

# Úradný vestník

# L 193

## Európskej únie



Zväzok 52

Slovenské vydanie

### Právne predpisy

24. júla 2009

Obsah

#### I Akty prijaté podľa Zmluvy o ES/Zmluvy o Euratome, ktorých uverejnenie je povinné

#### NARIADENIA

- ★ **Nariadenie Komisie (ES) č. 606/2009 z 10. júla 2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia** ..... 1
- ★ **Nariadenie Komisie (ES) č. 607/2009 z 14. júla 2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych výrobkov** ..... 60

Cena: 26 EUR

# SK

Akty, ktoré sú vytlačené obyčajným písmom, sa týkajú každodennej organizácie poľnohospodárskych záležitostí a sú spravidla platné len obmedzený čas.

Názvy všetkých ostatných aktov sú vytlačené tučným písmom a je pred nimi hviezdička.



## I

(Akty prijaté podľa Zmluvy o ES/Zmluvy o Euratome, ktorých uverejnenie je povinné)

## NARIADENIA

## NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 606/2009

z 10. júla 2009,

**ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 z 29. apríla 2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005 a (ES) č. 3/2008 a zrušujú nariadenia (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 25 ods. 3 a článok 32,

keďže:

- (1) Vymedzením pojmu víno v bode 1 druhom pododseku písm. c) prvej zarážke prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, v ktorej sa uvádzajú kategórie vinárskych výrobkov, sa stanovuje celkový obsah alkoholu na najviac 15 % obj. Pre vína z určitých vinohradníckych oblastí, ktoré treba vymedziť, vyrobené bez obohacovania, sa však táto maximálna hodnota zvyšuje na 20 % obj.
- (2) V nariadení (ES) č. 479/2008 sa v kapitole II hlavy III, ako aj prílohách V a VI k uvedenému nariadeniu, ustanovujú všeobecné pravidlá pre enologické postupy a ošetrenia a v ostatnom sa odkazuje na podrobné vykonávacie pravidlá, ktoré má prijať Komisia. Mali by sa zreteľne a presne vymedziť povolené enologické postupy vrátane podrobných pravidiel úpravy obsahu zvyškového cukru vín a mali by sa stanoviť maximálne množstvá niektorých látok v prípade ich používania, ako aj podmienky používania niektorých z týchto látok.

- (3) V prílohe IV k nariadeniu Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom <sup>(2)</sup> boli vymenované povolené enologické postupy. Tieto povolené enologické postupy by sa mali zachovať, doplniť so zreteľom na vývoj techník a popísať jednoduchším a súvislejším spôsobom v jedinej prílohe.
- (4) V časti A prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa pre vína vyrobené v Spoločenstve stanovil maximálny obsah siričitanov, ktorý presahoval maximálne hodnoty stanovené Medzinárodnou organizáciou pre vinič a víno (OIV). Mal by sa dosiahnuť súlad s medzinárodne uznávanými maximálnymi hodnotami, ktoré stanovila OIV, a pre niektoré špeciálne sladké vína vyrábané v malom množstve by sa mali zachovať odchýlky potrebné pre ich vyšší obsah cukru a zaistenie ich riadneho ošetrenia. Na základe výsledkov prebiehajúcich vedeckých štúdií týkajúcich sa zníženia obsahu a nahradenia siričitanov vo víne a príjmu siričitanov z vín v ľudskej výžive sa budú musieť dať maximálne hodnoty na účely ich zníženia neskôr opätovne preskúmať.
- (5) Mali by sa ustanoviť podrobné pravidlá, na základe ktorých by mohli členské štáty povoľovať počas určitého obdobia a na experimentálne účely používanie určitých enologických postupov a ošetrení, ktoré sa neupravujú právnymi predpismi Spoločenstva.
- (6) Výroba šumivých vín, akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín vyžaduje okrem doteraz povolených enologických postupov aj súbor osobitných postupov. Pre zrozumiteľnosť by sa tieto postupy mali uviesť v samostatnej prílohe.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 148, 6.6.2008, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 179, 14.7.1999, s. 1.

- (7) Výroba likérových vín vyžaduje okrem doteraz povolených enologických postupov aj súbor osobitných postupov a v prípade niektorých likérových vín s chráneným označením pôvodu aj určité osobitné obmedzenia. Pre zrozumiteľnosť by sa tieto postupy a tieto obmedzenia mali uviesť v samostatnej prílohe.
- (8) Sceľovanie vína je bežný enologický postup a vzhľadom na jeho možný vplyv na kvalitu vína je potrebné spresniť vymedzenie tohto pojmu a regulovať jeho použitie, aby sa predišlo jeho zneužívaniu a zabezpečila sa vysoká kvalitatívna úroveň vín v záujme dosiahnutia väčšej konkurencieschopnosti odvetvia. Z tých istých dôvodov a vzhľadom na to, že ide o výrobu ružových vín, musí byť toto použitie, najmä v prípade vín, na ktoré sa nevzťahujú špecifikácie, upravené predpismi.
- (9) Pre mnohé látky používané v rámci enologických postupov sú už špecifikácie čistoty a identifikácie stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva týkajúcich sa potravín a v Medzinárodnom enologickom kódexe OIV. Z dôvodu harmonizácie a zrozumiteľnosti sa treba odvolávať v prvom rade na tieto špecifikácie a zároveň treba počítať s tým, že sa doplnia pravidlami špecifickými pre situáciu Spoločenstva.
- (10) Vinárske výrobky, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami kapitoly II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008, alebo tie výrobky, ktoré treba stanoviť v tomto nariadení, nemôžu byť uvedené na trh. Priemyselné využitie niektorých z týchto výrobkov je však možné a je potrebné stanoviť jeho podrobné pravidlá v snahe zabezpečiť primeranú kontrolu ich konečného určenia. Okrem toho, aby sa zabránilo hospodárskym stratám na strane subjektov, ktoré majú zásoby niektorých výrobkov vyrobených pred dátumom začatia uplatňovania tohto nariadenia, treba stanoviť, že výrobky vyrobené v súlade s pravidlami, ktoré existovali pred týmto dátumom, sa môžu dodávať na účely spotreby.
- (11) V bode 4 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa stanovuje, že vykonanie jednotlivých procesov obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín (okysľovania a odkysľovania) je potrebné oznámiť príslušným orgánom. To isté sa vzťahuje aj na množstvá cukru alebo zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu, ktoré v rámci vykonávania uvedených procesov majú v držbe fyzické alebo právnické osoby. Účelom týchto oznámení je umožniť kontrolu uvedených procesov. Oznámenia sa preto musia adresovať príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má tento proces vykonať a musia byť čo možno najpresnejšie. V prípade zvýšenia obsahu alkoholu je potrebné o veci informovať príslušný orgán v lehote umožňujúcej účinnú kontrolu tohto procesu.
- (12) V prípade zvyšovania alebo znižovania obsahu kyselín postačuje kontrola po uvedenom procese. Z tohto dôvodu a v záujme administratívneho zjednodušenia sa musí umožniť predložiť takéto oznámenia, s výnimkou prvého oznámenia týkajúceho sa vinárskeho roka, prostredníctvom aktualizácie záznamov, ktoré pravidelne kontroluje príslušný orgán. V niektorých členských štátoch príslušné orgány pravidelne vykonávajú analytickú kontrolu všetkých výrobných dávok určených na výrobu vína. Pokiaľ tieto podmienky pretrvávajú, vyhlásenie o úmysle obohacovať víno nie je potrebné.
- (13) Odchylné od všeobecného pravidla uvedeného v časti D prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 479/2008, nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“ alebo „výberu“ sú základnou charakteristikou výroby niektorých maďarských a slovenských vín. Osobitné podmienky tohto postupu sa musia stanoviť v súlade s príslušnými vnútroštátnymi predpismi účinnými v dotknutých členských štátoch k 1. máju 2004.
- (14) V článku 31 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa stanovuje, že metódy analýzy na určenie zloženia produktov, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, a pravidiel na stanovenie toho, či sa pri ich výrobe použili ošetrenia v rozpore s povolenými enologickými postupmi, sa uplatňujú metódy analýzy a pravidlá, ktoré odporučila a uverejnila OIV v Zbierke medzinárodných metód analýzy vín a muštov OIV. V prípade, že sú potrebné metódy analýzy špecifické pre určité vinárske výrobky Spoločenstva, ktoré nie sú stanovené OIV, tieto metódy Spoločenstva sa musia opísať.
- (15) Na zabezpečenie väčšej transparentnosti by sa mal uverejniť na úrovni Spoločenstva zoznam a opis príslušných metód analýzy.
- (16) V dôsledku toho by sa nariadenia Komisie (EHS) č. 2676/90 zo 17. septembra 1990, ktoré stanovuje analytické metódy Spoločenstva pre sektor vína<sup>(1)</sup>, a (ES) č. 423/2008 z 8. mája 2008 ustanovujúce niektoré podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999 a ustanovujúce Zákoník Spoločenstva pre vinárske (enologické) postupy a procesy<sup>(2)</sup> mali zrušiť.
- (17) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom regulačného výboru zriadeného na základe článku 113 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

**Predmet**

Týmto nariadením sa ustanovujú niektoré podrobné pravidlá uplatňovania kapitoly I a II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008.

(1) Ú. v. ES L 272, 3.10.1990, s. 1.

(2) Ú. v. EÚ L 127, 15.5.2008, s. 13.

### Článok 2

#### **Vinohradnícke oblasti, ktorých vína môžu mať maximálny celkový obsah alkoholu 20 % obj.**

Vinohradnícke zóny uvedené v prvej zarážke písm. c) druhom pododseku bode 1 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sú zóny C I, C II a C III uvedené v prílohe IX k uvedenému nariadeniu, ako aj plochy zo zóny B, kde sa môžu vyrábať biele vína s týmito chránenými zemepisnými označeniami: „Vin de pays de Franche-Comté“ a „Vin de pays du Val de Loire“.

### Článok 3

#### **Povolené enologické postupy a obmedzenia**

1. Povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a ošetrovanie výrobkov, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 479/2008 a uvedené v jeho článku 29 ods. 1, sa ustanovujú v prílohe I k tomuto nariadeniu.
2. Povolené enologické postupy, podmienky ich používania a obmedzenia ich používania sa uvádzajú v prílohe I A.
3. Maximálny obsah oxidu siričitého vo vínach sa uvádza v prílohe I B.
4. Maximálny obsah prchavých kyselín sa uvádza v prílohe I C.
5. Podmienky týkajúce sa postupu úpravy obsahu zvyškového cukru sa ustanovujú v prílohe I D.

### Článok 4

#### **Experimentálne používanie nových enologických postupov**

1. Každý členský štát môže na experimentálne účely, ako sa uvádza v článku 29 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008, povoliť používanie niektorých enologických postupov alebo ošetrovaní, ktoré nie sú ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v tomto nariadení, na obdobie maximálne troch rokov za predpokladu, že:
  - a) príslušné postupy alebo ošetrovania spĺňajú podmienky stanovené v článku 27 ods. 2 a kritériá uvedené v článku 30 písm. b) až e) nariadenia (ES) č. 479/2008;
  - b) množstvá, na ktoré sa uplatňujú tieto postupy a procesy, nepresahujú maximálny objem 50 000 hektolitrov na jeden rok a jeden pokus;
  - c) príslušný členský štát informuje Komisiu a ostatné členské štáty na začiatku pokusu o podmienkach každého povolenia;
  - d) proces sa zaznamená do sprievodného dokumentu uvedeného v článku 112 ods. 1 a do registra uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

Pokus znamená činnosť alebo činnosti vykonávané v rámci riadne vymedzeného výskumného projektu so samostatným protokolom o pokuse.

2. Výrobky získané na základe experimentálneho používania takýchto postupov alebo ošetrovaní sa môžu uvádzať na trh v inom ako príslušnom členskom štáte, pokiaľ členský štát, ktorý pokus povolil, vopred informoval príslušné orgány prijímajúceho členského štátu o podmienkach povolenia a príslušných množstvách.

3. Do troch mesiacov po uplynutí obdobia uvedeného v odseku 1 príslušný členský štát odovzdá Komisii oznámenie o povolenom pokuse a jeho výsledkoch. Komisia oznámi výsledky tohto pokusu ostatným členským štátom.

4. V prípade potreby a v závislosti od výsledkov príslušný členský štát môže požiadať Komisiu o povolenie pokračovať v uvedenom pokuse, prípadne s väčším objemom, ako bol objem pri prvom pokuse, na ďalšie obdobie v trvaní maximálne troch rokov. K svojej žiadosti príslušný členský štát musí pripojiť zodpovedajúcu dokumentáciu. Komisia prijme rozhodnutie o žiadosti o povolenie pokračovať v pokuse v súlade s postupom podľa článku 113 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

### Článok 5

#### **Enologické postupy uplatniteľné na kategórie šumivých vín**

Povolené enologické postupy a obmedzenia vrátane obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín týkajúce sa šumivých vín, akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín uvedené v článku 32 druhom pododseku písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uvádzajú v prílohe II k tomuto nariadeniu bez toho, aby boli dotknuté všeobecne uplatniteľné enologické postupy a obmedzenia ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v prílohe I k tomuto nariadeniu.

### Článok 6

#### **Enologické postupy uplatniteľné na likérové vína**

Povolené enologické postupy a obmedzenia týkajúce sa likérových vín uvedené v článku 32 druhom odseku písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uvádzajú v prílohe III k tomuto nariadeniu bez toho, aby boli dotknuté všeobecne uplatniteľné enologické postupy a obmedzenia ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v prílohe I k tomuto nariadeniu.

### Článok 7

#### **Vymedzenie pojmu sceľovanie**

1. Pojem „sceľovanie“ v zmysle článku 32 druhého pododseku písm. d) nariadenia (ES) č. 479/2008 znamená miešanie vín alebo muštov rôzneho pôvodu, pochádzajúcich z rôznych odrôd viniča, rôznych rokov zberu alebo rôznych kategórií vína alebo muštu.

2. Za rôzne kategórie vína alebo muštu sa považujú:
- červené víno, biele víno, ako aj mušty alebo vína vhodné na výrobu niektorej z uvedených kategórií vína;
  - víno bez chráneného označenia pôvodu/zemepisného označenia, víno s chráneným označením pôvodu (CHOP) a víno s chráneným zemepisným označením (CHZO), ako aj mušty alebo vína vhodné na výrobu niektorej z uvedených kategórií vína.

Na účely uplatňovania tohto odseku sa ružové víno považuje za červené víno.

3. Za sceľovanie sa nepovažuje:
- obohacovanie prostredníctvom pridania zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu;
  - úprava obsahu zvyškového cukru.

#### Článok 8

##### Všeobecné pravidlá týkajúce sa miešania a sceľovania

1. Víno sa môže vyrábať prostredníctvom miešania alebo sceľovania iba vtedy, ak zložky tohto miešania alebo sceľovania majú predpísané charakteristiky vhodné na výrobu vína a sú v súlade s ustanoveniami nariadenia (ES) č. 479/2008 a tohto nariadenia.

Sceľovanie bieleho vína bez CHOP/CHZO s červeným vínom bez CHOP/CHZO nemôže viesť k výrobe ružového vína.

Ustanovením v druhom pododseku sa však nevyklučuje sceľovanie typu uvedeného v danom pododseku, pokiaľ je konečný výrobok určený na prípravu cuvée tak, ako je to vymedzené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 479/2008, alebo ak je určený na výrobu perlivých vín.

2. Sceľovanie hroznového muštu alebo vína, pri výrobe ktorých sa použil enologický postup uvedený v bode 14 prílohy I A k tomuto nariadeniu, s hroznovým muštom alebo vínom, pri ktorom sa nepoužil tento enologický postup, sa zakazuje.

#### Článok 9

##### Špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných pri enologických postupoch

1. Pokiaľ nie sú stanovené smernicou Komisie 2008/84/ES<sup>(1)</sup>, špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných v rámci enologických postupov uvedené v článku 32 druhom pododseku písm. e) nariadenia (ES) č. 479/2008 sú tie, ktoré sú stanovené a uverejnené v Medzinárodnom enologickom kódexe Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno.

V prípade potreby sa tieto kritéria čistoty doplnia osobitnými požiadavkami ustanovenými v prílohe I A k tomuto nariadeniu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 253, 20.9.2008, s. 1.

2. Enzýmy a enzýmové prípravky použité pri povolených enologických postupoch a ošetreniach, zoznam ktorých je uvedený v prílohe I A, spĺňajú požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch<sup>(2)</sup>.

#### Článok 10

##### Podmienky držby, obehu a používania výrobkov, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami kapitoly II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo s ustanoveniami tohto nariadenia

1. Výrobky, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami kapitoly II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo s ustanoveniami tohto nariadenia, sa zničia. Členské štáty však môžu povoliť použitie niektorých výrobkov, ktorých charakteristiky presne stanovia, v liehovare, octárni alebo na priemyselné účely.

2. Výrobcovia alebo obchodníci nemôžu mať v držbe tieto výrobky bez oprávneného dôvodu. Tieto výrobky môžu byť premiestnené len do liehovaru, octárne alebo zariadenia, v ktorom sa použijú na priemyselné účely alebo ako priemyselné výrobky, alebo do zariadenia na ich zneškodnenie.

3. Členské štáty môžu pridávať do vín uvedených v odseku 1 denaturačné činidlá alebo indikátory, aby sa tieto vína ľahšie identifikovali. Z oprávnených dôvodov môžu takisto zakázať použitie uvedených v odseku 1 a dať výrobky zničiť.

4. Vína vyrobené pred 1. augustom 2009 sa môžu ponúkať alebo dodávať na priamu ľudskú spotrebu za predpokladu, že spĺňajú predpisy Spoločenstva alebo vnútroštátne predpisy účinné pred uvedeným dátumom.

#### Článok 11

##### Všeobecné pravidlá obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín iných výrobkov ako víno

Procesy uvedené v bode 1 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa musia vykonávať v jednom kroku. Členské štáty však môžu povoliť vykonávanie niektorých z týchto procesov vo viacerých krokoch, ak sa tým zlepši vinifikácia príslušných výrobkov. V týchto prípadoch platia maximálne hodnoty ustanovené v prílohe V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 pre príslušný proces ako celok.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 7.

## Článok 12

**Administratívne pravidlá obohacovania**

1. Oznámenie uvedené v bode 4 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008, ktoré sa týka postupov zvyšovania obsahu alkoholu, predkladajú fyzické alebo právnické osoby vykonávajúce uvedené postupy v súlade s lehotami a príslušnými podmienkami kontroly ustanovenými príslušným orgánom členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva.

2. Oznámenie uvedené v odseku 1 sa predkladá v písomnej forme a obsahuje tieto informácie:

- a) meno a adresu osoby, ktorá predkladá oznámenie;
- b) miesto, kde sa má proces vykonať;
- c) dátum a čas začatia procesu;
- d) opis výrobku, ktorý bude predmetom daného procesu;
- e) postup použitý pri tomto procese, s údajmi o druhu výrobku, ktorý sa na tento proces použije.

3. Členské štáty môžu povoliť, aby sa príslušnému orgánu zasielalo predbežné oznámenie týkajúce sa viacerých postupov alebo určeného obdobia. Takéto oznámenie sa môže prijímať iba za predpokladu, že osoba, ktorá predkladá toto oznámenie, vedie evidenciu každého obohacovania v súlade s ustanoveniami odseku 6 a zaznamenáva informácie uvedené v odseku 2.

4. Ak príslušná osoba nemôže z dôvodu zásahu vyššej moci vykonať v príslušnej lehote proces, v súvislosti s ktorým sa predložilo oznámenie, členské štáty ustanovia podmienky, podľa ktorých uvedená osoba predloží príslušnému orgánu nové oznámenie, aby sa mohli vykonať potrebné kontroly.

5. Oznámenie uvedené v odseku 1 sa nevyžaduje v členských štátoch, v ktorých príslušné kontrolné orgány pravidelne vykonávajú analytické kontroly všetkých výrobných dávok, z ktorých sa vyrába víno.

6. Údaje týkajúce sa priebehu procesov na zvýšenie obsahu alkoholu sa hneď po ukončení samotnej činnosti zaznamenávajú do evidencie uvedenej v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

V prípadoch, keď sa v predbežnom oznámení, ktoré sa vzťahuje na niekoľko procesov, neuvádza dátum a čas ich začatia, musia sa údaje do evidencie zaznamenávať aj pred začatím každého procesu.

## Článok 13

**Administratívne pravidlá týkajúce sa zvyšovania a znižovania obsahu kyselín**

1. V prípade zvyšovania a znižovania obsahu kyselín predkladajú hospodárske subjekty oznámenie uvedené v bode 4 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 najneskôr na druhý deň po vykonaní prvého procesu vo vinárskom roku. Toto oznámenie je platné pre všetky procesy v danom vinárskom roku.

2. Oznámenie uvedené v odseku 1 sa predkladá v písomnej forme a obsahuje tieto informácie:

- a) meno a adresu osoby, ktorá predkladá oznámenie;
- b) druh procesu;
- c) miesto, kde sa proces vykoná.

3. Údaje týkajúce sa priebehu každého postupu zvyšovania alebo znižovania obsahu kyselín sa musia zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

## Článok 14

**Nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“**

Nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“, ktoré sa ustanovuje v bode 2 časti D prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 479/2008, sa vykonáva v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi účinnými od 1. mája 2004 takto:

- a) „Tokaji fordítás“ alebo „Tokajský fordítás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“;
- b) „Tokaji máslás“ alebo „Tokajský máslás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodného“ alebo „aszú“/„výberu“.

Uvedené výrobky musia pochádzať z toho istého roku zberu.

## Článok 15

**Uplatniteľné metódy analýzy Spoločenstva**

1. Metódy analýzy uvedené v druhom pododseku článku 31 nariadenia (ES) č. 479/2008, ktoré sa uplatňujú na kontrolu niektorých vinárskych výrobkov alebo niektorých maximálnych hodnôt stanovených na úrovni Spoločenstva, sa uvádzajú v prílohe IV.

2. Komisia uverejní v sérii C Úradného vestníka Európskej únie zoznam a opis metód analýzy uvedených v prvom pododseku článku 31 nariadenia (ES) č. 479/2008 a opísaných v Zbierke medzinárodných metód analýzy vín a muštov OIV, ktoré sa uplatňujú pri kontrole maximálnych hodnôt a požiadaviek na výrobu vinárskych výrobkov stanovených právnymi predpismi Spoločenstva.

## Článok 16

**Zrušenie**

Nariadenia (EHS) č. 2676/90 a (ES) č. 423/2008 sa zrušujú.

Odkazy na zrušené nariadenia a na nariadenie (ES) č. 1493/1999 sa považujú za odkazy na toto nariadenie a znejú v súlade s tabuľkou zhody uvedenou v prílohe V.

## Článok 17

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. augusta 2009.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 10. júla 2009

Za Komisiu  
Mariann FISCHER-BOEL  
členka Komisie

---



## PRÍLOHA I A

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OŠETRENIA

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
1.	Prevzdušňovanie alebo okysličovanie použitím plynného kyslíka		
2.	Tepelné ošetrenia		
3.	Odstreďovanie a filtrácia inertnými filtračnými materiálmi alebo bez nich		Prípadné použitie filtračného materiálu nesmie zanechať nežiaduce rezíduá v upravovanom výrobku.
4.	Použitie oxidu uhličitého, argónu alebo dusíka, jednotlivo alebo ich zmesi, s cieľom vytvoriť inertné prostredie a manipulovať s výrobkom bez prítomnosti vzduchu		
5.	Použitie sušených vínnych kvasiniek alebo vínnych kvasiniek ako vínnej suspenzie	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace víno, ako aj na druhotné alkoholické kvasenie všetkých kategórií šumivých vín.	
6.	Na podporu tvorby kvasiniek použitie jednej látky alebo viacerých týchto látok, ktoré sa môžu prípadne doplniť inertným nosičom – mikrokryštalickou celulózu:		
	— pridanie hydrogénfosforečnanu amónneho alebo síranu amónneho,	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace víno, ako aj na druhotné alkoholické kvasenie všetkých kategórií šumivých vín.	V množstve najviac 1 g/l (vyjadrené ako soľ) <sup>(2)</sup> alebo 0,3 g/l v prípade druhotného kvasenia šumivých vín.
	— pridanie disiričitanu amónneho,	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace hroznové víno.	V množstve najviac 0,2 g/l (vyjadrené ako soľ) <sup>(2)</sup> a v rozsahu maximálnych hodnôt stanovených v bode 7.
	— pridanie tiamínhydrochloridu.	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace víno, ako aj na druhotné alkoholické kvasenie všetkých kategórií šumivých vín.	V množstve najviac 0,6 mg/l (vyjadrené ako tiamín) pri každom ošetrení.
7.	Použitie oxidu siričitého, hydrogénsiričitanu draselného alebo metasiričitanu draselného, nazývaného aj disiričitan draselný alebo aj pyrosiričitan draselný		Maximálne hodnoty (maximálne množstvo vo výrobku uvedenom na trh) ustanovené v prílohe I B.
8.	Odstúpenie oxidu siričitého prostredníctvom fyzikálnych procesov	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, rektifikovaný zahustený hroznový mušt a mladé, ešte kvasiace víno.	

	1	2	3
	Enologický postup	Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
9.	Ošetrovanie aktívnym uhlím na enologické účely	Iba na mušty a mladé, ešte kvasiace víno, rektifikovaný zahustený hroznový mušt a biele vína.	V množstve najviac 100 g suchého produktu na jeden hektoliter.
10.	<p>Čírenie prostredníctvom jednej látky alebo viacerých z týchto látok určených na enologické účely:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— želatína jedlá,</li> <li>— rastlinné proteíny z obilia alebo hrachu,</li> <li>— vyzína,</li> <li>— kazeín a kazeinát draselný,</li> <li>— vaječný bielok,</li> <li>— bentonit,</li> <li>— oxid kremičitý vo forme gélu alebo koloidného roztoku,</li> <li>— kaolín,</li> <li>— tanín,</li> <li>— pektolytické enzýmy,</li> <li>— enzymatické prípravky obsahujúce betaglukanázu.</li> </ul>	Podmienky použitia betaglukanázy sú ustanovené v dodatku 1.	
11.	Použitie kyseliny sorbovej alebo sorbanu draselného		Maximálne množstvo kyseliny sorbovej v ošetrovanom výrobku uvedenom na trh môže byť 200 mg/l.
12.	Použitie kyseliny L(+)-vínnej, kyseliny L(-)-jablčnej, kyseliny DL-jablčnej alebo kyseliny mliečnej na zvyšovanie obsahu kyselín	<p>Podmienky a obmedzenia sú ustanovené v častiach C a D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia.</p> <p>Špecifikácie pre kyselinu L(+)-vínnu sú ustanovené v odseku 2 dodatku 2.</p>	
13.	<p>Použitie jednej látky alebo viacerých z týchto látok na znižovanie obsahu kyselín:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— neutrálny vínan draselný,</li> <li>— hydrogénuhličitan draselný,</li> <li>— uhličitan vápenatý, ktorý môže obsahovať malé množstvá podvojnej vápenatej soli kyselín L(+)-vínnej a L(-)-jablčnej,</li> <li>— vínan vápenatý,</li> <li>— kyselina L(+)-vínna,</li> <li>— homogénny prípravok kyseliny vínnej a uhličitanu vápenatého v rovnakom pomere rozomletý na jemný prášok.</li> </ul>	<p>Podmienky a obmedzenia sú ustanovené v častiach C a D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia.</p> <p>V prípade kyseliny L(+)-vínnej za podmienok ustanovených v dodatku 2.</p>	
14.	Pridanie živice z borovice halepskej (borovica Aleppo)	Za podmienok ustanovených v dodatku 3.	

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
15.	Použitie preparátov z bunkových stien kvasiniek		V množstve najviac 40 g/hl.
16.	Použitie polyvinylpyrrolidónu		V množstve najviac 80 g/hl.
17.	Použitie mliečnych baktérií		
18.	Pridanie lyzozýmu		V množstve najviac 500 mg/l (ak sa pridáva do muštu a do vína, celkové množstvo nemôže presiahnuť úroveň 500 mg/l).
19.	Pridanie kyseliny L-askorbovej		Maximálne množstvo v ošetrovanom víne uvedenom na trh: 250 mg/l <sup>(3)</sup> .
20.	Použitie ionomeničových živíc	Iba na hrozňový mušt určený na prípravu rektifikovaného zahusteného hrozňového muštu a za podmienok ustanovených v dodatku 4.	
21.	Pri suchých vínach používanie čerstvých, zdravých a neriedených kalov, ktoré obsahujú kvasinky z nedávnej výroby suchých vín	Na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	Množstvá nepresahujúce 5 % objemu ošetrovaného výrobku.
22.	Prebublávanie pomocou argónu alebo dusíku		
23.	Pridanie oxidu uhličitého	Na čiastočne prekvasený mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 7 a 9 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V prípade neperlivých vín môže byť množstvo oxidu uhličitého v ošetrovanom víne uvedenom na trh najviac 3 g/l a pretlak spôsobený prítomnosťou oxidu uhličitého musí byť pri teplote 20 °C nižší ako 1 bar.
24.	Pridanie kyseliny citrónovej na účely stabilizácie vína	Na čiastočne prekvasený hrozňový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	Maximálne množstvo v ošetrovanom víne uvedenom na trh: 1g/l.
25.	Pridanie tanínov	Na čiastočne prekvasený hrozňový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	
26.	Ošetrovanie: — bielych vín alebo ružových vín hexakvanoželeznatým draselným, — červených vín hexakvanoželeznatým draselným alebo fytátom vápenatým.	Na čiastočne prekvasený hrozňový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 5.	Pri fytáte vápenatom v množstve najviac 8 g/hl.
27.	Pridanie kyseliny metavínnej	Na čiastočne prekvasený hrozňový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V množstve najviac 100 mg/l.

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
28.	Použitie arabskej gummy	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	
29.	Použitie kyseliny DL-vínnej, nazývanej tiež kyselina hroznová (racemická), alebo jej neutrálnej draselnej soli na vyzrážanie prebytočného vápnika	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 5.	
30.	Na podporu vyzrážania vínnych solí použitie: — kyslého vínanu draselného alebo hydrogenvínanu draselného, — vínanu vápenatého.	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V prípade vínanu vápenatého v množstve najviac 200 g/hl.
31.	Použitie síranu meďnatého alebo citranu meďnatého na odstránenie nedostatkov vína, pokiaľ ide o chuť alebo vôňu.	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V množstve najviac 1 g/hl a pod podmienkou, že obsah meďi v ošetrovanom výrobku nepresiahne 1 mg/l.
32.	Pridanie karamelu na účely prifarbenia v zmysle smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/36/ES z 30. júna 1994 o farbivách pre použitie v potravinách (4).	Iba na likérové vína.	
33.	Použitie čistých parafínových plátok impregnovaných alylovým izotokyánatom tak, aby vznikla sterilná atmosféra.	Iba na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na víno.  Môže sa použiť iba v Taliansku v prípadoch, keď to nezakazujú vnútroštátne právne predpisy a iba v nádobách s objemom viac ako 20 litrov.	Vo víne nesmú byť prítomné žiadne stopy alylového izotokyánatu.
34.	Pridanie dimetyldikarbonátu (DMDC) do vína na zabezpečenie jeho mikrobiologickej stability	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a za podmienok ustanovených v dodatku 6.	V množstve najviac 200 mg/l, pričom vo víne uvedenom na trh sa nesmú dať zistiť žiadne rezíduá.
35.	Pridanie kvasinkových manoproteínov na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa a proteínov vo vínach	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt používaný na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
36.	Úprava elektrodialýzou na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa vo víne	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu Rady (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 7.	
37.	Použitie ureázy na zníženie obsahu močoviny vo víne	Iba na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 8.	
38.	Použitie kúskov dubového dreva pri výrobe a dozrievaní vína, vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu	Za podmienok ustanovených v dodatku 9.	
39.	Použitie: — alginátu vápenatého alebo — alginátu draselného.	Iba na výrobu všetkých kategórií šumivých vín a perlivých vín kvasených vo fľašiach, pri ktorých sa kaly odstraňujú degoržovaním.	
40.	Čiastočné odstránenie alkoholu z vína (dealkoholizácia)	Iba na víno a za podmienok ustanovených v dodatku 10	
41.	Použitie kopolymérov polyvinylimidazolu – polyvinylpyrolidónu (PVI/PVP) na zníženie obsahu medi, železa a ťažkých kovov	Za podmienok ustanovených v dodatku 11	V množstve najviac 500 mg/l (ak sa použije na mušt a víno, celková dávka nesmie presiahnuť 500 mg/l).
42.	Pridanie karboxymetylcelulózy (celulózová guma) na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa	Iba na víno a všetky kategórie šumivých vín a perlivých vín	V množstve najviac 100 mg/l.
43.	Ošetrovanie katexmi na zaistenie stabilizácie vínneho kameňa	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu Rady (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 12.	

<sup>(1)</sup> Pokiaľ to nie je výslovne uvedené, opísaný postup alebo ošetrovanie sa môže použiť na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrádzkovatého hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace víno, čiastočne prekvasený hroznový mušt určený ako taký na priamu ľudskú spotrebu, víno, všetky kategórie šumivých vín, perlivé víno, sýtené perlivé víno, likérové vína, vína zo zhrádzkovatého hrozna a vína z prezretého hrozna.

<sup>(2)</sup> Tieto soli amoniaku sa môžu používať aj v kombinácii v celkovom množstve maximálne 1g/l bez toho, aby boli dotknuté uvedené osobitné maximálne hodnoty 0,3 g/l alebo 0,2 g/l.

<sup>(3)</sup> Pri každom ošetrovaní sa môže použiť maximálne 250 mg/l.

<sup>(4)</sup> Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 13.

## Dodatok 1

**Požiadavky na betaglukanázu**

1. Medzinárodný kód betaglukanáz: ES č. 3-2-1-58
2. Beta-glukán-hydroláza (štiepiaca glukán v *Botrytis cinerea*)
3. Pôvod: *Trichoderma harzianum*
4. Oblasť uplatnenia: štiepenie beta-glukánov prítomných vo vínach, najmä vo vínach vyrobených z botrytizovaného hrozna
5. Maximálne použiteľné množstvo: 3 g enzymatického prípravku s obsahom 25 % suspenzie organických látok na hektoliter.
6. Špecifikácie chemickej a mikrobiologickej čistoty

Strata pri sušení	menej ako 10 %
Ťažké kovy	menej ako 30 ppm
Pb (olovo)	menej ako 10 ppm
As (arzén)	menej ako 3 ppm
Celkové množstvo koliformných baktérií	žiadne
<i>Escherichia coli</i>	žiadna v 25 g vzorke
<i>Salmonella</i> spp.	žiadna v 25 g vzorke
Celkové množstvo aeróbných baktérií	menej ako $5 \times 10^4$ baktérií/g

## Dodatok 2

**Kyselina L(+)-vínna**

1. Kyselina vínna, ktorej použitie na znižovanie obsahu kyselín je ustanovené v bode 13 prílohy I A, sa môže používať len pri výrobkoch, ktoré:

pochádzajú z odrôd viniča Elbling a Rizling a

pochádzajú z hrozna zozbieraného v týchto vinohradníckych oblastiach v severnej časti vinohradníckej zóny A:

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

2. Kyselina vínna, ktorej použitie je ustanovené v bodoch 12 a 13 tejto prílohy, nazývaná aj kyselina L(+)-vínna, musí mať poľnohospodársky pôvod a musí byť získaná najmä z vinárskych výrobkov. Zároveň musí spĺňať kritériá čistoty ustanovené v smernici 2008/84/ES.

## Dodatok 3

**Živica z borovice halepskej**

1. Živica z borovice halepskej (borovice Aleppo), ktorej použitie je ustanovené v bode 14 prílohy I A, sa môže používať len na výrobu vína „retsina“. Tento enologický postup sa môže vykonávať len:
    - a) na zemepisnom území Grécka;
    - b) v prípade hroznového muštu z hrozna odrôd pestovateľskej oblasti a vinohradníckej oblasti, ako sú špecifikované v gréckych ustanoveniach účinných k 31. decembru 1980;
    - c) pridaním najviac 1 000 gramov živice na hektoliter výrobku použitého pred kvasením alebo, pokiaľ skutočný obsah alkoholu nepresahuje tretinu celkového obsahu alkoholu, počas kvasenia.
  2. Ak Grécko zamýšľa zmeniť alebo doplniť ustanovenia uvedené v odseku 1 písm. b), oznámi to vopred Komisii. Ak Komisia neodpovie do 2 mesiacov od tohto oznámenia, Grécko môže vykonať plánované zmeny a doplnenia.
-



## Dodatok 4

**Ionomeničové živice**

Ionomeničové živice, ktoré sa môžu používať v súlade s bodom 20 prílohy I A, sú kopolyméry styrénu a divinylbenzénu, ktoré obsahujú kyselinu sulfónovú a amóniové skupiny. Musia spĺňať požiadavky ustanovené v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 (1) a v právnych predpisoch Spoločenstva a vo vnútroštátnych právnych predpisoch prijatých na vykonávanie tohto nariadenia. Okrem toho pri testovaní metódou analýzy uvedenou v odseku 2 nesmie v žiadnom z uvedených rozpúšťadiel dôjsť k strate viac ako 1 miligramu organických látok na liter. Regenerácia živíc sa musí uskutočniť pomocou látok, ktorých použitie je povolené na prípravu potravín.

Tieto živice sa môžu používať len pod dozorom schváleného enológa alebo technika a v zariadeniach schválených orgánmi členského štátu, na území ktorého sa tieto živice používajú. Tieto orgány ustanovia povinnosti a zodpovednosť, ktoré prislúchajú schváleným enológom a technikom.

Metóda analýzy na stanovenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc:

**1. PREDMET A ROZSAH PÔSOBNOSTI**

Stanovenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc.

**2. VYMEDZENIE POJMU**

Strata organickej hmoty z ionomeničových živíc. Strata organickej hmoty sa stanovuje pomocou metódy uvedenej ďalej v texte.

**3. PRINCÍP METÓDY**

Extrakčné roztoky prechádzajú cez živice pripravené na tento účel a hmotnosť extrahovanej organickej hmoty sa určuje gravimetrickým meraním.

**4. ČINIDLÁ**

Všetky činidlá musia byť analytickej čistoty.

Extrakčné roztoky.

4.1. Destilovaná voda alebo odionizovaná voda alebo voda ekvivalentnej čistoty.

4.2. Pripraví sa 15 % obj. (objemové percentá) roztok etanolu zmiešaním 15 dielov absolútneho etanolu s 85 dielmi vody (bod 4.1).

4.3. Pripraví sa 5 % hm. (hmotnostné percentá) roztok kyseliny octovej zmiešaním 5 dielov ľadovej kyseliny octovej s 95 dielmi vody (bod 4.1).

**5. POMÔCKY A ZARIADENIE**

5.1. Chromatografické kolóny na iónovú výmenu.

5.2. Odmerné valce s objemom 2 l.

5.3. Ploché odparovacie nádoby schopné zniesť teplotu 850 °C v muflovej peci.

5.4. Sušiareň s termostatom nastaveným na približne 105 ± 2 °C.

5.5. Muflová pec s termostatom nastaveným na 850 ± 25 °C.

5.6. Analytické váhy s presnosťou na 0,1 miligramu.

5.7. Odparovač, ohrevná platňa alebo infračervený odparovač.

(1) Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4.

## 6. PRINCÍP METÓDY

- 6.1. Do každej z troch chromatografických kolón na iónovú výmenu (bod 5.1) sa pridá 50 mililitrov ionomeničovej živice určenej na testovanie, ktorá je umytá a pripravená v súlade so špecifikáciami výrobcov, pokiaľ ide o prípravu živíc určených na použitie v potravinárskom odvetví.
- 6.2. Pokiaľ ide o aniónové živice, tri extrakčné roztoky (body 4.1, 4.2 a 4.3) sa nechajú prejsť oddelene cez kolóny pripravené na tento účel (bod 6.1) prietokovou rýchlosťou 350 až 450 mililitrov za hodinu. Prvý liter eluátu v každom z troch prípadov sa vyleje a ďalšie dva litre sa nalejú do odmerných valcov (bod 5.2). Pokiaľ ide o kationové živice, nechajú sa prejsť cez kolóny pripravené na tento účel len roztoky uvedené v bodoch 4.1 a 4.2.
- 6.3. Každý z týchto troch eluátov sa nechá odpariť nad ohrevnou platňou alebo pomocou infračerveného odparovača (bod 5.7) vo vopred vyčistenej a odváženej (m0) plochej odparovacej miske (bod 5.3). Misky sa umiestnia do sušiarne (bod 5.4) a sušia sa na konštantnú hmotnosť (m1).
- 6.4. Po zaznamenaní konštantnej hmotnosti (bod 6.3) sa odparovacia miska umiestni do muflovej pece (bod 5.5) a vzorka sa spopolní na konštantnú hmotnosť (m2).
- 6.5. Vypočíta sa hmotnosť vyextrahovanej organickej hmoty (bod 7.1). Ak je výsledok vyšší ako 1 mg/l, vykoná sa slepý pokus s činidlami a prepočíta sa hmotnosť vyextrahovanej organickej hmoty.

Vykoná sa slepý pokus opakovaním úkonov uvedených v bodoch 6.3 a 6.4, ale s použitím dvoch litrov extrakčného roztoku, čím sa získa hmotnosť m3 zodpovedajúca bodu 6.3 a hmotnosť m4 zodpovedajúca bodu 6.4.

## 7. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

### 7.1. Vzorec a výpočet výsledkov

Hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc vyjadrená v miligramoch na liter je daná týmto vzťahom:

$$500 (m1 - m2),$$

kde m1 a m2 sú vyjadrené v gramoch.

Opravená hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc vyjadrená v miligramoch na liter je daná týmto vzťahom:

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

kde m1, m2, m3 a m4 sú vyjadrené v gramoch.

- 7.2. Rozdiel vo výsledkoch medzi dvoma súbežnými zisteniami, ktoré sa vykonali na tej istej vzorke, nesmie presiahnuť 0,2 miligramu na liter.

*Dodatok 5***Hexakvanoželeznatan draselný****Fytát vápenatý****Kyselina DL-vínna**

Hexakvanoželeznatan draselný a fytát vápenatý, ktorých použitie je ustanovené v bode 26 prílohy I A, alebo kyselina DL-vínna, ktorej použitie je ustanovené v bode 29 prílohy I A, sa môžu používať na ošetrovanie len vtedy, ak toto ošetrovanie prebieha pod dohľadom enológa alebo technika schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa toto ošetrovanie vykonáva a zodpovednosť ktorých v prípade potreby ustanoví príslušný členský štát.

Po ošetrovaní hexakvanoželeznatom draselným alebo fytátom vápenatým musí víno obsahovať stopové prvky železa.

Dohľad nad používaním výrobkov uvedených v prvom pododseku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

---

## Dodatok 6

**Požiadavky na dimetyldikarbonát**

## ROZSAH PÔSOBNOSTI

Dimetyldikarbonát sa môže do vína pridať na tento účel: zabezpečenie mikrobiologickej stability fľašovaného vína obsahujúceho kvasiteľné cukry.

## POŽIADAVKY:

- pridanie sa musí vykonať len krátko pred fľašovaním vymedzeným ako umiestňovanie príslušného výrobku na obchodné účely do nádob s kapacitou nepresahujúcou 60 litrov,
  - ošetrovanie sa môže týkať len vín s obsahom cukru najmenej 5 g/l,
  - použitý výrobok musí spĺňať kritériá čistoty ustanovené smernicou 2008/84/ES,
  - toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do registra uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.
-

## Dodatok 7

**Požiadavky na ošetrovanie elektrodialýzou**

Účelom tohto ošetrovania je dosiahnuť stabilitu vínného kameňa vo víne, pokiaľ ide o hydrogénvinan draselný a vínan vápenatý (alebo iné soli vápnika), extrakciou prebytočných iónov z vína pomocou membrán, prepúšťajúcich v elektrickom poli len anióny alebo len katióny.

**1. POŽIADAVKY NA MEMBRÁNY**

- 1.1. Membrány sú usporiadané striedavo v systéme, ktorý je obdobou „kalolisu“, alebo v akomkoľvek inom vhodnom systéme, ktorý sa skladá z komôr na ošetrovanie (víno) a koncentráciu (odpadová voda).
- 1.2. Membrány prepúšťajúce katióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len katióny, a najmä katióny draslíka ( $K^+$ ) a vápnika ( $Ca^{++}$ ).
- 1.3. Membrány prepúšťajúce anióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len anióny, a najmä anióny vínného kameňa.
- 1.4. Membrány nesmú spôsobiť nadmerné zmeny fyzikálno-chemického zloženia a senzorických vlastností vína. Musia spĺňať tieto podmienky:
  - musia byť vyrobené v súlade s osvedčenými výrobnými postupmi z látok povolených na výrobu plastových materiálov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, uvedených v prílohe II k smernici Komisie 2002/72/ES <sup>(1)</sup>,
  - používateľ zariadenia na elektrodialýzu musí preukázať, že použité membrány spĺňajú uvedené vlastnosti, a že výmenu membrán vykonal špecializovaný personál,
  - nesmú uvoľňovať žiadne látky v množstvách, ktoré predstavujú nebezpečenstvo pre ľudské zdravie alebo narúšajú chuť alebo vôňu potravín, a musia spĺňať kritériá ustanovené v smernici 2002/72/ES,
  - pri ich použití nesmie dochádzať k žiadnemu vzájomnému pôsobeniu medzi zložkami membrány a zložkami vína, pri ktorom by v ošetrovanom výrobku mohli vzniknúť nové zlúčeniny s možnými toxikologickými následkami.

Stabilita nových elektrodialyzačných membrán sa stanoví pomocou simulačného roztoku, ktorý je prispôbený fyzikálno-chemickému zloženiu vína, aby sa zistila prípadná migrácia určitých látok, ktoré pochádzajú z elektrodialyzačných membrán.

Odporúčaná metóda pokusu:

Simulačný roztok je roztok vody a alkoholu, ktorý je prispôbený pH a vodivosti vína. Jeho zloženie je takéto:

- absolútny etanol: 11 l,
- hydrogénvinan draselný: 380 g,
- chlorid draselný: 60 g,
- koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,
- destilovaná voda: toľko, aby celkový objem roztoku dosiahol 100 litrov.

Tento roztok sa používa na testy migrácie v uzatvorenom obvode v elektrodialyzačnej zostave pod napätím (1 volt/celu) v množstve 50 l/m<sup>2</sup> anexových a katexových membrán až do 50 % demineralizácie roztoku. Výtokový obvod sa spúšťa pomocou roztoku chloridu draselného s koncentráciou 5 g/l. Migračné látky sa skúmajú v simulačnom roztoku ako aj v eluente.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 220, 15.8.2002, s. 18.

Týmto sa určí obsah organických molekúl vstupujúcich do zloženia membrány, ktoré sú schopné migrovať do ošetrovaného roztoku. Obsah každej z týchto zložiek sa určí osobitne v schválenom laboratóriu. Obsah všetkých určených zložiek v simulačnom roztoku musí byť nižší ako 50 g/l.

Na tieto membrány sa musia uplatňovať všeobecné pravidlá o kontrolách materiálov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

## 2. POŽIADAVKY NA POUŽÍVANIE MEMBRÁN

Pár membrán používaných pri eletrodialyzačnom ošetrovaní na stabilizáciu vínneho kameňa vo víne je nastavený tak, aby spĺňal tieto požiadavky:

- zníženie pH vína nesmie byť väčšie ako 0,3 pH jednotiek,
- zníženie obsahu prchavých kyselín musí byť menšie ako 0,12 g/l (2 meq vyjadrené prostredníctvom kyseliny octovej),
- ošetrovanie nesmie ovplyvniť neiónové zložky vína, najmä polyfenoly a polysacharidy,
- difúzia malých molekúl ako napríklad etanolu sa musí znížiť a nesmie spôsobiť zníženie obsahu alkoholu o viac ako 0,1 % obj.,
- membrány sa musia udržiavať a čistiť schválenými postupmi pomocou látok, ktoré sú povolené na použitie pri príprave potravín,
- membrány sú označené tak, aby sa ich poradie pri zostavovaní dalo skontrolovať,
- zariadenie sa musí ovládať pomocou ovládacieho a kontrolného mechanizmu, ktorý zohľadní príslušnú nestabilitu každého vína, aby sa odstránilo len presýtenie hydrogenvínanom draselným a vápenatými soľami,
- za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.

Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do registra uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

—

## Dodatok 8

## Požiadavky týkajúce sa ureázy

1. Medzinárodný kód ureázy: č. ES 3-5-1-5, č. CAC 9002-13-5.
2. Pôsobenie: ureáza (účinná v kyslom prostredí) rozkladá močovinu na amoniak a oxid uhličitý. Uvedené pôsobenie vzniká pri najmenej 5 jednotkách/mg, pričom jedna jednotka sa vymedzuje ako množstvo enzýmov, pôsobením ktorého sa pri koncentrácii močoviny 5 g/l v prostredí pH 4 a pri teplote 37 °C uvoľní jeden  $\mu\text{mol}$  amoniaku ( $\text{NH}_3$ ) za minútu.
3. Pôvod: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblasť použitia: rozkladanie močoviny prítomnej vo vínach určených na dlhšie dozrievanie, v ktorých je počiatočná koncentrácia močoviny vyššia ako 1 mg/l.
5. Maximálne použiteľné množstvo: 75 mg enzýmového prípravku na liter ošetrovaného vína, pričom sa nesmie prekročiť 375 jednotiek ureázy na liter vína. Po ošetrovaní musí byť všetka zostávajúca enzymatická činnosť zastavená filtráciou vína (priemer pórov < 1  $\mu\text{m}$ ).
6. Špecifikácie chemickej a mikrobiologickej čistoty.

Strata pri sušení	menej ako 10 %
Ťažké kovy	menej ako 30 ppm
Olovo (Pb)	menej ako 10 ppm
Arzén (As)	menej ako 2 ppm
Celkové množstvo koliformných baktérií:	žiadne
<i>Salmonella</i> spp.	žiadna v 25 g vzorke
Celkové množstvo aeróbných baktérií:	menej ako $5 \times 10^4$ baktérií/g

Ureáza povolená na ošetrovanie vína musí byť vyrobená za podobných podmienok ako ureáza, ku ktorej vydal Ve-decký výbor pre potraviny 10. decembra 1998 stanovisko.

## Dodatok 9

**Požiadavky na kúsky dubového dreva**

## PREDMET, PÔVOD A OBLASŤ POUŽITIA

Kúsky dubového dreva sa používajú pri výrobe a dozrievaní vína, vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu, aby sa víno obohatilo určitými zložkami, ktoré sa uvoľňujú z dubového dreva.

Kúsky dreva musia pochádzať výlučne z druhov *Quercus*.

Buď sa ponechajú v prírodnom stave, alebo sa odborne zohrejú pri nízkej, strednej alebo vysokej teplote. Nesmie však dôjsť k ich spáleniu, a to ani na povrchu, ani k zuhoľnateniu, či drobeniu pri dotyku. Nesmú prejsť žiadnym chemickým, enzymatickým alebo fyzikálnym ošetrením okrem ohrevu. Nesmie sa do nich pridať žiadny výrobok, ktorým by sa zvýšili ich prirodzené aromatizačné schopnosti alebo obsah extrahovateľných fenolových zlúčenín.

## OZNAČENIE POUŽITÉHO VÝROBKU

Na štítku sa musí uviesť pôvod botanického druhu alebo druhov dubu a intenzita prípadného ohrevu, podmienky uchovávania a bezpečnostné pokyny.

## ROZMERY

Rozmery drevených častíc musia byť také, aby sa najmenej 95 % hmotnosti zadržalo sitom, ktorého oká majú veľkosť 2 mm (alebo 9 mesh).

## ČISTOTA

Kúsky dubového dreva nesmú uvoľňovať látky v takých koncentráciách, ktoré by prípadne mohli ohroziť zdravie.

Toto ošetrenie sa musí zaznamenať do evidencie uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

---



## Dodatok 10

**Požiadavky na ošetrovanie vína čiastočnou dealkoholizáciou**

Účelom tohto ošetrovania je získať čiastočne dealkoholizované víno odstránením časti alkoholu (etanolu) z vína pomocou oddeľujúcich fyzikálnych techník.

**Požiadavky**

- Ošetrované vína nesmú mať organoleptické nedostatky a musia byť vhodné na priamu ľudskú spotrebu.
- Odstránenie časti alkoholu z vína sa nemôže uskutočniť v prípade, že sa na niektorý z vinárskych výrobkov použitý pri výrobe daného vína uplatnil niektorý z procesov obohacovania ustanovených v prílohe V k nariadeniu (ES) č. 479/2008.
- Zníženie skutočného obsahu alkoholu nemôže byť viac ako 2 % obj. a skutočný obsah alkoholu konečného výrobku musí byť v súlade s obsahom alkoholu vymedzeným v písmene a) bodu 1 druhom pododseku prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.
- Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
- Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do registra uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.
- Členské štáty môžu ustanoviť, že toto ošetrovanie sa musí nahlásiť príslušným orgánom.

*Dodatok 11***Požiadavky na ošetrovanie kopolymérmi PVI/PVP**

Účelom tohto ošetrovania je znížiť nadmerné koncentrácie kovov a predísť nedostatkom spôsobovaným príliš vysokým obsahom kovov, akým je napríklad biely zákal, pomocou prídania kopolymérov, ktoré tieto kovy adsorbujú.

**Požiadavky**

- V súlade so zásadou obozretnosti sa kopolyméry pridávané do vína musia odstrániť filtráciou najneskôr do dvoch dní po ich pridaní.
- V prípade muštov sa kopolyméry musia pridať najskôr dva dni pred filtráciou.
- Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
- Použité adsorpčné kopolyméry musia byť v súlade s požiadavkami Medzinárodného enologického kódexu, ktorý zverejnila OIV, najmä pokiaľ ide o maximálny obsah monomerov <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> Ošetrovanie kopolymérmi PVI/PVP sa môže použiť až po ustanovení a uverejnení špecifikácií čistoty a identifikácie povolených kopolymérov v Medzinárodnom enologickom kódexe OIV.

## Dodatok 12

**Požiadavky na ošetrovanie katexmi na zaistenie stabilizácie vínného kameňa vo víne**

Cieľom tohto ošetrovania je získať stabilitu vínného kameňa, pokiaľ ide o hydrogévinan draselný a vínan vápenatý (a ďalšie soli vápnika).

**Požiadavky**

1. Ošetrovanie sa musí obmedziť len na odstránenie nadbytočných katiónov.
  - Víno sa predtým ošetrí chladom.
  - Len minimálna časť vína potrebná na dosiahnutie stability sa ošetrí katexmi.
2. Ošetrovanie prebehne na katiónových živiciach, ktoré sa obnovujú v kyslom cykle.
3. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik. Ošetrovanie musí byť zapísané do registra uvedeného v odseku 2 článku 112 nariadenia (ES) č. 479/2008.
4. Katiónové živice musia byť v súlade s požiadavkami nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 <sup>(1)</sup> a s ustanoveniami Spoločenstva a vnútroštátnymi ustanoveniami prijatými na účely jeho uplatňovania a musia spĺňať analytické požiadavky uvedené v dodatku 4 tohto nariadenia. Ich použitie nesmie viesť k nadmerným zmenám fyzikálno-chemického zloženia a senzoričných vlastností vína a musia byť dodržané hraničné hodnoty stanovené v bode 3 monografie „Katiónové živice“ Medzinárodného enologického kódexu uverejneného OIV.

---

(<sup>1</sup>) Ú. v. L 338, 13.11.2004, s. 4.

## PRÍLOHA I B

## MAXIMÁLNY OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO VO VÍNACH

## A. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO VO VÍNACH

1. Celkový obsah oxidu siričitého v iných vínach, ako sú šumivé vína a likérové vína, nesmie v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu presiahnuť:
  - a) 150 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 200 miligramov na liter v prípade bielych a ružových vín.
2. Odchylné od odseku 1 písm. a) a písm. b) sa maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter, zvyšuje na:
  - a) 200 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 250 miligramov na liter v prípade bielych alebo ružových vín;
  - c) 300 miligramov na liter v prípade:
    - vín, ktoré sú v súlade s ustanoveniami Spoločenstva oprávnené na označenie „Spätlese“;
    - bielych vín, ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette a Savennières,
    - bielych vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia a vína oprávnené niesť chránené označenie pôvodu, ktoré pochádzajú z Comunidad Autónoma del País Vasco a sú označované ako „vendimia tardia“;
    - sladkých vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Binissalem-Mallorca“;
    - vín pochádzajúcich zo Spojeného kráľovstva vyrobených v súlade s britskými právnymi predpismi, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 45 g/l;
    - vín s chráneným označením pôvodu „Tokaji“ pochádzajúcich z Maďarska, ktoré v súlade s maďarskými právnymi predpismi nesú označenie „Tokaji édes szamorodni“ alebo „Tokaji szàraz szamorodni“;
    - vín oprávnených na chránené označenie pôvodu Loazzolo, Alto Adige a Trentino, označovaných pojmami alebo niektorým z pojmov „passito“ alebo „vendemmia tardiva“;
    - vín oprávnených na označenie pôvodu „Colli orientali del Friuli“, za ktorým nasleduje označenie „Picolit“;
    - vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“;
    - vín pochádzajúcich z Českej republiky, ktoré sú oprávnené označovať sa ako „pozdň sběr“;
    - vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „neskorý zber“ a slovenské tokajské vína oprávnené na chránené označenie pôvodu „Tokajské samorodné suché“ alebo „Tokajské samorodné sladké“;
    - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované sa ako „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav“;
    - bielych vín s týmito chránenými zemepisnými označeniami a s celkovým obsahom alkoholu vyšším ako 15 % obj. a obsahom cukru vyšším ako 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'Occitanie,
- 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,
- sladkých vín pochádzajúcich z Grécka, ktorých celkový obsah alkoholu je najmenej 15 % obj. a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na tieto chránené zemepisné označenia:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (oblastné víno z oblasti Tyrnavos),
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (oblastné víno z oblasti Ahaia),
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (oblastné víno z oblasti Lakonia),
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (oblastné víno z oblasti Florina),
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (oblastné víno z oblasti Cyclades),
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (oblastné víno z oblasti Argolida),
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (oblastné víno z oblasti Pieria),
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (oblastné víno z oblasti Mount Athos- oblastné víno z oblasti Holy Mountain),
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, ktorých celkový obsah alkoholu je najviac 15 % obj. a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu Κουμανδάρια (Commandaria),
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, vyrobených z prezretého hrozna alebo zo zhrozenkovateného hrozna, ktorých celkový obsah alkoholu je najmenej 15 % obj. a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na tieto chránené zemepisné označenia:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (oblastné víno z oblasti Lemesos),
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (oblastné víno z oblasti Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (oblastné víno z oblasti Larnaka),
  - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (oblastné víno z oblasti Lefkosia);
- d) 350 miligramov na liter v prípade:
- vín, ktoré sú v súlade s ustanoveniami Spoločenstva oprávnené na označenie „Auslese“,
  - rumunských bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
  - vín pochádzajúcich z Českej republiky oprávnených používať v označení výraz „výběr z hroznů“,
  - vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „výber z hrozna“ a slovenských tokajských vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Tokajský mášláš“ alebo „Tokajský fordítáš“,
  - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „vrhunsko vino ZGP – izbor“;
- e) 400 miligramov na liter v prípade:
- vín, ktoré sú oprávnené označovať sa v súlade s predpismi Spoločenstva výrazmi „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“,
  - bielych vín oprávnených na tieto chránené označenia pôvodu: 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, pokiaľ za nimi nenasleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, za ktorým nasleduje názov obce pôvodu, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh, pokiaľ za ním nenasleduje výraz „sec“, Alsace a Alsace grand cru, za ktorým nasleduje výraz „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“,
  - sladkých vín vyrobených z prezretého hrozna a sladkých vín vyrobených zo zhrozenkovateného hrozna, pochádzajúcich z Grécka, ktorých obsah zvyškového cukru vyjadrený ako cukor je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto označení pôvodu: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefallonia), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Dafnes) a sladkých vín z prezretého hrozna a sladkých vín zo zhrozenkovateného hrozna oprávnených na tieto chránené zemepisné označenia: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
  - vín pochádzajúcich z Českej republiky, oprávnených označovať sa výrazmi „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ľadové víno“ alebo „slámové víno“,
  - vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazmi „bobulový výber“, „hrozenkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ alebo „slamové víno“ a slovenských tokajských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
  - vín pochádzajúcich z Maďarska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré nesú v súlade s maďarskými právnymi predpismi označenie „Tokaji mášláš“, „Tokaji fordítáš“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ alebo „Töppedt szőlőből készült bor“,
  - vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Albana di Romagna“ a ktoré sa označujú výrazom „passito“,
  - luxemburských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „vendanges tardives“, „vin de glace“ alebo „vin de paille“,
  - bielych vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Douro“, za ktorým nasleduje výraz „colheita tardia“,
  - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazmi: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“ alebo „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ alebo „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,
  - bielych vín pochádzajúcich z Kanady oprávnených na označenie „Icewine“.

3. Zoznamy vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením uvedené v odseku 2 písm. c), písm. d) a písm. e) sa môžu zmeniť a doplniť v prípade, že sa zmenia podmienky výroby príslušných vín alebo sa zmení ich zemepisné označenie alebo označenie pôvodu. Členské štáty vopred poskytnú všetky potrebné technické informácie o príslušných vínach vrátane špecifikácií a ročne vyrobených množstiev.
4. Ak to vyžadujú poveternostné podmienky, Komisia môže v súlade s postupom ustanoveným v odseku 2 článku 113 nariadenia (ES) č. 479/2008 rozhodnúť, že príslušné členské štáty môžu v niektorých vinohradníckych oblastiach Spoločenstva povoliť v prípade vín vyrábaných na ich území zvýšenie maximálnych hodnôt celkového obsahu oxidu siričitého nižších ako 300 miligramov na liter uvedených v tomto bode, a to najviac o 50 miligramov na liter. Zoznam prípadov, keď členské štáty môžu povoliť takéto zvýšenie, je uvedený v dodatku 1.
5. Členské štáty môžu na vína vyrábané na ich území uplatniť prísnejšie opatrenia.

#### B. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO V LIKÉROVÝCH VÍNACH

Celkový obsah oxidu siričitého v likérových vínach nesmie presiahnuť v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu:

150 miligramov na liter, ak je obsah cukru nižší ako 5 gramov na liter,

200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

#### C. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO V ŠUMIVÝCH VÍNACH

1. Celkový obsah oxidu siričitého v šumivých vínach nesmie presiahnuť v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu:
  - a) 185 miligramov na liter v prípade všetkých kategórií akostných šumivých vín a
  - b) 235 miligramov na liter v prípade ostatných šumivých vín.
2. Ak to vyžadujú poveternostné podmienky v niektorých vinohradníckych oblastiach Spoločenstva, príslušné členské štáty môžu povoliť pre šumivé vína vyrábané na ich území a uvedené v odseku 1 písm. a) a písm. b) zvýšenie celkového maximálneho obsahu oxidu siričitého o najviac 40 miligramov na liter za predpokladu, že vína, na ktoré sa vzťahuje toto povolenie, sa nevyvezú mimo územia príslušných členských štátov.

## Dodatok 1

**Zvýšenie celkového maximálneho obsahu oxidu siričitého, pokiaľ to vyžadujú poveternostné podmienky**

(Príloha I B k tomuto nariadeniu)

	Rok	Členský štát	Vinohradnícka(-e) oblasť(-ti)	Príslušné vína
1.	2000	Nemecko	všetky vinohradnícke oblasti na nemeckom území	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2000
2.	2006	Nemecko	vinohradnícke oblasti v regiónoch Bádensko-Württembersko, Bavorsko, Hesensko a Porýnie-Falcko	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2006
3.	2006	Francúzsko	vinohradnícke oblasti v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2006



## PRÍLOHA I C

**MAXIMÁLNY OBSAH PRCHAVÝCH KYSELÍN VO VÍNE**

1. Obsah prchavých kyselín nesmie prekročiť:
  - a) 18 miliekvivalentov na liter v prípade čiastočne prekvaseného hroznového muštu;
  - b) 18 miliekvivalentov na liter v prípade bielych alebo ružových vín, alebo
  - c) 20 miliekvivalentov na liter v prípade červených vín.
2. Hodnoty uvedené v odseku 1 sa uplatňujú na:
  - a) výrobky z hrozna zozbieraného v Spoločenstve vo fáze výroby a všetkých fázach ich uvádzania na trh;
  - b) čiastočne prekvasený hroznový mušt a vína pochádzajúce z tretích krajín vo všetkých fázach od ich vstupu na zemepisné územie Spoločenstva.
3. Odchýlky od odseku 1 možno ustanoviť v prípade:
  - a) niektorých vín s chráneným označením pôvodu (CHOP) a niektorých vín s chráneným zemepisným označením (CHZO):
    - ak zreli minimálne dva roky alebo
    - ak boli vyrobené v súlade s osobitnými postupmi;
  - b) vín s celkovým obsahom alkoholu najmenej 13 % obj.

Členské štáty oznámia tieto odchýlky Komisii, ktorá ich dá na vedomie ostatným členským štátom.

---

## PRÍLOHA I D

**OBMEDZENIA A PODMIENKY TÝKAJÚCE SA ÚPRAVY OBSAHU ZVYŠKOVÉHO CUKRU VÍN**

1. Úprava obsahu zvyškového cukru vín sa povoľuje len prostredníctvom jedného alebo viacerých z týchto výrobkov:
  - a) hroznový mušt;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt.

Celkový obsah alkoholu daného vína sa nesmie zvýšiť o viac ako 4 % obj.
2. Úprava obsahu zvyškového cukru dovezených vín so zeměpisným označením a určených na priamu ľudskú spotrebu sa na území Spoločenstva zakazuje. Na úpravu obsahu zvyškového cukru ostatných dovezených vín sa vzťahujú rovnaké podmienky ako na vína vyrobené v Spoločenstve.
3. Členský štát môže povoliť úpravu obsahu zvyškového cukru vína s chráneným označením pôvodu iba vtedy, keď sa má táto úprava obsahu zvyškového cukru vykonať:
  - a) v súlade s podmienkami a obmedzeniami ustanovenými v tejto prílohe;
  - b) v oblasti, odkiaľ dané víno pochádza, alebo v oblasti nachádzajúcej sa v jej bezprostrednom susedstve.

Hroznový mušt a zahustený hroznový mušt uvedené v odseku 1 musia pochádzať z tej istej oblasti ako víno, ktorého obsah zvyškového cukru sa týmito výrobkami upravuje.
4. Úprava obsahu zvyškového cukru vín sa povoľuje iba v štádiu výroby a veľkoobchodu.
5. Úpravu obsahu zvyškového cukru vín sa musí vykonávať v súlade s týmito osobitnými administratívnymi pravidlami:
  - a) Fyzické alebo právnické osoby, ktoré zamýšľajú vykonať úpravu obsahu zvyškového cukru, zašlú o tom oznámenie príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má úprava obsahu zvyškového cukru vykonať.
  - b) Oznámenia sa predkladajú písomne a musia byť doručené príslušnému orgánu najneskôr 48 hodín pred dňom začatia procesu.
  - c) Ak však podnik vykonáva úpravu obsahu zvyškového cukru bežne a sústavne, členské štáty môžu povoliť oznámenie vzťahujúce sa na viaceré procesy alebo na určité obdobie, ktoré podnik zašle príslušnému orgánu. Takéto oznámenie sa prijme len pod podmienkou, že podnik vedie evidenciu, do ktorej zaznamenáva každý proces úpravy obsahu zvyškového cukru a informácie uvedené v písmene d).
  - d) Oznámenia obsahujú tieto informácie:
    - objem a celkový a skutočný obsah alkoholu upravovaného vína,
    - objem a celkový a skutočný obsah alkoholu pridávaného hroznového muštu alebo objem a hustotu pridávaného zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu v závislosti od prípadu,
    - celkový a skutočný obsah alkoholu, ktorý bude mať víno po úprave obsahu zvyškového cukru.

Osoby uvedené v písmene a) vedú vstupnú a výstupnú evidenciu, v ktorej sa uvádzajú množstvá hroznového muštu, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu, ktoré majú v držbe s cieľom vykonať úpravu obsahu zvyškového cukru.

## PRÍLOHA II

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OBMEDZENIA UPLATNITEĽNÉ NA ŠUMIVÉ VÍNA, AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNA A AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNA

## A. Šumivé vína

1. Na účely tejto časti a častí B a C tejto prílohy:
  - a) „tirážny likér“ znamená:

výrobok, ktorý sa pridáva do cuvée, aby sa vyvolalo sekundárne kvasenie;
  - b) „expedičný likér“ znamená:

výrobok, ktorý sa pridáva do šumivého vína na dosiahnutie osobitných chuťových vlastností.
2. Expedičný likér môže obsahovať výhradne:
  - sacharózu,
  - hroznový mušt,
  - čiastočne prekvasený hroznový mušt,
  - zahustený hroznový mušt,
  - rektifikovaný zahustený hroznový mušt,
  - víno alebo
  - ich zmes,pripadne s prídavkom vínneho destilátu.
3. Bez toho, aby bolo dotknuté obohacovanie zložiek cuvée povolené v zmysle nariadenia (ES) č. 479/2008, sa zakazuje akékoľvek obohacovanie cuvée.
4. Každý členský štát však môže povoliť obohacovanie cuvée v prípade oblastí a odrôd viniča, pre ktoré je to technicky odôvodnené, a to v mieste výroby šumivých vín a pod podmienkou, že:
  - a) žiadna zložka cuvée nebola predtým obohatená;
  - b) tieto zložky pochádzajú výhradne z hrozna zozbieraného v danej oblasti;
  - c) proces obohacovania sa vykoná výhradne v jednom kroku;
  - d) sa neprekročia tieto hodnoty:
    - i) 3 % obj. v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny A;
    - ii) 2 % obj. v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny B;
    - iii) 1,5 % obj. v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny C;
  - e) použitou metódou je prídanie sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.
5. Prídanie tirážneho likéru a prídanie expedičného likéru sa nepovažuje ani za obohacovanie, ani za úpravu obsahu zvyškového cukru. Prídanie tirážneho likéru nesmie mať za následok zvýšenie celkového obsahu alkoholu v cuvée o viac ako 1,5 % obj. Takéto zvýšenie sa meria tak, že sa vypočíta rozdiel medzi celkovým obsahom alkoholu v cuvée a celkovým obsahom alkoholu v šumivom víne ešte pred prípadným prídanim akéhokoľvek expedičného likéru.

6. Pridanie expedičného likéru sa vykonáva tak, aby nedošlo k zvýšeniu skutočného obsahu alkoholu v šumivých vínach o viac ako 0,5 % obj.
7. Úprava obsahu zvyškového cukru cuvée a jeho zložiek sa zakazuje.
8. Okrem prípadného zvyšovania a znižovania obsahu kyselín zložiek cuvée vykonávaného v súlade s ustanoveniami nariadenia (ES) č. 479/2008 možno zvyšovať alebo znižovať obsah kyselín aj samotného cuvée. Zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín cuvée sa navzájom vylučujú. Zvyšovanie obsahu kyselín možno vykonávať iba do maximálnej hodnoty 1,5 gramu na liter vyjadrenej ako kyselina vínna, t. j. 20 miliekvivalentov na liter.
9. V rokoch s mimoriadnymi klimatickými podmienkami možno maximálnu hodnotu 1,5 gramu na liter, t. j. 20 miliekvivalentov na liter, zvýšiť na 2,5 gramu na liter, t. j. 34 miliekvivalentov na liter za predpokladu, že prirodzený obsah kyselín vo výrobkoch dosahuje hodnotu minimálne 3 gramy na liter vyjadrenú ako kyselina vínna, t. j. 40 miliekvivalentov na liter.
10. Oxid uhličitý obsiahnutý v šumivých vínach musí byť výhradne výsledkom alkoholického kvasenia cuvée, z ktorého sa víno vyrába.

Takéto kvasenie musí byť výhradne výsledkom prídania tirážneho likéru okrem prípadu, keď ide o spracovanie hrozna, hroznového muštu alebo čiastočne prekvaseného hroznového muštu priamo na šumivé víno. Môže prebiehať iba vo fľašiach alebo uzatvorených tankoch.

Použitie oxidu uhličitého na plnenie fliaš pod tlakom je povolené, ak prebieha pod dohľadom a nezvýši sa tým tlak oxidu uhličitého obsiahnutého v šumivom víne.

11. Pokiaľ ide o iné šumivé vína, ako sú šumivé vína s chráneným označením pôvodu:
  - a) tirážny likér určený na ich výrobu môže obsahovať výhradne:
    - hroznový mušt,
    - čiastočne prekvasený hroznový mušt,
    - zahustený hroznový mušt,
    - rektifikovaný zahustený hroznový mušt alebo
    - sacharózu a víno;
  - b) skutočný obsah alkoholu v % obj. v týchto vínach, vrátane alkoholu obsiahnutého v akomkoľvek pridanom expedičnom likéri, musí byť najmenej 9,5 % obj.

#### B. Akostné šumivé vína

1. Tirážny likér určený na výrobu akostného šumivého vína môže obsahovať len:
  - a) sacharózu;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt;
  - d) hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt alebo
  - e) víno.
2. Členské štáty, ktoré sú jeho výrobcami, môžu vymedziť doplňujúce alebo prísnejšie charakteristiky alebo požiadavky na výrobu a obeh akostných šumivých vín, ktoré spadajú pod tento názov a vyrábajú sa na ich území.
3. Okrem toho sa na výrobu akostných šumivých vín vzťahujú aj pravidlá uvedené v:
  - časti A bodoch 1 až 10,
  - v časti C bode 3, pokiaľ ide o skutočný obsah alkoholu v % obj., časti C bode 5, pokiaľ ide o minimálny pretlak, a časti C bode 6 a časti C bode 7, pokiaľ ide o minimálnu dobu trvania výrobných procesov, bez toho, aby bola dotknutá časť B bod 4 písm. d).

4. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína:
- odhliadnuc od odchýlok možno akostné aromatické šumivé vína získať len tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije výhradne hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt pochádzajúci z odrôd viniča uvedených v dodatku 1. Akostné aromatické šumivé vína sa však môžu vyrábať tradičným spôsobom tak, že ako zložky cuvée sa použijú vína získané z hrozna odrody „Prosecco“ zozbieraného v regiónoch Trentino-Alto Adige, Veneto a Friuli-Venezia Giulia ako zložiek cuvée;
  - riadený kvasný proces zameraný na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée sa vykonáva výlučne chladením alebo iným fyzikálnym spôsobom pred a po zostavení cuvée;
  - pridávanie expedičného likéru sa zakazuje;
  - doba trvania procesu výroby akostných aromatických šumivých vín nesmie byť kratšia ako jeden mesiac.

**C. Šumivé vína a akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu**

- Celkový obsah alkoholu v obj. % cuvée určeného na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu je najmenej:
  - 9,5 % obj. vo vinohradníckych zónach C III,
  - 9 % obj. v ostatných vinohradníckych zónach.
- Celkový obsah alkoholu v % obj. cuvée určeného na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ a „Montello e Colli Asolani“ vyrábaných iba z jednej odrody viniča je najmenej 8,5 % obj.
- Skutočný obsah alkoholu v % obj. akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu vrátane alkoholu obsiahnutého v akomkoľvek pridanom expedičnom likéri je najmenej 10 % obj.
- Tirážny likér pre šumivé vína a akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu môže obsahovať len:
  - sacharózu;
  - zahustený hroznový mušt;
  - rektifikovaný zahustený hroznový mušt;

a

  - hroznový mušt;
  - čiastočne prekvasený hroznový mušt;
  - víno;

umožňujúce výrobu rovnakého šumivého vína alebo rovnakého akostného šumivého vína s chráneným označením pôvodu, ako je víno, do ktorého sa pridáva tirážny likér.
- Odchylna od písmena c) bodu 5 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 v prípade akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa uchovávajú v uzatvorených nádobách s kapacitou menej ako 25 centilitrov pri teplote 20 °C, môže byť pretlak v nádobách minimálne 3 bary.
- Doba trvania procesu výroby akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu, vrátane dozrievania vo výrobnom podniku, ktorá sa počíta od začatia procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v týchto vínach, nesmie byť kratšia ako:
  - šesť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha v uzavretom tanku;
  - deväť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha vo fľaši.

7. Doba trvania procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée a doba prítomnosti cuvée na kaloch je najmenej:
- 90 dní,
  - 30 dní, ak kvasenie prebieha v nádobách s miešacím zariadením.
8. Pravidlá uvedené v časti A bode 1 až 10 a v časti B bode 2 sa uplatňujú aj na šumivé vína a na akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu.
9. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína s chráneným označením pôvodu:
- a) tieto vína sa môžu získavať len tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije výlučne hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt, ktorý pochádza z odrôd viniča uvedených v zozname v dodatku 1, pokiaľ sú tieto odrody uznané za vhodné na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu v regióne, ktorého názov sa uvádza na týchto akostných šumivých vínach s chráneným označením pôvodu. Odchylné od tohto ustanovenia sa môže akostné aromatické šumivé víno s chráneným označením pôvodu vyrábať tak, že sa pri zostavovaní cuvée použijú vína pochádzajúce z odrôd viniča „Prosecco“, zozbieraného v regiónoch, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Conegliano-Valdobbiadene“ a „Montello e Colli Asolani“;
  - b) riadený kvasný proces zameraný na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée sa vykonáva výlučne chladením alebo iným fyzikálnym spôsobom pred a po zostavení cuvée;
  - c) pridávanie expedičného likéru sa zakazuje;
  - d) skutočný obsah alkoholu akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 6 % obj.;
  - e) celkový obsah alkoholu v % obj. akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 10 % obj.;
  - f) v prípade akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu je pretlak v uzavretých nádobách, v ktorých sa uchováva pri teplote 20 °C najmenej 3 bary;
  - g) odchylné od časti C bodu 6, doba trvania výroby akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením nesmie byť kratšia ako jeden mesiac.
-

## Dodatok 1

**Zoznam odrôd viniča, ktorých hrozno sa môže použiť na zostavenie cuvée na prípravu akostných aromatických šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu**

Airén	Všetky odrody Malvoisie
Aleatico N	Mauzac blanc a rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N	Všetky muškátové odrody
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)
Gewuerztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύδρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

---

## PRÍLOHA III

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OBMEDZENIA UPLATNITEĽNÉ NA LIKÉROVÉ VÍNA A LIKÉROVÉ VÍNA S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM****A. Likérové vína**

1. Na výrobky uvedené v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, ktoré slúžia na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením, sa v relevantných prípadoch môžu uplatniť len enologické postupy a ošetrenia uvedené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v tomto nariadení.
2. Avšak:
  - a) zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu v % obj. sa môže dosiahnuť iba použitím výrobkov uvedených v písmenách e) a f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a
  - b) odchylné od tohto ustanovenia je Španielsko oprávnené povoliť používanie síranu vápenatého v prípade španielskych vín označovaných tradičným pojmom „vino generoso“ alebo „vino generoso de licor“, pokiaľ je tento postup tradičný a pod podmienkou, že obsah síranu v takto ošetrovanom výrobku, vyjadrený ako síran draselný, nepresahuje 2,5 gramu na liter. Obsah kyselín v takto získaných vínach sa môže dodatočne zvýšiť maximálne do hodnoty 1,5 gramu na liter.
3. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie ustanovenia, ktoré môžu členské štáty prijať pre likérové vína a likérové vína s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením vyrobené na ich území, sa povoľuje použiť na tieto výrobky enologické postupy uvedené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v tomto nariadení.
4. Takisto sa povoľuje:
  - a) úprava obsahu zvyškového cukru týchto výrobkov, pokiaľ neboli obohatené zahusteným hroznovým muštom, pod podmienkou predloženia oznámenia a vedenia evidencie o tejto úprave, a to:
    - zahusteným hroznovým muštom alebo rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v obj. % v príslušnom víne neprekročí 3 % obj.,
    - zahusteným hroznovým muštom, rektifikovaným hroznovým muštom alebo čiastočne prekvášeným hroznovým muštom získaným zo zhrozenkovatého hrozna v prípade španielskeho vína označovaného tradičným pojmom „vino generoso de licor“ pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v % obj. v uvedenom víne neprekročí 8 % obj.,
    - zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v % obj. v uvedených vínach neprekročí 8 % obj.;
  - b) prídanie alkoholu, destilátu alebo liehoviny uvedených v písmenách e) a f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, aby sa nahradila strata spôsobená odparovaním počas dozrievania;
  - c) dozrievanie likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ v nádobách umiestnených v prostredí s teplotou nepresahujúcou 50 °C.
5. Odrody viniča, z ktorých sa získavajú výrobky uvedené v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, používané na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením boli vybrané z odrôd uvedených v odseku 1 článku 24 nariadenia (ES) č. 479/2008.
6. Prirodzený obsah alkoholu v % obj. vo výrobkoch uvedených v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 používaných na výrobu iného likérového vína, ako je likérové víno s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením, musí byť najmenej 12 % obj.

**B. Likérové vína s chráneným označením pôvodu (ktoré sú odlišné od ustanovení v časti A tejto prílohy a ktoré sa týkajú osobitne likérových vín s chráneným označením pôvodu)**

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa použitie hroznového muštu alebo miešanie hroznového muštu s vínom, uvedených v štvrtej zarážke písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa nachádza v časti A dodatku 1 tejto prílohy.



2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, do ktorých sa môžu pridávať výrobky uvedené v písmene f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, sa nachádza v časti B dodatku 1 tejto prílohy.
3. Výrobky uvedené v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, ako aj zahustený hrozňový mušt a čiastočne prekvasený hrozňový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna uvedený v bode iii) písmene f) bode 3 uvedenej prílohy IV, použité na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu musia pochádzať z oblasti, ktorej názov nesie dané likérové víno s chráneným označením pôvodu.

Pokiaľ však ide o likérové vína s chráneným označením pôvodu „Málaga“ a „Jerez-Xérès-Sherry“, ako sa uvádza v bode iii) písmene f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 hrozňový mušt, zahustený hrozňový mušt a čiastočne prekvasený hrozňový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna podľa bodu 4 časti B prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 479/2008 získané z odrody viniča Pedro Ximénez, môžu pochádzať z oblasti „Montilla-Moriles“.

4. Procesy uvedené v bodoch 1 až 4 časti A tejto prílohy, ktoré sú určené na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu, sa môžu vykonávať len v rámci oblasti uvedenej v bode 3.

Avšak, pokiaľ ide o likérové víno s chráneným označením pôvodu, v prípade ktorého je označenie „Porto“ vyhradené pre výrobok vyrobený z hrozna získaného v oblasti nazývanej „Douro“, dodatočný proces výroby a zrenia sa môže uskutočniť buď v uvedenej oblasti, alebo v oblasti Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie ustanovenia, ktoré môžu prijať členské štáty pre likérového vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území:

a) prirodzený obsah alkoholu v % obj. výrobkov použitých na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu uvedených v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 nesmie byť nižší ako 12 % obj. Niektoré likérové vína s chráneným označením pôvodu uvedené v zoznamoch, ktoré sa nachádzajú v časti A dodatku 2 tejto prílohy, sa však môžu získavať:

- i) buď z hrozňového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v % obj. je v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu najmenej 10 % obj., ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hrozňových výliskov s označením pôvodu a podľa možnosti pochádzajúcich z toho istého poľnohospodárskeho podniku;
- ii) alebo z čiastočne prekvaseného hrozňového muštu alebo, v prípade druhej zarážky tohto bodu, vína, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej:
  - 11 % obj. v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa získavajú pridaním neutrálneho alkoholu alebo vínneho destilátu, ktorého skutočný obsah alkoholu v % obj. je najmenej 70 % obj., alebo liehoviny vínneho pôvodu,
  - 10,5 % obj. v prípade vín vyrábaných z muštu bieleho hrozna odrôd uvedených v zozname 3 časti A dodatku 2,
  - 9 % obj. v prípade portugalského likérového vína s chráneným označením pôvodu „Madeira“, ktorého výroba je tradičná a použitie je v súlade s vnútroštátnymi predpismi, ktorými bolo výslovne ustanovené;

b) zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu v obj. % je odchylné od písmena b) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 nižší ako 17,5 % obj., ale nie nižší ako 15 % obj., ak tak výslovne ustanovujú vnútroštátne právne predpisy, ktoré sa na tieto vína uplatňovali pred 1. januárom 1985, je uvedený v časti B dodatku 2.

6. Osobitné tradičné pojmy „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ sú vyhradené pre likérové vína s chráneným označením pôvodu:

- získané zo zberu, z ktorého najmenej 85 % pochádza z odrôd viniča uvedených v zozname, ktorý sa nachádza v dodatku 3,
- získané z muštov, ktorých pôvodný prirodzený obsah cukru je najmenej 212 gramov na liter,
- získané pridaním alkoholu, destilátu alebo liehoviny podľa písmen e) a f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, pričom sa vylučuje akékoľvek iné obohacovanie.

7. Členské štáty môžu pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území, pokiaľ to vyžaduje ich tradičné použitie, ustanoviť, že osobitný tradičný pojem „vin doux naturel“ sa vyhradzuje pre likérové vína s chráneným označením pôvodu, ktoré sú:
- vinifikované priamo vinohradníkmi, ktorí zozbierali hrozno, pokiaľ pochádzajú iba z ich úrod odrôd Muscats, Grenache, Maccabéo alebo Malvoisie. Medzi použitým hroznom však môže byť aj také, ktoré pochádza z vinohradov vysadených inými odrodami, ako sú uvedené odrody, ktoré môže predstavovať maximálne 10 %,
  - získané zo zberu, ktorého výnos je v súlade s prvou a štvrtou zarážkou písmenom c) bodom 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 maximálne 40 hektolitrov hroznového muštu z hektára, pričom pri akomkoľvek prekročení tohto výnosu nemôžu byť výrobky z takejto úrody označené ako „vin doux naturel“,
  - získané z uvedeného hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah cukru je najmenej 252 gramov na liter,
  - získané pri vylúčení akéhokoľvek ďalšieho obohacovania pridaním alkoholu vínneho pôvodu zodpovedajúceho v čistom alkohole najmenej 5 % objemu použitého uvedeného hroznového muštu a najviac menšiemu z dvoch nižšie uvedených pomerov:
    - buď 10 % objemu uvedeného použitého hroznového muštu, alebo
    - 40 % celkového obsahu alkoholu v % obj. v hotovom výrobku, ktorý znamená súčet skutočného obsahu alkoholu v % obj. a ekvivalentu potenciálneho obsahu alkoholu v % obj., vypočítaného na základe 1 % objemu čistého alkoholu na 17,5 gramu zvyškového cukru na liter.
8. Osobitný tradičný pojem „vino generoso“ je vyhradený pre suché likérové víno s chráneným označením pôvodu, úplne alebo čiastočne dozreté pod vrstvou kvasiniek a:
- získané z bieleho hrozna odrôd Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema a Garrido Fino,
  - uvoľnené na spotrebu po priemernom dvojročnom dozrievaní v dubových sudoch.
- Zrenie pod vrstvou kvasiniek uvedené v prvom pododseku znamená biologický proces, ktorý nastáva, keď sa na voľnom povrchu vína po úplnom alkoholickom prekvasení muštu spontánne vytvorí film typických kvasiniek dodávajúcich výrobku osobitné analytické a organoleptické vlastnosti.
9. Osobitný tradičný pojem „vinho generoso“ je vyhradený pre likérové vína s chráneným označením pôvodu „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ a „Carcavelos“ v spojení s príslušným označením pôvodu.
10. Osobitný tradičný pojem „vino generoso de licor“ je vyhradený pre likérové víno s chráneným označením pôvodu:
- získané z „vino generoso“ uvedeného v bode 8 alebo z vína dozretého pod filmom z typických kvasiniek vhodného na výrobu takéhoto „vino generoso“, do ktorého bol pridaný buď čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozeného hrozna, alebo zahustený hroznový mušt,
  - uvoľnené na spotrebu po priemernom dvojročnom dozrievaní v dubových sudoch.

## Dodatok 1

**Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa osobitné pravidlá****A. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA POUŽITIE HROZNOVÉHO MUŠTU ALEBO ZMESI TOHTO VÝROBKU A VÍNA**

(Bod 1 časti B tejto prílohy)

## GRÉCKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδος (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu).

## ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérèz-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## TALIANSKO

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

**B. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA PRIDÁVANIE VÝROBKOV UVEDENÝCH V PÍSMENE f) BODE 3 PRÍLOHY IV K NARIADENIU (ES) č. 479/2008**

(Bod 2 časti B tejto prílohy)

**1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie alkoholu pochádzajúceho z vína alebo zo sušeného hrozna s obsahom alkoholu najmenej 95 % obj. a najviac 96 % obj.**

[Prvá zarážka bodu ii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## GRÉCKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδος (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie).

## ŠPANIELSKO

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

## CYPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

2. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s obsahom alkoholu najmenej 52 % obj. a najviac 86 % obj.**

[Druhá zarážka bodu ii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## GRÉCKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

## FRANCÚZSKO

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

## CYPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

3. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehoviny zo sušeného hrozna s obsahom alkoholu najmenej 52 % obj. a menej ako 94,5 % obj.**

[Tretia zarážka bodu ii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## GRÉCKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie).

4. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie čiastočne prekvaseného hroznového muštu získaného zo zhrozenkovateného hrozna**

[Prvá zarážka bodu iii) písmena f) bodu 3) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## TALIANSKO

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

## CYPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

5. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie zahusteného hroznového muštu získaného pôsobením priameho ohňa, ktorý zodpovedá, s výnimkou tohto procesu, vymedzeniu pojmu zahustený hroznový mušt**

[Druhá zarážka bodu iii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

TALIANSKO

Marsala.

6. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie zahusteného hroznového muštu**

[Tretia zarážka bodu iii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

TALIANSKO

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

## Dodatok 2

## A. Zoznamy uvedené v písmene a) bode 5 časti B prílohy III

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z hroznového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 10 % obj., ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s označením pôvodu a podľa možnosti pochádzajúcich z toho istého podniku.

## FRANCÚZSKO

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

2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z kvasiaceho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 11 % obj., ktorý sa dosiahol pridaním neutrálneho alkoholu alebo destilátu z vína, ktorého skutočný obsah alkoholu v % obj. je najmenej 70 % obj., alebo vyrobeného z liehoviny víneho pôvodu.

## PORTUGALSKO

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

## TALIANSKO

Moscato di Noto

Trentino

3. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z vín, ktorých pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 10,5 % obj.

## ŠPANIELSKO

Jerez-Xérèz-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z kvasiaceho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 9 % obj.

## PORTUGALSKO

Madeira.

## B. Zoznam uvedený v písmene b) bode 5 časti B prílohy III

**Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu je nižší než 17,5 % obj., ale nie nižší než 15 % obj., ak tak výslovne ustanovujú vnútroštátne právne predpisy, ktoré sa uplatňovali na tieto vína pred 1. januárom 1985.**

[Písmeno b) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

## TALIANSKO

Trentino

## PORTUGALSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Porto – Port	Branco leve seco

*Dodatok 3*

**Zoznam odrôd, ktoré možno použiť na výrobu likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa označujú osobitnými tradičnými pojmami „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ a „οινος γλυκυσ φυσικος“**

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

---



## PRÍLOHA IV

## OSOBITNÉ ANALYTICKÉ METÓDY SPOLOČENSTVA

## A. ALYL-IZOTIOKYANÁT

## 1. Princíp metódy

Alyl-izotiokyanát, ktorý môže byť prípadne prítomný vo víne, sa zachytáva destiláciou a stanovuje plynovou chromatografiou.

## 2. Činidlá

2.1. Absolútny etanol.

2.2. Štandardný roztok: roztok alyl-izotiokyanátu v absolútnom alkohole obsahujúci 15 mg alyl-izotiokyanátu na liter.

2.3. Mraziaca zmes pozostávajúca z etanolu a suchého ľadu (s teplotou  $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

## 3. Pomôcky a zariadenie

3.1. Destilačné zariadenie podľa obrázku, cez ktoré nepretržite prechádza prúd dusíka.

3.2. Termostaticky regulovaný ohrevný plášť.

3.3. Prietokomer.

3.4. Plynový chromatograf vybavený plameňovým spektrofotometrickým detektorom so selektívnym filtrom na zlúčeniny síry (vlnová dĺžka = 394 nm) alebo ľubovoľný vhodný detektor.

3.5. Nerezová chromatografická kolóna s vnútorným priemerom 3 mm a dĺžkou 3 m, naplnená Carbowaxom 20 M pri 10 % na zariadení Chromosorb WHP, zrnitosť 80 až 100.

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

## 4. Postup

Do destilačnej banky sa nalejú 2 l vína. Do dvoch skúmaviek na zachytávanie destilátu sa vnesie niekoľko mililitrov etanolu (bod 2.1) tak, aby pórovité časti rúrok na dispergovanie plynu boli úplne ponorené. Tieto dve skúmavky sa ochladia zvonku mraziacou zmesou. Pripojí sa k nim destilačná banka a cez zariadenie sa začne prepúšťať prúd dusíka s rýchlosťou približne 3 l za hodinu. Víno sa zohreje vhodným nastavením ohrevného plášťa na  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  a zachytí sa 45 až 50 ml destilátu.

Stabilizuje sa chromatograf. Odporúčajú sa tieto pracovné podmienky:

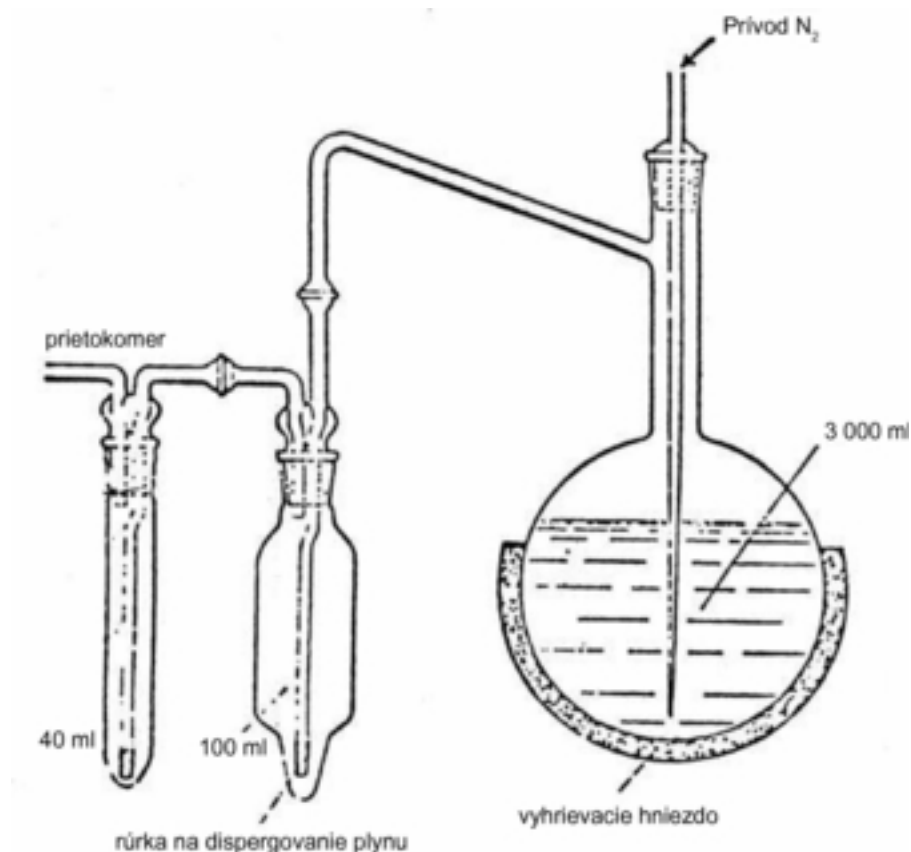
- teplota dávkovacieho ventilu:  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
- teplota kolóny:  $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,
- rýchlosť prúdenia nosného plynu hélia: 20 ml za minútu.

Mikrostriekačkou sa dávkuje taký objem štandardného roztoku, aby sa na plynovom chromatograme mohol ľahko identifikovať pík zodpovedajúci alyl-izotiokyanátu.

Podobne sa do chromatografu dávkuje alikvotná časť destilátu. Skontroluje sa, či retenčný čas pozorovaného píku zodpovedá retenčnému času píku alyl-izotiokyanátu.

Zlúčeniny, prirodzene sa vyskytujúce vo víne, nebudú za vyššie uvedených podmienok testu vytvárať na chromatograme roztoku vzorky interferujúce píky.

## Zariadenie na destiláciu pod prúdom dusíka



## B. OSOBNÉ METÓDY ANALÝZY REKTIFIKOVANÉHO ZAHUSTENÉHO HROZNOVÉHO MUŠTU

a) *Celkový obsah katiónov*

## 1. Princíp metódy

Na testovanú vzorku pôsobí silne kyslý katex – menič katiónov. Katióny sa vymenia za  $H^+$ . Obsah katiónov sa vyjadří ako rozdiel medzi celkovým obsahom kyselín v efluente a v testovanej vzorke.

## 2. Pomôcky a zariadenie

2.1. Sklená kolóna s vnútorným priemerom 10 až 11 mm a dĺžkou približne 300 mm s výpustným ventilom.

2.2. pH meter so stupnicou dielikovanou aspoň v jednotkách 0,1 pH.

2.3. Elektródy:

- sklená elektróda, uchovávaná v destilovanej vode,
- referenčná kalomelová elektróda s nasýteným roztokom chloridu draselného, uchovávaná v nasýtenom roztoku chloridu draselného,
- alebo kombinovaná elektróda, uchovávaná v destilovanej vode.

## 3. Činidlá

3.1. Silne kyslý katex v  $H^+$  forme, vopred napučaný namočením cez noc vo vode.

3.2. Roztok hydroxidu sodného, 0,1 M.

3.3. pH indikátorový papier.

#### 4. Postup

##### 4.1. Príprava vzorky

Použije sa roztok získaný zriedením rektifikovaného zahusteného muštu na 40 % (hm./obj.): do 500 ml odmerného valca sa napustí 200 g presne odváženého rektifikovaného zahusteného muštu, ktorý sa doplní vodou po značku a zhomogenizuje sa.

##### 4.2. Príprava ionexovej kolóny

Do kolóny sa dá približne 10 ml vopred napučaného katexu v H + forme. Kolóna sa preplachuje destilovanou vodou dovtedy, kým sa neodstráni kyslosť, na kontrolu ktorej sa použije indikátorový papier.

##### 4.3. Výmena iónov

100 ml roztoku rektifikovaného zahusteného muštu, pripraveného tak, ako sa uvádza v bode 4.1, sa nechá prejsť cez kolónu rýchlosťou jedna kvapka za sekundu. Efluent sa zachytáva do kadičky. Kolóna sa prepláchnie 50 ml destilovanej vody. Kyslé látky v efluente (vrátane preplachovanej vody) sa titrujú 0,1 M roztokom hydroxidu sodného, až kým pH nedosiahne pri 20 °C hodnotu 7. Alkalický roztok sa má pridávať pomaly a roztok sa má nepretržite pretrepávať. Objem použitého 0,1 M roztoku hydroxidu sodného v ml označíme *n*.

#### 5. Vyjadrenie výsledkov

Celkový obsah katiónov sa vyjadrí v miliekvivalentoch na kilogram celkového obsahu cukru na jedno desatinné miesto.

##### 5.1. Výpočty

— Obsah kyselín v efluente vyjadrený v miliekvivalentoch na kilogram rektifikovaného zahusteného muštu:

$$E = 2,5 n,$$

— celkový obsah kyselín v rektifikovanom zahustenom mušte v miliekvivalentoch na kilogram: *a*

— celkový obsah katiónov v miliekvivalentoch na kilogram celkového obsahu cukru:

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

kde *P* = celkový obsah cukrov v hmotnostných percentách (hmotnosť/hmotnosť).

##### b) Vodivosť

#### 1. Princíp

Elektrická vodivosť stĺpca kvapaliny vymedzeného dvoma rovnobežnými platinovými elektródami a ich koncami sa meria ich pripojením na jedno rameno Wheatstonovho mostíka.

Vodivosť závisí od teploty. Udáva sa pri 20 °C.

#### 2. Zariadenie

2.1. Konduktometer umožňujúci uskutočňovať merania vodivosti v rozsahu od 1 do 1 000 mikrosiemensov na cm ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ ).

2.2. Vodný kúpeľ na temperovanie analyzovaných vzoriek na teplotu približne 20 °C ( $20 \pm 2$  °C).

#### 3. Činidlá

3.1. Demineralizovaná voda so špecifickou vodivosťou pod  $2 \mu\text{S cm}^{-1}$  pri 20 °C.

3.2. Referenčný roztok chloridu draselného.

0,581 g chloridu draselného, KCl, vopred vysušeného do konštantnej hmotnosti pri teplote 105 °C, sa rozpustí v demineralizovanej vode (bod 3.1). Doplní sa demineralizovanou vodou (bod 3.1) do jedného litra. Tento roztok má vodivosť  $1\,000 \mu\text{S cm}^{-1}$  pri 20 °C. Nemá sa uchovávať dlhšie ako tri mesiace.

#### 4. Postup

##### 4.1. Príprava vzorky na analýzu

Použije sa roztok s celkovým obsahom cukru 25 % hm. (25° Brix): naváži sa hmotnosť vzorky 2500/P a doplní sa vodou do 100 g (bod 3.1), pričom P = celkový obsah cukrov v rektifikovanom zahustenom mušte v hmotnostných percentách.

##### 4.2. Stanovenie vodivosti

Analyzovaná vzorka sa vytemperuje na 20 °C ponorením do vodného kúpeľa. Teplota sa udržiava v rozmedzí  $\pm 0,1$  °C.

Konduktometrická komora sa dvakrát prepláchne analyzovaným roztokom.

Zmeria sa vodivosť a výsledok sa vyjadří v  $\mu\text{S cm}^{-1}$ .

#### 5. Vyjadrenie výsledkov

Výsledok pre 25 % hm. (25° Brix) roztoku rektifikovaného zahusteného muštu sa vyjadří v mikrosiemensoch na cm ( $\mu\text{S cm}^{-1}$ ) pri 20 °C zaokrúhlený na celé číslo.

##### 5.1. Výpočty

Ak zariadenie nie je vybavené prostriedkami na reguláciu teploty, nameraná vodivosť sa skoriguje s použitím tabuľky I. Ak je teplota nižšia ako 20 °C, korekcia sa pripočíta, ak je teplota vyššia ako 20 °C, korekcia sa odpočíta.

Tabuľka I

**Korekcie vodivosti v mikrosiemensoch na cm, ktoré sa vykonávajú pri teplotách iných ako 20 °C**

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

(1) Korekcia sa odpočíta.

(2) Korekcia sa pripočíta.

#### c) *Hydroxymetylfurfural*

##### 1. Princíp metódy

###### 1.1. Kolorimetrická metóda

Aldehydy, odvodené od furánu, z ktorých hlavný je hydroxymetylfurfural, reagujú s kyselinou barbiturovou a paratoluidínom za vzniku červenej zlúčeniny, ktorá sa stanoví kolorimetricky pri 550 nm.

###### 1.2. Vysokoučinná kvapalinová chromatografia

Separácia na kolóne s obrátenými fázami a stanovenie pri 280 nm.

## 2. Kolorimetrická metóda

### 2.1. Pomôcky a zariadenie

2.1.1. Spektrofotometer na uskutočnenie meraní od 300 do 700 nm.

2.1.2. Sklenené kyvety s dĺžkou 1 cm.

### 2.2. Činidlá

2.2.1. Kyselina barbiturová, 0,5 % roztok (hm./obj.).

500 mg kyseliny barbiturovej,  $C_4O_3N_2H_4$ , sa miernym zahrievaním vo vodnom kúpeli pri 100 °C rozpustí v destilovanej vode. Doplní sa destilovanou vodou do 100 ml. Roztok vydrží asi jeden týždeň.

2.2.2. Roztok para-toluidínu, 10 % (hm./obj.).

Do 100 ml odmerného valca sa dá 10 g para-toluidínu,  $C_6H_4(CH_3)NH_2$ , pridá sa 50 ml izopropanolu,  $CH_3CH(OH)CH_3$ , a 10 ml ľadovej kyseliny octovej,  $CH_3COOH$  ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml). Doplní sa izopropanolom do 100 ml. Tento roztok by sa mal denne obnovovať.

2.2.3. Etanal,  $CH_3CHO$ , vodný roztok 1 % (hm./obj.).

Pripraví sa tesne pred použitím.

2.2.4. Hydroxymetylfurfural,  $C_6O_3H_6$ , vodný roztok 1 g/l.

Postupne sa pripraví roztoky obsahujúce 5, 10, 20, 30 a 40 mg/l. Roztok s koncentráciou 1 g/l a zriedené roztoky musia byť čerstvo pripravené.

### 2.3. Postup

#### 2.3.1. Príprava vzorky

Použije sa roztok pripravený zriedením rektifikovaného zahusteného muštu na 40 % (hm./obj.): do 500 ml odmerného valca sa napustí 200 g presne odváženého rektifikovaného zahusteného muštu. Doplní sa vodou po značku a zhomogenizuje sa. Stanovenie sa uskutoční s 2 ml tohto roztoku.

#### 2.3.2. Kolorimetrické stanovenie

Do každej z dvoch 25 ml baniek *a* a *b* so zábrusovými zátkami sa dajú 2 ml vzorky pripravenej podľa bodu 2.3.1. Do každej banky sa dá 5 ml roztoku para-toluidínu (bod 2.2.2). Roztoky sa premiešajú. Do banky *b* (kontrolná vzorka) sa pridá 1 ml destilovanej vody a do banky *a* (vzorka na meranie) 1 ml roztoku kyseliny barbiturovej (bod 2.2.1). Roztoky sa zhomogenizujú pretrepaním. Obsah baniek sa preniesie do kyviek spektrofotometra s dĺžkou optickej dráhy 1 cm. Stupnica absorbancie sa vynuluje pomocou obsahu banky *b* na vlnovú dĺžku 550 nm. Sleduje sa zmena v absorbancii obsahu banky *a*, zaznamenaná sa maximálna hodnota *A*, ktorá sa dosiahne po dvoch až piatich minútach.

Vzorky s obsahom hydroxymetylfurfuralu nad 30 mg/l sa musia pred analýzou zriediť.

#### 2.3.3. Zostrojenie kalibračnej krivky:

Do dvoch sád 25 ml baniek *a* a *b* sa dajú 2 ml roztoku hydroxymetylfurfuralu s obsahom 5, 10, 20, 30 a 40 mg/l (bod 2.2.4) a upraví sa tak, ako je opísané v bode 2.3.2.

Graf, ktorým sa vyjadruje závislosť absorbie od koncentrácie obsahu štandardných roztokov hydroxymetylfurfuralu v mg/l, je priamka pretínajúca začiatok súradníc.

### 2.4. Vyjadrenie výsledkov

Obsah hydroxymetylfurfuralu v rektifikovanom zahustenom mušte sa vyjadří v miligramoch na kilogram celkového obsahu cukrov.

#### 2.4.1. Metóda výpočtu

Obsah hydroxymetylfurfuralu *C* v mg/l v analyzovanej vzorke je obsah na kalibračnej krivke, ktorý zodpovedá absorbanciou *A* zmeranej vo vzorke.

Obsah hydroxymetylfurfuralu v miligramoch na kilogram celkového obsahu cukrov je daný vzťahom:

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

kde *P* = celkový obsah cukrov v rektifikovanom zahustenom mušte v hmotnostných percentách.

### 3. Vysokoučinná kvapalinová chromatografia

#### 3.1. Pomôcky a zariadenie

##### 3.1.1. Vysokoučinný kvapalinový chromatograf vybavený:

- dávkovacím ventilom so slučkou 5 alebo 10  $\mu\text{l}$ ,
- spektrofotometrickým detektorom na uskutočnenie meraní pri 280 nm,
- kolónou z kremeňa s oktadecylom (napríklad Bondapak  $C_{18}$  – Corasil, Waters Assoc.),
- zapisovačom, prípadne integrátorom.

Prietoková rýchlosť mobilnej fázy: 1,5 ml/minútu.

##### 3.1.2. Zariadenie na membránovú filtráciu (priemer pórov 0,45 $\mu\text{m}$ )

#### 3.2. Čídlá

##### 3.2.1. Opakovane destilovaná voda.

##### 3.2.2. Metanol, $\text{CH}_3\text{OH}$ , destilovaný alebo kvality pre vysokoučinnú kvapalinovú chromatografiu.

##### 3.2.3. Kyselina octová, $\text{CH}_3\text{COOH}$ ( $\rho_{20} = 1,05$ g/ml).

##### 3.2.4. Mobilná fáza: voda-metanol (bod 3.2.2), kyselina octová (bod 3.2.3), vopred prefiltrované cez membránový filter (0,45 $\mu\text{m}$ ), 40 : 9: 1 (objemové diely).

Táto mobilná fáza sa musí pripraviť denne a pred použitím sa musí odplyniť.

##### 3.2.5. Referenčný roztok hydroxymetylfurfuralu, 25 mg/l.

Do 100 ml odmernej banky sa umiestni 25 mg presne naváženého hydroxymetylfurfuralu,  $\text{C}_6\text{H}_3\text{O}_6$ , a doplní sa metanolom (bod 3.2.2). Tento roztok sa zriedi metanolom (bod 3.2.2) v pomere 1 : 10 a prefiltruje sa cez membránový filter (0,45  $\mu\text{m}$ ).

Roztok sa uchováva dva až tri mesiace v hermeticky uzatvorenej hnedej sklenej fľaši v chladničke.

#### 3.3. Postup

##### 3.3.1. Príprava vzorky

Použije sa roztok pripravený zriedením rektifikovaného zahusteného muštu na 40 % (hmotnosť/objem) (do 500 ml odmerného valca sa napustí 200 g presne odváženého rektifikovaného zahusteného muštu, ktorý sa doplní vodou po značku a zhomogenizuje sa) a prefiltruje sa cez membránový filter (0,45  $\mu\text{m}$ ).

##### 3.3.2. Chromatografické stanovenie

Vstreknutím do chromatografu sa nadávkuje 5 (alebo 10)  $\mu\text{l}$  vzorky pripravenej podľa bodu 3.3.1 a 5 (alebo 10)  $\mu\text{l}$  referenčného roztoku hydroxymetylfurfuralu (bod 3.2.5). Zaznamená sa chromatogram.

Retenčný čas hydroxymetylfurfuralu je približne 6 až 7 minút.

#### 3.4. Vyjadrenie výsledkov

Obsah hydroxymetylfurfuralu v rektifikovanom zahustenom mušte sa vyjadrí v miligramoch na kilogram celkového obsahu cukrov.

##### 3.4.1. Metóda výpočtu

Obsah hydroxymetylfurfuralu v 40 % (hm./obj.) roztoku rektifikovaného zahusteného muštu v mg/l označíme C.

Obsah hydroxymetylfurfuralu v miligramoch na kilogram celkového obsahu cukrov je daný vzťahom:

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

kde P = celkový obsah cukrov v rektifikovanom zahustenom mušte v hmotnostných percentách.

d) **Ťažké kovy**1. **Princípy metód**I. *Rýchla metóda na vyhodnotenie obsahu ťažkých kovov*

Ťažké kovy sa odhaľujú vo vhodne zriadenom rektifikovanom zahustenom mušte zafarbením spôsobeným tvorbou sulfidov. Vyhodnocujú sa porovnaním so štandardným roztokom olova, ktorého obsah zodpovedá maximálnemu prípustnému obsahu.

II. *Stanovenie obsahu olova atómovou absorpčnou spektrofotometriou*

Chelát vzniknutý reakciou olova s amóniom-pyrolidinylditiokarbamátom sa extrahuje metylizobutylketónom, ktorého absorbanca sa meria pri 283,3 nm. Obsah olova sa stanoví pomocou známych pridaných množstiev olova zo série referenčných roztokov.

2. **Rýchla metóda na vyhodnotenie obsahu ťažkých kovov**2.1. *Činidlá*2.1.1. *Zriedená kyselina chlorovodíková, 70 % (hm./obj.)*

70 g kyseliny chlorovodíkovej, HCl ( $\rho_{20} = 1,16$  až  $1,19$  g/ml) sa doplní vodou do 100 ml.

2.1.2. *Zriedená kyselina chlorovodíková, 20 % (hm./obj.)*

20 g kyseliny chlorovodíkovej, HCl ( $\rho_{20} = 1,16$  až  $1,19$  g/ml) sa doplní vodou do 100 ml.

2.1.3. *Zriedený amoniak*

14 g amoniaku, NH<sub>3</sub> ( $\rho_{20} = 0,931$  až  $0,934$  g/ml) sa doplní vodou do 100 ml.

2.1.4. *Tlmivý roztok s pH 3,5*

25 g octanu amónneho (CH<sub>3</sub>COONH<sub>4</sub>) sa rozpustí v 25 ml vody a pridá sa 38 ml zriedenej kyseliny chlorovodíkovej (bod 2.1.1). Ak je to potrebné, pH sa upraví so zriedenou kyselinou chlorovodíkovou (bod 2.1.2) alebo zriedeným amoniakom (bod 2.1.3) a doplní sa vodou do 100 ml.

2.1.5. *Roztok tioacetamid (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>SN), 4 % (hm./obj.)*2.1.6. *Roztok glycerolu (C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>), 85 % (hm./obj.)*

( $n_{D_{20}^{\circ}\text{C}} = 1,449$  až  $1,455$ ).

2.1.7. *Tioacetamidové činidlo*

K 0,2 ml roztoku tioacetamid (bod 2.1.5) sa pridá 1 ml zmesi 5 ml vody, 15 ml 1 M roztoku hydroxidu sodného a 20 ml roztoku glycerolu (bod 2.1.6). Zahrieva sa vo vodnom kúpeli pri 100 °C počas 20 sekúnd. Pripraví sa tesne pred použitím.

2.1.8. *Roztok obsahujúci 0,002 g olova/l*

Roztok obsahujúci 1 g olova/l sa pripraví rozpustením 0,400 g dusičnanu olovnateho, Pb(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>, vo vode a doplnením vodou do 250 ml. Tesne pred použitím sa tento roztok zriedi vodou v pomere dva ku tisíc (obj./obj.) tak, aby vznikol roztok 0,002 g/l.

2.2. *Postup*

10 g testovanej vzorky rektifikovaného zahusteného muštu sa rozpustí v 10 ml vody. Pridajú sa 2 ml tlmivého roztoku s pH 3,5 (bod 2.1.4) a všetko sa premieša. Pridá sa 1,2 ml tioacetamidového činidla (bod 2.1.7). Ihneď sa premieša. Za rovnakých podmienok sa s použitím 10 ml roztoku olova 0,002 g/l (bod 2.1.8) pripraví kontrolná vzorka.

Po 2 minútach by prípadné hnedé sfarbenie roztoku rektifikovaného zahusteného muštu nesmie byť intenzívnejšie ako sfarbenie kontrolnej vzorky.

2.3. *Výpočty*

Za uvedených podmienok zodpovedá kontrolná vzorka najvyššiemu prípustnému obsahu ťažkých kovov v rektifikovanom zahustenom mušte vyjadrenému ako 2 mg olova/kg.

### 3. Stanovenie obsahu olova atómovou absorpčnou spektrofotometriou

#### 3.1. Pomôcky a zariadenie

3.1.1. Atómový absorpčný spektrofotometer vybavený vzduchovo-acetylénovým horákom.

3.1.2. Olovená výbojka s dutou katódou.

#### 3.2. Činidlá

3.2.1. Zriedená kyselina octová

Vezme sa 12 g ľadovej kyseliny octovej ( $\rho_{20} = 1,05$  g/ml) a doplní sa vodou do 100 ml.

3.2.2. Roztok amónium-pyrolidinylditiokarbamátu,  $C_5H_{12}N_2S_2$ , 1 % (hm./obj.).

3.2.3. Metylizobutylketón,  $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$ .

3.2.4. Roztok obsahujúci 0,010 g olova/l

Roztok obsahujúci 1 g olova/l (bod 2.1.8) sa zriedi na 1 % (obj./obj.).

#### 3.3. Postup

##### 3.3.1. Príprava roztoku na analýzu

10 g rektifikovaného zahusteného muštu sa rozpustí v rovnakých objemoch zriedenej kyseliny octovej (bod 3.2.1) a vody a doplní sa touto zmesou do 100 ml.

Pridajú sa 2 ml roztoku amónium-pyrolidinylditiokarbamátu (bod 3.2.2) a 10 ml metyilizobutylketónu (bod 3.2.3). Roztok chránený pred ostrým svetlom sa pretrepáva 30 sekúnd. Nechajú sa oddeliť dve vrstvy. Použije sa metylozobutylketónová vrstva.

##### 3.3.2. Príprava referenčných roztokov

Prípravia sa 3 referenčné roztoky, obsahujúce popri 10 g rektifikovaného zahusteného muštu 1, 2 a 3 ml roztoku obsahujúceho 0,010 g olova/l (bod 3.2.4). Tieto roztoky sa spracujú rovnakým spôsobom ako roztok na analýzu.

##### 3.3.3. Kontrolná vzorka

Kontrolná vzorka sa pripraví za rovnakých podmienok, ako je opísané v bode 3.3.1, ale bez pridania rektifikovaného zahusteného muštu.

##### 3.3.4. Stanovenie

Vlnová dĺžka sa nastaví na 283,3 nm.

Do atomizéra sa nadávkuje metylozobutylketón z kontrolnej vzorky a nastaví sa nula na absorpčnej škále.

Dávkovaním príslušných extrakčných extraktov rozpúšťadiel sa stanoví absorpcie analyzovaného roztoku a referenčných roztokov.

#### 3.4. Vyjadrenie výsledkov

Obsah olova sa vyjadrí v miligramoch na kilogram rektifikovaného zahusteného muštu na jedno desatinné miesto.

##### 3.4.1. Výpočty

Zostrojí sa krivka vyjadrujúca závislosť absorbancie ako funkcie koncentrácie olova pridaného do referenčných roztokov, kde nulová koncentrácia je reprezentovaná analyzovaným roztokom.

Extrapoláciou bodov sa získa priamka, ktorá pretína negatívnu časť osi koncentrácie. Vzdialenosť medzi priesečníkom na tejto osi a začiatkom súradníc predstavuje koncentráciu olova v analyzovanom roztoku.



e) **Chemické stanovenie etanolu**

Táto metóda sa používa na stanovenie obsahu alkoholu v nízko-alkoholických kvapalinách, ako sú mušty, zahustené mušty a rektifikované zahustené mušty.

1. **Princíp metódy**

Jednoduchá destilácia kvapaliny. Oxidácia etanolu v destiláte dichrómanom draselným. Titrácia nadbytku dichrómanu roztokom železnatých iónov.

2. **Zariadenie**

2.1. Destilačné zariadenie používané na meranie obsahu alkoholu

3. **Činidlá**3.1. *Roztok dichrómanu draselného*

33,600 g dichrómanu draselného ( $K_2Cr_2O_7$ ) sa rozpustí v množstve vody postačujúcom na prípravu jedného litra roztoku pri 20 °C.

Jeden mililiter tohto roztoku oxiduje 7,8924 mg alkoholu.

3.2. *Roztok síranu amónno-železnatého*

135 g hexahydrátu síranu amónno-železnatého,  $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$ , sa rozpustí v množstve vody postačujúcom na prípravu jedného litra roztoku a pridá sa 20 ml koncentrovanej kyseliny sírovej,  $H_2SO_4$  ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml). Tento roztok, keď je čerstvo pripravený, zodpovedá približne polovičnému objemu roztoku dichrómanu. Státím sa pomaly oxiduje.

3.3. *Roztok manganistanu draselného*

1,088 g manganistanu draselného,  $KMnO_4$ , sa rozpustí v množstve vody postačujúcom na prípravu jedného litra roztoku.

3.4. *Zriedená kyselina sírová, v pomere 1:2 (obj./obj.)*

Do 500 ml vody sa po malých dávkach za nepretržitého miešania pridá 500 ml kyseliny sírovej,  $H_2SO_4$  ( $\rho_{20} = 1,84$  g/ml).

3.5. *Železnaté orto-fenantrolínové činidlo*

0,695 g heptahydrátu síranu železnatého,  $FeSO_4 \cdot 7 H_2O$ , sa rozpustí v 100 ml vody a pridá sa 1,485 g monohydrátu orto-fenantrolínu,  $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$ . Rozpustenie sa uľahčí zahriatím. Tento jasnočervený roztok sa dobre uchováva.

4. **Postup**4.1. *Destilácia*

Do destilačnej banky sa umiestni 100 g rektifikovaného zahusteného muštu a 100 ml vody. Destilát sa zachytáva do 100 ml odmernej banky a doplní sa vodou po značku.

4.2. *Oxidácia*

Vezme sa 300 ml banka so zábrusovou zátkou a s rozšíreným hrdlom, umožňujúcim opláchnutie hrdla bez straty. Do banky sa dá 20 ml titračného roztoku dichrómanu draselného (bod 3.1) a 20 ml kyseliny sírovej zriedenej v pomere 1 : 2 (objem/objem) (bod 3.4) a pretrepe sa. Pridá sa 20 ml destilátu. Banka sa zazátkuje, pretrepe a aspoň 30 minút sa počká za občasného pretrepovania (banka na meranie množstva etanolu.)

Titrácia roztoku dichrómanu draselného roztokom síranu amónno-železnatého (bod 3.2) sa uskutoční tak, že do identickej banky sa umiestnia rovnaké množstvá činidiel, ale 20 ml destilátu sa nahradí 20 ml destilovanej vody (banka na kontrolný pokus).

4.3. *Titrácia*

Do obsahu banky, ktorá slúži na stanovenie množstva, sa pridajú sa štyri kvapky orto-fenantrolínového činidla (bod 3.5). Nadbytok dichrómanu sa titruje roztokom síranu amónno-železnatého (bod 3.2). Roztok železnatých iónov sa prestane pridávať, keď sa farba zmesi zmení z modrozelenej na hnedú.

Na presnejšie posúdenie koncového bodu sa s roztokom manganistanu draselného (bod 3.3) zmení farba zmesi z hnej naspäť na modrozelenú. Desatina spotrebovaného objemu tohto roztoku sa odpočíta od objemu pridaného roztoku železnatých iónov. Rozdiel označíme n.

Rovnako sa postupuje s bankou na kontrolný pokus. V tomto prípade rozdiel označíme n'.

## 5. Vyjadrenie výsledkov

Obsah etanolu sa vyjadrí v gramoch na kilogram celkového obsahu cukru a uvedie sa na jedno desatinné miesto.

### 5.1. Metóda výpočtu

$n'$  ml roztoku železnatých iónov zredukujú 20 ml roztoku dichrómanu, ktorý zoxiduje 157,85 mg čistého etanolu.

Jeden mililiter roztoku železnatých iónov má rovnakú redukčnú účinnosť ako

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

$n' - n$  ml roztoku železnatých iónov má rovnakú redukčnú účinnosť ako

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

Koncentrácia etanolu v g/kg rektifikovaného zahusteného muštu je daná vzťahom:

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

Koncentrácia etanolu v g/kg celkového obsahu cukru je daná vzťahom:

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

kde  $P$  = celkový obsah cukru v rektifikovanom zahustenom mušte vyjadrený v hmotnostných percentách.

### f) **Mezo-inozitol, scylo-inozitol a sacharóza**

#### 1. Princíp metódy

Plynová chromatografia silylovaných derivátov.

#### 2. Činidlá

- 2.1. Vnútorňý štandard: xylitol (vodný roztok obsahujúci asi 10 g/l, do ktorého sa špachtľou pridá za špičku azidu sodného).
- 2.2. Trifluór-*N,N*-bis(trimetylsilyl)acetamid – BSTFA – ( $C_8H_{18}F_3NOSi_2$ )
- 2.3. Chlór(trimetyl)silán (trimetylsilylchlorid) ( $C_3H_9ClSi$ )
- 2.4. Pyridín, p.a. ( $C_5H_5N$ )
- 2.5. Mezo-inozitol ( $C_6H_{12}O_6$ )

#### 3. Zariadenie

- 3.1. Plynový chromatograf obsahujúci:
- 3.2. Kapilárnu kolónu (napríklad z kremenného skla, potiahnutá OV 1, filmom s hrúbkou 0,15  $\mu$ m, dĺžkou 25 m a vnútorným priemerom 0,3 mm).

Pracovné podmienky: nosný plyn: vodík a hélium:

- prietoková rýchlosť nosného plynu: okolo 2 ml/minútu,
- teplota dávkovacieho ventilu a detektora: 300 °C,
- naprogramovanie teploty: 1 minúta pri 160 °C, 4 °C za minútu do 260 °C, konštantná teplota 260 °C počas 15 minút,
- pomer deliča: okolo 1 : 20.

#### 3.3. Integrátor

#### 3.4. Mikrostriekačka, 10 $\mu$ l

- 3.5. Mikropipety, 50, 100 a 200  $\mu$ l
- 3.6. 2 ml banky s teflónovou zátkou
- 3.7. Sušiacia komora

#### 4. **Postup**

Do 50 ml banky sa dá presne navážena vzorka približne 5 g rektifikovaného zahusteného muštu. Pridá sa 1 ml štandardného roztoku xylitolu (bod 2.1) a doplní sa vodou do celkového objemu. Po homogenizácii vzorky sa odoberie 100  $\mu$ l tohto roztoku, ktorý sa vleje do banky (bod 3.6) a po prípadnom pridaní 100  $\mu$ l absolútneho etanolu na uľahčenie odparovania sa vysuší v miernom prúde vzduchu.

Zvyšok sa opatrne rozpustí v 100  $\mu$ l pyridínu (bod 2.4) a pridá sa 100  $\mu$ l trifluór-*N,N*-bis(trimetylsilyl)acetamidu (bod 2.2) a 10  $\mu$ l chlór(trimetyl)silánu (bod 2.3). Banka sa uzavrie teflónovou zátkou a umiestni sa do sušiacej komory, kde sa zahrieva na 60 °C počas jednej hodiny.

Odoberie sa 0,5  $\mu$ l čistej kvapaliny a nadávkuje sa s použitím „horúcej dutej ihly“ podľa uvedeného pomeru na uvedenom deliči.

#### 5. **Výpočet výsledkov**

- 5.1. Pripraví sa roztok obsahujúci:

60 g glukózy/l, 60g fruktózy/l, 1 g mezo-inozitolu/l a 1 g sacharózy/l

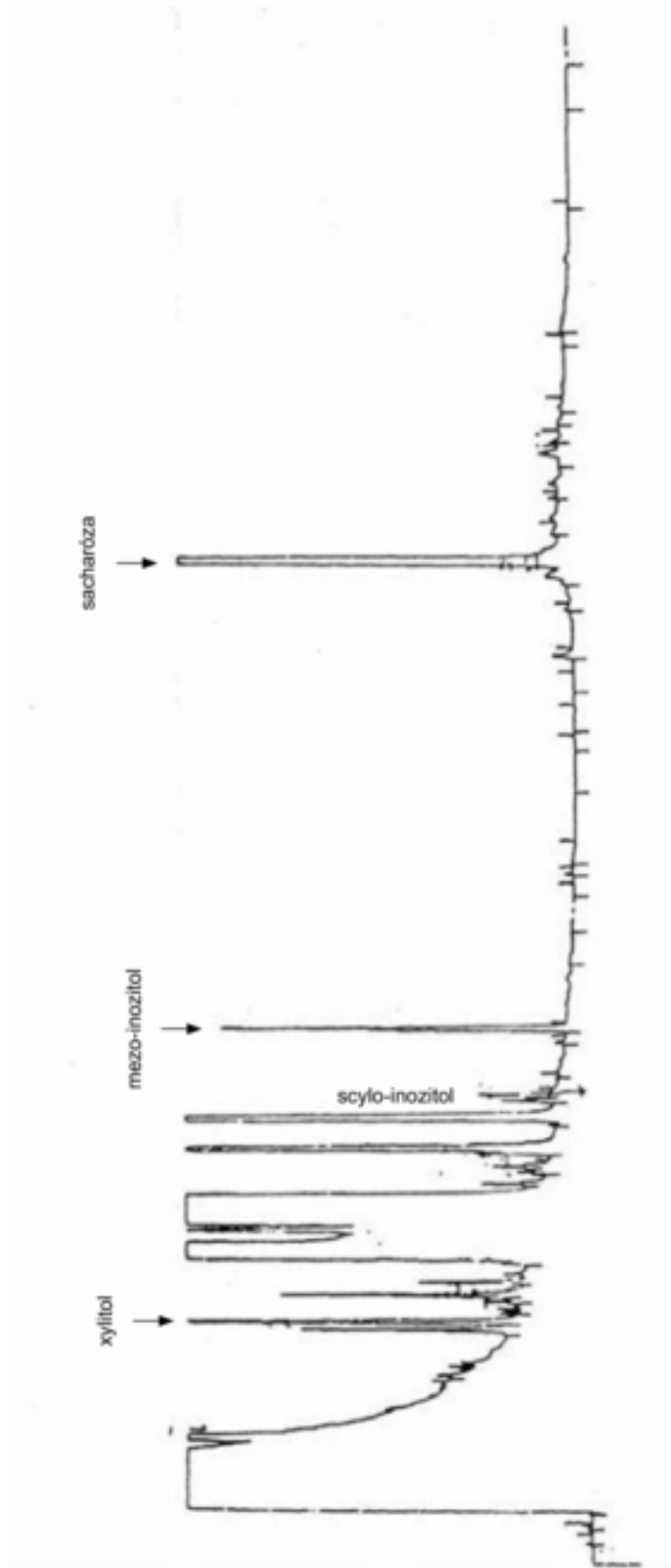
Naváži sa 5 g tohto roztoku a ďalej sa postupuje v súlade s postupom v bode 4. Výsledky pre mezo-inozitol a sacharózu sa vypočítajú z chromatogramu so zreteľom na xylitol.

V prípade scylo-inozitolu, ktorý nie je komerčne dostupný a má pik s retenčným časom ležiacim medzi posledným píkom anomérnej formy glukózy a píkom mezo-inozitolu (pozri chromatogram na ďalšej strane), sa výsledok posudzuje rovnako ako pri mezo-inozitole.

#### 6. **Vyjadrenie výsledkov**

- 6.1. Obsah mezo-inozitolu a scylo-inozitolu sa vyjadri v miligramoch na kilogram celkového cukru.

Sacharóza sa vyjadri v gramoch na kilogram muštu.



## PRÍLOHA V

## TABUĽKA ZHODY UVEDENÁ V DRUHOM PODODSEKU ČLÁNKU 16

Nariadenie (ES) č. 1493/1999	Nariadenie (EHS) č. 2676/90	Nariadenie (ES) č. 423/2008	Toto nariadenie
—	—	článok 1	článok 1
—	—	—	článok 2
článok 43 ods. 1	—	článok 5	článok 3 ods. 1
článok 43 ods. 2 prvá zarážka	—	článok 23	článok 3 ods. 2
článok 43 ods. 2 prvá zarážka	—	článok 24	článok 3 ods. 3
článok 43 ods. 2 prvá zarážka	—	články 34, 35 a 36	článok 3 ods. 4
—	—	článok 44	článok 4
článok 43 ods. 2 druhá zarážka	—	—	článok 5
článok 43 ods. 2 tretia zarážka	—	—	článok 6
—	—	článok 38	článok 7
článok 42 ods. 6	—	článok 39	článok 8
—	—	článok 6	článok 9
—	—	článok 46	článok 10 ods. 1
—	—	článok 45	článok 10 ods. 2
—	—	článok 32	článok 11
—	—	článok 29	článok 12
—	—	článok 30	článok 13
—	—	článok 21	článok 14
—	článok 1 ods. 1	článok 47	článok 15
—	—	článok 48	článok 16
príloha IV	—	články 7 a 12	príloha I A
—	—	článok 10	príloha I A dodatok 1
—	—	článok 8	príloha I A dodatok 2
—	—	článok 9	príloha I A dodatok 3
—	—	článok 13	príloha I A dodatok 4
—	—	články 14, 15 a 16	príloha I A dodatok 5
—	—	článok 17	príloha I A dodatok 6
—	—	článok 18	príloha I A dodatok 7
—	—	článok 19	príloha I A dodatok 8
—	—	článok 22	príloha I A dodatok 9
príloha V A	—	—	príloha I B
príloha V B	—	—	príloha I C
príloha V F	—	—	príloha I D
príloha V H	—	článok 28	príloha II A
príloha V I	—	článok 4	príloha II B
príloha VI K	—	—	príloha II C
príloha V J	—	články 25 a 37	príloha III A
—	—	článok 43	príloha III A
príloha VI L	—	články 40 a 41	príloha III B
—	príloha bod 39	—	príloha IV A
—	príloha bod 42	—	príloha IV B

**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 607/2009****z 14. júla 2009,****ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych výrobkov**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 z 29. apríla 2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005, (ES) č. 3/2008 a zrušujú nariadenia (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho články 52, 56, 63 a článok 126 písm. a),

keďže:

- (1) V kapitole IV hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 sa ustanovujú všeobecné pravidlá ochrany označení pôvodu a zemepisných označení určitých vinárskych výrobkov.
- (2) S cieľom zabezpečiť, aby označenia pôvodu a zemepisné označenia registrované na úrovni Spoločenstva spĺňali podmienky ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008, by vnútroštátne orgány príslušného členského štátu mali preskúmať žiadosti v kontexte predbežného vnútroštátneho námietkového konania. Mali by sa vykonať následné kontroly s cieľom zabezpečiť, aby žiadosti spĺňali podmienky ustanovené týmto nariadením, aby bol postup jednotný vo všetkých členských štátoch a registrácie označení pôvodu a zemepisných označení nespôsobili ujmu tretím stranám. Preto by sa mali zaviesť podrobné vykonávacie predpisy týkajúce sa postupov pri podávaní žiadostí, preskúmaní žiadostí, námietkovom konaní a zrušení v súvislosti s označeniami pôvodu a zemepisnými označeniami určitých vinárskych výrobkov.
- (3) Mali by sa vymedziť podmienky, za ktorých môže fyzická alebo právnická osoba požiadať o registráciu. Osobitná pozornosť by sa mala venovať vymedzeniu príslušnej oblasti, pričom by sa mala zohľadniť výrobná oblasť a vlastnosti výrobku. Každý výrobca usadený vo vymedzenej zemepisnej oblasti by mal mať možnosť používať registrovaný názov za predpokladu, že sú splnené podmienky ustanovené v špecifikácii výrobku. Vymedzenie oblasti by malo byť podrobné, presné a jednoznačné, aby sa výrobcovia, príslušné orgány a kontrolné orgány mohli uistiť, či sa operácie vykonávajú v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.
- (4) Mali by sa zaviesť osobitné pravidlá týkajúce sa registrácie označení pôvodu a zemepisných označení.
- (5) Obmedzenie balenia vinárskeho výrobku s označením pôvodu alebo zemepisným označením alebo operácií spojených s obchodnou úpravou výrobku na vymedzenú zemepisnú oblasť predstavuje obmedzenie voľného pohybu tovaru a slobody poskytovať služby. Na základe judikatúry Súdneho dvora sa takéto obmedzenia môžu zaviesť iba ak sú nevyhnutné, primerané a vhodné na ochranu dobrej povesti označenia pôvodu alebo zemepisného označenia. Každé obmedzenie by malo byť náležite opodstatnené z hľadiska voľného pohybu tovaru a slobody poskytovať služby.
- (6) Mali by sa prijať ustanovenia v súvislosti s podmienkou, ktorá sa týka výroby vo vymedzenej oblasti. V Spoločenstve naozaj existuje obmedzený počet odchýlok.
- (7) Mali by sa vymedziť aj údaje dokazujúce súvislosť s vlastnosťami zemepisnej oblasti a ich vplyvom na konečný výrobok.
- (8) Záznam v registri označení pôvodu a zemepisných označení Spoločenstva by mal poskytnúť informácie aj všetkým zúčastneným na obchode a spotrebiteľom. S cieľom zabezpečiť, aby bol prístupný pre všetkých, mal by byť dostupný elektronicky.
- (9) S cieľom zachovať osobité vlastnosti vín s chráneným označením pôvodu a zemepisným označením a dosiahnuť aproximáciu právnych predpisov členských štátov tak, aby sa v rámci hospodárskej súťaže v Spoločenstve vytvorili rovnaké podmienky, by sa mal ustanoviť právny rámec Spoločenstva upravujúci kontroly takýchto vín, s ktorým musia byť osobitné ustanovenia prijaté členskými štátmi v súlade. Takéto kontroly by mali umožniť zlepšenie vysledovateľnosti týchto výrobkov a špecifikáciu hľadísk, ktorým sa kontroly musia venovať. V snahe zamedziť narušeniu hospodárskej súťaže by nezávislé orgány mali vykonávať kontroly priebežne.
- (10) S cieľom zabezpečiť vykonávanie nariadenia (ES) č. 479/2008 konzistentným spôsobom by sa mali pripraviť vzory žiadostí, námietok, zmien a doplnení a zrušení.
- (11) V kapitole V hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 sa ustanovujú všeobecné pravidlá používania chránených tradičných pojmov v súvislosti s určitými vinárskymi výrobkami.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 148, 6.6.2008, s. 1.

- (12) Používanie, právna regulácia a ochrana určitých pojmov (iných ako označení pôvodu a zemepisných označení) využívaných na opis vinárskych výrobkov je v Spoločenstve dlhoročnou praxou. Tieto tradičné pojmy evokujú v mysli spotrebiteľov spôsob výroby alebo dozrievania alebo kvalitu, farbu alebo druh miesta, alebo konkrétnu udalosť súvisiacu s históriou vína. Aby sa zabezpečila spravodlivá hospodárska súťaž a zabránilo sa zavádzaniu spotrebiteľov, mal by sa ustanoviť spoločný rámec v súvislosti s vymedzovaním, uznávaním, ochranou a používaním týchto tradičných pojmov.
- (13) Používanie tradičných pojmov na výrobkoch tretích krajín je povolené za predpokladu, že spĺňajú tie isté alebo ekvivalentné podmienky, ako sú podmienky, ktoré členské štáty vyžadujú s cieľom zabezpečiť, aby nedošlo k zavádzaniu spotrebiteľov. Navyše, keďže viaceré tretie krajiny nemajú takú istú úroveň ústredných pravidiel, akú má právny systém Spoločenstva, mali by sa ustanoviť určité požiadavky pre „zastupiteľské profesijné organizácie“ tretích krajín, aby sa zabezpečili rovnaké záruky, ako sú záruky ustanovené v pravidlách Spoločenstva.
- (14) V kapitole VI hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 sa ustanovujú všeobecné pravidlá označovania a obchodnej úpravy určitých vinárskych výrobkov.
- (15) Určité pravidlá pre označovanie potravín sa ustanovujú v prvej smernici Rady 89/104/EHS<sup>(1)</sup>, smernici Rady 89/396/EHS zo 14. júna 1989 o identifikácii alebo rozlíšení druhu, ku ktorému potraviny patria<sup>(2)</sup>, smernici Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES<sup>(3)</sup> a smernici Európskeho parlamentu a Rady 2007/45/ES z 5. septembra 2007, ktorou sa stanovujú pravidlá pre menovité množstvá spotrebiteľsky balených výrobkov<sup>(4)</sup>. Tieto pravidlá sa uplatňujú aj na vinárske výrobky, s výnimkou prípadov, keď sú výslovne vyňaté príslušnými smernicami.
- (16) Nariadením (ES) č. 479/2008 sa harmonizuje označovanie všetkých vinárskych výrobkov a umožňuje sa používanie iných pojmov, ako sú pojmy, na ktoré sa právne predpisy Spoločenstva výslovne vzťahujú, a to za predpokladu, že sú presné.
- (17) Nariadením (ES) č. 479/2008 sa ustanovujú podmienky, ktoré sa majú určiť v súvislosti s používaním určitých pojmov, ktorými sa označuje okrem iného proveniencie, fľašovateľ, výrobca, dovozca atď. Pre niektoré z týchto pojmov sú potrebné pravidlá Spoločenstva, aby mohol vnútorný trh hladko fungovať. Takéto pravidlá by sa vo všeobecnosti mali zakladať na existujúcich ustanoveniach. Pokiaľ ide o ostatné pojmy, členské štáty by mali pre víno vyrábané na ich území ustanoviť pravidlá, ktoré by mali byť v súlade s právom Spoločenstva, aby bolo možné prijať takéto pravidlá čo najbližšie k výrobcovi. Pri tom všetkom by sa mala zaistiť transparentnosť týchto pravidiel.
- (18) Na pomoc spotrebiteľom by sa určité povinné informácie mali zoskupiť do jedného vizuálneho poľa na nádobe, mali by sa stanoviť tolerančné limity pre označenie skutočného obsahu alkoholu a mal by sa zohľadniť špecifický charakter príslušných výrobkov.
- (19) Ukázalo sa, že existujúce pravidlá používania označení alebo značiek na etikete, ktorými sa identifikuje výrobná dávka, do ktorej potraviny patria, sú užitočné, a preto by sa mali zachovať.
- (20) Pojmy týkajúce sa ekologickej výroby hrozna sa riadia výlučne nariadením Rady (ES) č. 834/2007 z 28. júna 2007 o ekologickej výrobe a označovaní ekologických produktov<sup>(5)</sup> a uplatňujú sa na všetky vinárske výrobky.
- (21) Naďalej by mal platiť zákaz používania olovených záklopiek na zakrytie uzáverov nádob obsahujúcich výrobky, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 479/2008, a to s cieľom vyhnúť sa, po prvé, akémukoľvek riziku kontaminácie, predovšetkým náhodným kontaktom s týmito záklopkami, a po druhé, znečisteniu životného prostredia odpadom obsahujúcim olovo z týchto záklopiek.
- (22) V záujme vysledovateľnosti výrobku a transparentnosti by sa mali zaviesť nové pravidlá „označovania proveniencie“.
- (23) Používanie označení týkajúcich sa odrôd viniča a ročníka vín bez označenia pôvodu a zemepisného označenia si vyžaduje osobitné vykonávacie predpisy.
- (24) Používanie určitých druhov fliaš pre určité výrobky je dlho zavedenou praxou v Spoločenstve a tretích krajinách. Tieto fliaše vyvolávajú v mysliach spotrebiteľov dojem určitých vlastností alebo určitého pôvodu výrobkov v dôsledku ich dlhodobého používania. Preto by sa takéto druhy fliaš mali používať výhradne na príslušné vína.
- (25) Pravidlá označovania vinárskych výrobkov z tretích krajín, ktoré sú v obehú na trhu Spoločenstva, by sa takisto mali čo najviac harmonizovať s prístupom ustanoveným pre vinárske výrobky Spoločenstva s cieľom zabrániť zavádzaniu spotrebiteľov a nekalej súťaži výrobcov. Treba však zohľadňovať rozdiely vo výrobných podmienkach, vinárskych tradíciách a právnych predpisoch v tretích krajinách.

(1) Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 1.

(2) Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 21.

(3) Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.

(4) Ú. v. EÚ L 247, 21.9.2007, s. 17.

(5) Ú. v. EÚ L 189, 20.7.2007, s. 1.

- (26) Vzhľadom na rozdiely medzi výrobkami, ktorých sa týka toto nariadenie, ich trhmi a očakávaniami spotrebiteľov by sa pravidlá mali diferencovať podľa príslušných výrobkov, najmä pokiaľ ide o určité nepovinné údaje používané pri vínach bez chráneného označenia pôvodu a zemepisného označenia, ktoré majú napriek tomu vyznačené názvy odrôd viniča a ročník zberu, ak spĺňajú podmienky certifikačnej akreditácie (takzvané „odrodové vína“). Preto, aby sa v rámci kategórie vín bez CHOP/CHZO rozlišovalo medzi tými, ktoré patria do podkategórie „odrodových vín“, a tými, ktoré nevyužívajú túto otvorenosť, mali by sa zaviesť osobitné pravidlá používania nepovinných údajov pre vína s chráneným označením pôvodu a zemepisným označením na jednej strane a pre vína bez chráneného označenia pôvodu a zemepisného označenia na druhej strane, pričom by sa pamätalo na to, že do tejto kategórie patria aj „odrodové vína“.
- (27) Mali by sa prijať opatrenia, ktorými sa uľahčí prechod z predchádzajúcich právnych predpisov v sektore vinárstva na toto nariadenie [najmä z nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom <sup>(1)</sup>], s cieľom vyhnúť sa zbytočnému zaťaženiu hospodárskych subjektov. Aby mali hospodárske subjekty usadené v Spoločenstve a v tretích krajinách možnosť splniť požiadavky na označovanie, malo by sa povoliť prechodné adaptačné obdobie. Preto by sa mali prijať ustanovenia, ktorými sa zabezpečí, aby sa výrobky označené v súlade s existujúcimi pravidlami mohli ďalej predávať počas prechodného obdobia.
- (28) Z dôvodu administratívnej záťaže nedokážu určité členské štáty zaviesť zákony, nariadenia alebo správne ustanovenia nevyhnutné na dosiahnutie súladu s článkom 38 nariadenia (ES) č. 479/2008 do 1. augusta 2009. S cieľom zabezpečiť, aby hospodárske subjekty a príslušné orgány neboli znevýhodnené touto lehotou, by sa malo povoliť prechodné obdobie a mali by sa zaviesť prechodné ustanovenia.
- (29) Ustanovenia tohto nariadenia by sa nemali dotýkať žiadnych osobitných pravidiel dojednaných na základe dohôd s tretími krajinami, ktoré sú uzatvorené podľa postupu ustanoveného v článku 133 zmluvy.
- (30) Nové podrobné pravidlá vykonávania kapitol IV, V a VI hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 by mali nahradiť existujúci právny predpis, vykonávajúce nariadenie (ES) č. 1493/1999. Nariadenie Komisie (ES) č. 1607/2000 z 24. júla 2000 ustanovujúce podrobné pravidlá pre implementáciu nariadenia (ES) č. 1493/1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom, najmä hlavy týkajúcej sa akostných vín vyrábaných v určitých regiónoch <sup>(2)</sup> a nariadenie Komisie (ES) č. 753/2002 z 29. apríla 2002, ktorým sa stanovujú určité pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999, pokiaľ ide o popis, označovanie, prezentáciu a ochranu určitých vinárskych výrobkov <sup>(3)</sup>, by sa preto mali zrušiť.
- (31) Článkom 128 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa zrušujú existujúce právne predpisy Rady v sektore vinohradníctva a vinárstva vrátane tých, ktoré sa zaoberajú aspektmi, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie. S cieľom predísť akýmkoľvek obchodným ťažkostiam, umožniť hospodárskym subjektom hladký prechod a poskytnúť členským štátom primerané obdobie na prijatie množstva vykonávacích opatrení je potrebné zaviesť prechodné obdobia.
- (32) Podrobné pravidlá ustanovené v tomto nariadení by sa mali uplatňovať od rovnakého dátumu, ako sa uplatňujú kapitoly IV, V a VI hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008.
- (33) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## KAPITOLA I

### ÚVODNÉ USTANOVENIA

#### Článok 1

#### Predmet úpravy

Týmto nariadením sa ustanovujú podrobné pravidlá vykonávania hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide najmä o:

- a) ustanovenia, ktoré obsahuje kapitola IV uvedenej hlavy a ktoré súvisia s chránenými označeniami pôvodu a zemepisnými označeniami výrobkov uvedených v článku 33 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008;
- b) ustanovenia, ktoré obsahuje kapitola V uvedenej hlavy a ktoré sa týkajú tradičných pojmov v súvislosti s výrobkami uvedenými v článku 33 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008;
- c) ustanovenia, ktoré obsahuje kapitola VI uvedenej hlavy a ktoré sa týkajú označovania a obchodnej úpravy určitých vinárskych výrobkov.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 185, 25.7.2000, s. 17.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 118, 4.5.2002, s. 1.



## KAPITOLA II

CHRÁNENÉ OZNAČENIA PÔVODU A ZEMEPISNÉ  
OZNAČENIA

## ODDIEL 1

**Žiadosť o ochranu**

## Článok 2

**Žiadateľ**

1. Žiadateľom v zmysle článku 37 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 môže byť jednotlivý výrobca, ak sa preukáže, že:

- a) príslušná osoba je jediným výrobcom vo vymedzenej zemepisnej oblasti a
- b) v prípade, že príslušná vymedzená zemepisná oblasť je obklopená oblasťami s označeniami pôvodu alebo zemepisnými označeniami, táto príslušná oblasť sa vyznačuje vlastnosťami, ktoré sa podstatne odlišujú od vlastností okolitých vymedzených oblastí, alebo sa vlastnosti výrobku odlišujú od vlastností výrobkov získaných v okolitých vymedzených oblastiach.

2. Členský štát alebo tretia krajina alebo ich príslušné orgány nie sú žiadateľmi v zmysle článku 37 nariadenia (ES) č. 479/2008.

## Článok 3

**Žiadosť o ochranu**

Žiadosť o ochranu pozostáva z dokumentov vyžadovaných podľa článku 35 alebo článku 36 nariadenia (ES) č. 479/2008 a z elektronickej kópie špecifikácie výrobku a jednotného dokumentu.

Žiadosť o ochranu sa vypracúva v súlade so vzorom uvedeným v prílohe I k tomuto nariadeniu a jednotný dokument v súlade so vzorom uvedeným v prílohe II k tomuto nariadeniu.

## Článok 4

**Názov**

1. Názov, ktorý má byť chránený, sa registruje iba v jazyku alebo jazykoch, ktoré sa používajú na opis príslušného výrobku vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

2. Názov sa zaregistruje v tvare (tvarech) s pôvodným pravopisom.

## Článok 5

**Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť sa vymedzí podrobne, presne a jednoznačne.

## Článok 6

**Výroba vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

1. Na účely uplatňovania článku 34 ods. 1 písm. a) bodu iii) a písm. b) bodu iii) nariadenia (ES) č. 479/2008 a tohto článku sa „výroba“ vzťahuje na všetky operácie od zberu hrozna až po ukončenie procesu výroby vína s výnimkou akýchkoľvek následných procesov.

2. V prípade výrobkov s chráneným zemepisným označením má hrozno, ktorého až 15 % môže mať pôvod na území mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako sa ustanovuje v článku 34 ods. 1 písm. b) bode ii) nariadenia (ES) č. 479/2008, pôvod v príslušnom členskom štáte alebo príslušnej tretej krajine, v ktorých sa vymedzená oblasť nachádza.

3. Odchylné od článku 34 ods. 1 písm. a) bodu ii) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa príloha III časť B odsek 3 k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009<sup>(1)</sup> o enologických postupoch a obmedzeniach uplatňuje.

4. Odchylné od článku 34 ods. 1) písm. a) bodu iii) a článku 34 ods. 1) písm. b) bodu iii) nariadenia (ES) č. 479/2008 a pod podmienkou, že sa tak ustanovuje v špecifikácii výrobku, sa z výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením môže vyrobiť víno buď:

- a) v oblasti v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti, alebo
- b) v oblasti, ktorá sa v súlade s vnútroštátnymi pravidlami nachádza na území rovnakej správnej jednotky alebo susednej správnej jednotky, alebo
- c) v prípade cezhraničného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, alebo ak existuje dohoda o kontrolných opatreniach medzi dvoma alebo viacerými členskými štátmi alebo jedným alebo viacerými členskými štátmi a jednou alebo viacerými tretími krajinami, z výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením sa môže vyrobiť víno v oblasti, ktorá sa nachádza v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti.

Odchylné od článku 34 ods. 1) písm. b) bodu iii) nariadenia (ES) č. 479/2008 a pod podmienkou, že sa tak ustanovuje v špecifikácii výrobku, sa z výrobku s chráneným zemepisným označením môže do 31. decembra 2012 naďalej vyrábať víno aj na územiach, ktoré nie sú v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti.

Odchylné od článku 34 ods. 1) písm. a) bodu iii) nariadenia (ES) č. 479/2008 a pod podmienkou, že sa tak ustanovuje v špecifikácii výrobku, sa z výrobku môže vyrábať šumivé víno alebo perlivé víno s chráneným označením pôvodu na území, ktoré neleží v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti, ak sa tento postup používal pred 1. marcom 1986.

<sup>(1)</sup> Pozri stranu 1 tohto úradného vestníka.

## Článok 7

## Súvislosť

1. Údajmi potvrdzujúcimi zemepisnú súvislosť uvedenými v článku 35 ods. 2 písm. g) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa vysvetľuje, do akej miery vlastnosti vymedzenej zemepisnej oblasti ovplyvňujú konečný výrobok.

V prípade žiadostí, ktoré sa týkajú rôznych kategórií vinárskych výrobkov, sa údaje potvrdzujúce súvislosť preukazujú osobitne pre každý príslušný vinársky výrobok.

2. Pokiaľ ide o označenie pôvodu, špecifikácia výrobku obsahuje:

- a) podrobné údaje o zemepisnej oblasti, a najmä o prírodných a ľudských činiteľoch, ktoré sú rozhodujúce pre zemepisnú súvislosť;
- b) podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím;
- c) opis príčinného vzťahu medzi údajmi podľa písmena a) a údajmi podľa písmena b).

3. Pokiaľ ide o zemepisné označenie, špecifikácia výrobku obsahuje:

- a) podrobné údaje o zemepisnej oblasti, ktoré sú rozhodujúce pre zemepisnú súvislosť;
- b) podrobné údaje o kvalite, dobrej povesti alebo iných charakteristických vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať uvedenému zemepisnému pôvodu;
- c) opis príčinného vzťahu medzi údajmi podľa písmena a) a údajmi podľa písmena b).

4. V špecifikácii výrobku sa pri zemepisnom označení uvádza, či sa zakladá na špecifickej kvalite, dobrej povesti alebo na iných vlastnostiach, ktoré sa môžu dať do súvisu s jeho zemepisným pôvodom.

## Článok 8

## Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Ak sa v špecifikácii výrobku uvádza, že balenie výrobku sa musí uskutočniť v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti alebo oblasti v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti, v súlade s požiadavkou uvedenou v článku 35 ods. 2 písm. h) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa v súvislosti s príslušným výrobkom uvedie zdôvodnenie tejto požiadavky.

## ODDIEL 2

## Postup Komisie pri preskúvaní

## Článok 9

## Prijatie žiadosti

1. Žiadosť sa podáva Komisii v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania žiadosti Komisii je dátum zapísania žiadosti do evidencie prijatej pošty Komisie. Tento dátum sa primeranými prostriedkami uverejní.

2. Komisia označí dokumenty, ktoré tvoria žiadosť, dátumom prijatia žiadosti a prideleným číslom spisu.

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) názov, ktorý sa má zaregistrovať;
- c) počet prijatých strán a
- d) dátum prijatia žiadosti.

## Článok 10

## Podanie cezhraničnej žiadosti

1. V prípade cezhraničnej požiadavky môže spoločnú žiadosť v súvislosti s názvom označujúcim cezhraničnú zemepisnú oblasť podať viac ako jedna skupina výrobcov zastupujúcich túto oblasť.

2. Ak ide len o členské štáty, uplatňuje sa predbežný vnútroštátny postup podľa článku 38 nariadenia (ES) č. 479/2008 vo všetkých príslušných členských štátoch.

Na účely uplatňovania článku 38 ods. 5 nariadenia (ES) č. 479/2008 zašle jeden členský štát v mene ostatných cezhraničnú žiadosť Komisii, pričom priloží splnomocnenie všetkých ostatných príslušných členských štátov, ktorým tieto členské štáty splnomocňujú daný členský štát, ktorý žiadosť zasiela, aby konal v ich mene.

3. Ak sa cezhraničná žiadosť týka iba tretích krajín, takúto žiadosť zašle Komisii buď jedna zo skupín žiadateľov v mene ostatných alebo jedna z tretích krajín v mene ostatných a takáto žiadosť obsahuje:

- a) prvky dokazujúce, že podmienky ustanovené v článkoch 34 a 35 nariadenia (ES) č. 479/2008 sú splnené;

- b) dôkaz o ochrane v príslušných tretích krajinách a
- c) splnomocnenie uvedené v odseku 2 od všetkých ostatných príslušných tretích krajín.

4. Ak sa cezhraničná žiadosť týka aspoň jedného členského štátu a aspoň jednej tretej krajiny, predbežný vnútroštátny postup uvedený v článku 38 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uplatňuje vo všetkých príslušných členských štátoch. Žiadosť Komisii zašle jeden z členských štátov alebo jedna z tretích krajín alebo jedna zo skupín žiadateľov z tretích krajín a táto žiadosť obsahuje:

- a) prvky dokazujúce, že podmienky ustanovené v článkoch 34 a 35 nariadenia (ES) č. 479/2008 sú splnené;
- b) dôkaz o ochrane v príslušných tretích krajinách a
- c) splnomocnenie uvedené v odseku 2 od všetkých ostatných príslušných členských štátov alebo tretích krajín.

5. Členský štát, tretia krajina alebo skupina výrobcov usadených v tretích krajinách, ktoré pošlú Komisii cezhraničnú žiadosť uvedenú v odsekoch 2, 3 a 4 tohto článku, sa stávajú príjemcami každého oznámenia alebo rozhodnutia, ktoré Komisia vydá.

#### Článok 11

##### Prípustnosť

1. Na účely rozhodnutia o tom, či žiadosť o ochranu je prípustná, Komisia overí, či žiadosť o registráciu uvedená v prílohe I bola riadne vyplnená a či k nej boli pripojené podporné dokumenty.

2. Každá žiadosť o registráciu, ktorá sa posúdi ako prípustná, sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

Ak žiadosť nebola riadne vyplnená, alebo bola vyplnená iba čiastočne, alebo ak podporné dokumenty uvedené v odseku 1 neboli odovzdané súčasne so žiadosťou o registráciu, alebo ak určité podporné dokumenty chýbajú, Komisia o tom informuje žiadateľa a požiada ho, aby odstránil zistené nedostatky v lehote dvoch mesiacov. Ak žiadateľ nedostatky neodstráni do uplynutia lehoty, Komisia žiadosť zamietne ako neprípustnú. Rozhodnutie o neprípustnosti sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

#### Článok 12

##### Preskúvanie podmienok platnosti

1. Ak prípustná žiadosť o ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia nespĺňa požiadavky ustanovené v článkoch 34 a 35 nariadenia (ES) č. 479/2008, Komisia oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine dôvody zamietnutia a určí lehotu na stiahnutie alebo zmenu a doplnenie žiadosti alebo na predloženie pripomienok.

2. Ak orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine v určenej lehote neodstráni prekážky registrácie, Komisia zamietne žiadosť v súlade s článkom 39 ods. 3 nariadenia (ES) č. 479/2008.

3. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zamietnutí príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia na základe dokumentov a informácií, ktoré má k dispozícii. Toto rozhodnutie o zamietnutí sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

#### ODDIEL 3

##### Námietkové konania

#### Článok 13

##### Vnútroštátne námietkové konanie v prípade cezhraničných žiadostí

Na účely článku 38 ods. 3 nariadenia (ES) č. 479/2008, ak sa cezhraničná žiadosť týka iba členských štátov alebo aspoň jedného členského štátu a aspoň jednej tretej krajiny, námietkové konanie sa uplatňuje vo všetkých príslušných členských štátoch.

#### Článok 14

##### Podávanie námietok v rámci konania Spoločenstva

1. Námietky uvedené v článku 40 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa pripravujú na základe formulára uvedeného v prílohe III k tomuto nariadeniu. Námietka sa Komisii podáva v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania námietky Komisii je dátum zapísania námietky do evidencie prijatej pošty Komisie. Tento dátum sa primeranými prostriedkami uverejní.

2. Komisia označí dokumenty, ktoré tvoria námietku, dátumom prijatia námietky a priradeným číslom spisu.

Námietajúca strana dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) počet prijatých strán a
- c) dátum prijatia žiadosti.

#### Článok 15

##### Prípustnosť v rámci konania Spoločenstva

1. Na účely rozhodnutia o prípustnosti námietky v súlade s článkom 40 nariadenia (ES) č. 479/2008 Komisia overí, či sa v námietke uvádzajú nárokovanie skoršie práva a dôvody námietky a či Komisia túto námietku dostala v určenej lehote.

2. Ak sa námietka zakladá na existencii dobrej povesti a všeobecnej známosti skoršej ochrannej známky v súlade s článkom 43 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008, k námietke sa pripája dôkaz o prihlásení, registrácii alebo používaní tejto skoršej ochrannej známky, ako je potvrdenie o registrácii alebo dôkaz o jej používaní, a dôkaz o jej dobrej povesti a všeobecnej známosti.

3. Každá náležite odôvodnená námietka obsahuje podrobné údaje o faktoch, dôkazoch a pripomienkach predložených na podporu námietky spolu s príslušnými podpornými dokumentmi.

Informácie a dôkazy, ktoré sa majú predložiť na potvrdenie používania skoršej ochrannej známky, obsahujú podrobné údaje o lokalite, trvaní, rozsahu a povahe používania skoršej ochrannej známky a o jej dobrej povesti a všeobecnej známosti.

4. Ak podrobné údaje o nárokových skorších právach, dôvodoch, faktoch, dôkazoch alebo pripomienkach alebo podporné dokumenty uvedené v odsekoch 1 až 3 neboli predložené súčasne s námietkou, alebo ak určité podporné dokumenty chýbajú, Komisia o tom informuje oponenta a požiada ho, aby odstránil zistené nedostatky v lehote dvoch mesiacov. Ak oponent nedostatky neodstráni do uplynutia lehoty, Komisia námietku zamietne ako neprípustnú. Rozhodnutie o neprípustnosti sa oznámi namietajúcej strane a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

5. Námietka, ktorá sa posúdi ako prípustná, sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

#### Článok 16

##### Preskúmanie námietky v rámci konania Spoločenstva

1. Ak Komisia nezamietne námietku v súlade s článkom 15 ods. 4, oznámi túto námietku orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine a vyzve ho, aby predložil pripomienky do dvoch mesiacov od dátumu vydania takéhoto oznámenia. Všetky pripomienky, ktoré Komisia dostane v rámci tohto dvojmesačného obdobia, sa oznámia namietajúcej strane.

V priebehu preskúmania námietky vyzve Komisia strany, aby, ak je to vhodné, v lehote dvoch mesiacov od dátumu vydania takejto výzvy predložili pripomienky k oznámeniam prijatým od ostatných strán.

2. Ak orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine alebo namietajúca strana v rámci reakcie neodovzdajú žiadne pripomienky, alebo nedodržia určené lehoty, Komisia vydá rozhodnutie o námietke.

3. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zamietnutí alebo zaregistrovaní príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia na základe dôkazov, ktoré má k dispozícii. Toto rozhodnutie o zamietnutí sa oznámi namietajúcej strane a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

4. V prípade viacerých namietajúcich strán nemusí byť po predbežnom preskúmaní jednej alebo viacerých takýchto námietok možné schváliť žiadosť o registráciu; v takýchto prípadoch Komisia môže zastaviť ostatné námietkové konania. Komisia informuje ostatné namietajúce strany o všetkých rozhodnutiach, ktoré sa prijali v priebehu konania a ktoré sa ich týkajú.

Ak sa žiadosť zamietne, námietkové konania, ktoré boli zastavené, sa považujú za uzavreté a príslušné namietajúce strany sa o tom náležite upovedomia.

#### ODDIEL 4

##### Ochrana

#### Článok 17

##### Rozhodnutie o ochrane

1. Pokiaľ sa žiadosti o ochranu označení pôvodu alebo zemepisných označení nezamietnu podľa článkov 11, 12, 16 a 28, Komisia rozhodne o ochrane označení pôvodu alebo zemepisných označení.

2. Rozhodnutia o ochrane prijaté podľa článku 41 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uverejňujú v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

#### Článok 18

##### Register

1. Komisia spravuje „register chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení“ (ďalej len „register“), ako sa ustanovuje v článku 46 nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. Označenie pôvodu alebo zemepisné označenie, ktoré bolo akceptované, sa zapíše do registra.

V prípade názvov zaregistrovaných podľa článku 51 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 Komisia zapíše do registra údaje ustanovené v odseku 3 tohto článku s výnimkou údajov podľa písm. f).

3. Komisia zapisuje do registra tieto údaje:

- a) registrovaný názov výrobku (výrobkov);
- b) záznam o skutočnosti, že názov je chránený ako zemepisné označenie alebo ako označenie pôvodu;
- c) názov krajiny alebo krajín pôvodu;
- d) dátum registrácie;
- e) odkaz na právny nástroj o registrácii názvu;
- f) odkaz na jednotný dokument.

## Článok 19

**Ochrana**

1. Ochrana označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa uplatňuje od dátumu zápisu do registra.

2. V prípade nezákonného používania chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia prijímajú príslušné orgány členských štátov z vlastnej iniciatívy, v súlade s článkom 45 ods. 4 nariadenia (ES) č. 479/2008, alebo na žiadosť jednej zo strán kroky nevyhnutné na zastavenie takéhoto nezákonného používania s cieľom zabrániť uvádzaniu takýchto výrobkov na trh a ich vývozu.

3. Ochrana označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa uplatňuje na celé pomenovanie vrátane prvkov, ktoré ho tvoria, ak sú samy osebe príznačné. Nepríznačný alebo všeobecný prvok chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia nie je chránený.

## ODDIEL 5

**Zmeny a doplnenia a zrušenie**

## Článok 20

**Zmena a doplnenie špecifikácie výrobku alebo jednotného dokumentu**

1. Žiadosť o schválenie zmien a doplnení špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením, ktorú žiadateľ predloží, ako sa uvádza v článku 37 nariadenia (ES) č. 479/2008, sa pripravuje v súlade s prílohou IV k tomuto nariadeniu.

2. Na účely rozhodnutia o prípustnosti žiadosti o schválenie zmien a doplnení špecifikácie výrobku v súlade s článkom 49 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 Komisia overí, či dostala informácie požadované podľa článku 35 ods. 2 uvedeného nariadenia a vyplnenú žiadosť uvedenú v odseku 1 tohto článku.

3. Na účely uplatňovania prvej vety odseku 2 článku 49 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa články 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 a 18 tohto nariadenia uplatňujú *mutatis mutandis*.

4. Zmena a doplnenie sa považujú za menej významné, ak:

- sa netýkajú základných vlastností výrobku;
- nemedia príslušnú súvislosť;
- nezahŕňajú zmenu názvu alebo ktorejkoľvek časti názvu výrobku;
- neovplyvňujú vymedzenú zemepisnú oblasť;
- nemajú za následok žiadne ďalšie obmedzenia uvádzania výrobku na trh.

5. Ak žiadosť o schválenie zmien a doplnení špecifikácie výrobku predkladá iný ako pôvodný žiadateľ, Komisia oznámi túto žiadosť pôvodnému žiadateľovi.

6. Ak Komisia rozhodne, že akceptuje zmenu a doplnenie špecifikácie výrobku, ktoré ovplyvňujú alebo zahŕňajú zmenu a doplnenie informácií zaznamenaných v registri, potom z registra vymaže pôvodné údaje a zapíše doň nové údaje s účinnosťou od dátum, od ktorého príslušné rozhodnutie nadobúda účinnosť.

## Článok 21

**Podanie žiadosti o zrušenie**

1. Žiadosť o zrušenie podľa článku 50 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa pripravuje v súlade s formulárom uvedeným v prílohe V k tomuto nariadeniu. Žiadosť o zrušenie sa podáva Komisii v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania žiadosti o zrušenie Komisii je dátum zapísania tejto žiadosti do evidencie prijatej pošty Komisie. Tento dátum sa primeranými prostriedkami uverejní.

2. Komisia označí dokumenty, ktoré tvoria žiadosť o zrušenie, dátumom prijatia žiadosti o zrušenie a prideleným číslom spisu.

Autor žiadosti o zrušenie dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- číslo spisu;
  - počet prijatých strán a
  - dátum prijatia žiadosti.
3. Odseky 1 a 2 sa neuplatňujú, ak zrušenie iniciuje Komisia.

## Článok 22

**Prípustnosť**

1. Na účely rozhodnutia o prípustnosti žiadosti o zrušenie v súlade s článkom 50 nariadenia (ES) č. 479/2008 Komisia overí, či sa v žiadosti:

- uvádza oprávnený záujem, dôvody a odôvodnenie autora žiadosti o zrušenie;
- vysvetľuje dôvod zrušenia a
- odkazuje na vyjadrenie členského štátu alebo tretej krajiny, v ktorej má autor žiadosti o zrušenie pobyt alebo sídlo, pričom toto vyjadrenie podporuje žiadosť o zrušenie.

2. Každá žiadosť o zrušenie obsahuje podrobné údaje o faktoch, dôkazoch a pripomienkach predložených na podporu zrušenia spolu s rozhodujúcimi podpornými dokumentmi.

3. Ak podrobné informácie o dôvodoch, faktoch, dôkazoch a pripomienkach alebo podporné dokumenty uvedené v odsekoch 1 a 2 neboli predložené súčasne so žiadosťou o zrušenie, Komisia o tom informuje autora žiadosti o zrušenie a požiada ho, aby odstránil zistené nedostatky v lehote dvoch mesiacov. Ak oponent nedostatky neodstráni do uplynutia lehoty, Komisia námietku zamietne ako neprípustnú. Rozhodnutie o neprípustnosti sa oznámi autorovi žiadosti o zrušenie a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo autorovi žiadosti o zrušenie usadenému v príslušnej tretej krajine.

4. Každá žiadosť o zrušenie, ktorá sa posúdi ako prípustná, ako aj postup Komisie vo veci zrušenia z vlastnej iniciatívy sa oznámia orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľom usadeným v tretej krajine, ktorých označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa toto zrušenie týka.

#### Článok 23

##### Preskúmanie zrušenia

1. Ak Komisia nezamietne žiadosť o zrušenie v súlade s článkom 22 ods. 3, oznámi toto zrušenie orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo dotknutým výrobcom usadeným v príslušnej tretej krajine a vyzve ich, aby k spisu predložili pripomienky do dvoch mesiacov od dátumu vydania takéhoto oznámenia. Všetky pripomienky, ktoré Komisia dostane v rámci tohto dvojmesačného obdobia, sa v prípade potreby oznámia autorovi žiadosti o zrušenie.

V priebehu preskúmania zrušenia vyzve Komisia strany, aby, ak je to vhodné, v lehote dvoch mesiacov od dátumu vydania takejto výzvy predložili pripomienky k oznámeniam prijatým od ostatných strán.

2. Ak orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine alebo autor žiadosti o zrušenie v rámci reakcie neodovzdá žiadne pripomienky, alebo nedodrží určené lehoty, Komisia rozhodne o zrušení.

3. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zrušení príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia na základe dôkazov, ktoré má k dispozícii. Komisia posúdi, či v prípade vinárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie, už nie je možné naďalej dodržiavať súlad so špecifikáciou výrobku alebo či už nie je možné takýto súlad zaručiť, najmä ak už nie sú splnené podmienky ustanovené v článku 35 nariadenia (ES) č. 479/2008, alebo ak v blízkej budúcnosti ich už nie je možné naďalej plniť.

Toto rozhodnutie o zrušení sa oznámi autorovi žiadosti o zrušenie a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

4. V prípade viacerých žiadostí o zrušenie nemusí byť po predbežnom preskúmaní jednej alebo viacerých takýchto žiadostí o zrušenie možné schváliť pokračovanie ochrany označenia pôvodu alebo zemepisného označenia; v takýchto prípadoch môže Komisia zastaviť ostatné postupy zrušenia. V takomto prípade Komisia informuje ostatných autorov žiadostí o zrušení o všetkých rozhodnutiach, ktoré sa prijali v priebehu postupu a ktoré sa ich týkajú.

Ak sa chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie zruší, postupy zrušenia, ktoré boli zastavené, sa považujú za uzavreté a príslušní autori žiadosti o zrušenie sa o tom náležite upovedomia.

5. Keď zrušenie nadobudne účinnosť, Komisia vymaže názov z registra.

#### ODDIEL 6

##### Kontroly

#### Článok 24

##### Vyhlasenie hospodárskych subjektov

Každý hospodársky subjekt, ktorý sa chce podieľať na výrobe alebo balení výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením v plnej miere alebo čiastočne, o tom podá vyhlásenie príslušnému kontrolnému orgánu uvedenému v článku 47 nariadenia (ES) č. 479/2008.

#### Článok 25

##### Každoročné overovanie

1. Každoročné overovanie, ktoré vykonáva príslušný kontrolný orgán uvedený v článku 48 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008, pozostáva:

- z organoleptických a analytických skúšok výrobkov, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu;
- buď iba z analytických skúšok alebo z organoleptických aj analytických skúšok výrobkov, na ktoré sa vzťahuje zemepisné označenie a,
- z kontroly podmienok ustanovených v špecifikácii výrobku.

Každoročné overovanie sa realizuje v členskom štáte, v ktorom sa uskutočnila výroba v súlade so špecifikáciou výrobku, a vykonáva sa buď prostredníctvom:

- náhodných kontrol na základe analýzy rizika alebo
- odoberaním vzoriek, alebo
- systematicky.

V prípade náhodných kontrol vyberú členské štáty minimálny počet hospodárskych subjektov, ktoré sa podrobia týmto kontrolám.

V prípade odberania vzoriek členské štáty zabezpečia, aby kontroly svojím počtom, povahou a frekvenciou boli reprezentatívne pre celú príslušnú vymedzenú zemepisnú oblasť a zodpovedali objemu vinárskych výrobkov uvedených na trh alebo uskladnených so zámerom ich neskoršieho uvedenia na trh.

Náhodné kontroly sa môžu kombinovať s odoberaním vzoriek.

2. Skúšky uvedené v odseku 1 prvom pododseku písm. a) a b) sa vykonávajú na anonymných vzorkách, preukazuje sa nimi, že skúšaný výrobok spĺňa vlastnosti a kvality opísané v špecifikácii výrobku pre príslušné označenie pôvodu alebo zemepisné označenie, a uskutočňujú sa v ktorejkoľvek fáze výrobného procesu dokonca aj vrátane fázy balenia alebo neskôr. Každá odobratá vzorka je reprezentatívna pre príslušné vína, ktoré hospodársky subjekt má.

3. Na účely kontroly súladu so špecifikáciou výrobku uvedenej v odseku 1 prvom pododseku písm. c) kontrolný orgán kontroluje:

a) priestory hospodárskych subjektov, pričom kontroluje, či hospodárske subjekty skutočne dokážu splniť podmienky ustanovené v špecifikácii výrobku a

b) výrobky v ktorejkoľvek fáze výrobného procesu vrátane fázy balenia na základe inšpekčného plánu, ktorý vopred pripraví kontrolný orgán a o ktorom sú hospodárske subjekty informované, pričom kontrola sa vzťahuje na každú fázu výroby príslušného výrobku.

4. Každoročným overovaním sa zabezpečuje, aby sa v súvislosti s výrobkom nemohlo používať chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie, pokiaľ:

a) výsledkami skúšok uvedených v odseku 1 pododseku 1 písm. a) a b) a v odseku 2 nedokáže, že príslušný výrobok spĺňa limitné hodnoty a má všetky primerané vlastnosti príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia;

b) nie sú splnené ostatné podmienky uvedené v špecifikácii výrobku v súlade s postupmi ustanovenými v odseku 3.

5. Každý výrobok, ktorý nespĺňa podmienky ustanovené v tomto článku, je možné uviesť na trh, ale bez príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, a to za predpokladu, že ostatné zákonné požiadavky sú splnené.

6. V prípade chráneného cezhraničného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia je možné, aby overenie vykonal kontrolný orgán ktoréhokolvek z členských štátov, ktorých sa toto označenie pôvodu alebo zemepisné označenie týka.

7. V prípade, že každoročné overovanie sa vykonáva vo fáze balenia výrobku na území členského štátu, ktorý nie je členským štátom, v ktorom sa uskutočnila výroba, uplatňuje sa článok 84 nariadenia Komisie (ES) č. 555/2008 <sup>(1)</sup>.

8. Odseky 1 až 7 sa uplatňujú na vína, ktoré majú označenie pôvodu alebo zemepisné označenie a ktorých príslušné označenie pôvodu alebo zemepisné označenie spĺňa požiadavky uvedené v článku 38 ods. 5 nariadenia (ES) č. 479/2008.

## Článok 26

### Analytické a organoleptické skúšky

Analytické a organoleptické skúšky uvedené v písmenách a) a b) prvom pododseku odseku 1 článku 25 pozostávajú:

a) z analýzy príslušného vína, pri ktorej sa merajú tieto charakteristické vlastnosti:

i) určené na základe fyzikálnej a chemickej analýzy:

— celkový a skutočný obsah alkoholu,

— celkový obsah cukrov vyjadrený ako fruktóza a glukóza (vrátane sacharózy v prípade perlivých a šumivých vín),

— celkový obsah kyselín,

— obsah prchavých kyselín,

— celkový obsah oxidu siričitého;

ii) určené na základe doplňujúcej analýzy:

— oxid uhličitý (perlivé a šumivé vína, pretlak v baroch pri 20 °C),

— všetky ďalšie charakteristické vlastnosti ustanovené v právnych predpisoch členských štátov alebo príslušných špecifikáciách výrobkov s chráneným označením pôvodu a zemepisným označením;

b) z organoleptickej skúšky, ktorá zahŕňa vzhľad, vôňu a chuť.

## Článok 27

### Kontroly výrobkov s pôvodom v tretích krajinách

Ak vína tretej krajiny využívajú ochranu chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, príslušná tretia krajina pošle Komisii na jej požiadanie informácie o príslušných orgánoch uvedených v článku 48 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008 a o hľadiskách, ktorých sa kontrola týka, ako aj dôkaz o tom, že príslušné víno spĺňa podmienky príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia.

## ODDIEL 7

### Konverzia na zemepisné označenie

## Článok 28

### Žiadosť

1. Orgán členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine môžu požiadať o konverziu chráneného označenia pôvodu na chránené zemepisné označenie, ak už nie je možné naďalej dodržiavať súlad so špecifikáciou výrobku s chráneným označením pôvodu, alebo ak takýto súlad už nie je možné zaručiť.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 170, 30.6.2008, s. 1.

Žiadosť o konverziu podaná Komisii sa pripravuje v súlade so vzorom uvedeným v prílohe VI k tomuto nariadeniu. Žiadosť o konverziu sa podáva Komisii v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania žiadosti o konverziu Komisii je dátum zapísania tejto žiadosti do evidencie prijatej pošty Komisie.

2. Ak žiadosť o konverziu na zemepisné označenie nespĺňa požiadavky ustanovené v článkoch 34 a 35 nariadenia (ES) č. 479/2008, Komisia oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine dôvody zamietnutia a vyzve ho na zrušenie alebo zmenu a doplnenie žiadosti, alebo na predloženie pripomienok v lehote dvoch mesiacov.

3. Ak orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine v určenej lehote neodstráni prekážky konverzie na zemepisné označenie, Komisia žiadosť zamietne.

4. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zamietnutí žiadosti o konverziu na základe dokumentov a informácií, ktoré má k dispozícii. Toto rozhodnutie o zamietnutí sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine.

5. Článok 40 a článok 49 ods.1 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa neuplatňujú.

### KAPITOLA III

#### TRADIČNÉ POJMY

##### ODDIEL 1

#### Uplatňovanie

##### Článok 29

#### Žiadatelia

1. Príslušné orgány členských štátov alebo tretích krajín alebo zastupiteľské profesijné organizácie usadené v tretích krajinách môžu Komisii podať žiadosť o ochranu tradičných pojmov v zmysle článku 54 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. „Zastupiteľská profesijná organizácia“ je akákoľvek organizácia výrobcov alebo združenie organizácií výrobcov, ktoré prijali rovnaké pravidlá, pôsobia v danej oblasti alebo vo viacerých oblastiach označenia pôvodu alebo zemepisného označenia vína, ak sú členmi tohto združenia najmenej dve tretiny výrobcov v týchto oblastiach označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, v ktorých táto organizácia alebo toto združenie pôsobia, a ak na ne pripadajú najmenej dve tretiny výroby týchto oblastí. Zastupiteľská profesijná organizácia môže podať žiadosť iba o ochranu vín, ktoré vyrába.

##### Článok 30

#### Žiadosť o ochranu

1. Žiadosť o ochranu tradičného pojmu je v súlade so vzorom uvedeným v prílohe VII a pripája sa k nej kópia pravidiel, ktorými sa upravuje používanie príslušného pojmu.

2. V prípade žiadosti podanej zastupiteľskou profesijnou organizáciou usadenou v tretej krajine sa odovzdávajú aj podrobnosti o zastupiteľskej profesijnej organizácii. Tieto informácie, ak je to vhodné vrátane príslušných údajov o členoch zastupiteľskej profesijnej organizácie, sa uvádzajú v prílohe XI.

##### Článok 31

#### Jazyk

1. Pojem, ktorý má byť chránený, sa uvádza buď:

- v úradnom jazyku (úradných jazykoch), regionálnom jazyku (regionálnych jazykoch) členského štátu alebo tretej krajiny, v ktorej má tento pojem pôvod, alebo
- v jazyku, ktorý sa používa v súvislosti s týmto pojmom pri obchodovaní.

Pojmom používaným v určitom jazyku sa odkazuje na konkrétne výrobky uvedené v článku 33 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. Pojem sa zaregistruje v tvare (tvaroch) s pôvodným pravopisom.

##### Článok 32

#### Pravidlá, ktoré sa uplatňujú na tradičné pojmy tretích krajín

1. Článok 54 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uplatňuje *mutatis mutandis* na pojmy, ktoré sa tradične používajú v tretích krajinách v spojení s vinárskymi výrobkami so zemepisnými označeniami príslušných tretích krajín.

2. Na vínach s pôvodom v tretích krajinách, na etiketách ktorých sa nachádzajú iné tradičné označenia ako tradičné pojmy, ktoré sa uvádzajú v prílohe XII, sa tieto tradičné označenia môžu na etiketách vín používať v súlade s pravidlami uplatniteľnými v príslušných tretích krajinách vrátane pravidiel zastupiteľských profesijných organizácií.

##### ODDIEL 2

#### Postup preskúmania

##### Článok 33

#### Podanie žiadosti

Komisia označí dokumenty, ktoré tvoria žiadosť, dátumom prijatia žiadosti a číslom spisu. Žiadosť sa podáva Komisii v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania žiadosti Komisii je dátum zapísania žiadosti do evidencie prijatej pošty Komisie. Tento dátum a uvedené tradičné pojmy sa primeranými prostriedkami uverejnia.



Žiadateľ dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- a) číslo spisu;
- b) tradičný pojem;
- c) počet prijatých dokumentov a
- d) dátum prijatia.

#### Článok 34

##### Prípustnosť

Komisia overí, či je formulár žiadosti riadne vyplnený a či je k žiadosti pripojená požadovaná dokumentácia ustanovená v článku 30.

Ak je formulár žiadosti neúplný, alebo ak chýba dokumentácia, alebo je neúplná, Komisia bude o tom žiadateľa informovať a požiada ho, aby odstránil zistené nedostatky v lehote dvoch mesiacov. Ak žiadateľ nedostatky neodstráni do uplynutia lehoty, Komisia žiadosť zamietne ako neprípustnú. Rozhodnutie o neprípustnosti sa žiadateľovi oznámi.

#### Článok 35

##### Podmienky platnosti

1. Uznatie tradičného pojmu sa akceptuje, ak:
  - a) tento pojem spĺňa vymedzenie ustanovené v článku 54 ods. 1 písm. a) alebo b) nariadenia (ES) č. 479/2008 a podmienky ustanovené v článku 31 tohto nariadenia;
  - b) tento pojem pozostáva výlučne buď:
    - i) z názvu tradične používaného pri obchodovaní na veľkej časti územia Spoločenstva alebo príslušnej tretej krajiny s cieľom rozlíšiť osobitné kategórie vinárskych výrobkov uvedené v článku 33 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo
    - ii) z všeobecne známeho názvu tradične používaného pri obchodovaní aspoň na území príslušného členského štátu alebo tretej krajiny s cieľom rozlíšiť osobitné kategórie vinárskych výrobkov uvedené v článku 33 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008;
  - c) tento pojem:
    - i) nie je druhový;
    - ii) je vymedzený a upravený v právnych predpisoch členského štátu alebo

- iii) podlieha podmienkam používania ustanoveným v pravidlách uplatniteľných na výrobcov vína v príslušnej tretej krajine vrátane pravidiel zastupiteľských profesijných organizácií.

2. Na účely odseku 1 písm. b) sa pod tradičným používaním rozumie:

- a) aspoň päť rokov v prípade pojmov zaregistrovaných v jazyku alebo jazykoch uvedených v článku 31 ods. 1 písm. a) tohto nariadenia;
- b) aspoň 15 rokov v prípade pojmov zaregistrovaných v jazyku uvedenom v článku 31 ods. 1 písm. b) tohto nariadenia.

3. Na účely odseku 1 písm. c) bodu i) sa pod „druhovým“ rozumie taký tradičný pojem, bez ohľadu na to, či sa vzťahuje na osobitný výrobný postup alebo spôsob dozrievania, alebo kvalitu, farbu, druh miesta, alebo konkrétne udalosť súvisiacu s históriou vinárskeho výrobku, ktorý sa v Spoločenstve stal bežným názvom daného vinárskeho výrobku.

4. Podmienka uvedená v odseku 1 písm. b) tohto článku sa neuplatňuje na tradičné pojmy uvedené v článku 54 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008.

#### Článok 36

##### Dôvody zamietnutia

1. Ak žiadosť o tradičný pojem nespĺňa vymedzenie ustanovené v článku 54 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 a požiadavky ustanovené v článkoch 31 a 35, Komisia oznámi žiadateľovi dôvody zamietnutia a určí lehotu dvoch mesiacov od dátumu vydania tohto oznámenia na zrušenie alebo zmenu a doplnenie žiadosti alebo na predloženie pripomienok.

Komisia rozhodne o ochrane na základe informácií, ktoré má k dispozícii.

2. Ak žiadateľ neodstráni prekážky v lehote uvedenej v odseku 1, Komisia žiadosť zamietne. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zamietnutí príslušného tradičného pojmu na základe dokumentov a informácií, ktoré má k dispozícii. Takéto rozhodnutie o zamietnutí sa oznámi žiadateľovi.

#### ODDIEL 3

##### Námietkové konania

#### Článok 37

##### Podávanie námietok

1. Do dvoch mesiacov od dátumu uverejnenia ustanoveného v prvom pododseku článku 33 môže ktorýkoľvek členský štát alebo tretia krajina alebo akákoľvek fyzická alebo právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem, vzniesť námietku proti navrhovanému uznaniu podaním námietky.

2. Námiетка sa pripravuje na základe formulára uvedeného v prílohe VIII a podáva sa Komisii v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania námietky Komisii je dátum zapísania tejto námietky do evidencie prijatej pošty Komisie.

3. Komisia označí dokumenty, ktoré tvoria námietku, dátumom prijatia námietky a prideleným číslom spisu.

Namietajúca strana dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- číslo spisu;
- počet prijatých strán a
- dátum prijatia žiadosti.

#### Článok 38

##### Prípustnosť

1. Na účely rozhodnutia o prípustnosti námietky Komisia overí, či sa v námietke uvádzajú nárokovanie skoršie práva a dôvody námietky a či Komisia túto námietku dostala v lehote ustanovenej v prvom odseku článku 37.

2. Ak sa námietka zakladá na existencii dobrej povesti a všeobecnej známosti skoršej ochrannej známky v súlade s článkom 41 ods. 2, k námietke sa pripojuje dôkaz o prihlásení, registrácii alebo používaní tejto skoršej ochrannej známky, napríklad potvrdenie o jej registrácii alebo dôkaz o jej dobrej povesti a všeobecnej známosti.

3. Každá náležite odôvodnená námietka obsahuje podrobné údaje o faktoch, dôkazoch a pripomienkach predložených na podporu námietky spolu s príslušnými podpornými dokumentmi.

Informácie a dôkazy, ktoré sa majú predložiť na potvrdenie používania skoršej ochrannej známky, obsahujú podrobné údaje o lokalite, trvaní, rozsahu a povahe používania skoršej ochrannej známky a o jej dobrej povesti a všeobecnej známosti.

4. Ak sa podrobné údaje o nárokových skorších právach, dôvodoch, faktoch, dôkazoch alebo pripomienkach alebo podporné dokumenty uvedené v odsekoch 1 až 3 nepredložili súčasne s námietkou, alebo ak určité podporné dokumenty chýbajú, Komisia o tom informuje oponenta a požiada ho, aby odstránil zistené nedostatky v lehote dvoch mesiacov. Ak oponent nedostatky neodstráni do uplynutia lehoty, Komisia námietku zamietne ako neprípustnú. Rozhodnutie o neprípustnosti sa oznámi namietajúcej strane a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo zastupiteľskej profesijnej organizácii usadenej v príslušnej tretej krajine.

5. Každá námietka, ktorá sa posúdi ako prípustná, sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo zastupiteľskej profesijnej organizácii v príslušnej tretej krajine.

#### Článok 39

##### Preskúvanie námietky

1. Ak Komisia nezamietne námietku v súlade s článkom 38 ods. 4, oznámi túto námietku orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo zastupiteľskej profesijnej organizácii usadenej v príslušnej tretej krajine a vyzve ich, aby do dvoch mesiacov od dátumu vydania takéhoto oznámenia predložili pripomienky. Všetky pripomienky, ktoré Komisia dostane v rámci tohto dvojmesačného obdobia, sa oznámi namietajúcej strane.

V priebehu preskúvania námietky Komisia vyzve strany, aby, ak je to vhodné, v lehote dvoch mesiacov od dátumu vydania takejto výzvy predložili pripomienky k oznámeniam prijatým od ostatných strán.

2. Ak orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo zastupiteľská profesijná organizácia usadená v príslušnej tretej krajine alebo namietajúca strana nepredloží v rámci reakcie žiadne pripomienky, alebo nedodrží určené lehoty, Komisia vydá rozhodnutie o námietke.

3. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zamietnutí alebo uznaní príslušného tradičného pojmu na základe dôkazov, ktoré má k dispozícii. Komisia posúdi, či nie sú splnené podmienky uvedené v článku 40 ods. 1 alebo v článku 41 ods. 3 alebo v článku 42. Toto rozhodnutie o zamietnutí sa oznámi namietajúcej strane a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo zastupiteľskej profesijnej organizácii usadenej v príslušnej tretej krajine.

4. V prípade viacerých námietok nemusí byť po predbežnom preskúvaní jednej alebo viacerých takýchto námietok možné schváliť žiadosť o uznanie; v takýchto prípadoch Komisia môže zastaviť ostatné námietkové konania. Komisia informuje ostatné namietajúce strany o všetkých rozhodnutiach, ktoré sa prijali v priebehu konania a ktoré sa ich týkajú.

Ak sa žiadosť zamietne, námietkové konania, ktoré boli zastavené, sa považujú za uzavreté a príslušné namietajúce strany sa o tom náležite upovedomia.

#### ODDIEL 4

##### Ochrana

#### Článok 40

##### Všeobecná ochrana

1. Ak žiadosť spĺňa podmienky ustanovené v článku 54 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 a v článkoch 31 a 35 a nezamietne sa podľa článkov 38 a 39, potom sa príslušný tradičný pojem uvedie v prílohe XII k tomuto nariadeniu.

2. Tradičné pojmy uvedené v prílohe XII sú chránené iba v tom jazyku a pre tie kategórie vinárskych výrobkov, ktoré sa uvádzajú v žiadosti, a to pred:

- akýmkoľvek zneužitím, dokonca aj keď je k chránenému pojmu pripojený výraz ako „štýl“, „typ“, „metóda“, „ako sa vyrába v“, „imitácia“, „aróma“, „ako“ a podobne;

- b) akýmkoľvek ďalším falošným alebo zavádzajúcim označením, pokiaľ ide o povahu, charakteristické alebo základné vlastnosti výrobku na vnútornom alebo vonkajšom obale, reklamnom materiáli alebo akomkoľvek inom dokumente, ktorý s ním súvisí;
- c) akýmkoľvek ďalším postupom, pri ktorom hrozí zavádzanie spotrebiteľa, a najmä vytvorenie dojmu, že takéto víno spĺňa podmienky chráneného tradičného pojmu.

#### Článok 41

##### Vzťah k ochranným známkam

1. Ak je tradičný pojem chránený podľa tohto nariadenia, registrácia ochrannej známky, ktorá zodpovedá jednej zo situácií uvedených v článku 40, sa zamietne, ak sa žiadosť o registráciu ochrannej známky netýka vín s oprávnením na používanie takéhoto tradičného pojmu a ak sa podá po dátume predloženia žiadosti o ochranu tradičného pojmu Komisii a tradičný pojem je následne chránený.

Ochranné známky registrované v rozpore s prvým pododsekom sa vyhlásia za neplatné na základe žiadosti v súlade s uplatniteľnými postupmi ustanovenými v smernici Európskeho parlamentu a Rady 2008/95/ES <sup>(1)</sup> alebo v nariadení Rady (ES) č. 40/94 <sup>(2)</sup>.

2. Ochranná známka, ktorej používanie zodpovedá jednej zo situácií uvedených v článku 40 tohto nariadenia a o ktorú sa požiadalo, ktorá bola zaregistrovaná alebo zaužívaná, ak túto možnosť ustanovujú príslušné právne predpisy, na území Spoločenstva pred 4. májom 2002 lebo pred dňom predĺženia žiadosti o ochranu tradičného pojmu Komisii, sa môže naďalej používať a obnovovať napriek ochrane tradičného pojmu.

V takýchto prípadoch sa povolí používanie tradičného pojmu popri príslušnej ochrannej známke.

3. Názov nie je chránený ako tradičný pojem, ak vzhľadom na povest a všeobecnú známosť ochrannej známky môže takéto ochrana spôsobiť zavádzanie spotrebiteľa, pokiaľ ide o skutočnú identitu, povahu, charakteristické vlastnosti alebo kvalitu vína.

#### Článok 42

##### Homonymá

1. Pojem, v súvislosti s ochranou ktorého bola podaná žiadosť a ktorý je úplne alebo čiastočne homonymný s iným tradičným pojmom, ktorý už je chránený podľa tejto kapitoly, je chránený s náležitým ohľadom na miestne a tradičné použitie a riziko zámeny.

Homonymný pojem, ktorý zavádza spotrebiteľov, pokiaľ ide o povahu, kvalitu alebo skutočný pôvod výrobkov, sa nezaregistruje, ani keď je tento pojem presný.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 299, 8.11.2008, s. 25.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 11, 14.1.1994, s. 1.

Homonymný chránený pojem sa používa pod podmienkou, že je možné v praxi dostatočne rozlíšiť homonymum, ktoré je chránené dodatočne, od tradičného pojmu, ktorý je už uvedený v prílohe XII, so zreteľom na potrebu zabezpečiť rovnaké zaobchádzanie s dotknutými výrobcami a nezavádzať spotrebiteľa.

2. Odsek 1 sa uplatňuje *mutatis mutandis*, pokiaľ ide o tradičné pojmy chránené pred 1. augustom 2009, ktoré sú čiastočne homonymné s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením alebo názvom odrody viniča alebo jeho synonymom uvedeným v prílohe XV.

#### Článok 43

##### Presadzovanie ochrany

Na účely uplatňovania článku 55 nariadenia (ES) č. 479/2008 v prípade nezákonného používania chránených tradičných pojmov prijímajú príslušné vnútroštátne orgány z vlastnej iniciatívy alebo na žiadosť jednej zo strán všetky potrebné opatrenia, aby zastavili uvádzanie príslušných výrobkov na trh vrátane ich vývozu.

#### ODDIEL 5

##### Postup zrušenia

#### Článok 44

##### Dôvody zrušenia

Dôvodom zrušenia tradičného pojmu je fakt, že príslušný pojem už nespĺňa vymedzenie ustanovené v článku 54 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo požiadavky ustanovené v článkoch 31, 35, článku 40 ods. 2, článku 41 ods. 3 alebo článku 42.

#### Článok 45

##### Podanie žiadosti o zrušenie

1. Náležite odôvodnenú žiadosť o zrušenie môže Komisii podať členský štát, tretia krajina alebo fyzická alebo právnická osoba s oprávneným záujmom v súlade so vzorom uvedeným v prílohe IX. Žiadosť o zrušenie sa podáva Komisii v papierovej alebo elektronickej podobe. Dátumom podania žiadosti o zrušenie Komisii je dátum zapísania tejto žiadosti do evidencie prijatej pošty Komisie. Tento dátum sa primeranými prostriedkami uverejní.

2. Komisia označí dokumenty, ktoré tvoria žiadosť o zrušenie, dátumom prijatia žiadosti o zrušenie a prideleným číslom spisu.

Autor žiadosti o zrušenie dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- číslo spisu;
- počet prijatých strán a
- dátum prijatia žiadosti.

3. Odseky 1 a 2 sa neuplatňujú, ak zrušenie iniciuje Komisia.

#### Článok 46

##### Prípustnosť

1. Na účely rozhodnutia o prípustnosti žiadosti o zrušenie Komisia overí, či sa v žiadosti:

- a) uvádza oprávnený záujem autora žiadosti o zrušenie;
- b) uvádzajú dôvody zrušenia a
- c) odkazuje na vyjadrenie členského štátu alebo tretej krajiny, v ktorej má autor žiadosti pobyt alebo sídlo, a či sa v tomto vyjadrení vysvetľuje oprávnený záujem, dôvody a odôvodnenie autora žiadosti o zrušenie.

2. Každá žiadosť o zrušenie obsahuje podrobné údaje o faktoch, dôkazoch a pripomienkach predložených na podporu zrušenia spolu s rozhodujúcimi podpornými dokumentmi.

3. Ak podrobné informácie o dôvodoch, faktoch, dôkazoch a pripomienkach alebo podporné dokumenty uvedené v odsekoch 1 a 2 neboli predložené súčasne so žiadosťou o zrušenie, Komisia o tom informuje autora žiadosti o zrušenie a požiada ho, aby odstránil zistené nedostatky v lehote dvoch mesiacov. Ak oponent nedostatky neodstráni do uplynutia lehoty, Komisia námietku zamietne ako neprípustnú. Rozhodnutie o neprípustnosti sa oznámi autorovi žiadosti o zrušenie a orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo autorovi žiadosti o zrušenie usadenému v príslušnej tretej krajine.

4. Každá žiadosť o zrušenie, ktorá sa posúdi ako prípustná, vrátane postupu Komisie vo veci zrušenia z vlastnej iniciatívy sa oznámi orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo autorovi žiadosti o zrušenie usadenému v tretej krajine, ktorých tradičného pojmu sa toto zrušenie týka.

#### Článok 47

##### Preskúmanie zrušenia

1. Ak Komisia nezamietne žiadosť o zrušenie v súlade s článkom 46 ods. 3, oznámi túto žiadosť o zrušenie orgánom členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľovi usadenému v príslušnej tretej krajine a vyzve ich, aby k spisu predložili pripomienky do dvoch mesiacov od dátumu vydania takéhoto oznámenia. Všetky pripomienky, ktoré Komisia dostane v rámci tohto dvojmesačného obdobia, sa oznámia autorovi žiadosti o zrušenie.

V priebehu preskúmania zrušenia vyzve Komisia strany, aby, ak je to vhodné, v lehote dvoch mesiacov od dátumu vydania takejto výzvy predložili pripomienky k oznámeniam prijatým od ostatných strán.

2. Ak orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo žiadateľ usadený v príslušnej tretej krajine alebo autor žiadosti o zrušenie nepredloží v rámci reakcie žiadne pripomienky, alebo nedodrží určené lehoty, Komisia vydá rozhodnutie o zrušení.

3. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zrušení príslušného tradičného pojmu na základe dôkazov, ktoré má k dispozícii. Komisia posúdi, či už nie sú splnené podmienky uvedené v článku 44.

Toto rozhodnutie o zrušení sa oznámi autorovi žiadosti o zrušenie a príslušným orgánom členského štátu alebo tretej krajiny.

4. V prípade viacerých žiadostí o zrušenie nemusí byť po predbežnom preskúmaní jednej alebo viacerých takýchto žiadostí o zrušenie možné schváliť pokračovanie ochrany tradičného pojmu; v takýchto prípadoch môže Komisia zastaviť ostatné postupy zrušenia. V takom prípade Komisia informuje ostatných autorov žiadostí o zrušenie o všetkých rozhodnutiach, ktoré sa prijali v priebehu postupu a ktoré sa ich týkajú.

Ak sa tradičný pojem zruší, postupy zrušenia, ktoré boli zastavené, sa považujú za uzavreté a príslušní autori žiadosti o zrušenie sa o tom náležite upovedomia.

5. Ak zrušenie nadobudne účinnosť, Komisia odstráni príslušný názov zo zoznamu uvedeného v prílohe XII.

#### ODDIEL 6

##### Existujúce chránené tradičné pojmy

#### Článok 48

##### Existujúce chránené tradičné pojmy

Tradičné pojmy, ktoré sú chránené v súlade s článkami 24, 28 a 29 nariadenia (ES) č. 753/2002, sú automaticky chránené podľa tohto nariadenia pod podmienkou, že:

- a) Komisii bolo do 1. mája 2009 predložené zhrnutie vymedzenia pojmu alebo podmienok používania;
- b) členské štáty alebo tretie krajiny neprestali ochraňovať určité tradičné pojmy.

#### KAPITOLA IV

##### OZNAČOVANIE ETIKETOU A OBCHODNÁ ÚPRAVA

#### Článok 49

##### Spoločné pravidlo pre všetky údaje etikety

Ak sa v tomto nariadení neustanovuje inak, etikety výrobkov uvedených v odsekoch 1 až 11, 13, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 (ďalej len „výrobkov“) nie je možné doplniť o žiadne údaje, okrem údajov ustanovených v článku 58 a upravených v článku 59 ods. 1 a článku 60 ods. 1 uvedeného nariadenia, pokiaľ nespĺňajú požiadavky článku 2 ods. 1 písm. a) smernice 2000/13/ES.

## ODDIEL 1

## Povinné údaje

## Článok 50

## Zobrazenie povinných údajov

1. Povinné údaje uvedené v článku 58 nariadenia (ES) č. 479/2008 a povinné údaje uvedené v jeho článku 59 sa na nádobe zobrazujú v rovnakom zornom poli takým spôsobom, aby boli súčasne čitateľné bez potreby otáčať príslušnou nádobou.

Povinné údaje o čísle dávky a povinné údaje uvedené v článku 51 a článku 56 ods. 4 tohto nariadenia sa však môžu zobrazovať mimo zorného poľa, v ktorom sú zobrazené ostatné povinné údaje.

2. Povinné údaje uvedené v odseku 1 a povinné údaje uplatniteľné na základe právnych nástrojov uvedených v článku 58 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa zobrazujú nezmazateľnými písmenami a sú odlišiteľné od okolitého textu alebo grafickej úpravy.

## Článok 51

## Uplatňovanie niektorých horizontálnych pravidiel

1. Keď sa jedna alebo viacero zložiek uvedených v prílohe IIIa k smernici 2000/13/ES vyskytujú v jednom z výrobkov uvedených v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, musia sa uvádzať na etikete a pred nimi musí byť uvedený pojem „obsahuje“. V prípade siričitanov sa môžu použiť tieto pojmy: „siričitany“ alebo „oxid siričitý“.

2. Povinnosť označenia uvedená v odseku 1 sa môže doplniť použitím piktogramu uvedeného v prílohe X k tomuto nariadeniu.

## Článok 52

## Uvádzanie na trh a vývoz

1. Výrobky, ktorých etiketa alebo obchodná úprava nezodpovedajú príslušným podmienkam ustanoveným v tomto nariadení, sa nemôžu uvádzať na trh v Spoločenstve, ani vyvážať.

2. Odchylné od kapitol V a VI nariadenia (ES) č. 479/2008, ak sú príslušné výrobky určené na vývoz, môžu členské štáty povoliť, aby sa údaje v rozpore s pravidlami označovania etiketami ustanovenými v právnych predpisoch Spoločenstva mohli uvádzať na etiketách vín určených na vývoz, ak sa vyžadujú podľa právnych predpisov príslušnej tretej krajiny. Tieto údaje sa môžu uvádzať v iných ako úradných jazykoch Spoločenstva.

## Článok 53

## Zákaz záklopiek alebo fólií obsahujúcich olovo

Na uzávery výrobkov uvedených v článku 49 sa neumiestňujú záklopkové ani fólie, ktoré obsahujú olovo.

## Článok 54

## Skutočný obsah alkoholu

1. Skutočný obsah alkoholu v objemových percentách, ako sa uvádza v článku 59 ods. 1 písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008, sa vyjadruje v celých percentách alebo zaokrúhlený na päť desiatin percenta.

Za číslom nasleduje „obj. %“ a pred ním sa môže uvádzať „skutočný obsah alkoholu“, „skutočný alkohol“ alebo skratka „alk.“.

Bez toho, aby boli dotknuté tolerancie stanovené pre použité referenčné analytické metódy, sa uvedený obsah alkoholu nemôže líšiť od obsahu alkoholu zisteného na základe analýzy o viac ako 0,5 obj. %. Bez toho, aby boli dotknuté tolerancie stanovené pre použité referenčné analytické metódy, sa však obsah alkoholu výrobkov s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením, ktoré boli skladované vo fľašiach viac ako tri roky, šumivých vín, akostných šumivých vín, sýtených šumivých vín, perlivých vín, sýtených perlivých vín, likérových vín a vín z prezretého hrozna nemôže líšiť od obsahu alkoholu zisteného na základe analýzy o viac ako 0,8 obj. %.

2. Skutočný obsah alkoholu sa na etikete uvádza pomocou znakov, ktoré sú aspoň 5 mm vysoké, ak je menovitý objem väčší ako 100 cl, aspoň 3 mm vysoké, ak sa rovná alebo je menší ako 100 cl, ale väčší ako 20 cl, a 2 mm vysoké, ak je to 20 cl alebo menej.

## Článok 55

## Označenie proveniencie

1. Označenie proveniencie podľa článku 59 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uvádza takto:

a) v prípade vín uvedených v odsekoch 1, 2, 3, 7 až 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 bez chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia jednou z týchto možností:

i) slovami „vino z (...)“, „vyrobené v (...)“, alebo „výrobok z (...)“, alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi a doplnia sa názvom členského štátu alebo tretej krajiny, na území ktorých sa uskutočnil zber hrozna a vyrobilo víno z tohto hrozna;

V prípade cezhraničného vína vyrobeného z určitých odrôd viniča, ako sa uvádza v článku 60 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008, sa môže uviesť iba názov jedného alebo viacerých členských štátov alebo tretích krajín.

- ii) buď slovami „víno z Európskeho spoločenstva“, alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi, alebo výrazom „zmes vín z rôznych krajín Európskeho spoločenstva“ v prípade vína, ktoré vzniklo sceľovaním vín s pôvodom vo viacerých členských štátoch, alebo

slovami „zmes vín z rôznych krajín mimo Európskeho spoločenstva“ alebo „zmes vín z (...)“, kde sa uvádzajú názvy príslušných tretích krajín v prípade, že víno vzniklo sceľovaním vín s pôvodom vo viacerých tretích krajinách;

- iii) buď slovami „víno z Európskeho spoločenstva“, alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi, alebo „víno vyrobené v (...) z hrozna zo zberu v (...)“, dopĺňa sa názvami príslušných členských štátov v prípade vín vyrobených v jednom členskom štáte z hrozna zo zberu v inom členskom štáte, alebo

slovami „víno vyrobené v (...) z hrozna zo zberu v (...)“, kde sa uvádzajú názvy príslušných tretích krajín, v prípade, že príslušné vína sú vyrobené v jednej tretej krajine z hrozna zo zberu v inej tretej krajine.

- b) v prípade vín uvedených v odsekoch 4, 5 a 6 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 bez chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia jednou z týchto možností:

- i) slovami „víno z (...)“, „vyrobené v (...)“, „výrobok z (...)“, alebo „sekt z (...)“, alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi a dopĺňa sa názvom členského štátu alebo tretej krajiny, na ktorých území sa uskutočnil zber hrozna a vyrobilo víno z tohto hrozna;

- ii) slovami „vyrobené v (...)“, alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi a dopĺňa sa názvom členského štátu, v ktorom sa uskutočnilo druhotné kvasenie.

- c) v prípade vín s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením slovami „víno z (...)“, „vyrobené v (...)“ alebo „výrobok z (...)“, alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi a dopĺňa sa názvom členského štátu alebo tretej krajiny, na ktorých území sa uskutočnil zber hrozna a vyrobilo víno z tohto hrozna.

V prípade cezhraničného chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa uvádza názov iba jedného alebo viacerých členských štátov alebo tretích krajín.

Týmto odsekom nie sú dotknuté články 56 a 67.

2. Označenie proveniencie uvedené v článku 59 ods. 1 písm. d) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa na etiketách hroznového muštu, kvasiaceho hroznového muštu, zahusteného hroznového muštu alebo ešte kvasiaceho mladého vína uvádza takto:

- a) „mušt z (...)“ alebo „mušt vyrobený v (...)“ alebo sa vyjadruje ekvivalentnými výrazmi a dopĺňa sa názvom členského štátu, samostatnej krajiny, ktorá tvorí súčasť členského štátu, v ktorých sa výrobok vyrába;

- b) „zmes vyrobená z produktu dvoch alebo viacerých krajín Európskeho spoločenstva“ v prípade rezania výrobkov vyrobených v dvoch alebo viacerých členských štátoch;

- c) „mušt vyrobený v (...) z hrozna zo zberu v (...)“ v prípade hroznového muštu, ktorý nebol vyrobený v tom istom členskom štáte, v ktorom sa uskutočnil zber použitého hrozna.

3. V prípade Spojeného kráľovstva sa môže názov členského štátu nahradiť názvom samostatnej krajiny, ktorá tvorí súčasť Spojeného kráľovstva.

#### Článok 56

#### Označenie fľašovateľa, výrobcu, dovozcu a predajcu

1. Na účely uplatňovania článku 59 ods. 1 písm. e) a f) nariadenia (ES) č. 479/2008 a tohto článku:

- a) „fľašovateľ“ je fyzická alebo právnická osoba alebo skupina takýchto osôb, ktoré vykonávajú plnenie do fliaš alebo dávajú vykonávať plnenie do fliaš vo vlastnom mene;

- b) „plnenie do fliaš“ je umiestňovanie príslušného výrobku do nádob s kapacitou najviac 60 litrov s cieľom následného predaja;

- c) „výrobca“ je fyzická alebo právnická osoba alebo skupina takýchto osôb, ktoré samy alebo v mene ktorých sa vykonáva spracovanie hrozna, hroznových muštov a vína na šumivé vína, sýtené šumivé vína, akostné šumivé vína alebo akostné aromatické šumivé vína;

- d) „dovozca“ je fyzická alebo právnická osoba alebo skupina takýchto osôb usadených v Spoločenstve, ktoré preberajú zodpovednosť za uvádzanie tovaru, ktorý v zmysle článku 4 ods. 8 nariadenia Rady (EHS) č. 2913/92<sup>(1)</sup> nie je tovarom Spoločenstva, do obehu;

- e) „predajca“ je fyzická alebo právnická osoba alebo skupina takýchto osôb, na ktoré sa nevzťahuje vymedzenie pojmu výrobca a ktoré nakupujú a následne uvádzajú šumivé vína, sýtené šumivé víno, akostné šumivé víno alebo akostné aromatické šumivé vína do obehu;

- f) „adresa“ je označenie miestnej správnej oblasti a členského štátu, v ktorom sa nachádza sídlo fľašovateľa, výrobcu, predajcu alebo dovozcu.

2. Názov a adresa fľašovateľa sa dopĺňa buď:

- a) slovami „fľašovateľ“ alebo „do fliaš plní (...)“, alebo

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 302, 19.10.1992, s. 1.

b) pojmami, ktorých podmienky použitia vymedzujú členské štáty, v ktorých sa uskutočňuje plnenie vín s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením do fľaš:

- i) vo vinárskom podniku výrobcu alebo
- ii) v priestoroch skupiny výrobcov alebo
- iii) v podniku, ktorý sa nachádza vo vymedzenej zemepisnej oblasti alebo v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej zemepisnej oblasti.

V prípade zmluvného plnenia do fľaš sa označenie fľašovateľa doplní slovami „plnené do fľaš pre (...)“ alebo, ak sa uvádza meno a adresa osoby, ktorá vykonala plnenie do fľaš v mene tretej strany, slovami „do fľaš plní (...) pre (...)“.

Ak sa plnenie do fľaš vykonáva na inom mieste ako v podniku fľašovateľa, k údajom uvedeným v tomto odseku sa pripojí odkaz na presne vymedzené miesto, na ktorom sa táto operácia vykonala, a ak sa vykonala v inom členskom štáte, názov toho štátu.

V prípade nádob iných ako fľaš sa uvádzajú slová „baliareň“ a „balí (...)“ namiesto slov „fľašovateľ“ a „do fľaš plní (...)“ v uvedenom poradí s výnimkou prípadov, keď samotný použitý jazyk nevyjadruje takýto rozdiel.

3. Názov a adresa výrobcu alebo predajcu sa doplní slovami „výrobca“ alebo „vyrába“ a „predajca“ alebo „predáva“ alebo ekvivalentnými výrazmi. Členské štáty môžu ustanoviť povinnosť uvedenia výrobcu.

4. Pred názvom a adresou dovozcu sa uvádzajú slová „dovozca“ alebo „dováža (...)“.

5. Označenia uvedené v odsekoch 2, 3 a 4 je možné zoskupiť, ak sa týkajú jednej fyzickej alebo právnickej osoby.

Jedno z týchto označení je možné nahradiť kódom, ktorý určí členský štát, v ktorom má fľašovateľ, výrobca, dovozca alebo predajca sídlo. Tento kód sa doplní odkazom na príslušný členský štát. Na etikete príslušného výrobku sa takisto uvádza názov a adresa ďalšej fyzickej alebo právnickej osoby, ktorá je zapojená do komerčnej distribúcie a ktorá je iná ako fľašovateľ, výrobca, dovozca alebo predajca označený kódom.

6. Ak meno alebo adresa fľašovateľa, výrobcu, dovozcu alebo predajcu pozostáva z chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia alebo takéto označenie obsahuje, táto skutočnosť sa uvádza na etikete:

a) písmom, ktoré môže mať najviac polovičnú veľkosť písma použitého buď na chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie alebo na označenie kategórie príslušného vinárskeho výrobku, alebo

b) použitím kódu, ako sa ustanovuje v druhom pododseku odseku 5.

Členské štáty môžu rozhodnúť, ktorá možnosť sa vzťahuje na výrobky vyrobené na ich území.

#### Článok 57

#### Označenie vinárskeho podniku

1. Pojmy označujúce vinársky podnik uvedené v prílohe XIII iné ako označenie názvu fľašovateľa, výrobcu alebo predajcu sú vyhradené pre vína s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením pod podmienkou, že:

- a) víno sa vyrába výlučne z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva tento vinársky podnik;
- b) výroba vína sa vykonáva výlučne v tomto vinárskom podniku;
- c) členské štáty upravujú používanie svojich príslušných pojmov uvedených v prílohe XIII. Tretie krajiny ustanovujú pravidlá používania uplatniteľné na ich príslušné pojmy uvedené v prílohe XIII vrátane pravidiel zastupiteľských profesijných organizácií.

2. Názov vinárskeho podniku môžu používať iné hospodárske subjekty zapojené do uvádzania výrobku na trh iba vtedy, ak s týmto používaním súhlasí príslušný vinársky podnik.

#### Článok 58

#### Označenie obsahu cukru

1. Pojmy uvedené v časti A prílohy XIV k tomuto nariadeniu, ktoré označujú obsah cukru sa uvádzajú na etikete výrobkov ustanovených v článku 59 ods. 1 písm. g) nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. Ak je na základe obsahu cukru výrobkov vyjadreného ako fruktóza a glukóza (vrátane sacharózy) opodstatnené použitie dvoch pojmov uvedených v časti A prílohy XIV, vyberie sa iba jeden z týchto pojmov.

3. Bez toho, aby boli dotknuté podmienky používania opísané v časti A prílohy XIV, obsah cukru sa nesmie líšiť o viac ako 3 gramy na liter od údajov uvedených na etikete výrobku.

## Článok 59

## Odchýlky

V súlade s článkom 59 ods. 3 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa pod podmienkou, že táto možnosť sa upravuje v právnych predpisoch členského štátu alebo v pravidlách uplatniteľných v dotknutej tretej krajine vrátane pravidiel zastupiteľských profesijných organizácií, môžu pojmy „chránené označenie pôvodu“ vynechať v prípade vín, ktoré majú tieto chránené označenia pôvodu:

- |                 |  |
|-----------------|--|
| a) Cyprus:      | Κομμανδάρια (Commandaria);                         |
| b) Grécko:      | Σάμος (Samos);                                     |
| c) Španielsko:  | Cava,<br>Jerez, Xérès alebo Sherry,<br>Manzanilla; |
| d) Francúzsko:  | Champagne;   |
| e) Taliansko:   | Asti,<br>Marsala,<br>Franciacorta;                 |
| f) Portugalsko: | Madeira alebo Madère,<br>Port alebo Porto.         |

## Článok 60

## Osobitné pravidlá pre sýtené šumivé víno, sýtené perlivé víno a akostné šumivé víno

1. Pojmy „sýtené šumivé víno“ a „sýtené perlivé víno“ uvedené v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa dopĺňajú slovami „vyrobené pridaním oxidu uhličitého“ alebo „vyrobené pridaním anhydridu kyseliny uhličitej“ uvedenými písmom rovnakého typu a veľkosti s výnimkou prípadov, keď samotný použitý jazyk naznačuje pridanie oxidu uhličitého.

Slová „vyrobené pridaním oxidu uhličitého“ alebo „vyrobené pridaním anhydridu kyseliny uhličitej“ sa uvádzajú aj v prípade, že sa uplatňuje článok 59 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. V prípade akostných šumivých vín sa môže vynechať odkaz na kategóriu vinárskeho výrobku, ak etikety týchto vín obsahujú pojem „sekt“.

## ODDIEL 2

## Nepovinné údaje

## Článok 61

## Ročník

1. Ročník uvedený v článku 60 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa môže uvádzať na etiketách výrobkov, ako sa uvádza v článku 49, za predpokladu, že najmenej 85 % hrozna, ktoré sa použilo na výrobu príslušných výrobkov, pochádza zo zberu uskutočneného v príslušnom roku. Toto pravidlo sa nevzťahuje na:

- a) akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“, alebo

- b) akékoľvek množstvo výrobku, ako sa uvádza v písmenách e) a f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008;

2. V prípade výrobkov tradične vyrábaných z hrozna z januárového alebo februárového zberu sa ako ročník na etikete vín uvádza predchádzajúci kalendárny rok.

3. Výrobky bez chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia takisto spĺňajú požiadavky ustanovené v odsekoch 1 a 2 tohto článku a v článku 63.

## Článok 62

## Názov odrody viniča

1. Názvy odrôd viniča alebo ich synonymá uvedené v článku 60 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 použitých na výrobu výrobkov, ako sa uvádza v článku 49 tohto nariadenia, sa môžu uvádzať na etiketách príslušných výrobkov, ak sú splnené podmienky ustanovené v písmenách a) a b) tohto článku.

- a) V prípade vín vyrobených v Európskom spoločenstve sú názvy odrôd viniča alebo ich synonymá tie, ktoré sa uvádzajú v klasifikácii odrôd viniča uvedenej v článku 24 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008.

V prípade členských štátov, ktoré sú oslobodené od povinnosti klasifikácie, ako sa ustanovuje v článku 24 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008, sú názvy odrôd viniča alebo ich synonymá uvedené v Medzinárodnom zozname odrôd viniča a ich synonym, ktorý vedie Medzinárodná organizácia pre vinič a víno (OIV).

- b) V prípade vín s pôvodom v tretích krajinách sú podmienky používania názvov odrôd viniča alebo ich synonym v súlade s pravidlami uplatniteľnými na výrobcov vína v príslušnej tretej krajine vrátane pravidiel zastupiteľských profesijných organizácií a tieto názvy odrôd viniča alebo ich synonymá sa uvádzajú najmenej v jednom z týchto zoznamov:

- v zozname Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno (OIV);
- v zozname Únie na ochranu odrôd rastlín (UPOV);
- v zozname Medzinárodnej rady pre genetické zdroje rastlín (IBPGR).

- c) V prípade výrobkov s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením alebo so zemepisným označením tretej krajiny sa môžu uvádzať názvy odrôd viniča alebo ich synonymá:

- ak sa uvádza iba jedna odroda viniča alebo jej synonymum, najmenej 85 % výrobkov sa vyrobilo z uvedenej odrody, pričom sa toto pravidlo nevzťahuje na:

— akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „expedičný likér“ alebo „tirážny likér“ alebo



- akékoľvek množstvo výrobku, ako sa uvádza v písmenách e) a f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008;
  - ii) ak sa uvádzajú dve alebo viac odrôd viniča alebo ich synonymá, 100 % príslušných výrobkov sa vyrobilo z uvedených odrôd, pričom sa toto pravidlo nevzťahuje na:
    - akékoľvek množstvo výrobkov použitých na úpravu obsahu zvyškového cukru ako „*expedičný líkér*“ alebo „*tirážny líkér*“ alebo
    - akékoľvek množstvo výrobku, ako sa uvádza v písmenách e) a f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.
- V prípade uvedenom v bode ii) sa odrody viniča musia uvádzať písmom rovnakej veľkosti v zostupnom poradí podľa použitého množstva.
- d) V prípade výrobkov bez chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa názvy odrôd viniča alebo ich synonymá môžu uvádzať, ak sú splnené požiadavky ustanovené v písmenách a) alebo b) a v písmene c) odseku 1 a v článku 63.

2. V prípade šumivých vín a akostných šumivých vín sa môžu názvy odrôd viniča používané na doplnenie opisu výrobku, konkrétne „*pinot blanc*“, „*pinot noir*“, „*pinot meunier*“ alebo „*pinot gris*“ a ekvivalentné názvy v ostatných jazykoch Spoločenstva nahradiť synonymom „*pinot*“.

3. Odchylné od článku 42 ods. 3 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa názvy odrôd viniča a ich synonymá uvedené v časti A prílohy XV k tomuto nariadeniu, ktoré pozostávajú z chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, alebo takéto označenie obsahujú, môžu uvádzať na etikete výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením alebo zemepisným označením tretej krajiny iba vtedy, ak boli schválené podľa pravidiel Spoločenstva, ktoré boli v platnosti 11. mája 2002 alebo v deň pristúpenia členských štátov, podľa toho, ktorý dátum je neskorší.

4. Názvy odrôd viniča a ich synonymá uvedené v časti B prílohy XV k tomuto nariadeniu, ktoré čiastočne obsahujú chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie a priamo odkazujú na zemepisný prvok príslušného chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, sa môžu uvádzať na etikete výrobku s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením alebo zemepisným označením tretej krajiny.

#### Článok 63

### Osobitné pravidlá pre odrody viniča a ročníky v prípade vín bez chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia.

1. Členské štáty určia príslušný orgán alebo orgány zodpovedné za zabezpečovanie certifikácie, ako sa ustanovuje v článku 60 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 v súlade s kritériami ustanovenými v článku 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 <sup>(1)</sup>.

(1) Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004, s. 1.

2. Certifikáciu vína v ktorejkoľvek fáze výroby aj počas adjuštáže vína zabezpečuje buď:

- a) príslušný orgán alebo orgány uvedené v odseku 1, alebo
- b) jeden kontrolný orgán alebo viaceré kontrolné orgány v zmysle bodu 5 druhého pododseku článku 2 nariadenia (ES) č. 882/2004, ktoré pôsobia ako certifikačný orgán pre produkty v súlade s kritériami ustanovenými v článku 5 uvedeného nariadenia.

Orgán alebo orgány uvedené v odseku 1 poskytujú primerané záruky objektivity a nestrannosti a majú k dispozícii kvalifikovaný personál a zdroje potrebné na plnenie svojich úloh.

Certifikačné orgány uvedené v písmene b) prvého pododseku spĺňajú európsku normu EN 45011 alebo ISO/IEC pokyn 65 (Všeobecné požiadavky na orgány prevádzkujúce certifikačné systémy výrobkov) a od 1. mája 2010 sú v súlade s nimi akreditované.

Náklady na certifikáciu znášajú hospodárske subjekty, ktoré sa jej podrobujú.

3. Postupom certifikácie ustanovený v článku 60 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa zabezpečujú správne dôkazy na potvrdenie pravosti odrôd viniča alebo ročníka uvedeného na etikete príslušného vína.

Členské štáty výroby okrem toho môžu rozhodnúť o vykonaní:

- a) organoleptickej skúšky vína v súvislosti s vôňou a chuťou s cieľom overiť na anonymných vzorkách, či základné charakteristické vlastnosti vína zodpovedajú použitej(-ým) odrode(-ám) viniča;
- b) analytickej skúšky v prípade vína vyrobeného z jednej odrody viniča.

Postup certifikácie vykonávajú príslušné orgány alebo kontrolné orgány, ako sa uvádza v odsekoch 1 a 2, v členskom štáte, v ktorom sa uskutočnila výroba.

Certifikácia sa uskutočňuje buď:

- a) náhodnými kontrolami na základe analýzy rizika;
- b) odoberaním vzoriek, alebo
- c) systematicky.

Ak sa vykonávajú náhodné kontroly, zakladajú sa na pláne kontrol, ktorý vopred vypracujú príslušné orgány a ktorý zahŕňa rôzne fázy výroby výrobku. Hospodárske subjekty sú s týmto plánom kontrol oboznámené. Členské štáty náhodne vyberú minimálny počet hospodárskych subjektov, ktorí sa tejto kontrole podrobia.

V prípade odberania vzoriek členské štáty zabezpečia, aby kontroly svojím počtom, povahou a frekvenciou boli reprezentatívne pre celé ich územie a zodpovedali objemu vinárskych výrobkov uvedených na trh alebo uskladnených so zámerom ich neskoršieho uvedenia na trh.

Náhodné kontroly sa môžu kombinovať s odoberaním vzoriek.

4. Pokiaľ ide o článok 60 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008, členské štáty výroby zabezpečia, aby výrobcovia príslušných vín boli schválení členským štátom, v ktorom sa uskutočňuje výroba.

5. Pokiaľ ide o kontrolu vrátane výsledovateľnosti, členské štáty výroby zabezpečia, aby sa hlava V nariadenia (ES) č. 555/2008 a nariadenie (ES) č. 606/2009 uplatňovali.

6. V prípade cezhraničného vína uvedeného v článku 60 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008 môže certifikáciu vykonať jeden z ktorýchkoľvek orgánov príslušných členských štátov.

7. V prípade vín vyrobených v súlade s článkom 60 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008 môžu členské štáty rozhodnúť o používaní pojmu „*odrodové víno*“ doplneného názvom(-ami):

- a) príslušných členských štátov;
- b) odrody alebo odrôd viniča.

V prípade vín bez chráneného označenia pôvodu, chráneného zemepisného označenia alebo zemepisného označenia vyrobených v tretích krajinách, na etiketách ktorých sa uvádza názov jedného alebo viacerých odrôd viniča alebo ročník, sa tretie krajiny môžu rozhodnúť použiť pojem „*odrodové víno*“ doplnený názvom príslušnej tretej krajiny/názvami príslušných tretích krajín.

V prípade uvedenia názvu členských štátov alebo tretích krajín sa článok 55 tohto nariadenia neuplatňuje.

8. Odseky 1 až 6 sa uplatňujú v prípade výrobkov vyrobených z hrozna zo zberu od roku 2009 vrátane.

#### Článok 64

##### Označenie obsahu cukru

1. Pokiaľ sa v článku 58 tohto nariadenia neustanovuje inak, obsah cukru vyjadrený ako obsah fruktózy a glukózy, ako sa ustanovuje v časti B prílohy XIV k tomuto nariadeniu, sa môže uvádzať na etikete výrobkov v súlade s článkom 60 ods. 1 písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. Ak je na základe obsahu cukru výrobkov opodstatnené použitie dvoch pojmov uvedených v časti B prílohy XIV k tomuto nariadeniu, vyberie sa iba jeden z týchto pojmov.

3. Bez toho, aby boli dotknuté podmienky používania opísané v časti B prílohy XIV k tomuto nariadeniu, sa obsah cukru nemôže líšiť od údajov uvedeného na etikete výrobku o viac ako 1 gram na liter.

4. Odsek 1 sa neuplatňuje v prípade výrobkov uvedených v odsekoch 3, 8 a 9 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za predpokladu, že členské štáty alebo tretie krajiny upravujú podmienky používania označenia obsahu cukru.

#### Článok 65

##### Označenie symbolov Spoločenstva

1. Symboly Spoločenstva uvedené v článku 60 ods. 1 písm. e) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa môžu uvádzať na etiketách vín tak, ako sa ustanovuje v prílohe V k nariadeniu Komisie (ES) č. 1898/2006 <sup>(1)</sup>. Napriek článku 59 sa v rámci symbolov môžu označenia „*CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU*“ a „*CHRÁNENÉ ZEMEPISNÉ OZNAČENIE*“ nahradiť ekvivalentnými výrazmi v inom úradnom jazyku Spoločenstva, ako sa ustanovuje v uvedenej prílohe.

2. Ak sa symboly Spoločenstva alebo označenia uvedené v článku 60 ods. 1) písm. e) nariadenia (ES) č. 479/2008 uvádzajú na etikete výrobku, je k nim pripojené príslušné chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie.

#### Článok 66

##### Pojmy označujúce určité výrobné metódy

1. V súlade s článkom 60 ods. 1 písm. f) nariadenia (ES) č. 479/2008 vína uvádzané na trh v Spoločenstve môžu mať označenia odkazujúce na určité výrobné metódy, okrem iného na tie, ktoré sa ustanovujú v odsekoch 2, 3, 4, 5 a 6 tohto článku.

2. Označenia uvedené v prílohe XVI sú jediné pojmy, ktoré sa môžu použiť na opis vína s chránenými označeniami pôvodu alebo zemepisnými označeniami alebo so zemepisným označením tretej krajiny a ktorého kvasenie, školenie alebo dozrievanie prebiehalo v drevenej nádobe. Členské štáty a tretie krajiny však v prípade takýchto vín môžu zaviesť iné označenia ekvivalentné s označeniami ustanovenými v prílohe XVI.

Použitie niektorého z označení uvedených v prvom pododseku sa povoľuje v prípade, že víno dozrievalo v nádobe z dreva v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi, a to aj vtedy, ak proces dozrievania neskôr pokračoval v inom type nádoby.

Označenia uvedené v prvom pododseku sa nemôžu použiť na opis vína, pri výrobe ktorého sa použili kúsky dubového dreva, a to ani v prípade, že sa pritom použila aj nádoba(-y) z dreva.

3. Výraz „*vykvasené vo fľaši*“ sa môže použiť iba na opis šumivých vín s chránenými označeniami pôvodu alebo zemepisným označením tretej krajiny alebo akostné šumivé vína za predpokladu, že:

- a) šumivosť výrobku sa dosiahla druhotným alkoholovým kvasením vo fľaši;

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 369, 23.12.2006, s. 1.

- b) dĺžka výrobného procesu vrátane dozrievania v podniku, v ktorom bol výrobok vyrobený, ktorá sa počíta od začiatku procesu kvasenia určeného na dosiahnutie šumivosti cuvée, nie je kratšia ako 9 mesiacov;
- c) proces kvasenia určeného na dosiahnutie šumivosti cuvée a obdobie kontaktu cuvée s kvasničnými kalmi trvali najmenej 90 dní a
- d) výrobok bol oddelený od kvasničných kalov filtráciou prostredníctvom transverznej metódy alebo degoržovaním.

4. Výrazy „*vykvasené vo fľaši tradičnou metódou*“ alebo „*tradičná metóda*“ alebo „*klasická metóda*“ alebo „*klasická tradičná metóda*“ sa môžu používať iba na opis šumivých vín s chránenými označeniami pôvodu alebo zemepisným označením tretej krajiny alebo akostných šumivých vín za predpokladu, že:

- a) šumivosť výrobku sa dosiahla druhotným alkoholovým kvasením vo fľaši;
- b) výrobok bol bez prerušenia v kontakte s kvasničnými kalmi aspoň 9 mesiacov v rovnakom podniku od chvíle zostavenia cuvée;
- c) výrobok bol oddelený od kvasničných kalov degoržovaním.

5. Výraz „*Crémant*“ sa môže používať iba na označenie bielych alebo ružových („*rosé*“) akostných šumivých vín s chránenými označeniami pôvodu alebo zemepisným označením tretej krajiny za predpokladu, že:

- a) zber hrozna je manuálny;
- b) víno je vyrobené z muštu získaného vylisovaním celého alebo odstopkovaného hrozna. Množstvo získaného muštu neprekračuje 100 litrov na každých 150 kg hrozna;
- c) maximálny obsah oxidu siričitého nepresahuje 150 mg/l;
- d) obsah cukru je nižší ako 50 g/l;
- e) víno spĺňa požiadavky ustanovené v odseku 4 a
- f) bez toho, aby bol dotknutý článok 67, sa výraz „*Crémant*“ uvádza na etiketách akostných šumivých vín spolu s názvom zemepisnej jednotky príslušnej vymedzenej oblasti chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia príslušnej tretej krajiny.

Písmená a) a f) sa neuplatňujú na výrobcov, ktorí vlastnia ochranné známky obsahujúce výraz „*crémant*“, ktoré boli zaregistrované pred 1. marcom 1986.

6. Odkazy na ekologickú výrobu hrozna sa upravujú nariadením Rady (ES) č. 834/2007 <sup>(1)</sup>.

(1) Ú. v. EÚ L 189, 20.7.2007, s. 1.

## Článok 67

### Názov menšej alebo väčšej zemepisnej jednotky ako je základná oblasť označenia pôvodu alebo zemepisného označenia a odkazy na zemepisnú oblasť

1. Pokiaľ ide o článok 60 ods. 1 písm. g) nariadenia (ES) č. 479/2008 a bez toho, aby boli dotknuté články 55 a 56 tohto nariadenia, názov zemepisnej jednotky a odkazy na zemepisnú oblasť sa môžu uvádzať iba na etiketách vín s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením alebo so zemepisným označením tretej krajiny.

2. Na účely použitia názvu menšej zemepisnej jednotky ako základná oblasť označenia pôvodu alebo zemepisného označenia sa príslušná oblasť zemepisnej jednotky náležite vymedzí. Členské štáty môžu zaviesť pravidlá týkajúce sa používania týchto zemepisných jednotiek. Najmenej 85 % hrozna, z ktorého bolo víno vyrobené, má pôvod v uvedenej menšej zemepisnej jednotke. Ostatných 15 % hrozna má pôvod vo vyhradenej zemepisnej oblasti príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia.

Členské štáty môžu rozhodnúť o tom, že v prípade registrovaných ochranných známk alebo ochranných známk zaužívaných pred 11. májom 2002, ktoré obsahujú názov menšej zemepisnej jednotky ako základná oblasť označenia pôvodu alebo zemepisného označenia a odkazy na zemepisnú oblasť príslušného členského štátu alebo pozostávajú z uvedeného názvu nebudú uplatňovať požiadavky ustanovené v tretej a štvrtej vete prvého pododseku.

3. Názov menšej alebo väčšej zemepisnej jednotky ako je základná oblasť označenia pôvodu alebo zemepisného označenia alebo odkazy na zemepisnú oblasť pozostávajú:

- a) z lokality alebo skupiny lokalít;
- b) z miestnej administratívnej oblasti alebo jej časti;
- c) z vinohradníckeho rajóna alebo jeho časti;
- d) zo správnej oblasti.

## ODDIEL 3

### Pravidlá pre určité špecifické tvary a uzávery fliaš a doplňujúce predpisy ustanovené vyrábajúcimi členskými štátmi

## Článok 68

### Podmienky používania určitých špecifických tvarov fliaš

Na zaradenie do zoznamu špecifických typov fliaš uvedeného v prílohe XVII musí typ fľaše spĺňať tieto požiadavky:

- a) posledných 25 rokov sa výhradne, skutočne a tradične používal na víno s konkrétnym chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením a

- b) jeho používanie evokuje u spotrebiteľov víno s konkrétnym chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením.

V prílohe XVII sa uvádzajú podmienky upravujúce používanie uznaných špecifických typov fliaš.

#### Článok 69

##### Pravidlá obchodnej úpravy určitých výrobkov

1. Iba šumivé víno, akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno sa môžu uvádzať na trh alebo vyvážať v sklenených fľašiach na „šumivé víno“ uzavretých:

- a) v prípade fliaš s nominálnym objemom viac ako 0,20 litra: zátkou hubovitého tvaru z korku alebo iného materiálu, ktorý môže prísť do styku s potravinami, prichytenou agra-fou, prípadne zakrytou diskom a obalenou fóliou, ktorá zakrýva celú zátku a celé hrdlo fľaše alebo jeho časť;
- b) v prípade fliaš s nominálnym objemom najviac 0,20 litra: akýmkoľvek iným vhodným uzáverom.

2. Členské štáty môžu rozhodnúť o uplatňovaní požiadavky ustanovenej v odseku 1 na:

- a) výrobky, ktoré sa tradične plnia do takýchto fliaš a ktoré:
- sa uvádzajú v článku 25 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008,
  - sa uvádzajú v odsekoch 7, 8 a 9 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008,
  - sa uvádzajú v nariadení Rady (EHS) č. 1601/1991 (<sup>1</sup>), alebo
  - nemajú skutočný obsah alkoholu vyšší ako 1,2 obj. %;
- b) výrobky iné ako výrobky uvedené v písmene a) za predpokladu, že nezavádzajú spotrebiteľov v súvislosti so skutočnou povahou výrobku.

#### Článok 70

##### Doplnujúce predpisy ustanovené vyrábajúcimi členskými štátmi v súvislosti s označovaním etiketami a obchodnou úpravou

1. Vyrábajúce členské štáty môžu v prípade vín s chráneným označením pôvodu alebo zemepisným označením, ktoré sa vyrábajú na ich území, a v súvislosti s používaním údajov uvedených v článkoch 61, 62 a 64 až 67 predpísať povinnosť, zakázať alebo obmedziť používanie týchto údajov tak, že prostredníctvom príslušných špecifikácií týchto vín zavedú prísnejšie podmienky, ako sú podmienky ustanovené v tejto kapitole.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 149, 14.6.1991, s. 1.

2. Pokiaľ ide o vína bez chráneného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia, ktoré sa vyrábajú na ich území, tieto členské štáty môžu ustanoviť údaje uvedené v článkoch 64 a 66 za povinné.

3. Členské štáty môžu na účely kontroly rozhodnúť, že v prípade vín vyrábaných na ich území vymedzia a upravia aj iné údaje, ako sú údaje uvedené v článku 59 ods. 1 a článku 60 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008.

4. Členské štáty môžu na účely kontroly rozhodnúť, že predpíšu uplatniteľnosť článkov 58, 59 a 60 nariadenia (ES) č. 479/2008 v prípade vín plnených do fliaš na ich území, ktoré sa však ešte neuviedli na trh ani nevyviezli.

#### KAPITOLA V

##### VŠEOBECNÉ, PRECHODNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

#### Článok 71

##### Názvy vín chránené podľa nariadenia(ES) č. 1493/1999

1. Komisia označí každý dokument, ktorý dostane od členských štátov podľa článku 51 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008 v súvislosti s označením pôvodu alebo zemepisným označením uvedeným v článku 51 ods. 3 uvedeného nariadenia, dátumom prijatia a číslom spisu.

Príslušný členský štát dostane potvrdenie o prijatí, v ktorom sa uvádzajú aspoň tieto údaje:

- číslo spisu;
- počet prijatých dokumentov a
- dátum prijatia dokumentov.

Dátumom podania dokumentov Komisii je dátum zapísania dokumentov do evidencie prijatej pošty Komisie.

2. Komisia prijíma každé rozhodnutie o zrušení príslušného označenia pôvodu alebo zemepisného označenia v súlade s článkom 51 ods. 4 nariadenia (ES) č. 479/2008 na základe dokumentov, ktoré má k dispozícii podľa článku 51 ods. 2 uvedeného nariadenia.

#### Článok 72

##### Dočasné označovanie etiketami

1. Odchylne od článku 65 tohto nariadenia sa vína s označením pôvodu alebo zemepisným označením, ktorých príslušné označenie pôvodu alebo zemepisné označenie spĺňa požiadavky uvedené v článku 38 ods. 5 nariadenia (ES) č. 479/2008, označujú etiketami v súlade s predpismi ustanovenými v kapitole IV tohto nariadenia.

2. Ak Komisia rozhodne, že neprizná ochranu označenia pôvodu alebo zemepisného označenia podľa článku 41 nariadenia (ES) č. 479/2008, vína označené v súlade s odsekom 1 tohto článku sa siahnu z trhu alebo sa označia novými etiketami v súlade s kapitolou IV tohto nariadenia.

#### Článok 73

##### Prechodné ustanovenia

1. Názvy vín uznané členskými štátmi ako označenie pôvodu alebo zemepisné označenie do 1. augusta 2009, ktoré Komisia neuverejnila podľa článku 54 ods. 5 nariadenia (ES) č. 1493/1999 alebo článku 28 nariadenia (ES) č. 753/2002, sú predmetom postupu ustanoveného v článku 51 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008.

2. Každá zmena a doplnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvami vín chránenými podľa článku 51 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo názvami vín nechránenými podľa článku 51 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008, ktoré členský štát zaregistroval najneskôr 1. augusta 2009, sú predmetom postupu uvedeného v článku 51 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 za predpokladu, že sa rozhodnutie členského štátu o schválení a technická dokumentácia, ako sa ustanovuje v článku 35 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 oznámi Komisii najneskôr do 31. decembra 2011.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli, 14. júla 2009

3. Členské štáty, ktoré nezaviedli zákony, právne predpisy alebo správne ustanovenia potrebné na dosiahnutie súladu s článkom 38 nariadenia (ES) č. 479/2008 do 1. augusta 2009, tak urobia do 1. augusta 2010. Články 9, 10, 11 a 12 sa zatiaľ v príslušných členských štátoch uplatňujú *mutatis mutandis* ako „predbežné vnútroštátne konanie“ uvedené v článku 38 nariadenia (ES) č. 479/2008.

4. Vína uvedené na trh alebo označené etiketou pred 31. decembrom 2010, ktoré spĺňajú príslušné ustanovenia uplatniteľné pred 1. augustom 2009 sa môžu uvádzať na trh do vyčerpania zásob.

#### Článok 74

##### Zrušenie

Nariadenia (ES) č. 1607/2000 a (ES) č. 753/2002 sa týmto zrušujú.

#### Článok 75

##### Nadobudnutie účinnosti

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. augusta 2009.

Za Komisiu  
Mariann FISCHER BOEL  
členka Komisie

## PRÍLOHA I

## ŽIADOSŤ O REGISTRÁCIU OZNAČENIA PÔVODU ALEBO ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
[vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk použitý pri podaní žiadosti .....

Číslo spisu .....  
[vyplní Komisia]

**Žiadateľ**

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Právne postavenie, veľkosť a zloženie (v prípade právnických osôb) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Sprostredkovateľ**

— Členský(-é) štát(-y) (\*)

— Orgán tretej krajiny (\*)  
[(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov(-vy) sprostredkovateľa(-ov) .....

Úplná adresa(-y) (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Tel., fax, e-mail .....

**Názov, ktorý sa má zaregistrovať** .....

— Označenie pôvodu (\*)

— Zemepisné označenie (\*)  
[(\*) nehodiace sa škrtnite]

Dôkaz o ochrane v tretej krajine .....

**Kategórie vinárskych výrobkov** .....  
[na osobitnom liste]

**Špecifikácia výrobku**

Počet strán .....

Meno(-á) podpisujúceho(-ich) .....

Podpis(-y) .....

\_\_\_\_\_

## PRÍLOHA II

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk použitý pri podaní žiadosti .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komisia]

**Žiadateľ**

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Právne postavenie (v prípade právnických osôb) .....

Štátna príslušnosť .....

**Sprostredkovateľ**

— Členský(-é) štát(-y) (\*)

— Orgán tretej krajiny (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov(-vy) sprostredkovateľa(-ov) .....

Úplná adresa(-y) (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

**Názov, ktorý sa má zaregistrovať** .....

— Označenie pôvodu (\*)

— Zemepisné označenie (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Opis vína(vín) <sup>(1)</sup> .....

**Označenie tradičných pojmov, ako sa uvádza v článku 54 ods. 1 písm. a) <sup>(2)</sup>, ktoré súvisia s uvedeným označením pôvodu alebo zemepisným označením** .....

**Osobitné enologické postupy <sup>(3)</sup>** .....

**Vymedzená oblasť** .....

Maximálny(-e) hektárový(-é) výnos(-y) .....

**Schválené odrody viniča** .....

Súvislosť so zemepisnou oblasťou <sup>(4)</sup> .....

Ďalšie podmienky <sup>(3)</sup> .....

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

<sup>(1)</sup> Vrátane odkazu na výrobky, na ktoré sa vzťahuje článok 33 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008.

<sup>(2)</sup> Článok 54 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008.

<sup>(3)</sup> Nepovinné.

<sup>(4)</sup> Opíšte osobitnú povahu výrobku a zemepisnú oblasť, ako aj neformálnu súvislosť medzi nimi.

## PRÍLOHA III

## NÁMIETKA PROTI OZNAČENIA PÔVODU ALEBO ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk námietky .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komisia]

**Namietajúca strana**

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Sprostredkovateľ**

— Členský(-é) štát(-y) (\*)

— Orgán tretej krajiny (nepovinné) (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov(-vy) sprostredkovateľa(-ov) .....

Úplná adresa(-y) (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

**Názov, proti ktorému je námietka vznesená** .....

— Označenie pôvodu (\*)

— Zemepisné označenie (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

**Skoršie práva**

— Chránené označenie pôvodu (\*)

— Chránené zemepisné označenie (\*)

— Vnútroštátne zemepisné označenie (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov .....

Registračné číslo .....

Dátum registrácie (DD/MM/RRRR) .....

— Ochranná známka

Značka .....

Zoznam výrobkov a služieb .....

Registračné číslo .....

Dátum registrácie .....

Krajina pôvodu .....

Dobrá povest'/všeobecná známosť (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

**Odôvodnenie námietky**

— Článok 42 ods. 1 nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 42 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)



- Článok 43 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)
- Článok 45 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)
- Článok 45 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)
- Článok 45 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)
- Článok 45 ods. 2 písm. d) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

*[(\*) nehodiace sa škrtnite]*

**Vysvetlenie dôvodu(-ov)** .....

Meno podpisujúceho .....

Podpis .....

\_\_\_\_\_

## PRÍLOHA IV

**ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE OZNAČENIA PÔVODU A ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA**

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
*[vyplní Komisia]*

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk zmeny a doplnenia .....

Číslo spisu .....  
*[vyplní Komisia]*

**Sprostredkovateľ**

— Členský(-é) štát(-y) (\*)

— Orgán tretej krajiny (nepovinné) (\*)  
*[(\*) nehodiace sa škrtnite]*

Názov(-vy) sprostredkovateľa(-ov) .....

Úplná adresa(-y) (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Tel., fax, e-mail .....

**Názov** .....

— Označenie pôvodu (\*)

— Zemepisné označenie (\*)  
*[(\*) nehodiace sa škrtnite]*

**Položka špecifikácie, ktorej sa zmena a doplnenie týka**

Chránený názov (\*)

Opis výrobku (\*)

Používané enologické postupy (\*)

Zemepisná oblasť (\*)

Hektárový výnos (\*)

Použité odrody viniča (\*)

Súvislosť (\*)

Názvy a adresy kontrolných orgánov (\*)

Iné (\*)

*[(\*) nehodiace sa škrtnite]*

**Zmena a doplnenie**

— Zmena a doplnenie špecifikácie výrobku, ktorá neznamená zmenu a doplnenie jednotného dokumentu (\*)

Zmena a doplnenie špecifikácie výrobku, ktorá znamená zmenu a doplnenie jednotného dokumentu (\*)  
*[(\*) nehodiace sa škrtnite]*

— Menej významná zmena a doplnenie (\*)

— Významná zmena a doplnenie (\*)  
*[(\*) nehodiace sa škrtnite]*

**Vysvetlenie zmeny a doplnenia** .....

**Zmenený a doplnený jednotný dokument**

*[na osobitnom liste]*

Meno podpisujúceho .....

Podpis .....

## PRÍLOHA V

**ŽIADOSŤ O ZRUŠENIE TÝKAJÚCA SA OZNAČENIA PÔVODU ALEBO ZEMEPISNÉHO OZNAČENIA**

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Autor žiadosti o zrušenie .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komisia]

**Jazyk žiadosti o zrušenie** .....

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Sporný názov** .....

— Označenie pôvodu (\*)

— Zemepisné označenie (\*)

[(\*) *nehodiace sa škrtnite*]

**Oprávnený záujem autora žiadosti o zrušenie** .....

**Vyhlásenie členského štátu alebo tretej krajiny** .....

**Odôvodnenie zrušenia**

— Článok 34 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 34 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. d) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. e) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. g) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. h) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

— Článok 35 ods. 2 písm. i) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

[(\*) *nehodiace sa škrtnite*]

**Opodstatnenie dôvodu(-ov)** .....

Meno podpisujúceho .....

Podpis .....

## PRÍLOHA VI

**ŽIADOSŤ O KONVERZIU CHRÁNENÉHO OZNAČENIA PÔVODU NA ZEMEPISNÉ OZNAČENIE**

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
[vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk použitý pri podaní žiadosti .....

Číslo spisu .....  
[vyplní Komisia]

**Žiadateľ**

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Právne postavenie, veľkosť a zloženie (v prípade právnických osôb) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Sprostredkovateľ**

— Členský(-é) štát(-y) (\*)

— Orgán tretej krajiny (\*)  
[(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov(-vy) sprostredkovateľa(-ov) .....

Úplná adresa(-y) (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Tel., fax, e-mail .....

**Názov, ktorý sa má zaregistrovať** .....

Dôkaz o ochrane v tretej krajine .....

**Kategórie výrobkov** .....  
[na osobitnom liste]

**Špecifikácia výrobku**

Počet strán .....

Meno(-á) podpisujúceho(-ich) .....

Podpis(-y) .....

---

## PRÍLOHA VII

## ŽIADOSŤ O UZNANIE TRADIČNÉHO POJMU

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk žiadosti .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komisia]

**Žiadateľ**

Príslušný orgán členského štátu (\*)

Príslušný orgán tretej krajiny (\*)

Zastupiteľská profesijná organizácia (\*)  
 [(\*) nehodiace sa označenie škrtnite]

Adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Právny subjekt (iba v prípade zastupiteľskej profesijnej organizácie) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Pomenovanie** .....

Tradičný pojem podľa článku 54 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

Tradičný pojem podľa článku 54 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)  
 [(\*) nehodiace sa označenie škrtnite]

**Jazyk**

— Článok 31 písm. a) (\*)

— Článok 31 písm. b) (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Zoznam príslušných chránených označení pôvodu alebo zemepisných označení .....

Kategórie vinárskych výrobkov .....

Vymedzenie .....

**Kópia pravidiel**

[prípojte k žiadosti]

Meno podpisujúceho .....

Podpis .....

## PRÍLOHA VIII

## NÁMIETKA PROTI TRADIČNÉMU POJMU

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
 [vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Jazyk námietky .....

Číslo spisu .....  
 [vyplní Komisia]

**Namietajúca strana**

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Sprostredkovateľ**

— Členský(-é) štát(-y) (\*)

— Orgán tretej krajiny (nepovinné) (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov(-vy) sprostredkovateľa(-ov) .....

Úplná adresa(-y) (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

**Tradičný pojem, proti ktorému je námietka vznesená** .....

**Skoršie práva**

— Chránené označenie pôvodu (\*)

— Chránené zemepisné označenie (\*)

— Vnútroštátne zemepisné označenie (\*)  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

Názov .....

Registračné číslo .....

Dátum registrácie(DD/MM/RRRR) .....

— Ochranná známka

Značka .....

Zoznam výrobkov a služieb .....

Registračné číslo .....

Dátum registrácie .....

Krajina pôvodu .....

Dobrá povest'/všeobecná známosť (\*) .....  
 [(\*) nehodiace sa škrtnite]

**Odôvodnenie námietky**

— Článok 31 (\*)

— Článok 35 (\*)

— Článok 40 ods. 2 písm. a) (\*)

- Článok 40 ods. 2 písm. b) (\*)
- Článok 40 ods. 2 písm. c) (\*)
- Článok 41 ods. 3 (\*)
- Článok 42 ods. 1 (\*)
- Článok 42 ods. 2 (\*)
- Článok 54 nariadenia (ES) č. 479/2008  
[(\*) *nehodiace sa škrtnite*]

**Vysvetlenie dôvodu(-ov)** .....

Meno podpisujúceho .....

Podpis .....

\_\_\_\_\_

## PRÍLOHA IX

## ŽIADOSŤ O ZRUŠENIE TÝKAJÚCA SA TRADIČNÉHO POJMU

Dátum prijatia (DD/MM/RRRR) .....  
[vyplní Komisia]

Počet strán (vrátane tejto strany) .....

Autor žiadosti o zrušenie .....

Číslo spisu .....  
[vyplní Komisia]

**Jazyk žiadosti o zrušenie** .....

Názov právnickej osoby alebo meno fyzickej osoby .....

Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina) .....

Štátna príslušnosť .....

Tel., fax, e-mail .....

**Sporný tradičný pojem** .....

**Oprávnený záujem autora žiadosti o zrušenie** .....

**Vyhlasenie členského štátu alebo tretej krajiny** .....

**Odôvodnenie zrušenia**

— Článok 31 (\*)

— Článok 35 (\*)

— Článok 40 ods. 2 písm. a) (\*)

— Článok 40 ods. 2 písm. b) (\*)

— Článok 40 ods. 2 písm. c) (\*)

— Článok 41 ods. 3 (\*)

— Článok 42 ods. 1 (\*)

— Článok 42 ods. 2 (\*)

— Článok 54 nariadenia (ES) č. 479/2008 (\*)

[(\*) nehodiace sa škrtnite]

**Opodstatnenie dôvodu(-ov)** .....

Meno podpisujúceho .....

Podpis .....

\_\_\_\_\_



## PRÍLOHA X

## PIKTOGRAM UVEDENÝ V ČLÁNKU 51 ODS. 2



—

## PRÍLOHA XI

## ZOZNAM ZASTUPITELSKÝCH OBCHODNÝCH ORGANIZÁCIÍ UVEDENÝCH V ČLÁNKU 30 ODS. 2 A ICH ČLENOV

Tretia krajina	Meno zastupiteľskej profesijnej organizácie	Členovia zastupiteľskej profesijnej organizácie
— Južná Afrika	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Allesverloren Estate</li> <li>— Axe Hill</li> <li>— Beaumont Wines</li> <li>— Bergsig Estate</li> <li>— Boplaas Wine Cellar</li> <li>— Botha Wine Cellar</li> <li>— Bredell Wines</li> <li>— Calitzdorp Wine Cellar</li> <li>— De Krans Wine Cellar</li> <li>— De Wet Co-op</li> <li>— Dellrust Wines</li> <li>— Distell</li> <li>— Domein Doornkraal</li> <li>— Du Toitskloof Winery</li> <li>— Groot Constantia Estate</li> <li>— Grundheim Wine Cellar</li> <li>— Kango Wine Cellar</li> <li>— KWV International</li> <li>— Landskroon Wine</li> <li>— Louiesenhof</li> <li>— Morgenhog Estate</li> <li>— Overgaauw Estate</li> <li>— Riebeek Cellars</li> <li>— Rooiberg Winery</li> <li>— Swartland Winery</li> <li>— TTT Cellars</li> <li>— Vergenoegd Wine Estate</li> <li>— Villiera Wines</li> <li>— Withoek Estate</li> </ul>

## PRÍLOHA XII

## ZOZNAM TRADIČNÝCH POJMOV, AKO SA UVÁDZA V ČLÁNKU 40

Tradičné pojmy	Jazyk	Vína <sup>(1)</sup>	Zhrnutie vymedzenia/podmienok použitia <sup>(2)</sup>	Príslušné tretie krajiny
----------------	-------	---------------------	---	--------------------------

## ČASŤ A — Tradičné pojmy, ako sa uvádza v článku 54 ods. 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 479/2008

## BELGICKO

Appellation d'origine contrôlée	francúzsky	CHOP (1, 4)	Tradičné pojmy používané namiesto „chráneného označenia pôvodu“.	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	holandský	CHOP (1, 4)		
Landwijn	holandský	CHZO (1)	Tradičné pojmy používané namiesto „chráneného zemepisného označenia“.	
Vin de pays	francúzsky	CHZO (1)		

## BULHARSKO

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (zaručené označenie pôvodu)	bulharský	CHOP (1, 3, 4)	Tradičné pojmy používané namiesto „chráneného označenia pôvodu“ alebo „chráneného zemepisného označenia“ 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (zaručené a kontrolované označenie pôvodu)	bulharský	CHOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (ušľachtilé sladké víno)	bulharský	CHOP (3)		
Регионално вино (oblastné víno)	bulharský	CHZO (1, 3, 4)		

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	český	CHOP (4)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, výroba vína použitého na výrobu akostného šumivého vína vyrobeného v špecifickej oblasti sa uskutočnila vo vinohradníckej oblasti, vo vymedzenej oblasti nebol prekročený povolený hektárový výnos podľa: víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom.
Jakostní víno	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, nebol prekročený povolený hektárový výnos, hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 15° NM, zber hrozna a výroba vína s výnimkou plnenia do fliaš sa uskutočnilo v príslušnej vinohradníckej oblasti, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom.
Jakostní víno odrůdové	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou sa vyrába z hrozna, rmutu, hroznového muštu, vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade alebo sceľovaním akostných vín, a to najviac troch odrôd.
Jakostní víno známkové	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou sa vyrába z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu, prípadne z vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade.
Jakostní víno s přívláskem, <i>doplnené výrazom:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z ciběb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu, prípadne z vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti alebo podoblasti; v prípade ktorého hektárový výnos nebol prekročený; víno je vyrobené z hrozna, ktorého pôvod, cukornatosť a hmotnosť, prípadne odrodu alebo zmes odrôd alebo infekciu ušľachtilou plesňou <i>Botrytis cinerea</i> P. overila štátna inšpekcia a ktoré spĺňa požiadavky ustanovené pre osobitný druh akostného vína s prívláskom alebo zmes akostných vín s prívláskom, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom, víno klasifikovala štátna inšpekcia ako akostné víno s jedným z týchto prívláskov: — „Kabinetní víno“ sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 19 °NM, — „Pozdní sběr“ sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 21 °NM, — „Výběr z hroznů“ sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 24 °NM, — „Výběr z bobulí“ sa môže vyrábať iba z vybraných bobúl s cukornatosťou najmenej 27 °NM, — „Výběr z ciběb“ sa môže vyrábať iba z vybraných bobúl vystavených účinku ušľachtilej plesne alebo z prezretých bobúl s cukornatosťou najmenej 32 °NM, — „Ledové víno“ sa môže vyrábať iba z hrozna zo zberu pri teplote – 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrazené a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM, — „Slámové víno“ sa môže vyrábať iba z hrozna, ktoré sa pred spracovaním najmenej na tri mesiace uskladnilo na slame alebo trstí, prípadne vyvesilo vo vetranej miestnosti, a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.
Pozdní sběr	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, bez prekročenia povoleného hektárového výnosu, hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo cukornatosť najmenej 21 °NM, zber hrozna a výroba vína s výnimkou plnenia do fliaš sa uskutočnili v príslušnom vinohradníckom regióne, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality stanovené vykonávacím právnym predpisom.

Víno s prívlastkom, <i>doplnené výrazom</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna, rmutu alebo hroznového muštu, prípadne z vína vyrobeného z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti alebo podoblasti; v prípade ktorého hektárový výnos nebol prekročený; víno je vyrobené z hrozna, ktorého pôvod, cukornatosť a hmotnosť, prípadne odrodu alebo zmes odrôd alebo infekciu ušľachtilou plesňou <i>Botrytis cinerea</i> P. overila štátna inšpekcia a ktoré spĺňa požiadavky ustanovené pre osobitný druh akostného vína s prívlastkom alebo zmes akostných vín s prívlastkom, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom, víno klasifikovala štátna inšpekcia ako akostné víno s jedným z týchto prívlastkov: — „Kabinetní víno“ sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 19 °NM, — „Pozdní sběr“ sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 21 °NM, — „Výběr z hroznů“ sa môže vyrábať iba z hrozna s cukornatosťou najmenej 24 °NM, — „Výběr z bobulí“ sa môže vyrábať iba z vybraných bobulí s cukornatosťou najmenej 27 °NM, — „Výběr z cibéb“ sa môže vyrábať iba z vybraných bobulí vystavených účinku ušľachtilej plesne alebo z prezretých bobulí s cukornatosťou najmenej 32 °NM, — „Ledové víno“ sa môže vyrábať iba z hrozna zo zberu pri teplote 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrazené a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27° NM, — „Slámové víno“ sa môže vyrábať iba z hrozna, ktoré sa pred spracovaním najmenej na tri mesiace uskladnilo na slame alebo trstí, prípadne vyvesilo vo vetranej miestnosti, a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.	
Jakostní likérové víno	český	CHOP (3)	Víno klasifikované českou Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu v príslušnom vinohrade v špecifickej oblasti, nebol prekročený povolený hektárový výnos, výroba vína sa uskutočnila v špecifickej vinohradníckej oblasti, v ktorej sa uskutočnil aj zber hrozna, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality ustanovené vykonávacím právnym predpisom.	
Zemské víno	český	CHZO (1)	Víno vyrobené z hrozna zo zberu na území Českej republiky vhodného na výrobu akostného vína v určenej oblasti alebo z odrôd uvedených na zozname odrôd vo vykonávacom právnym predpise, môže sa označovať iba zemepisným označením ustanoveným vo vykonávacom právnym predpise; na výrobu vína so zemepisným označením sa môže použiť iba hrozno, ktoré malo cukornatosť najmenej 14 °NM a jeho zber sa uskutočnil v zemepisnej jednotke so zemepisným označením podľa tohto odseku, víno spĺňa požiadavky na kvalitu ustanovené vykonávacím právnym predpisom; použitie názvu inej zemepisnej jednotky ako zemepisnej jednotky uvedenej vo vykonávacom právnym predpise sa zakazuje.	
Víno originálna certifikácia (VOC alebo V.O.C.)	český	CHOP (1)	Víno sa musí vyrábať na rovnakom alebo menšom území, ako je vinohradnícka oblasť; výrobca musí byť členom združenia, ktoré má oprávnenie priznávať označenie vína s originálnou certifikáciou podľa príslušného predpisu; víno spĺňa aspoň požiadavky kvality týkajúce sa akostného vína podľa tohto predpisu, víno spĺňa podmienky ustanovené v rozhodnutí o povolení na udeľovanie označenia vína s originálnou certifikáciou; napokon, víno musí spĺňať požiadavky ustanovené v tomto predpise o osobitných druhoch vína.	

## DÁNSKO

Regional vin	dánsky	CHZO (1, 3, 4)	Víno alebo šumivé víno vyrobené v Dánsku v súlade s pravidlami ustanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch. „Oblasťné víno“ sa podrobilo organoleptickému a analytickému posúdeniu. Jeho osobitná povaha a vlastnosti čiastočne závisia od oblastí, v ktorej sa víno vyrába, od použitého hrozna a schopností pestovateľa a vinára.	
--------------	--------	-------------------	--	--

NEMECKO

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>doplnené výrazom</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	nemecký	CHOP (1)	Všeobecná kategória vín s osobitnými prívlastkami, ktoré majú určitú minimálnu hmotnosť muštu a nie sú obohatené (dosladzované počas kvasenia ani obohacované koncentrovaným hroznovým muštom), doplnené jedným z týchto označení: — (Kabinett): Prvý stupeň kvality akostných vín s osobitnými prívlastkami (Prädikatsweine); vína s označením Kabinett sú ľahké a jemné a v závislosti od odrody viniča a oblasti dosahujú 67 až 85 stupňov na stupnici Öchsle pre meranie obsahu cukru, — (Spätlese): Akostné víno s osobitným prívlastkom a hmotnosťou muštu od 76 do 95 stupňov stupnice Öchsle v závislosti od odrody viniča a oblasti; zber hrozna by mal byť neskorý a hrozno musí byť úplne zrelé; Vína s označením Spätlese majú intenzívny buket (ktorý nemusí byť sladký), — (Auslese): Vyrába sa z jednotlivito vyberaných plne zreých bobúľ hrozna, ktoré sa zahustili vďaka ušľachtilej plesni <i>botrytis cinerea</i> a hmotnosť muštu ktorých sa pohybuje od 85 do 100 stupňov stupnice Öchsle v závislosti od odrody viniča a oblasti, — (Beerenauslese): Vyrába sa z osobitne vybraných plne zreých bobúľ s vysokou koncentráciou cukru vďaka ušľachtilej plesni <i>botrytis cinerea</i> ; zber hrozna sa väčšinou uskutočňuje neskôr ako bežný zber. Hmotnosť muštu sa pohybuje od 110 do 125 stupňov stupnice Öchsle v závislosti od odrody viniča a oblasti: sú to veľmi sladké a trvanlivé vína, — (Trockenbeerenauslese): Akostné vína najvyššej kvality s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein), ktorých hmotnosť muštu je vyššia ako 150 stupňov stupnice Öchsle. Vína tejto kategórie sa vyrábajú zo starostlivo vyberaných prezretých bobúľ hrozna, ktorých šťava sa zahustila vďaka ušľachtilej plesni <i>botrytis cinerea</i> . Bobule sú vysušené ako hrozienka. Výsledné vína sú veľmi sladké a obsahujú malé množstvo alkoholu, — (Eiswein): Víno s označením Eiswein sa vyrába z hrozna zo zberu počas silných mrazov pri teplote nižšej ako 7 stupňov Celzia, ktoré sa lisuje zmrazené; jedinečné víno najvyššej kvality s extrémne vysokou koncentráciou cukru a kyselín.
Qualitätswein, <i>prípadne doplnené výrazom</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	nemecký	CHOP (1)	Akostné víno z vymedzených oblastí, ktoré bolo úspešne podrobené analytickej a organoleptickej skúške a splnilo podmienky zrelosti hrozna (hmotnosť muštu/stupne Öchsle).
Qualitätslikörwein, <i>prípadne doplnené výrazom</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemecký	CHOP (3)	Akostné likérové víno z vymedzených oblastí, ktoré bolo úspešne podrobené analytickej a organoleptickej skúške a splnilo podmienky zrelosti hrozna (hmotnosť muštu/stupne Öchsle).
Qualitätsperlwein, <i>prípadne doplnené výrazom</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemecký	CHOP (8)	Akostné perlivé víno z vymedzených oblastí, ktoré bolo úspešne podrobené analytickej a organoleptickej skúške a splnilo podmienky zrelosti hrozna (hmotnosť muštu/stupne Öchsle).
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	nemecký	CHOP (4)	Akostné šumivé víno vymedzených regiónov.
Landwein	nemecký	CHZO (1)	Víno najvyššej kvality vďaka mierne vyššej hmotnosti muštu.
Winzersekt (**)	nemecký	CHOP (1)	Akostné šumivé víno vyrobené v stanovených vinohradníckych oblastiach získané z hrozna zo zberu v tom istom vinohradníckom podniku, v ktorom výrobca spracováva hrozno na víno určené na výrobu akostných šumivých vín vyrobených v stanovenej vinohradníckej oblasti; rovnaké pravidlá platia aj pre skupiny výrobcov.

(\*) Používanie pojmu „Qualitätswein mit Prädikat“ je povolené v prechodnom období, ktoré končí 31. decembra 2010.

(\*\*) V súvislosti s pojmami „Sekt“, „Likörwein“ a „Perlwein“ sa nepožaduje žiadna ochrana.

## GRÉCKO

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) ( <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> )	grécky	CHOP (1, 3, 4, 15, 16)	Úradne uznaný názov regiónu alebo osobitného miesta, ktorý sa používa na opis vín, ktoré spĺňajú tieto požiadavky: — vyrábajú sa z hrozna prvotriednych odrôd viniča rodu <i>Vitis vinifera</i> , ktoré pochádzajú výlučne z tejto zemepisnej oblasti a ktorých výroba sa uskutočňuje v rámci tej istej oblasti, — vyrábajú sa z hrozna z vinohradov s nízkymi hektárovými výnosmi, — ich kvalita a charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochrane vinárskej výroby]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) ( <i>appellation d'origine contrôlée</i> )	grécky	CHOP (3, 15)	Okrem nevyhnutných požiadaviek „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ vína, ktoré patria do tejto kategórie, musia spĺňať aj tieto požiadavky: — musia sa vyrábať z hrozna z prvotriednych vinohradov s nízkymi hektárovými výnosmi, dopestovaného na pôde vhodnej na výrobu akostných vín, — musia spĺňať určité požiadavky týkajúce sa systému orezávania vo vinohradoch a minimálneho obsahu cukru v mušte. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochrane vinárskej výroby]
Οίνος γλυκός φυσικός ( <i>vin doux naturel</i> )	grécky	CHOP (3)	Vína, ktoré patria do kategórie vín „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ alebo „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ a spĺňajú ešte aj tieto požiadavky: — sú získané z hroznového muštu s pôvodným prirodzeným obsahom alkoholu najmenej 12 obj. %, — majú skutočný obsah alkoholu najmenej 15 obj. % a najviac 22 obj. %, — majú celkový obsah alkoholu najmenej 17,5 obj. %. [L.D. 212/1982 o registrácii vín s označením pôvodu „Samos“]
Οίνος φυσικός γλυκός ( <i>vin naturellement doux</i> )	grécky	CHOP (3, 15, 16)	Vína, ktoré patria do kategórie vín „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ alebo „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ a spĺňajú ešte aj tieto požiadavky: — vyrábajú sa z hrozna ponechaného na slnku alebo v tieni, — vyrábajú sa bez obohacovania, — majú prirodzený obsah alkoholu najmenej 17 obj. % (alebo 300 gramov cukru na liter). [L.D. 212/1982 o registrácii vín s označením pôvodu „Samos“]
ονομασία κατά παράδοση ( <i>appellation traditionnelle</i> )	grécky	CHZO (1)	Vína vyrobené výhradne na zemepisnom území Grécka a okrem toho: — v prípade vín s tradičným označením Retsina vyrobené z hroznového muštu upraveného živicom borovice haleskej a — v prípade vín s tradičným označením Verntea vyrobené z hrozna z vinohradov na ostrove Zakynthos a spĺňajúce určité podmienky týkajúce sa použitých odrôd viniča, hektárového výnosu vinohradov a obsahu cukru v mušte. [P.D. 514/1979 o výrobe, kontrole a ochrane živivicových vín a M.D. 397779/92 o vymedzení požiadaviek používania označenia „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“]
τοπικός οίνος ( <i>vin de pays</i> )	grécky	CHZO (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Úradne uznané označenie označujúce región alebo osobitné miesto, ktoré sa používa na opis vín, ktoré spĺňajú tieto požiadavky: — majú špecifickú kvalitu, dobrú povest alebo iné charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať ich pôvodu, — najmenej 85 % hrozna použitého na ich výrobu pochádza výhradne z tejto zemepisnej oblasti a ich výroba sa uskutočnila v tej istej zemepisnej oblasti, — boli získané z odrôd viniča klasifikovaných v osobitnej oblasti, — vyrábajú sa z hrozna z vinohradov s nízkymi hektárovými výnosmi, — každé jedno má vymedzený prirodzený a skutočný obsah alkoholu. [C.M.D. 392169/1999 Všeobecné pravidlá používania pojmu regionálne víno na opis stolového vína zmenené a doplnené C.M.D. 321813/2007].

ŠPANIELSKO

Denominación de origen (DO)	španielsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Úradne uznaný názov regiónu, oblasti, lokality alebo vymedzeného miesta, ktorý sa používa na označenie vín, ktoré spĺňajú tieto požiadavky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— vyrábajú sa v regióne, oblasti, lokalite alebo na vymedzenom mieste z hrozna z rovnakého regiónu, oblasti, lokality alebo vymedzeného miesta,</li> <li>— majú veľkú prestíž v obchodovaní vďaka svojmu pôvodu, a</li> <li>— ich kvalita a charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisnými vlastnosťami, ku ktorým patria prírodné a ľudské faktory.</li> </ul> <p>(Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom právnom predpise a v ďalších právnych predpisoch.)</p>	Čile
Denominación de origen calificada (DOCa)	španielsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Okrem nevyhnutných požiadaviek „denominación de origen“, „denominación de origen calificada“ musia spĺňať aj tieto podmienky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— od uznania ich označenia „denominación de origen“ ubehlo aspoň desať rokov,</li> <li>— chránené výrobky sa na trh uvádzajú výhradne plnené do fliaš vo vinárskych podnikoch, ktoré sú registrované a ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a</li> <li>— oblasť považovaná za vhodnú na výrobu vín s oprávnením používať uvedené označenie pôvodu je vymedzená kartograficky, podľa každého obecného pomenovania.</li> </ul> <p>(Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)</p>	
Vino de calidad con indicación geográfica	španielsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Víno vyrábané v regióne, oblasti, lokalite alebo na vymedzenom mieste z hrozna s pôvodom na tom istom území, ktorého kvalita, dobrá povest alebo charakteristické vlastnosti vyplývajú zo zemepisného alebo ľudského faktora alebo oboch týchto faktorov, pokiaľ ide o dopestovanie hrozna, výrobu vína alebo jeho dozrievanie. Tieto vína sa identifikujú výrazmi „vino de calidad de“, za ktorými nasleduje názov regiónu, oblasti, lokality alebo vymedzeného miesta, na ktorom sa vyrábajú a spracovávajú.</p> <p>(Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)</p>	
Vino de pago	španielsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Označuje miesto alebo vidiecku usadlosť s osobitnými vlastnosťami pôdy a mikroklímou, ktorými sa odlišuje od iných miest v okolí, so všeobecne známym menom tradične spájaným s kultúrou vinohradov, z ktorých sa získavajú vína s jedinečnými vlastnosťami a kvalitou a ktorých maximálny rozsah je obmedzený pravidlami stanovenými príslušným úradom podľa vlastných charakteristických vlastností každého regiónu. Rozsah nemôže byť rovnaký ani väčší ako ktorákolvek samosprávna jednotka, na ktorej území alebo územiach, ak ide o viac takýchto jednotiek, sa oblasť nachádza. Všeobecne známe spojenie s kultúrou vinohradov existuje vtedy, ak sa názov „pago“ v obchode najmenej počas piatich rokov bežne používal na identifikáciu vín získaných z tejto oblasti. Každé hrozno určené na výrobu „vino de pago“ musí pochádzať z vinohradov, ktoré sa nachádzajú v tejto oblasti „pago“ a víno sa musí vyrábať, uskladňovať v nádobách a vyzrievať oddelene od iných vín.</p> <p>(Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)</p>	
Vino de pago calificado	španielsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>V prípade, že celá oblasť „pago“ je súčasťou územného rozsahu označenia kvalifikovaného pôvodu, môže sa označovať ako „vino pago calificado“; víno vyrobené v tejto oblasti sa vždy označuje ako „pago calificado“, ak spĺňa požiadavky ustanovené pre vína kvalifikovaného označenia pôvodu a ak je registrované v tejto oblasti.</p> <p>(Zákon 24/2003 o viniči a víne; ostatné právne požiadavky sú ustanovené v uvedenom zákone a v ďalších právnych predpisoch.)</p>	



Vino de la tierra	španielsky	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Podmienky používania tradičného pojmu „vino de la tierra“ doplneného zemepisným označením: 1. V právnej úprave zemepisných označení výrobkov uvedenej v článku 1 sa musia zohľadniť aspoň tieto hľadiská: a) kategória alebo kategórie vína, na ktoré sa označenie vzťahuje; b) názov zemepisného označenia, ktorý sa má používať; c) presné hranice zemepisnej oblasti; d) označenie odrôd viniča, ktoré sa majú použiť; e) minimálny prirodzený objemový stupeň alkoholu pre rôzne typy vína s oprávnením používať toto označenie; f) posúdenie alebo označenie organoleptických vlastností; g) systém kontroly vín, ktoré vyrába verejný alebo súkromný subjekt. 2. Používanie zemepisného označenia na označenie vín vyrobených zo zmesi vín pochádzajúcich z hrozna zo zberu v rôznych oblastiach výroby je povolené, ak najmenej 85 percent týchto vín pochádza z výrobnjej oblasti, ktorej názov sa používa; (Zákon 24/2003 o viniči a víne; vyhláška 1126/2003)	
Vino dulce natural	španielsky	CHOP (3)	[Príloha III bod B(6) k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009]	
Vino Generoso	španielsky	CHOP (3)	[Príloha III bod B(8) k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009]	Čile
Vino Generoso de licor	španielsky	CHOP (3)	[Príloha III bod B(10) k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009]	

## FRANCÚZSKO

Appellation d'origine contrôlée	francúzsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Názov lokality používaný na opis výrobku s pôvodom v tejto lokalite, ktorého kvalita alebo charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne ovplyvnené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi, tento výrobok je všeobecne známy a jeho výroba podlieha postupom dohody, ktoré zahŕňajú schválenie zúčastnenými stranami, kontrolu podmienok výroby a kontrolu výrobkov.	Alžírsko
Appellation 606/2009 contrôlée	francúzsky			Švajčiarsko
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	francúzsky			Tunisko
Vin doux naturel	francúzsky	CHOP (3)	Mutované víno, t. j. víno, ktorého alkoholové kvasenie sa zastaví pridaním neutrálneho vínneho alkoholu. Cieľom tohto postupu je zvýšiť obsah alkoholu vína a zachovať najväčšiu časť prírodných cukrov hrozna. V závislosti od typu vyrábaného prírodného sladkého vína – bieleného, červeného alebo ružového – sa mutácia vykonáva v určenej fáze alkoholového kvasenia s maceráciou alebo bez.	
Vin de pays	francúzsky	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vína so zemepisným označením stelesnené zemepisným zdrojom (územným pomenovaním). Víno s označením „vin de pays“ musí pochádzať výlučne z výrobnjej oblasti, ktorej názvom sa označuje. Musí spĺňať prísne podmienky výroby ustanovené vyhláškou, napríklad podmienky maximálneho výnosu, minimálneho obsahu alkoholu, odrôd viniča a prísne analytické pravidlá.	

## TALIANSKO

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	taliansky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Označenie pôvodu vína je zemepisný názov vinohradníckej oblasti vyznačujúcej sa špeciálnou výrobou a používa sa na opis známeho akostného výrobku, ktorého charakteristické vlastnosti sú podmienené zemepisným prostredím a ľudským faktorom. V uvedenom zákone sa ustanovuje pre talianske označenia osobitný tradičný pojem „D.O.C.“ s cieľom zdôrazniť uvedenú koncepciu vysoko kvalitného a tradičného označenia pôvodu. [Zákon č. 164, 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	nemecký		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	taliansky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Podobne ako pri vymedzení D.O.C., ale obsahuje aj slovo „zaručené“, takže sa ním označujú vína s osobitnou hodnotou, ktoré sú uznávané ako vína s označením DOC najmenej päť rokov. Na trh sa uvádzajú v nádobách s objemom najviac 5 litrov, na ktorých je štátna identifikačná známka s cieľom poskytnúť lepšiu záruku spotrebiteľom. [Zákon č. 164, 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	nemecký		
Vino dolce naturale	taliansky	CHOP (1, 3, 11, 15)	Tradičný pojem opisujúci a vymedzujúci určité vína získané z hrozienok, ktoré obsahujú určitú hladinu zvyškových cukrov vyprodukovaných hroznom, bez procesu obohacovania. Používanie povoľujú osobitné vyhlásky týkajúce sa rôznych vín
Indicazione geografica tipica (IGT)	taliansky	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Výhradne taliansky pojem ustanovený v zákone č. 164 z 10. februára 1992 na opis talianskych vín so zemepisným označením, ktorých osobitná povaha a stupeň kvality sú podmienené zemepisnou vinohradníckou oblasťou.
Landwein	nemecký		
Vin de pays	francúzsky		

## CYPRUS

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (kontrolované označenie pôvodu)	grécky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje vína s CHOP 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 (oblastné víno)	grécky	CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Označuje vína s CHZP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)

## LUXEMBURSKO

Crémant de Luxembourg	francúzsky	CHOP (4)	[Nariadenie vlády zo 4. januára 1991] Základné normy, ktoré je potrebné dodržať pri výrobe, sú tieto: — zber hrozna je manuálny a hrozno sa vyberá osobitne na výrobu Crémant, — cuvée základných vín musí spĺňať normy kvality uplatniteľné na akostné vína, — vyrába sa z muštu získaného vylisovaním celého hrozna v prípade bielych šumivých vín alebo šumivých vín „rose“, pričom množstvo muštu získaného zo 150 kg hrozna nie je väčšie ako 100 litrov, — je vykvasené vo fľaši tradičnou metódou, — maximálny obsah oxidu siričitého nepresahuje 150 mg/l, — minimálny tlak oxidu uhličitého pri teplote 20 °C je 4 atmosféry, — obsah cukru je menej ako 50 g/l.
-----------------------	------------	-------------	--

Marque nationale, doplnené výrazom: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	francúzsky	CHOP (1, 4)	(W): „Marque nationale“ (Národné osvedčenie) určené pre vína s označením „Moselle luxembourgeoise“ bolo ustanovené nariadením vlády z 12. marca 1935. Nápis „Marque nationale – appellation contrôlée“ na obdĺžnikovej etikete nalepenej na zadnej strane fľaše je potvrdením o štátom kontrolovanej výrobe a kvalite vína. Toto osvedčenie vydáva úrad pre Marque nationale. Iba vína s luxemburským pôvodom, ktoré neboli scelené so zahraničným vínom a ktoré spĺňajú vnútroštátne a európske požiadavky, majú nárok na toto označenie. Povinnosťou je, aby sa vína s touto etiketou uvádzali na trh vo fľašiach a aby hrozno pochádzalo iba zo zberu v rámci národnej výrobnnej oblasti, v rámci ktorej sa musí uskutočniť aj výroba tohto vína. Vína sa systematicky skúšajú analytickými a organoleptickými skúškami. (SW): Označenie „Marque nationale“ luxemburských šumivých vín bolo ustanovené nariadením vlády z 18. marca 1988, a zaručuje: — že šumivé víno bolo získané výlučne z vín vhodných na výrobu akostných vín Luxembourg Moselle, — že zodpovedá kritériám kvality ustanoveným vo vnútroštátnych nariadeniach a v nariadeniach Európskeho spoločenstva, — že bolo podrobené štátnej kontrole.	
---	------------	----------------	---	--

**MAĎARSKO**

Minőségi bor	maďarský	CHOP (1)	Znamená „akostné víno“ a označuje vína s CHOP	
Védett eredetű bor	maďarský	CHOP (1)	Označuje víno s chráneným pôvodom	
Tájbor	maďarský	CHZO (1)	Znamená „regionálne víno“ a označuje vína s CHZO	

**MALTA**

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	maltézsky	CHOP (1)	[Vládny vestník č. 17965 z 5. septembra 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	maltézsky	CHZO (1)	[Vládny vestník č. 17965 z 5. septembra 2006]	

**HOLANDSKO**

Landwijn	holandský	CHZO (1)	Zber hrozna na výrobu tohto vína a výroba tohto vína sa uskutočňuje na území Holandska. Na etikete sa môže uvádzať názov oblasti, v ktorej sa vykonal zber hrozna. Minimálny prirodzený obsah alkoholu tohto vína by mal byť 6,5 obj. % alebo viac. Na výrobu tohto vína v Holandsku sa môžu používať iba odrody viniča uvedené v národnom zozname.	
----------	-----------	-------------	---	--

## RAKÚSKO

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latinský	CHOP (1)	Podmienky pre tieto akostné vína (napríklad odrody, chuť, obsah alkoholu) ustanovuje oblastný výbor.
Prädikatswein or Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, prípadne doplnené výrazom: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	nemecký	CHOP (1)	Tieto vína sú akostné vína a určuje ich najmä prirodzený cukornatosť hrozna a podmienky zberu. Nie je dovolené ich obohacovanie ani úprava obsahu zvyškového cukru. Ausbruch/Ausbruchwein: z prezretého hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou botrytis s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); na účel lepšieho výťažku sa môže pridávať čerstvý mušt alebo víno. Auslese/Auslesewein: z prísne vyberaného hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: z prezretého a/alebo hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou botrytis, výberové hrozno s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 25 °KMW. Kabinett/Kabinettwein: z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 17 °KMW. Schilfwein, Strohwein: hrozno musí byť uskladnené a prirodzene vysušené na trstí alebo slame najmenej 3 mesiace pred lisovaním; minimálna cukornatosť musí byť 25 °KMW. Spätlese/Spätlesewein: z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 19 °KMW. Trockenbeerenauslese: hrozno musí byť z väčšej miery infikované ušľachtilou plesňou botrytis a prirodzene vysušené s minimálnou cukornatosťou 30 °KMW. Eiswein: hrozno musí byť prirodzene zmrazené počas zberu aj lisovania a musí mať minimálnu cukornatosť 25 °KMW.
Qualitätswein alebo Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	nemecký	CHOP (1)	Z plne zrelého hrozna a určitých odrôd s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 15 °KMW a maximálnym hektárovým výnosom 6 750 l/ha.
Landwein	nemecký	CHZO (1)	Z plne zrelého hrozna a z určitých odrôd s minimálnou prirodzenou cukornatosťou 14 °KMW a maximálnym hektárovým výnosom 6 750 l/ha.

## PORTUGALSKO

Denominação de origem (D.O.)	portugalský	CHOP (1, 3, 4, 8)	Zemepisný názov regiónu alebo osobitného miesta alebo tradičný názov spojený so zemepisným pôvodom alebo nie, ktorý sa používa na opis alebo identifikáciu výrobku pochádzajúceho z hrozna z tohto regiónu alebo osobitného miesta a ktorého kvalita alebo charakteristické vlastnosti sú v podstatnej miere alebo výlučne podmienené osobitným zemepisným vlastnostiam s prírodnými a ľudskými faktormi, ktoré sú im vlastné, a ktorého výroba sa uskutočňuje v rámci tejto vymedzenej oblasti alebo zemepisného regiónu. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.08.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugalský	CHOP (1, 3, 4, 8)	Etikety vínových výrobkov s oprávnením na označenie pôvodu môžu obsahovať tieto pomenovania: „Denominação de Origem Controlada“ alebo „DOC“. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23 de Agosto]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugalský	CHOP (1, 3, 4, 8)	Názov krajiny alebo regiónu alebo osobitného miesta alebo tradičný názov spojený alebo nespojený so zemepisným pôvodom, ktorý sa používa na opis alebo identifikáciu vínového výrobku vyrobeného z hrozna, z ktorého najmenej 85 % pochádza zo zberu v rámci tejto oblasti v prípade osobitného miesta alebo regiónu, ktorého dobrá povest', osobitná kvalita alebo iné charakteristické vlastnosti je možné pripísať tomuto zemepisnému pôvodu a ktorého výroba sa uskutočňuje v rámci tejto vymedzenej zemepisnej oblasti alebo regiónu. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.08.2004]
Vinho doce natural	portugalský	CHOP (3)	Víno s vysokým obsahom cukru vyrobené z hrozna z neskorého zberu alebo infikovaného ušľachtilou plesňou. [Portaria n° 166/1986, de 26.06.1986]

Vinho generoso	portugalský	CHOP (3)	Likérové vína tradične vyrábané vo vymedzených regiónoch Douro, Madeira, Setúbal a Carcavelos s príslušnými názvami Port Wine alebo Porto a ich prekladom do iných jazykov, Madeira Wine alebo Madeira, a ich prekladom do iných jazykov, Moscatel de Setúbal alebo Setúbal a Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986, de 26.06.1986]
Vinho regional	portugalský	CHZO (1)	Etikety vínových výrobkov s oprávnením na označenie pôvodu môžu obsahovať tieto pomenovania: „Vinho Regional“ alebo „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.08.2004]

## RUMUNSKO

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), doplnené výrazmi: — Cules la maturitate deplină – C.M-.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilirea boabelor – C.I-.B.	rumunský	CHOP (1, 3, 8, 15, 16)	Vína s označením pôvodu sú vína vyrobené z hrozna získaného vo vymedzených oblastiach, ktoré sa vyznačujú klímou, pôdou a poveternostnými podmienkami, ktoré sú priaznivé pre kvalitu zberu a ktoré spĺňajú tieto požiadavky: a) hrozno, z ktorého sa víno vyrába, pochádza výlučne z príslušnej vymedzenej oblasti; b) výroba sa uskutočňuje v príslušnej zemepisnej oblasti; c) kvalita a charakteristické vlastnosti vína sú v podstatnej miere alebo výlučne podmienené osobitným zemepisným prostredím s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi; d) vína sa získavajú z odrôd viniča rodu Vitis vinifera. Podľa fázy dozrievania hrozna a jeho kvality pri zbere sa vína s označením pôvodu delia takto: a) DOC – CMD – víno s označením pôvodu získané z hrozna, ktoré bolo pri zbere plne zrelé; b) DOC – CT – víno s označením pôvodu získané z hrozna z neskorého zberu; c) DOC – CIB – víno s označením pôvodu získané z hrozna, ktoré bolo pri zbere infikované ušľachtilou plesňou.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	rumunský	CHOP (5, 6)	Šumivé vína s chráneným označením pôvodu sa vyrábajú z odrôd odporúčaných pre tento druh výroby pestovaných vo vymedzených vinohradoch, ak sa víno vyrába ako surovina, ktorá sa pred uvedením na trh úplne spracuje výhradne v rámci povolenej oblasti.
Vin cu indicație geografică	rumunský	CHZO (1, 4, 9, 15, 16)	Vína so zemepisným označením sa vyrábajú z hrozna zo zberu v osobitných vinohradoch vo vymedzených oblastiach a podľa týchto podmienok: a) majú špecifickú kvalitu, dobrú povest alebo iné charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať tomuto príslušnému zemepisnému pôvodu; b) aspoň 85 % hrozna použitého na výrobu vín pochádza výlučne z tejto zemepisnej oblasti; c) vyrába sa v tejto zemepisnej oblasti; d) vína sa získavajú z odrôd viniča druhu Vitis vinifera alebo z odrôd vzniknutých krížením druhu Vitis vinifera s inými druhmi rodu Vitis. Skutočný obsah alkoholu musí byť minimálne 9,5 obj. % v prípade vín vyrobených vo vinohradníckej oblasti B a najmenej 10,0 obj. % vo vinohradníckych oblastiach CI a CII. Celkový obsah alkoholu nesmie byť väčší ako 15 obj. %.

## SLOVINSKO

Kakovostno vino z zaščením geografickým poreklom (kakovostno vino ZGP), prípadne doplnené výrazmi Mlado vino	slovinský	CHOP (1)	Vína z plne zrelého hrozna s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 8,5 obj. % (9,5 obj. % v oblasti CII) a maximálnym hektárovým výnosom 8 000 l/ha. Analytické a organoleptické hodnotenie je povinné.	
Kakovostno peneče vino z zaščením geografickým poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovinský	CHOP (1)	Víno získané prvým a druhým alkoholovým kvasením s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 10 obj. %, pričom celkový skutočný obsah alkoholu cuvée nie je nižší ako 9 obj. %.	
Penina	slovinský			
Vino s priznaním tradicionalným poime- novaním (vino PTP)	slovinský	CHOP (1)	Podmienky týkajúce sa týchto akostných vín sú ustanovené v predpisoch ministra na základe podrobného znaleckého posudku (napríklad odrody, obsah alkoholu, výnos, atď.)	
Renome	slovinský			
Vrhunsko vino z zaščením geografickým poreklom (vrhunsko vino ZGP), prípadne doplnené výrazom: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	slovinský	CHOP (1)	Víno z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukrnatosťou 83° Oechsle a maximálnym výnosom 8 000 l/ha. Nie je povolené obohacovanie, úprava obsahu zvyškového cukru, zvyšovanie ani znižovanie obsahu kyselín. Analytické a organoleptické hodnotenie je povinné. Pozna trgatev: z prezretého hrozna a/alebo hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou <i>botrytis</i> s minimálnou prirodzenou cukrnatosťou 92° Oechsle. Izbor: z prezretého hrozna a hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou <i>botrytis</i> s minimálnou prirodzenou cukrnatosťou 108° Oechsle. Jagodni izbor: z prezretého hrozna a hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou <i>botrytis</i> s minimálnou prirodzenou cukrnatosťou 128° Oechsle. Suhi jagodni izbor: z prezretého hrozna a hrozna infikovaného ušľachtilou plesňou <i>botrytis</i> s minimálnou prirodzenou cukrnatosťou 154° Oechsle. Ledeno vino: hrozno musí byť prirodzene zmrazené počas zberu aj lisovania a musí mať minimálnu cukrnatosť 128° Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): archívne víno z plne zrelého hrozna s minimálnou prirodzenou cukrnatosťou 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): hrozno musí byť pred lisovaním uskladnené a prirodzene vysušené na trstí alebo slame.	
Vrhunsko peneče vino z zaščením geografickým poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	slovinský	CHOP (1)	Víno získané prvým a druhým alkoholovým kvasením s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 10,5 obj. %, pričom celkový skutočný obsah alkoholu cuvée nie je nižší ako 9,5 obj. %	
Penina	slovinský			
Deželno vino s priznaním geograficko oznako (Deželno vino PGO), prípadne doplnené výrazom Mlado vino	slovinský	CHZO (1)	Vína z plne zrelého hrozna s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 8,5 obj. % a maximálnym hektárovým výnosom 12 000 l/ha. Analytické a organoleptické hodnotenie je povinné.	

## SLOVENSKO

Akostné víno	slovenský	CHOP (1)	Víno zatriedené kontrolným ústavom ako akostné odrodové víno alebo akostné značkové víno, vyrobené z hrozna, ktorého prirodzená cukornatosť je najmenej 16 °NM, pričom nebol prekročený maximálny hektárový výnos a víno spĺňa kvalitatívne požiadavky ustanovené osobitným predpisom.
Akostné víno s prívlastkom, doplnené výrazmi: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hroziarkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	slovenský	CHOP (1)	Víno zatriedené kontrolným ústavom ako akostné víno s prívlastkom, ktoré spĺňa kvalitatívne požiadavky ustanovené osobitným predpisom, pričom nebol prekročený maximálny hektárový výnos; odroda viniča, pôvod hrozna, jeho cukornatosť, hmotnosť a zdravotný stav boli pred spracovaním osvedčené zamestnancom kontrolného ústavu, bol dodržaný zákaz zvyšovania prirodzeného obsahu alkoholu a úpravy zvyškového cukru. Akostné víno s prívlastkom sa člení na: — kabinetné víno – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 19 °NM, — neskorý zber – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 21 °NM, — výber z hrozna – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vybraných strapcov, — bobuľový výber – vyrobené z ručne vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli ručne odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou najmenej 26 °NM, — hroziarkový výber – vyrobené len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou najmenej 28 °NM, — cibébový výber – vyrobené len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zúšľachtených účinkom vláknitej huby <i>Botrytis cinerea</i> Persoon, s cukornatosťou najmenej 28 °NM, — ľadové víno – vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM, — slamové víno – vyrobené z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiacich z trstiny, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach minimálne tri mesiace a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.
Esencia	slovenský	CHOP (1)	Víno získané pomalým kvasením samotoku, ktorý sa získa zo zvlášť vybraných cibéb dopestovaných na tokajských vinohradníckych honoch vinohradníckej oblasti Tokaj. Esencia obsahuje aspoň 450 g/l prírodného cukru a 50 g/l bezcukorného extraktu. Vyzrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.
Forditáš	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z tokajských vinohradníckych honov vinohradníckej oblasti Tokaj, naliateho na matolinové výlisky z cibéb. Vyzrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.
Másláš	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvasením muštu alebo vína totožného ročníka, pochádzajúceho z tokajských vinohradníckych honov vinohradníckej oblasti Tokaj, naliateho na kvasničné kaly tokajského samorodného alebo tokajského výberu. Vyzrieva najmenej dva roky, z toho aspoň jeden rok v drevenom sude.
Pestovateľský sekt (*)	slovenský	CHOP (4)	Spĺňa základné podmienky výroby spolu s požiadavkami na výrobu akostných šumivých vín a posledné štádium procesu výroby šumivého vína uskutočnil vinohradník vinice, hrozno z ktorej sa použilo na výrobu. Jednotlivé zložky cuvée pestovateľského sektu pochádzajú z jednej vinohradníckej oblasti.
Samorodné	slovenský	CHOP (1)	Víno sa vyrába alkoholovým kvasením z hrozna tokajských odrôd z tokajských vinohradníckych honov vinohradníckej oblasti Tokaj, ak nie sú priaznivé podmienky na hromadnú tvorbu cibéb. Možno ho uvádzať do obehu najskôr po dvoch rokoch vyzrievania, z toho aspoň jeden rok v drevených sudoch.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovenský	CHOP (4)	Šumivé víno vyrobené prvotným alebo druhotným kvasením akostného vína z hrozna dopestovaného na vinohradníckych plochách vo vinohradníckych oblastiach, a to len vo vinohradníckej oblasti, v ktorej bolo hrozno na jeho výrobu dopestované alebo bezprostredne susediacej oblasti, pričom spĺňa základné podmienky výroby spolu s požiadavkami na výrobu akostných šumivých vín.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovenský	CHOP (1)	Víno vyrobené alkoholovým kvasením po zaliatí cibéb muštom s cukornatosťou najmenej 21°NM z tokajských vinohradníckych honov vinohradníckej oblasti Tokaj alebo vínom rovnakej kvality a rovnakého ročníka pochádzajúceho z tokajských vinohradníckych honov vinohradníckej oblasti Tokaj. Podľa množstva pridaných cibéb sa Tokajský výber člení na 3-putňový až 6-putňový. Výber vyzrieva najmenej tri roky, z toho najmenej dva roky v drevených sudoch.
Výberová esencia	slovenský	CHOP (1)	Víno získané alkoholovým kvasením cibéb. Pri zbere sa vyberajú zvlášť bobule hrozna, ktoré sa hneď po spracovaní zalejú muštom pochádzajúcim z vymedzeného vinohradu vinohradníckej oblasti Tokaj alebo tokajským vínom totožného ročníka, ktoré obsahuje aspoň 180 g/l prírodného cukru a 45 g/l bezcukorného extraktu. Vyzrieva najmenej tri roky, z toho aspoň dva roky v drevenom sude.

(\*) V súvislosti s pojmom „sekt“ sa nenárokuje žiadna ochrana.

## SPOJENÉ KRÁLOVSTVO

quality (sparkling) wine	anglický	CHOP (1, 4)	Víno alebo šumivé víno vyrobené v Anglicku a Walese v súlade s pravidlami ustanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch uvedených krajín. Vína označené ako „akostné víno“ boli podrobené organoleptickému a analytickému posúdeniu. Jeho osobitná povaha a vlastnosti čiastočne závisia od oblasti, v ktorej sa víno vyrába, kvality použitého hrozna a schopností výrobcu a vinára.
Regional (sparkling) wine	anglický	CHZO (1, 4)	Víno alebo šumivé víno vyrobené v Anglicku a Walese v súlade s pravidlami ustanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch uvedených krajín. „Regional wine“ bolo podrobené organoleptickému a analytickému posúdeniu. Jeho osobitná povaha a vlastnosti čiastočne závisia od oblasti, v ktorej sa víno vyrába, od použitého hrozna a schopností pestovateľa a vinára.

## ČASŤ B — Tradičné pojmy uvedené v článku 54 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008

### BULHARSKO

Колекционно (zber)	bulharský	CHOP (1)	Víno, ktoré spĺňa podmienky „osobitnej rezervy“, vyzrieva vo fľašiach najmenej jeden rok a jeho množstvo predstavuje najviac 1/2 dávky „špeciálnej rezervy“.
Ново (mladé)	bulharský	CHOP/CHZO (1)	Víno sa vyrába výlučne z hrozna získaného z jedného zberu a plní sa do fliaš do konca roka. Môže sa predávať s označením „mladé“ do 1. marca nasledujúceho roka. V takom prípade sa na etiketách povinne uvádza aj označenie „lehota predaja – 1. marec 606/2009“. Po uplynutí uvedenej lehoty sa toto víno nesmie označovať a ponúkať ako „mladé“ a množstvá vína ponechané v komerčnej sieti sa povinne musia označiť novými etiketami po 31. marci príslušného roka v súlade s požiadavkami príslušného predpisu.
Премиум (premium)	bulharský	CHZO (1)	Víno vyrobené z jednej odrody viniča najvyššej kvality z celého zberu. Vyrobené množstvo nesmie byť väčšie ako 1/10 celkového zberu.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium dubové)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyzrievajúce v nových dubových sudoch s objemom do 500 l.
Премиум резерва (premium rezervé)	bulharský	CHZO (1)	Víno vyrobené z jednej odrody viniča, predstavuje uchované množstvo z najlepšieho zberu.
Резерва (rezervé)	bulharský	CHOP/CHZO (1)	Víno vyrobené z jednej odrody viniča, ktoré zrelo aspoň jeden rok od novembra v roku zberu.



Розенталер (Rosenthaler)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyrobené z odporúčaných odrôd viniča s obsahom cukru najmenej 22 hmotnostných percent. Víno má obsah alkoholu najmenej 11°. Jeho charakteristické vlastnosti sú výrazne podmienené pridaním hroznového muštu alebo koncentrovaného hroznového muštu najmenej 30 dní pred expedíciou.
Специална селекция (špeciálny výber)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyrobené z jednej odrody viniča alebo zmes, ktoré zrelo aspoň dva roky od dátumu expedície uvedeného v špecifikácii výrobku.
Специална резерва (špeciálne rezervé)	bulharský	CHOP (1)	Víno vyrobené z jednej odrody viniča alebo zmes, ktoré zrelo v dubových sudoch aspoň jeden rok od dátumu expedície uvedeného v špecifikácii výrobku.

### ČESKÁ REPUBLIKA

Archivní víno	český	CHOP (1)	Víno umiestnené do obehu najmenej tri roky po roku zberu.
Burčák	český	CHOP (1)	Čiastočne vykvasený hroznový mušt, ktorého skutočný obsah alkoholu je vyšší ako jedno objemové percento a nižší ako tri pätiny celkového obsahu alkoholu.
Klaret	český	CHOP (1)	Víno vyrobené z modrého hrozna bez kvasenia na rmute.
Košer, Košer víno	český	CHOP (1)	Víno vyrobené liturgickou metódou v zmysle pravidiel Židovskej kongregácie.
Labín	český	CHZO (1)	Víno vyrobené z modrého hrozna bez kvasenia na rmute v českej vinohradníckej oblasti.
Mladé víno	český	CHOP (1)	Víno, ktoré sa ponúka na spotrebu konečnému spotrebiteľovi najneskôr do konca kalendárneho roka, v ktorom sa vykonal zber hrozna použitého na výrobu tohto vína.
Mešní víno	český	CHOP (1)	Víno vyrobené liturgickou metódou, ktoré spĺňa podmienky používania počas liturgických úkonov v rámci katolíckej omše.
Panenské víno, Panenská sklizeň	český	CHOP (1)	Víno pochádzajúce z prvého zberu vinohradu; za prvý zber vinohradu sa považuje zber vykonaný v treťom roku výsadby vinohradu.
Pěstitelský sekt (*)	český	CHOP (4)	Šumivé víno klasifikované Českou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, ktoré spĺňa požiadavky nariadení Európskeho spoločenstva na akostné šumivé víno vyrobené v špecifickej oblasti z hrozna z vinice vinohradníka.
Pozdní sběr	český	CHOP (1)	Víno klasifikované českou štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou, vyrobené z hrozna zo zberu vo vymedzenom vinohrade v príslušnej oblasti, nebol prekročený povolený hektárový výnos, hrozno, z ktorého bolo víno vyrobené, dosiahlo obsah cukru najmenej 210 NM zber hrozna a výroba vína s výnimkou plnenia do fliaš sa uskutočnilo v príslušnej vinohradníckej oblasti, víno spĺňa požiadavky týkajúce sa kvality stanovené vykonávacím právnym predpisom.
Premium	český	CHOP (1)	Víno s prívlastkami druhu – výber z hrozna, bobuľový výber alebo hroziakový výber, ktoré sa vyrába z hrozna, ktoré bolo aspoň z 30 % infikované ušľachtitou plesňou Botrytis cinerea P.

Rezerva	český	CHOP (1)	Víno, ktoré vyzrievalo najmenej 24 mesiacov v drevenom sude a následne vo fľaši, a to v sude najmenej 12 mesiacov v prípade červeného vína a 6 mesiacov v prípade bieleho vína alebo vína rosé.
Růžák, Ryšák	český	CHOP (1)	Víno vyrobené zo zmesi hrozna alebo hroznového muštu z bieleho, prípadne červeného alebo modrého hrozna.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	český	CHOP (1)	Víno, ktoré sa pri výrobe ponecháva na kvasničných kaloch najmenej počas šiestich mesiacov.

(\*) V súvislosti s pojmom „sekt“ sa nenárokuje žiadna ochrana.

## NEMECKO

Affentaler	nemecký	CHOP (1)	Pojem pôvodu pre červené akostné víno a Prädikatswein z odrody viniča Blauer Spätburgunder z územia Altschweier, Bühl, Eisental a Neusatz obce Bühl, Bühlertal, ako aj územia Neuweiler obce Baden-Baden.
Badisch Rotgold	nemecký	CHOP (1)	Víno vyrobené sceľovaním (zmiešaním) bieleho hrozna, aj drveného, s červeným hroznom s pôvodom v osobitnej vinohradníckej zóne Baden.
Classic (Klassic)	nemecký	CHOP (1)	Červené alebo biele akostné víno vyrobené výlučne z hrozna klasických odrôd viniča typických pre túto oblasť; mušt použitý vo výrobe má minimálny prirodzený obsah alkoholu o 1 obj. % vyšší, ako je minimálny prirodzený obsah alkoholu predpísaný pre vinohradnícku oblasť, v ktorej sa uskutočnil zber hrozna; celkový obsah alkoholu najmenej 11,5 obj. %; obsah zvyškového cukru nesmie byť vyšší ako 15 g/l a nesmie prekročiť dvojnásobok celkového obsahu kyselín; označenie jednej odrody viniča, označenie ročníka zberu, ale nie označenie chuti.
Ehrentrudis	nemecký	CHOP (1)	Označenie pôvodu pre akostné a prvotriedne akostné víno typu rosé z odrody viniča Blauer Spätburgunder z oblasti Tuniberg.
Federweisser	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Čiastočne kvasený hroznový mušt z Nemecka so zemepisným označením alebo z iných štátov EÚ; zemepisné označenia prepožičané od vinohradníckej oblasti „vin de pays“; „Federweißer“: v najbežnejšom označení čiastočne nakvaseného hroznového muštu vzhľadom na regionálnu rôznorodosť označení.
Hock	nemecký	CHOP (1)	Biele víno so zemepisným označením s pôvodom v Rýnskej vinohradníckej oblasti a obsah zvyškového cukru v rozsahu „polosladké“; história pojmu: Hock je tradičné anglo-americké pomenovanie rýnskeho vína, ktorého pôvod sa spája s názvom miesta „Hochheim“ (na rieke Mohan, vo vinohradníckej oblasti Rheingau).
Liebfrau(en)milch	nemecký	CHOP (1)	Tradičný názov nemeckého bieleho akostného vína, ktoré obsahuje najmenej 70 percent zmesi Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau alebo Kerner z oblastí Nahe, Rheingau, Rheinhessen alebo Pfalz. Obsah zvyškového cukru v rozsahu „polosladké“. Určené takmer výlučne na vývoz.
Riesling-Hochgewächs (*)	nemecký	CHOP (1)	Biele akostné víno vyrábané výlučne z hrozna odrody viniča Riesling, mušt použitý na výrobu má prirodzený obsah alkoholu najmenej o 1,5 obj. % vyšší ako prirodzený minimálny obsah alkoholu predpísaný pre osobitnú vinohradnícku oblasť alebo jej časť, v ktorej sa uskutočnil zber hrozna, a ktoré v skúške kvality dosiahlo číslo kvality najmenej 3,0.
Schillerwein	nemecký	CHOP (1)	Víno z vymedzenej vinohradníckej oblasti Württemberg; akostné víno bledočervenej až jasnočervenej farby vyrobené sceľovaním (zmiešaním) bieleho hrozna, aj drveného, s červeným hroznom, aj drveným. Označenie „Schillersekt b.A.“ alebo „Schillerperlwein b.A.“ je povolené, ak je základným vínom Schillerwein.
Weissherbst	nemecký	CHOP (1)	Akostné víno vyrobené vo vymedzenej vinohradníckej oblasti alebo Prädikatswein (víno s osobitnými prívlastkami), ktoré sa vyrába z jednej červenej odrody viniča a najmenej 95 percent z ľahko lisovaného muštu; v súvislosti s označením Weißherbst sa musí uviesť aj odroda viniča rovnakým písmom, v rovnakej veľkosti a farbe; môže sa používať aj pre domáce akostné šumivé víno vyrobené z vína s označením „Weißherbst“.

(\*) V súvislosti s pojmi „Riesling“ a „Sekt“ sa nepožaduje žiadna ochrana.

**GRÉCKO**

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova známa ako „Agrepavlis“ a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.
Αμπέλι (Ampeli)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené výlučne z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené výlučne z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.
Αρχοντικό (Archontiko)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova známa ako „archontiko“ a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.
Κάβα (Cava)	grécky	CHZO (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vína zrejúce za kontrolovaných podmienok.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	grécky	CHOP (3, 15, 16)	Vína vyrobené výlučne z hrozna vybraných vinogradov s osobitne malými hektárovými výnosmi.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	grécky	CHOP (1, 3, 15, 16)	Výberové vína zrejúce určitý čas za kontrolovaných podmienok.
Κάστρο (Kastro)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova alebo zručanina historického zámku a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.
Κτήμα (Ktima)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, ktorý sa nachádza v príslušnej chránenej vinohradníckej oblasti.
Λιαστός (Liastos)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna ponechaného na slnku alebo v tieni s cieľom čiastočnej dehydratácie.
Μετόχι (Metochi)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, ktorý sa nachádza mimo oblasti kláštora, ku ktorej vinársky podnik patrí.
Μοναστήρι (Monastiri)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré patria ku kláštoru.
Νάμα (Nama)	grécky	CHOP/CHZO (1)	Sladké vína používané na sväté prijímanie.
Νυχτέρι (Nychteri)	grécky	CHOP (1)	Vína CHOP „Santorini“ výlučne vyrábané na ostrovoch Thira a Thiresia, ktoré vyzrievajú v sudoch aspoň tri mesiace.

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, ktorý sa nachádza v nadmorskej výške nad 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené výlučne z hrozna dopestovaného vo vinohradoch, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške nad 500 m.	
Πύργος (Pyrgos)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vína vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch, ktoré využíva vinársky podnik, kde sa nachádza budova známa ako „Pyrgos“ a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	grécky	CHOP (1, 3, 15, 16)	Výberové vína zrejúce určitý čas za kontrolovaných podmienok.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	grécky	CHOP (3, 15, 16)	Výberové likérové vína zrejúce určitý čas za kontrolovaných podmienok.	
Βερντέα (Verntea)	grécky	CHZO (1)	Víno s tradičným označením vyrábané z hrozna zo zberu vo vinohradoch ostrova Zakynthos, na ktorom sa uskutočňuje aj výroba vína.	
Vinsanto	grécky	CHOP (1, 3, 15, 16)	Víno CHOP „Santorini“ vyrábané v komplexe Santo Erini-Santorini na ostrovoch Thira a Thirasia z hrozna ponechaného na slnku.	

## ŠPANIELSKO

Amontillado	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (Vino generoso) CHOP „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, suché s prenikavým buketom, jemnej a plnej chuti, jantárovej alebo zlatej farby, so skutočným obsahom alkoholu 16 – 22°. Vyzrieva najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Añejo	španielsky	CHOP/CHZO (1)	Vína celkovo vyzrievajúce najmenej dvadsaťštyri mesiacov v drevených dubových nádobách s objemom najviac 600 l alebo vo fľaši.	
	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno CHOP „Malaga“ vyzrievajúce od troch do piatich rokov.	
Chacolí-Txakolina	španielsky	CHOP (1)	Víno s CHOP „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ a „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“ vyrobené zo základných odrôd Ondarrabi Zuri a Ondarrabi Beltza. Víno s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 9,5 obj. % (11 obj. % pre biele víno kvasené v sude), maximálnym obsahom kyselín 0,8 mg/l a celkovým obsahom siričitanov 180 mg/l (140 mg/l v prípade červených vín).	
Clásico	španielsky	CHOP (3, 16)	Vína s obsahom zvyškových cukrov viac ako 45 g/l.	Čile
Cream	anglický	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ jantárovej až mahagónovej farby s minimálnym obsahom 60 g/l redukčných látok. Vyzrieva najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ alebo systémom „añadas“ v dubovom sude.	
Criadera	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“, ktoré vyzrieva systémom „criaderas y soleras“ a ktoré je tradičné v danej oblasti.	

Criaderas y Soleras	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“, pri ktorom sa používa systém, v ktorom sú dubové sudy naskladané na seba v radoch nazývaných „criaderas“, pričom sa každý rok víno prelieva do vyššieho radu systému a tak prechádza týmito radmi alebo „criaderas“ čiastočným a postupným prelievaním počas dlhého obdobia, až kým sa nedostane do najvyššieho radu nazývaného „solera“, v ktorom ukončí proces vyzrievania.
Crianza	španielsky	CHOP (1)	Vína iné ako šumivé, perlivé a likérové, ktoré spĺňajú tieto podmienky: — červené vína musia mať minimálne obdobie dozrievania 24 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 330 l, — biele vína a rosé musia mať minimálne obdobie vyzrievania 18 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s rovnakým maximálnym objemom.
Dorado	španielsky	CHOP (3)	Likérové vína s CHOP „Rueda“ a „Malaga“ s procesom vyzrievania.
Fino	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s CHOP „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ s týmito vlastnosťami: slamovožlté, suché, jemne horké, jemné a aromatické. Vyzrieva vo „flor“ najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.
Fondillón	španielsky	CHOP (16)	Víno s CHOP „Alicante“ vyrobené z odrody viniča Monastrell, zrejúce v skladoch, s výnimočnými podmienkami kvality a zdravia. Na kvasenie sa používajú výlučne prírodné kvasnice a skutočný obsah alkoholu (najmenej 16 obj. %) musí byť prirodzený. Vyzrieva najmenej desať rokov v dubových sudoch.
Gran reserva	španielsky	CHOP (1)	Vína iné ako šumivé, perlivé a likérové, ktoré spĺňajú tieto podmienky: — červené vína musia mať minimálne obdobie vyzrievania 60 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 18 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 330 l a zvyšok obdobia vo fľaši, — biele vína a rosé musia mať minimálne obdobie vyzrievania 48 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s rovnakým objemom a zvyšok obdobia vo fľaši.
	španielsky	CHOP (4)	Minimálne obdobie vyzrievania v prípade šumivých vín s CHOP „Cava“ je 30 mesiacov, od „tiraje“ po „degüelle“.
Lágrima	španielsky	CHOP (3)	Sladké víno s CHOP „Málaga“ pri ktorého výrobe mušt vyteká z hrozna bez mechanického tlaku. Vyzrievanie trvá najmenej dva roky a uskutočňuje sa systémom „criaderas y soleras“ alebo systémom ročníkov v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.
Noble	španielsky	CHOP/CHZO (1)	Vína celkovo vyzrievajúce najmenej osemnásť mesiacov v dubových nádobách s objemom najviac 600 l alebo vo fľaši.
	španielsky	CHOP (3)	Likérové vína s CHOP „Málaga“ zrejúce od dvoch do troch rokov.
Oloroso	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s CHOP „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, s týmito vlastnosťami: husté, plné a zamatové, aromatické, energické, suché alebo jemne sladšie, mahagónovej farby so skutočným obsahom alkoholu od 16 do 22°. Vyzrieva najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.
Pajarete	španielsky	CHOP (3)	Sladké alebo polosladké vína s CHOP „Málaga“, ktoré vyzrievajú najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ alebo systémom „añadas“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.

Pálido	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) „Condado de Huelva“ vyzrievajúce viac ako tri roky biologickým procesom starnutia, so skutočným obsahom alkoholu 15 – 17 obj. %	
	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno CHOP „Rueda“ vyzrievajúce najmenej štyri roky, pričom posledné tri roky v dubovom sude.	
	španielsky	CHOP (3)	Víno s CHOP „Málaga“ z odrôd Pedro Ximenez a/alebo Moscatel, bez pridania „arrope“ (vareného muštu) a bez procesu vyzrievania.	
Palo Cortado	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, ktorého organoleptické vlastnosti tvorí buket „amontillado“ a chuť a farba podobná vínu „oloroso“, so skutočným obsahom alkoholu od 16 do 22 percent. Vyzrieva v dvoch fázach: prvej biologickej pod vrstvou „flor“ a druhej oxidačnej.	
Primero de Cosecha	španielsky	CHOP (1)	Víno s CHOP „Valencia“ vyrobené z hrozna zo zberu počas prvých desiatich dní vinobrania a plnené do fliaš počas nasledujúcich tridsiatich dní; povinné je uviesť ročník zberu na etikete.	
Rancio	španielsky	CHOP (1, 3)	Vína, ktoré sa podrobili procesu prezrievania s náhlymi zmenami teploty ovzdušia alebo v drevených alebo sklenných obaloch.	
Raya	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s CHOP „Montilla Moriles“, ktoré má podobné vlastnosti ako vína „Oloroso“ ale so slabšou chuťou a buketom. Vyzrieva najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Reserva	španielsky	CHOP (1)	Vína iné ako šumivé, perlivé a likérové, ktoré spĺňajú tieto podmienky: — červené vína musia mať minimálne obdobie vyzrievania 36 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 12 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 330 l a zvyšok obdobia vo fľaši, — biele vína a rosé musia mať minimálne obdobie vyzrievania 24 mesiacov, počas ktorého musia byť uskladnené najmenej 6 mesiacov v dubových sudoch s rovnakým objemom a zvyšok obdobia vo fľaši.	Čile
Sobremadre	španielsky	CHOP (1)	Biele vína „Vinos de Madrid“, ktoré v dôsledku osobitného spracovania obsahujú oxid uhličitý už pred samotným kvasením muštov s ich „madres“ (obratým a lisovaným hroznom).	
Solera	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“, ktoré vyzrieva systémom „criaderas y soleras“.	
Superior	španielsky	CHOP (1)	Vína získané najmenej z 85 % vybraných odrôd príslušných vymedzených oblastí.	Čile Južná Afrika
Trasañejo	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno s CHOP „Málaga“ vyzrievajúce viac ako päť rokov.	
Vino Maestro	španielsky	CHOP (3)	Víno s CHOP „Málaga“, ktoré sa získava neúplným kvasením, pretože pred jeho začatím sa pridáva mušt so 7 % obsahom vínného alkoholu. Preto je jeho kvasenie veľmi pomalé a zastaví sa pri obsahu alkoholu 15 – 16°, pričom približne 160 – 200 g/l cukrov nevykvasí. Vyzrieva najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ alebo systémom „añadas“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Vendimia Inicial	španielsky	CHOP (1)	Víno „Utiel-Requena“ vyrobené z hrozna zo zberu počas prvých desiatich dní vinobrania, s obsahom alkoholu od 10 do 11,5 objemových percent; ich osobitné vlastnosti vyplývajú z toho, že sú mladé, môže sa mierne upravovať oxidom uhličitým.	

Viejo	španielsky	CHOP/CHZO (1)	Víno zrejúce 36 mesiacov, charakteristicky prezreté v dôsledku pôsobenia svetla, kyslíka, tepla alebo kombinácie týchto činiteľov.	
	španielsky	CHOP (3)	Likérové víno (vino generoso) s CHOP „Condado de Huelva“ s týmito vlastnosťami: husté, plné a zamatové, aromatické, energické, suché alebo jemne sladšie, mahagónovej farby so skutočným obsahom alkoholu od 15 do 22°. Vyzrieva najmenej dva roky systémom „criaderas y soleras“ v dubovom sude s objemom najviac 1 000 l.	
Vino de Tea	španielsky	CHOP (1)	Víno pochádzajúce zo severnej podoblasti CHOP „La Palma“ vyzrievajúce v drevených obaloch Pinus canariensis („č-aj“) najviac počas šiestich mesiacov. Skutočný obsah alkoholu v prípade bielych vín je 11 – 14,5 obj. %, v prípade rosé 11 – 13 obj. % a v prípade červených vín 12 – 14 obj. %.	

## FRANCÚZSKO

Ambré	francúzsky	CHOP (3)	Článok 7 vyhlášky z 29. decembra 1997: CHOP „Rivesaltes“: aby mohli byť biele vína oprávnené označovať sa kontrolovaným označením pôvodu „Rivesaltes“ doplneným pomenovaním „ambré“, musia vyzrievať v poľnohospodárskom podniku v oxidačnom prostredí do 1. septembra nasledujúceho roku po roku zberu.	
Clairét	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Bourgogne“, „Bordeaux“: bleďochervené víno alebo víno rosé.	
Claret	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Bordeaux“: výraz označujúci bleďochervené víno	
Tuilé	francúzsky	CHOP (3)	Článok 7 vyhlášky z 29. decembra 1997: aby mohli byť červené vína oprávnené označovať sa kontrolovaným označením pôvodu „Rivesaltes“ doplneným pomenovaním „tuilé“, musia vyzrievať v poľnohospodárskom podniku v oxidačnom prostredí do 1. septembra nasledujúceho roku po roku zberu.	
Vin jaune	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“: vínový výrobok vyrobený výlučne z odrôd viniča ustanovených vnútroštátnym predpisom: pomalé kvasenie, vyzrievanie v nezakrytom dubovom sude najmenej šesť rokov.	
Château	francúzsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historický výraz, ktorý sa vzťahuje na druh oblasti a typ vína vyhradený na označenie vín pochádzajúcich zo skutočne existujúcej usadlosti alebo oblasti s presne týmto názvom.	Čile
Clos	francúzsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Čile
Cru artisan	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“ Výraz, ktorý sa týka kvality vína, jeho histórie ako aj druhu oblasti, ktoré evokujú hierarchiu hodnôt jednotlivých vín pochádzajúcich z osobitnej usadlosti.	
Cru bourgeois	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“: Výraz, ktorý sa týka kvality vína, jeho histórie ako aj druhu oblasti, ktoré evokujú hierarchiu hodnôt jednotlivých vín pochádzajúcich z osobitnej usadlosti.	Čile
Cru classé, prípadne doplnené výrazom Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Výraz, ktorý sa týka kvality vína, jeho histórie ako aj druhu oblasti, ktoré evokujú hierarchiu hodnôt jednotlivých vín pochádzajúcich z osobitnej usadlosti.	

Edelzwicker	nemecký	CHOP (1)	CHOP „Alsace“ vína získané z jednej alebo viacerých odrôd viniča ustanovených v špecifikácii.	
Grand cru	francúzsky	CHOP (1, 3, 4)	Výraz, ktorý sa vzťahuje na kvalitu vína, vyhradený pre vína s chráneným označením pôvodu vymedzené vyhláškou, a v prípade, že sa tento výraz používa kolektívne, je zahrnutý v označení pôvodu.	Čile Švajčiarsko Tunisko
Hors d'âge	francúzsky	CHOP (3)	CHOP „Rivesaltes“, „Banyuls“: sa môžu používať na označenie vín, ktoré sa podrobili procesu vyzrievania v dĺžke najmenej päť rokov po dátume výroby.	
Passe-tout-grains	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Bourgogne“ pochádza z dvoch odrôd viniča, ako je ustanovené v špecifikácii.	
Premier Cru	francúzsky	CHOP (1)	Výraz, ktorý sa vzťahuje na kvalitu vína, vyhradený pre vína s chráneným označením pôvodu vymedzené vyhláškou a v prípade, že sa tento výraz používa kolektívne, je zahrnutý v označení pôvodu.	Tunisko
Primeur	francúzsky	CHOP (1)	Vína, ktorých dátum uvedenia na trh pre spotrebiteľov je tretí novembrový štvrtok roku zberu.	
	francúzsky	CHZO (1)	Vína, ktorých dátum uvedenia na trh pre spotrebiteľov je tretí októbrový štvrtok roku zberu.	
Rancio	francúzsky	CHOP (1, 3)	CHOP „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: výraz, ktorý sa týka typu vína a osobitného postupu výroby vína, vyhradený pre niektoré akostné vína pre ich vek a podmienky súvisiace s územím.	
Sélection de grains nobles	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupiac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: víno vyrobené povinne z hrozna z manuálneho zberu po postupných výberoch zameraných na prezretú úrodu hrozna, hrozno infikované ušľachtilou plešňou alebo hroziénka.	
Sur lie	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: víno s osobitnými špecifikáciami (výnos, obsah alkoholu), ktoré sa ponechá na kvasničných kaloch do 1. marca nasledujúceho roku po roku zberu.	
	francúzsky	CHZO (1)	CHZO „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: víno s osobitnými špecifikáciami, ktoré sa na obdobie menej ako jednu zimu ponechá v kadi alebo sude na kvasničných kaloch až do plnenia do fliaš.	
Vendanges tardives	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: výraz vzťahujúci sa na typ vína a osobitný výrobný postup, vyhradený pre vína získané z prezretého hrozna podľa stanovených podmienok hustoty a obsahu alkoholu.	
Villages	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: výraz, ktorý sa vzťahuje na kvalitu vína, vyhradený pre vína s označením pôvodu vymedzené vyhláškou, a v prípade, že sa tento výraz používa kolektívne, je zahrnutý v označení pôvodu.	
Vin de paille	francúzsky	CHOP (1)	CHOP „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: výraz, ktorý sa vzťahuje na výrobný postup pozostávajúci z výberu hrozna pochádzajúceho z odrôd viniča ustanovených vnútroštátnym právnym predpisom, pričom sa toto hrozno suší najmenej šesť týždňov na slame, rohožiach z trstia alebo zavesené. Vyzrieva najmenej tri roky od dátumu lisovania, vrátane školenia pod drevom v dĺžke najmenej 18 mesiacov.	

## TALIANSKO

Alberata or vigneti ad alberata	taliansky	CHOP (1)	Osobitný pojem týkajúci sa typológie vína „Aversa“. Odkazuje sa ním na pradávanú tradíciu pestovania viniča, z ktorého sa tento výrobok získava.	
---------------------------------	-----------	-------------	--	--



Amarone	taliansky	CHOP (1)	Výlučný historický pojem týkajúci sa výrobného postupu typológie vín „Valpolicella“. Používa sa oddávna na identifikáciu miesta pôvodu vína vyrobeného podľa osobitného výrobného postupu, v ktorom sa používajú hrozienka a ktorý je založený na úplnom skvasení cukrov. Toto vysvetľuje pôvod názvu „Amarone“. Je to pomerne osobitý a široko známy pojem, ktorým samotným je možné identifikovať príslušný výrobok.	
Ambra	taliansky	CHOP (3)	Pojem týkajúci sa výrobného postupu a osobitnej, viac-menej hľbokej, jantárovožltej farby typológie vín „Marsala“. Osobitná farba vzniká v dôsledku dlhého výrobného postupu, ktorý zahŕňa vyzrievanie a zušľachtovanie, procesy, ktoré znamenajú významné zníženie oxidov polyfenolov a pigmentov.	
Ambrato	taliansky	CHOP (1, 3)	Pojem týkajúci sa výrobného postupu a osobitnej, viac-menej hľbokej, jantárovožltej farby príznačnej pre typológiu vín „Malvasia from Lipari“ a „Vernaccia from Oristano“. Osobitná farba vzniká v dôsledku dlhého výrobného postupu, ktorý zahŕňa vyzrievanie a zušľachtovanie, procesy, ktoré znamenajú významné zníženie oxidov polyfenolov a pigmentov.	
Annoso	taliansky	CHOP (1)	Pojem týkajúci sa typológie vín „Controguerra“. Odkazuje na osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa hrozienka a povinné obdobie vyzrievania v drevených nádobách najmenej 30 mesiacov pred uvedením na trh a spotrebou konečného výrobku.	
Apianum	latinský	CHOP (1)	Výhradný pojem pre víno „Fiano di Avellino“. Tento pojem má klasický pôvod. Znamená kvalitu hrozna, ktorú veľmi oceňujú „včely“ (po taliansky „api“).	
Auslese	nemecký	CHOP (1)	Pozri tradičný pojem „scelto“. Výhradný pojem pre vína „Caldaro“ a „Caldaro Classico – Alto Adige“.	
Buttafuoco	taliansky	CHOP (1, 6)	Výhradný pojem týkajúci sa osobitého typu vína s pôvodom v podblasti vín „Oltrepò Pavese“. Oddávna sa používa na opis skutočného konkrétneho výrobku, ktorý podľa významu slov dokáže vydať „osobitné teplo“.	
Cannellino	taliansky	CHOP (1)	Výhradný pojem týkajúci sa typu vín „Frascati“ a ich výroby. Oddávna sa používa na pomenovanie uvedeného typu vína, ktoré sa vyrába osobitným výrobným postupom, ktorý umožňuje získať víno nazvané „abboccato“, čo je víno jemne sladké, plnej chuti.	
Cerasuolo	taliansky	CHOP (1)	Tradičný a historický pojem vzťahujúci sa výhradne na vína „Cerasuolo di Vittoria“. Je neoddeliteľnou súčasťou názvu DOCG a predstavuje jeho nezemepisné hľadisko. Pojem sa týka výroby vína aj jeho osobitnej farby. Tento pojem sa tradične používa aj na opis ďalšieho typu vín „Montepulciano d'Abruzzo“, s ktorými je úzko spätý.	
Chiaretto	taliansky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6)	Pojem spojený s výrobným postupom a osobitnou farbou príslušného typu vína získaného z čierneho hrozna.	
Ciaret	taliansky	CHOP (1)	Výhradný pojem spojený s vínami „Monferrato“ a súvisiaci s osobitnou farbou výrobku; tento názov tradične znamená „svetločervené“.	
Château	francúzsky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Výraz týkajúci sa názvu vinohradníckeho podniku, ak hrozno pochádza výlučne z neho a výroba vína sa uskutočňuje v tom istom podniku.	Čile
Classico	taliansky	CHOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Pojem ustanovený zákonom č. 164/1992. Je vyhradený pre nešumivé vína z najstaršej oblasti pôvodu, ktorej je možné pričleniť osobitné nariadenie o CHOP.	Čile

Dunkel	nemecký	CHOP (1)	Pojem spojený s výrobným postupom a príznačnou tmavou farbou príslušného typu vín „Trentino“.
Fine	taliansky	CHOP (3)	Pojem, ktorý sa týka presne jednej z typológií „Marsala“. Označuje osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania jeden rok, z ktorého najmenej 8 mesiacov v drevených sudoch.
Fior d'Arancio	taliansky	CHOP (1, 6)	Pojem spojený s dvomi typológiami „Colli Euganei“: šumivé vína a vína „passito“ (t. j. získané z hrozienok). Označuje výrobný postup a typické aromatické vlastnosti výrobku, ktorý sa získava z odrody viniča Muscat pomocou dôkladného výrobného postupu.
Flétri	taliansky	CHOP (1)	Pojem spojený s osobitnými typológiami DOC „Valle d'Aosta alebo Vallée d'Aoste“. Označuje výrobný postup a príznačné charakteristické vlastnosti výrobku, ktoré sú výsledkom dôkladného výrobného postupu z čiastočne vysušeného hrozna.
Garibaldi Dolce (alebo GD)	taliansky	CHOP (3)	Výhradný historický pojem spojený s osobitnou prvotriednou typológiou DOC „Marsala“. Spočiatku sa pojem používal na počesť Garibaldiho, ktorý ochutnal toto víno, keď pristál v Marsale. Pochvaloval si ho pre jeho charakteristické vlastnosti vďaka osobitnému výrobnému postupu, ktorý zahŕňa obdobie vyzrievania v drevených sudoch najmenej dva roky.
Governo all'uso toscano	taliansky	CHOP/CHZO (1)	Pôvodne bol tento pojem spojený s vínami s CHOP „Chianti“ a „Chianti Classico“. Neskôr sa začal používať aj pre označenie vína s CHOP „Colli della Toscana Centrale“, ktoré sa vyrába v rovnakej výrobnej oblasti. Označuje osobitný výrobný postup používaný v Toskánsku, ktorý zahŕňa pridávanie hrozienok do vína na konci zimy; tieto hrozienka vyvolávajú ďalšie kvasenie.
Gutturnio	taliansky	CHOP (1, 8)	Výhradný historický pojem spojený s typom vína s pôvodom v podoblasti vín „Colli Piacentini“. Označuje výrobný postup uvedeného červeného vína, veľmi typického vína s vysokým stupňom kvality. V skutočnosti sa podávalo v strieborných čašiach rímskeho pôvodu, ktoré sa nazývali „Gutturnium“.
Italia Particolare (alebo IP)	taliansky	CHOP (3)	Výhradný historický pojem spojený s vínami „Marsala fine“. Víno „Marsala“ sa pôvodne vyrábalo výhradne pre domáci trh.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	nemecký	CHOP (1)	Tradičná oblasť výroby „Caldaro“ „Alto Adige“ (s označením Santa Maddalena a „Terlano“). (Pozri vymedzenie „Classico“).
Kretzer	nemecký	CHOP (1)	Pojem spojený s výrobným postupom a príznačnou farbou „rosé“. Pojem sa používa v spojení s typológiami vína „Alto Adige“, „Trentino“ a „Teroldego rotaliano“.
Lacrima	taliansky	CHOP (1)	Pojem spojený presne s názvom vína „Lacrima di Morro d'Alba“, neoddeliteľná súčasť názvu tohto vína. Označuje osobitný výrobný postup, pri ktorom sa jemným lisovaním hrozna získava výrobok vysokého stupňa kvality.
Lacryma Christi	taliansky	CHOP (1, 3, 4, 5)	Výhradný historický pojem spojený presne s vínami „Vesuvio“. Tradične sa spájal s niektorými typológiami vyššie uvedených vín (normálnych aj likérových/šumivých), ktoré sa vyrábajú osobitným výrobným postupom zahŕňajúcim jemné lisovanie hrozna, ktorého výsledkom je výrobok vysokého stupňa kvality s náboženskými konotáciami.
Lambiccato	taliansky	CHOP (1)	Výhradný pojem spojený s typológiami vín „Castel San Lorenzo“. Označuje typ výrobku a osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa hrozno Muscat a maceráciu hrozna pri regulovanej teplote v špeciálnych nádobách, ktoré sa tradične nazývajú „Lambicchi“.
London Particolar (alebo LP alebo Inghilterra)	taliansky	CHOP (3)	Výhradný historický pojem spojený s typológiou vín „Marsala Superiore“. Tento pojem alebo iniciály sa tradične používajú na opísanie výrobku určeného pre anglický trh. Tradičné je aj použitie anglického jazyka a uvádza sa aj v špecifikácii výrobku a pravidlách ustanovených pre vína „Marsala“. V skutočnosti je všeobecne známe, že význam a dobrá povest tohto pomenovania ako likérového vína sa vytvorilo vďaka činnosti anglických výrobcov a obchodníkov, ktorí v roku 1773 objavili Marsalu, a začali vyrábať a predávať toto výnimočné víno, ktoré sa preslávilo po celom svete, najmä v Anglicku.

Occhio di Pernice	taliansky	CHOP (1)	Pojem spojený s niektorými typológiami vín „Vin Santo“. Označuje výrobný postup a osobitnú farbu. V skutočnosti osobitný výrobný postup založený na využití červeného hrozna umožňuje výrobu veľmi typického výrobku s výnimočnou farbou, od jasnej ružovej až po bledoružovú. Ide o odkaz na farbu očí „Pernice“, vtáka, ktorý prepožičal svoje meno tomuto vínu.
Oro	taliansky	CHOP (3)	Pojem vzťahujúci sa na osobitné vína „Marsala“. Označuje osobitnú farbu a výrobný postup, ktorý zahŕňa zákaz použitia tepelne spracovaného muštu. Vďaka tomu je možné získať výrobok s osobitnou hodnotou a jasnejšou alebo menej jasnou zlatožltou farbou.
Passito alebo Vino passito alebo Vino Passito Liquoroso	taliansky	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Pojem označujúci typ výrobku a príslušný výrobný postup. Pojmy „passito“ alebo „vino passito“, a „vino passito liquoroso“ sú vyhradené pre normálne alebo likérové vína získané kvasením hrozna pomocou prirodzeného sušenia alebo sušenia na upravenom mieste podľa ustanovení špecifikácií výrobku. Zákon č. 82/2006 rozšíril použitie tohto pojmu aj o vína z prezretého hrozna.
Ramie	taliansky	CHOP (1)	Výhradný pojem spojený s jednou z typológií vín „Pinerolese“. Označuje typ výrobku a príslušný výrobný postup založený na čiastočne vysušenom hrozne.
Rebola	taliansky	CHOP (1, 15)	Výhradný pojem spojený s jednou z typológií vín „Colli di Rimini“. Označuje výrobný postup a typ výrobku zlatožltej až jantárovej farby, ktorý sa získava z čiastočne vysušeného hrozna.
Recioto	taliansky	CHOP (1, 4, 5)	Historický tradičný pojem úzko spojený s názvom troch vín s označením pôvodu vyrábaných v Benátsku: CHOP „Valpolicella“, „Gambellara“ a „Recioto di Soave“, označenia teda patria oblastiam výroby, ktoré sa nachádzajú blízko seba a majú podobné tradície, najmä provincie Verona a Vicenza. Pôvod názvu siaha do piateho storočia. V tom čase bukolický básnici opisovali toto víno ako veľmi hodnotné a slávne; jeho výroba bola obmedzená na provinciu Verona a jeho názov bol odvodený od názvu hornatého regiónu „Retia“, ktorý sa v staroveku rozprestieral v oblastiach Verona a Trentino až po hranice oblastí Como a Valtellina. Tento pojem sa teda používa od dávnych čias dodnes na pomenovanie vín získaných osobitným výrobným postupom, ktorý zahŕňa sušenie hrozna.
Riserva	taliansky	CHOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vína podrobené určitému obdobiu vyzrievania, najmenej dva roky v prípade červených vín, jeden rok v prípade bielych vín, a ďalšiemu obdobiu vyzrievania v sudoch podľa špecifikácie výrobku. Okrem bežných podmienok sa v špecifikácii výrobku musí ustanoviť povinnosť uvádzať ročník zberu na etikete a pravidlá uskladnenia v prípade zmesi vín z rôznymi ročníkmi zberu. Pri CHOP typológii šumivých a likérových vín sa môže tento pojem používať v súlade s podmienkami ustanovenými v príslušnej špecifikácii výrobku a v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva.
Rubino	taliansky	CHOP (1)	Pojem spojený s CHOP „Cantavenna“. Označuje celý postup a osobitnú farbu. Pojem „Rubino“ je spojený aj s osobitnou typológiou vína DOC „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ a „Garda Colli Mantovani“, a označuje osobitnú farbu výrobku.
	taliansky	CHOP (3)	Pojem spojený s osobitnou typológiou vína „Marsala“. Označuje konkrétny postup, ktorý zahŕňa zákaz použitia tepelne spracovaného muštu. Toto víno je príznačnej rubínovej farby, ktorá počas vyzrievania získava jantárový odtieň.
Sangue di Giuda	taliansky	CHOP (4, 5, 8)	Výhradný historický pojem spojený s typológiou vína, ktoré sa vyrába na území Oltrepò Pavese. Oddávna sa používa na označenie veľmi charakteristického červeného výťažku, sladkého, šumivého alebo perlivého, veľmi chutného, t. j. skutočne takého lahodného, že čím viac dúškov si z neho dáte, tým väčšmi vás dokáže oklamať, ako slávny apoštol Judáš!!
Scelto	taliansky	CHOP (1)	Pojem spojený s vinami „Caldaro“, „Caldaro Classico – Alto Adige“ a „Colli del Trasimeno“. Označuje osobitný výrobok a príslušný výrobný postup, ktorý začína výberom hrozna (preto sa nazýva „výberové!“)

Sciaccetrà	taliansky	CHOP (1)	Historický tradičný pojem úzko spätý s „Cinque Terre“. Označuje použitú metódu získavania výrobku vrátane lisovania a uskladnenia hrozna. Toto slovo vlastne presne znamená „stlačiť a zachovať neporušené“, metóda, ktorá sa používa pri výrobe vysokokvalitných výrobkov.	
Sciac-trà	taliansky	CHOP (1)	Podobne ako pri pojme Schiacchetrà. V tomto prípade sa rozdiel pripisuje pojmu, ktorým sa označuje osobitná typológia.	
Spätlese	nemecký	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Pozri pojem „Late grape harvest“ (neskorý zber) používaný v autonómnej provincii Bolzano.	
Soleras	taliansky	CHOP (3)	Pojem spojený s osobitnou typológiou likérového vína nazývaného „Marsala“. Označuje výrobok a osobitnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania v drevených sudoch aspoň počas piatich rokov. Zakázané je obhacovanie tepelne spracovaným muštom alebo zahusteným muštom. Výsledkom je čistý, prírodný výrobok, ktorý neobsahuje prídavné látky, ani tie, ktoré pochádzajú z vína, samozrejme okrem alkoholu, keďže ide o likérové víno.	
Stravecchio	taliansky	CHOP (3)	Pojem výlučne spojený s jedinečnou typológiou „Virgin“ a/alebo „Soleras“ názvu „Marsala“. Označuje osobitnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania v drevených sudoch aspoň 10 rokov.	
Strohwein	taliansky	CHOP/CHZO (1, 3, 11, 15, 16)	Pozri tradičný pojem „Passito“. Znamená presne „slamené víno“. Ak označuje osobitné víno vyrobené v provincii Bolzano a zodpovedá výrobnej metóde, ktorá zahŕňa sušenie hrozna po zbere na slamenej mreži podľa postupu sušenia ustanoveného v jednotlivých špecifikáciách výrobku.	
Superiore	taliansky	CHOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vína s charakteristickými vlastnosťami vyššej kvality, ktorých pravidlá výroby sú prísnejšie ako pri iných vínach. V skutočnosti špecifikácie výrobkov ustanovujú tieto rozdiely: a) minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna väčší ako 0,5°obj %.; b) celkový spotrebný obsah alkoholu väčší ako 0,5° obj. %.	San Marino
Superiore Old Marsala	taliansky	CHOP (3)	Pojem spojený s typológiou „Marsala Superiore“. Označuje osobitný výrobok a osobitnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa minimálne obdobie vyzrievania v drevených sudoch najmenej dva roky. Je to názov, ktorý obsahuje aj anglický pojem, tradičný pre likérové víno, potvrdený v špecifikácii výrobku aj v zákone o vínach Marsala. Význam a dobré meno tohto pomenovania sa vytvorili vďaka činnosti anglických výrobcov a obchodníkov, ktorí v roku 1773 objavili Marsalu, a začali vyrábať a predávať toto výnimočné víno, ktoré sa preslávilo po celom svete, najmä v Anglicku.	
Torchiato	taliansky	CHOP (1)	Výhradný pojem spojený s vínami „Colli di Conegliano – Torchiano di Fregona“. Označuje osobitné charakteristické vlastnosti výrobku, ktorý sa získava vďaka dôkladnej výrobnej metóde, ktorá zahŕňa jemné lisovanie samotného hrozna.	
Torcolato	taliansky	CHOP (1)	Výhradný pojem súvisiaci s osobitnou typológiou vín nazývaných „Breganze“. Označuje osobitné charakteristické vlastnosti výrobku, ktorý sa získava vďaka dôkladnej výrobnej metóde, ktorá zahŕňa použitie čiastočne vysušeného hrozna. Hrozno sa po zbere zavesí na mreže, ktoré sa neskôr zvesia a následne znovu vyvesia. Takýmto spôsobom sa hrozno podrobuje procesu sušenia.	
Vecchio	taliansky	CHOP (1, 3)	Pojem spojený s vínami „Rosso Barletta“, „Aglianico del Vulture“, „Marsala“ a „Falerno del Massico“. Označuje podmienu vyzrievania a následného vyzrievania a zušľachtenia výrobku.	
Vendemmia Tardiva	taliansky	CHOP/CHZO (1, 3, 15, 16)	Pojem spojený s osobitnou typológiou výrobku, ktorá zahŕňa neskorý zber. Výsledkom následného vyzrievania hrozna na samotnej rastline a súvisiaceho vysušenia hrozna za rôznych ekologických a poveternostných podmienok je výnimočný výrobok najmä vzhľadom na cukornatosť a buket. Výsledkom je veľmi výnimočné víno. Tieto vína sú kvalifikované aj ako dezertné vína alebo „meditačné“ vína.	
Verdolino	taliansky	CHOP/CHZO (1)	Pojem spojený s výrobnou metódou a príznačnou zelenou farbou.	

Vergine	taliansky	CHOP (1, 3)	Pojem vzťahujúci sa na vína „Marsala“. Označuje osobitný výrobok a osobitný výrobný postup, ktorý zahŕňa minimálne obdobie dozrievania v drevených sudoch aspoň počas piatich rokov, ako aj zákaz pridávania tepelne spracovaného alebo zahusteného muštu. Výsledkom je čistý, prírodný výrobok, ktorý neobsahuje prídavné látky, ani tie, ktoré pochádzajú z vína, samozrejme okrem alkoholu, keďže ide o likérové víno. Tento pojem sa navyše spája aj s vínami „Bianco Vergine Valdichiana“. Vzťahuje sa na tradičnú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa kvasenie bez šupek, ktorého výsledkom je čistý a prírodný konečný výrobok.
Vermiglio	taliansky	CHOP (1)	Pojem spojený s vínami „Colli dell'Etruria Centrale“. Označuje osobitné vlastnosti kvality a osobitnú farbu.
Vino Fiore	taliansky	CHOP (1)	Pojem sa vzťahuje na osobitnú výrobnú metódu niektorých bielych vín a vín rosé. Metóda zahŕňa jemné lisovanie hrozna, takže výsledkom je obzvlášť jemná chuť, ktorá zvýrazňuje najlepšie vlastnosti vína, preto sa označuje ako „kvet“.
Vino Novello alebo Novello	taliansky	CHOP/CHZO (1, 8)	Pojem je spojený s osobitnou výrobnou metódou a obdobím výroby, ktoré sú v prípade uvedenia na trh a spotreby ustanovené na 6. novembra každého roku zberu hrozna.
Vin Santo alebo Vino Santo alebo Vinsanto	taliansky	CHOP (1)	Historický tradičný pojem spojený s niektorými vínami vyrábanými v regiónoch Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto a Trentino Alto Adige. Označuje osobitnú typológiu vín a súvisiacu zložitú výrobnú metódu, ktorá zahŕňa uskladnenie a sušenie hrozna na vhodných vetraných miestach počas dlhého obdobia vyzrievania v tradičných drevených nádobách. V súvislosti s pôvodom pojmu sa objavilo množstvo hypotéz, z ktorých sa väčšina spája so stredovekom. Najspoľahlivejšia z nich je úzko spojená s náboženskou hodnotou vína. Toto víno sa považovalo za výnimočné a preslávilo sa svojou zázračnou mocou. Bežne sa používalo pri slávení svätej omše, čo vysvetľuje pojem „sväté víno“ (vinsanto). Pojem sa stále používa a podrobne sa rozvádza v špecifikáciách CHOP, je to typológia všeobecne známa a uznávaná na celom svete.
Vivace	taliansky	CHOP/CHZO (1, 8)	Pojem spojený s výrobnou metódou a výrobkom, ktorý je výsledkom tejto metódy. Toto víno je šumivé vďaka obsahu oxidu uhličitého v dôsledku osobitného prírodného procesu kvasenia.

## CYPRUS

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vinohrad(-y))	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Víno vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch s rozlohou najmenej 1 hektár, ktoré patria poľnohospodárskemu podniku. Výroba vína sa uskutočňuje výlučne vo vinárskom podniku v rámci príslušnej oblasti. Uznesenie Rady pre vínové výrobky (WPC – Board act) 6/2006, nariadenie (ES) č. 382/2007 (Ú. v. EÚ L 95, 5.4.2007).
Κτήμα (Ktima) (Oblasť)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Víno vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch s rozlohou najmenej 1 hektár, ktoré patria poľnohospodárskemu podniku. Výroba vína sa uskutočňuje výlučne v poľnohospodárskom podniku. Uznesenie Rady pre vínové výrobky (WPC – Board act) 6/2006, nariadenie (ES) č. 382/2007 (Ú. v. EÚ L 95, 5.4.2007).
Μοναστήρι (Monastiri) (Kláštor)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Víno vyrobené z hrozna zo zberu vo vinohradoch s rozlohou najmenej 1 hektár, ktoré patria poľnohospodárskemu podniku. Na rovnakom území sa nachádza kláštor. Výroba vína sa uskutočňuje výlučne v uvedenom poľnohospodárskom podniku. Uznesenie Rady pre vínové výrobky (WPC – Board act) 6/2006, nariadenie (ES) č. 382/2007 (Ú. v. EÚ L 95, 5.4.2007).
Μονή (Moni) (Kláštor)	grécky	CHOP/CHZO (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

**LUXEMBURSKO**

Château	francúzsky	CHOP (1)	Pojem vzťahujúci sa na názov vinárskeho podniku, pokiaľ hrozno pochádza výhradne z tohto podniku a výroba vína sa uskutočňuje v tomto vinárskom podniku.	Čile
Grand premier cru	francúzsky	CHOP (1)	<p>Vína so štátnou pečatou „Marque nationale“ môžu niesť aj niektoré z dodatočných označení akostného vína: „Vin classé“, „Premier cru“ alebo „Grand premier cru“, ktoré sa používajú od roku 1959. Tieto označenia sa pridelujú jednotlivým vínam na základe organoleptickej skúšky úradnou komisiou, ktorá vína hodnotí podľa 20 bodovej stupnice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— vínam, ktoré získali menej ako 12 bodov, sa neprizná úradná klasifikácia a nemôžu mať označenie „Marque nationale – appellation contrôlée“,</li> <li>— vína, ktoré získali najmenej 12,0 bodov sú úradne označené ako „Marque nationale – appellation contrôlée“,</li> <li>— na vínach, ktoré získali najmenej 14,0 bodov, sa môže okrem označenia „Marque nationale – appellation contrôlée“ uvádzať aj označenie „Vin classé“,</li> <li>— na vínach, ktoré získali najmenej 16,0 bodov, sa môže okrem označenia „Marque nationale – appellation contrôlée“ uvádzať aj označenie „Premier cru“,</li> <li>— na vínach, ktoré získali najmenej 18,0 bodov, sa môže okrem označenia „Marque nationale – appellation contrôlée“ uvádzať aj označenie „Grand premier cru“.</li> </ul>	Tunisko
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	francúzsky	CHOP (1)	Označuje víno z neskorého zberu, získane iba z jednej z týchto odrôd: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling alebo Gewürztraminer. Hrozno sa zbiera ručne a stanovený prirodzený obsah alkoholu je najmenej 95 Oechsle pre Riesling a 105 Oechsle pre iné odrody. (Nariadenie vlády z 8. januára 2001)	
Vin de glace	francúzsky	CHOP (1)	Označuje ľadové víno získané z ručne zbieraného zmrazeného hrozna pri teplote – 7 °C a nižšej. Na výrobu vína môžu byť použité iba odrody viniča Pinot blanc, Pinot gris a Riesling, pričom mušt musí mať prirodzený obsah alkoholu najmenej 120 Oechsle. (Nariadenie vlády z 8. januára 2001)	
Vin de paille	francúzsky	CHOP (1)	Označuje slamové víno získané z jednej z týchto odrôd viniča: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris alebo Gewürztraminer. Hrozno sa zbiera ručne a najmenej dva mesiace sa suší rozložené na slamených rohožkách. Slamu je možné nahradit' modernými roštami. Prírodný obsah alkoholu hrozna má byť najmenej 130 Oechsle. (Nariadenie vlády z 8. januára 2001)	

**MAĎARSKO**

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	maďarský	CHOP (1)	Vino získané dolievaním mladého vína, muštu alebo mladého kvasiaceho vína na bobule infikované ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea (aszú), ktoré vyzrievalo najmenej tri roky (z toho dva v sude). Úroveň cukru a bezcukornej zložky sú taktiež presne stanovené. Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP „Tokaji“.	
Aszúeszcencia	maďarský	CHOP (1)		
Bikavér	maďarský	CHOP (1)	Červené víno získané z najmenej troch odrôd hrozna, vyzrieva v drevených sudoch aspoň 12 mesiacov, ďalšie požiadavky môžu byť ustanovené miestnymi právnymi predpismi. Vyrábať sa môže iba v oblasti Eger (chránené označenia pôvodu: „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“) alebo Szekszárd (CHOP: „Szekszárdi Bikavér“).	
Eszencia	maďarský	CHOP (1)	Štáva z bobúl infikovaných ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea (aszú), ktorá prirodzene vyteká z nádrží, do ktorých sú zbierané počas vinobrania. Obsah zvyškového cukru: najmenej 450 g/l. Bezcukorný extrakt: najmenej 50 g/l. Názov sa môže používať iba spolu s CHOP „Tokaji“.	

Fordítás	maďarský	CHOP (1)	Víno získané dolievaním vína do rmutu z lisovaných bobúľ (aszú) rovnakého ročníka zberu, vyzrieva najmenej dva roky (z ktorých jeden rok v sude). Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP „Tokaji“.
Máslás	maďarský	CHOP (1)	Víno získané dolievaním vína na kvasnice vína Tokaji Aszú rovnakého ročníka zberu, vyzrieva najmenej dva roky (z ktorých jeden rok v sude).
Késői szüretelésű bor	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Neskorý zber. Cukornatosť muštu je najmenej 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Víno získané z výberových bobúľ. Cukornatosť v mušte je najmenej 204,5 g/l.
Muzeális bor	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Víno, ktoré zrelo vo fľaši najmenej päť rokov.
Siller	maďarský	CHOP/CHZO (1)	Červené víno veľmi svetlej farby, ktorú si zachovalo vďaka krátkemu obdobiu macerácie.
Szamorodni	maďarský	CHOP (1)	Víno získané z infikovaných (aszú) a zdravých bobúľ hrozna, vyzrieva najmenej dva roky (z ktorých jeden rok v sude). Mušt obsahuje najmenej 230,2 gramov cukru na liter. Názov Aszú môže byť použitý iba spolu s CHOP „Tokaji“.

## RAKÚSKO

Ausstich	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.
Auswahl	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.
Bergwein	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno získané z hrozna vypestovaného vo vinohradoch situovaných v terasovitých terénoch alebo na strmých svahoch, ktorých sklon presahuje 26 %.
Klassik/Classic	nemecký	CHOP (1)	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.
Heuriger	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno sa musí predat maloobchodníkom do konca decembra roku zberu a musí byť predané zákazníkovi do konca marca nasledujúceho roku.
Gemischter Satz	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno musí byť zmesou rôznych druhov červeného alebo rôznych druhov bieleho vína.
Jubiläumswein	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno musí byť získané z hrozna zozbieraného v jednom roku a na etikete mať uvedené údaje o výberových kritériách.
Reserve	nemecký	CHOP (1)	Víno musí mať obsah alkoholu najmenej 13 obj. % Kontrolné číslo akostného vína sa pri červenom víne môže uvádzať najskôr od 1. novembra po roku, v ktorom sa uskutočnil zber; pri bielom víne najskôr 15. marca po roku, v ktorom sa uskutočnil zber.
Schilcher	nemecký	CHOP/CHZO (1)	Víno sa musí vyrábať v Steiermarku jedine z odrody hrozna „Blauer Wildbacher“ dopestovaného vo vinohradníckej oblasti Steierland.
Sturm	nemecký	CHZO (1)	Čiastočne vykvasený hroznový mušt s obsahom alkoholu najmenej 1 obj. % Sturm má byť predávaný od augusta do decembra v roku zberu hrozna, pričom kvasenie musí prebiehať aj v období predaja.

PORTUGALSKO

Canteiro	portugalský	CHOP (3)	Víno sa po vykvasení obohacuje a uskladňuje v sude, v ktorom vyzrieva najmenej dva roky; musí sa uviesť v osobitnej evidencii a nemôže sa plniť do fliaš, ak má menej ako tri roky. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	portugalský	CHOP (1)	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením alebo označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, so skutočným obsahom alkoholu aspoň o 1 obj. % vyšším ako je zákonom stanovené minimum, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii a povinne sa musí uvádzať ročník zberu. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004]
Crusted/Crusting	anglický	CHOP (3)	Portské víno s výnimočnými organoleptickými charakteristickými vlastnosťami, červené a husté v čase plnenia do fliaš, s jemným buketom a chuťou, získané sceľovaním vín z rôznych ročníkov zberu s cieľom dosiahnuť doplnkové organoleptické vlastnosti, čo vedie k vytvoreniu usadeniny (kôry) na stene fľaše, v ktorej prebieha jedna fáza procesu výroby; musí mať oprávnenie na používanie tohto označenia priznané Ústavom pre portské víno a víno Douro (Port and Douro Wine Institute). [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	portugalský	CHOP (1)	Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením alebo označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004]
Escuro	portugalský	CHOP (3)	Víno s intenzívnym buketom, s rovnováhou oranžovej a hnedej farby, z ktorých hnedá mierne prevláda vďaka oxidácii pigmentov vína a presunu vylúhovaných látok zo suda. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Fino	portugalský	CHOP (3)	Elegantné akostné víno s dokonale vyváženým obsahom kyselín, zrelosťou a buketom, ktoré získava vďaka vyzrievaniu v sude. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Frasqueira	portugalský	CHOP (3)	Víno, ktorého označenie sa spája s ročníkom zberu, pričom výrobok sa musí získať z tradičných odrôd, minimálne obdobie vyzrievania je 20 rokov; musí ponúkať príznačnú kvalitu a uvádza sa v osobitnej evidencii pred plnením do fliaš aj po ňom. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]
Garrafeira	portugalský	CHOP/CHZO (1, 3)	1. Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením alebo označením pôvodu spolu s ročníkom, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, pričom v prípade červeného vína je minimálne obdobie dozrievania 30 mesiacov, z ktorých najmenej 12 mesiacov v sklenených fľašiach, a v prípade bielych vín alebo rosé je minimálne obdobie dozrievania 12 mesiacov, z ktorých najmenej šesť mesiacov v sklenených fľašiach; musí sa uvádzať v osobitnej aktualizovanej evidencii. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004] 2. Portské víno, ktoré sa po fáze v drevených sudoch uskladňuje v sklenených nádobách najmenej počas obdobia ôsmich rokov, po ktorom sa plní do fliaš. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Lágrima	portugalský	CHOP (3)	Portské víno, ktorého obsah cukru musí pri teplote 20° C zodpovedať hustote 1 034 až 1 084. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.06.1986]



Leve	portugalský	CHOP (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pojem vyhradený pre oblasť Estremadura, ktoré má minimálny prirodzený obsah alkoholu vyžadovaný pre príslušnú vinohradnícku oblasť, maximálny skutočný obsah alkoholu 10 obj. %, stanovený obsah kyselín vyjadrený obsahom kyseliny vínnej, ktorý sa rovná alebo je vyšší ako 4,5 g/l, maximálny tlak 1 bar a ostatné analytické parametre v súlade so všeobecnými hodnotami stanovenými pre víno so zemepisným označením. [Portaria n° 1066/2003, de 26.09.2003]</li> <li>Pojem vyhradený pre oblasť Ribatejano, ktoré má minimálny prirodzený obsah alkoholu vyžadovaný pre príslušnú vinohradnícku oblasť, maximálny skutočný obsah alkoholu 10,5 obj. %, stanovený obsah kyselín vyjadrený obsahom kyseliny vínnej, ktorý sa rovná alebo je vyšší ako 4 g/l, maximálny tlak 1 bar a ostatné analytické parametre v súlade so všeobecnými hodnotami stanovenými pre víno so zemepisným označením. [Portaria n° 424/2001, de 19.4.2001]</li> </ol>	
Nobre	portugalský	CHOP (1)	Pojem vyhradený pre označenie pôvodu Dão pre vína, ktoré spĺňajú požiadavky ustanovené v štatúte vína regiónu Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	portugalský	CHOP (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, spojené s ročníkom zberu, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, so skutočným obsahom alkoholu aspoň o 0,5 obj. % vyšším ako je zákonom ustanovené minimum, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii.</li> <li>Pojem vyhradený pre akostné šumivé víno, šumivé víno so zemepisným označením a označením pôvodu, ktoré sa plní do fliaš 12 až 24 mesiacov pred stáčaním transverznou metódou, degoržovaním alebo odstránením kvasničných kalov.</li> <li>Pojem vyhradený pre likérové víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, spojené s ročníkom zberu; a nemôže sa uvádzať na trh, ak nemá tri roky, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004]</li> <li>Portské víno s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, vyznačujúce sa komplexným buketom a chuťou, získané sceľovaním vín v rôznych fázach výroby, vďaka čomu má špecifické organoleptické vlastnosti. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]</li> </ol>	
Velha reserva (ou grande reserva)	portugalský	CHOP (1, 3)	Pojem vyhradený pre akostné šumivé víno, šumivé víno so zemepisným označením a označením pôvodu, ktoré sa plní do fliaš 36 mesiacov pred stáčaním transverznou metódou, degoržovaním alebo odstránením kvasničných kalov. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004]	
Ruby	anglický	CHOP (3)	Portské víno červenej alebo sýtočervenej farby. Sú to vína, pri ktorých sa výrobca vína usiluje obmedziť vývoj ich sýtej červenej farby a zachovať plody a silu mladého vína. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Južná Afrika (*)
Solera	portugalský	CHOP (3)	Víno spojené s dátumom zberu, ktorý je základom dávky, pričom sa každý rok na plnenie do fliaš vyberá množstvo maximálne 10 %, ktoré sa nahradí iným akostným vínom. Povolený maximálny počet prídání je 10, potom sa celé množstvo vína plní do fliaš. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	portugalský	CHOP (4)	Pojem vyhradený pre akostné šumivé víno, šumivé víno so zemepisným označením a označením pôvodu, ktoré sa plní do fliaš 24 až 36 mesiacov pred stáčaním transverznou metódou, degoržovaním alebo odstránením kvasničných kalov. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004]	

Superior	portugalský	CHOP (1, 3)	1. Pojem vyhradený pre víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, s príznačnými organoleptickými vlastnosťami, so skutočným obsahom alkoholu aspoň o 1 obj. % vyšším, ako je zákonom ustanovené minimum; musí sa uvádzať v osobitnej evidencii. 2. Pojem vyhradený pre likérové víno so zemepisným označením a označením pôvodu, plnené do sklenených fliaš, nemôže sa uvádzať na trh, ak nemá päť rokov, musí sa uvádzať v osobitnej evidencii. [Portaria n° 924/2004, de 26.07.2004]	
Tawny	anglický	CHOP (3)	Červené portské víno, ktoré vyzrievalo v dreve najmenej sedem rokov. Získava sa z viacerých rôznych vín, ktoré vyzrievali rôzne dlho v sudoch alebo kadiach. S vekom sa farba vín pomaly mení na zlatohnedú, stredne zlatohnedú alebo jasnú zlatohnedú, s buketom sušeného ovocia a dreva; čím staršie víno, tým silnejšie sú tieto arómy. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Južná Afrika (*)
Vintage, prípadne doplnené výrazom Late Bottle (LBV) alebo Character	anglický	CHOP (3)	Portské víno s veľmi kvalitnými organoleptickými vlastnosťami, z jedného zberu, červené a husté v čase schválenia, s jemným buketom a chuťou, s povolením ústavu Port and Douro Wine Institute na používanie tohto označenia. Prijatie názvu „Late Bottled Vintage“ alebo „LBV“ sa môže uskutočniť vo štvrtom roku po roku zberu a posledné plnenie do fliaš sa môže realizovať do 31. decembra v šiestom roku po roku zberu. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
Vintage	anglický	CHOP (3)	Portské víno s výnimočnými organoleptickými vlastnosťami, z jedného zberu, červené a husté v čase schválenia, s jemným buketom a chuťou, s povolením ústavu Port and Douro Wine Institute na používanie tohto označenia a príslušným dátumom. Prijatie názvu „Vintage“ sa môže uskutočniť v druhom roku po roku zberu a posledné plnenie do fliaš sa musí realizovať do 30. júla tretieho roku po roku zberu. Víno sa môže uviesť na trh až od 1. mája druhého roku po roku zberu. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Južná Afrika (*)

(\*) Pojmy „Ruby“, „Tawny“ a „Vintage“ sa používajú v kombinácii s juhoafrickým zemepisným označením „CAPE“.

## RUMUNSKO

Rezervă	rumunský	CHOP/CHZO (1)	Víno, ktoré vyzrievalo najmenej 6 mesiacov v dubovom sude a najmenej šesť mesiacov vo fľaši.	
Vin de vinotecă	rumunský	CHOP (1, 15, 16)	Víno, ktoré vyzrievalo najmenej jeden rok v dubovom sude a najmenej štyri roky vo fľaši.	

## SLOVENSKO

Mladé víno	slovenský	CHOP (1)	Víno musí byť plnené do fliaš pred koncom kalendárneho roku, ktorý bol rokom zberu hrozna použitého na získanie vína. Uvedenie vína na trh je povolené od prvého pondelka v novembri roku vinobrania.	
Archívne víno	Slovensko	CHOP (1)	Víno vyzrievalo najmenej tri roky po vinobraní hrozna, z ktorého bolo víno získané.	
Panenská úroda	Slovensko	CHOP (1)	Hrozno použité na výrobu vína pochádza z prvej úrody vinohradu. Za prvú úrodu sa považuje zber hrozna uskutočnený v treťom, najneskôr však v štvrtom roku po výsadbe.	

**SLOVINSKO**

Mlado vino	slovinský	PGI/PGO (1)	Víno, ktoré môže byť uvedené na trh najskôr 30 dní po vinobraní, najneskôr však do 31. januára.	
------------	-----------	----------------	---	--

## Vysvetlivky:

(1) CHOP (chránené označenie pôvodu) alebo CHZO (chránené zemepisné označenie), doplnené odkazom na kategórie vinárskych výrobkov uvedené v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.

(2) Slová vyznačené kurzívou slúžia iba na informačné účely alebo na účely vysvetlenia a nepodliehajú ustanoveniam článku 3 tohto nariadenia. Keďže sú orientačné, za žiadnych okolností nenahrádzajú platné vnútroštátne právne predpisy.

## PRÍLOHA XIII

## POJMY OZNAČUJÚCE VINÁRSKY PODNIK

Členské štáty alebo tretie krajiny	Pojmy
Rakúsko	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Česká republika	Sklep, vinařský dům, vinařství
Nemecko	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Francúzsko	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grécko	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Taliansko	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cyprus	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugalsko	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovensko	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovinsko	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

## PRÍLOHA XIV

## OZNAČENIE OBSAHU CUKRU

Pojmy	Podmienky používania
<b>ČASŤ A – Zoznam pojmov, ktoré sa majú používať pri šumivom víne, sýtenom šumivom víne, akostnom šumivom víne alebo akostnom aromatickom šumivom víne</b>	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, ists bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брут натуp, brut natur	Ak je obsah cukru menší ako 3 gramy na liter; tieto výrazy môžu byť použité iba pre výrobky, do ktorých po druhotnom kvasení nebol pridaný žiaden cukor.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра бpиот	Ak je obsah cukru od 0 do 6 gramov na liter.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, бpиот	Ak je obsah cukru nižší ako 12 gramov na liter.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, küllönlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør	Ak je obsah cukru od 12 do 17 gramov na liter.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Ak je obsah cukru od 17 do 32 gramov na liter.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρος, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, puolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Ak je obsah cukru od 32 do 50 gramov na liter.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais	Ak je obsah cukru vyšší ako 50 gramov na liter.
<b>ČASŤ B – Zoznam pojmov, ktoré sa majú používať pre výrobky iné, ako sú uvedené v časti A</b>	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Ak obsah cukru nie je vyšší ako: — 4 gramov na liter alebo — 9 gramov na liter, ak celkový obsah kyselín vyjadrený v gramoch kyseliny vínnej na liter nie je o viac ako 2 gramov nižší ako obsah zvyškového cukru.
полусухо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, puolkuiv, ημιξηρος, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Ak je obsah cukru vyšší ako vyššie stanovené maximum, ale nie je vyšší ako: — 12 gramov na liter alebo — 18 gramov na liter, ak celkový obsah kyselín vyjadrený v gramoch kyseliny vínnej na liter nie je o viac ako 10 gramov nižší ako obsah zvyškového cukru.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκος, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Ak je obsah cukru vyšší ako vyššie stanovené maximum, ale nie je vyšší ako 45 gramov na liter.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Ak je obsah cukru najmenej 45 gramov na liter.

## PRÍLOHA XV

## Zoznam odrôd viniča a ich synonym, ktoré sa môžu uvádzať na etiketách vín

## ČASŤ A — Zoznam odrôd viniča a ich synonym, ktoré sa môžu uvádzať na etiketách vín v súlade s článkom 62 ods. 3

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synonym (1)
1	Alba (IT)	<b>Albarossa</b>	<b>Taliansko°</b>
2	Alicante (ES)	<b>Alicante Bouschet</b>	<b>Grécko°, Taliansko°, Portugalsko°, Alžírsko°, Tunisko°, Spojené štáty°, Cyprus°, Južná Afrika</b> N.B.: Názov „Alicante“ sa na označenie vína nesmie používať samostatne.
3		<b>Alicante Branco</b>	<b>Portugalsko°</b>
4		<b>Alicante Henri Bouschet</b>	<b>Francúzsko°, Srbsko a Čierna Hora (6)</b>
5		<b>Alicante</b>	<b>Taliansko°</b>
6		Alikant Buse	Srbsko a Čierna Hora (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	<b>Busuioacă de Bohotin</b>	<b>Rumunsko</b>
9	Borba (PT)	<b>Borba</b>	<b>Španielsko°</b>
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (13-20-30), Rakúsko (18-20), Kanada (20-30), Čile (20-30), Taliansko (20-30)
11		<b>Blauer Burgunder</b>	<b>Rakúsko (10-13), Srbsko a Čierna Hora (17-30), Švajčiarsko</b>
12		<b>Blauer Frühburgunder</b>	<b>Nemecko (24)</b>
13		<b>Blauer Spätburgunder</b>	<b>Nemecko (30), Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (10-20-30), Rakúsko (10-11), Bulharsko (30), Kanada (10-30), Čile (10-30), Rumunsko (30), Taliansko (10-30)</b>
14		<b>Burgund Mare</b>	<b>Rumunsko (35, 27, 39, 41)</b>
15		<b>Burgundac beli</b>	<b>Srbsko a Čierna Hora (34)</b>
16		Burgundac Crni	Chorvátsko°
17		<b>Burgundac crni</b>	<b>Srbsko a Čierna Hora (11-30)</b>
18		<b>Burgundac sivi</b>	Chorvátsko°, <b>Srbsko a Čierna Hora°</b>
19		<b>Burgundec bel</b>	<b>Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko°</b>
20		<b>Burgundec crn</b>	<b>Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (10-13-30)</b>
21		<b>Burgundec siv</b>	<b>Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko°</b>
22		<b>Early Burgundy</b>	<b>Spojené štáty°</b>
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Maďarsko (31)
24	Frühburgunder	Nemecko (12), <b>Holandsko°</b>	
25	Grauburgunder	Nemecko, Bulharsko, Maďarsko°, <b>Rumunsko (26)</b>	
26	Grauer Burgunder	Kanada, Rumunsko (25), Nemecko, Rakúsko	
27	Grossburgunder	Rumunsko (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Maďarsko (30)	
29	<b>Nagyburgundi</b>	Maďarsko°	
30	Spätburgunder	Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko (10-13-20), Srbsko a Čierna Hora (11-17), Bulharsko (13), Kanada (10-13), Čile, Maďarsko (29), Moldavsko°, Rumunsko (13), Taliansko (10-13), <b>Spojené kráľovstvo, Nemecko (13)</b>	
31	Weißburgunder	Južná Afrika (33), Kanada, Čile (32), Maďarsko (23), Nemecko (32, 33), Rakúsko (32), Spojené kráľovstvo°, Taliansko	
32	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>Nemecko (31, 33), Rakúsko (31), Čile (31), Švajčiarsko°, Slovinsko, Taliansko</b>	
33	<b>Weissburgunder</b>	Južná Afrika (31), Nemecko (31, 32), Spojené kráľovstvo, Taliansko	
34	Weisser Burgunder	Srbsko a Čierna Hora (15)	

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synonym (1)
35	Calabria (IT)	Calabrese	<b>Taliansko</b>
36	Cotnari (RO)	<b>Grasă de Cotnari</b>	<b>Rumunsko</b>
37	Franken (DE)	<b>Blaifränkisch</b>	Česká republika (39), Rakúsko°, Nemecko, Slovinsko ( <b>Modra frankinja</b> , Frankinja), Maďarsko, Rumunsko (14, 27, 39, 41)
38		<b>Frâncușă</b>	<b>Rumunsko</b>
39		<b>Frankovka</b>	<b>Česká republika</b> (37), Slovensko (40), Rumunsko (14, 27, 38, 41)
40		<b>Frankovka modrá</b>	<b>Slovensko</b> (39)
41		<b>Kékfrankos</b>	Maďarsko, Rumunsko (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Taliansko
43	Graciosa	<b>Graciosa</b>	<b>Portugalsko°</b>
44	Мелник <i>Melnik</i>	<b>Мелник</b> <i>Melnik</i>	<b>Bulharsko</b>
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	<b>Česká republika°</b>
46		Moravia dulce	<b>Španielsko°</b>
47		Moravia agria	<b>Španielsko°</b>
48		<b>Muškát moravský</b>	<b>Česká republika°, Slovensko</b>
49	Odohești (RO)	<b>Galbenă de Odohești</b>	<b>Rumunsko</b>
50	Porto (PT)	<b>Portoghese</b>	<b>Taliansko°</b>
51	Rioja (ES)	<b>Torrontés riojano</b>	<b>Argentína°</b>
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Taliansko
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francúzsko

ČASŤ B — Zoznam odrôd viniča a ich synonym, ktoré sa môžu uvádzať na etiketách vín v súlade s článkom 62 ods. 4

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synonym (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	<b>Agiorgitiko</b>	<b>Grécko°, Cyprus°</b>
2	Aglianico del Taburno (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Taliansko°, Grécko°, Malta°</b>
3	Aglianico del Vulture (IT)	<b>Aglianicone</b>	<b>Taliansko°</b>
4	Aleatico di Gradoli (IT)  Aleatico di Puglia (IT)	<b>Aleatico</b>	<b>Taliansko</b>
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	<b>Ansonica</b>	<b>Taliansko</b>
6	Conca de Barbera (ES)	<b>Barbera Bianca</b>	<b>Taliansko°</b>
7		<b>Barbera</b>	<b>Južná Afrika°, Argentína°, Austrália°, Chorvátsko°, Mexiko°, Slovinsko°, Uruguaj°, Spojené štáty°, Grécko°, Taliansko°, Malta°</b>
8		<b>Barbera Sarda</b>	<b>Taliansko°</b>
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)  Bosco Eliceo (IT)	<b>Bosco</b>	<b>Taliansko°</b>
10	Brachetto d'Acqui (IT)	<b>Brachetto</b>	<b>Taliansko</b>
11	Etyek-Budai (HU)	<b>Budai</b>	<b>Maďarsko°</b>
12	Cesanese del Piglio (IT)  Cesanese di Olevano Romano (IT)  Cesanese di Affile (IT)	<b>Cesanese</b>	<b>Taliansko</b>

	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synonym (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	<b>Cortese</b>	<b>Taliansko</b>
14	Duna Borrégió (HU)	<b>Duna gyöngye</b>	<b>Maďarsko</b>
15	Dunajskostredský (SK)	<b>Dunaj</b>	<b>Slovensko</b>
16	Côte de Duras (FR)	<b>Durasa</b>	<b>Taliansko</b>
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	<b>Corinto Nero</b>	<b>Taliansko°</b>
18		<b>Korinthiaki</b>	<b>Grécko°</b>
19	Fiano di Avellino (IT)	<b>Fiano</b>	<b>Taliansko</b>
20	Fortana del Taro (IT)	<b>Fortana</b>	<b>Taliansko</b>
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	<b>Freisa</b>	<b>Taliansko</b>
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	<b>Greco</b>	<b>Taliansko</b>
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	<b>Grignolino</b>	<b>Taliansko</b>
24	Izsáki Arany Sáféher (HU)	<b>Izsáki Sáféher</b>	<b>Maďarsko</b>
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	<b>Lacrima</b>	<b>Taliansko</b>
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	<b>Lambrusco grasparossa</b>	<b>Taliansko</b>
27		<b>Lambrusco</b>	<b>Taliansko</b>
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	<b>Lambrusco Salamino</b>	<b>Taliansko</b>
32	Colli Maceratesi	Maceratino	<b>Taliansko</b>
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	<b>Montepulciano</b>	<b>Taliansko°</b>
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	<b>Nebbiolo</b>	<b>Taliansko</b>
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	<b>Pignoletto</b>	<b>Taliansko</b>
36	Primitivo di Manduria	<b>Primitivo</b>	<b>Taliansko</b>
37	Rheingau (DE)	<b>Rajnai rizling</b>	<b>Maďarsko (40)</b>
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Srbsko a Čierna Hora (39-40-45)
39		Renski rizling	Srbsko a Čierna Hora (38-42-45), <b>Slovinsko°</b> (44)
40		Rheinriesling	Bulharsko°, Rakúsko, Nemecko (42), Maďarsko (37), Česká republika (48), Taliansko (42), Grécko, Portugalsko, Slovinsko
41		Rhine Riesling	Južná Afrika°, Austrália°, Čile (43), Moldavsko°, Nový Zéland°, <b>Cyprus, Maďarsko°</b>
42		Riesling renano	Nemecko (40), Srbsko a Čierna Hora (38-39-45), <b>Taliansko</b> (40)
43		<b>Riesling Renano</b>	Čile (41), <b>Malta°</b>
44		Radgonska ranina	<b>Slovinsko</b>
45		<b>Rizling rajnski</b>	<b>Srbsko a Čierna Hora (38-39-42)</b>
46		<b>Rizling Rajnski</b>	<b>Bývalá juhoslovanská republika Macedónsko°, Chorvátsko°</b>
47		<b>Rizling rýnsky</b>	<b>Slovensko°</b>
48		<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>Česká republika (40)</b>
49		Rossese di Dolceacqua (IT)	<b>Rossese</b>



	Názov chráneného označenie pôvodu alebo zemepisného označenia	Názov odrody alebo jeho synonymá	Krajiny, ktoré môžu používať názov odrody alebo niektoré z jeho synonym (1)
50	Sangiovese di Romagna (IT)	<b>Sangiovese</b>	<b>Taliansko</b>
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	<b>Slovinsko</b>
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	<b>Taliansko</b>
53	Vinho Verde (PT)	<b>Verdea</b>	<b>Taliansko°</b>
54		<b>Verdeca</b>	<b>Taliansko</b>
55		<b>Verdelho</b>	<b>Južná Afrika°, Argentína, Austrália, New Zéland, Spojené štáty, Portugalsko</b>
56		<b>Verdelho Roxo</b>	<b>Portugalsko°</b>
57		<b>Verdelho Tinto</b>	<b>Portugalsko°</b>
58		<b>Verdello</b>	<b>Taliansko°, Španielsko°</b>
59		<b>Verdese</b>	<b>Taliansko°</b>
60		<b>Verdejo</b>	<b>Španielsko°</b>
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)  Verdicchio di Matelica (IT)	<b>Verdicchio</b>	<b>Taliansko</b>
62	Vermentino di Gallura (IT)  Vermentino di Sardegna (IT)	<b>Vermentino</b>	<b>Taliansko</b>
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)  Vernaccia di Serrapetrona (IT)	<b>Vernaccia</b>	<b>Taliansko</b>
64	Zalai borvidék (HU)	<b>Zalagyöngye</b>	<b>Maďarsko</b>

## (\*) VYSVETLIVKY:

- Pojmy vyznačené kurzívou: odkaz na synonymum odrody viniča.
- „°“: žiadne synonymum.
- Pojmy vyznačené tučným písmom:
  - stĺpec 3: názov odrody viniča,
  - stĺpec 4: krajina, ktorej názov zodpovedá odrode a odkazu na odrodu.
- Pojmy, ktoré nie sú vyznačené tučným písmom:
  - stĺpec 3: názov synonyma odrody viniča,
  - stĺpec 4: názov krajiny, v ktorej sa používa synonymum názvu odrody viniča.

(1) Pre príslušné štáty platia odchýlky ustanovené v tejto prílohe len vtedy, ak ide o vína, ktoré majú chránené označenie pôvodu alebo zemepisné označenie a vyrábajú sa z príslušných odrôd.

## PRÍLOHA XVI

**Označenia, ktoré sa môžu uvádzať na etiketách vín podľa článku 66 ods. 2**

kvasené v barikovom sude	školené v barikovom sude	zrejúce v barikovom sude
[...]-kvasené v sude <i>[uvedte druh dreva]</i>	[...]-školené v sude <i>[uvedte druh dreva]</i>	[...]-zrejúce v sude <i>[uvedte druh dreva]</i>
kvasené v sude	školené v sude	zrejúce v sude

## PRÍLOHA XVII

## VYHRADENIE URČITÝCH DRUHOV FLIAŠ

## 1. „Flûte d'Alsace“:

- a) typ: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, približne s týmito rozmermi:
- celková výška / priemer dna fľaše = 5:1,
  - výška valcovitého tela = celková výška / 3;
- b) vína, pre ktoré je vyhradený tento druh fľaše, pokiaľ ide o vína vyrobené z hrozna zozbieraného na francúzskom území, sú vína s nasledovnými označeniami pôvodu:
- „Alsace“ alebo „vin d'Alsace“, „Alsace Grand Cru“,
  - „Crépy“,
  - „Château-Grillet“,
  - „Côtes de Provence“, červené a rosé,
  - „Cassis“,
  - „Jurançon“, „Jurançon sec“,
  - „Béarn“, „Béarn-Bellocq“, rosé,
  - „Tavel“, rosé.

Avšak obmedzenie používania fliaš tohto druhu sa vzťahuje iba na vína vyrobené z hrozna zozbieraného na francúzskom území.

## 2. „Bocksbeutel“ alebo „Cantil“:

- a) typ: sklenená fľaša s krátkym hrdlom a vypuklým bruškom, no plochého tvaru; podstava a prierez fľaše v rovine najväčšej vypuklosti sú elipsovitého tvaru:
- pomer medzi dlhou a krátkou osou elipsovitého prierezu = 2 : 1,
  - pomer medzi výškou vypuklého trupu a výškou valcovitého hrdla fľaše = 2,5 : 1;
- b) vína, pre ktoré je vyhradený tento typ fľaše:
- i) nemecké vína s označeniami pôvodu:
- Franken,
  - Baden:
    - s pôvodom v Taubertal a Schüpfergrund,
    - s pôvodom v týchto častiach miestnej administratívnej oblasti Baden-Baden: Neuweier, Steinbach, Umweg a Varnhalt;
- ii) talianske vína s označeniami pôvodu:
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
  - Valle Isarco (Eisacktaler), vyrobené z odrôd Sylvaner a Müller-Thurgau,

- Terlaner, vyrobené z odrody Pinot bianco,
  - Bozner Leiten,
  - Alto Adige (Südtiroler), vyrobené z odrôd Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) a Moscato rosa (Rosenmuskateller),
  - Greco di Bianco,
  - Trentino, vyrobené z odrody Moscato;
- iii) grécke vína:
- Agioritiko,
  - Rombola Kefalonias,
  - vína z ostrova Kefalonia,
  - vína z ostrova Paros,
  - vína s chráneným zemepisným označením z Peloponézu;
- iv) portugalské vína:
- vína rosé a vína s označením pôvodu a zemepisným označením, o ktorých možno dokázať, že boli oprávnené a tradične prezentované vo fľašiach typu „cantil“ skôr, než boli klasifikované ako vína s určením pôvodu a zemepisným určením.

### 3. „Clavelin“:

- a) typ: sklenená fľaša s krátkym hrdlom a objemom 0,62 litra, valcovitého tvaru tela so „širokými ramenami“, čím fľaša dostáva zavalitý vzhľad, približne týchto rozmerov:
- celková výška / priemer podstavy fľaše = 2,75,
  - výška valcovitej časti = celková výška / 2;
- b) vína, pre ktoré je vyhradený tento typ fľaše:
- Francúzske vína s chránenými označeniami pôvodu:
  - Côte du Jura,
  - Arbois,
  - L'Etoile,
  - Château Chalon.

### 4. „Tokaj“:

- a) typ: plochá fľaša s dlhým hrdlom z bezfarebného skla valcovitého tvaru s týmito rozmermi:
- výška valcovitého tela / celková výška = 1 : 2,7,
  - celková výška / priemer dna fľaše = 1 : 3,6,
  - objem: 500 ml; 375 ml, 250 ml, 100 ml alebo 187,5 ml (v prípade vývozu do tretej krajiny),
  - na fľaši môže byť umiestnená pečať z rovnakého materiálu, označujúca vinohradnícku oblasť alebo výrobcu.

b) vína, pre ktoré je vyhradený tento typ fľaše:

maďarské a slovenské vína s chránenými označeniami pôvodu:

- Tokaji,
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský);

doplnené niektorým z nasledovných tradičných pojmov:

- aszú / výber,
- aszúeszencia / výberová esencia,
- eszencia / esencia,
- másas / másás,
- fordítás / fordítás,
- szamorodni / samorodné.

Avšak obmedzenie používania fliaš tohto druhu sa vzťahuje iba na vína vyrobené z hrozna zozbieraného na maďarskom a slovenskom území.

---



## Predplatné na rok 2009 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 000 EUR ročne (*)
Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR mesačne (*)
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročný CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	700 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	70 EUR mesačne
Úradný vestník EÚ, séria C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	400 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	40 EUR mesačne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačný (súhrnný) CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	500 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, CD-ROM, dve vydania za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	360 EUR ročne (= 30 EUR mesačne)
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

(\*) Predaj jednotlivých čísel: do 32 strán: 6 EUR  
od 33 do 64 strán: 12 EUR  
nad 64 strán: cena určená individuálne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom CD-ROM-e.

Predplatitelia Úradného vestníka Európskej únie môžu získať rôzne prílohy k úradnému vestníku, ktoré sa budú zasielať na základe jednoduchej žiadosti. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznámení pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do Úradného vestníka Európskej únie.

## Predaj a predplatné

Platené publikácie, ktoré vydáva Úrad pre publikácie, sú k dispozícii u komerčných distribútorov. Zoznam komerčných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sk.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sk.htm)

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke si možno prehliadať Úradný vestník Európskej únie, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.

Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>

