică în care activează aceasta și în cazul în care realizează cel puțin două treimi din producția regiunilor respective. Organizația profesională reprezentativă poate depune cereri de protecție numai pentru vinurile pe care le produce.

Articolul 30

Cererea de protecție

(1) Cererea de protecție a unei mențiuni tradiționale este conformă cu modelul prevăzut în anexa VII și este însoțită de o copie a normelor care reglementează utilizarea mențiunii respective.

(2) În cazul unei cereri depuse de o organizație profesională reprezentativă stabilită într-o țară terță, se comunică, de asemenea, detaliile organizației profesionale reprezentative. Aceste informații, inclusiv detalii pertinente referitoare la membrii organizației profesionale reprezentative, atunci când este cazul, sunt menționate în anexa XI.

Articolul 31

Limba

(1) Mențiunea care urmează a fi protejată este:

- (a) fie în limba sau limbile oficiale sau regionale ale statului membru sau ale țării terțe de unde provine termenul,
- (b) fie în limba utilizată în comerț pentru această mențiune.

Mențiunea utilizată într-o anumită limbă face referire la produsele specifice menționate la articolul 33 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) Mențiunea se înregistrează cu ortografia sau ortografiile originale.

Articolul 32

Norme privind mențiunile tradiționale din țări terțe

(1) Articolul 54 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se aplică *mutatis mutandis* mențiunilor utilizate în mod tradițional în țări terțe în ceea ce privește produsele vitivinicole cu indicații geografice ale țărilor terțe respective.

(2) Vinurile care provin din țări terțe ale căror etichete poartă indicații tradiționale altele decât mențiunile tradiționale enumerate în anexa XII pot utiliza mențiunile tradiționale respective pe eticheta vinului în conformitate cu normele aplicabile în țările terțe în cauză, inclusiv cele care provin de la organizații profesionale reprezentative.

SECȚIUNEA 2

Procedura de examinare

Articolul 33

Depunerea cererii

Comisia aplică pe documentele care alcătuiesc cererea data primirii acesteia și numărul dosarului aferent cererii. Cererea este prezentată Comisiei pe hârtie sau în format electronic. Data depunerii cererii la Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei. Această dată, precum și mențiunea tradițională sunt puse la dispoziția publicului prin mijloace corespunzătoare.

Solicitantul primește o confirmare de primire care indică cel puțin:

- (a) numărul dosarului;
- (b) mențiunea tradițională;
- (c) numărul documentelor primite și
- (d) data primirii acestora.

Articolul 34

Admisibilitate

Comisia verifică dacă formularul de cerere este completat integral și dacă este însoțit de documentația necesară prevăzută la articolul 30.

În cazul în care formularul de cerere este incomplet sau documentația lipsește sau este incompletă, Comisia informează solicitantul în consecință și îl invită să remedieze deficiențele constatate în termen de două luni. În cazul în care acestea nu sunt remediate până la expirarea termenului limită, Comisia respinge cererea ca fiind inadmisibilă. Decizia de inadmisibilitate este notificată solicitantului.

Articolul 35

Condiții de valabilitate

- (1) Recunoașterea unei mențiuni tradiționale este acceptată în cazul în care:
 - (a) aceasta respectă definiția prevăzută la articolul 54 alineatul (1) literele (a) sau (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și îndeplinește condițiile stabilite la articolul 31 din prezentul regulament;
 - (b) mențiunea constă exclusiv în:
 - (i) o denumire utilizată în mod tradițional în comerț într-o mare parte a teritoriului Comunității sau al țării terțe în cauză pentru a deosebi categoriile specifice de produse vitivinicole menționate la articolul 33 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau
 - (ii) o denumire notorie utilizată în mod tradițional în comerț cel puțin pe teritoriul statului membru sau al țării terțe în cauză pentru a deosebi categoriile specifice de produse vitivinicole menționate la articolul 33 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
 - (c) mențiunea:
 - (i) nu este generică;
 - (ii) este definită și reglementată în legislația statului membru sau

- (iii) se supune condițiilor de utilizare prevăzute de normele aplicabile producătorilor de vin din țara terță respectivă, inclusiv celor care provin de la organizații profesionale reprezentative.

(2) În sensul alineatului (1) litera (b), utilizare tradițională înseamnă:

- (a) cel puțin cinci ani în cazul mențiunilor prezentate în limba sau limbile prevăzute la articolul 31 litera (a) din prezentul regulament,
- (b) cel puțin 15 ani în cazul mențiunilor prezentate într-o limbă menționată la articolul 31 litera (b) din prezentul regulament.

(3) În sensul alineatului (1) litera (c) punctul (i), „generic” înseamnă că denumirea unei mențiuni tradiționale, deși se referă la o metodă anume de producție sau de maturare, sau la calitate, culoare, tip de loc, sau la o anumită particularitate din istoria unui produs vitivinicol a devenit denumirea comună a produsului vitivinicol respectiv utilizată în Comunitate.

(4) Condiția menționată la alineatul 1 litera (b) din prezentul articol nu se aplică mențiunilor tradiționale prevăzute la articolul 54 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

Articolul 36

Temeiurile respingerii

(1) În cazul în care o cerere privind o mențiune tradițională nu respectă definiția prevăzută la articolul 54 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și nu îndeplinește cerințele prevăzute la articolele 31 și 35, Comisia aduce la cunoștința solicitantului temeiurile respingerii, stabilind un termen limită de două luni de la data emiterii comunicării respective pentru retragerea sau modificarea cererii ori pentru prezentarea de observații.

Comisia adoptă o decizie de protejare pe baza informațiilor de care dispune.

(2) În cazul în care solicitantul nu înlătură obstacolele în termenul limită menționat la alineatul (1), Comisia respinge cererea. Aceasta ia decizia de respingere a mențiunii tradiționale în cauză pe baza documentelor și informațiilor de care dispune. Respectiva decizie de respingere i se notifică solicitantului.

SECȚIUNEA 3

Procedurile de opoziție

Articolul 37

Depunerea unei cereri de opoziție

(1) În termen de două luni de la data publicării prevăzută la articolul 33 primul paragraf, orice stat membru ori țară terță sau orice persoană fizică ori juridică deținând un interes legitim se poate opune recunoașterii propuse prin prezentarea unei cereri de opoziție.

(2) Cererea de opoziție se întocmește pe baza formularului prezentat la anexa VIII și este prezentată Comisiei pe hârtie sau în format electronic. Data depunerii cererii de opoziție la Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei.

(3) Comisia aplică pe documentele care alcătuiesc cererea de opoziție data primirii și numărul dosarului alocat cererii de opoziție.

Reclamantul primește o confirmare de primire care precizează cel puțin următoarele:

- (a) numărul dosarului;
- (b) numărul de pagini primite și
- (c) data primirii cererii.

Articolul 38

Admisibilitate

(1) Pentru a stabili dacă o opoziție este admisibilă, Comisia verifică dacă cererea de opoziție menționează dreptul sau drepturile anterioare revendicate și temeiul sau temeiurile opoziției și dacă aceasta a fost primită de către Comisie în termenul limită prevăzut la articolul 37 alineatul (1).

(2) În cazul în care opoziția se bazează pe existența unei mărci comerciale anterioare de prestigiu și notorietate, în conformitate cu articolul 41 alineatul (2), cererea de opoziție este însoțită de dovada depunerii, înregistrării sau utilizării respectivei mărci comerciale anterioare, cum ar fi certificatul de înregistrare și dovada prestigiului și a notorietății sale.

(3) Orice cerere de opoziție justificată corespunzător conține detalii cu privire la fapte, probe și comentarii depuse în sprijinul opoziției, însoțite de documentele justificative relevante.

Informațiile și probele care trebuie prezentate în sprijinul utilizării unei mărci comerciale anterioare cuprind indicații referitoare la locul, durata, gradul și tipul de utilizare a mărcii comerciale anterioare și la prestigiul și notorietatea sa.

(4) În cazul în care detaliile cu privire la dreptul sau drepturile anterioare revendicate, temeiul sau temeiurile, faptele, probele sau comentariile ori documentele justificative prevăzute la alineatele (1)-(3) nu se prezintă împreună cu cererea de opoziție sau în cazul în care sunt incomplete, Comisia informează oponentul în consecință și îl invită să remedieze deficiențele constatate în termen de două luni. În cazul în care acestea nu sunt remediate până la expirarea termenului limită, Comisia respinge cererea ca fiind inadmisibilă. Decizia de inadmisibilitate este notificată reclamantului și statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau organizației profesionale reprezentative stabilite în țara terță în cauză.

(5) Orice cerere de opoziție considerată admisibilă este notificată statului membru, autorităților din țara terță sau organizației profesionale reprezentative din țara terță în cauză.

Articolul 39

Analizarea unei opoziții

(1) În cazul în care Comisia nu a respins cererea de opoziție în conformitate cu articolul 38 alineatul (4), aceasta comunică opoziția statului membru, autorităților din țara terță sau organizației profesionale reprezentative stabilite în țara terță în cauză și le invită să prezinte observații în termen de două luni de la data emiterii respectivei comunicări. Toate observațiile primite în decursul perioadei de două luni sunt comunicate reclamantului.

Pe parcursul analizării unei opoziții, Comisia solicită părților să prezinte observații cu privire la comunicările primite de la celelalte părți, dacă este necesar, în termen de două luni de la data emiterii solicitării respective.

(2) În cazul în care statul membru, autoritățile din țara terță sau organizația profesională reprezentativă stabilită în țara terță în cauză sau reclamantul nu prezintă nicio observație ca răspuns sau nu respectă termenul limită, Comisia se pronunță cu privire la opoziție.

(3) Comisia adoptă orice decizie de respingere sau recunoaștere a mențiunii tradiționale în cauză pe baza probelor de care dispune. Aceasta stabilește dacă nu sunt îndeplinite condițiile menționate la articolul 40 alineatul (1) sau stabilite la articolul 41 alineatul (3) sau articolul 42. Decizia de respingere este adusă la cunoștința reclamantului și a statului membru, a autorităților din țara terță sau a organizației profesionale reprezentative stabilite în țara terță în cauză.

(4) În cazul în care există mai multe cereri de opoziție, în urma unei analize preliminare a uneia sau mai multor astfel de cereri de opoziție, este posibil ca cererea de recunoaștere să nu poată fi acceptată; în acest caz, Comisia poate suspenda celelalte proceduri de opoziție. Comisia aduce la cunoștința celorlalți reclamantți orice decizie care îi privește, adoptată pe parcursul procedurii.

În cazul respingerii unei cereri, procedurile de opoziție suspendate sunt considerate încheiate, iar reclamanții în cauză sunt informați corespunzător.

SECȚIUNEA 4

Protecție

Articolul 40

Protecție generală

(1) În cazul în care o cerere îndeplinește condițiile stabilite la articolul 54 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și la articolele 31 și 35 și nu este respinsă în baza articolelor 38 și 39, mențiunea tradițională se include în anexa XII la prezentul regulament.

(2) Mențiunile tradiționale de la anexa XII sunt protejate numai în limba și pentru categoriile de produse vitivinicole declarate în cerere împotriva:

- (a) utilizării abuzive chiar dacă mențiunea protejată este însoțită de un termen precum „stil”, „tip”, „metodă”, „manieră”, „imitație”, „gust”, „similar” sau termeni asemănători;

- (b) oricărei alte indicații false sau înșelătoare cu privire la natura, caracteristicile sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau în documentele aferente;
- (c) oricăror alte practici care pot induce în eroare consumatorii, în special pentru a crea impresia că vinul îndeplinește condițiile mențiunii tradiționale protejate.

Articolul 41

Relația cu mărcile comerciale

(1) Atunci când o mențiune tradițională este protejată în baza prezentului regulament, înregistrarea unei mărci comerciale, care corespunde uneia dintre situațiile menționate la articolul 40, este respinsă în cazul în care cererea de înregistrare a mărcii comerciale nu vizează vinurile care îndeplinesc condițiile de utilizare a unei astfel de mențiuni tradiționale și în cazul în care este depusă ulterior datei de depunere a cererii de protecție a mențiunii tradiționale la Comisie, iar mențiunea tradițională este protejată ulterior.

Mărcile comerciale înregistrate prin încălcarea primului paragraf sunt declarate nevalabile ca urmare a unei cereri în conformitate cu procedurile aplicabile menționate în Directiva 2008/95/CE a Parlamentului European și a Consiliului ⁽¹⁾ sau în Regulamentul (CE) nr. 40/94 al Consiliului ⁽²⁾.

(2) Marca comercială care corespunde uneia dintre situațiile menționate la articolul 40 din prezentul regulament și pentru care s-a depus o cerere, care a fost înregistrată sau consacrată prin utilizare, poate fi folosită și reînnoită în continuare fără a aduce atingere protecției acordate mențiunii tradiționale, în cazul în care această posibilitate este prevăzută de legislația în cauză pe teritoriul Comunității anterior datei de 4 mai 2002 sau anterior datei de depunere către Comisie a cererii de protejare a mențiunii tradiționale.

În acest caz, utilizarea mențiunii tradiționale este permisă alături de marca comercială relevantă.

(3) O denumire nu este protejată ca mențiune tradițională în cazul în care, în lumina reputației și notorietății unei mărci comerciale, această protecție poate induce în eroare consumatorii în ceea ce privește adevărata identitate, natură, calitate a vinului sau adevăratele proprietăți ale acestuia.

Articolul 42

Omonimie

(1) O mențiune integral sau parțial omonimă cu o mențiune tradițională deja protejată în baza prezentului capitol, pentru care s-a depus o cerere, este protejată ținându-se seama în mod corespunzător de utilizarea locală și tradițională și de riscul de confuzie.

Mențiunea omonimă care induce în eroare consumatorii în ceea ce privește natura, calitatea sau adevărata origine a produselor nu este înregistrată chiar dacă aceasta este exactă.

⁽¹⁾ JO L 299, 8.11.2008, p. 25.

⁽²⁾ JO L 11, 14.1.1994, p. 1.

Utilizarea unei mențiuni omonime protejate se supune existenței unei deosebiri suficiente în practică între mențiunea omonimă protejată ulterior și mențiunea tradițională deja prevăzută în anexa XII, având în vedere necesitatea de a trata producătorii în cauză în mod echitabil și de a nu induce în eroare consumatorii.

(2) Alineatul (1) se aplică *mutatis mutandis* mențiunilor tradiționale protejate anterior datei de 1 august 2009 care sunt parțial omonime cu o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, cu denumirea unui soi de struguri de vinificație sau cu sinonimul acesteia menționat în anexa XV.

Articolul 43

Aplicarea protecției

În vederea aplicării articolului 55 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în cazul utilizării ilegale a mențiunilor tradiționale protejate, autoritățile naționale competente, din proprie inițiativă sau la cererea unei părți, iau toate măsurile în vederea sistării comercializării produselor respective, inclusiv a exportului.

SECȚIUNEA 5

Procedura de anulare

Articolul 44

Temeiurile anulării

Temeiurile anulării unei mențiuni tradiționale le reprezintă nerespectarea definiției stabilite la articolul 54 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau neîndeplinirea cerințelor prevăzute la articolele 31 și 35, la articolul 40 alineatul (2), la articolul 41 alineatul (3) sau la articolul 42.

Articolul 45

Prezentarea unei cereri de anulare

(1) Un stat membru, o țară terță ori o persoană fizică sau juridică care are un interes legitim în conformitate cu formularul prezentat în anexa IX poate prezenta Comisiei o cerere de anulare justificată în mod corespunzător. Cererea de anulare este prezentată Comisiei pe hârtie sau în format electronic. Data prezentării cererii de anulare la Comisie este data înregistrării acesteia la registratura Comisiei. Această dată este pusă la dispoziția publicului prin mijloace corespunzătoare.

(2) Comisia aplică pe documentele care alcătuiesc cererea de anulare data primirii și numărul dosarului alocat cererii de anulare.

Autorul cererii de anulare primește o confirmare de primire care indică cel puțin:

- (a) numărul dosarului;
- (b) numărul de pagini primite și
- (c) data primirii cererii.

(3) Alineatele (1) și (2) nu se aplică în cazul în care anularea este inițiată de către Comisie.

Articolul 46

Admisibilitate

(1) În vederea stabilirii admisibilității unei cereri de anulare, Comisia verifică dacă cererea:

- (a) menționează interesul legitim al autorului cererii de anulare;
- (b) temeiul sau temeiurile anulării și
- (c) face referire la o declarație a statului membru sau a țării terțe în care autorul cererii își are domiciliul sau sediul social, în care se precizează interesul legitim, motivele și justificarea autorului anulării.

(2) Cererile de anulare conțin detalii referitoare la fapte, probe și observații prezentate în sprijinul anulării, fiind însoțită de documentele justificative relevante.

(3) În cazul în care informațiile detaliate referitoare la temeiurile, faptele, probele și observațiile, precum și documentele justificative menționate la alineatele (1) și (2) nu au fost prezentate împreună cu cererea de anulare, Comisia îl informează pe autorul cererii de anulare în consecință și îl invită să remedieze deficiențele constatate în termen de două luni. În cazul în care aceste deficiențe nu sunt remediate până la expirarea termenului limită, Comisia respinge cererea ca fiind inadmisibilă. Decizia de inadmisibilitate este notificată autorului cererii de anulare și statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau autorului cererii de anulare stabilit în țara terță în cauză.

(4) Orice cerere de anulare considerată drept admisibilă, inclusiv procedura de anulare din propria inițiativă a Comisiei, este notificată statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau autorului cererii de anulare stabilit în țara terță a cărei mențiune tradițională este vizată de anulare.

Articolul 47

Analizarea unei anulări

(1) În cazul în care Comisia nu a respins cererea de anulare în conformitate cu articolul 46 alineatul (3), aceasta transmite cererea de anulare statului membru, autorităților dintr-o țară terță sau solicitantului stabilit în țara terță în cauză și îi invită pe aceștia să prezinte observații în termen de două luni de la data emiterii comunicării respective. Toate observațiile primite în această perioadă de două luni sunt comunicate autorului cererii de anulare.

Pe parcursul analizării unei anulări, Comisia solicită părților să prezinte observații cu privire la comunicările primite de la celelalte părți, dacă este necesar, într-o perioadă de două luni de la data emiterii cererii respective.

(2) În cazul în care statul membru, autoritățile dintr-o țară terță sau solicitantul stabilit în țara terță în cauză sau autorul unei cereri de anulare nu prezintă nicio observație ca răspuns sau nu respectă termenele, Comisia se pronunță cu privire la anulare.

(3) Comisia adoptă decizia de anulare a mențiunii tradiționale în cauză pe baza probelor de care dispune. Aceasta stabilește dacă nu mai sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolul 44.

Decizia de anulare este notificată autorului cererii de anulare și statului membru sau autorităților din țara terță în cauză.

(4) În cazul în care există mai multe cereri de anulare, în urma unei analize preliminare a uneia sau a mai multor astfel de cereri de anulare, este posibil ca protejarea în continuare a unei mențiuni tradiționale să nu poată fi acceptată, caz în care Comisia poate suspenda celelalte proceduri de anulare. În acest caz, Comisia aduce la cunoștința celorlalți autori ai cererii de anulare orice decizie care îi vizează, adoptată pe parcursul procedurii.

În momentul anulării unei mențiuni tradiționale, procedurile de anulare suspendate sunt considerate încheiate, iar autorii cererii de anulare în cauză sunt informați corespunzător.

(5) La momentul intrării în vigoare a unei anulări, Comisia elimină denumirea respectivă din lista prevăzută în anexa XII.

SECȚIUNEA 6

Mențiuni tradiționale protejate în prezent

Articolul 48

Mențiuni tradiționale protejate în prezent

Mențiunile tradiționale protejate în conformitate cu articolele 24, 28 și 29 din Regulamentul (CE) nr. 753/2002 sunt protejate în mod automat în temeiul prezentului regulament, cu condiția ca:

- (a) până la data de 1 mai 2009 să se prezinte o sinteză a definiției sau a condițiilor de utilizare;
- (b) statele membre sau țările terțe să nu fi încetat să protejeze anumite mențiuni tradiționale.

CAPITOLUL IV

ETICHETARE ȘI PREZENTARE

Articolul 49

Norme comune pentru toate indicațiile privind etichetarea

Sub rezerva unor dispoziții contrare din prezentul regulament, etichetarea produselor menționate la punctele 1-11, 13, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (denumite în continuare „produse”) nu poate fi completată cu alte indicații decât cele prevăzute la articolul 58 și cele reglementate la articolul 59 alineatul (1) și la articolul 60 alineatul (1) din regulament, cu excepția cazului în care acestea îndeplinesc cerințele prevăzute la articolul 2 alineatul (1) litera (a) din Directiva 2000/13/CE.

SECȚIUNEA 1

Indicații obligatorii

Articolul 50

Prezentarea indicațiilor obligatorii

(1) Indicațiile obligatorii menționate la articolul 58 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, precum și cele prevăzute la articolul 59 din regulamentul respectiv apar în același câmp vizual pe recipient astfel încât să poată fi citite simultan fără a fi necesară întoarcerea lui.

Cu toate acestea, indicațiile obligatorii privind numărul lotului și cele menționate la articolul 51 și la articolul 56 alineatul (4) din prezentul regulament pot apărea în afara câmpului vizual în care apar celelalte indicații obligatorii.

(2) Indicațiile obligatorii menționate la alineatul (1) și cele aplicabile în virtutea instrumentelor juridice specificate la articolul 58 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se scriu cu caractere indelebile și se disting în mod clar de textul sau graficele adiacente.

Articolul 51

Aplicarea anumitor norme orizontale

(1) Atunci când unul sau mai multe dintre ingredientele enumerate în anexa IIIa la Directiva 2000/13/CE sunt prezente într-unul dintre produsele menționate în anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008, acestea trebuie indicate pe etichetă precedate de termenul „conține”. În cazul sulfiților, se pot utiliza următorii termeni: „sulfiți” sau „dioxid de sulf”.

(2) Obligația de etichetare menționată la alineatul (1) poate fi însoțită de utilizarea pictogramei incluse în anexa X la prezentul regulament.

Articolul 52

Comercializare și export

(1) Produsele a căror etichetă sau prezentare nu este conformă cu condițiile corespunzătoare prevăzute de prezentul regulament nu pot fi comercializate în cadrul Comunității, nici exportate.

(2) Prin derogare de la capitolele V și VI din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, atunci când produsele în cauză urmează a fi exportate, statele membre pot permite ca, pe eticheta vinurilor pentru export, să apară indicații care contravin normelor de etichetare prevăzute de legislația comunitară, în cazul în care acestea sunt impuse de legislația țării terțe în cauză. Aceste indicații pot apărea în alte limbi decât limbile oficiale ale Comunității.

Articolul 53

Interzicerea capsulelor sau foliilor pe bază de plumb

Dispozitivele de închidere a produselor menționate la articolul 49 nu sunt acoperite de capsule sau folii pe bază de plumb.

Articolul 54

Tăria alcoolică dobândită

(1) Tăria alcoolică dobândită în volume menționată la articolul 59 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se exprimă în unități sau semiunități procentuale.

Cifra este urmată de „% vol.” și poate fi precedată de termenii „tărie alcoolică dobândită”, „alcohol dobândit” sau de abrevierea „alc.”.

Fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată, tăria indicată nu poate să varieze cu mai mult de 0,5 % vol. față de cea rezultată în urma analizei. Cu toate acestea, tăria alcoolică a produselor cu denumiri de origine protejate sau indicații geografice protejate îmbuteliate timp de peste trei ani, a vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumoase, a vinurilor petiante, a vinurilor perlante, a vinurilor licoroase și a vinurilor din struguri supramaturați nu poate să varieze cu mai mult de 0,8 % vol. față de cea rezultată în urma analizei, fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată.

(2) Tăria alcoolică dobândită apare pe etichetă cu caractere de cel puțin 5 mm înălțime, în cazul în care volumul nominal depășește 100 cl, de cel puțin 3 mm înălțime în cazul în care acesta este egal cu sau mai mic de 100 cl, dar mai mare de 20 cl, și 2 mm înălțime în cazul în care volumul nominal este de cel mult 20 cl.

Articolul 55

Indicarea provenienței

(1) Indicarea provenienței menționată la articolul 59 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se realizează după cum urmează:

(a) pentru vinurile menționate la punctele 1, 2, 3, 7-9, 15 și 16 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată, utilizând una dintre următoarele mențiuni:

(i) mențiunea „vin din [...]”, „produs în [...]” sau „produs provenind din [...]” ori o mențiune echivalentă, completată cu numele statului membru sau al țării terțe în cazul în care strugurii sunt recoltați și transformați în vin pe teritoriul respectiv.

În cazul unui vin transfrontalier produs din anumite soiuri de struguri de vinificație astfel cum se prevede la articolul 60 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, se poate menționa numai numele unuia sau al mai multor state membre ori al uneia sau al mai multor țări terțe;

- (ii) fie mențiunea „vin din Comunitatea Europeană” sau o mențiune echivalentă, fie „amestec de vinuri din diferite țări ale Comunității Europene” în cazul vinului rezultat dintr-un amestec de vinuri provenite din mai multe state membre, fie

mențiunea „amestec de vinuri din diferite țări din afara Comunității Europene” sau „amestec din [...]”, cu specificarea numelor țărilor terțe în cauză, în cazul vinului care rezultă dintr-un amestec de vinuri provenite din mai multe țări terțe;

- (iii) fie mențiunea „vin din Comunitatea Europeană” sau o mențiune echivalentă, fie „vin obținut în [...] din struguri recoltați în [...]”, completată cu numele statelor membre în cauză în cazul vinurilor produse într-un stat membru din struguri recoltați într-un alt stat membru, fie

mențiunea „vin obținut în [...] din struguri recoltați în [...]”, cu specificarea numelor țărilor terțe în cauză pentru vinurile produse într-o țară terță din struguri recoltați într-o altă țară terță;

- (b) pentru vinurile menționate la punctele 4, 5 și 6 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată, utilizând una dintre următoarele mențiuni:

- (i) mențiunea „vin din [...]”, „produs în [...]”, „produs provenind din [...]” sau „sekt din [...]” ori o mențiune echivalentă, completată cu numele statului membru sau al țării terțe în cazul în care strugurii sunt recoltați și transformați în vin pe teritoriul respectiv;
- (ii) mențiunea „produs în [...]” sau o mențiune echivalentă, completată cu numele statului membru în care are loc a doua fermentație;

- (c) pentru vinurile cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată, mențiunea „vin din [...]”, „produs în [...]” sau „produs provenind din [...]” sau o mențiune echivalentă, completată cu numele statului membru sau al țării terțe în cazul în care strugurii sunt recoltați și transformați în vin pe teritoriul respectiv.

În cazul unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate transfrontaliere, se menționează numai numele unuia sau al mai multor state membre sau al uneia sau al mai multor țări terțe.

Prezentul alineat nu aduce atingere articolelor 56 și 67.

- (2) Indicarea provenienței menționată la articolul 59 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 pe etichetele de must de struguri, must de struguri în curs de fermentație, must de struguri concentrat sau vin nou aflat încă în fermentație se completează după cum urmează:

- (a) „must de [...]” sau „must produs în [...]” sau o mențiune echivalentă, completată cu numele statului membru, al unei anumite țări care face parte din statul membru în care este obținut produsul;

- (b) „amestec obținut din producția a două sau mai multe țări din Comunitatea Europeană” în cazul cupajului de produse obținute în două sau mai multe state membre;

- (c) „must obținut în [...] din struguri recoltați din [...]” în cazul mustului de struguri care nu a fost produs în statul membru în care au fost recoltați strugurii utilizați.

- (3) În cazul Regatului Unit, numele statului membru poate fi înlocuit cu numele unei anumite țări care face parte din Regatul Unit.

Articolul 56

Indicarea îmbutelietorului, a producătorului, a importatorului și a vânzătorului

- (1) În scopul aplicării articolului 59 alineatul (1) literele (e) și (f) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și a prezentului articol:

- (a) prin „îmbutelietor” se înțelege o persoană fizică sau juridică sau o asociație de astfel de persoane care desfășoară activități de îmbuteliere sau dispun îmbutelierea în numele lor;

- (b) prin „îmbuteliere” se înțelege punerea produsului în cauză în recipiente a căror capacitate nu depășește 60 litri pentru a fi comercializat ulterior;

- (c) prin „producător” se înțelege o persoană fizică sau juridică sau o asociație de astfel de persoane care efectuează sau în numele căreia se efectuează prelucrarea strugurilor, a musturilor de struguri și a vinului în vin spumant, în vin spumos, în vin spumant de calitate sau vin spumant de calitate de tip aromat;

- (d) prin „importator” se înțelege o persoană fizică sau juridică sau o asociație de astfel de persoane stabilită în cadrul Comunității, care își asumă responsabilitatea în ceea ce privește punerea în circulație a unor mărfuri necomunitare în sensul articolului 4 alineatul (8) din Regulamentul (CEE) nr. 2913/92 al Consiliului (1);

- (e) prin „vânzător” se înțelege o persoană fizică sau juridică sau o asociație de astfel de persoane, neinclusă în definiția producătorului, care achiziționează și, ulterior, pune în circulație vinuri spumante, vinuri spumoase, vinuri spumante de calitate sau vinuri spumante de calitate de tip aromat;

- (f) prin „adresă” se înțelege indicarea regiunii administrative locale și a statului membru în care îmbutelietorul, producătorul, vânzătorul sau importatorul își are sediul social.

- (2) Numele și adresa îmbutelietorului este completată:

- (a) fie de cuvintele „îmbutelietor” sau „îmbuteliat de[...]”;

(1) JO L 302, 19.10.1992, p. 1.

- (b) fie de mențiuni ale căror condiții de utilizare sunt stabilite de statele membre în care are loc îmbutelierea vinurilor cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată:
- (i) cu privire la exploatarea producătorului;
 - (ii) referitoare la amplasamentul unei asociații de producători; sau
 - (iii) într-o întreprindere situată în aria geografică delimitată sau în imediata vecinătate a ariei geografice delimitate în cauză.

În cazul unei îmbutelieri la comandă, mențiunea privind îmbutelietorul este completată cu mențiunea „îmbuteliat pentru [...]” sau, atunci când se precizează numele și adresa persoanei care a efectuat îmbutelierea în numele unei părți terțe, cu mențiunea „îmbuteliat pentru[...] de către[...]”.

Atunci când îmbutelierea este efectuată în altă locație decât cea a îmbutelietorului, indicațiile prevăzute la acest alineat sunt însoțite de o trimitere la locația exactă în care a avut loc operațiunea și, în cazul în care s-a desfășurat într-un alt stat membru, la numele statului membru respectiv.

În cazul altor recipiente decât sticlele, cuvintele „ambalator” și „ambalat de [...]” înlocuiesc cuvintele „îmbutelietor” și, respectiv, „îmbuteliat de [...]”, cu excepția cazului în care limba folosită nu marchează în sine această diferență.

(3) Numele și adresa producătorului sau a vânzătorului se completează cu mențiunile „producător” sau „produs de” și, respectiv, „vânzător” sau „vândut de” sau cu mențiuni echivalente. Indicarea producătorului poate fi impusă de statele membre.

(4) Numele și adresa importatorului sunt precedate de cuvintele „importator” sau „importat de [...]”.

(5) Indicațiile prevăzute la alineatele (2), (3) și (4) pot fi grupate în cazul în care se referă la aceeași persoană fizică sau juridică.

Una dintre aceste indicații se poate înlocui printr-un cod stabilit de statul membru în care îmbutelietorul, producătorul, importatorul sau vânzătorul își are sediul social. Codul este completat cu o trimitere la statul membru în cauză. Numele și adresa unei alte persoane fizice sau juridice implicate în distribuția comercială decât îmbutelietorul, producătorul, importatorul sau vânzătorul indicat prin cod apare, de asemenea, pe eticheta produsului în cauză.

(6) Atunci când numele sau adresa îmbutelietorului, a producătorului, a importatorului sau a vânzătorului reprezintă sau conține o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, aceasta apare pe etichetă:

- (a) cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea celor utilizate fie pentru denumirea de origine protejată sau indicațiile geografice protejate, fie pentru denumirea categoriei produsului viticol în cauză sau

- (b) prin utilizarea unui cod astfel cum se prevede la alineatul (5) al doilea paragraf.

Statele membre pot hotărî ce opțiune se aplică produselor obținute pe teritoriul lor.

Articolul 57

Indicarea exploatației

(1) Mențiunile care fac referire la o exploatare prevăzută în anexa XIII, altele decât indicația numelui îmbutelietorului, al producătorului sau al vânzătorului, sunt rezervate vinurilor cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată cu condiția ca:

- (a) vinul să fie obținut exclusiv din struguri recoltați în podgoriile exploatate de exploatarea respectivă;
- (b) procesul de vinificare să se desfășoare integral în exploatarea respectivă;
- (c) statele membre să reglementeze utilizarea mențiunilor corespunzătoare prevăzute în anexa XIII. Țările terțe stabilesc normele utilizate aplicabile mențiunilor lor respective enumerate în anexa XIII, inclusiv acelea care provin de la organizații profesionale reprezentative.

(2) Numele unei exploatare poate fi utilizat de alți operatori implicați în comercializarea produsului numai în cazul în care exploatarea în cauză acceptă acea utilizare.

Articolul 58

Indicarea conținutului de zahăr

(1) Mențiunile incluse în partea A din anexa XIV la prezentul regulament, care precizează conținutul de zahăr, apar pe eticheta produselor prevăzute la articolul 59 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) În cazul în care conținutul de zahăr al produselor, exprimat ca fructoză și glucoză (inclusiv orice zaharoză), justifică utilizarea a două dintre mențiunile incluse în partea A din anexa XIV, se alege numai una dintre aceste două mențiuni.

(3) Fără a aduce atingere condițiilor de utilizare prezentate în partea A din anexa XIV, conținutul de zahăr nu poate varia cu mai mult de 3 grame pe litru față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului.

Articolul 59

Derogări

În conformitate cu articolul 59 alineatul (3) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, mențiunea „denumire de origine protejată” se poate omite în cazul vinurilor care poartă următoarele denumiri de origine protejate, cu condiția ca această posibilitate să fie reglementată prin legislația statului membru respectiv sau prin normele aplicabile în țara terță în cauză, inclusiv normele provenind de la organizațiile profesionale reprezentative:

- (a) Cipru: Koumandaria (Commandaria);
- (b) Grecia: Σάμος (Samos);
- (c) Spania: Cava, Jerez, Xérès sau Sherry, Manzanilla;
- (d) Franța: Champagne;
- (e) Italia: Asti, Marsala, Franciacorta;
- (f) Portugalia: Madeira sau Madère, Port sau Porto.

Articolul 60

Norme specifice pentru vinurile spumoase, vinurile perlante și vinurile spumante de calitate

(1) Mențiunile „vin spumos” și „vin perlant” prevăzute în anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 se completează cu mențiunile „obținut prin adaos de dioxid de carbon” sau „obținut prin adaos de anhidridă carbonică”, scrise cu caractere de același tip și de aceeași dimensiune, cu excepția cazului în care limba utilizată precizează de la sine faptul că s-a adăugat dioxid de carbon.

Mențiunile „obținut prin adaos de dioxid de carbon” sau „obținut prin adaos de anhidridă carbonică” se adaugă chiar și în cazul în care se aplică articolul 59 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) În ceea ce privește vinurile spumante de calitate, trimiterea la categoria produsului viticol se poate omite în cazul vinurilor ale căror etichete conțin mențiunea „Sekt”.

SECȚIUNEA 2

Indicații opționale

Articolul 61

Anul de recoltă

(1) Anul de recoltă menționat la articolul 60 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 poate apărea pe etichetele produselor menționate la articolul 49, cu condiția ca cel puțin 85 % din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv. Aceasta nu include:

- (a) cantitățile de produse utilizate pentru îndulcire, „licoarea de expediție” sau „licoarea de tiraj” sau

- (b) cantitățile de produse menționate la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) În ceea ce privește produsele obținute în mod tradițional din struguri recoltați în lunile ianuarie sau februarie, anul de recoltă care apare pe eticheta vinurilor este anul calendaristic anterior.

(3) Produsele fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată îndeplinesc, de asemenea, cerințele stabilite la alineatele (1) și (2) din prezentul articol și la articolul 63.

Articolul 62

Denumirea soiului de struguri de vinificație

(1) Denumirile soiurilor de struguri de vinificație sau sinonimele acestora astfel cum se prevede la articolul 60 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 utilizate în procesul de fabricație a produselor menționate la articolul 49 din prezentul regulament pot apărea pe etichetele produselor în cauză în condițiile stabilite la literele (a) și (b) din prezentul articol.

- (a) În ceea ce privește vinurile produse în Comunitatea Europeană, denumirile soiurilor de struguri de vinificație sau sinonimele acestora sunt cele menționate în cadrul clasificării soiurilor de struguri de vinificație prevăzute la articolul 24 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

Pentru statele membre scutite de obligația de clasificare prevăzută la articolul 24 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, denumirile soiurilor lor de struguri de vinificație sau sinonimele acestora sunt menționate în „Lista internațională a soiurilor de viță-de-vie și a sinonimelor acestora” gestionată de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV).

- (b) Pentru vinurile care provin din țări terțe, condițiile de utilizare a denumirilor de soiuri de struguri de vinificație sau a sinonimelor acestora sunt în conformitate cu normele aplicabile producătorilor de vin în țara terță în cauză, inclusiv cu cele care provin de la organizații profesionale și denumirile soiurilor de struguri pentru vin sau denumiri sinonime și sunt menționate în cel puțin una dintre listele următoare:

- (i) Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV);
- (ii) Uniunea pentru Protecția Soiurilor de Plante (UPOV);
- (iii) Consiliul Internațional pentru Resurse Fitogenetice (IBPGR).

- (c) Pentru produsele cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată sau cu indicația geografică a unei țări terțe, denumirile soiurilor de struguri de vinificație sau sinonimele acestora pot fi menționate:

- (i) în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri de vinificație sau sinonimul acestuia, cel puțin 85 % dintre produse au fost obținute din soiul respectiv, fără a include:

— orice cantitate de produse utilizate pentru îndulcire, „licoarea de expediție” sau „licoarea de tiraj” ori

- orice cantitate de produse prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008;
 - (ii) în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, 100 % dintre produsele în cauză au fost obținute din aceste soiuri, fără a include:
 - orice cantitate de produse utilizate pentru îndulcire, „licoarea de expediție” sau „licoarea de tiraj” ori
 - orice cantitate de produse prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din anexa IV din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.
- În cazul menționat la punctul (ii), soiurile de struguri de vinificație trebuie să apară în ordinea descrescătoare a proporției utilizate și cu caractere de aceeași dimensiune.
- (d) Pentru produsele fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată, denumirile soiurilor de struguri de vinificație sau sinonimele acestora pot fi menționate cu condiția îndeplinirii cerințelor stabilite la alineatul (1) literele (a) sau (b) și (c) și la articolul 63.

(2) În cazul vinurilor spumante și al vinurilor spumante de calitate, denumirile soiurilor de struguri de vinificație utilizate pentru completarea descrierii produsului, și anume, „pinot blanc”, „pinot noir”, „pinot meunier” sau „pinot gris” și denumirile echivalente în celelalte limbi ale Comunității se pot înlocui cu termenul sinonim „pinot”.

(3) Prin derogare de la articolul 42 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, denumirile soiurilor de struguri de vinificație și sinonimele acestora incluse în partea A din anexa XV la prezentul regulament care constau în sau conțin o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată pot apărea numai pe eticheta unui produs cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată sau cu indicația geografică a unei țări terțe în cazul în care au fost autorizate în baza normelor comunitare în vigoare la data de 11 mai 2002 sau la data aderării statelor membre, oricare dintre aceste date este ulterioară.

(4) Denumirile soiurilor de struguri de vinificație și sinonimele acestora incluse în partea B din anexa XV la prezentul regulament care conțin o parte a unei denumiri de origine protejate sau a unei indicații geografice protejate și fac referire directă la elementul geografic al denumirii de origine protejate sau al indicației geografice protejate în cauză pot apărea numai pe eticheta unui produs cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată sau cu indicația geografică a unei țări terțe.

Articolul 63

Norme specifice privind soiurile de struguri de vinificație și anii de recoltă pentru vinuri fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată

(1) Statele membre desemnează autoritatea competentă sau autoritățile responsabile pentru asigurarea certificării astfel cum se prevede la articolul 60 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, în conformitate cu criteriile stabilite la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

(¹) JO L 165, 30.4.2004, p. 1.

(2) Certificarea vinului, în orice etapă a procesului de producție, inclusiv pe parcursul ambalării vinului, este asigurată fie de:

- (a) autoritatea sau autoritățile competente menționate la alineatul (1), fie de
- (b) unul sau mai multe organe de control în sensul articolului 2 paragraful al doilea punctul 5 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 care acționează în calitate de organ de certificare a produselor în conformitate cu criteriile stabilite la articolul 5 din respectivul regulament.

Autoritatea sau autoritățile menționate la alineatul (1) oferă garanții corespunzătoare de obiectivitate și imparțialitate și dispun de personalul calificat și de resursele necesare pentru a-și îndeplini sarcinile.

Organele de certificare menționate la primul paragraf litera (b) se conformează standardului european EN 45011 sau ghidului ISO/IEC 65 (Cerințe generale privind organismele care aplică sisteme de certificare a produselor), iar începând cu 1 mai 2010 sunt acreditate în conformitate cu acestea.

Costurile certificării sunt suportate de către operatorii care se supun acesteia.

(3) Procedura de certificare prevăzută la articolul 60 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 furnizează probe administrative care să susțină veridicitatea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație ori a anului de recoltă specificat pe eticheta vinului (vinurilor) în cauză.

De asemenea, statele membre producătoare pot decide cu privire la efectuarea:

- (a) unei examinări organoleptice a vinului pentru miros și gust pe eșantioane anonime în vederea verificării faptului că proprietățile esențiale ale vinului se datorează soiului (soiurilor) de struguri de vinificație utilizat(e);
- (b) unei examinări analitice în cazul unui vin obținut dintr-un singur soi de struguri de vinificație.

Procedura de certificare este întreprinsă de către autoritatea sau autoritățile competente sau de către organismul sau organismele de control astfel cum se prevede la alineatele (1) și (2) în statul membru în care a avut loc producția.

Certificarea se desfășoară fie prin:

- (a) controale prin sondaj pe baza unei analize a riscurilor;
- (b) eșantionare; fie
- (c) în mod sistematic.

În cazul controalelor prin sondaj, acestea se bazează pe un plan de control prestabilit de către autoritatea sau autoritățile care acoperă diferite etape ale procesului de fabricare a produsului. Planul de inspecție este adus la cunoștința operatorilor. Statele membre selectează în mod aleatoriu numărul minim de operatori care să fie supuși acestui control.

În cazul eșantionării, statele membre garantează că prin numărul, tipul și frecvența controalelor, acestea sunt reprezentative pentru întreg teritoriul lor și corespund volumului de produse vitivini-cole comercializate sau deținute în vederea comercializării.

Controalele prin sondaj se pot combina cu eșantionarea.

(4) În ceea ce privește articolul 60 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, statele membre producătoare asigură faptul că vinificatorii în cauză sunt aprobați de statul membru în care are loc producția.

(5) În ceea ce privește controlul, inclusiv trasabilitatea, statele membre producătoare asigură aplicarea titlului V din Regulamentul (CE) nr. 555/2008 și a Regulamentului (CE) nr. 606/2009.

(6) În cazul unui vin transfrontalier astfel cum se prevede la articolul 60 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, certificarea poate fi întreprinsă de oricare dintre autoritățile statelor membre în cauză.

(7) Pentru vinurile produse în conformitate cu articolul 60 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, statele membre pot decide să utilizeze mențiunea „vin cu denumire de soiuri” completată cu:

(a) numele statului membru/statelor membre în cauză;

(b) soiul sau soiurile de struguri de vinificație.

Pentru vinurile care nu beneficiază de denumire de origine protejată, indicație de origine protejată sau indicație de origine protejată în țările terțe și pe etichetele cărora este menționată denumirea unuia sau a mai multor soiuri de struguri pentru vin sau anul recoltei, țările terțe pot decide să folosească mențiunea „vin cu denumire de soiuri” la care se adaugă denumirea/denumirile țării/țărilor terțe implicate.

În cazul indicării numelui statului sau al statelor membre sau al țării ori al țărilor terțe, articolul 55 din prezentul regulament nu se aplică.

(8) Alineatele (1)-(6) se aplică produselor obținute din struguri recoltați începând cu anul 2009 inclusiv.

Articolul 64

Indicarea conținutului de zahăr

(1) În lipsa unor dispoziții contrare prevăzute la articolul 58 din prezentul regulament, conținutul de zahăr exprimat ca fructoză și glucoză, astfel cum se prevede în partea B din anexa XIV la prezentul regulament, poate apărea pe eticheta produselor, după cum se menționează la articolul 60 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) În cazul în care conținutul de zahăr al produselor justifică utilizarea a două dintre mențiunile incluse în partea B din anexa XIV la prezentul regulament, se alege numai una dintre acestea.

(3) Fără a aduce atingere condițiilor de utilizare prezentate în partea B din anexa XIV la prezentul regulament, conținutul de zahăr nu trebuie să varieze cu mai mult de 1 gram pe litru față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului.

(4) Alineatul (1) nu se aplică produselor prevăzute la punctele 3, 8 și 9 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008 cu condiția ca statele membre sau țările terțe să reglementeze condițiile de utilizare a indicației conținutului de zahăr.

Articolul 65

Indicarea simbolurilor comunitare

(1) Simbolurile comunitare menționate la articolul 60 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 pot apărea pe etichetele de vinuri astfel cum se stabilește în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei (¹). Fără a aduce atingere articolului 59, mențiunile „DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ” și „INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ” din cadrul simbolurilor se pot înlocui cu mențiunile echivalente într-o altă limbă oficială a Comunității, în conformitate cu anexa sus-menționată.

(2) Atunci când simbolurile comunitare sau mențiunile prevăzute la articolul 60 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 apar pe eticheta unui produs, acestea sunt însoțite de denumirea de origine protejată sau de indicația geografică protejată corespunzătoare.

Articolul 66

Mențiuni referitoare la anumite metode de producție

(1) În conformitate cu articolul 60 alineatul (1) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, vinurile comercializate pe teritoriul Comunității pot purta mențiuni referitoare la anumite metode de producție, printre acestea numărându-se cele specificate la alineatele (2), (3), (4), (5) și (6) din prezentul articol.

(2) Mențiunile enumerate în anexa XVI sunt singurele care pot fi utilizate pentru a descrie un vin cu denumiri de origine protejate sau cu indicații geografice protejate ori cu indicația geografică a unei țări terțe fermentat, maturat sau învechit într-un recipient din lemn. Cu toate acestea, statele membre și țările terțe pot stabili alte mențiuni echivalente celor specificate în anexa XVI pentru aceste vinuri.

Utilizarea uneia dintre mențiunile de la primul paragraf este permisă atunci când vinul a fost învechit într-un recipient din lemn în conformitate cu dispozițiile naționale în vigoare, chiar și în cazul în care procesul de învechire se continuă într-un alt tip de recipient.

Mențiunile la care se face referire la primul paragraf nu pot fi utilizate pentru a descrie un vin obținut cu ajutorul unor așchii de lemn de stejar, chiar și împreună cu utilizarea unuia sau a mai multor recipiente din lemn.

(3) Mențiunea „fermentat în sticlă” poate fi utilizată numai pentru a descrie vinurile spumante cu denumiri de origine protejate sau cu indicația geografică a unei țări terțe sau vinurile spumante de calitate cu condiția ca:

(a) produsul să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice într-o sticlă;

(¹) JO L 369, 23.12.2006, p. 1.

- (b) procesul de producție, inclusiv învechirea în cadrul exploatației în care a fost obținut produsul, calculat din momentul începerii procesului de fermentație menit să transforme producția în vin spumant, să nu fi durat mai puțin de nouă luni;
- (c) procesul de fermentație menit să transforme producția în vin spumant și durata menținerii producției pe drojdie să fi fost de cel puțin 90 de zile și
- (d) produsul să fi fost separat de drojdie prin filtrare, conform metodei de transvazare sau prin evacuare.

(4) Mențiunile „fermentat în sticlă prin metoda tradițională”, „metoda tradițională”, „metoda clasică” sau „metoda tradițională clasică” pot fi utilizate numai pentru a descrie vinurile spumante cu denumiri de origine protejate sau cu indicația geografică a unei țări terțe sau vinurile spumante de calitate cu condiția ca produsul:

- (a) să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în sticlă;
- (b) să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;
- (c) să fi fost separat de drojdie prin evacuare.

(5) Mențiunea „crémant” poate fi utilizată numai pentru vinurile spumante de calitate albe sau roze cu denumiri de origine protejate sau cu indicația geografică a unei țări terțe cu condiția ca:

- (a) strugurii să fie culeși manual;
- (b) vinul să fie făcut din must obținut prin presarea strugurilor întregi sau a boabelor de struguri. Cantitatea de must obținută nu trebuie să depășească 100 de litri pentru 150 kg de struguri;
- (c) valoarea maximă a conținutului de dioxid de sulf să nu depășească 150 mg/l;
- (d) vinul să aibă un conținut de zahăr mai mic de 50 g/l;
- (e) vinul să îndeplinească cerințele stabilite la alineatul (4) să fie îndeplinite și
- (f) fără a aduce atingere articolului 67, termenul „crémant” este precizat pe etichetele vinurilor spumante de calitate în combinație cu denumirea unității geografice care stă la baza ariei delimitate a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice a țării terțe în cauză.

Literele (a) și (f) nu se aplică producătorilor care dețin propriile mărci comerciale în a căror alcătuire intră termenul „crémant”, înregistrate anterior datei de 1 martie 1986.

(6) Referințele la producția ecologică de struguri sunt reglementate de Regulamentul (CE) nr. 834/2007 al Consiliului ⁽¹⁾.

(1) JO L 189, 20.7.2007, p. 1.

Articolul 67

Denumirea unei unități geografice mai mici sau mai mari decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice și referințele ariei geografice

(1) În ceea ce privește articolul 60 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 și fără a aduce atingere articolelor 55 și 56 din prezentul regulament, denumirea unei unități geografice și referințele unei arii geografice pot apărea numai pe etichetele vinurilor cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată sau cu indicația geografică a unei țări terțe.

(2) Pentru utilizarea denumirii unei unități geografice mai mici decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice trebuie bine stabilită aria unității geografice în cauză. Statele membre pot stabili norme în ceea ce privește utilizarea acestor unități geografice. Cel puțin 85 % dintre strugurii din care a fost produs vinul provin din acea unitate geografică de dimensiuni mai mici. Procentul rămas de 15 % provine din aria geografică delimitată a denumirii de origine sau a indicației geografice în cauză.

În cazul mărcilor comerciale înregistrate sau al mărcilor comerciale consacrate prin utilizare anterior datei de 11 mai 2002 care conțin sau constau în denumirea unei unități geografice mai mici decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice și a referințelor la aria geografică ale statelor membre în cauză, statele membre pot decide să nu aplice cerințele stabilite la a treia teză și la a patra teză de la primul paragraf.

(3) Denumirea unei unități geografice mai mici sau mai mari decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice ori a referințelor unei arii geografice constă în:

- (a) o localitate sau un grup de localități;
- (b) o regiune administrativă locală sau o parte a acesteia;
- (c) o subregiune viticolă sau o parte a acesteia;
- (d) o regiune administrativă.

SECȚIUNEA 3

Reguli privind anumite forme specifice de sticle și sisteme de închidere și dispoziții suplimentare stabilite de statele membre producătoare

Articolul 68

Condiții de utilizare pentru anumite forme specifice de sticle

Pentru a putea fi incluse pe lista tipurilor specifice de sticle din anexa XVII, un tip de sticlă trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- (a) trebuie să fi fost realmente utilizat exclusiv și în mod tradițional în ultimii 25 de ani pentru un vin cu o anumită denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată și

- (b) utilizarea acestuia trebuie să evoce consumatorilor un vin cu o anumită denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată.

Anexa XVII prezintă condițiile care guvernează utilizarea tipurilor specifice de sticle recunoscute.

Articolul 69

Reguli privind prezentarea anumitor produse

- (1) Numai vinul spumant, vinul spumant de calitate și vinul spumant de calitate de tip aromat sunt comercializate sau exportate în sticle de tip „vin spumant” închise cu:

- (a) pentru sticlele cu un volum nominal mai mare de 0,20 litri: un dop în formă de ciupercă din plută sau dintr-un alt material care poate intra în contact cu produsele alimentare, fixat printr-un dispozitiv de închidere, acoperit, dacă este necesar, cu un căpăcel și învelit în folie, acoperind în întregime dopul și integral sau parțial gâtul sticlei;

- (b) pentru sticlele cu un volum nominal mai mic de 0,20 litri: orice alt sistem de închidere corespunzător.

- (2) Statele membre pot hotărî aplicarea cerinței stabilite la alineatul (1):

- (a) în cazul produselor îmbuteliate în mod tradițional în astfel de sticle și care:

- (i) sunt menționate la articolul 25 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008,

- (ii) figurează la punctele 7, 8 și 9 din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008,

- (iii) sunt prevăzute de Regulamentul (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului ⁽¹⁾ sau

- (iv) au o tărie alcoolică dobândită în volume care nu depășește 1,2 % vol.;

- (b) în cazul altor produse decât cele prevăzute la litera (a), cu condiția să nu inducă în eroare consumatorii în ceea ce privește caracterul real al produsului.

Articolul 70

Dispoziții suplimentare stabilite de statele membre producătoare privind etichetarea și prezentarea

- (1) În ceea ce privește vinurile cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată produse pe teritoriul lor, indicațiile prevăzute la articolele 61, 62 și 64-67 pot deveni obligatorii, pot fi interzise sau limitate în ceea ce privește utilizarea lor prin introducerea unor condiții mai stricte decât cele stabilite în prezentul capitol prin caietele de sarcini corespunzătoare ale vinurilor respective.

⁽¹⁾ JO L 149, 14.6.1991, p. 1.

- (2) În ceea ce privește vinurile fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată produse pe teritoriul lor, statele membre pot da caracter obligatoriu indicațiilor menționate la articolele 64 și 66.

- (3) Din motive de control, statele membre pot decide să stabilească și să reglementeze alte indicații decât cele menționate la articolul 59 alineatul (1) și la articolul 60 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 pentru vinurile produse pe teritoriul lor.

- (4) Din motive de control, statele membre pot decide să pună în aplicare articolele 58, 59 și 60 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 pentru vinurile îmbuteliate pe teritoriul lor, dar care nu au fost comercializate sau exportate încă.

CAPITOLUL V

DISPOZIȚII GENERALE, TRANZITORII ȘI FINALE

Articolul 71

Denumiri de vinuri protejate în baza Regulamentului (CE) nr. 1493/1999

- (1) Comisia aplică data primirii și numărul dosarului pe toate documentele primite din partea statelor membre în baza articolului 51 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 cu privire la o denumire de origine sau la o indicație geografică prevăzută la articolul 51 alineatul (3) din respectivul regulament.

Statul membru în cauză primește o confirmare de primire care precizează cel puțin:

- (a) numărul dosarului,
(b) numărul de documente primite și
(c) data primirii documentelor.

Data prezentării documentelor către Comisie este data înregistrării acestora la registratura Comisiei.

- (2) Comisia adoptă orice decizie de anulare a denumirii de origine sau a indicației geografice în cauză în conformitate cu articolul 51 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 pe baza documentelor de care dispune în baza articolului 51 alineatul (2) din respectivul regulament.

Articolul 72

Etichetare temporară

- (1) Prin derogare de la articolul 65 din prezentul regulament, vinurile care poartă o denumire de origine sau o indicație geografică și a căror denumire de origine sau indicație geografică îndeplinește cerințele prevăzute la articolul 38 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sunt etichetate în conformitate cu dispozițiile stabilite în capitolul IV din prezentul regulament.

(2) În cazul în care Comisia hotărăște să nu acorde protecție unei denumiri de origine sau unei indicații geografice conform articolului 41 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, vinurile etichetate în conformitate cu alineatul (1) din prezentul articol sunt retrase de pe piață sau sunt reetichetate în conformitate cu capitolul IV din prezentul regulament.

Articolul 73

Dispoziții tranzitorii

(1) Denumirile de vinuri recunoscute de statele membre ca denumire de origine sau indicație geografică până la data de 1 august 2009, care nu au fost publicate de către Comisie în baza articolului 54 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sau a articolului 28 din Regulamentul (CE) nr. 753/2002, fac obiectul procedurii prevăzute la articolul 51 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(2) Orice modificare adusă caietului de sarcini al produsului în ceea ce privește denumirile de vinuri protejate conform articolului 51 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sau denumirile de vinuri neprotejate conform articolului 51 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 prezentată statului membru cel târziu la data de 1 august 2009 face obiectul procedurii prevăzute la articolul 51 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 sub rezerva unei decizii de aprobare din partea statului membru și a unui dosar tehnic astfel cum se prevede la articolul 35 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008, notificate Comisiei cel târziu la data de 31 decembrie 2011.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 14 iulie 2009.

(3) Statele membre care nu au introdus legislația, regulamentele sau dispozițiile administrative necesare respectării articolului 38 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 până la data de 1 august 2009 fac acest lucru până la data de 1 august 2010. În această perioadă, articolele 9, 10, 11 și 12 se aplică *mutatis mutandis* ca „procedură preliminară la nivel național”, astfel cum se prevede la articolul 38 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 în statele membre în cauză.

(4) Vinurile plasate pe piață sau etichetate anterior datei de 31 decembrie 2010, care îndeplinesc dispozițiile relevante aplicabile anterior datei de 1 august 2009, pot fi comercializate până la epuizarea stocurilor.

Articolul 74

Abrogare

Regulamentele (CE) nr. 1607/2000 și (CE) nr. 753/2002 se abrogă.

Articolul 75

Intrarea în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 august 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

ANEXA I

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba în care este depusă cererea

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Solicitantul

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Statutul juridic, dimensiunea și structura (în cazul persoanelor juridice)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre) (*)

— Autoritatea din țara terță (*)
[(*) se șterge dacă este cazul]

Numele intermediarului (intermediarilor)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Telefon, fax, e-mail

Denumirea care trebuie înregistrată

— Denumirea de origine (*)

— Indicația geografică (*)
[(*) se șterge dacă este cazul]

Dovada de protecție în țara terță

Categoriile de produse viticole
[pe o foaie separată]

Caietul de sarcini al produsului

Număr de pagini

Numele semnatarului (semnatarilor)

Semnătura

ANEXA II

DOCUMENTUL UNIC

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba în care este depusă cererea

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Solicitantul

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Statutul juridic (în cazul persoanelor juridice)

Naționalitatea

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre) (*)

— Autoritatea din țara terță (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Numele intermediarului (intermediarilor)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Denumirea care trebuie înregistrată

— Denumirea de origine (*)

— Indicația geografică (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Descrierea vinului (vinurilor) ⁽¹⁾

Indicarea mențiunilor tradiționale menționate la articolul 54 alineatul (1) litera (a) ⁽²⁾, legate de această denumire de origine sau indicație geografică

Practici enologice specifice ⁽³⁾

Aria delimitată

Producția maximă la hectar

Soiuri autorizate de struguri de vinificație

Legătura cu aria geografică ⁽⁴⁾

Alte condiții ⁽³⁾

Trimiterea la caietul de sarcini al produsului

⁽¹⁾ Inclusiv o trimitere la produsele acoperite de articolul 33 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

⁽²⁾ Articolul 54 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

⁽³⁾ Opțional.

⁽⁴⁾ Se descriu caracterul specific al produsului și aria geografică, precum și legătura cauzală dintre cele două.

ANEXA III

CERERE DE OPOZIȚIE PRIVIND O DENUMIRE DE ORIGINE SAU O INDICAȚIE GEOGRAFICĂ

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba în care este redactată cererea de opoziție

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Reclamantul

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre) (*)

— Autoritatea din țara terță (opțional) (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Numele intermediarului (intermediarilor)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Denumirea contestată

— Denumirea de origine (*)

— Indicația geografică (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Drepturi anterioare

— Denumirea de origine protejată (*)

— Indicația geografică protejată (*)

— Indicația geografică națională (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Numele

Numărul de înregistrare

Data înregistrării (ZZ/LL/AAAA)

— Marca comercială

Simbolul

Lista de produse și servicii

Număr de înregistrare

Data înregistrării

Țara de origine

Prestigiu/notorietate (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Temeiurile opoziției

— Articolul 42 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 42 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

- Articolul 43 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)
- Articolul 45 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)
- Articolul 45 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)
- Articolul 45 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)
- Articolul 45 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

[() se șterge dacă este cazul]*

Explicarea temeiului (temeiurilor)

Numele semnatarului

Semnătura

ANEXA IV

CERERE DE MODIFICARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE SAU A UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba în care a fost efectuată modificarea

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre) (*)

— Autoritatea din țara terță (opțional) (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Numele intermediarului (intermediarilor)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Telefon, fax, e-mail

Numele

— Denumirea de origine (*)

— Indicația geografică (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare

Denumirea protejată (*)

Descrierea produsului (*)

Practicile enologice utilizate (*)

Aria geografică (*)

Productivitatea la hectar (*)

Soiurile de struguri de vinificație utilizate (*)

Legătură (*)

Numele și adresele autorităților de control (*)

Altele*)

[() se șterge dacă este cazul]*

Modificări

— Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care nu determină modificarea documentului unic (*)

Modificare adusă caietului de sarcini al produsului care determină modificarea documentului unic (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

— Modificare minoră (*)

— Modificare majoră (*)
[() se șterge dacă este cazul]*

Explicarea modificării

Documentul unic modificat

[pe o foaie separată]

Numele semnatarului

Semnătura

ANEXA V

CERERE DE ANULARE PRIVIND O DENUMIRE DE ORIGINE SAU O INDICAȚIE GEOGRAFICĂ

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Autorul cererii de anulare

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Limba în care este redactată cererea de anulare

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Denumirea contestată

— Denumirea de origine (*)

— Indicația geografică (*)

[() se șterge dacă este cazul]*

Interesul legitim al autorului cererii

Declarația statului membru sau a țării terțe

Temeiurile anulării

— Articolul 34 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 34 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (e) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (h) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

— Articolul 35 alineatul (2) litera (i) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

[() se șterge unde este cazul]*

Justificarea temeiului (temeiurilor)

Numele semnatarului

Semnătura

ANEXA VI

CERERE DE TRANSFORMARE A UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE ÎN INDICAȚIE GEOGRAFICĂ

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba în care este depusă cererea

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Solicitantul

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Statutul juridic, dimensiunea și structura (în cazul persoanelor juridice)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Intermediarul

— Statul (statele) membru (membre) (*)

— Autoritatea din țara terță (*)
[(*) se șterge dacă este cazul]

Numele intermediarului (intermediarilor)

Adresa (adresele) completă (complete) (numele și numărul străzii, orașul și codul poștal, țara)

Telefon, fax, e-mail

Denumirea care trebuie înregistrată

Dovada de protecție în țara terță

Categoriile de produse
[pe o foaie separată]

Caietul de sarcini al produsului

Număr de pagini

Numele semnatarului (semnatarilor)

Semnătura (semnăturile)

ANEXA VII

CERERE DE RECUNOAȘTERE A UNEI MENȚIUNI TRADIȚIONALE

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba de redactare a cererii

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Solicitantul

Autoritatea competentă a statului membru (*)

Autoritatea competentă a țării terțe (*)

Organizația profesională reprezentativă (*)
[() tăiați ce nu se aplică]*

Adresa (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara)

Persoana juridică (numai în cazul organizațiilor profesionale reprezentative)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Denumirea

Mențiune tradițională în temeiul articolului 54 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)

Mențiune tradițională în temeiul articolului 54 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008 (*)
[() tăiați ce nu se aplică]*

Limba

— Articolul 31 litera (a) (*)

— Articolul 31 litera (b) (*)
[() ștergeți ce nu se aplică]*

Lista denumirilor de origine protejate sau a indicațiilor geografice protejate în cauză

Categoriile de produse vitivinicole

Definiție

Copia normelor

[a se atașa]

Numele semnatarului

Semnătura

ANEXA VIII

CERERE DE OPOZIȚIE PRIVIND O MENȚIUNE TRADIȚIONALĂ

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Limba de redactare a cererii de opoziție

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Reclamantul

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Intermediarul

— Statul membru/statele membre (*)

— Autoritatea dintr-o țară terță (opțional) (*)
[()ștergeți ce nu se aplică]*

Numele intermediarului (intermediarilor)

Adresa completă/Adresele complete (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara)

Mențiunea tradițională contestată

Drepturi anterioare

— Denumire de origine protejată (*)

— Indicație geografică protejată (*)

— Indicație geografică națională (*)
[()ștergeți ce nu se aplică]*

Numele

Numărul de înregistrare

Data înregistrării (ZZ/LL/AAAA)

— Marca

Simbolul

Lista de produse și servicii

Număr de înregistrare

Data înregistrării

Țara de origine

Prestigiu/renume (*)
[()ștergeți ce nu se aplică]*

Temeiurile opoziției

— Articolul 31 (*)

— Articolul 35 (*)

— Articolul 40 alineatul (2) litera (a) (*)

- Articolul 40 alineatul (2) litera (b) (*)
- Articolul 40 alineatul (2) litera (c) (*)
- Articolul 41 alineatul (3) (*)
- Articolul 42 alineatul (1) (*)
- Articolul 42 alineatul (2) (*)
- Articolul 54 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008
[()ștergeți ce nu se aplică]*

Explicarea temeiului (temeiurilor)

Numele semnatarului

Semnătura

ANEXA IX

CERERE DE ANULARE PRIVIND O MENȚIUNE TRADIȚIONALĂ

Data primirii (ZZ/LL/AAAA)
[se completează de către Comisie]

Număr de pagini (inclusiv această pagină)

Autorul cererii de anulare

Numărul dosarului
[se completează de către Comisie]

Limba de redactare a cererii de anulare

Numele persoanei fizice sau juridice

Adresa completă (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara)

Naționalitatea

Telefon, fax, e-mail

Mențiunea tradițională contestată

Interesul legitim al autorului cererii

Declarația statului membru sau a țării terțe

Temeiurile anulării

— Articolul 31 (*)

— Articolul 35 (*)

— Articolul 40 alineatul (2) litera (a) (*)

— Articolul 40 alineatul (2) litera (b) (*)

— Articolul 40 alineatul (2) litera (c) (*)

— Articolul 41 alineatul (3) (*)

— Articolul 42 alineatul (1) (*)

— Articolul 42 alineatul (2) (*)

— Articolul 54 din Regulamentul (CE) nr. 479/2008

[(*)ștergeți ce nu se aplică]

Justificarea temeiului (temeiurilor)

Numele semnatarului

Semnătura

ANEXA X

PICTOGRAMA MENȚIONATĂ LA ARTICOLUL 51 ALINEATUL (2)



—

ANEXA XI

**LISTA ORGANIZAȚIILOR PROFESIONALE REPREZENTATIVE MENȚIONATE LA ARTICOLUL 30
ALINEATUL (2) ȘI A MEMBRILOR ACESTORA**

Țara terță	Denumirea organizației profesionale reprezentative	Membrii organizației profesionale reprezentative
— Africa de Sud	— 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

ANEXA XII

LISTA MENȚIUNILOR TRADIȚIONALE PREVĂZUTE LA ARTICOLUL 40

Mențiuni tradiționale	Limba	Vinuri ⁽¹⁾	Rezumatul definiției/condițiilor de utilizare ⁽²⁾	Țări terțe în cauză
-----------------------	-------	-----------------------	--	---------------------

PARTEA A — Mențiuni tradiționale prevăzute la articolul 54 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008

BELGIA

Appellation d'origine contrôlée	franceză	DOP (1, 4)	Mențiuni tradiționale utilizate în locul mențiunii „indicație geografică protejată”	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	olandeză	DOP (1, 4)		
Landwijn	olandeză	IGP (1)	Mențiuni tradiționale utilizate în locul mențiunii „indicație geografică protejată”	
Vin de pays	olandeză	IGP (1)		

BULGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (denumire de origine garantată)	bulgară	DOP (1, 3, 4)	Mențiuni tradiționale utilizate în locul „denumirii de origine protejate” sau al „indicației geografice protejate” 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (denumire de origine garantată și controlată)	bulgară	DOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (vin dulce nobile)	bulgară	DOP (3)		
Регионално вино (vin regional)	bulgară	IGP (1, 3, 4)		

REPUBLICA CEHĂ

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	cehã	DOP (4)	Vin clasificat de Autoritatea cehã de inspecție pentru agriculturã și industrie alimentară, produs din struguri recoltați dintr-o podgorie determinatã situatã în aria în cauzã; producția de vin utilizatã pentru obținerea vinului spumant de calitate fabricat într-o anumitã regiune s-a desfășurat în cadrul regiunii viticole respective, în aria determinatã; nu s-a depășit producția la hectar; vinul este conform cerințelor de calitate prevãzute de normele juridice de punere în aplicare.
Jakostní víno	cehã	DOP (1)	Vin clasificat de Autoritatea cehã de inspecție pentru agriculturã și industrie alimentară, produs din struguri recoltați dintr-o podgorie determinatã situatã în aria în cauzã; nu s-a mãrit randamentul la hectar strugurii din care s-a obținut vinul au atins un conținut de zahãr de cel puțin 15°NM; recoltarea și producerea vinului, cu excepția îmbutelierii, s-au desfășurat în regiunea viticolã în cauzã; vinul este conform cerințelor de calitate prevãzute de normele juridice de punere în aplicare.
Jakostní víno odrůdové	cehã	DOP (1)	Vin produs din struguri, pulpã, must de struguri, vin produs din struguri recoltați dintr-o anumitã podgorie sau prin amestecul de vinuri de calitate din cel mult trei soiuri.
Jakostní víno známkové	cehã	DOP (1)	Vin produs din struguri, pulpã, must de struguri, eventual din vinul produs din struguri recoltați dintr-o anumitã podgorie.
Jakostní víno s přívláskem, <i>completat cu:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z ciběb — Ledové víno — Slámové víno	cehã	DOP (1)	Vin clasificat de Autoritatea cehã de inspecție pentru agriculturã și industrie alimentară, produs din struguri, pulpã sau must de struguri, eventual din vinul produs din strugurii recoltați dintr-o podgorie determinatã, situatã în zona sau subzona în cauzã, unde nu s-a depășit randamentul la hectar; vinul a fost produs din struguri ale cãror origine, conținut de zahãr și greutate și, dacã este cazul, soiul sau amestecul de soiuri sau infectarea cu putregai cenușiu <i>Botrytis cinerea</i> P. sub formã de putregai nobil au fost verificate de cãtre Autoritatea de inspecție și îndeplinesc cerințele unui anumit tip de vin de calitate cu proprietãți sau prin amestecarea mai multor vinuri de calitate cu proprietãți; vinul este conform cu cerințele de calitate prevãzute de normele juridice de punere în aplicare, vinul a fost clasificat de cãtre Autoritatea de inspecție drept vin de calitate cu una dintre urmãtoarele proprietãți: — „Kabinetní víno” se poate obține numai din struguri al cãror conținut de zahãr atinge cel puțin 19° NM, — „Pozdní sběr” se poate obține numai din struguri al cãror conținut de zahãr atinge cel puțin 21° NM, — „Výběr z hroznů” se poate obține numai din struguri al cãror conținut de zahãr atinge cel puțin 24° NM, — „Výběr z bobulí” poate fi obținut numai din boabe selecționate cu conținut de zahãr de cel puțin 27° NM, — „Výběr z ciběb” poate fi obținut numai din boabe selecționate, afectate de putregai nobil sau din boabe supramaturate, care au atins un conținut de zahãr de cel puțin 32° NM, — „Ledové víno” poate fi obținut numai din struguri recoltați la temperaturi scãzute de maximum – 7 °C care, pe parcursul recoltãrii și prelucrãrii, au fost lãsați înghețați și din care s-a obținut must cu un conținut de zahãr de cel puțin 27° NM, — „Slámové víno” poate fi obținut numai din struguri depozitați, înainte de prelucrare, pe paie sau stuf, dacã este cazul atãrnați, într-o încăpere ventilatã, timp de cel puțin trei luni, din care s-a obținut must cu un conținut de zahãr de cel puțin 27° NM.
Pozdní sběr	cehã	DOP (1)	Vin clasificat de Autoritatea cehã de inspecție pentru agriculturã și industrie alimentară, produs din struguri recoltați dintr-o podgorie determinatã situatã în aria în cauzã; nu s-a mãrit randamentul la hectar; strugurii din care s-a obținut vinul au atins un conținut de zahãr de cel puțin 21° NM; recoltarea și producerea vinului, cu excepția îmbutelierii, s-au desfășurat în regiunea viticolã în cauzã; vinul este conform cu cerințele de calitate prevãzute de normele juridice de punere în aplicare.

<p>Víno s přívlastkem, <i>completat cu:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	cehă	DOP (1)	<p>Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din struguri, pulpă sau must de struguri, eventual din vinul produs din struguri recoltați dintr-o anumită podgorie situată în zona sau subzona în cauză, unde randamentul la hectar nu a fost depășit; vinul a fost produs din struguri ale căror origine, conținut de zahăr și greutate, dacă este cazul, soiul sau amestecul de soiuri sau infectarea cu putregai cenusiu <i>Botrytis cinerea</i> P. sub formă de putregai nobil au fost verificate de către Autoritatea de inspecție și îndeplinesc cerințele unui anumit tip de vin de calitate cu proprietăți sau prin amestecarea mai multor vinuri de calitate cu proprietăți; vinul este conform cu cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare, vinul a fost clasificat de către Autoritatea de inspecție drept vin de calitate cu una dintre următoarele proprietăți:</p> <ul style="list-style-type: none"> — „Kabinetní víno” se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 19° NM, — „Pozdní sběr” se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 21° NM, — „Výběr z hroznů” se poate obține numai din struguri al căror conținut de zahăr atinge cel puțin 24° NM, — „Výběr z bobulí” poate fi obținut numai din boabe selecționate cu conținut de zahăr de cel puțin 27° NM, — „Výběr z cibéb” poate fi obținut numai din boabe selecționate, afectate de putregai nobil, sau din boabe supra-maturate, care au atins un conținut de zahăr de cel puțin 32° NM, — „Ledové víno” poate fi obținut numai din struguri recoltați la temperaturi scăzute de maximum – 7 °C care, pe parcursul recoltării și prelucrării, au fost lăsați înghețați și din care s-a obținut must cu un conținut de zahăr de cel puțin 27° NM, — „Slámové víno” poate fi obținut numai din struguri depozitați, înainte de prelucrare, pe paie sau stuf, dacă este cazul agățați într-o încăpere ventilată timp de cel puțin trei luni, din care se obține must cu un conținut de zahăr de cel puțin 27° NM. 	
Jakostní likérové víno	cehă	DOP (3)	<p>Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară produs din struguri recoltați din podgoria în cauză, situată în regiunea specifică; nu s-a depășit randamentul la hectar; producția s-a desfășurat în regiunea viticolă în cauză de unde au fost recoltați strugurii; vinul este conform cu cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare.</p>	
Zemské víno	cehă	IGP (1)	<p>Vin produs din struguri recoltați pe teritoriul Republicii Cehe din care se poate obține vin de calitate în regiunea respectivă sau din soiurile introduse pe lista soiurilor din cadrul normelor juridice de punere în aplicare; vinul poate fi etichetat numai cu indicația geografică prevăzută de normele juridice de punere în aplicare; pentru obținerea vinului de masă cu indicație geografică se pot utiliza numai strugurii al căror conținut de zahăr este de cel puțin 14° NM și care au fost recoltați în cadrul unității geografice care poartă indicația geografică în conformitate cu prezentul alineat și îndeplinește cerințele de calitate prevăzute de normele juridice de punere în aplicare; utilizarea denumirii altei unități geografice decât cea menționată în cadrul normelor juridice de punere în aplicare este interzisă.</p>	
Vino originální certifikace (VOC sau V.O.C.)	cehă	DOP (1)	<p>Vinul trebuie produs pe o suprafață egală cu sau mai restrânsă decât regiunea viticolă; producătorul trebuie să fie membru al unei asociații autorizate să atribuie denumirea unui vin cu certificarea originii, conform prezentului document; vinul îndeplinește cel puțin cerințele de calitate aplicabile vinului de calitate, conform prezentului document; vinul este conform cu condițiile stabilite în decizia privind capacitatea de a atribui denumirea vinului cu certificare de origine; în rest, vinul trebuie să îndeplinească cerințele stabilite în prezentul document pentru tipuri specifice de vin.</p>	

DANEMARCA

Regional vin	daneză	IGP (1, 3, 4)	<p>Vin sau vin spumant produs în Danemarca în conformitate cu normele stabilite în legislația națională. „Vinul regional” este supus unei evaluări organoleptice și analitice. Natura și caracterul său se datorează parțial zonei de producție, strugurilor utilizați și măiestriei producătorului și vinificatorului.</p>	
--------------	--------	------------------	---	--

GERMANIA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>completat cu</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	germană	DOP (1)	Categorie globală de vinuri cu proprietăți speciale, care au ajuns la o anumită densitate minimă de must și care nu sunt îmbogățite (nici îndulcite nici îmbogățite cu must de struguri concentrat), completate cu una dintre următoarele mențiuni: — (Kabinett): Primul nivel de calitate al vinurilor de calitate cu proprietăți speciale (Prädikatsweine); vinurile Kabinett sunt ușoare și rafinate, ajungând la 67-85 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri și de regiune; — (Spätlese): Vin de calitate cu proprietăți speciale, cu o densitate a mustului cuprinsă între 76 și 95 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri și de regiune; strugurii trebuie recoltați târziu și trebuie să fie la maturitate deplină; vinurile Spätlese au un buchet puternic (nu neapărat dulce); — (Auslese): Obținut din struguri individuali, selecționați și la maturitate deplină, care pot fi concentrați cu <i>botrytis cinerea</i> , cu o densitate a mustului cuprinsă între 85 și 100 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri și de regiune; — (Beerenauslese): Obținut din boabe special selecționate și la maturitate deplină, cu concentrație ridicată de zahăr datorită <i>botrytis cinerea</i> (putregaiul nobil); cel mai adesea recoltate la câțva timp după recoltarea obișnuită. Densitatea mustului trebuie să fie cuprinsă între 110 și 125 de grade Öchsle, în funcție de soiul de struguri sau de regiune: vinuri foarte dulci și cu capacitate mare de conservare; — (Trockenbeerenauslese): Nivelul cel mai înalt al vinurilor de calitate cu proprietăți speciale (Prädikatswein), cu o densitate a mustului care depășește 150 de grade Öchsle. Vinurile din această categorie se obțin din struguri atent selecționați, supramaturați, al căror suc a fost concentrat cu <i>botrytis cinerea</i> (putregai nobil). Boabele sunt zbârcite ca stafidele. Vinurile obținute sunt o dulce încântare și conțin alcool puțin; — (Eiswein): Pentru a obține Eiswein este nevoie de struguri recoltați pe timp geros, la temperaturi sub – 7 grade Celsius, presați înghețați; vin unic de calitate superioară, cu concentrații extrem de ridicate de dulceață și aciditate	
Qualitätswein, <i>completat sau nu cu b.A.</i> (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	germană	DOP (1)	Vin de calitate din ariile determinate, care a fost supus unei examinări analitice și organoleptice și care a îndeplinit condițiile referitoare la gradul de coacere a strugurilor (densitatea mustului din vin/grade Öchsle)	
Qualitätswein, <i>completat sau nu cu b.A.</i> (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) (**)	germană	DOP (3)	Vin licoros de calitate din ariile determinate, care a fost supus unei examinări analitice și organoleptice și care a îndeplinit condițiile referitoare la gradul de coacere a strugurilor (densitatea mustului din vin/grade Öchsle)	
Qualitätswein, <i>completat sau nu cu b.A.</i> (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) (**)	germană	DOP (8)	Vin petiant de calitate din ariile determinate, care a fost supus unei examinări analitice și organoleptice și care a îndeplinit condițiile referitoare la gradul de coacere a strugurilor (densitatea mustului din vin/grade Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	germană	DOP (4)	Vin spumant de calitate din ariile determinate	
Landwein	germană	IGP (1)	Vin superior datorită densității ușor mai ridicate a mustului	
Winzersekt (**)	germană	DOP (1)	Vin spumant de calitate produs în zone viticole determinate, obținut din struguri recoltați în cadrul aceleiași exploatații viticole în care producătorul prelucrează strugurii în vin, din care se obțin vinurile spumante de calitate produse într-o zonă viticolă determinată; se aplică și grupurilor de producători.	

(*) Mențiunea „Qualitätswein mit Prädikat” este permisă pe parcursul unei perioade de tranziție care expiră la data de 31.12.2010.

(**) (**) Pentru termenii „Sekt”, „Likörwein” și „Perlwein” nu se revendică protecție.

GRECIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	greacă	DOP (1, 3, 4, 15, 16)	Denumirea unei regiuni sau a unui loc anume, recunoscută din punct de vedere administrativ, folosită pentru a descrie vinurile conforme cu următoarele cerințe: — sunt produse din struguri proveniți din soiuri de viță de vie de primă calitate din specia <i>Vitis vinifera</i> , care provin exclusiv din această arie geografică și sunt produse în cadrul acesteia, — sunt produse din struguri provenind din podgorii cu randament scăzut la hectar, — calitatea și caracteristicile lor se datorează în principal sau exclusiv mediului geografic special și factorilor naturali și umani proprii. [L.D. 243/1969 și L.D. 427/76 privind îmbunătățirea și protejarea producției viticole]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	greacă	DOP (3, 15)	În plus față de cerințele indispensabile ale vinurilor cu „appellation d'origine de qualité supérieure”, vinurile care fac parte din această categorie trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: — sunt produse din struguri provenind din podgorii de primă calitate, cu randament scăzut la hectar, cultivate pe soluri corespunzătoare producției de vinuri de calitate, — se conformează anumitor cerințe privind sistemul de tăiere a viilor și conținutul minim de zahăr din must. [L.D. 243/1969 și L.D. 427/76 privind îmbunătățirea și protejarea producției viticole]
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	greacă	DOP (3)	Vinuri care fac parte din categoria vinurilor cu „appellation d'origine contrôlée” sau „appellation d'origine de qualité supérieure” și care îndeplinesc, în plus, următoarele cerințe: — provin din must de struguri cu o tărie alcoolică naturală inițială de cel puțin 12 % vol., — au o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 15 % vol., dar care nu depășește 22 % vol., — au o tărie alcoolică totală de cel puțin 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 privind înregistrarea vinurilor cu denumire de origine „Samos”]
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	greacă	DOP (3, 15, 16)	Vinuri care fac parte din categoria vinurilor cu „appellation d'origine contrôlée” sau „appellation d'origine de qualité supérieure” și care îndeplinesc, în plus, următoarele cerințe: — sunt produse din struguri lăsați la soare sau la umbră, — sunt produse fără îmbogățire, — au o tărie alcoolică naturală de cel puțin 17 % vol. (sau 300 grame de zahăr la litru). [L.D. 212/1982 privind înregistrarea vinurilor cu denumire de origine „Samos”]
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	greacă	IGP (1)	Vinuri produse exclusiv pe teritoriul Greciei și care în plus: — în ceea ce privește vinurile cu mențiunea tradițională Retsina, se obțin din must de struguri tratat cu rășină de pin de Alep și — în ceea ce privește vinurile cu mențiunea tradițională Verntea, se obțin din struguri proveniți din podgoriile din Insula Zakynthos și îndeplinesc anumite condiții referitoare la soiurile de struguri utilizate, randamentele la hectar ale podgoriilor și conținutul de zahăr din must. [P.D. 514/1979 privind producția, controlul și protecția vinurilor rășinoase și M.D. 397779/92 privind stabilirea cerințelor pentru utilizarea „Mențiunii tradiționale Verntea din Zakynthos”]
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	greacă	IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Indicația face referire la o regiune sau o locație specifică recunoscută din punct de vedere administrativ, pentru a descrie vinurile care se conformează următoarelor cerințe: — posedă o anumită calitate, un anumit prestigiu sau alte caracteristici legate de originea lor, — cel puțin 85 % din strugurii utilizați pentru obținerea lor provin exclusiv din aria geografică respectivă, iar procesul de producție se desfășoară, de asemenea, în această arie geografică, — se obțin din soiuri de viță de vie clasificate din respectiva regiune, — se obțin din struguri proveniți din podgorii plantate pe soluri prielnice viticulturii cu randament scăzut la hectar, — pentru fiecare, sunt stabilite tăria alcoolică naturală și dobândită [C.M.D. 392169/1999 Norme generale privind utilizarea mențiunii „Vin regional” pentru a descrie vinul de masă, modificat prin C.M.D. 321813/2007].

SPANIA

Denominación de origen (DO)	spaniolă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Denumirea unei regiuni, zone, localități sau arii determinate care a fost recunoscută din punct de vedere administrativ pentru a descrie vinurile care îndeplinesc următoarele condiții: — sunt produse în regiunea, zona, localitatea sau aria determinată din struguri locali, — se bucură de mare prestigiu în comerț datorită originii sale și — își datorează, calitățile și caracteristicile în principal sau exclusiv trăsăturilor geografice care includ factorii naturali și umani. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legislația menționată anterior și în alte legislații)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	spaniolă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	În plus față de cerințele indispensabile pentru „denominación de origen”, mențiunea „denominación de origen calificada” trebuie să îndeplinească și următoarele condiții: — au trecut cel puțin 10 ani de la recunoașterea sa drept „denominación de origen”, — produsele protejate sunt comercializate numai îmbuteliat de la întreprinderile de vinificare înregistrate și situate în aria geografică determinată și — aria considerată aptă de a produce vinuri care pot purta respectiva denumire de origine este delimitată din punct de vedere cartografic de fiecare municipalitate. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte acte legislative)	
Vino de calidad con indicación geográfica	spaniolă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vin produs într-o regiune, zonă, localitate sau arie determinată din struguri provenind din acel teritoriu, a cărui calitate, prestigiu sau caracteristici se datorează factorului geografic sau factorului uman sau ambilor, în ceea ce privește producerea strugurilor, în procesul de producție sau în cel de învechire. Aceste vinuri sunt identificate prin intermediul mențiunilor „vino de calidad de”, urmate de denumirea regiunii, zonei, localității sau ariei determinate în care sunt produse. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte legislații)	
Vino de pago	spaniolă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Indică locația sau regiunea rurală care prezintă anumite caracteristici ale solului și un microclimat care o diferențiază și care o deosebesc de alte locații sau regiuni învecinate, al cărei nume este recunoscut și tradițional legat de cultura viței de vie din care se obțin vinuri cu caracteristici și calități unice și a cărei extindere maximă este limitată prin reglementări stabilite de administrația competentă, în conformitate cu caracteristicile proprii fiecărei regiuni. Extinderea nu poate fi egală și nici superioară niciuneia dintre mențiunile publice pe al căror teritoriu sau pe ale căror teritorii, în cazul în care sunt mai multe, aceasta este situată. Se înțelege că există o legătură cunoscută cu viticultura, atunci când denumirea aceluși „pago” a fost utilizată în mod normal în comerț pentru identificarea vinurilor obținute acolo pe parcursul unei perioade de minimum 5 ani. Toți strugurii destinați producției de „vino de pago” trebuie să provină din podgoriile situate pe acel „pago”, iar vinul obținut este depozitat și, dacă este cazul, învechit separat de alte vinuri. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte cerințe sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte legislații)	
Vino de pago calificado	spaniolă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	În cazul în care totalitatea unui „pago” este inclusă în sfera teritorială de aplicare a unei denumiri de origine calificată, vinul poate fi denumit „vin de pago calificado” și va fi întotdeauna denumit „de pago calificado”, în cazul în care îndeplinește cerințele impuse vinurilor cu denumire de origine calificată și este înregistrat în acesta. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; alte norme juridice sunt stabilite în legea menționată anterior și în alte legislații)	

Vino de la tierra	spaniolă	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Cerințe privind utilizarea mențiunii tradiționale „vino de la tierra” însoțită de o indicație geografică:</p> <p>1. În regulamentul privind indicațiile geografice, pentru produsele la care se face referire la articolul 1 trebuie luate în considerare cel puțin, următoarele aspecte:</p> <p>(a) categoria sau categoriile de vinuri pentru care se aplică mențiunea, (b) denumirea indicației geografice care urmează a fi utilizată, (c) limita exactă a ariei geografice, (d) indicarea soiurilor de struguri care urmează a fi utilizate, (e) valoarea minimă a gradației alcoolice volumice naturale a diferitelor tipuri de vin care pot purta mențiunea, (f) evaluarea sau indicarea caracteristicilor organoleptice, (g) sistemul de control aplicabil vinurilor, efectuat de un organism public sau privat.</p> <p>2. Utilizarea unei indicații geografice pentru a desemna vinul obținut în urma unui amestec de vinuri provenind din struguri recoltați din diferite zone de producție este admisă în cazul în care cel puțin 85 % din cantitatea de vin provine din zona de producție care dă numele vinului. (Legea 24/2003 privind vița de vie și vinul; Decretul 1126/2003)</p>	
Vino dulce natural	spaniolă	DOP (3)	(Anexa III partea B punctul 6 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei)	
Vino Generoso	spaniolă	DOP (3)	(Anexa III partea B punctul 8 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei)	Chile
Vino Generoso de licor	spaniolă	DOP (3)	(Anexa III partea B punctul 10 din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei)	

FRANȚA

Appellation d'origine contrôlée	franceză	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Denumirea unei localități utilizată pentru a descrie un produs care provine din respectiva localitate, ale cărui calități sau caracteristici se datorează, în principal sau exclusiv, unui anumit mediu geografic cu factori naturali și umani proprii, produs care are o notorietate dovedită și a cărui producție face obiectul unor proceduri de acord care includ aprobarea persoanelor interesate, controlul condițiilor de producție și controlul produselor.	Algeria
Appellation 606/2009 contrôlée	franceză			Elveția
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	franceză			Tunisia
Vin doux naturel	franceză	DOP (3)	Vin modificat, și anume vinul a cărui fermentație alcoolică este sistată prin adaosul de alcool neutru din vin. Acest proces vizează sporirea gradului de alcool al vinului, în același timp păstrând mare parte din zaharurile naturale din struguri. În funcție de tipul de Vin dulce natural produs, alb, roșu sau rozé, modificarea se efectuează într-o anumită etapă a procesului de fermentație alcoolică, cu sau fără macerare.	
Vin de pays	franceză	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vinurile de masă personalizate printr-o sursă geografică (mențiune teritorială). Un „vin de pays” trebuie să provină exclusiv din zona de producție al cărei nume îl poartă. Acesta îndeplinește condițiile stricte de producție stabilite prin decret, cum ar fi randamentul maxim, gradul minim de alcool, soiurile de struguri și normele analitice stricte.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	italiană	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Denumirea de origine a vinurilor înseamnă denumirea geografică a unei zone viticole caracterizată prin producții specifice și este utilizată pentru a descrie un produs de calitate renumit, ale cărui caracteristici se datorează mediului geografic și factorului uman. Legea menționată anterior prevede, pentru denumirile italiene, mențiunea tradițională specifică „D.O.C.” pentru a clarifica noțiunea de mai sus de denumire de origine tradițională și de înaltă calitate. [Legea nr. 164 din 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	germană		
Denominazione di origine controllata e garanzia (D.O.C.G.)	italiană	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Se aseamănă cu definiția D.O.C., însă conține și termenul „garantată” și, astfel, este atribuită vinurilor cu o anumită valoare, care au fost recunoscute drept vinuri cu DOC cu cel puțin 5 ani în urmă. Acestea se comercializează în recipiente cu capacitate de 5 litri și poartă un marcaj de identificare al guvernului pentru a oferi o mai mare garanție consumatorilor. [Legea nr. 164 din 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	germană		
Vino dolce naturale	italiană	DOP (1, 3, 11, 15)	Mențiunea tradițională utilizată pentru a descrie și califica anumite vinuri obținute din struguri stafidiți care conțin un anumit nivel de zaharuri reziduale produse de struguri, fără procese de îmbogățire. Utilizarea este autorizată prin decrete specifice privind diferite vinuri
Indicazione geografica tipica (IGT)	italiană	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	O mențiune exclusiv italiană prevăzută în Legea nr. 164 din 10 februarie 1992 pentru a descrie vinurile italiene cu indicație geografică, al căror caracter specific și nivel de calitate se datorează zonei geografice de producție de struguri.
Landwein	germană		
Vin de pays	franceză		

CIPRU

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Denumire de origine controlată)	greacă	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Desemnează vinuri cu DOP Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Vin regional)	greacă	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Desemnează vinuri cu IGP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUXEMBURG

Crémant de Luxembourg	franceză	DOP (4)	[Regulamentul guvernului din 4 ianuarie 1991] Principalele standarde care trebuie respectate în ceea ce privește producția sunt următoarele: — strugurii trebuie recoltați manual și selecționați special pentru producerea de Crémant; — producția de vinuri de bază trebuie să fie conformă cu standardele de calitate aplicabile vinurilor de calitate; — vinul este obținut din must rezultat în urma presării strugurilor întregi, pentru vinurile spumante albe sau „rozé”, cantitatea de must obținută fiind mai mică de 100 de litri la 150 kg de struguri; — vinul este fermentat în sticle prin metoda tradițională; — conținutul de dioxid de sulf nu depășește 150 mg/l; — presiunea minimă de dioxid de carbon este de cel puțin 4 atmosfere la 20 °C; — conținutul de zahăr este sub 50 g/l.
-----------------------	----------	------------	---

Marque nationale, completată cu: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	franceză	DOP (1, 4)	(W): Mențiunea „Marque nationale” (certificarea națională) pentru vinurile cu denumirea de „Moselle luxembourgeoise” a fost stabilită prin regulamentul guvernului din 12 martie 1935. Indicația „Marque nationale – appellation contrôlée” pe eticheta dreptunghiulară aplicată pe partea din spate a sticlei certifică producția și calitatea vinului controlate de stat. Aceasta este emisă de Oficiul Marque nationale. Numai vinurile de origine luxemburgheză care nu au fost amestecate cu vinuri străine și care îndeplinesc cerințele naționale și europene pot revendica această denumire. De asemenea, este obligatoriu ca vinurile care afișează această etichetă să fie comercializate în sticle, iar strugurii să fi fost recoltați și transformați în vin în cadrul zonei naționale de producție. Vinurile sunt analizate sistematic prin teste analitice și organoleptice. (SW): Mențiunea „Marque nationale” a vinurilor spumante luxemburghize a fost stabilită prin regulamentul guvernului din 18 martie 1988 și garantează că: — vinul spumant este produs exclusiv din vinurile potrivite pentru obținerea de vinuri de calitate de pe valea luxemburgheză a Mosellei; — vinul corespunde criteriilor de calitate stipulate prin regulamentele naționale și ale Comunității Europene; — este supus controlului statului.	
--	----------	---------------	--	--

UNGARIA

Minőségi bor	maghiară	DOP (1)	Înseamnă „vin de calitate” și desemnează vinurile cu DOP	
Védett eredetű bor	maghiară	DOP (1)	Desemnează vinurile cu origine protejată	
Tájbor	maghiară	IGP (1)	Înseamnă „vin regional” și desemnează vinurile cu IGP.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	malteză	DOP (1)	[Jurnalul Oficial al Maltei nr. 17965 din 5 septembrie 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	malteză	IGP (1)	[Jurnalul Oficial al Maltei nr. 17965 din 5 septembrie 2006]	

ȚĂRILE DE JOS

Landwijn	olandeză	IGP (1)	Acest vin este produs pe teritoriul olandez și este obținut din struguri recoltați de pe același teritoriu. Pe etichetă se poate menționa denumirea provinciei din care sunt recoltați strugurii. Volumul minim de alcool natural din acest vin trebuie să fie de cel puțin 6,5 % vol. În Țările de Jos, pentru a produce acest vin, se utilizează numai soiuri de struguri care figurează pe o listă națională	
----------	----------	------------	---	--

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latină	DOP (1)	Condițiile pentru aceste vinuri de calitate (de exemplu, soiuri, gust, conținut de alcool) sunt stabilite de un comitet regional
Prädikatswein or Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>completat sau nu cu:</i> — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	germană	DOP (1)	Aceste vinuri sunt vinuri de calitate și sunt definite, în principal, în funcție de conținutul natural de zahăr al strugurilor și de condițiile de recoltare. Nu se permite îmbogățirea și nici îndulcirea acestora. Ausbruch/Ausbruchwein: Din struguri supramaturați și atacați de <i>botrytis</i> cu conținut natural de zahăr de cel puțin 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); pentru o mai bună extracție, se poate adăuga must sau vin proaspăt. Auslese/Auslesewein: Din struguri atent selecționați cu conținut natural de zahăr de cel puțin 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Din struguri selecționați supramaturați și/sau atacați de <i>botrytis</i> cu conținut natural de zahăr de cel puțin 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Din struguri supramaturați cu conținut natural de zahăr de cel puțin 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Strugurii trebuie depozitați și uscați în mod natural pe stuf sau paie timp de cel puțin 3 luni înainte de presare; conținutul de zahăr este de cel puțin 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Din struguri la maturitate deplină cu conținut natural de zahăr de cel puțin 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Strugurii sunt în mare parte atacați de <i>botrytis</i> și stafidiți în mod natural cu conținut minim de zahăr de 30° KMW. Eiswein: Strugurii trebuie să fie înghețați natural pe parcursul recoltării și presării și trebuie să aibă un conținut minim de zahăr de 25° KMW.
Qualitätswein sau Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	germană	DOP (1)	Din struguri la maturitate deplină și anumite soiuri cu conținut natural de zahăr de cel puțin 15° KMW și o producție maximă de 6 750 l/ha. Vinul poate fi comercializat numai cu un număr de control pentru vinurile de calitate.
Landwein	germană	IGP (1)	Din struguri la maturitate deplină și anumite soiuri cu conținut natural de zahăr de cel puțin 14° KMW și o producție maximă de 6 750 l/ha.

PORTUGALIA

Denominação de origem (D.O.)	portugheză	DOP (1, 3, 4, 8)	Denumirea geografică a unei regiuni sau a unei anumite zone sau o denumire tradițională asociată sau nu unei origini geografice, utilizată pentru a descrie sau pentru a identifica un produs obținut din struguri din regiunea respectivă sau din acea zonă, a cărui calitate sau ale cărui proprietăți se datorează în principal sau exclusiv caracteristicilor geografice, cu factorii naturali și umani specifici, și a cărui producție are loc în respectiva arie sau regiune geografică determinată. [Decreto-Lei n° 212/2004 din 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugheză	DOP (1, 3, 4, 8)	Eticheta produselor vinicole care au dreptul la o denumire de origine poate cuprinde următoarele mențiuni: „Denominação de Origem Controlada” sau „DOC”. [Decreto-Lei n° 212/2004 din 23 august]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugheză	DOP (1, 3, 4, 8)	Numele țării, al regiunii sau al unei anumite zone sau o denumire tradițională asociată sau nu unei origini geografice, utilizată pentru a descrie sau pentru a identifica un produs vinicol obținut, în proporție de cel puțin 85 %, din struguri recoltați din aria respectivă în cazul unei zone sau regiuni determinate, al cărui prestigiu, a cărui calitate specifică sau alte caracteristici pot fi atribuite acelei origini geografice și a cărui producție are loc în cadrul acelei arii geografice determinate sau în cadrul acelei regiuni. [Decreto-Lei n° 212/2004 din 23.8.2004]
Vinho doce natural	portugheză	DOP (3)	Vin bogat în zahăr produs din struguri recoltați târziu sau afectați de putregai nobil. [Portaria n° 166/1986, de 26.6.1986]

Vinho generoso	portugheză	DOP (3)	Vinuri licoroase produse tradițional în ariile determinate Douro, Madeira, Setúbal și Carcavelos, denumite vin de porto sau Porto, și traducerea acestuia în alte limbi, vin de Madeira sau Madeira, și traducerea acestuia în alte limbi, și Moscatel de Setúbal sau Setúbal și Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986 din 26.6.1986]
Vinho regional	portugheză	IGP (1)	Eticheta produselor vinicole care au dreptul la o indicație geografică poate include următoarele mențiuni: „Vinho Regional” sau „Vinho da Região de”. [Decreto-Lei n° 212/2004 din 23.8.2004]

ROMÂNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>completat de:</i> — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilarea boabelor – C.I.B.	română	DOP (1, 3, 8, 15, 16)	Vinurile cu denumire de origine sunt vinuri obținute din struguri provenind din arii determinate, caracterizate de un climat, sol și condiții de expunere prielnice calității recoltei, și îndeplinesc următoarele cerințe: (a) strugurii din care se obține vinul provin exclusiv din aria determinată respectivă; (b) producția are loc în aria geografică respectivă; (c) calitatea și caracteristicile vinului se datorează în principal sau exclusiv unui anumit mediu geografic cu factori naturali și umani proprii; (d) vinurile sunt obținute din soiuri de viță-de-vie din specia <i>Vitis vinifera</i> . În funcție de etapa de coacere a strugurilor și de caracteristicile de calitate ale acestora la momentul recoltării, vinurile cu denumire de origine sunt clasificate după cum urmează: (a) DOC – CMD – vin cu denumire de origine, obținut din struguri recoltați la maturitate deplină; (b) DOC – CT – vin cu denumire de origine, obținut din struguri recoltați târziu; (c) DOC – CIB – vin cu denumire de origine, obținut în momentul recoltării când strugurii sunt înobilati.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	română	DOP (5, 6)	Vinurile spumante cu denumire de origine protejată se obțin din soiuri recomandate pentru acest tip de producție, cultivate în podgorii determinate, în care vinul este produs ca materie primă, și integral prelucrate, până în momentul comercializării, numai în cadrul ariei autorizate.
Vin cu indicație geografică	română	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	Vinurile cu indicație geografică se obțin din struguri recoltați din anumite podgorii situate în arii determinate și îndeplinesc următoarele condiții: (a) dețin o anumită calitate, un anumit prestigiu sau anumite caracteristici datorită originii geografice respective; (b) cel puțin 85 % din strugurii utilizați la producerea vinului provin exclusiv din această arie geografică; (c) producția are loc în această arie geografică; (d) vinurile sunt obținute din soiuri de viță-de-vie din specia <i>Vitis vinifera</i> sau rezultă din încrucișarea speciei <i>Vitis vinifera</i> cu o altă specie din genul <i>Vitis</i> . Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9,5 % în volume în cazul vinurilor produse în zona viticolă B și de cel puțin 10,0 % în volume pentru zona viticolă CI și CII. Tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 15 % în volume.

SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>completată sau nu cu Mlado vino</i>	slovenă	DOP (1)	Vin din struguri la maturitate deplină cu conținut natural de alcool de cel puțin 8,5 % vol. (9,5 % vol. în zona CII) și o producție maximă de 8 000 l/ha. Evaluarea analitică și cea organoleptică sunt obligatorii.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovenă	DOP (1)	Vin obținut prin prima și a doua fermentație alcoolică, cu tărie alcoolică dobândită de cel puțin 10 % vol., tăria alcoolică totală a producției fiind de cel puțin 9 % vol.
Penina	slovenă		
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	slovenă	DOP (1)	Condițiile pentru aceste vinuri de calitate sunt prevăzute prin norme ministeriale, pe baza rapoartelor detaliate ale specialiștilor (de exemplu, soiuri, conținut de alcool, producție etc.)
Renome	slovenă		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>completată sau nu cu:</i> — Pozna trgatav — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	slovenă	DOP (1)	Vin din struguri la maturitate deplină cu conținut natural de zahăr de cel puțin 83° Oechsle și o producție maximă de 8 000 l/ha. Îmbogățirea, îndulcirea, acidificarea și dezacidificarea nu sunt permise. Evaluarea analitică și cea organoleptică sunt obligatorii. Pozna trgatav: din struguri supramaturați și/sau afectați de <i>botrytis</i> cu conținut natural de zahăr de cel puțin 92° Oechsle; Izbor: din struguri supramaturați și afectați de <i>botrytis</i> cu conținut natural de zahăr de cel puțin 108° Oechsle; Jagodni izbor: din struguri selecționați, supramaturați și afectați de <i>botrytis</i> , cu conținut natural de zahăr de cel puțin 128° Oechsle; Suhi jagodni izbor: din struguri selecționați, supramaturați și afectați de <i>botrytis</i> , cu conținut natural de zahăr de cel puțin 154° Oechsle; Ledeno vino: strugurii trebuie să fie înghețați natural pe parcursul recoltării și presării și trebuie să aibă un conținut de zahăr de cel puțin 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vin învechit din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): strugurii trebuie păstrați și uscați natural pe stuf sau paie înainte de presare.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	slovenă	DOP (1)	Vin obținut prin prima și a doua fermentație alcoolică, cu o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 10,5 % vol., tăria alcoolică totală a producției fiind de cel puțin 9,5 % vol.
Penina	slovenă		
Deželno vino s priznato geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>completată sau nu cu Mlado vino</i>	slovenă	IGP (1)	Vin din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de alcool de cel puțin 8,5 % vol. și o producție maximă de 12 000 l/ha. Evaluarea analitică și cea organoleptică sunt obligatorii.

SLOVACIA

Akostné víno	slovacă	DOP (1)	Vin clasificat de Institutul de control drept vin din soiuri de calitate sau vin de marcă de calitate, obținut din struguri cu conținut natural de zahăr de cel puțin 16°NM, fără depășirea producției maxime la hectar, vinul fiind conform cu cerințele de calitate stabilite prin regulamente speciale.
Akostné víno s prívlastkom, <i>completată cu</i> : — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienskóv výber — Cibébov ývýber — L'adov ý zber — Slamov é víno	slovacă	DOP (1)	Vin clasificat de către Institutul de control drept vin de calitate cu proprietăți; este conform cu cerințele de calitate stabilite prin regulamente speciale; producția maximă la hectar nu este depășită; soiul de viță-de-vie, originea strugurilor, conținutul natural de zahăr, greutatea și gradul de sănătate sunt certificate înainte de prelucrare de către un angajat al Institutului de control; se respectă interdicția cu privire la creșterea tăriei alcoolice naturale în volume și ajustarea zahărului rezidual. Akostné víno s prívlastkom este împărțit în: — kabinetné víno obținut din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 19° NM, — neskorý zber obținut din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 21° NM, — výber z hrozna obținut din struguri la maturitate deplină, cu conținut natural de zahăr de cel puțin 23° NM, din ciorchini atent selecționați, — bobuľovývýber obținut din ciorchini de struguri supramaturați, selecționați manual, de pe care au fost înlăturate manual boabele necoapte și stricate, care are un conținut natural de zahăr de cel puțin 26° NM, — hrozienskóv ývýber obținut exclusiv din boabe de struguri naturale supramaturate, selecționate manual, cu un conținut de zahăr de cel puțin 28° NM, — cibébov ývýber obținut exclusiv din boabe de struguri supramaturate, selecționate manual îmbunătățite prin efectul <i>Botrytis cinerea Persoon</i> , cu conținut natural de zahăr de cel puțin 28° NM, — l'adov é víno obținut din struguri recoltați la temperaturi de – 7 °C sau mai scăzute, strugurii rămânând înghețați pe parcursul recoltării și prelucrării, iar mustul obținut având un conținut natural de zahăr de cel puțin 27° NM, — slamov é víno obținut din struguri bine copti, depozitați înainte de prelucrare pe paie sau stuf, eventual atârnați de sfori timp de cel puțin trei luni, mustul obținut din aceștia având un conținut natural de zahăr de cel puțin 27° NM.
Esencia	slovacă	DOP (1)	Vin produs prin fermentarea lentă a vinului înainte de presare obținut din boabe stafidite, cibeba, selecționate separat din podgoria Tokajská vinohradnícka oblasť. Extractul concentrat conține cel puțin 450 g/l de zahăr natural și 50 g/l de extract fără zahăr. Acesta se maturează timp de cel puțin 3 ani, dintre care cel puțin doi ani în butoi de lemn.
Forditáš	slovacă	DOP (1)	Vin produs prin fermentația alcoolică a mustului sau a vinului din aceeași recoltă a podgoriei Tokajská vinohradnícka oblasť turnat peste tescovina provenită de la cibeba. Acesta se maturează timp de cel puțin 2 ani, dintre care cel puțin un an în butoi de lemn.
Máslás	slovacă	DOP (1)	Vin produs prin fermentația alcoolică a mustului sau a vinului din aceeași recoltă a podgoriei Tokajská vinohradnícka oblasť turnat peste drojdia de fermentație a Samorodné sau a Výber. Aceste se maturează timp de cel puțin 2 ani, dintre care cel puțin un an în butoi de lemn.
Pestovateľský sekt (*)	slovacă	DOP (4)	Sunt îndeplinite condițiile de bază ale producției de vinuri spumante de calitate, ultima fază a procesului de obținere a vinului spumant fiind efectuată de către viticultorul podgoriei din care provin strugurii utilizați în cadrul producției. Componentele individuale ale producției de pestovateľský sekt provin din aceeași zonă viticolă.
Samorodné	slovacă	DOP (1)	Vin produs prin fermentație alcoolică din soiuri de struguri Tokaj în zona viticolă Tokajská vinohradnícka oblasť din podgoria respectivă, în cazul în care condițiile nu sunt favorabile pentru producția de masă de cibeba. Acesta nu poate fi pus în circulație decât după cel puțin doi ani de maturare, dintre care cel puțin un an în butoaie de lemn
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovacă	DOP (4)	Vin spumant obținut prin fermentația primară sau secundară a vinului de calitate din struguri crescuți pe suprafețele viticole din regiunile viticole și exclusiv în aria viticolă în care sunt cultivați strugurii pentru obținerea acestuia sau în aria imediat învecinată și în care sunt îndeplinite condițiile de bază pentru producția de vinuri spumante de calitate.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovacă	DOP (1)	Vin produs prin fermentația alcoolică după adăugarea boabelor cibeba, mustul având un conținut de zahăr de cel puțin 21° NM, din podgoria Tokajská vinohradnícka oblasť sau din vin având aceeași calitate și provenind din aceeași recoltă a podgoriei Tokajská vinohradnícka oblasť. În funcție de cantitatea de cibeba adăugată, vinul Tokajský výber se împarte în 3 până la 6 putňový. Výber se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi în butoaie de lemn.
Výberová esencia	slovacă	DOP (1)	Vinul produs prin fermentația alcoolică a boabelor cibeba. Pe parcursul recoltării, boabele de struguri sunt selecționate separat și sunt adăugate imediat după prelucrarea mustului din podgoria Tokajská vinohradnícka oblasť sau a vinului din aceeași recoltă care conține cel puțin 180 g/l zahăr natural și 45 g/l de extract fără zahăr. Acesta se maturează timp de cel puțin trei ani, dintre care cel puțin doi în butoaie de lemn.

(*) Protejarea mențiunii „sekt” nu a fost revendicată.

REGATUL UNIT

quality (sparkling) wine	engleză	DOP (1, 4)	Vin sau vin spumant produs în Anglia și Țara Galilor în conformitate cu normele stabilite în legislația națională a acestor țări. Vinurile comercializate drept „vin de calitate” au fost supuse unei evaluări organoleptice și analitice. Natura și caracterul specific vor decurge parțial din zona de producție, calitatea strugurilor utilizați și măiestria producătorului și vinificatorului.
Regional (sparkling) wine	engleză	IGP (1, 4)	Vin sau vin spumant produs în Anglia și Țara Galilor în conformitate cu normele stabilite în legislația națională a acestor țări. „Vinul regional” a fost supus unei evaluări organoleptice și analitice. Natura și caracterul vor decurge parțial din zona de producție, strugurii utilizați și măiestria producătorului și vinificatorului.

PARTEA B — Mențiuni tradiționale prevăzute la articolul 54 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 479/2008

BULGARIA

Колекционно (colecție)	bulgară	DOP (1)	Vin care îndeplinește condițiile de „rezervă specială” și care este maturat în sticle cel puțin un an, a cărui cantitate nu depășește 50 % din lotul „rezervă specială”.
Ново (tânăr)	bulgară	DOP/IGP (1)	Vin produs în totalitate din struguri obținuți dintr-o singură recoltă, îmbuteliat până la sfârșitul anului. Acesta poate fi comercializat cu mențiunea „nou” până la data de 1 martie a anului următor. În acest caz, pe etichete se menționează obligatoriu și „termen de vânzare – 1 martie 606/2009”. Ulterior termenului indicat mai sus, vinul nu mai poate fi marcat și prezentat ca fiind „nou”, cantitatea de vin rămasă în comerț fiind obligatoriu re-etichetată după data de 31 martie a anului respectiv, în conformitate cu cerințele ordonanței.
Премиум (premium)	bulgară	IGP (1)	Vin produs din soiul de struguri de cea mai bună calitate din întreaga recoltă. Cantitatea produsă nu depășește 1/10 din întreaga recoltă.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (stejar premium)	bulgară	DOP (1)	Vin maturat în butoaie noi de stejar cu capacitate de până la 500 l.
Премиум резерва (rezervă premium)	bulgară	IGP (1)	Vin produs dintr-un singur soi de struguri; reprezintă o cantitate rezervată din cel mai bun lot al producției.
Резерва (rezervă)	bulgară	DOP/IGP (1)	Vin produs dintr-un singur soi de struguri, maturat timp de cel puțin un an începând din luna noiembrie a anului de recoltă.

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	bulgară	DOP (1)	Vin produs din soiurile de struguri recomandate, cu conținut de zahăr de cel puțin 22 de procente din greutate. Vinul are o tărie alcoolică de cel puțin 11°. Proprietățile sale se datorează în mare măsură adaosului de must de struguri sau must de struguri concentrat cu cel puțin 30 de zile înainte de expediție.
Специална селекция (<i>selecție specială</i>)	bulgară	DOP (1)	Vin produs dintr-un singur soi de struguri sau dintr-un amestec, maturat timp de cel puțin 2 ani ulterior datei de expirare stabilite în specificațiile produsului.
Специална резерва (<i>rezervă specială</i>)	bulgară	DOP (1)	Vin produs dintr-un singur soi de struguri sau dintr-un amestec, maturat timp de cel puțin un an în butoaie de stejar ulterior datei de expirare stabilite în specificațiile produsului.

REPUBLICA CEAHĂ

Archivní víno	cehă	DOP (1)	Vin pus în circulație după cel puțin trei ani de la recoltare.
Burčák	cehă	DOP (1)	Must de struguri parțial fermentat, în care conținutul de alcool dobândit este de peste un procent de volum și de sub trei cincimi din conținutul de alcool total.
Klaret, Claret, Clairet	cehă	DOP (1)	Vin produs din struguri negri fără fermentarea cu piele.
Košer, Košer víno	cehă	DOP (1)	Vin care a fost produs după metoda liturgică în sensul normelor Congregației evreiești.
Labín	cehă	IGP (1)	Vin din struguri negri, produs fără fermentare cu piele în regiunea viticolă cehă.
Mladé víno	cehă	DOP (1)	Vin destinat consumului de către consumatorul final cel mai târziu până la sfârșitul anului calendaristic în care a avut loc recoltarea strugurilor utilizați pentru producerea sa.
Mešní víno	cehă	DOP (1)	Vin produs după metoda liturgică și care îndeplinește condițiile de utilizare pe parcursul actelor liturgice din cadrul sărbătorilor Bisericii Catolice.
Panenské víno, Panenská sklizeň	cehă	DOP (1)	Vin obținut din prima recoltă a viei; prima recoltă a viei este considerată recolta din cel de-al treilea an de la plantarea acesteia.
Pěstitelský sekt (*)	cehă	DOP (4)	Vin spumant clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară care îndeplinește cerințele reglementărilor Comunității Europene privind vinul spumant de calitate produs într-o regiune specifică din strugurii proveniți din via viticulturului.
Pozdní sběr	cehă	DOP (1)	Vin clasificat de Autoritatea cehă de inspecție pentru agricultură și industrie alimentară, produs din strugurii recoltați dintr-o anumită podgorie situată în aria în cauză; producția la hectar nu a fost depășită; strugurii din care a fost produs vinul au atins un conținut de zahăr de cel puțin 21° NM; recoltarea și producerea vinului, cu excepția îmbutelierii, s-au desfășurat în regiunea viticolă în cauză; vinul îndeplinește cerințele de calitate stabilite în normele juridice de punere în aplicare.
Premium	cehă	DOP (1)	Vin cu proprietăți legate de selecția strugurilor, selecția boabelor sau selecția boabelor stafidite, produs din struguri afectați de putregai nobil <i>Botrytis cinerea</i> P. în proporție de cel puțin 30%

Rezerva	cehă	DOP (1)	Vin învechit timp de cel puțin 24 de luni într-un butoi de lemn și, ulterior, în sticlă, sau timp de cel puțin 12 luni în cazul vinului roșu și timp de cel puțin 6 luni pentru vinul alb sau rozé în butoi.
Růžák, Ryšák	cehă	DOP (1)	Vin obținut din amestec de struguri sau must de struguri din struguri albi sau, dacă este cazul, din struguri roșii sau negri.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	cehă	DOP (1)	Vin lăsat în prezența drojdiei timp de cel puțin 6 luni pe parcursul producerii acestuia.

(*) Protejarea mențiunii „sekt” nu a fost revendicată.

GERMANIA

Affentaler	germană	DOP (1)	Mențiune de origine pentru vinul roșu de calitate și Prädikatswein din soiul de struguri de vinificație Blauer Spätburgunder din zonele Altschweier, Bühl, Eisental și Neusatz ale orașelor Bühl și Bühlertal, precum și din zona Neuweier din Baden-Baden.
Badisch Rotgold	germană	DOP (1)	Vin obținut prin amestecul (combinarea) strugurilor albi de vinificație, de asemenea zdrobiți, cu struguri roșii de vinificație provenind din regiunea viticolă Baden
Classic (Klassic)	germană	DOP (1)	Vin roșu sau vin alb de calitate, obținut exclusiv din struguri din soiuri clasice de struguri de vinificație tipice regiunii; mustul utilizat are o tărie alcoolică naturală de cel puțin 1 % în volume mai mare decât tăria alcoolică naturală minimă prevăzută pentru zona viticolă în care strugurii au fost recoltați; tăria alcoolică totală este de cel puțin 11,5 % în volume; conținutul de zahăr rezidual nu depășește 15 g/l și nu depășește dublul acidității totale; se indică utilizarea unui singur soi de struguri de vinificație, se indică producția, dar nu și gustul.
Ehrentrudis	germană	DOP (1)	Declarație de origine pentru vinul de calitate și de calitate superioară a tipului de vin rozé obținut din soiul de struguri de vinificație Blauer Spätburgunder din regiunea Tuniberg.
Federweisser	germană	DOP/IGP (1)	Must de struguri parțial fermentat cu indicație geografică din Germania sau alte state membre; indicații geografice împrumutate din regiunea viticolă „vin de pays”; „Federweißer”: cea mai cunoscută denumire pentru mustul de struguri parțial fermentat, având în vedere diversitatea regională a denumirilor.
Hock	germană	DOP (1)	Vin alb de masă din regiunea viticolă Rin, al cărui conținut de zahăr rezidual îl clasifică drept „dulceag”; etimologia termenului: Tradițional, Hock este denumirea anglo-americană a vinului de Rin și provine de la locul numit „Hochheim” (pe Main, zona viticolă Rheingau).
Liebfrau(en)milch	germană	DOP (1)	Denumirea tradițională a unui vin alb de calitate din Germania, alcătuit în proporție de cel puțin 70 % dintr-un amestec de Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau sau Kerner din regiunea Nahe, Rheingau, Rheinhessen sau Pfalz. Conținutul de zahăr rezidual îl clasifică drept „dulceag”. Destinat aproape exclusiv exportului.
Riesling-Hochgewächs (*)	germană	DOP (1)	Vin alb de calitate, produs exclusiv din struguri din soiul de struguri de vinificație Riesling; mustul utilizat la producerea acestuia prezintă o tărie alcoolică naturală cu cel puțin 1,5 % în volume mai mare decât tăria alcoolică naturală minimă prevăzută pentru zona viticolă respectivă sau partea acesteia din care au fost recoltați strugurii și care a obținut un număr de calitate de cel puțin 3,0 la testul de calitate.
Schillerwein	germană	DOP (1)	Vin din zona viticolă Württemberg; vin de calitate, a cărui culoare variază între roșu deschis și roșu strălucitor, produs prin amestecul (combinarea) strugurilor albi de vinificație zdrobiți cu struguri roșii de vinificație, de asemenea zdrobiți. Denumirile „Schillersekt b.A.” sau „Schillerperlwein b.A.” sunt permise în cazul în care Schillerwein este vinul de bază.
Weissherbst	germană	DOP (1)	Vin de calitate produs într-o anumită zonă viticolă sau Prädikatswein (vin cu proprietăți speciale) produs dintr-un singur soi de struguri roșii de vinificație și cel puțin 95 % din must presat ușor; soiul de struguri de vinificație trebuie indicat cu caractere de același tip, mărime și culoare ca și denumirea Weißherbst; poate fi, de asemenea, utilizată pentru vinul spumant de calitate de casă obținut din vin care poate primi denumirea de „Weißherbst”.

(*) Protejarea mențiunilor „Riesling” și „Sekt” nu a fost revendicată.

GRECIA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere, acolo unde există o construcție considerată drept „Agrepavlis”, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.
Αμπέλι (Ampeli)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse exclusiv din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse exclusiv din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.
Αρχοντικό (Archontiko)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere, acolo unde există o construcție considerată drept „archontiko”, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.
Κάβα (Cava)	greacă	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vinuri care se învechesc în condiții controlate.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	greacă	DOP (3, 15, 16)	Vinuri produse exclusiv din struguri provenind din podgorii selecționate, cu randamente speciale scăzute la hectar.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	greacă	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinuri selecționate care se învechesc pe parcursul unei anumite perioade în condiții controlate.
Κάστρο (Kastro)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri obținute din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere, acolo unde există construcția sau ruinele unui castel istoric, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi.
Κτήμα (Ktima)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri obținute din struguri recoltați din viile exploatare de o întreprindere situată în aria viticolă protejată relevantă.
Λιαστός (Liastos)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 15, 16)	Vinuri produse din struguri lăsați la soare sau la umbră pentru deshidratare parțială.
Μετόχι (Metochi)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere situată în afara ariei mănăstirii de care aparține exploatarea.
Μοναστήρι (Monastiri)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile care aparțin unei mănăstiri.
Νάμα (Nama)	greacă	DOP, IGP (1)	Vinuri dulci pentru Sfânta Împărtașanie
Νυχτέρι (Nychteri)	greacă	DOP (1)	Vinuri cu DOP „Santorini” produse exclusiv în insulele „Thira” și „Thiresia”, care se învechesc în butoaie timp de cel puțin trei luni

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse din strugurii recoltați din viile exploatare de o întreprindere situată la o altitudine de peste 500 m	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse exclusiv din struguri crescuți în vii situate la o altitudine de peste 500 m	
Πύργος (Pyrgos)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinuri produse din struguri recoltați din viile exploatare de o întreprindere, acolo unde există o construcție considerată drept „Pyrgos”, procesul de producție a vinului desfășurându-se în cadrul acestei întreprinderi	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	greacă	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinuri selecționate care se învechesc pe parcursul unei anumite perioade în condiții controlate	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	greacă	DOP (3, 15, 16)	Vinuri licoroase selecționate care se învechesc pe parcursul unei anumite perioade în condiții controlate	
Βερντέα (Verntea)	greacă	IGP (1)	Vin cu denumire tradițională produs din struguri recoltați din viile situate în insula Zakynthos, acolo unde are loc și procesul de producție a vinului	
Vinsanto	greacă	DOP (1, 3, 15, 16)	Vin cu DOP „Santorini” produs în complexul Santo Erini-Santorini din insulele „Thira” și „Thirasia” din struguri lăsați la soare.	

SPANIA

Amontillado	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros (Vino generoso) cu DOP „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, sec, cu aromă puternică și intensă, fin și plin la gust, de culoarea chihlimbarului sau de culoare aurie, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22°, învechit timp de cel puțin doi ani, prin sistemul „criaderas y soleras”, în recipiente din stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Añejo	spaniolă	DOP, IGP (1)	Vinuri învechite timp de cel puțin 24 de luni în total, în recipiente din lemn de stejar cu capacitate maximă de 600 l sau în sticle.	
	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros cu DOP „Malaga” învechit timp de 3-5 ani.	
Chacolí-Txakolina	spaniolă	DOP (1)	Vin cu DOP „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina”, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina” și „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina” produs în principal din soiurile Ondarrabi Zuri și Ondarrabi Beltza. Vin cu tărie alcoolică dobândită de cel puțin 9,5 % vol. (11 % vol. pentru vinul alb fermentat în butoi), cu aciditate volatilă de cel mult 0,8 mg/l și cantitate maximă de sulf de 180 mg/l (140 mg/l pentru vinurile roșii)	
Clásico	spaniolă	DOP (3, 16)	Vinuri cu mai mult de 45 g/l de zahăr rezidual.	Chile
Cream	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros de „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” și „Condado de Huelva” cu cel puțin 60 g/l de materii de reducere, de culoare de la chihlimbar la mahon. Învechit timp de cel puțin doi ani, prin sistemele „criaderas y soleras” sau „añadas” în recipiente din lemn.	
Criadera	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros de „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” și „Condado de Huelva”, învechit prin sistemul „criaderas y soleras”, tradițional în zonă	

Criaderas y Soleras	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros de „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” și „Condado de Huelva”, care utilizează, în general, metoda așezării butoaielor de stejar în straturi suprapuse, denumite „criaderas”, vinul din anul respectiv ocupând nivelul superior al sistemului, coborând la celelalte niveluri sau „criaderas” prin transferuri parțiale, succesive pe parcursul unei perioade îndelungate, până ajunge la cel mai jos nivel sau „solera”, unde se definește procesul de învechire.
Crianza	spaniolă	DOP (1)	Vinuri altele decât vinurile spumante, petiante, și licoroase, care îndeplinesc următoarele condiții: — vinurile roșii trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 24 de luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 330 l. — vinurile albe și rozé trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 18 luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu aceeași capacitate maximă.
Dorado	spaniolă	DOP (3)	Vinuri licoroase cu DOP „Rueda” și „Malaga” cu proces de învechire.
Fino	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros (vino generoso) cu DOP „Jerez-Xérès-Sherry” și „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla Moriles”, având următoarele proprietăți: culoare galben-pai, sec, ușor amar, slab și cu buchet dulceag. Învechit în „flor” timp de cel puțin doi ani prin sistemul „criaderas y soleras”, în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.
Fondillón	spaniolă	DOP (16)	Vin cu DOP „Alicante” obținut din struguri din soiul Monastrell, supramaturat în stoc și cu condiții excepționale de calitate și sănătate. În procesul de fermentație se utilizează numai drojdii naturale și tăria alcoolică dobândită (minim 16 % vol.) este în întregime naturală. Se învechește timp de cel puțin 10 ani, în recipiente de stejar.
Gran reserva	spaniolă	DOP (1)	Vinuri, altele decât vinurile spumante, petiante și licoroase, care îndeplinesc următoarele condiții: — vinurile roșii trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 60 de luni, dintre care cel puțin 18 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 330 l, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase. — vinurile albe și rozé trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 48 luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu aceeași capacitate maximă, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase.
	spaniolă	DOP (4)	Perioada minimă de învechire pentru vinurile spumante cu DOP „Cava” este de 30 de luni, de la „tiraje” la „degüelle”.
Lágrima	spaniolă	DOP (3)	Vin dulce cu DOP „Málaga” în producția căruia mustul se scurge după zdrobirea strugurilor fără presiune mecanică. Învechirea se desfășoară timp de cel puțin doi ani prin sistemul „criaderas y soleras” sau prin cel al anilor de producție, în vase de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.
Noble	spaniolă	DOP, IGP (1)	Vinuri învechite timp de cel puțin 18 luni în total, în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 600 l sau în sticle.
	spaniolă	DOP (3)	Vinuri licoroase cu DOP „Málaga” învechit timp de 2-3 ani.
Oloroso	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros (vino generoso) de „Jerez-Xérès-Sherry” și „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla Moriles” care deține următoarele proprietăți: corpulent, bogat și onctuos, aromat, energic, sec sau dulceag, de culoare asemănătoare mahonului, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22°. A fost învechit timp de cel puțin 2 ani prin sistemul „criaderas y soleras”, în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.
Pajarete	spaniolă	DOP (3)	Vinuri dulci sau demi-dulci cu DOP „Málaga” învechite cel puțin 2 ani prin sistemul „criaderas y soleras” sau prin sistemul „añadas” în vase din stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.

Pálido	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros (vino generoso) de „Condado de Huelva” învechit peste 3 ani printr-un proces biologic de învechire, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 15-17 % vol.	
	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros cu DOP „Rueda” învechit cel puțin 4 ani, dintre care ultimii 3 ani în vase de stejar.	
	spaniolă	DOP (3)	Vin cu DOP „Málaga” obținut din soiurile Pedro Ximenez și/sau Moscatel, fără adaos de „arropo” (must fiert), fără proces de învechire.	
Palo Cortado	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros (vino generoso) de „Jerez-Xérès-Sherry” și „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla Moriles”, ale cărui caracteristici organoleptice constau în aroma de amontillado și gustul și culoarea asemănătoare celor ale vinului oloroso, cu o tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22 %. Se învechește în două etape: prima, biologică, sub o peliculă de „flor”, și a doua, oxidantă.	
Primero de Cosecha	spaniolă	DOP (1)	Vin cu DOP „Valencia” recoltat în primele 10 zile ale perioadei de recoltare și îmbuteliat în următoarele 30 de zile, indicarea recoltei pe etichetă fiind obligatorie.	
Rancio	spaniolă	DOP (1, 3)	Vinuri supuse unui proces de învechire vizibil ruginie, cu modificări bruște de temperatură în prezența aerului sau în vase de lemn sau de cristal.	
Raya	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros (vino generoso) de „Montilla Moriles” cu caracteristici similare celor ale vinurilor „Oloroso”, dar cu gust și buchet mai șterse. Învechite timp de cel puțin 2 ani prin sistemul „criaderas y soleras” în recipiente de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l	
Reserva	spaniolă	DOP (1)	Vinuri, altele decât vinurile spumante, petiante și licoroase, care îndeplinesc următoarele condiții: — vinurile roșii trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 36 de luni, dintre care cel puțin 12 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 330 l, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase. — vinurile albe și rozé trebuie lăsate să se învechească timp de cel puțin 24 de luni, dintre care cel puțin 6 luni trebuie păstrate în butoaie de stejar cu aceeași capacitate maximă, apoi în sticle pe parcursul perioadei rămase.	Chile
Sobremadre	spaniolă	DOP (1)	Vinuri albe de „Vinos de Madrid” care, drept consecință a procesului special de producție, conțin dioxid de carbon înainte de propria fermentație a musturilor cu ale lor „madres” (struguri decojiți și zdrobiți)	
Solera	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros de „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Montilla-Moriles”, „Málaga” și „Condado de Huelva”, învechit prin sistemul „criaderas y soleras”.	
Superior	spaniolă	DOP (1)	Vinuri obținute în proporție de 85 % din soiuri preferate din ariile determinate respective.	Chile Africa de Sud
Trasañejo	spaniolă	DOP (3)	Vin licoros cu DOP „Málaga” învechit timp de peste 5 ani.	
Vino Maestro	spaniolă	DOP (3)	Vin cu DOP „Málaga” care se obține dintr-o fermentație incompletă deoarece, înainte de începerea acesteia, mustului i se adaugă 7 % alcool de vin. Astfel, fermentația este foarte lentă și se oprește atunci când tăria alcoolului este de 15-16°, rămânând la un conținut de aproximativ 160-200 g/l de zaharuri fără fermentație. Se învechește timp de cel puțin 2 ani prin sistemul „criaderas y soleras” sau prin sistemul „añadas” în recipiente de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Vendimia Inicial	spaniolă	DOP (1)	Vin de „Utiel-Requena” obținut din struguri recoltați în primele 10 zile ale perioadei de recoltare, cu o gradație alcoolică cuprinsă între 10 și 11,5 % în volume, vârsta sa fragedă fiind responsabilă pentru proprietățile sale speciale, cum ar fi o ușoară eliberare de dioxid de carbon.	

Viejo	spaniolă	DOP/IGP (1)	Vin învechit 36 de luni, cu un aspect ruginit în special datorită acțiunii luminii, oxigenului, căldurii sau a tuturor acestora la un loc.	
	spaniolă	DOP/IGP (3)	Vin licoros (vino generoso) cu DOP Condado de Huelva, care posedă următoarele calități: corpolent, bogat și onctuos, aromat, energic, sec sau dulceag, de culoare asemănătoare mahonului, cu tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 16 și 22°. A fost învechit timp de cel puțin 2 ani prin sistemul „criaderas y soleras” în butoaie de stejar cu capacitate maximă de 1 000 l.	
Vino de Tea	spaniolă	DOP (1)	Vin din sub-regiunea nordică a DOP „La Palma”, învechit în vase de <i>Pinus canariensis</i> (pin din Insulele Canare, „Tea”) timp de maximum 6 luni. Tăria alcoolică dobândită este, pentru vinurile albe, cuprinsă între 11-14,5 % vol., pentru vinurile „rozé”, între 11-13 % vol., iar pentru vinurile roșii, între 12-14 % vol.	

FRANȚA

Ambré	franceză	DOP (3)	Articolul 7 din Decretul din 29 decembrie 1997: DOP „Rivesaltes”: pentru a avea dreptul să poarte denumirea de origine controlată „Rivesaltes”, completată cu mențiunea „ambré”, vinurile albe trebuie să fi fost păstrate pe proprietate, într-un mediu oxidant, până la data de 1 septembrie din cel de-al doilea an după anul recoltării.	
Clairét	franceză	DOP (1)	DOP „Bourgogne”, „Bordeaux”: vin roșu-deschis sau vin rozé.	
Claret	franceză	DOP (1)	DOP „Bordeaux”: expresie utilizată pentru a desemna un vin roșu-deschis	
Tuilé	franceză	DOP (3)	Articolul 7 din Decretul din 29 decembrie 1997: Pentru a avea dreptul să poarte denumirea de origine controlată „Rivesaltes” completată cu mențiunea „tuilé”, vinurile roșii trebuie să fi fost păstrate pe proprietate, într-un mediu oxidant, până la data de 1 septembrie din cel de-al doilea an după anul recoltării.	
Vin jaune	franceză	DOP (1)	DOP „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Château-Châlon”: produs vinicol obținut exclusiv din soiuri de struguri prevăzute în reglementările naționale: fermentație lentă, învechire în butoi de stejar fără capac timp de cel puțin 6 ani.	
Château	franceză	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Expresie istorică referitoare la un tip de zonă și la un tip de vin, rezervată vinurilor care provin de pe o proprietate care există în realitate sau care este denumită prin acest termen.	Chile
Clos	franceză	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	franceză	DOP (1)	DOP „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „St Julien”, „Pauillac”, „St Estèphe”: Expresii referitoare la calitatea unui vin, la istoria sa, precum și la un tip de zonă care evocă o ierarhie valorică a vinurilor care provin de pe o anumită proprietate.	
Cru bourgeois	franceză	DOP (1)	DOP „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Moulis”, „Listrac”, „Saint-Julien”, „Pauillac”, „Saint-Estèphe”: Expresii referitoare la calitatea unui vin, la istoria sa, precum și la un tip de zonă care evocă o ierarhie valorică a vinurilor care provin de pe o anumită proprietate.	Chile
Cru classé, completată sau nu cu Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	franceză	DOP (1)	DOP „Barsac”, „Côtes de Provence”, „Graves”, „Saint-Emilion grand cru”, „Médoc”, „Haut-Médoc”, „Margaux”, „Pessac-Leognan”, „Saint Julien”, „Pauillac”, „Saint Estèphe”, „Sauternes”. Expresii referitoare la calitatea unui vin, la istoria sa, precum și la un tip de zonă care evocă o ierarhie valorică a vinurilor care provin de pe o anumită proprietate.	

Edelzwicker	franceză	DOP (1)	Vinurile cu DOP „Alsace” care se obțin dintr-unul sau mai multe soiuri de struguri astfel cum se prevede în caietul de sarcini.	
Grand cru	franceză	DOP (1, 4)	Expresie referitoare la calitatea unui vin, rezervată vinurilor cu denumiri de origine protejate, stabilită prin decret și atunci când aceasta este utilizată în mod colectiv prin încorporare la o denumire de origine.	Chile Elveția Tunisia
Hors d'âge	franceză	DOP (3)	DOP „Rivesaltes”, „Banyuls”: pot fi utilizate pentru vinurile care au fost supuse unei maturări de cel puțin 5 ani ulterior producerii.	
Passe-tout-grains	franceză	DOP (1)	DOP „Bourgogne” obținut din două soiuri de struguri astfel cum se prevede în caietul de sarcini.	
Premier Cru	franceză	DOP (1)	Expresie referitoare la calitatea unui vin, rezervată vinurilor cu denumiri de origine protejate, stabilită prin decret și atunci când aceasta este utilizată în mod colectiv prin încorporare la o denumire de origine.	Tunisia
Primeur	franceză	DOP (1)	Vinuri a căror dată de comercializare este stabilită în cea de-a treia zi de joi din luna noiembrie a anului recoltării.	
	franceză	IGP (1)	Vinuri a căror dată de comercializare este stabilită în cea de-a treia zi de joi din luna octombrie a anului recoltării.	
Rancio	franceză	DOP (1, 3)	DOP „Grand Roussillon”, „Rivesaltes”, „Rasteau”, „Banyuls”, „Maury”, „Clairette du Languedoc”: expresie referitoare la un tip de vin și la o anumită metodă de producție a vinului, rezervată anumitor vinuri de calitate ca urmare a vârstei lor și a condițiilor în ceea ce privește locul de producție.	
Sélection de grains nobles	franceză	DOP (1)	DOP „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”: vin produs obligatoriu din boabe culese manual prin selecții succesive. Scopul este acela de a căuta boabele supramaturate, afectate de putregai nobil sau care și-au îmbogățit concentrația pe viță.	
Sur lie	franceză	DOP (1)	DOP „Muscadet”, „Muscadet Coteaux de la Loire”, „Muscadet-Côtes de Grandlieu”, „Muscadet-Sèvre et Maine”, „Gros Plant du Pays Nantais”: vin cu specificații speciale (cum ar fi producția, tăria alcoolică), care rămâne pe drojdie până la data de 1 martie a anului următor anului recoltării.	
	franceză	IGP (1)	IGP „Vin de pays d'Oc”, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion”: vin cu specificații speciale, păstrat mai puțin de o iarnă în butoi sau în baric și lăsat pe drojdie până la îmbuteliere.	
Vendanges tardives	franceză	DOP (1)	DOP „Alsace”, „Alsace Grand Cru”, „Jurançon”: expresie referitoare la un tip de vin și la o anumită metodă de producție, rezervată vinurilor produse din recolte supramaturate care îndeplinesc condițiile stabilite legate de densitate și tărie alcoolmetrică.	
Villages	franceză	DOP (1)	DOP „Anjou”, „Beaujolais”, „Côte de Beaune”, „Côtes de Nuits”, „Côtes du Rhône”, „Côtes du Roussillon”, „Mâcon”: expresie referitoare la calitatea unui vine, rezervată vinurilor cu denumire de origine stabilită prin decret și atunci când aceasta este utilizată în mod colectiv prin încorporare într-o denumire de origine.	
Vin de paille	franceză	DOP (1)	DOP „Arbois”, „Côtes du Jura”, „L'Etoile”, „Château-Châlon”: expresie referitoare la o metodă de producție care constă în selecția strugurilor din soiurile prevăzute în legislația națională, lăsați la uscat timp de cel puțin 6 săptămâni pe așternut de paie, pe grătare sau atârnați. Vinul se învechește timp de cel puțin 3 ani de la data presării, din care cel puțin 18 luni maturare sub lemn.	

ITALIA

Alberata sau vigneti ad alberata	italiană	DOP (1)	Mențiune specială referitoare la tipul de vinuri „Aversa”. Aceasta se referă la străvechea tradiție de cultivare a viței-de-vie din care se obține produsul.	
----------------------------------	----------	------------	--	--

Amarone	italiană	DOP (1)	Mențiune istorică exclusivă, referitoare la metoda de producție a tipului de vinuri „Valpolicella”. Aceasta este utilizată din antichitate pentru a identifica locul de origine a vinului produs după o metodă specifică de producție, prin utilizarea de struguri stafidiți, bazată pe fermentația totală a zaharurilor. Aceasta explică originea denumirii de „Amarone”. Este o mențiune destul de specială și bine cunoscută, suficientă pentru identificarea produsului.	
Ambra	italiană	DOP (3)	Mențiune referitoare la metoda de producție și la culoarea galben-chihlimbarie deosebită, mai mult sau mai puțin intensă, a vinurilor de tip „Marsala”. Culoarea sa deosebită este determinată de metoda îndelungată de producție, care include învechire și rafinare, procese care presupun oxido-reduceri semnificative ale polifenolilor și substanțelor colorante.	
Ambrato	italiană	DOP (1, 3)	Mențiunea se referă la metoda de producție și la culoarea specifică de chihlimbar, mai mult sau mai puțin intensă, caracteristică vinurilor de tip „Malvasia din Lipari” și „Vernaccia din Oristano”. Culoarea deosebită este determinată de perioada îndelungată de producție, care include învechire și rafinare, metode care presupun oxido-reduceri semnificative ale polifenolilor și substanțelor colorante.	
Annoso	italiană	DOP (1)	Mențiunea, legată de vinurile de tip „Controguerra”, face referire la metoda specială de producție care presupune struguri stafidiți și o perioadă obligatorie de învechire în recipiente de lemn timp de cel puțin 30 de luni, înainte de comercializarea și consumul produsului final.	
Apianum	latină	DOP (1)	Mențiune exclusivă atribuită vinului „Fiano di Avellino”. Această mențiune are origini clasice și face referire la bună-tatea strugurilor care sunt foarte apreciați de „albine” („api” în limba italiană).	
Auslese	germană	DOP (1)	A se vedea mențiunea tradițională „scelto”. Mențiune exclusivă atribuită vinurilor „Caldaro” și „Caldaro Classico – Alto Adige”.	
Buttafuoco	italiană	DOP (1, 6)	Mențiune exclusivă strict legată de tipul special de vin care provine dintr-o sub-regiune a vinurilor „Oltrepò Pavese”. Aceasta este utilizată de mult timp pentru a descrie un produs realmente aparte care, conform semnificației termenului, poate produce o „căldură deosebită”.	
Cannellino	italiană	DOP (1)	Mențiune exclusivă referitoare la un vin de tip „Frascati” și la metoda de producție a acestuia. A fost utilizată timp îndelungat pentru identificarea tipului de vin susmenționat, produs prin aplicarea unui anumit proces de producție care permite obținerea unui vin numit „abboccato”, ușor dulceag și bogat.	
Cerasuolo	italiană	DOP (1)	Mențiune tradițională și istorică strict legată de vinurile „Cerasuolo di Vittoria”. Aceasta face parte integrantă din denumirea DOCG și constituie aspectul său negeografic. Mențiunea se referă la producerea acestuia, precum și la culoarea sa deosebită. Este utilizată în mod tradițional și pentru a descrie un alt tip de vinuri „Montepulciano d’Abruzzo”, de care este foarte strâns legată.	
Chiaretto	italiană	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Mențiune legată de metoda de producție și de culoarea deosebită a tipului de vin respectiv, extras din struguri negri.	
Ciaret	italiană	DOP (1)	Mențiune exclusivă legată de vinurile „Monferrato” și de culoarea specială a produsului; în mod tradițional, înseamnă „roșu deschis”.	
Château	franceză	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8)	Mențiune legată de denumirea întreprinderii producătoare a vinului, în cazul în care strugurii provin exclusiv de la aceasta, iar producerea vinului se desfășoară în cadrul aceleiași întreprinderi.	Chile
Classico	italiană	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Mențiune prevăzută în Legea nr. 164/1992. Aceasta este rezervată vinurilor nespumante din cea mai străveche zonă de origine căreia i se poate atribui o reglementare autonomă privind DOP.	Chile

Dunkel	germană	DOP (1)	Mențiune legată de metoda de producție și de culoarea închisă caracteristică a categoriei corespunzătoare de vinuri „Trentino”.
Fine	italiană	DOP (3)	Mențiune strict legată de una dintre categoriile „Marsala”. Acedasta se referă la metoda specifică de producție care presupune o perioadă de învechire de cel puțin un an, dintre care minimum 8 luni în butoaie de lemn.
Fior d’Arancio	italiană	DOP (1, 6)	Mențiune legată de cele două categorii de vinuri „Colli Euganei”: vinuri spumante și vinuri „passito” (și anume, extrase din struguri stafidiți). Aceasta se referă la metoda de producție și la caracteristicile aromatice ale produsului, extras din struguri din soiul Muscat și obținut printr-o metodă atentă de producție.
Flétri	italiană	DOP (1)	Mențiune referitoare la categoriile specifice de vinuri cu DOP „Valle d’Aosta” sau „Vallée d’Aoste”. Aceasta se referă la metoda de producție și la caracteristicile produsului, care rezultă dintr-o metodă atentă de producție a strugurilor parțial uscați.
Garibaldi Dolce (sau GD)	italiană	DOP (3)	Mențiune istorică exclusivă legată de o categorie specifică superioară cu DOP „Marsala”. La început, aceasta a fost utilizată în cinstea lui Garibaldi care a gustat din acest vin atunci când a debarcat la Marsala. El a apreciat vinul pentru caracteristicile sale datorate procesului special de producere care presupune cel puțin o perioadă minimă de învechire de minim 2 ani în butoaie de lemn.
Governo all’uso toscano	italiană	DOP/IGP (1)	Inițial, mențiunea era legată de vinurile cu DOP „Chianti” și „Chianti Classico”. Ulterior, utilizarea acesteia s-a extins la vinul cu IGP „Colli della Toscana Centrale”, produs în cadrul aceleiași arii de producție. Aceasta se referă la procesul special de producție utilizat în Toscana care presupune, la sfârșitul iernii, un adaos de struguri uscați, care determină o nouă fermentație.
Gutturnio	italiană	DOP (1, 8)	Mențiune istorică exclusivă referitoare la un tip de vin care provine dintr-o sub-regiune a vinurilor „Colli Piacentini”. Aceasta se referă la metoda de producție a vinului roșu amintit, un vin tipic de înaltă calitate, care era servit în cupe de argint de origine romană, denumite „Gutturnium”.
Italia Particolare (sau IP)	italiană	DOP (3)	Mențiune istorică exclusivă legată de vinurile „Marsala fine”. Inițial, „Marsala” era produs numai pentru piața națională.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	germană	DOP (1)	Zonă tradițională de producție pentru „Caldaro” „Alto Adige” (cu denumirea Santa Maddalena și „Terlano”). (A se vedea definiția la „Classico”).
Kretzer	germană	DOP (V)	Mențiune care se referă la metoda de producție și la culoarea tipică rozé. Mențiunea este utilizată pentru categoriile de vinuri „Alto Adige”, „Trentino” și „Teroldego rotaliano” corespunzătoare.
Lacrima	italiană	DOP (1)	Mențiune strict legată de denumirea vinului „Lacrima di Morro d’Alba”, parte integrantă a denumirii acestui vin. Aceasta se referă la metoda specială de producție prin care, în urma presării ușoare a strugurilor, se obține un produs de înaltă calitate.
Lacryma Christi	italiană	DOP (1, 3)	Mențiune istorică exclusivă, strict legată de vinurile „Vesuvio”. În mod tradițional, era legată de câteva dintre tipurile de vinuri susmenționate (atât normale, cât și licoroase/spumante), produse printr-o metodă specială de producție care presupune presarea ușoară a strugurilor, astfel obținându-se un produs de înaltă calitate cu conotații religioase.
Lambiccato	italiană	DOP (1)	Mențiune exclusivă referitoare la una dintre categoriile de vinuri „Castel San Lorenzo”. Aceasta se referă la tipul de produs și la metoda specială de producție, care utilizează struguri din soiul Muscat și care presupune macerarea strugurilor la temperatură controlată în interiorul unor recipiente specifice, denumite tradițional „Lambicchi”.
London Particular (sau LP sau Inghilterra)	italiană	DOP (3)	Mențiune istorică exclusivă referitoare la categoria de vinuri „Marsala Superiore”. Aceasta sau inițialele acesteia sunt utilizate tradițional pentru a descrie un produs destinat pieței engleze. Utilizarea limbii engleze este, de asemenea, tradițională și este prevăzută în caietul de sarcini al produsului și de normele stabilite pentru vinurile „Marsala”. Într-adevăr, este cunoscut faptul că importanța și prestigiul acestei denumiri de vin licoros se datorează activității atât a producătorilor, cât și a distribuitorilor englezi care, în 1773, au descoperit, produs și comercializat acest vin extraordinar, pe care l-au făcut renumit în toată lumea, în special în Anglia.

Occhio di Pernice	italiană	DOP (1)	Mențiune referitoare la anumite categorii de vinuri „Vin Santo”. Aceasta se referă la metoda de producție și la culoarea deosebită. Într-adevăr, metoda specială de producție, bazată pe utilizarea strugurilor roșii, permite producerea unui produs tipic cu o culoare extraordinară, care poate varia de la roz aprins la roz pal. Acesta este un detaliu legat de culoarea ochilor de potârniche (în italiană, „pernice”), pasărea care dă numele acestui vin.
Oro	italiană	DOP (3)	Mențiune referitoare la vinurile specifice „Marsala”. Aceasta se referă la culoarea specială și la metoda de producție care interzice utilizarea mustului copt și permite obținerea unui produs cu o valoare specială, de culoare aurie, mai mult sau mai puțin intensă.
Passito sau Vino passito sau Vino Passito Liqueur	italiană	DOP/IGP (1, 3, 12, 15, 16)	Mențiune referitoare la tipul de produs și la metoda de producție corespunzătoare. Mențiunile „passito” sau „vino passito” și „vino passito liqueur” sunt rezervate vinurilor normale sau licoroase, obținute în urma fermentării strugurilor prin uscare naturală sau în locuri climatizate, conform prevederilor din caietul de sarcini al produsului. Legea nr. 82/2006 a extins această mențiune la vinurile din struguri supramaturați.
Ramie	italiană	DOP (1)	Mențiune exclusivă legată de una dintre categoriile de vinuri „Pinerolese”. Aceasta face referire la tipul de produs și la metoda de producție corespunzătoare, bazată pe struguri parțial uscați.
Rebola	italiană	DOP (3)	Mențiune exclusivă, legată de una dintre categoriile de vinuri „Colli di Rimini”. Aceasta face referire la metoda de producție și la tipul de produs, a cărui culoare variază între auriu și galben chihlimbar și care se obține din struguri parțial uscați.
Recioto	italiană	DOP (1, 4, 5)	Mențiune istorică tradițională, strâns legată de numele a trei vinuri cu denumire de origine, produse în Veneto: DOP „Valpolicella”, „Gambellara” și „Recioto di Soave”, denumiri care aparțin astfel unor zone de producție foarte apropiate între ele și care au tradiții similare, în special în provinciile Verona și Vicenza. Originea numelui datează din secolul al V-lea. La vremea aceea, scriitorii bucolici defineau ca fiind deosebit de valoros și renumit acest vin, a cărui producție se limita la provincia Verona și a cărui nume venea de la „Retia”, regiunea deluros-muntoasă care, în vremuri străvechi, cuprindea zona Veronese-Trentino până la limitele Comasco-Valtellinese. Această mențiune a fost astfel utilizată din timpuri străvechi și încă se mai utilizează pentru a denumi vinuri obținute după o metodă specială de producție care presupune uscarea strugurilor.
Riserva	italiană	DOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vinuri supuse unei perioade de învechire de cel puțin doi ani pentru vinurile roșii și de un an pentru vinurile albe, cu învechire ulterioară în butoaie, special prevăzute de caietul de sarcini al produsului. În plus față de metodele obișnuite, caietul de sarcini al produsului trebuie să stabilească obligația înscrierii anului producției pe etichetă, precum și normele legate de păstrare în cazul amestecului de vinuri din ani diferiți. Denumirea de origine protejată a categoriilor de vinuri spumante și licoroase poate utiliza această mențiune în conformitate cu condițiile stabilite de caietul de sarcini al produsului și conform legislației comunitare.
Rubino	italiană	DOP (1)	Mențiune legată de DOP „Cantavenna”. Aceasta face referire la întregul proces și la culoarea deosebită. Mențiunea „Rubino” este legată și de categoria specifică a vinurilor cu DOC „Teroldego Rotaliano”, „Trentino” și „Garda Colli Mantovani” și se referă la culoarea deosebită pe care o capătă produsul.
	italiană	DOP (3)	Mențiune legată de categoria specifică de vinuri „Marsala”. Aceasta face referire la procesul special care interzice utilizarea mustului fiert. De asemenea, acest vin are o culoare specifică roșie-rubinie care, după învechire, capătă reflexe de chihlimbar.
Sangue di Giuda	italiană	DOP (1, 3)	Mențiune istorică tradițională exclusivă, legată de o categorie de vinuri produse în regiunea Oltrepò Pavese. Aceasta a fost utilizată timp îndelungat pentru a denumi un produs specific de culoare roșie, dulce, spumant sau exuberant, savuros, adică are un gust atât de plăcut încât cu cât bei mai mult, cu atât riști să te înșele, precum celebrul apostol!
Scelto	italiană	DOP (1)	Mențiune legată de vinurile „Caldaro”, „Caldaro Classico – Alto Adige” și „Colli del Trasimeno”. Aceasta face referire la produsul specific și la metoda sa de producție, pornind de la selecția strugurilor (de aceea se numește „alesul”).

Sciacchetrà	italiană	DOP (1)	Mențiune istorico-tradițională, strâns legată de „Cinque Terre”. Aceasta face referire la metoda utilizată pentru obținerea produsului, inclusiv la presarea și depozitarea strugurilor. Într-adevăr, mențiunea se traduce prin „presează și păstrează intact”, o metodologie utilizată pentru produsele de înaltă calitate.	
Sciac-trà	italiană	DOP (1)	La fel ca mai sus (Sciacchetrà). În acest caz, diferența poate fi pusă pe seama mențiunii atribuite unei categorii specifice.	
Spätlese	germană	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	A se vedea mențiunea „Recoltă târzie a strugurilor”, utilizată în provincia autonomă Bolzano.	
Soleras	italiană	DOP (3)	Mențiune legată de o anumită categorie de vinuri licoroase denumită „Marsala”. Aceasta face referire la produs și la metoda specifică de producție care presupune o perioadă de învechire de cel puțin 5 ani în butoaie de lemn. Îmbogățirea mustului fiert sau a mustului concentrat este interzisă. Rezultatul este un produs pur, natural, care nu conține aditivi nici măcar de origine vinicolă, cu excepția alcoolului, desigur, pentru că este un vin licoros.	
Stravecchio	italiană	DOP (3)	Mențiune legată exclusiv de categoria unică „Virgin” și/sau „Soleras” de vin „Marsala”. Aceasta face referire la metoda specială de producție care presupune o perioadă minimă de învechire de 10 ani în butoaie de lemn.	
Strohwein	italiană	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	A se vedea mențiunea tradițională „Passito”. Înseamnă „vin din paie”. Se referă la vinul specific produs în provincia Bolzano și corespunde unei metode de producție care presupune uscarea strugurilor, ulterior recoltării, pe un așternut de paie, conform metodei de uscare prevăzute de diferitele caiete de sarcini ale produsului.	
Superiore	italiană	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vinuri cu caracteristici de calitate mai ridicată, ale căror norme de producție sunt mult mai stricte decât altele. Într-adevăr, caietul de sarcini al produsului stabilește următoarele diferențe: (a) o tărie alcoolică naturală minimă a strugurilor mai mare de 0,5° vol.; (b) o tărie alcoolică totală la consum mai mare de 0,5° vol.;	San Marino
Superiore Old Marsala	italiană	DOP (3)	Mențiune referitoare la categoria „Marsala Superiore”. Aceasta face referire la produsul specific și la metoda specială de producție care presupune o perioadă de învechire de cel puțin 2 ani în butoaie de lemn. Conține o mențiune în limba engleză, tradițională pentru vinul licoros și confirmată atât de caietul de sarcini al produsului, cât și de legislația privind vinurile Marsala. Importanța și prestigiul acestei denumiri se datorează activității atât a producătorilor, cât și a distribuitorilor englezi care, în 1773, au descoperit, produs și comercializat acest vin, făcându-l cunoscut în întreaga lume, în special în Anglia.	
Torchiato	italiană	DOP (1)	Mențiune exclusivă legată de vinurile „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona”. Aceasta se referă la caracteristicile produsului care se obține printr-un proces minuțios de producție, implicând presarea ușoară a strugurilor sub propria greutate.	
Torcolato	italiană	DOP (1)	Mențiune exclusivă referitoare la o anumită categorie de vinuri denumită „Breganze”. Se referă la caracteristicile produsului care se obține printr-o metodă atentă de producție, implicând utilizarea strugurilor parțial uscați. Aceștia, odată recoltați, sunt atârnați de grătare împletite și ulterior atârnați din nou. În acest fel, strugurii sunt supuși procesului de uscare.	
Vecchio	italiană	DOP (1, 3)	Mențiune privind vinurile „Rosso Barletta”, „Aglanico del Vulture”, „Marsala” și „Falerno del Massico”. Aceasta se referă la condițiile de învechire și la învechirea și rafinarea ulterioară a produsului.	
Vendemmia Tardiva	italiană	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Mențiune referitoare la categoria specială a produsului, care presupune recoltarea târzie a strugurilor. În continuare, starea de învechire a strugurilor pe viță și uscarea strugurilor în diferitele condiții de mediu și climatice au drept rezultat un produs extraordinar, în special în ceea ce privește conținutul de zahăr și buchetul. Vinul rezultat este minunat. Aceste vinuri sunt, de asemenea, clasificate drept vinuri de desert sau vinuri de „meditație”.	
Verdolino	italiană	DOP/IGP (1)	Mențiune privind metoda de producție și culoarea verde specifică.	

Vergine	italiană	DOP (1, 3)	Mențiune referitoare la vinurile „Marsala”. Se referă la produsul specific și la metoda specială de producție care presupune o perioadă minimă de învechire de cel puțin 5 ani în butoaie de lemn, precum și interdicția de a adăuga must fiert sau concentrat. Prin aceasta se înțelege că produsul este pur, natural, fără aditivi, nici măcar de origine vinicolă, cu excepția procentului de alcool, normal pentru un vin licoros. Mențiunea se referă, de asemenea, la vinurile „Bianco Vergine Valdichiana”, fiind legată de metoda tradițională de producție care presupune fermentația fără piele, în urma căreia se obține un produs final pur și natural.
Vermiglio	italiană	DOP (1)	Privește vinurile „Colli dell'Etruria Centrale”. Această mențiune se referă atât la caracteristicile de calitate, cât și la culoarea specifică.
Vino Fiore	italiană	DOP (1)	Mențiune legată de metoda specială de producție a anumitor vinuri albe și rozé. Metoda presupune presarea ușoară a strugurilor, astfel încât să se obțină un produs cu un gust deosebit de delicat care pune în valoare cea mai valoroasă caracteristică a vinului, și anume, „buchetul”.
Vino Novello sau Novello	italiană	DOP/IGP (1, 8)	Mențiunea face referire la metoda specifică de producție și la perioada de producție, data de comercializare și punere în consum fiind ziua de 6 noiembrie a fiecărui an de recoltare a strugurilor.
Vin Santo sau Vino Santo sau Vinsanto	italiană	DOP (1)	Mențiune istorico-tradițională referitoare la anumite vinuri produse în regiunile Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto și Trentino Alto Adige. Aceasta se referă la categoria specifică de vinuri și la metoda de producție complexă corespunzătoare, care presupune păstrarea și uscarea strugurilor de vinificație în locuri potrivite și aerisite pe parcursul unei perioade îndelungate de învechire în recipiente tradiționale de lemn. În ceea ce privește originea termenului, s-au formulat numeroase ipoteze, majoritatea fiind legate de Evul Mediu. Cea mai veridică este strict legată de semnificația religioasă a vinului. Acest vin a fost considerat un vin extraordinar cu calități miraculoase. Era utilizat în mod obișnuit cu ocazia săvârșirii Sfintei Liturghii și astfel se explică denumirea de „vin sfânt” (vinsanto). Mențiunea este încă în circulație și este prezentată în detaliu în caietul de sarcini al DOP-ului, o categorie binecunoscută și apreciată în întreaga lume.
Vivace	italiană	DOP/IGP (1, 8)	Mențiune legată de metoda de producție și de produsul obținut corespunzător. Acest vin este frizant datorită conținutului de dioxid de carbon, care este rezultatul unui proces exclusiv și natural de fermentație.

CIPRU

Αμπέλωνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Podgorie (podgorii))	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin obținut din struguri recoltați din podgorii cu suprafața de cel puțin 1 hectar care aparțin unei exploatații. Producerea vinului se desfășoară integral în cadrul exploatației din zona respectivă. WPC – Documentul Consiliului 6/2006 (CE382/2007, L95, 5.4.2007)
Κτίμα (Ktima) (Domeniu)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin obținut din struguri recoltați din podgorii cu suprafața de cel puțin 1 hectar care aparțin unei exploatații. Producerea vinului se desfășoară integral în cadrul exploatației. WPC – Documentul Consiliului 6/2006 (CE382/2007, L95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Mănăstire)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin obținut din struguri recoltați din podgorii cu suprafața de cel puțin 1 hectar care aparțin unei exploatații. În aceeași zonă agricolă este situată o mănăstire. Producerea vinului se desfășoară integral în cadrul exploatației. WPC – Documentul Consiliului 6/2006 (CE382/2007, L95, 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Mănăstire)	greacă	DOP, IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUXEMBURG

Château	franceză	DOP (1)	Mențiune referitoare la denumirea exploatației cu condiția ca strugurii să provină exclusiv de la aceasta, iar vinul să fie produs de exploatația respectivă.	Chile
Grand premier cru	franceză	DOP (1)	<p>Vinurile certificate național ca „Marque nationale” pot purta și una dintre denumirile suplimentare de calitate: „Vin classé”, „Premier cru” sau „Grand premier cru”, care se utilizează din 1959. Aceste denumiri se acordă vinului individual ulterior degustării de către un comitet oficial care clasifică vinurile pe o scară de 20 de puncte:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vinurilor care înregistrează mai puțin de 12 puncte li se refuză clasificarea oficială și nu pot afișa „Marque nationale – appellation contrôlée”, — vinurile care obțin minim 12,0 puncte sunt recunoscute oficial drept „Marque nationale – appellation contrôlée”, — vinurilor care înregistrează minim 14,0 puncte li se acordă denumirea „Vin classé” pe lângă „Marque nationale – appellation contrôlée”, — vinurilor care înregistrează minim 16,0 puncte li se acordă denumirea „Premier cru” pe lângă „Marque nationale – appellation contrôlée”, — vinurilor care înregistrează minim 18,0 puncte li se acordă denumirea „Grand premier cru” pe lângă „Marque nationale – appellation contrôlée”. 	Tunisia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	franceză	DOP (1)	Denumește un vin din recolta târzie produs dintr-un singur soi de struguri dintre soiurile Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling sau Gewürztraminer. Strugurii se recoltează manual, iar tăria alcoolică naturală în volume este stabilită la cel puțin 95 de grade Oechsle pentru Riesling și la 105 grade Oechsle pentru celelalte soiuri. (Regulamentul guvernului din 8 ianuarie 2001)	
Vin de glace	franceză	DOP (1)	Denumește un vin înghețat produs din struguri recoltați manual în stare înghețată la temperaturi scăzute de până la – 7 °C. Numai strugurii din soiurile Pinot blanc, Pinot gris și Riesling pot fi utilizați pentru vinificație, iar mustul trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 120 de grade Oechsle. (Regulamentul guvernului din 8 ianuarie 2001)	
Vin de paille	franceză	DOP (1)	Denumește un vin de paie produs din struguri dintr-unul din soiurile Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris sau Gewürztraminer. Strugurii se recoltează manual și se împrăștie pe paie pentru a se usca timp de cel puțin două luni. Paiele pot fi înlocuite cu grătare moderne. Strugurii trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 130 de grade Oechsle. (Regulamentul guvernului din 8 ianuarie 2001)	

UNGARIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	maghiară	DOP (1)	Vin obținut prin adăugarea de vin nou, must sau vin nou aflat în fermentație peste boabe de struguri cu putregai nobil (aszú), învechit timp de cel puțin 3 ani (doi ani în butoi). Nivelul de zahăr și conținutul fără zahăr sunt, de asemenea, stabilite. Poate fi utilizat numai cu DOP „Tokaji”.	
Aszúeszencia	maghiară	DOP (1)		
Bikavér	maghiară	DOP (1)	Vin roșu din cel puțin 3 soiuri, învechit în butoaie de lemn timp de cel puțin 12 luni, specificații suplimentare putând fi stabilite prin regulamente locale. Poate fi produs numai în Eger (DOP-uri: „Egri Bikavér”, „Egri Bikavér Superior”) sau în Szekszárd (DOP: „Szekszárdi Bikavér”).	
Eszencia	maghiară	DOP (1)	Sucul provenit de la boabele afectate de putregai nobil (aszú) care se scurge natural din cisternele în care sunt colectate pe parcursul recoltării. Conținut de zahăr rezidual: cel puțin 450 g/l. Extract fără zahăr: cel puțin 50 g/l. Acesta poate fi utilizat numai cu DOP „Tokaji”.	

Fordítás	maghiară	DOP (1)	Vin obținut prin adăugarea de vin peste pulpa de aszú zdrobită din aceeași producție, învechit timp de cel puțin 2 ani (un an în butoi). Acesta poate fi utilizat numai cu DOP „Tokaji”
Máslás	maghiară	DOP (1)	Vin obținut prin adăugarea de vin peste drojdia de vin Tokaji Aszú din aceeași producție, învechit timp de cel puțin 2 ani (un an în butoi).
Késői szüretelésű bor	maghiară	DOP/IGP (1)	Recoltă târzie. Conținutul de zahăr al mustului este de cel puțin 204,5 g/l
Válogatott szüretelésű bor	maghiară	DOP/IGP (1)	Vin obținut din boabe selecționate. Conținutul de zahăr al mustului este de cel puțin 204,5 g/l
Muzeális bor	maghiară	DOP/IGP (1)	Vin învechit în sticlă timp de cel puțin 5 ani.
Siller	maghiară	DOP/IGP (1)	Vin roșu, foarte aprins la culoare datorită perioadei scurte de macerare
Szamorodni	maghiară	DOP (1)	Vin obținut atât din boabe afectate de putregai nobil (aszú), cât și din boabe sănătoase, învechit timp de cel puțin 2 ani (un an în butoi). Mustul conține cel puțin 230,2 de grame de zahăr per litru.

AUSTRIA

Ausstich	germană	DOP/IGP (1)	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.
Auswahl	germană	DOP/IGP (1)	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.
Bergwein	germană	DOP/IGP (1)	Vinul este obținut din struguri crescuți în vii terasate sau situate pe pante abrupte cu o înclinare mai mare de 26 %.
Klassik/Classic	germană	DOP (1)	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.
Heuriger	germană	DOP/IGP (1)	După recoltarea strugurilor, vinul trebuie vândut comerciantului cu amănuntul până la sfârșitul lunii decembrie, iar consumatorului, până la sfârșitul lunii martie a anului următor.
Gemischter Satz	germană	DOP/IGP (1)	Vinul trebuie să fie un amestec de soiuri diferite de vin alb sau roșu.
Jubiläumswein	germană	DOP/IGP (1)	Vinul trebuie produs din struguri provenind dintr-o singură producție și trebuie etichetat cu informații privind criteriile de selecție.
Reserve	germană	DOP (1)	Vinul trebuie să aibă un conținut de alcool de cel puțin 13 % vol. În cazul vinurilor roșii, numărul de verificare pentru vinuri de calitate nu poate fi aplicat anterior datei de 1 noiembrie, ulterior anului recoltării; în ceea ce privește vinurile albe, nu anterior datei de 15 martie ulterior anului recoltării.
Schilcher	germană	DOP/IGP (1)	Vinul trebuie produs în Steiermark numai din struguri din soiul „Blauer Wildbacher” crescuți în regiunea viticolă Steierland.
Sturm	germană	IGP (1)	Must de struguri parțial fermentat cu conținut de alcool de cel puțin 1 % vol. Sturm trebuie vândut în perioada august-decembrie din anul recoltării și trebuie să fie în proces de fermentație în momentul vânzării.

PORTUGALIA

Canteiro	portugheză	DOP (3)	Vinul este întărit după fermentație, depozitat în butoaie și învechit timp de cel puțin 2 ani; trebuie să figureze într-o evidență specifică și nu poate fi îmbuteliat după mai puțin de 3 ani. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	portugheză	DOP (1)	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică sau denumire de origine, îmbuteliat în sticle de sticlă, cu caracteristici organoleptice specifice, cu o tărie alcoolică dobândită mai mare cu cel puțin 1 % vol. decât valoarea minimă prevăzută legal, trebuie să apară într-o evidență specifică, iar indicarea anului de recoltă este obligatorie. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Crusted/Crusting	engleză	DOP (3)	Vin de Porto cu caracteristici organoleptice excepționale, roșu și corpolent la momentul îmbutelierii, cu buchet și gust rafinat, obținut prin amestecarea unor vinuri din ani diferiți pentru a desăvârși caracteristicile organoleptice, care va determina formarea unei depuneri (crustă) pe perețele sticlei în care se produce o parte a procesului, și recunoscut de Institutul vinului de Porto și Douro pentru a purta denumirea. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	portugheză	DOP (1)	Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică sau denumire de origine, îmbuteliat în sticle de sticlă, cu caracteristici organoleptice distinctive, care trebuie să apară într-o evidență specifică. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Escuro	portugheză	DOP (3)	Vin deosebit de aromat, care prezintă un echilibru de nuanțe portocalii și maronii, cele din urmă fiind predominante, datorită oxidării substanței colorante din vin și a migrării de substanță extrasă din butoi. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Fino	portugheză	DOP (3)	Vin de calitate, elegant, care echilibrează perfect prospețimea efervescentei, maturitatea și buchetul dezvoltat pe parcursul învechirii în butoi. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	portugheză	DOP (3)	Vin a cărui denumire este asociată anului de recoltă, produsul fiind obținut din soiuri tradiționale, învechit cel puțin 20 de ani, de o calitate deosebită și care trebuie să figureze într-o evidență specifică, înainte și după îmbuteliere. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	portugheză	DOP/IGP (1, 3)	1. Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică sau denumire de origine, asociată anului de recoltă, care prezintă caracteristici organoleptice speciale; de exemplu, vinul roșu are o perioadă de învechire de cel puțin 30 de luni, dintre care cel puțin 12 în sticle de sticlă, iar cel alb sau rozé are o perioadă de învechire de cel puțin 12 luni, dintre care cel puțin 6 în sticle de sticlă; aceasta trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] 2. Vinul de Porto care, după o perioadă petrecută în butoi de lemn, este păstrat în recipiente de sticlă timp de cel puțin 8 ani, după care este îmbuteliat. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Lágrima	portugheză	DOP (3)	Vin de Porto al cărui conținut de zahăr trebuie să corespundă unei densități cuprinse între 1 034 și 1 084 la 20° C. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]

Leve	portugheză	DOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Mențiune rezervată vinului regional din Estremadura care prezintă tăria alcoolică naturală minimă, prevăzută pentru zona viticolă în cauză, o tărie alcoolică dobândită de maxim 10 % vol., o aciditate fixă exprimată ca acid tartric egală cu sau mai mare de 4,5 g/l, o presiune maximă de 1 bar, ceilalți parametri analitici fiind în conformitate cu valorile prevăzute, în general, pentru vinul de masă. [Portaria n° 1066/2003, de 26.9.2003] Mențiune rezervată vinului regional din Ribatejano care prezintă tăria alcoolică naturală minimă, prevăzută pentru zona viticolă în cauză, o tărie alcoolică dobândită de maxim 10,5 % vol., o aciditate fixă exprimată ca acid tartric egală cu sau mai mare de 4 g/l, o presiune maximă de 1 bar, ceilalți parametri analitici fiind în conformitate cu valorile prevăzute, în general, pentru vinurile de masă. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001] 	
Nobre	portugheză	DOP (1)	Mențiune rezervată denumirii de origine Dão care îndeplinește condițiile stabilite în statutul regiunii viticole Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	portugheză	DOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică și denumire de origine, ambalat în sticle de sticlă, asociată anului de recoltă, care prezintă caracteristici organoleptice deosebite, cu o tărie alcoolică dobândită mai mare decât valoarea minimă stabilită legal cu cel puțin 0,5 % vol., care trebuie să figureze într-o evidență specifică. Mențiune rezervată vinului spumant de calitate, vinului spumant cu indicație geografică și denumire de origine, păstrat în sticle timp de 12-24 luni înainte de decantare, evacuare sau înainte de îndepărtarea drojdiei de vin. Mențiune asociată anului de recoltă, rezervată vinului licoros cu indicație geografică și denumire de origine, ambalat în sticle de sticlă, care nu poate fi comercializat decât după cel puțin de 3 ani și care trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004] Vin de Porto cu caracteristici organoleptice deosebite, care prezintă un buchet și o aromă complexă, obținut prin amestecul unor vinuri aflate în diferite stadii de dezvoltare, care îi asigură caracteristici organoleptice specifice. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005] 	
Velha reserva (ou grande reserva)	portugheză	DOP (1, 3)	Mențiune rezervată vinului spumant de calitate, vinului spumant cu indicație geografică și denumire de origine, care a fost păstrat în sticle timp de peste 36 de luni înainte de decantare, evacuare sau înainte de îndepărtarea drojdiei de vin. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	engleză	DOP (3)	Vin de Porto cu aspect roșu sau roșu intens. Sunt vinurile în cazul cărora vinificatorul caută să limiteze evoluția culorii spre roșu închis și să mențină buchetul și tăria unui vin tânăr. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Africa de Sud (*)
Solera	portugheză	DOP (3)	Vin asociat unei date de recoltare care reprezintă baza lotului, care este supus îmbutelierii în fiecare an în cantități ce nu depășesc 10 % din stoc, cantitate care este înlocuită de un alt vin de calitate. Se pot efectua maxim 10 adăugări, după care întreaga cantitate existentă la acel moment poate fi îmbuteliată odată. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	portugheză	DOP (4)	Mențiune rezervată vinului spumant de calitate, vinului spumant cu indicație geografică și denumire de origine care a fost păstrat în sticle timp de 24-36 de luni înainte de decantare, evacuare sau înainte de îndepărtarea drojdiei de vin. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	

Superior	portugheză	DOP (1, 3)	1. Mențiune rezervată vinului cu indicație geografică și denumire de origine îmbuteliat în sticle de sticlă, cu caracteristici organoleptice deosebite, tărie alcoolică dobândită mai mare decât valoarea minimă stabilită legal cu cel puțin 1 % vol., care trebuie să figureze într-o evidență specifică. 2. Mențiune rezervată vinului licoros cu indicație geografică și denumire de origine, îmbuteliat în sticle de sticlă, care nu poate fi comercializat în mai puțin de 5 ani de la producție și care trebuie să figureze într-o evidență specifică. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	portugheză	DOP (3)	Vin de Porto roșu păstrat în butoaie de lemn timp de cel puțin 7 ani. Se obține din loturi diferite de vinuri, cu timpuri diferite de învechire în butoaie sau în cisterne. Cu timpul, culoarea vinurilor se transformă ușor în maro-roșcat, arămiu sau arămiu deschis, cu buchet de fructe și lemn uscat; cu cât vinul este mai vechi, cu atât aromele sunt mai puternice. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Africa de Sud (*)
Vintage, completată sau nu cu Late Bottle (LBV) sau Character	engleză	DOP (3)	Vin de Porto cu caracteristici organoleptice de înaltă calitate, provenit dintr-o singură recoltă, roșu și corpulent la momentul aprobării, cu aromă și gust rafinate, recunoscut de Institutul vinului de Porto și Douro ca fiind în măsură să poarte denumirea. Mențiunea „Late Bottled Vintage” sau „LBV” este adoptată în cel de-al patrulea an după anul recoltării, iar ultima îmbuteliere se poate efectua până la data de 31 decembrie a celui de-al șaselea an după anul recoltării. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Vintage	engleză	DOP (3)	Vin de Porto cu caracteristici organoleptice excepționale, obținut dintr-o singură producție, roșu și corpulent la momentul aprobării, cu aromă și gust rafinate, recunoscut de Institutul vinului de Porto și Douro ca fiind în măsură să utilizeze denumirea și data corespunzătoare. Mențiunea „Vintage” este adoptată în al doilea an după anul recoltării, iar ultima îmbuteliere trebuie efectuată până la data de 30 iulie a celui de-al treilea an de la recoltare. Comercializarea se poate desfășura numai începând cu data de 1 mai a celui de-a doilea an de la recoltare. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Africa de Sud (*)

(*) Mențiunile „Ruby”, „Tawny” și „Vintage” se folosesc în combinație cu indicația geografică sud-africană „CAPE”.

ROMÂNIA

Rezervă	română	DOP/IGP (1)	Vin maturat minimum 6 luni în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 6 luni.	
Vin de vinotecă	română	DOP (1, 15, 16)	Vin maturat minimum un an în vase de stejar și învechit în sticlă timp de cel puțin 4 ani.	

SLOVACIA

Mladé víno	slovacă	DOP (1)	Vinul trebuie îmbuteliat înainte de încheierea anului calendaristic în care a avut loc recoltarea strugurilor utilizați pentru producerea lui. Punerea în circulație a vinului este permisă din prima zi de luni a lunii noiembrie din anul de recoltare.	
Archívne víno	slovacă	DOP (1)	Vin maturat timp de cel puțin 3 ani de la recoltarea strugurilor utilizați pentru producerea lui.	
Panenská úroda	slovacă	DOP (1)	Strugurii utilizați în procesul de producție au provenit din prima recoltă a viei. Prima recoltă este cea din al treilea sau cel mult al patrulea an de la plantare.	

SLOVENIA

Mlado vino	slovenă	IGP/PGO (1)	Vin care nu poate fi pus pe piață mai devreme de 30 de zile de la producție și numai până la data de 31 ianuarie.	
------------	---------	----------------	---	--

Note explicative:

(¹) DOP (denumire de origine protejată) sau IGP (indicație geografică protejată), completată cu trimiterea la categoriile de produse vitivinicole prevăzute în anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 479/2008.

(²) Mențiunile scrise cu caractere cursive au numai scop informativ și/sau explicativ și nu fac obiectul dispozițiilor articolului 3 din prezentul regulament. Întrucât au caracter orientativ, acestea nu se pot substitui în niciun caz legislațiilor naționale relevante.

ANEXA XIII

MENȚIUNI REFERITOARE LA O EXPLOATAȚIE

Statele membre sau țările terțe	Mențiuni
Austria	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Republica Cehă	Sklep, vinařský dům, vinařství
Germania	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Franța	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grecia	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italia	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cipru	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugalia	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovacia	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenia	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ANEXA XIV

INDICAREA CONȚINUTULUI DE ZAHĂR

Mențiuni	Condiții de utilizare
PARTEA A — Lista mențiunilor care se utilizează pentru vinuri spumante, vinuri spumoase, vinuri spumante de calitate sau vinuri spumante de calitate de tip aromat	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, ĩsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брјот натјр, brut natur	Când conținutul de zahăr este mai mic de 3 grame pe litru; aceste mențiuni pot fi utilizate numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după cea de-a doua fermentație.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брјот	Când conținutul de zahăr este cuprins între 0 și 6 grame pe litru.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брјот	Când conținutul de zahăr este mai mic de 12 grame pe litru.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különleges száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра цухо, extra sec, ekstra tør	Când conținutul de zahăr este cuprins între 12 și 17 grame pe litru.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цухо	Când conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 de grame pe litru.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Când conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 de grame pe litru.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Când conținutul de zahăr depășește 50 de grame pe litru.
PARTEA B — Lista mențiunilor care se utilizează pentru alte produse decât cele prevăzute în partea A	
цухо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Când conținutul de zahăr nu depășește: — 4 grame pe litru sau — 9 grame pe litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Când conținutul de zahăr depășește valoarea maximă stabilită mai sus, dar nu este mai mare de: — 12 grame pe litru sau — 18 grame pe litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr rezidual.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Când conținutul de zahăr este mai mare decât valoarea maximă stabilită mai sus, dar nu depășește 45 de grame pe litru.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Când conținutul de zahăr este de cel puțin 45 de grame pe litru.

ANEXA XV

LISTA SOIURILOR DE VIȚĂ-DE-VIE ȘI A SINONIMELOR ACESTORA CARE POT APĂREA PE ETICHETELE VINURILOR

PARTEA A — Lista soiurilor de viță-de-vie și a sinonimelor acestora care pot apărea pe etichetele vinurilor în conformitate cu articolul 62 alineatul (3)

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Italia ^o
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grecia ^o , Italia ^o , Portugalia ^o , Algeria ^o , Tunisia ^o , Statele Unite ale Americii ^o , Cipru ^o , Africa de Sud N.B.: Denumirea „Alicante” nu poate fi utilizată singură pentru a denumi un vin.
3		Alicante Branco	Portugalia ^o
4		Alicante Henri Bouschet	Franța ^o , Serbia și Muntenegru (6)
5		Alicante	Italia ^o
6		Alikant Buse	Serbia și Muntenegru (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	România
9	Borba (PT)	Borba	Spania ^o
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (13-20-30), Austria (18-20), Canada (20-30), Chile (20-30), Italia (20-30)
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia și Muntenegru (17-30), Elveția
12		Blauer Frühburgunder	Germania (24)
13		Blauer Spätburgunder	Germania (30), Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (10-20-30), Austria (10-11), Bulgaria (30), Canada (10-30), Chile (10-30), România (30), Italia (10-30)
14		Burgund Mare	România (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia și Muntenegru (34)
16		Burgundac Crni	Croația ^o
17		Burgundac crni	Serbia și Muntenegru (11-30)
18		Burgundac sivi	Croația ^o , Serbia și Muntenegru ^o
19		Burgundec bel	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei ^o
20		Burgundec crn	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (10-13-30)
21		Burgundec siv	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei ^o
22		Early Burgundy	Statele Unite ale Americii ^o
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungaria (31)
24		Frühburgunder	Germania (12), Țările de Jos ^o
25		Grauburgunder	Germania, Bulgaria, Ungaria ^o , România (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, România (25), Germania, Austria
27	Grossburgunder	România (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Ungaria (30)	
29	Nagyburgundi	Ungaria ^o	
30	Spätburgunder	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei (10-13-20), Serbia și Muntenegru (11-17), Bulgaria (13), Canada (10-13), Chile, Ungaria (29), Republica Moldova ^o , România (13), Italia (10-13), Regatul Unit , Germania (13)	
31	Weißburgunder	Africa de Sud (33), Canada, Chile (32), Ungaria (23), Germania (32, 33), Austria (32), Regatul Unit ^o , Italia	
32	Weißer Burgunder	Germania (31, 33), Austria (31), Chile (31), Elveția ^o , Slovenia, Italia	
33	Weissburgunder	Africa de Sud (31), Germania (31, 32), Regatul Unit, Italia	
34	Weisser Burgunder	Serbia și Muntenegru (15)	

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia ⁽¹⁾
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	România
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Republica Cehă (39), Austria°, Germania, Slovenia (Modra frankinja, Frankinja), Ungaria, România (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	România
39		Frankovka	Republica Cehă (37), Slovacia (40), România (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovacia (39)
41		Kékfrankos	Ungaria, România (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa	Graciosa	Portugalia °
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgaria
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Republica Cehă °
46		Moravia dulce	Spania °
47		Moravia agria	Spania °
48		Muškát moravský	Republica Cehă °, Slovacia
49	Odobesti (RO)	Galbenă de Odobesti	România
50	Porto (PT)	Portoghese	Italia °
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina °
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Franța

PARTEA B — Lista soiurilor de viță-de-vie și a sinonimelor acestora care pot apărea pe etichetele vinurilor în conformitate cu articolul 62 alineatul (4)

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia ⁽¹⁾
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grecia °, Cipru°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italia °, Grecia °, Malta °
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italia °
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Italia
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italia °
7		Barbera	Africa de Sud °, Argentina °, Australia °, Croația °, Mexic °, Slovenia °, Uruguay °, Statele Unite ale Americii °, Grecia °, Italia °, Malta °
8		Barbera Sarda	Italia °
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	Bosco	Italia °
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italia
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungaria °
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Italia

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferato (IT)	Cortese	Italia
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Ungaria
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovacia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italia ^o
18		Korinthiaki	Grecia ^o
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italia
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italia
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italia
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italia
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferato Casalese (IT)	Grignolino	Italia
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	Izsáki Sáféher	Ungaria
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italia
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italia
27		Lambrusco	Italia
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italia
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italia
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italia ^o
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italia
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italia
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italia
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ungaria (40)
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia și Muntenegru (39-40-45)
39		Renski rizling	Serbia și Muntenegru (38-42-45), Slovenia ^o (44)
40		Rheinriesling	Bulgaria ^o , Austria, Germania (42), Ungaria (37), Republica Cehă (48), Italia (42), Grecia, Portugalia, Slovenia
41		Rhine Riesling	Africa de Sud ^o , Australia ^o , Chile (43), Republica Moldova ^o , Noua Zeelandă ^o , Cipru , Ungaria ^o
42		Riesling renano	Germania (40), Serbia și Muntenegru (38-39-45), Italia (40)
43		Riesling Renano	Chile (41), Malta ^o
44		Radgonska ranina	Slovenia
45		Rizling rajnski	Serbia și Muntenegru (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	Fosta Republică Iugoslavă a Macedoniei ^o , Croația ^o
47		Rizling rýnský	Slovacia ^o
48		Ryzlink rýnský	Republica Cehă (40)
49		Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese

	Denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată	Denumirea soiului sau sinonimele acesteia	Țările care pot utiliza denumirea soiului sau unul dintre sinonimele acesteia ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italia
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovenia
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italia
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italia ^o
54		Verdeca	Italia
55		Verdelho	Africa de Sud ^o , Argentina , Australia , Noua Zeelandă , Statele Unite ale Americii , Portugalia
56		Verdelho Roxo	Portugalia ^o
57		Verdelho Tinto	Portugalia ^o
58		Verdello	Italia ^o , Spania ^o
59		Verde	Italia ^o
60		Verdejo	Spania ^o
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Italia
62	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Italia
63	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Italia
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Ungaria

(*) **LEGENDĂ:**

- mențiuni cu caractere cursive trimitere la sinonimul soiului de struguri de vinificație
- „^o” nu are sinonime
- mențiuni cu caractere aldine coloana 3: denumirea soiului de struguri de vinificație
coloana 4: țara în care denumirea corespunde unui soi și trimiterea la soi
- mențiuni cu caractere normale coloana 3: sinonimul unui soi de viță-de-vie
coloana 4: țara care utilizează sinonimul unui soi de viță-de-vie

(¹) Pentru statele în cauză, derogările prevăzute în prezenta anexă sunt autorizate numai în cazul vinurilor cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată obținute din soiurile în cauză.

ANEXA XVI

Mențiuni autorizate pentru etichetarea vinurilor conform articolului 66 alineatul (2)

Fermentat în baricuri	Maturat în baricuri	Învechit în baricuri
Fermentat în butoaie din lemn de [...] [a se menționa tipul de lemn]	Maturat în butoaie din lemn de [...] [a se menționa tipul de lemn]	Învechit în butoaie din lemn de [...] [a se menționa tipul de lemn]
Fermentat în butoaie din lemn	Maturat în butoaie din lemn	Învechit în butoaie din lemn

ANEXA XVII

REZERVAREA ANUMITOR TIPURI SPECIFICE DE STICLE

1. „Flûte d'Alsace”:

- (a) tip: sticlă de sticlă cu corp cilindric drept, cu gâtul lung și cu aproximativ următoarele proporții:
- înălțime totală/diametru la bază = 5:1;
 - înălțimea coprului cilindric = înălțime totală/3;
- (b) în cazul vinurilor produse din struguri recoltați pe teritoriul Franței, acest tip de sticlă este rezervat pentru următoarele vinuri cu denumiri de origine:
- „Alsace” sau „vin d'Alsace”, „Alsace Grand Cru”,
 - „Crépy”,
 - „Château-Grillet”,
 - „Côtes de Provence”, roșu sau rozé,
 - „Cassis”,
 - „Jurançon”, „Jurançon sec”,
 - „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, rozé,
 - „Tavel”, rozé.

Restricția cu privire la utilizarea sticlelor de acest tip se aplică numai vinurilor produse din struguri recoltați pe teritoriul Franței.

2. „Bocksbeutel” sau „Cantil”:

- (a) tip: sticlă de sticlă cu gâtul scurt, pântecoasă, dar aplatizată; baza și secțiunea transversală a sticlei în zona cea mai convexă sunt elipsoidale:
- raportul dintre axa lungă și axa scurtă a secțiunii elipsoidale = 2:1;
 - raportul dintre înălțimea corpului convex și gâtul cilindric al sticlei = 2,5:1;
- (b) vinuri pentru care este rezervat acest tip de sticlă:
- (i) vinurile germane cu denumiri de origine din:
- Franken,
 - Baden:
 - provenite din Taubertal și Schüpfergrund,
 - provenite din următoarele zone ale regiunii administrative locale Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg și Varnhalt;
- (ii) vinurile italiene cu denumiri de origine din:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), obținute din soiurile Sylvaner și Müller-Thurgau,

- Terlaner, obținute din soiul Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), obținute din soiurile Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) și Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, obținute din soiul Moscato;
- (iii) vinurile grecești:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vinuri din Insula Kefalonia,
 - vinuri din Insula Paros,
 - vinuri cu indicație geografică protejată din Peloponez;
- (iv) vinurile portugheze:
- vinuri rozé și numai acele vinuri cu denumiri de origine și indicații geografice pentru care se poate dovedi că au fost deja prezentate corect și tradițional în sticle tip „cantil” anterior clasificării ca vinuri cu denumiri de origine și indicații geografice.

3. „Clavelin”:

- (a) tip: sticlă de sticlă cu gâtul scurt și capacitate de 0,62 litri, de formă cilindrică, aspect îndesat datorită umerilor lați, cu aproximativ următoarele dimensiuni:
- înălțime totală/diametru la bază = 2,75;
 - înălțimea părții cilindrice = înălțime totală/2;
- (b) vinuri pentru care este rezervat acest tip de sticlă:
- vinurile franțuzești cu denumiri de origine protejate din:
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. „Tokaj”:

- (a) tip: sticlă de sticlă dreaptă, cu gâtul lung, incoloră, alcătuită dintr-un corp cilindric cu următoarele dimensiuni:
- înălțimea corpului cilindric/inălțime totală = 1:2,7;
 - înălțime totală/diametru la bază = 1:3,6;
 - capacitate: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml sau 187,5 ml (în cazul exportului către o țară terță);
 - pe sticlă se poate aplica un sigiliu în relief din materialul sticlei care face referire la regiunea viticolă sau la producător.

(b) vinuri pentru care este rezervat acest tip de sticlă:

vinurile maghiare și slovace cu denumiri de origine protejate din:

- Tokaji;
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský);

completate cu una dintre următoarele mențiuni tradiționale:

- aszú / výber;
- aszúeszencia / esencia výberova;
- eszencia / esencia;
- másas / másás;
- fordítás / fordítás;
- szamorodni / samorodné.

Restricțiile cu privire la utilizarea sticlelor de acest tip se aplică numai vinurilor produse din struguri recoltați pe teritoriul Ungariei sau Slovaciei.

Prețul abonamentului în 2009
(fără TVA, inclusiv cheltuieli de transport pentru expediere simplă)

Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	1 000 EUR pe an (*)
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe lună (*)
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, versiunea tipărită + CD-ROM, ediție anuală (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	700 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	70 EUR pe lună
Jurnalul Oficial al UE, seria C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	400 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	40 EUR pe lună
Jurnalul Oficial al UE, seriile L+C, CD-ROM, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	500 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), CD-ROM, ediție bisăptămănală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	360 EUR pe an (= 30 EUR pe lună)
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

(*) Preț cu amănuntul:

- până la 32 de pagini: 6 EUR
- de la 33 la 64 de pagini: 12 EUR
- peste 64 de pagini: preț fixat după caz

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Cuprinde seriile L (Legislație) și C (Comunicări și informări).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, *Jurnalele Oficiale* publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur CD-ROM multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un „Anunț pentru cititori” inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Distribuire și abonamente

Publicațiile destinate vânzării, editate de Oficiul pentru Publicații Oficiale ale Comunităților Europene, pot fi procurate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferă un acces direct și gratuit la dreptul Uniunii Europene. Acest site permite consultarea *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*, inclusiv a tratatelor, a legislației, a jurisprudenței și a actelor pregătitoare ale legislației.

Pentru mai multe informații despre Uniunea Europeană, consultați: <http://europa.eu>