

Europeiska unionens officiella tidning

L 193



Svensk utgåva

Lagstiftning

femtioandra årgången

24 juli 2009

Innehållsförteckning

- I Rättsakter som antagits i enlighet med EG- och Euratomfördragen och som ska offentliggöras

FÖRORDNINGAR

- ★ Kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa 1
- ★ Kommissionens förordning (EG) nr 607/2009 av den 14 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter 60

Pris: 26 EUR

SV

De rättsakter vilkas titlar är tryckta med fin stil är sådana rättsakter som har avseende på den löpande handläggningen av jordbrukspolitiska frågor. De har normalt begränsad giltighetstid.

Beträffande alla övriga rättsakter gäller att titlarna är tryckta med fet stil och föregås av en asterisk.

I

(Rättsakter som antagits i enlighet med EG- och Euratomfördragen och som ska offentliggöras)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 606/2009

av den 10 juli 2009

om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 479/2008 av den 29 april 2008 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin, om ändring av förordningarna (EG) nr 1493/1999, (EG) nr 1782/2003, (EG) nr 1290/2005 och (EG) nr 3/2008 samt om upphävande av förordningarna (EEG) nr 2392/86 och (EG) nr 1493/1999 ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 25.3 och 32, och

av följande skäl:

- (1) Enligt den definition av vin som fastställs i punkt 1 andra stycket led c första strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 med kategorier av vinprodukter får den totala alkoholhalten högst uppgå till 15 volymprocent. En övre gräns på 20 volymprocent gäller emellertid för viner som har framställts utan berikning och som har producerats i vissa vinodlingsområden som ska fastställas.
- (2) I avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 och i bilagorna V och VI till den förordningen fastställs allmänna regler för oenologiska behandlingar och metoder. Därutöver hänvisas till de tillämpningsföreskrifter som kommissionen ska anta. Det bör göras en tydlig och exakt definition av de tillåtna oenologiska metoderna, däribland bestämmelser för sötning av vin. Dessutom bör det fastställas gränser för användningen av vissa ämnen samt villkor för användningen av vissa av dem.

- (3) I bilaga IV till rådets förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin ⁽²⁾ förtecknas de tillåtna oenologiska metoderna. Förteckningen över tillåtna oenologiska metoder bör finnas kvar och kompletteras för att ta hänsyn till den tekniska utvecklingen, beskrivningarna bör förenklas, göras mer enhetliga och samlas i en enda bilaga.
- (4) I bilaga V A till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs högsta tillåtna gränsvärden för sulfiter i viner som producerats inom gemenskapen, vilka är högre än de gränser som fastställts av Internationella vinorganisationen (OIV). Det bör göras en anpassning till de internationellt erkända gränsvärden som fastställts av OIV, och nödvändiga undantag bör införas för att vissa speciella söta viner som framställs i små kvantiteter ska kunna få den högre sockerhalt som utmärker dem och för att se till att de kan bevaras. Mot bakgrund av resultatet av pågående vetenskapliga undersökningar om hur användningen av sulfit i vin ska kunna minskas eller ersättas och om hur sulfittillsatserna i vin påverkar människors totala sulfittintag via livsmedel, måste gränsvärdena kunna ses över vid ett senare tillfälle i syfte att sänka dem.
- (5) Det bör fastställas villkor för hur medlemsstaterna utfärdar tillstånd för att under en begränsad period och för försöksändamål använda vissa oenologiska metoder eller behandlingar som inte tillåts i gemenskapslagstiftningen.
- (6) Framställning av mousserande viner, mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ kräver en rad särskilda oenologiska metoder utöver dem som är tillåtna för övrigt. För tydlighetens skull bör dessa metoder förtecknas i en särskild bilaga.

⁽¹⁾ EUT L 148, 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 179, 14.7.1999, s. 1.

- (7) Framställning av likörviner kräver en rad särskilda oenologiska metoder utöver dem som är tillåtna för övrigt, liksom det krävs vissa särskilda egenskaper för vissa likörviner med skyddad ursprungsbeteckning. För tydlighetens skull bör dessa metoder och restriktioner förtecknas i en särskild bilaga.
- (8) Blandning (*coupage*) är en vanligt förekommande oenologisk metod. Med tanke på de effekter den kan få på vinkvaliteten är det nödvändigt att införa regler för hur metoden får användas för att undvika missbruk och garantera en hög vinkvalitet som kan möta den ökande konkurrensen inom sektorn. Av samma skäl bör användningen av denna metod regleras för framställningen av roséviner, i synnerhet vissa viner som inte omfattas av bestämmelserna i en produktspecifikation.
- (9) Specifikationer för renhet och identitet för ett stort antal ämnen som används i oenologiska metoder fastställs redan i gemenskapslagstiftningen för livsmedel och i OIV:s internationella oenologiska kodex. För att garantera harmonisering och tydlighet bör det i första hand hänvisas till dessa specifikationer, samtidigt som dessa kompletteras med gemenskapspecifika bestämmelser.
- (10) Vinprodukter som inte uppfyller bestämmelserna i avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 eller de bestämmelser som fastställs i denna förordning får inte släppas ut på marknaden. Vissa av dessa produkter kan emellertid få användas industriellt, och villkor bör fastställas för att se till att produkternas slutdestination kontrolleras på ett tillfredsställande sätt. För att undvika ekonomiska förluster för aktörer som har lager av vissa produkter som har framställts före den dag då denna förordning börjar gälla, bör det dessutom fastställas att produkter som har framställts i enlighet med de bestämmelser som tillämpades före den dagen får saluföras för konsumtion.
- (11) Enligt punkt D.4 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 ska varje beriknings-, syratillsättnings- och avsyrningsprocess anmälas till de behöriga myndigheterna. Detsamma gäller i fråga om de mängder socker eller koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust som innehålls av de fysiska eller juridiska personer som utför dessa processer. Dessa anmälningar ska göra det möjligt att kontrollera de nämnda processerna. Därför måste anmälningarna göras till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där en sådan process äger rum. Anmälningarna måste vara så precisa som möjligt och lämnas in till den behöriga myndigheten inom den tidsfrist som är lämplig för att den myndigheten ska kunna utföra en effektiv kontroll i de fall det rör sig om en höjning av alkoholhalten.
- (12) När det gäller tillsättning av syra och avsyrring räcker det med en senare kontroll. Av denna anledning och för att förenkla administrationen bör det i dessa fall vara tillåtet, med undantag för den första anmälan för vinåret, att anmälan sker genom en uppdatering av de register som regelbundet kontrolleras av den behöriga myndigheten. I vissa medlemsstater genomför de behöriga myndigheterna en systematisk analytisk kontroll av alla partier av produkter som används för vinframställning. Så länge dessa förhållanden består är det inte nödvändigt att lämna deklarerationer om planerad berikning.
- (13) Genom ett undantag från den allmänna regeln, som fastställs i punkt D i bilaga VI till förordning (EG) nr 479/2008, tillåts hållande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad aszú- eller vyper-massa då denna metod är särskilt kännetecknande för framställningen av vissa ungerska och slovakiska viner. De särskilda villkoren för denna metod bör fastställas i enlighet med de nationella bestämmelser som var i kraft i de berörda medlemsstaterna den 1 maj 2004.
- (14) Enligt artikel 31 i förordning (EG) nr 479/2008 ska de analysmetoder som ska användas för att bestämma sammansättningen av de produkter som omfattas av den förordningen och de föreskrifter som gör det möjligt att fastställa om dessa produkter har genomgått någon behandling som står i strid med tillåtna oenologiska metoder, vara de som har rekommenderats och offentliggjorts av OIV i OIV:s sammanställning av internationella metoder för analys av vin och druvmust. Om det krävs särskilda analysmetoder för vissa av gemenskapens vinprodukter och om sådana inte har fastställts av OIV bör dessa gemenskapsmetoder beskrivas.
- (15) För att skapa större öppenhet bör förteckningen och beskrivningen av de berörda analysmetoderna offentliggöras på gemenskapsnivå.
- (16) Följaktligen bör kommissionens förordningar (EEG) nr 2676/90 av den 17 september 1990 om fastställande av gemensamma analysmetoder för vin ⁽¹⁾ och (EG) nr 423/2008 av den 8 maj 2008 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1493/1999 och om införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar ⁽²⁾ upphävas.
- (17) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från den föreskrivande kommitté som föreskrivs i artikel 113.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Syfte

I denna förordning fastställs närmare tillämpningsföreskrifter för avdelning III kapitel I och II i förordning (EG) nr 479/2008.

⁽¹⁾ EGT L 272, 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 127, 15.5.2008, s. 13.

Artikel 2

Vinodlingszoner vars viner får ha en total alkoholhalt på högst 20 volymprocent

De vinodlingszoner som avses i punkt 1 andra stycket led c första strecksatsen i bilaga IV till i förordning (EG) nr 479/2008 ska vara zonerna C I, C II och C III, som anges i bilaga IX till samma förordning, och de arealer i zon B där vitt vin med följande skyddade geografiska beteckningar får framställas: "Vin de pays de Franche-Comté" och "Vin de pays du Val de Loire".

Artikel 3

Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner

1. Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som gäller framställning och lagring av de produkter som omfattas av förordning (EG) nr 479/2008 och som avses i artikel 29.1 i den förordningen fastställs i bilaga I till den här förordningen.
2. Tillåtna oenologiska metoder, villkor för användning av dem och begränsningar för användning anges i bilaga I A.
3. Gränsvärden för svaveldioxidhalten i viner anges i bilaga I B.
4. Gränsvärden för halten av flyktiga syror anges i bilaga I C.
5. Villkoren för sötning fastställs i bilaga I D.

Artikel 4

Användning för försöksändamål av nya oenologiska metoder

1. För sådana försöksändamål som avses i artikel 29.2 i förordning (EG) nr 479/2008 får medlemsstaterna för en period på högst tre år tillåta vissa oenologiska metoder och behandlingar som inte är tillåtna enligt förordning (EG) nr 479/2008 eller enligt den här förordningen, under förutsättning
 - a) att metoderna eller behandlingarna uppfyller kraven i artikel 27.2 och kriterierna i artikel 30 b–e i förordning (EG) nr 479/2008,
 - b) att de kvantiteter som omfattas av dessa metoder eller behandlingar inte överskrider 50 000 hektoliter per år och per försök,
 - c) att den berörda medlemsstaten, när ett försök inleds, underrättar kommissionen och övriga medlemsstater om villkoren för varje tillstånd,
 - d) att behandlingen anges på det följedokument som avses i artikel 112.1 i förordning (EG) nr 479/2008 och i det register som avses i artikel 112.2 i samma förordning.

Med försök avses en eller flera processer som företas inom ramen för ett väl definierat forskningsprojekt och som karaktäriseras av att det finns ett enda försöksprotokoll.

2. De produkter som framställs genom användning för försöksändamål av sådana metoder eller behandlingar får släppas ut på marknaden i en annan medlemsstat än den berörda medlemsstaten under förutsättning att den medlemsstat som har gett tillstånd till försöket i förväg har underrättat de behöriga myndigheterna i destinationsmedlemsstaten om villkoren för tillståndet och de aktuella kvantiteterna.

3. Inom tre månader efter utgången av den period som avses i punkt 1 ska kommissionen från den berörda medlemsstaten få ett meddelande om det tillåtna försöket och om dess resultat. Kommissionen ska underrätta de övriga medlemsstaterna om resultatet av försöket.

4. I förekommande fall, och beroende på detta resultat, får den berörda medlemsstaten lämna in en ansökan till kommissionen om att ett försök ska få fortsätta under ytterligare en period på högst tre år, eventuellt med större kvantiteter än under det första försöket. Som stöd för sin ansökan ska medlemsstaten lämna in en lämplig dokumentation. Kommissionen ska i enlighet med det förfarande som anges i artikel 113.2 i förordning (EG) nr 479/2008 fatta ett beslut om ansökan om att få fortsätta försöket.

Artikel 5

Oenologiska metoder som är tillämpliga på kategorier av mousserande vin

Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner, inklusive sådana som gäller berikning, tillsättning av syra och avsyrning, för mousserande viner, mousserande kvalitetsviner och mousserande viner av aromatisk typ som avses i artikel 32 andra stycket led b i förordning (EG) nr 479/2008 anges i bilaga II till den här förordningen, utan att detta påverkar de allmänna oenologiska metoder och restriktioner som fastställs i förordning (EG) nr 479/2008 eller i bilaga I till den här förordningen.

Artikel 6

Oenologiska metoder som är tillämpliga på likörviner

Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som gäller de likörviner som avses i artikel 32 andra stycket led c i förordning (EG) nr 479/2008 anges i bilaga III till den här förordningen, utan att detta påverkar de allmänna oenologiska metoder och restriktioner som fastställs i förordning (EG) nr 479/2008 eller i bilaga I till den här förordningen.

Artikel 7

Definition av blandning (coupage)

1. I enlighet med artikel 32 andra stycket led d i förordning (EG) nr 479/2008 avses med *blandning* att vin eller must med olika ursprung, av olika vinsorter, från olika skördeår eller olika vinkategorier eller mustkategorier blandas.

2. Följande vin- och musttyper ska betraktas som olika kategorier:

- a) Rött vin och vitt vin, samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vintyper.
- b) Vin utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, vin med skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och vin med skyddad geografisk beteckning (SGB) samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vinkategorier.

Vid tillämpningen av denna punkt ska rosévin betraktas som rött vin.

3. Följande ska inte betraktas som blandning:

- a) Berikning genom tillsättning av koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust.
- b) Sötning.

Artikel 8

Allmänna regler för blandning

1. Ett vin får endast framställas genom blandning om beståndsdelarna i den blandningen har de egenskaper som krävs för att framställa ett vin och är förenliga med bestämmelserna i förordning (EG) nr 479/2008 och i den här förordningen.

Blandning av vitt vin utan skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller skyddad geografisk beteckning (SGB) med ett rött vin utan SUB/SGB kan inte ge upphov till ett rosévin.

Bestämmelsen i andra stycket utesluter emellertid inte en blandning av den typ som avses i det stycket om slutprodukten är avsedd för framställning av en cuvée enligt definitionen i bilagan till förordning (EG) nr 479/2008 eller för framställning av pärlande viner.

2. Blandning av druvmust eller ett vin som omfattas av en sådan oenologisk metod som avses i punkt 14 i bilaga I A till den här förordningen med druvmust eller ett vin som inte har undergått sådan behandling får inte utföras.

Artikel 9

Specifikationer för renhet och identitet för de ämnen som ingår i de oenologiska metoderna

1. Om specifikationer för renhet och identitet för ämnen som ingår i de oenologiska metoder som avses i artikel 32 andra stycket led e i förordning (EG) nr 479/2008 inte fastställs i kommissionens direktiv 2008/84/EG⁽¹⁾ ska de specifikationer som fastställs och offentliggörs i Internationella vinorganisationens internationella oenologiska kodex tillämpas.

I tillämpliga fall ska dessa kriterier för renhet kompletteras med särskilda krav som anges i bilaga I A till den här förordningen.

⁽¹⁾ EUT L 253, 20.9.2008, s. 1.

2. De enzymer och enzympreparat som används i de tillåtna oenologiska metoder och behandlingar som ingår i förteckningen i bilaga I A är förenliga med kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymer⁽²⁾.

Artikel 10

Villkor för innehav, omsättning och användning av produkter som inte uppfyller bestämmelserna i avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 eller i den här förordningen

1. Produkter som inte uppfyller bestämmelserna i avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 eller bestämmelserna i den här förordningen ska förstöras. Medlemsstaterna får dock tillåta att vissa produkter för vilka de fastställer egenskaperna får användas på ett destilleri, i en ättiksfabrik eller komma till industriell användning.

2. Dessa produkter får inte utan legitima skäl innehas av en producent eller handlare, och de får endast förflyttas om mottagaren är ett destilleri, en ättiksfabrik eller ett företag som ska använda dem i industriellt syfte eller till industriprodukter, eller ett företag som ska destruera dem.

3. Medlemsstaterna får tillåta att denatureringsmedel eller igenkänningsämnen tillsätts till sådant vin som avses i punkt 1 så att detta lättare kan identifieras. Om goda skäl föreligger får medlemsstaterna också förbjuda de användningar som avses i punkt 1 och se till att produkterna destrueras.

4. Vin som producerats före den 1 augusti 2009 får saluföras för direkt konsumtion, förutsatt att det uppfyller de gemenskapsbestämmelser eller nationella bestämmelser som gällde före det datumet.

Artikel 11

Allmänna villkor för berikning, tillsättning av syra och avsyrrning av andra produkter än vin

De processer som avses i punkt D.1 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 ska utföras i ett enda arbetsmoment. Medlemsstaterna får emellertid tillåta att vissa processer utförs i flera arbetsmoment under förutsättning att detta tillvägagångssätt ger en bättre slutprodukt. I detta fall ska de gränser som anges i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 gälla för samtliga arbetsmoment.

⁽²⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 7.

Artikel 12

Administrativa regler för berikning

1. Anmälan enligt punkt D 4 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 avseende höjning av alkoholhalten ska lämnas av de fysiska eller juridiska personer som utför processen inom den tidsfrist och under de kontrollvillkor som fastställts av de behöriga myndigheterna i den medlemsstat där processen äger rum.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 ska göras skriftligt och ska innehålla följande uppgifter:

- a) Namn och adress på den person som gör anmälan.
- b) Den plats där processen ska utföras.
- c) Dag och klockslag då processen inleds.
- d) Beteckning på den produkt som är föremål för processen.
- e) Den metod som används i processen, samt närmare uppgifter om vilken typ av produkt som ska användas i denna.

3. Medlemsstaterna får tillåta att en enda anmälan i förväg lämnas in till den behöriga myndigheten för flera processer eller för en viss bestämd period. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget i enlighet med punkt 6 för register över varje berikning och registrerar de uppgifter som krävs i punkt 2.

4. Medlemsstaterna ska fastställa de villkor enligt vilka en anmälningsskyldig, som på grund av force majeure är förhindrad att utföra processen vid den tidpunkt som uppges i anmälan, ska lämna in en ny anmälan till den behöriga myndigheten så att den nödvändiga kontrollen kan utföras.

5. Den anmälan som avses i punkt 1 behöver inte göras i medlemsstater där de behöriga kontrollmyndigheterna genomför en systematisk analytisk kontroll av alla partier av produkter som används för vinframställning.

6. Uppgifter om processen för höjning av alkoholhalten ska skrivas in i de register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008 så snart själva processen har avslutats.

Om det i en anmälan i förväg för flera processer inte sägs vilken dag och vid vilken tidpunkt en process ska inledas ska detta skrivas in i dessa register innan en process inleds.

Artikel 13

Administrativa regler för tillsättning av syra och avsyrring

1. Den anmälan som avses i punkt D.4 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 ska, vad gäller tillsättning av syra och avsyrring, lämnas in av företagen senast två dagar efter det att den första processen under ett vinår har utförts. Den ska gälla för alla processer under vinåret.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 ska göras skriftligt och ska innehålla följande uppgifter:

- a) Namn och adress på den person som gör anmälan.
- b) Processens art.
- c) Den plats där processen har ägt rum.

3. Uppgifter om processen för tillsättning av syra eller avsyrring ska skrivas in i de register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

Artikel 14

Hållande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad "aszú"- eller "výber"- massa

Hållande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad "aszú"- eller "výber"-massa enligt punkt D.2 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 ska ske i enlighet med de nationella bestämmelser som gällde den 1 maj 2004, enligt följande:

- a) "Tokaji fordítás" eller "Tokajský fordítás" ska framställas genom att druvmust eller vin hålls över den pressade "aszú"- eller "výber"-massan.
- b) "Tokaji másolás" eller "Tokajský másolás" ska framställas genom att druvmust eller vin hålls över jäsningsrester av "szamorodni"/"samorodné" eller "aszú"/"výber".

De berörda produkterna måste vara av samma årgång.

Artikel 15

Gemenskapens analysmetoder

1. De analysmetoder som avses i artikel 31 andra stycket i förordning (EG) nr 479/2008 och som ska tillämpas för kontrollen av vissa vinprodukter eller av vissa gränsvärden som fastställs på gemenskapsnivå anges i bilaga IV.

2. Kommissionen ska i C-serien av Europeiska unionens officiella tidning offentliggöra förteckningen över och beskrivningen av de analysmetoder som avses i artikel 31 första stycket i förordning (EG) nr 479/2008 och beskrivs i OIV:s sammanställning av internationella metoder för analys av vin och druvmust, som ska tillämpas för kontroll av de gränsvärden och krav som fastställs i gemenskapslagstiftningen för framställning av vinprodukter.

Artikel 16

Upphävande

Förordningarna (EEG) nr 2676/90 och (EG) nr 423/2008 ska upphöra att gälla.

Hänvisningar till de upphävda förordningarna och till förordning (EG) nr 1493/1999 ska anses som hänvisningar till den här förordningen och ska läsas enligt jämförelsetabellen i bilaga V.

Artikel 17

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 augusti 2009.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 10 juli 2009

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

BILAGA I A

GODKÄNDA OENOLOGISKA METODER OCH BEHANDLINGAR

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
1	Luftning eller syresättning med syrgas.		
2	Värmebehandling.		
3	Centrifugering och filtrering med eller utan inert filtermaterial.		Eventuell användning av inert filtermaterial får inte lämna kvar oönskade rester i den behandlade produkten.
4	Användning av koldioxid, argon eller kväve, antingen var för sig eller i kombination, uteslutande för att skapa en inert atmosfär och behandla produkten utan påverkan av luften.		
5	Användning av torrjäst eller jäst suspenderad i vin.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, samt för andra jäsningen av samtliga kategorier av mousserande viner.	
6	Användning av ett eller flera av följande ämnen för att stimulera jästutvecklingen, eventuellt kompletterade med en inert bärare av mikrokristallinisk cellulosa:		
	— Tillsats av diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, samt för andra jäsningen av samtliga kategorier av mousserande viner.	Upp till gränsvärdet för användning på 1 g/l (uttryckt i salter) ⁽²⁾ respektive 0,3 g/l för den andra jäsningen av mousserande vin.
	— Tillsats av ammoniumbisulfid.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin.	Upp till gränsvärdet för användning på 0,2 g/l (uttryckt i salter) ⁽²⁾ och inom de gränsvärden som anges i punkt 7.
	— Tillsats av tiaminhydroklorid.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, samt för andra jäsningen av samtliga kategorier av mousserande viner.	Upp till ett gränsvärde för användning på 0,6 mg/l (uttryckt i tiamin) för varje behandling.
7	Användning av svaveldioxid, kaliumbisulfid eller kaliummetabisulfid, även kallat kaliumdisulfid eller kaliumpyrosulfid.		Gränsvärden (högsta tillåtna mängd i den produkt som släpps ut på marknaden) fastställs i bilaga I B.
8	Avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, renad koncentrerad druvmust och ungt icke färdigjäst vin.	

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
9	Behandling med kol för oenologiskt bruk.	Endast för must och ungt icke färdigjäst vin, renad koncentrerad druvmust och för vita viner.	Upp till ett gränsvärde för användning på 100 g torr produkt/hl.
10	Klarning med ett eller flera av följande medel för oenologiskt bruk: — Ätligt gelatin. — Proteinämnen av vegetabiliskt ursprung, framställda av vete eller ärtor. — Husbloss. — Kasein och kaliumkaseinat. — Äggalbumin. — Bentonit. — Kiseldioxid i form av gel eller kolloidlösning. — Kaolin. — Tannin. — Pektolytiska enzymer. — Enzympreparat av betaglukanas.	Användningsvillkor för betaglukanas fastställs i tillägg 1.	
11	Användning av sorbinsyra i form av kaliumsorbat.		Högsta tillåtna mängd sorbinsyra i den behandlade produkt som släpps ut på marknaden: 200 mg/l
12	Användning av L(+)-vinsyra, L-äppelsyra, DL-äppelsyra eller mjölksyra till syring.	Villkor och begränsningar fastställs i punkterna C och D i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 och i artiklarna 11 och 13 i den här förordningen. Specifikationer för L(+)-vinsyra fastställs i tillägg 2 punkt 2.	
13	Användning av ett eller flera av följande ämnen för avsyring: — Neutralt kaliumtartrat. — Kaliumbikarbonat. — Kalciumkarbonat, eventuellt innehållande små mängder dubbelkalciumsalt av L(+)-vinsyra och L(-)-äppelsyra. — Kalciumtartrat. — L(+)-vinsyra. — Homogent, fint pulvriserat preparat av lika delar vinsyra och kalciumkarbonat.	Villkor och begränsningar fastställs i punkterna C och D i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 och i artiklarna 11 och 13 i den här förordningen. För L(+)-vinsyra gäller de villkor som fastställs i tillägg 2.	
14	Tillsats av kåda från aleppotall.	På de villkor som fastställs i tillägg 3.	

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
15	Användning av preparat av jästcellvägg.		Upp till ett gränsvärde för användning på 40 g/hl.
16	Användning av polyvinylpyrrolidon.		Upp till ett gränsvärde för användning på 80 g/hl.
17	Användning av mjölksyrabakterier.		
18	Tillsats av lysozym.		Upp till ett gränsvärde för användning på 500 mg/l (när tillsats görs till must och till vin får den sammanlagda mängden inte överskrida 500 mg/l).
19	Tillsats av L-askorbinsyra.		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Användning av jonbytarhartser.	Endast för druvmust avsedd för framställning av renad koncentrerad druvmust och på de villkor som fastställs i tillägg 4.	
21	Användning i torrt vin av färska jäsningsrester, som är sunda och outspädda och innehåller jäst från nyligen avslutad framställning av torrt vin.	För de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Kvantiteterna får inte överstiga 5 volymprocent av den behandlade produkten.
22	Genomströmning med argon eller kvävgas.		
23	Tillsats av koldioxid.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 7, och 9 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	För icke mousserande vin får mängden koldioxid i det behandlade vin som släpps ut på marknaden vara högst 3 g/l och övertrycket på grund av koldioxiden måste vara mindre än 1 bar vid en temperatur på 20 °C.
24	Tillsats av citronsyra för stabilisering av vinet.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1g/l
25	Tillsats av tanniner.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	
26	Behandling — av vita viner och roséviner med kaliumferrocyanid, — av röda viner med kaliumferrocyanid eller med kalciumfytat.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 5.	För kalciumfytat, upp till ett gränsvärde för användning på 8 g/hl.
27	Tillsats av metavinsyra.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Upp till ett gränsvärde för användning på 100 mg/l.

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
28	Användning av gummi arabicum.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	
29	Användning av DL-vinsyra, även kallad racemisk syra, eller dess neutrala kaliumsalt, för utfällning av överskott på kalcium.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 5.	
30	Användning av följande ämnen för att främja utfällning av vinsyresalter: — Kaliumbitartrat eller kaliumvätartrat. — Kalciumtartrat.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	För kalciumtartrat, upp till ett gränsvärde för användning på 200 g/hl.
31	Användning av kopparsulfat eller kopparcitrat för att eliminera brister i vinets smak eller lukt.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Upp till ett gränsvärde för användning på 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l.
32	Tillsats av sockerkulör i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 94/36/EG av den 30 juni 1994 om färgämnen för användning i livsmedel ⁽⁴⁾ för att förstärka färgen.	Endast för likörviner.	
33	Användning av paraffinplattor som är impregnerade med allylisotiocyanat för att ge en steril atmosfär.	Endast för delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och vin. Endast tillåtet i Italien i den omfattning det inte är förbjudet i nationell lagstiftning och i behållare med en volym på mer än 20 liter.	Det får inte förekomma några spår av allylisotiocyanat i vinet.
34	Tillsats av dimetyldikarbonat (DMDC) till vin för att säkerställa mikrobiologisk stabilisering.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 6.	Upp till ett gränsvärde för användning på 200 mg/l. Det får inte förekomma några spårbara rester i det vin som släpps ut på marknaden.
35	Tillsats av mannoprotein från jästsvampar för att säkerställa en stabilisering av vinsyran och proteinerna i vinerna.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
36	Elektrodialysbehandling för att säkerställa vinets vinsyresterstabilisering.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 7.	
37	Användning av ureas för att minska ureahalten i vinerna.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 8.	
38	Användning av bitar av ek vid framställningen och lagringen av vin, inbegripet vid jäsningen av färska druvor och druvmust.	På de villkor som fastställs i tillägg 9.	
39	Användning av — kalciumalginat eller — kaliumalginat.	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande vin och pärlande vin som framställs genom jäsning på flaska med avskiljning av bottensatsen (vindruv) genom att flaskan öppnas.	
40	Partiell dealkoholisering av viner.	Endast för vin och på de villkor som fastställs i tillägg 10.	
41	Användning av sampolymererna polyvinylimidazol – polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP) för att minska halterna av koppar, järn och tungmetaller.	På de villkor som fastställs i tillägg 11.	Upp till ett gränsvärde för användning på 500 mg/l (när tillsats görs till must och till vin får den sammanlagda mängden inte överskrida 500 mg/l).
42	Tillsats av karboximetylcellulosa (cellulosagummi) för att säkerställa stabilisering av vinsyran.	Endast för vin och samtliga kategorier av mousserande viner och pärlande viner.	Upp till ett gränsvärde för användning på 100 mg/l.
43	Behandling med katjonbytare för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet.	För delvis jäst druvmust för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till rådets förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 12.	

⁽¹⁾ Om inte annat uttryckligen anges får den beskrivna metoden eller behandlingen användas för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, delvis jäst druvmust för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, vin, samtliga kategorier av mousserande vin, pärlande vin, pärlande vin tillsatt med koldioxid, likörviner, viner framställda av lätt torkade druvor och viner framställda av övermogna druvor.

⁽²⁾ Dessa ammoniumsalter får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet 1 g/l, utan att det påverkar tillämpningen av de ovan nämnda gränsvärdena 0,3 g/l eller 0,2 g/l.

⁽³⁾ Gränsvärdet för användning är 250 mg/l per behandling.

⁽⁴⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 13.

Tillägg 1

Bestämmelser för betaglukanas

1. Internationell klassificering för betaglukanaser: E.C. 3–2–1–58.
2. Betaglukanhydrolas (nedbrytning av glukos från *Botrytis cinerea*).
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*.
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av betaglukaner i viner, i synnerhet viner gjorda på *Botrytis*-angripna druvor.
5. Högsta tillåtna dosering: 3 gram enzympreparat innehållande 25 % uppslammat organiskt material (TOS) per hektoliter
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 3 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Escherichia coli</i>	Inga i ett prov på 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5×10^4 bakterier/g

*Tillägg 2***L(+)-vinsyra**

1. Det är tillåtet att använda vinsyra, vars användande för avsyrring föreskrivs i punkt 13 i bilaga I A, endast för produkter som

härör från druvsorterna Elbling och Riesling, och

kommer från druvor som skördats i något av följande vinodlingsområden i den norra delen av vinodlingszon A:

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

2. Vinsyra som används på det sätt som anges i punkterna 12 och 13 i denna bilaga, också kallad L(+)-vinsyra, ska vara av jordbruksursprung och framställd främst ur vinprodukter. Den ska likaledes uppfylla de renhetskriterier som anges i direktiv 2008/84/EG.

Tillägg 3

Kåda från Aleppotall

1. Kåda från Aleppotall, vars användning regleras i punkt 14 i bilaga I A, får endast användas för framställning av ett vin av retsinatyp. Denna oenologiska metod får endast användas
 - a) i Grekland,
 - b) på druvmust från druvor vars sort, produktionsområde och vinframställningsområde fastställs i grekiska bestämmelser som var i kraft den 31 december 1980,
 - c) genom tillsats av högst 1 000 gram kåda per hektoliter produkt som används före jäsningsen eller, under förutsättning att den verkliga alkoholhalten i volymprocent inte är högre än en tredjedel av den totala alkoholhalten i volymprocent, även under jäsningsen.
 2. Om Grekland har för avsikt att ändra de bestämmelser som avses i punkt 1 b ska kommissionen i förväg underrättas om detta. Om kommissionen inte framför några synpunkter inom två månader efter ett sådant meddelande får Grekland göra sådana ändringar.
-

Tillägg 4

Jonbytarhartser

De jonbytarhartser som får användas i enlighet med punkt 20 i bilaga I A är sampolymerer av styren eller divinylbensen som innehåller grupper av sulfonsyra eller ammonium. De måste överensstämma med bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ och med såväl gemenskapens som nationella tillämpningsföreskrifter för den förordningen. Dessutom får de inte under den kontroll som görs med hjälp av den analysmetod som anges i punkt 2 förlora mer än 1 mg/l organiska ämnen till någon av de uppräknade lösningarna. Hartserna ska regenereras med hjälp av ämnen som har godkänts för användning vid framställning av livsmedel.

Hartserna får endast användas om en oenolog eller tekniker kontrollerar processen och om den äger rum på en anläggning som godkänts av myndigheterna i den medlemsstat där hartserna används. Dessa myndigheter ska fastställa de godkända oenologernas och teknikernas uppgifter och ansvar.

Analysmetod för bestämning av jonbytarhartserns förluster av organiska ämnen:

1. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Bestämning av jonbytarhartserns förluster av organiska ämnen.

2. DEFINITION

Jonbytarhartserns förluster av organiska ämnen: förlusten av organiska ämnen bestäms med hjälp av den metod som beskrivs nedan.

3. PRINCIPER FÖR METODEN

Extraktionsvätskor får passera genom en kolonn som packats med hartser, och mängden extraherat organiskt material bestäms gravimetriskt.

4. REAGENSER

Alla reagenser ska vara av analytisk kvalitet.

Extraktionsvätskor:

4.1 Destillerat vatten eller avjoniserat vatten av motsvarande renhetsgrad.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Bereds genom att 15 volymdelar absolut etanol blandas med 85 volymdelar vatten (punkt 4.1).

4.3 Ättiksyra, 5 % m/m. Bereds genom att 5 viktdelar isättika blandas med 95 viktdelar vatten (punkt 4.1).

5. UTRUSTNING

5.1 Kromatografiska jonbytarkolonner.

5.2 Mätglas, 2 l.

5.3 Indunstningsskålar som tål uppvärmning till 850 °C i muffelugn.

5.4 Torkskåp, termostatstyrt till 105 ± 2 °C.

5.5 Muffelugn, termostatstyrd till 850 ± 25 °C.

5.6 Analysvåg med en noggrannhet av 0,1 mg.

5.7 Indunstningsapparat, värmeplatta eller indunstningsapparat med infrarött ljus.

⁽¹⁾ EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

6. METOD

- 6.1 Den jonbytarharts som analysen gäller tvättas och behandlas i enlighet med tillverkarens anvisningar om hur den ska förberedas för användning med livsmedel. Därefter hålls 50 ml av hartsen i var och en av tre kromatografiska jonbytarcolonner (punkt 5.1).
- 6.2 Om hartsen är av anjonisk typ får de tre extraktionsvätskorna (punkterna 4.1, 4.2 och 4.3) passera genom var sin packade kolonn (punkt 6.1) med en strömningshastighet av 350–450 ml/h. Den första literen eluat från alla tre kolonnerna kasseras och de följande två litrarna samlas upp i mätglas (punkt 5.2). Beträffande katjonhartser, låt endast de två vätskorna angivna i punkterna 4.1 och 4.2 passera genom de hartspackade kolonnerna.
- 6.3 De tre eluaten indunstas över en värmeplatta eller en indunstningsapparat med infrarött ljus (punkt 5.7) i var sin indunstningsskål (punkt 5.3) som rengjorts och vägts i förväg (m_0). Sätt in skålarna i torkskåpet (punkt 5.4) och låt torka till konstant vikt (m_1).
- 6.4 När den konstanta vikten (punkt 6.3) har noterats, läggs indunstningsskålen i muffelugnen (punkt 5.5), där innehållet inaskas till konstant vikt (m_2).
- 6.5 Beräkna mängden extraherat organiskt material (punkt 7.1). Om halten överstiger 1 mg/l görs ett blindprov på reagenser, och mängden extraherat organiskt material beräknas på nytt.

Blindprovet utförs genom att punkterna 6.3 och 6.4 upprepas, men med användning av två liter extraktionsvätska för att erhålla vikterna m_3 och m_4 i punkterna 6.3 respektive 6.4.

7. REDOVISNING AV RESULTATEN

7.1 Formler och beräkning av resultat

Mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbytarhartserna erhålls genom formeln

$$500 (m_1 - m_2)$$

där m_1 och m_2 anges i gram.

Den korrigerade mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbytarhartserna erhålls genom formeln

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

där m_1 , m_2 , m_3 och m_4 anges i gram.

- 7.2 Skillnaden mellan resultaten från två parallella bestämningar som utförs på samma hartsprov får inte överstiga 0,2 mg/l.

*Tillägg 5***Kaliumferrocyanid****Kalciumfytat****DL-vinsyra**

Kaliumferrocyanid och kalciumfytat, vars användning regleras i punkt 26 i bilaga I A, eller DL-vinsyra, vars användning regleras i punkt 29 i bilaga I A, får endast användas om denna behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där produkterna används, och vars ansvarsområde ska fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen med kaliumferrocyanid eller kalciumfytat ska vinet innehålla spår av järn.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket ska antas av medlemsstaterna.

Tillägg 6

Bestämmelser för dimetyldikarbonat

TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Dimetyldikarbonat får tillsättas i vin för att garantera mikrobiologisk stabilitet hos sådant vin på flaska som innehåller jäsbart socker.

SPECIFIKATIONER

- Tillsatsen ska göras endast en kort tid före tappning, dvs. den process då den berörda produkten i kommersiellt syfte tappas på behållare med en volym på högst 60 liter.
 - Det får bara tillsättas viner med en sockerhalt på 5 g/l eller mer.
 - Ämnet ska uppfylla renhetskriterierna enligt direktiv 2008/84/EG.
 - Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.
-

Tillägg 7

Bestämmelser för behandling genom elektrodialys

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyra och dess salter, kaliumvätetartrat och kalciumtartrat (och andra kalciumsalter), genom selektiv extraktion av de överskottsjoner som finns i vinet under inverkan av ett elektriskt fält, dels med membran som endast är permeabla för anjoner, dels med membran som endast är permeabla för katjoner.

1. TILLÄMPNINGSBESTÄMMELSER FÖR MEMBRANEN

- 1.1 Membranen placeras växelvis i ett "filter-presssystem" eller annat ändamålsenligt system som avgränsar avdelningarna för behandling (vin) och koncentration (spillvatten).
- 1.2 De membran som är permeabla för katjoner ska vara anpassade till extraktion av enbart katjoner, särskilt K^+ och Ca^{++} .
- 1.3 De membran som är permeabla för anjoner ska vara anpassade till extraktion av enbart anjoner, särskilt tartratjoner.
- 1.4 Membranen bör inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska egenskaper och sammansättning eller dess organoleptiska karaktär. De ska uppfylla följande villkor:
 - De ska vara tillverkade enligt god tillverkningssed och av ämnen som är tillåtna i tillverkningen av plastmaterial avsedda att komma i kontakt med de livsmedel som förtecknas i bilaga II till kommissionens direktiv 2002/72/EG⁽¹⁾.
 - Den som använder utrustningen för elektrodialys ska kunna visa att de membran som används har de egenskaper som tidigare beskrivits och att byte av membran utförs av specialutbildad personal.
 - Membranen får inte avge några farliga ämnen i mängder som medför fara för människors hälsa eller som skämmer livsmedlens smak eller doft, och de ska motsvara de kriterier som fastställs i direktiv 2002/72/EG.
 - Vid användningen av membran bör beståndsdelarna i dessa inte påverka vinets beståndsdelar eller omvänt, på så sätt att det i den behandlade produkten kan bildas nya ämnen som skulle kunna ha toxiska effekter.

Stabiliteten hos nya elektrodialysmembran ska fastställas med hjälp av en provlösning med liknande fysikalisk-kemiska egenskaper som vinet för att det ska gå att studera om vissa ämnen eventuellt avges från membranen.

Följande bestämningsmetod rekommenderas:

Provlösningen ska baseras på en vattenalkohollösning som är buffrad till samma pH och konduktivitet som vinet. Den ska ha följande sammansättning:

- Absolut etanol: 11 liter.
- Kaliumvätetartrat: 380 gram.
- Kaliumklorid: 60 gram.
- Koncentrerad svavelsyra: 5 ml.
- Destillerat vatten av högsta kvalitet: 100 liter.

Denna lösning används för att testa överföringen i en sluten krets i ett membransystem för elektrodialys under spänning (1 volt/cell) med 50 liter/m² för anjonmembran och katjonmembran till dess att lösningen har avmineraliserats till 50 %. Som startlösning används en kaliumkloridlösning med koncentrationen 5 g/l. De beståndsdelar som överförs bestäms i såväl provlösningen som dialysatet.

⁽¹⁾ EGT L 220, 15.8.2002, s. 18.

De organiska molekylerna som ingår i membranets sammansättning och som kan överföras till den behandlade lösningen analyseras kvantitativt. En särskild kvantitativ analys för var och en av beståndsdelarna ska göras av ett godkänt laboratorium. Halten i provlösningen ska vara lägre än totalhalten för samtliga beståndsdelar, dvs. 50 mikrogram/l.

Generellt kan sägas att de allmänna reglerna för kontroll av material som kommer i kontakt med livsmedel ska tillämpas för dessa membran.

2. BESTÄMMELSER FÖR ANVÄNDNINGEN AV MEMBRANEN

Det membranpar som används vid behandling för stabilisering av vinsyran genom elektrodialys ska uppfylla följande villkor:

- Minskningen av vinets pH ska inte vara större än 0,3 pH-enheter.
- Minskningen av halten av flyktiga syror ska vara mindre än 0,12 g/l uttryckt i ättiksyra (2 milliekvivalenter).
- Behandling genom elektrodialys ska inte påverka de beståndsdelar i vinet som inte är joner, särskilt polyfenoler och polysackarider.
- Diffusionen av små molekyler som etanol ska begränsas och bör inte medföra en minskning av alkoholhalten på mer än 0,1 volymprocent.
- Förvaring och rengöring av membranerna ska göras enligt godkända metoder med ämnen som får användas vid beredning av livsmedel.
- Membranerna ska märkas för att det ska vara möjligt att bibehålla ordningen i membransystemet.
- Den utrustning som används ska ha ett styrsystem som innebär att instabiliteten hos varje vin beaktas, så att enbart överskottet av kaliumvätetartrat och olika kalciumsalter elimineras.
- Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.

Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

Tillägg 8

Bestämmelser för ureas

1. Internationell kod för ureas: EG-nr: 3-5-1-5, CAS-nr: 9002-13-5.
2. Aktivitet: ureas (verksam i sur miljö), bryter ned urinämne till ammoniak och koldioxid. Den angivna aktiviteten ligger på minst 5 enheter/mg, där 1 enhet definieras som den mängd enzym som frigör 1 mikromol NH₃ per minut vid 37 °C och en koncentration av urinämne på 5 g/l (pH 4).
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av urinämne i sådant vin som ska lagras under lång tid, när den ursprungliga koncentrationen urinämne är högre än 1 mg/l.
5. Högsta tillåtna dosering: 75 mg enzympreparat per liter behandlat vin, dock högst 375 enheter ureas per liter vin. I slutet av behandlingen ska all resterande enzymaktivitet avlägsnas genom att vinet filtreras (porernas diameter ska vara mindre än 1 mikrometer).
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 2 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5×10^4 bakterier/g

Ureas som får användas vid behandling av vin ska produceras under likvärdiga villkor som sådant ureas som behandlas i yttrandet från den vetenskapliga livsmedelskommittén av den 10 december 1998.

Tillägg 9

Bestämmelser för bitar av ek

SYFTE, URSPRUNG OCH TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

Bitar av ek används för framställning och lagring av vin, inbegripet för jäsning av färska druvor och druvmust, och för att överföra vissa egenskaper från ekträ till vinet.

Träbitarna får härröra endast från *Quercus*-arter.

De ska antingen lämnas i sitt naturliga tillstånd eller värmas upp till en låg, medelhög eller hög temperatur, men de får inte ha genomgått förbränning, inbegripet på ytan, och inte heller vara förkolnade eller uppvisa skörhet vid beröring. De får inte ha genomgått någon kemisk, enzymatisk eller fysisk behandling utöver uppvärmningen. Ingen produkt får tillsättas för att förhöja deras naturliga aromatiska egenskaper eller öka mängden extraherbara fenolföreningar.

MÄRKNING AV DEN ANVÄNDA PRODUKTEN

På etiketten måste det finnas en uppgift om ursprunget för de aktuella ekarterna, om intensiteten vid en eventuell uppvärmning, om lagringsförhållanden samt om säkerhetsinstruktioner.

DIMENSIONER

Träpartiklarnas dimensioner måste vara sådana att minst 95 % (av vikten) hålls kvar av ett såll där maskorna är 2 mm (dvs. 9 mesh).

RENHET

Bitarna av ek får inte frigöra ämnen i koncentrationer som skulle kunna medföra hälsorisker.

Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

Tillägg 10

Bestämmelser för partiell dealkoholisering av viner

Behandlingen syftar till att framställa ett partiellt dealkoholiserat vin genom att avlägsna en del av alkoholen (etanolen) i vinet med hjälp av fysiska separationstekniker.

Specifikationer

- Det behandlade vinet får inte ha några organoleptiska brister och ska vara lämpligt för direkt konsumtion som livsmedel.
 - Alkohol får inte avlägsnas om någon av de berikningsmetoder som föreskrivs i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 har tillämpats på någon av de vinprodukter som används för att framställa det berörda vinet.
 - Minskningen av alkoholhalten får inte överstiga 2 volymprocent, och alkoholhalten i den färdiga produkten måste vara förenlig med bestämmelserna i punkt 1 andra stycket led a i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.
 - Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
 - Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.
 - Medlemsstaterna får föreskriva att denna behandling ska omfattas av en anmälan till de behöriga myndigheterna.
-

Tillägg 11

Bestämmelser för behandling med sampolymererna PVI/PVP

Behandlingen syftar till att minska alltför höga koncentrationer av metaller och att förebygga brister som orsakas av dessa alltför höga halter, t.ex. järnutfällning (*casse ferrique*) genom att tillsätta sampolymerer som absorberar dessa metaller.

Specifikationer

- Sampolymerer som tillsätts till vinet ska avlägsnas genom filtrering senast två dagar efter tillsättningen, med hänsyn till försiktighetsprincipen.
- När det gäller must får sampolymerer tillsättas tidigast två dagar före filtreringen.
- Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
- De adsorberande sampolymerer som används måste uppfylla bestämmelserna i OIV:s internationella oenologiska kodex, särskilt vad gäller gränsvärdena för halterna av monomerer ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Behandling med sampolymererna PVI/PVP får endast göras efter det att specifikationer för renhet och identitet för de tillåtna sampolymererna har fastställts och offentliggjorts i OIV:s internationella oenologiska kodex.

Tillägg 12

Bestämmelser för behandling med katjonbytare för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyran och dess salter, kaliumvätertartrat och kalciumtartrat (och andra kalciumsalter).

Specifikationer

1. Behandlingen ska begränsas till att avlägsna överskottskatajoner.
 - Vinet ska först kylbehandlas.
 - Behandlingen med katjonbytare ska endast göras på en så stor del av vinet som krävs för att stabilisera det.
2. Behandlingen ska genomföras med katjonbytarhartser som regenereras med syra.
3. Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.
4. Katjonhartserna måste överensstämma med föreskrifterna i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ och med de gemenskapsbestämmelser och nationella bestämmelser som antagits för den förordningens genomförande, och måste uppfylla de analytiska bestämmelser som ingår i tillägg 4 till denna förordning. Deras användning får inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska sammansättning eller organoleptiska egenskaper och får inte överskrida de gränser som anges i punkt 3 i monografin om katjonbytarhartser i OIV:s internationella oenologiska kodex.

⁽¹⁾ EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

BILAGA I B

GRÄNSVÄRDEN FÖR INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I VIN

A. INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I VIN

1. Det totala innehållet av svaveldioxid får för andra viner än mousserande viner och likörviner när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst
 - a) 150 mg/l för röda viner,
 - b) 200 mg/l för vita viner och roséviner.
2. Genom avvikelse från bestämmelserna i punkt 1 a och b ska det högsta tillåtna svaveldioxidinnehållet för vin med en sockerhalt, uttryckt som summan av glukos + fruktos, av minst 5 g/l, höjas enligt följande:
 - a) Till 200 mg/l för röda viner.
 - b) Till 250 mg/l för vita viner och roséviner.
 - c) Till 300 mg/l för följande viner:
 - Viner som är berättigade till beteckningen "Spätlese" enligt gemenskapsbestämmelserna.
 - Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette och Savennières.
 - Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Allela, Navarra, Penedès, Tarragona och Valencia samt viner som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning från Comunidad Autónoma del País Vasco och som beskrivs med termen "vendimia tardía".
 - Söta viner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Binissalem-Mallorca".
 - Viner som härrör från Förenade kungariket och som framställts enligt brittisk lagstiftning när sockerhalten överstiger 45 g/l.
 - Viner som härrör från Ungern med den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokaji" och som i enlighet med ungersk lagstiftning har beteckningen "Tokaji édes szamorodni" eller "Tokaji szàraz szamorodni".
 - Viner som är berättigade till ursprungsbeteckningarna Loazzolo, Alto Adige och Trentino och beskrivs med någon av termerna "passito" eller "vendemmia tardiva".
 - Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli orientali del Friuli" tillsammans med beteckningen "Picolit".
 - Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen Moscato di Pantelleria naturale och Moscato di Pantelleria.
 - Viner som härrör från Tjeckien och som har rätt att beskrivas med termen "pozdní sběr".
 - Viner som härrör från Slovakien, har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och som beskrivs med termen "neskorý zber" och slovakiska tokajerviner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokajské samorodné suché" eller "Tokajské samorodné sladké".
 - Viner som härrör från Slovenien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termen "vrhunsko vino ZGP – pozna trgatve".
 - Vita viner med följande geografiska beteckningar, om den totala alkoholhalten överstiger 15 volymprocent och sockerhalten överstiger 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 Tarn.
- Vin de pays de la Corrèze.
- Vin de pays de l'Île de Beauté.
- Vin de pays d'Oc.
- Vin de pays des côtes de Thau.
- Vin de pays des coteaux de Murviel.
- Vin de pays du Val de Loire.
- Vin de pays de Méditerranée.
- Vin de pays des comtés rhodaniens.
- Vin de pays des côtes de Thongue.
- Vin de pays de la Côte Vermeille.
- Söta viner som härrör från Grekland, som har en total alkoholhalt som överstiger 15 volymprocent, en sockerhalt som är lika med eller högre än 45 g/l och som har rätt till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos).
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia).
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia).
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina).
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades).
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida).
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria).
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain).
- Söta viner som härrör från Cypern, där den totala alkoholhalten överstiger 15 volymprocent och sockerhalten överstiger 45 g/l och som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen Κουμανδάρια (Commandaria).
- Söta viner som härrör från Cypern som är framställda av övermogna eller lätt torkade druvor, vars totala alkoholhalt överstiger 15 volymprocent och vars sockerhalt är lika med eller högre än 45 g/l och som har rätt till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos).
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos).

— Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka).

— Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia).

d) Till 350 mg/l för

- viner som är berättigade till beteckningen "Auslese" enligt gemenskapsbestämmelserna,
- vita rumänska viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Murfatlar, Cotnari, Târnavă, Pietroasa, Valea Călugărească,
- viner som härrör från Tjeckien och som har rätt att beskrivas med termen "výběr z hroznů",
- viner som härrör från Slovakien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termen "výběr z hrozna" och slovakiska tokajerviner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokajský málás" eller "Tokajský fordítás",
- viner som härrör från Slovenien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termen "vrhunsko vino ZGP – izbor".

e) Till 400 mg/l för

- viner som har rätt till beteckningarna "Beerenauslese", "Ausbruch", "Ausbruchwein", "Trockenbeerenauslese", "Strohwein", "Schilfwein" och "Eiswein" i enlighet med gemenskapsbestämmelserna,
- vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna 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 endast med åtföljande beteckning "sec", Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon åtföljd av namnet på ursprungskommunen, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh endast med åtföljande beteckning "sec", Alsace et Alsace grand cru åtföljd av beteckningen "vendanges tardives" eller "sélection de grains nobles",
- söta viner framställda av övermogna druvor, samt söta viner framställda av lätt torkade druvor med ursprung i Grekland, med en restsockerhalt uttryckt i socker på lägst 45 g/l, och med rätt till någon av de skyddade ursprungsbeteckningarna Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), samt söta viner framställda av övermogna druvor och söta viner framställda av lätt torkade druvor med rätt till någon av de skyddade geografiska beteckningarna Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Άγιος Όρος (Mount Athos – Holy Mountain),
- viner som härrör från Tjeckien och som har rätt till beteckningarna "výběr z bobulí", "výběr z cibéb", "ledové víno" eller "slámové víno",
- viner som härrör från Slovakien, har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och som betecknas med "bobulový výber", "hroziakový výber", "cibébový výber", "ľadové víno" eller "slamové víno" samt slovakiska tokajerviner som har rätt till de skyddade ursprungsbeteckningarna "Tokajský výber", "Tokajská esencia", "Tokajská výberová esencia",
- viner som härrör från Ungern, har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och i enlighet med ungersk lagstiftning betecknas med "Tokaji málás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúeszencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú" eller "Töppedt szőlőből készült bor",
- viner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Albana di Romagna" med beteckningen "passito",
- luxemburgska viner som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och som betecknas med "vendanges tardives", "vin de glace" eller "vin de paille",
- vita viner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Douro" och med benämningen "colheita tardia",
- viner som härrör från Slovenien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termerna "vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", eller "vrhunsko vino ZGP – ledeno vino", eller "vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor",
- vita viner med ursprung i Kanada som har rätt till beteckningen "Icewine".

3. Förteckningarna över viner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning som anges i punkt 2 c–e får ändras om produktionsförhållandena för de berörda vinerna ändras eller deras geografiska beteckning eller ursprungsbeteckning ändras. Medlemsstaterna ska i förväg lämna in all nödvändig teknisk dokumentation för de berörda vinerna, inklusive specifikationer och årsproduktion.
4. Om väderleksförhållandena gör det nödvändigt får kommissionen i enlighet med förfarandet i artikel 113.2 i förordning (EG) nr 479/2008 besluta att de berörda medlemsstaterna för vin framställt inom deras territorium inom vissa vinodlingzoner inom gemenskapen får ge tillstånd till att den här föreskrivna högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten, om den är under 300 mg/l, höjs med högst 50 mg/l. Förteckningen över i vilka fall medlemsstaterna får tillåta en sådan höjning återfinns i tillägg 1.
5. Medlemsstaterna får tillämpa strängare bestämmelser för viner odlade inom deras territorium.

B. INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I LIKÖRVINER

Det totala innehållet av svaveldioxid i likörviner får när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst

150 mg/l när sockerhalten är lägre än 5 g/l,

200 mg/l när sockerhalten är lägst 5 g/l.

C. INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I MOUSSERANDE VINER

1. Det totala innehållet av svaveldioxid i mousserande viner får när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst
 - a) 185 mg/l för samtliga kategorier av mousserande kvalitetsviner, och
 - b) 235 mg/l för övriga mousserande viner.
2. Om väderleksförhållandena gör det nödvändigt, får det beslutas att de berörda medlemsstaterna för de mousserande viner som avses i punkt 1 a och b och som framställts inom deras territorium inom vissa vinodlingzoner inom gemenskapen får ge tillstånd till att den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten höjs med högst 40 mg/l, under förutsättning att de viner som har omfattats av detta tillstånd inte sänds utanför de aktuella medlemsstaternas gränser.

Tillägg 1

Höjning av den högsta tillåtna svaveldioxidhalten när väderleksförhållandena gör detta nödvändigt

(Bilaga I B till den här förordningen)

	År	Medlemsstat	Vinodlingszon(er)	Berörda viner
1.	2000	Tyskland	Samtliga vinodlingszoner på tyskt territorium	Allt vin av druvor som skördades under år 2000
2.	2006	Tyskland	Vinodlingszonerna Baden-Württemberg, Bayern, Hessen och Rheinland-Pfalz	Allt vin av druvor som skördades under år 2006
3.	2006	Frankrike	Vinodlingszonerna i departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin	Allt vin av druvor som skördades under år 2006

BILAGA I C

GRÄNSVÄRDEN FÖR HALTEN FLYKTIGA SYROR I VIN

1. Halten av flyktiga syror får inte överstiga
 - a) 18 milliekvivalenter/l för delvis jäst druvmust,
 - b) 18 milliekvivalenter/l för vitvin och rosévin, eller
 - c) 20 milliekvivalenter/l för rödvin.
2. De halter som anges i punkt 1 ska gälla för
 - a) produkter från druvor som har skördats inom gemenskapen, i produktionsledet och i alla handelsled,
 - b) delvis jäst druvmust och vin som härstammar från tredjeland, i alla led efter införsel till gemenskapens geografiska territorium.
3. Undantagsbestämmelser till punkt 1 kan fastställas för
 - a) vissa viner som har en skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och vissa viner som har en skyddad geografisk beteckning (SGB),
 - om de har mognatslagrats under en period av minst två år, eller
 - om de har framställts med särskilda metoder,
 - b) vin med en total alkoholhalt på lägst 13 volymprocent.

Medlemsstaterna ska underrätta kommissionen om dessa undantag och kommissionen ska i sin tur underrätta övriga medlemsstater.

BILAGA I D

BEGRÄNSNINGAR OCH VILLKOR FÖR SÖTNING AV VIN

1. Sötning av vin är endast tillåtet med hjälp av en eller flera av följande produkter:

- a) Druvmust.
- b) Koncentrerad druvmust.
- c) Renad koncentrerad druvmust.

Vinets totala alkoholhalt får inte höjas med mer än 4 volymprocent.

2. Sötning av importerade viner som är avsedda för direkt konsumtion och som har en geografisk beteckning är förbjuden inom gemenskapens territorium. För sötning av andra importerade viner gäller samma villkor som för viner som är producerade inom gemenskapen.

3. En medlemsstat får endast ge tillstånd för sötning av ett vin med skyddad ursprungsbeteckning om sötningen utförs

- a) med respekt för de villkor och begränsningar som fastställs i denna bilaga,
- b) inom den region där vinet framställs eller inom en areal intill det berörda området.

Den druvmust och koncentrerade druvmust som avses i punkt 1 ska ha sitt ursprung i samma region som det vin som ska sötas med den musten.

4. Sötning av vin får endast ske i produktionsledet och i grossistledet.

5. Sötning får endast ske i enlighet med följande särskilda administrativa bestämmelser:

- a) Fysiska eller juridiska personer som avser att genomföra sötning ska lämna in en anmälan om detta till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där sötningen ska äga rum.
- b) Dessa anmälningar ska vara skriftliga. De ska vara den behöriga myndigheten tillhanda minst 48 timmar före den dag då sötning ska äga rum.
- c) Om sötning utförs av ett företag ofta eller kontinuerligt, kan medlemsstaterna dock tillåta att en anmälan som omfattar flera processer eller avser en angiven tidsperiod lämnas in till de behöriga myndigheterna. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget för register över varje sötning och registrerar de uppgifter som anges i led d.
- d) Anmälningar ska innehålla följande uppgifter:
 - Mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i det vin som ska sötas.
 - Mängden av och den totala och den verkliga alkoholhalten i den druvmust, respektive mängden och densiteten av den koncentrerade druvmust eller koncentrerade renade druvmust, som ska tillsättas.
 - Den totala och den verkliga alkoholhalten i vinet efter sötning.

De personer som avses i led a ska föra ett register över inkommande och avgående varor som visar vilka mängder druvmust, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust som de innehar för sötningsändamål.

BILAGA II

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER OCH RESTRIKTIONER SOM SKA GÄLLA FÖR MOUSSERANDE VINER, MOUSSERANDE KVALITETSVINER OCH MOUSSERANDE KVALITETSVINER AV AROMATISK TYP**A. Mousserande vin**

1. I denna punkt, liksom i punkterna B och C i denna bilaga, avses med
 - a) tiragelikör:

den produkt som tillsätts cuvéen för att ge en andra jäsning,
 - b) expeditjonslikör:

den produkt som tillsätts mousserande viner för att ge dem särskilda smakegenskaper.
2. Expeditjonslikör får endast innehålla
 - sackaros,
 - druvmust,
 - delvis jäst druvmust,
 - koncentrerad druvmust,
 - renad koncentrerad druvmust,
 - vin, eller
 - en blandning av dessa produkter,eventuellt med en tillsats av en destillationsprodukt av vin.
3. Utan att det påverkar den berikning av beståndsdelarna i en cuvée som är tillåten enligt förordning (EG) nr 479/2008 ska berikning av cuvéen inte vara tillåten.
4. Varje medlemsstat får dock för regioner och sorter för vilka detta är tekniskt motiverat tillåta berikning av cuvéen där det mousserande vinet framställs. Detta får ske under följande förutsättningar:
 - a) Att ingen av beståndsdelarna i cuvéen tidigare har varit föremål för berikning.
 - b) Att dessa beståndsdelar endast härrör från druvor som har skördats i medlemsstaten.
 - c) Att berikningsprocessen genomförs i ett enda arbetsmoment.
 - d) Att följande gränser inte överskrids:
 - i) 3 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon A.
 - ii) 2 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon B.
 - iii) 1,5 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon C.
 - e) Att den använda metoden består i tillsättning av sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust.
5. Tillsats av tiragelikör och expeditjonslikör ska inte betraktas som berikning eller sötning. Tillsatsen av tiragelikör får inte ge en ökning av den totala alkoholhalten med mer än 1,5 volymprocent. Denna ökning ska fastställas genom att skillnaden mellan cuvéens totala alkoholhalt i volymprocent och den totala alkoholhalten i volymprocent hos det mousserande vinet före tillsats av expeditjonslikör beräknas.

6. Tillsatsen av expeditjonslikör ska göras på ett sådant sätt att den verkliga alkoholhalten i volymprocent av det mousserande vinet inte höjs med mer än 0,5 volymprocent.
7. Det ska vara förbjudet att söta cuvéen och dess beståndsdelar.
8. Förutom eventuell syring eller avsyring enligt bestämmelserna om cuvéens beståndsdelar i förordning (EG) nr 479/2008 är det tillåtet att tillsätta syra till cuvéen eller att avsyra den. Syring och avsyring av cuvéen ska utesluta varandra. Syring av vin får endast göras upp till 1,50 g/l uttryckt som vinsyra, eller 20 milliekvivalenter/l.
9. Under år med ovanliga väderleksförhållanden får den högsta gränsen på 1,5 g/l eller 20 milliekvivalenter/l höjas till 2,5 g/l eller 34 milliekvivalenter/l, förutsatt att produktens naturliga syra är minst 3 g/l, uttryckt som vinsyra, eller 40 milliekvivalenter/l.
10. Koldioxidhalten i mousserande viner får endast resultera av alkoholjäsning av den cuvée av vilken vinet framställs.

Denna jäsning får endast ske genom tillsats av tiragelikör, om det inte rör sig om en jäsning som är avsedd att förvandla vindruvor, druvmust eller delvis jäst druvmust direkt till mousserande vin. Jäsningen får endast ske i flaskor eller i en sluten tank.

Användning av koldioxid vid mottryckstappning ska vara tillåten under kontrollerade former och under förutsättning att koldioxidtrycket i de mousserande vinerna inte höjs genom detta.

11. För andra mousserande viner än mousserande viner med en skyddad ursprungsbeteckning gäller följande:
 - a) Tiragelikör avsedd för framställning av vinerna får endast innehålla
 - druvmust,
 - delvis jäst druvmust,
 - koncentrerad druvmust,
 - renad koncentrerad druvmust, eller
 - sackaros och vin.
 - b) Vinernas alkoholstyrka i volymprocent, inbegripet alkoholen i den expeditjonslikör som eventuellt tillsätts, ska vara minst 9,5 volymprocent.

B. Mousserande kvalitetsviner

1. Tiragelikör för framställning av mousserande kvalitetsvin får endast innehålla
 - a) sackaros,
 - b) koncentrerad druvmust,
 - c) renad koncentrerad druvmust,
 - d) druvmust eller delvis jäst druvmust, eller
 - e) vin.
2. Producentmedlemsstaterna får fastställa ytterligare eller strängare bestämmelser om egenskaper eller villkor för produktion och omsättning av de mousserande kvalitetsviner som avses i denna avdelning och som framställs på deras territorium.
3. För framställning av mousserande kvalitetsviner gäller dessutom de regler som avses i
 - punkterna A.1–10,
 - punkt C.3 i fråga om den erhållna alkoholhalten i volymprocent, punkt C.5 i fråga om det lägsta tillåtna övertrycket samt punkterna C.6 och C.7 i fråga om den kortaste tiden för framställningen, utan att det påverkar tillämpningen av punkt B.4 d.

4. För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ gäller följande:

- a) Om inte annat följer av undantagsbestämmelser får cuvéen till sådana viner framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från druvsorter som anges i förteckningen i tillägg 1. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ får emellertid framställas på traditionellt sätt där cuvéen framställs av viner framställda av druvor av sorten "Prosecco" som har skördats i regionerna Trentino-Alto Adige, Veneto och Friuli-Venezia Giulia.
- b) Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.
- c) Tillsättning av expeditjonslikör är förbjudet.
- d) Tiden för framställning av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ får inte vara kortare än en månad.

C. Mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning

1. Den totala alkoholhalten i volymprocent ska i de cuvéer som är avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning vara minst

- 9,5 volymprocent i vinodlingszon C III,
- 9 volymprocent i övriga vinodlingszoner.

2. Cuvéer avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" och "Montello e Colli Asolan" och som framställs från en enda druvsort får emellertid ha en total alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent.

3. Den verkliga alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning, inbegripet den alkohol som ingår i eventuell tillsatt expeditjonslikör, ska vara minst 10 volymprocent.

4. Tiragelikören för mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning får endast innehålla

- a) sackaros,
- b) koncentrerad druvmust,
- c) renad koncentrerad druvmust,

och

- a) druvmust,
- b) delvis jäst druvmust,
- c) vin,

som lämpar sig för framställning av samma kvalitet av mousserande kvalitetsvin med skyddad ursprungsbeteckning som det till vilken tiragelikören tillsätts.

5. Utan hinder av punkt 5 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 ska mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning som förvaras i kärl som rymmer mindre än 25 cl när de lagras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare ha ett övertryck av minst 3 bar.

6. Tiden för framställning av mousserande kvalitetsvin med skyddad ursprungsbeteckning, inbegripet mognadslagring på företaget där de framställs och räknat från det att den jäsningsprocess som ska göra vinet mousserande börjar, ska vara

- a) minst sex månader om jäsningsprocessen som ska göra vinet mousserande sker i slutna tankar,
- b) minst nio månader om jäsningsprocessen som ska göra vinet mousserande sker i flaskorna.

7. Tiden för den jäsningsprocess som ska göra cuvéeen mousserande och den tid jäsningsresterna ska finnas kvar som bottensats i cuvéeen ska inte vara kortare än
- 90 dagar,
 - 30 dagar om jäsningen sker i behållare med omrörare.
8. De bestämmelser som anges i punkterna A.1–10 och B.2 ska även tillämpas på mousserande viner och på mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning.
9. För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning gäller följande:
- a) Cuvéeen till sådana viner får framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från druvsorter som anges förteckningen i tillägg 1 under förutsättning att dessa sorter erkänns som lämpliga för att framställa mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning i den region som har gett namn åt de mousserande kvalitetsvinerna med skyddad ursprungsbeteckning. Genom undantag får ett mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning framställas genom att viner som framställts av druvor av sorten "Prosecco" som skördats i särskilda specificerade områden med ursprungsbeteckningen "Conegliano-Valdobbiadene" och "Montello e Colli Asolani" används för framställning av cuvéeen.
 - b) Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéeen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.
 - c) Tillsättning av expeditjonslikör är förbjudet.
 - d) Den verkliga alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning får inte vara lägre än 6 volymprocent.
 - e) Den totala alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning får inte vara lägre än 10 volymprocent.
 - f) Övertrycket för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning som lagras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare ska vara minst 3 bar.
 - g) Utan hinder av punkt C.6 får framställningsprocessen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning inte vara kortare än en månad.
-

Tillägg 1

Förteckning över druvsorter vars druvor får användas för framställning av cuvéen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning

Airén	Alla Malvoisie-sorter
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασούρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alla Muscat-sorter
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

BILAGA III

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER OCH RESTRIKTIONER SOM SKA GÄLLA FÖR LIKÖRVINER OCH FÖR LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING**A. Likörviner**

1. De produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används för att framställa likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning får i förekommande fall endast ha varit föremål för de oenologiska metoder och behandlingar som avses i förordning (EG) nr 479/2008 eller i den här förordningen.
2. Dock gäller följande:
 - a) En ökning av den naturliga alkoholhalten i volymprocent får endast åstadkommas genom användning av de produkter som avses i punkt 3 e och f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.
 - b) Genom undantag från denna bestämmelse får Spanien ge tillstånd för användning av kalciumsulfat för spanska viner med den traditionella beteckningen "vino generoso" eller "vino generoso de licor", där detta är en traditionell metod, förutsatt att sulfatinnehållet i den behandlade produkten är högst 2,5 g/l uttryckt som kaliumsulfat. Vin som framställts på detta sätt får syras ytterligare upp till högst 1,5 g/l.
3. Utan att detta ska påverka eventuella strängare bestämmelser som medlemsstaterna antar för likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning som framställs inom deras territorium ska sådana produkter tillåtas genomgå de oenologiska metoder och processer som avses i förordning (EG) nr 479/2008 eller i den här förordningen.
4. Även följande ska vara tillåtet:
 - a) Sötning, med anmälnings- och registreringskyldighet, i sådana fall då de använda produkterna inte har berikats med koncentrerad druvmust, genom
 - koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust, förutsatt att ökningen av den totala alkoholhalten i volymprocent av vinet är högst 3 volymprocent,
 - koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust eller delvis jäst druvmust från lätt torkade druvor, för spanska produkter med den traditionella beteckningen "vino generoso de licor", förutsatt att ökningen av den totala alkoholhalten i volymprocent av vinet är högst 8 volymprocent,
 - koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust, för likörviner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Madeira", förutsatt att ökningen av den totala alkoholhalten i volymprocent av vinet är högst 8 volymprocent.
 - b) Tillsats av alkohol, destillat eller sprit, enligt punkt 3 e och f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008, för att kompensera för förluster genom förångning under mognadslagringen.
 - c) Mognadslagring i kärl vid en temperatur av högst 50 °C för likörviner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Madeira".
5. De druvsorter som används för att framställa de produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används vid framställningen av likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning ska väljas bland dem som avses i artikel 24.1 i förordning (EG) nr 479/2008.
6. Den naturliga alkoholhalten i volymprocent av de produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används vid framställning av andra likörviner än likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning ska vara minst 12 volymprocent.

B. Likörvin med skyddad ursprungsbezeichnung (andra bestämmelser än dem som anges i punkt A i den här bilagan och som gäller särskilt för likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung)

1. I del A i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung som enligt punkt 3 c fjärde strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 får framställas genom användning av druvmust eller en blandning av denna produkt och vin.

2. I del B i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning i vilka de produkter som avses i punkt 3 f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 får tillsättas.

3. De produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 samt den koncentrerade druvmust och den delvis jästa druvmust från lätt torkade druvor som avses i punkt 3 f iii i samma bilaga IV och som används för att framställa ett likörvin med skyddad ursprungsbeteckning måste härröra från den region vars namn likörvinet med den skyddade ursprungsbeteckningen bär.

När det gäller likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Málaga" och "Jerez-Xérès-Sherry" får den druvmust, koncentrerade druvmust och, i enlighet med punkt B.4 i bilaga VI till förordning (EG) nr 479/2008, delvis jästa druvmust från lätt torkade druvor som avses i punkt 3 f iii i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som framställts av druvsorten Pedro Ximénez, härröra från regionen "Montilla-Moriles".

4. De behandlingar som avses i punkterna A.1–4 i denna bilaga och som används för att framställa ett likörvin med skyddad ursprungsbeteckning får endast utföras inom den region som avses i punkt 3.

När det emellertid gäller likör med en skyddad ursprungsbeteckning för vilken benämningen "Porto" är reserverad för den produkt som framställs med druvor från regionen "Douro" får den vidare framställningen och mognadsprocessen ske antingen inom den nämnda regionen eller i regionen "Vila Nova de Gaia – Porto".

5. Utan att det påverkar eventuella strängare bestämmelser som medlemsstaterna antar för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs inom deras territorier gäller följande:

- a) Den naturliga alkoholhalten i volymprocent av de produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används vid framställning av likörviner med skyddad ursprungsbeteckning ska vara minst 12 volymprocent. Vissa likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som anges i någon av förteckningarna i del A i tillägg 2 till denna bilaga får emellertid härröra från

- i) druvmust med en naturlig alkoholhalt av minst 10 volymprocent vad gäller likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs genom tillsats av sprit från vin eller pressrester med registrerad ursprungsbeteckning, eventuellt från samma företag, eller

- ii) delvis jäst druvmust eller, vad gäller andra strecksatsen nedan, från vin med en ursprunglig naturlig alkoholhalt av minst

— 11 volymprocent vad gäller likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs genom tillsats av neutral alkohol eller ett destillat av vin med en verklig alkoholhalt av minst 70 volymprocent, eller av sprit framställd av vinprodukter,

— 10,5 volymprocent för viner som framställs från druvmust av gröna druvor som anges i tillägg 2 del A förteckning 3,

— 9 volymprocent vad gäller portugisiska likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Madeira" som framställs på ett traditionellt sätt enligt nationell lagstiftning som särskilt avser ett sådant vin.

- b) I del B i tillägg 2 anges den förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där den totala alkoholhalten utan hinder av punkt 3 b i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 får vara lägre än 17,5 volymprocent, men ska vara minst 15 volymprocent, där nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta.

6. De särskilda traditionella benämningarna "οίνος γλυκὺς φυσικός", "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" ska uteslutande användas för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som

— framställs av produkter varav minst 85 % härrör från de druvsorter som anges i förteckningen i tillägg 3,

— framställs av must med en ursprunglig naturlig sockerhalt av minst 212 g/l,

— utan någon annan berikning framställs genom tillsats av alkohol, destillat eller sprit som avses i punkt 3 e och f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.

7. I den mån den traditionella produktionen kräver det får medlemsstaterna för likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställts inom deras territorium föreskriva att den särskilda traditionella benämningen "vin doux naturel" endast får användas i fråga om likörvin med skyddad ursprungsbeteckning
- som framställs direkt av de producenter som skördar druvorna och uteslutande av druvor från deras skörd av Muscat, Grenache, Maccabeo eller Malvoisie; dock kan detta även omfatta skördar från vinarealer som också är planterade med andra druvsorter än dessa fyra, förutsatt att de senare inte utgör mer än 10 % av alla druvsorter,
 - som framställs med iakttagande av en avkastningsbegränsning på 40 hl druvmust per hektar som avses i punkt 3 c första och fjärde strecksatserna i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008, varvid ett överskridande medför att hela skörden mister rätten till beteckningen "vin doux naturel",
 - som framställs av druvmust med en ursprunglig naturlig sockerhalt av minst 252 g/l,
 - som utan någon annan berikning framställs genom tillsats av vinalkohol som i ren alkohol motsvarar minst 5 % av den använda mängden delvis jäst druvmust och högst det lägsta värdet av
 - 10 % av den del av den ovannämnda druvmusten som har använts, eller
 - 40 % av den totala alkoholhalten i volymprocent i slutprodukten beräknad som summan av den verkliga alkoholhalten i volymprocent och det värde som motsvarar den potentiella alkoholhalten i volymprocent, beräknat som 1 volymprocent av ren alkohol per 17,5 g restsocker per liter.
8. Den särskilda traditionella benämningen "vino generoso" ska endast användas för torrt likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som helt eller delvis framställs under flor och som
- framställs av gröna druvor från druvsorterna Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema och Garrido Fino,
 - släpps ut på marknaden efter i genomsnitt två års mognadslagring på ekfat.
- Med utveckling under flor enligt första stycket avses den biologiska process som genom spontanbildning av ett flor av typiska jäster på vinets fria yta efter fullständig alkoholjäsning av druvmusten tillför produkten specifika analytiska och organoleptiska egenskaper.
9. Den särskilda traditionella benämningen "vinho generoso" ska användas endast för likörviner med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Porto", "Madeira", "Moscatel de Setúbal" och "Carcavelos" i förbindelse med respektive skyddad ursprungsbeteckning.
10. Den särskilda traditionella benämningen "vino generoso de licor" ska endast användas för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som
- framställs av "vino generoso" som avses i punkt 8 eller av vin under flor av vilket ett sådant "vino generoso" kan framställas, som är tillsatt antingen med delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor eller med koncentrerad druvmust,
 - släpps ut på marknaden efter i genomsnitt två års mognadslagring på ekfat.

Tillägg 1

Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsförteckning för vilka särskilda regler gäller för framställningen**A. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR ANVÄNDNING AV DRUVMUST ELLER EN BLANDNING AV DRUVMUST OCH VIN**

(Punkt B.1 i denna bilaga)

GREKLAND

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

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

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. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR TILLSATS AV SÅDANA PRODUKTER SOM AVSES I PUNKT 3 f I BILAGA IV TILL FÖRORDNING (EG) nr 479/2008

(Punkt B.2 i denna bilaga)

1. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung vars framställning innebär tillsättning av en spritprodukt som härrör från destillation av vin eller torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 95 volymprocent och högst 96 volymprocent

(Punkt 3 f ii första strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

GREKLAND

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

SPANIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av sprit som härrör från destillation av vin eller återstoder från vindruvpressning, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent**

(Punkt 3 f ii andra strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

GREKLAND

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

FRANKRIKE

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av sprit som härrör från destillation av torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 94,5 volymprocent**

(Punkt 3 f iii tredje strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

GREKLAND

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

4. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor**

(Punkt 3 f iii första strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust framställd genom direkt uppvärmning, men som i övrigt svarar mot definitionen för koncentrerad druvmust**

(Punkt 3 f iii andra strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

6. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust**

(Punkt 3 f iii tredje strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Tillägg 2

A. Förteckningar som avses i bilaga III B punkt 5 a

1. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av druvmust vars naturliga alkoholhalt i volymprocent är minst 10 volymprocent och som har framställts med tillsats av sprit som härrör från vin eller pressrester med registrerad ursprungsbeteckning, eventuellt från samma företag.**

FRANKRIKE

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

2. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning framställd av delvis jäst druvmust vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent och som har framställts med tillsats av neutral alkohol eller ett destillat av vin med en verklig alkoholhalt av minst 70 volymprocent, eller av sprit som härrör från vinprodukter.**

PORTUGAL

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIEN

Moscato di Noto

Trentino

3. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av vin vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent.**

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av delvis jäst druvmust vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent.**

PORTUGAL

Madeira.

B. Den förteckning som avses i bilaga III B punkt 5 b

Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där den totala alkoholhalten får vara lägre än 17,5 volymprocent, men ska vara minst 15 volymprocent, där nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta.

[Punkt 3 b i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008]

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIEN

Trentino.

PORTUGAL

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Porto – Port	Branco leve seco

Tillägg 3

Förteckning över druvsorter som får användas för framställning av likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där de särskilda traditionella benämningarna "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" och "οινος γλυκος φυσικος" används.

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.

BILAGA IV

SÄRSKILDA GEMENSAMMA ANALYSMETODER

A. ALLYLISOTIOCYANAT

1. Princip för metoden

Allylisotiocyanat i vinet samlas upp genom destillation och identifieras med gaskromatografi.

2. Reagenser

2.1 Absolut etanol.

2.2 Standardlösning: lösning av allylisotiocyanat i absolut etanol med 15 mg allylisotiocyanat per liter.

2.3 Frysblandning bestående av etanol och torris (−60 °C).

3. Apparatur

3.1 Destillationsapparat enligt figuren på nästa sida. Apparaten genomströmmas kontinuerligt med kvävgas.

3.2 Termostatiskt reglerad värmemantel.

3.3 Flödesmätare.

3.4 Gaskromatograf med flamspektrofotometerdetektor med selektivt filter för svavelföreningar (våglängd = 394 nm) eller annan lämplig detektor.

3.5 Kromatografkolonn av rostfritt stål, innerdiameter 3 mm, längd 3 meter, fylld med 10 % Carbowax 20 M på Chromosorb WHP, mesh 80–100.

3.6 Mikrospruta, 10 µl.

4. Metod

Häll 2 l vin i destillationskolven och tillsätt några ml etanol (punkt 2.1) i två uppsamlingsrör så att gasdispersionsstavar-
narnas porösa delar är helt nedsänkta i vätskan. Kyl de båda rören utifrån med frysblandningen. Anslut kolven till uppsamlingsröret och låt kvävgas strömma igenom apparaten med en hastighet av 3 liter per timme. Värm vinet till 80 °C med värmemanteln, destillera och samla upp 45–50 ml av destillatet.

Stabilisera kromatografen. Följande betingelser rekommenderas:

— Injektortemperatur: 200 °C.

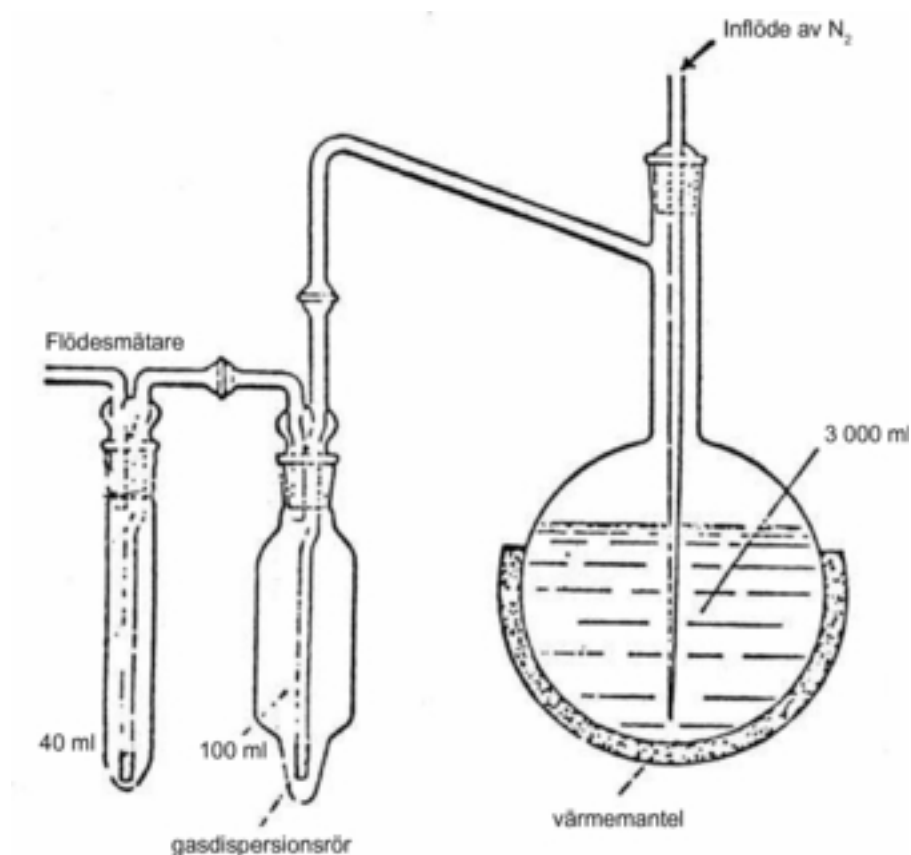
— Kolonn-temperatur: 130 °C.

— Flödes-
hastighet för bärargasen (helium): 20 ml/min.

Med hjälp av mikrosprutan sprutas en sådan mängd standardlösning in i kromatografen att den topp som motsvarar allylisotiocyanat lätt kan identifieras på gaskromatogrammet.

På samma sätt sprutas en delmängd av destillatet in i kromatografen. Kontrollera att retentionstiden för den topp som erhålls motsvarar allylisotiocyanatets topp.

Under de betingelser som beskrivs ovan kommer föreningar som förekommer naturligt i vinet inte att ge upphov till några interfererande toppar på kromatogrammet för provlösningen.

Apparat för destillation med strömmande kvävgas**B. SPECIELLA ANALYSMETODER FÖR RENAD KONCENTRERAD DRUVMUST****a) Totalhalt av katjoner****1. Principer för metoden**

Analysprovet behandlas med en kraftigt sur katjonbytare. Katjonerna byts mot H^+ . Den totala katjonhalten uttrycks som skillnaden mellan eluatets totala syrahalt och analysprovets syrahalt.

2. Utrustning

2.1 Glaskolonn, cirka 300 mm lång, 10–11 mm innerdiameter, med avtappningskran.

2.2 pH-mätare indelad i minst 0,1 pH-enheter.

2.3 Elektroder – alternativ:

- Glaselektrod som förvaras i destillerat vatten.
- Referenselektrod med kalomelmättad kaliumklorid som förvaras i en mättad lösning av kaliumklorid.
- Kombinerad elektrod som förvaras i destillerat vatten.

3. Reagenser

3.1 Kraftigt sur katjonbytarharts i H^+ -form som har fått svälla i vatten över natten.

3.2 Natriumhydroxidlösning, 0,1 M.

3.3 pH-indikatorpapper.

4. **Metod**

4.1 *Beredning av provet*

Använd en lösning som framställs genom att renad koncentrerad must späds till 40 % (w/v): häll i 200 g noggrant uppvägd renad koncentrerad must i en 500 ml mätkolv, fyll upp till märket med vatten och homogenisera.

4.2 *Beredning av jonbytarkolonn*

Placera cirka 10 ml i förväg svälld jonbytare i H⁺-form i kolonnen. Skölj kolonnen med destillerat vatten till dess att all syra har avlägsnats och kontrollera detta med indikatorpapper.

4.3 *Jonbyte*

Häll 100 ml av lösningen av renad koncentrerad must som har beretts enligt punkt 4.1 genom kolonnen med en hastighet av 1 droppe/sekund. Samla upp eluatet i bägaren. Skölj kolonnen med 50 ml destillerat vatten. Titrera syran i eluatet (ta med sköljvattnet) med 0,1 M natriumhydroxidlösning till dess att pH-värdet är 7 vid 20 °C. Den alkaliska lösningen ska tillsättas långsamt under omskakning av lösningen. Den använda mängden 0,1 M natriumhydroxid-lösning betecknas n ml.

5. **Redovisning av resultaten**

Den totala katjonhalten anges i mval/kg av den totala sockerhalten med en decimal.

5.1 *Beräkning*

— Eluatets syrahalt i mval/kg renad koncentrerad must:

$$E = 2,5 \, n.$$

— Den totala syrahalt uttryckt i milliekvivalenter per kg för renad koncentrerad must blir a.

— Den totala katjonhalten uttryckt i milliekvivalenter per kg socker blir:

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

$$P = \text{halten i \% (w/w) av totalsocker}$$

b) **Konduktivitet**

1. **Principer för metoden**

Den elektriska konduktiviteten i en vätskekolonn som avgränsas av två parallella platinaelektroder bestäms genom att kolonnen placeras i ena grenen av en Wheatstone-mätbrygga.

Konduktiviteten varierar med temperaturen och anges därför vid 20 °C.

2. **Apparatur**

2.1 Konduktivitetsmätare för bestämning av konduktiviteten mellan 1 och 1 000 mikrosiemens/cm (µS/cm).

2.2 Vattenbad för att ställa in analysprovernans temperatur till cirka 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Reagenser**

3.1 Demineraliserat vatten med specifik konduktivitet under 2 µS/cm vid 20 °C.

3.2 *Referenslösning av kaliumklorid*

Lös 0,581 g kaliumklorid, KCl, som i förväg torkats till en konstant vikt vid en temperatur av 105 °C, i demineraliserat vatten (punkt 3.1). Späd till 1 l med demineraliserat vatten (punkt 3.1). Denna lösning har en konduktivitet på 1 000 µS/cm vid 20 °C och bör inte sparas i mer än tre månader.

4. Metod

4.1 Beredning av provet

Använd en lösning med en total sockerhalt av 25 % (w/w) (25° Brix): Om P är halten i % (w/w) av den totala sockermängden i den renade koncentrerade musten, väg upp en massa av 2 500/P och fyll upp till 100 ml med vatten.

4.2 Bestämning av konduktivitet

Värm analysprovet till 20 °C genom att sänka ned det i ett vattenbad. Håll temperaturen vid $20 \pm 0,1$ °C.

Skölj konduktivitetscellen två gånger med den lösning som ska analyseras.

Bestäm konduktiviteten och ange resultatet i $\mu\text{S}/\text{cm}$.

5. Redovisning av resultaten

Resultatet anges i mikrosiemens/cm (μScm^{-1}) vid 20 °C till närmaste heltal för en 25 % (w/w) (25° Brix) lösning av renad koncentrerad must.

5.1 Beräkning

Om apparaten inte har någon anordning för temperaturreglering korrigeras den uppmätta konduktiviteten med hjälp av tabell 1. Om temperaturen är under 20 °C läggs korrektionen till, om temperaturen är över 20 °C dras korrektionen ifrån.

Tabell 1

Korrektion av konduktiviteten vid temperaturer som avviker från 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

Konduktivitet	Temperaturer									
	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⁾ Dra ifrån korrektionen.

⁽²⁾ Lägg till korrektionen.

c) Hydroximetylfurfural

1. Principer för metoderna

1.1 Kolorimetrisk metod

Aldehydderivat av furan, av vilka det viktigaste är hydroximetylfurfural, reagerar med barbitursyra och paratoluidin och ger upphov till en röd förening som bestäms kolorimetriskt vid 550 nm.

1.2 HPLC (vätskekromatografi)

Separering på kolonn med omvänd fas och bestämning vid 280 nm.

2. Kolorimetrisk metod

2.1 Apparatur

2.1.1 Spektrofotometer för bestämning mellan 300 och 700 nm.

2.1.2 Glaskuvetter med en optisk väglängd av 1 cm.

2.2 Reagenser

2.2.1 Barbitursyra, 0,5 % lösning (w/v).

Lös 500 mg barbitursyra, $C_4O_3N_2H_4$, i destillerat vatten och värm lätt över vattenbad vid 100 °C. Späd till 100 ml med destillerat vatten. Lösningen är hållbar i cirka en vecka.

2.2.2 Paratoluidinlösning, 10 % (w/v).

Häll 10 g paratoluidin, $C_6H_4(CH_3)NH_2$, i en 100 ml mätkolv. Tillsätt 50 ml isopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$, och 10 ml isättika, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Späd till 100 ml med isopropanol. Lösningen är hållbar endast en dag.

2.2.3 Etanal (acetaldehyd), CH_3CHO , 1 % (w/v) vattenhaltig lösning.

Bered omedelbart före användning.

2.2.4 Vattenhaltig lösning av hydroximetylfurfural, $C_6O_3H_6$, 1 g/l.

Bered lösningar innehållande 5, 10, 20, 30 resp. 40 mg/l. Lösningarna om 1 g/l och de spädda lösningarna ska beredas omedelbart före användning.

2.3 Utförande

2.3.1 Beredning av provet

Använd en lösning som framställs genom att renad koncentrerad must späds till 40 % (w/v): häll i 200 g noggrant uppvägd renad koncentrerad must i en 500 ml mätkolv, fyll upp till märket med vatten och homogenisera. Utför bestämningen på 2 ml av denna lösning.

2.3.2 Kolorimetrisk bestämning

Häll 2 ml av provet, som beretts enligt punkt 2.3.1, i två 25 ml kolvar, *a* resp *b*, med proppar av slipat glas. Häll 5 ml paratoluidinlösning (punkt 2.2.2) i vardera flaskan. Blanda och tillsätt 1 ml destillerat vatten till kolv *b* (referens) och 1 ml barbitursyra (punkt 2.2.1) till kolv *a* (bestämning). Skaka om för att homogenisera. Överför innehållet i kolvarna till spektrofotometerkuvetter med 1 cm optisk väglängd. Nollställ absorbansskalan med hjälp av innehållet i kolv *b* för en väglängd om 550 nm. Följ absorptionsvariationen för innehållet i kolv *a*. Notera det maximala värdet *A* som uppnås efter 2–5 min.

Prov som innehåller mer hydroximetylfurfural än 30 mg/l ska spädas före analys.

2.3.3 Utskrift av kalibreringskurva

Häll 2 ml av hydroximetylfurfurallösningarna med 5, 10, 20, 30 resp. 40 mg/l (punkt 2.2.4.) i två serier 25 ml kolvar, benämnda *a* och *b*, och behandla dem enligt anvisningarna i punkt 2.3.2.

Kurvan över variationen av absorbansen med halten av hydroximetylfurfural i mg/l är en rak linje som skär igenom nollpunkten.

2.4 Redovisning av resultaten

Halten av hydroximetylfurfural i renad koncentrerad must anges i mg/kg av den totala sockerhalten.

2.4.1 Beräkningsmetod

Halten *C* av hydroximetylfurfural i mg/l i analysprovet är lika med den koncentration på kalibreringskurvan som motsvarar den för provet bestämda absorbansen *A*.

Halten av hydroximetylfurfural i mg/kg av den totala sockerhalten blir:

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

P = den totala sockerhalten i % (w/w) i den renade koncentrerade musten.

3. HPLC (Vätskekromatografi)

3.1 Apparatur

3.1.1 HPLC-apparat med

- injektor, 5 eller 10 µl,
- spektrofotometerdetektor för bestämning vid 280 nm,
- kolonn av oktadecylbunden silica (*t.ex.* Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.),
- skrivare, eventuellt integrator.

Flödeshastighet i mobil fas: 1,5 ml/minut.

3.1.2 Membranfiltreringsapparat med pordiameter 0,45 µm.

3.2 Reagenser

3.2.1 Dubbeldestillerat vatten.

3.2.2 Metanol, CH₃OH, destillerat eller av HPLC-kvalitet.

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

3.2.4 Mobil fas: vattenmetanol (punkt 3.2.2), ättiksyra (punkt 3.2.3) som i förväg filtrerats genom ett membranfilter (0,45 µm), (40–9–1 v/v).

Den mobila fasen ska beredas dagligen och avgasas före användning.

3.2.5 Referenslösning av hydroximetylfurfural, 25 mg/l (v/v).

Häll 25 mg noggrant vägd hydroximetylfurfural, C₆H₃O₆, i en 100 ml mätkolv och fyll upp till märket med metanol (punkt 3.2.2). Späd denna lösning 1:10 med metanol (punkt 3.2.2) och filtrera genom membranfilter (0,45 µm).

Om lösningen förvaras i en hermetiskt tillsluten brun flaska i kylskåp är den hållbar i 2–3 månader.

3.3 Utförande

3.3.1 Beredning av provet

Använd en lösning som framställs genom att renad koncentrerad must späds till 40 % (w/v) (häll i 200 g noggrant uppvägd renad koncentrerad must i en 500 ml mätkolv, fyll upp till märket med vatten) och filtrera genom membranfilter (0,45 µm).

3.3.2 Kromatografisk bestämning

Spruta in 5 (eller 10) µl av provet som beretts enligt punkt 3.3.1 och 5 (eller 10) µl av referenslösningen av hydroximetylfurfural (punkt 3.2.5) i kromatografen. Skriv ut kromatogrammet.

Retentionstiden för hydroximetylfurfural är cirka 6–7 min.

3.4 Redovisning av resultaten

Halten av hydroximetylfurfural i renad koncentrerad must anges i mg/kg av den totala sockerhalten.

3.4.1 Beräkningsmetod

Halten av hydroximetylfurfural i den 40 % (m/v) lösningen av renad koncentrerad must betecknas C mg/l.

Halten av hydroximetylfurfural i mg/kg av den totala sockerhalten blir:

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

P = den totala sockerhalten i % (w/w) i den renade koncentrerade musten.

d) **Tungmetaller**1. **Principer för metoderna**I. *Snabbmetod för bestämning av tungmetaller*

Tungmetaller kan upptäckas i den på lämpligt sätt spädda renade koncentrerade musten genom den färgning som uppträder när sulfider bildas. De bestäms genom jämförelse med en standardblylösning som motsvarar den högsta tillåtna halten.

II. *Bestämning av blyhalten med hjälp av atomabsorptionsspektrofotometri*

Det kelat som bly bildar tillsammans med ammonium-pyrrolidin-ditiokarbamat extraheras med metylisobutylketon och absorbansen bestäms vid 283,3 nm. Blyhalten bestäms genom att kända tillsatta mängder bly används i en serie referenslösningar.

2. **Snabbmetod för bestämning av tungmetaller**2.1 *Reagenser*

2.1.1 Spädd saltsyra, 70 % (w/v).

Ta 70 g saltsyra, HCl ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml) och späd till 100 ml med vatten.

2.1.2 Spädd saltsyra, 20 % (w/v).

Ta 20 g saltsyra, HCl ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml) och späd till 100 ml med vatten.

2.1.3 Spädd ammoniak.

Ta 14 g ammoniak, NH_3 ($\rho_{20} = 0,931\text{--}0,934$ g/ml) och späd till 100 ml med vatten.

2.1.4 Buffertlösning, pH 3,5.

Lös 25 g ammoniumacetat ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) i 25 ml vatten och tillsätt 38 ml spädd saltsyra (punkt 2.1.1). Vid behov justeras pH-värdet med den spädda saltsyran (punkt 2.1.2) eller spädd ammoniak (punkt 2.1.3). Späd till 100 ml med vatten.

2.1.5 Tioacetamidlösning ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$), 4 % (w/v)2.1.6 Glycerollösning ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85 % (w/v)

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

2.1.7 Tioacetamidreagens

Tillsätt 1 ml av en blandning av 5 ml vatten, 15 ml 1 M natriumhydroxidlösning och 20 ml glycerol (punkt 2.1.6) till 0,2 ml tioacetamidlösning (punkt 2.1.5). Värm över vattenbad vid 100 °C i 20 sekunder. Bered omedelbart före användning.

2.1.8 Blylösning, 0,002 g/l

Bered en blylösning, 1 g/l, genom att lösa 0,400 g blynitrat, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$, i vatten och fyll upp till 250 ml med vatten. När lösningen ska användas späds den till 2 promille (v/v) så att en 0,002 g/l lösning erhålls.

2.2 *Utförande*

Lös ett analysprov om 10 g av den renade koncentrerade musten i 10 ml vatten. Tillsätt 2 ml av buffertlösningen med pH 3,5 (punkt 2.1.4). Blanda. Tillsätt 1,2 ml av tioacetamidreagensen (punkt 2.1.7). Blanda omedelbart. Bered referenslösningen under samma betingelser genom att använda 10 ml av 0,002 g/l blylösningen (punkt 2.1.8).

Efter 2 minuter ska eventuell brunfärgning i lösningen av renad koncentrerad must inte vara intensivare än brunfärgningen i referensprovet.

2.3 *Beräkning*

Under de betingelser som beskrivs ovan motsvarar referensprovet en högsta tillåten halt av tungmetaller, uttryckt som bly, av 2 mg/kg renad koncentrerad must.

3. Bestämning av blyinnehåll med atomabsorptions-spektrofotometri

3.1 Apparatur

3.1.1 Atomabsorptionsspektrofotometer med luftacetylenbrännare.

3.1.2 Blyhålkatodlampa.

3.2 Reagenser

3.2.1 Spädd ättiksyra.

Ta 12 g isättika ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) och fyll upp till 100 ml med vatten.

3.2.2 Lösning av ammoniumpyrrolidin-ditiokarbamat, $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (w/v).

3.2.3 Metylisobetylketon $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4 Blylösning, 0,010 g/l.

Späd blylösningen, 1 g/l, (punkt 2.1.8) till 1 % (v/v).

3.3 Utförande

3.3.1 Beredning av provlösning

Lös 10 g renad koncentrerad must i en blandning av lika stora volymer spädd ättiksyra (punkt 3.2.1) och vatten och fyll upp till 100 ml med denna blandning.

Tillsätt 2 ml ammoniumpyrrolidin-ditiokarbamatlösning (punkt 3.2.2) och 10 ml metylobutylketon (punkt 3.2.3). Skaka om i 30 sekunder och skydda från direkt ljus. Låt de båda skikten separera. Använd metylobutylketonskiktet.

3.3.2 Beredning av referenslösningar

Bered tre referenslösningar som förutom 10 g renad koncentrerad must innehåller 1, 2 resp. 3 ml av en blylösning, 0,010 g/l (punkt 3.2.4). Behandla dessa på samma sätt som provlösningen.

3.3.3 Referensprov

Bered ett referensprov enligt samma metod som i 3.3.1, men utan tillsats av renad koncentrerad must.

3.3.4 Bestämning

Ställ in våglängden på 283,3 nm.

Atomisera metylobutylketonet från referensprovet i flammen och nollställ absorbansskalan.

Bestäm absorbanserna för respektive extrakt som motsvarar provlösningen och referenslösningarna.

3.4 Redovisning av resultaten

Ange blyhalten i mg/kg renad koncentrerat must med en decimal.

3.4.1 Beräkning

Rita kurvan över absorbansvariationen som en funktion av den blykoncentration som tillsatts referenslösningarna. Nollkoncentrationen motsvarar provlösningen.

Extrapolera den räta linjen som sammanbinder punkterna tills den når den negativa delen av koncentrationsaxeln. Avståndet från denna punkt till nollpunkten anger blyhalten i provlösningen.

e) **Kemisk bestämning av etanol**

Denna metod används för bestämning av alkoholhalten i vätskor med låg alkoholhalt, som must, koncentrerad must och renad koncentrerad must.

1. **Principer för metoden**

Enkel destillation av vätskan. Oxidation av etanolen i destillatet med kaliumdikromat. Filtrering av överskottsdikromat med järn(II)lösning.

2. **Apparatur**

2.1 Destilleringsapparat som används för att mäta alkoholhalt

3. **Reagenser**3.1 *Kaliumdikromatlösning*

Lös 33,600 g kaliumdikromat ($K_2Cr_2O_7$) i tillräckligt med vatten för att ge 1 liter lösning vid 20 °C.

1 ml av denna lösning oxiderar 7,8924 mg alkohol.

3.2 *Järn(II)ammoniumsulfatlösning*

Lös 135 g järn(II)ammoniumsulfat, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$, i tillräckligt med vatten för att ge 1 liter lösning och tillsätt 20 ml koncentrerad svavelsyra (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Denna lösning motsvarar ungefär halva volymen diktromatlösning när den just beretts och oxideras därefter långsamt.

3.3 *Kaliumpermanganatlösning.*

Lös 1,088 g kaliumpermanganat, $KMnO_4$, i tillräcklig mängd vatten för att ge 1 liter lösning.

3.4 *Spädd svavelsyra, 1:2 (v/v)*

Tillsätt gradvis under omrörning 500 ml svavelsyra, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) till 500 ml vatten.

3.5 *Ferro-ortofenantrolinreagens*

Lös 0,695 g järnsulfat, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$, i 100 ml vatten och tillsätt 1,485 g ortofenantrolinmonohydrat, $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Värm för att påskynda lösningen. Denna klart röda lösning har god hållbarhet.

4. **Metod**4.1 *Destillering:*

Häll 100 g renad koncentrerad must och 100 ml vatten i en destillationskolv. Samla upp destillatet i en 100 ml mät-kolv och fyll upp till märket med vatten.

4.2 *Oxidation*

Använd en kolv (300 ml) med en propp av slipat glas och bred hals, vilket gör att halsen kan sköljas utan att något av innehållet går förlorat. Häll 20 ml av titreringsmedlet kaliumdikromatlösning (punkt 3.1) och 20 ml av den spädda svavelsyran 1:2 (v/v) (punkt 3.4) i kolven och skaka om. Tillsätt 20 ml av destillatet. Tillslut kolven, skaka om och vänta i minst 30 minuter. Skaka emellanåt. (Detta är *bestämningskolven*.)

Titra järn(II)ammoniumsulfatlösningen (punkt 3.2) i förhållande till kaliumdikromatlösningen genom att i en identisk kolv hålla samma mängder reagens, men ersätt de 20 millilitrarna destillat med 20 ml destillerat vatten. (Detta är *referenskolven*).

4.3 *Titring*

Tillsätt fyra droppar ortofenantrolinreagens (punkt 3.5) till innehållet i *bestämningskolven*. Titra överskottsdikromat genom att tillsätta järn(II)ammoniumsulfatlösningen (punkt 3.2). Avbryt tillsatsen av järn(II)lösningen när blandningen ändrar färg från grönblixt till brunt.

För att kunna bestämma slutpunkten mer exakt ändras blandningens färg tillbaka från brunt till grönblixt med kaliumpermanganatlösningen (punkt 3.3). Dra ifrån 1/10 av den använda volymen av denna lösning från den tillsatta volymen järn(II)lösning. Skillnaden betecknas n ml.

Gör på samma sätt med *referenskolven*. Skillnaden betecknas n' .

5. Redovisning av resultaten

Etanolen anges i g/kg socker med 1 decimal.

5.1 Beräkningsmetod

n' ml järn(II)lösning reducerar 20 ml av dikromatlösningen som oxiderar 157,85 mg ren etanol.

1 ml järn(II)lösning har samma reducerande förmåga som

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

$n'-n$ ml järn(II)lösning har samma reducerande förmåga som

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

Etanolhalten i g/kg renad koncentrerad must blir:

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

Etanolhalten i g/kg av den totala sockerhalten blir:

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

P = den totala sockerhalten i % (w/w) i den renade koncentrerade musten.

f) Meso-inositol, scyllo-inositol och sackaros**1. Principer för metoden**

Gaskromatografi av silylerade derivat.

2. Reagenser

2.1 Intern standard: xylitol (vattenhaltig lösning om cirka 10 g/l till vilken en knivsudd natriumasid har tillsatts).

2.2 Bis(trimetylsilyl)trifluoroacetamid – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3 Trimetylklorsilan (C_3H_9ClSi).

2.4 Pyridine p.A. (C_5H_5N)

2.5 Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$).

3. Utrustning

3.1 Gaskromatograf med:

3.2 Kapillärkolonn (t.ex. av kvartsglas, belagt med OV 1 med 15 μ m tjocklek, längd 25 m och innerdiameter 0,3 mm).

Driftsbetingelser: Bärargas: väte eller helium.

— Bärargasens flödeshastighet: ca 2 ml/minut.

— Injektor- och detektortemperatur: 300 °C.

— Temperaturprogrammering: 1 minut vid 160 °C, 4 °C per minut till 260 °C, konstant temperatur på 260 °C i 15 minuter.

— Splitförhållande: ca 1:20.

3.3 Integrator.

3.4 Mikrospruta, 10 μ l.

3.5 Mikropipetter, 50, 100 resp. 200 µl.

3.6 2 ml kolv med en teflonpropp.

3.7 Ugn.

4. **Metod**

Ett noggrant vägt prov på cirka 5 g renad koncentrerad must hålls i en 50 ml kolv. En ml av en standardlösning av xylitol (punkt 2.1) tillsätts och kolven fylls upp med vatten. Efter blandning tas 100 µl av lösningen ut och hålls i en kolv (punkt 3.6), där den torkas under en svag luftström. 100 µl absolut etylalkohol kan tillsättas vid behov för att underlätta indunstningen.

Resten löses försiktigt i 100 µl pyridin (punkt 2.4), 100 µl bis(trimetyl-silyl)trifluoracetamid (punkt 2.2) och 10 µl trimetylklorosilan (punkt 2.3). Förslut kolven med teflonproppen och värme i ugn vid 60 °C i en timme.

Ta ut 0,5 µl klar vätska och spruta in med hjälp av en ihållig upphettad nål i enlighet med det angivna splitförhållandet.

5. **Beräkning av resultaten**

5.1 Bered en lösning som innehåller:

60 g/l glukos, 60 g/l fruktos, 1 g/l meso-inositol och 1g/l sackaros.

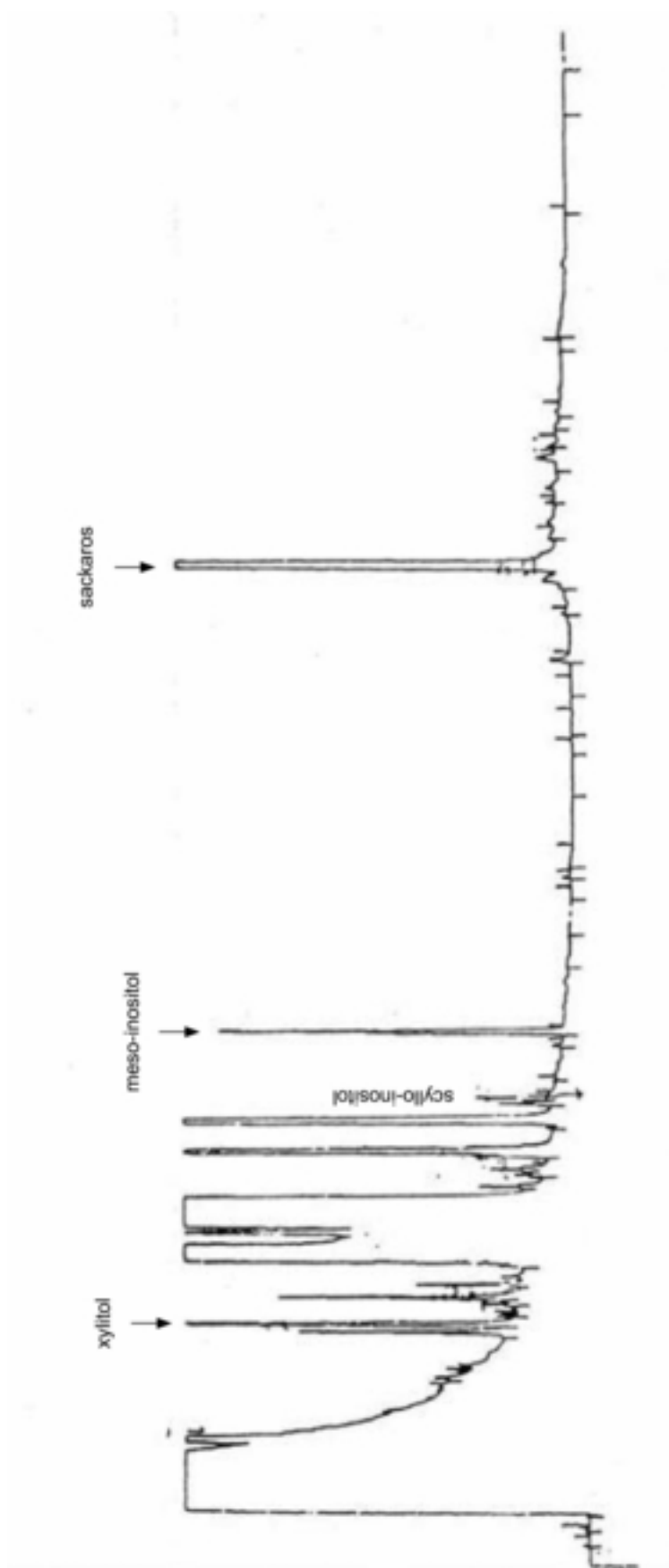
5 g av lösningen vägs upp och metoden i punkt 4 följs. Resultaten för meso-inositol och sackaros beräknas i förhållande till xylitol från kromatogrammet.

För scyllo-inositol, som inte finns i handeln och som har en retentionstid som ligger mellan den sista toppen för den anomera formen av glukos och toppen för meso-inositol (se diagram på nästa sida), används samma resultat som det som beräknats för meso-inositol.

6. **Redovisning av resultaten**

6.1 Meso-inositol och scyllo-inositol anges i mg/kg socker.

Sackaros anges i g/kg must.



BILAGA V

Jämförelsetabell enligt artikel 16 andra stycket

Förordning (EG) nr 1493/1999	Förordning (EEG) nr 2676/90	Förordning (EG) nr 423/2008	Denna förordning
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Artikel 43.1	—	Artikel 5	Artikel 3.1
Artikel 43.2 första strecksatsen	—	Artikel 23	Artikel 3.2
Artikel 43.2 första strecksatsen	—	Artikel 24	Artikel 3.3
Artikel 43.2 första strecksatsen	—	Art. 34, 35 och 36	Artikel 3.4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43.2 andra strecksatsen	—	—	Artikel 5
Artikel 43.2 tredje strecksatsen	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42.6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10.1
—	—	Artikel 45	Artikel 10.2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1.1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Bilaga IV	—	Artikel 7 och 12	Bilaga I A
—	—	Artikel 10	Bilaga I A, tillägg 1
—	—	Artikel 8	Bilaga I A, tillägg 2
—	—	Artikel 9	Bilaga I A, tillägg 3
—	—	Artikel 13	Bilaga I A, tillägg 4
—	—	Art. 14, 15 och 16	Bilaga I A, tillägg 5
—	—	Artikel 17	Bilaga I A, tillägg 6
—	—	Artikel 18	Bilaga I A, tillägg 7
—	—	Artikel 19	Bilaga I A, tillägg 8
—	—	Artikel 22	Bilaga I A, tillägg 9
Bilaga V. A	—	—	Bilaga I B
Bilaga V. B	—	—	Bilaga I C
Bilaga V. F	—	—	Bilaga I D
Bilaga V. H	—	Artikel 28	Bilaga II A
Bilaga V. I	—	Artikel 4	Bilaga II B
Bilaga VI. K	—	—	Bilaga II C
Bilaga V. J	—	Artiklarna 25 och 37	Bilaga III A
—	—	Artikel 43	Bilaga III A
Bilaga VI. L	—	Artiklarna 40 och 41	Bilaga III B
—	Bilagan, punkt 39	—	Bilaga IV A
—	Bilagan, punkt 42	—	Bilaga IV B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 607/2009

av den 14 juli 2009

om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter

EUROPEISKA GEMENSKAPERNA KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 479/2008 av den 29 april 2008 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin, om ändring av förordningarna (EG) nr 1493/1999, (EG) nr 1782/2003, (EG) nr 1290/2005 och (EG) nr 3/2008 samt om upphävande av förordningarna (EEG) nr 2392/86 och (EG) nr 1493/1999⁽¹⁾, särskilt artiklarna 52, 56, 63 och 126 a, och

av följande skäl:

- (1) I kapitel IV i avdelning III i förordning (EG) nr 479/2008 fastställs allmänna bestämmelser för skydd av ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vissa vinprodukter.
- (2) För att säkerställa att de gemenskapsregistrerade ursprungsbeteckningarna och geografiska beteckningarna uppfyller kraven i förordning (EG) nr 479/2008 bör ansökningarna granskas av den berörda medlemsstatens nationella myndigheter inom ramen för ett förberedande nationellt förfarande för invändningar. Efterföljande kontroller bör utföras för att garantera att ansökningarna uppfyller kraven i denna förordning, att de hanteras på samma sätt i alla medlemsstater och att registreringen av ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar inte skadar tredje parter. Detaljerade tillämpningsföreskrifter för ansöknings-, gransknings-, invändnings- och avregistreringsförfarandena för ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vissa vinprodukter bör därför fastställas.
- (3) Villkor för fysiska eller juridiska personers ansökan om registrering bör fastställas. Särskild uppmärksamhet bör ägnas åt att definiera det berörda området, med beaktande av produktionsområdet och produktens egenskaper. Alla producenter i det avgränsade geografiska området bör kunna använda den registrerade beteckningen förutsatt att villkoren i produktspecifikationen uppfylls. Avgränsningen av området bör vara detaljerad, precis och entydig så att producenterna, de behöriga myndigheterna och kontrollorganen kan säkerställa att produkten kommer från det avgränsade geografiska området.

- (4) Särskilda bestämmelser bör fastställas för registrering av ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar.
- (5) Att begränsa förpackningen av en vinprodukt med en ursprungsbeteckning eller en geografisk beteckning, eller produktionsmoment som rör presentationen av produkten, till ett avgränsat geografiskt område utgör en begränsning av den fria rörligheten för varor och friheten att tillhandahålla tjänster. Mot bakgrund av EG-domstolens rättspraxis får sådana begränsningar endast införas om de är nödvändiga, proportionerliga och lämpliga för att upprätthålla en ursprungsbetecknings eller geografisk betecknings goda anseende. Alla begränsningar ska vederbörligen motiveras med hänsyn till den fria rörligheten för varor och friheten att tillhandahålla tjänster.
- (6) Bestämmelser bör antas om villkoret för produktionen i det avgränsade området. Det finns ett begränsat antal undantag inom gemenskapen.
- (7) Uppgifter som styrker sambandet med det geografiska områdets egenskaper och deras inverkan på slutprodukten bör också anges.
- (8) Vid införande av ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar i ett gemenskapsregister bör även de som bedriver handel på området och konsumenterna informeras. För att informationen ska vara tillgänglig för alla bör den finnas i elektroniskt format.
- (9) För att bevara särarten hos viner med skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar och tillnära medlemsstaternas lagstiftningar i syfte att upprätta lika konkurrensvillkor inom gemenskapen, bör ett gemenskapsregelverk för kontroller av dessa viner antas, med vilket de särskilda bestämmelser som medlemsstaterna antar måste vara förenliga. Dessa kontroller bör göra det möjligt att förbättra de berörda produkternas spårbarhet och specificera vilka aspekter som kontrollerna måste omfatta. För att undvika en snedvridning av konkurrensen bör kontroller fortlöpande utföras av oberoende organ.
- (10) För att säkerställa en konsekvent tillämpning av förordning (EG) nr 479/2008 bör formulär utarbetas för ansökningar, invändningar, ändringar och avregistreringar.
- (11) I kapitel V i avdelning III i förordning (EG) nr 479/2008 fastställs allmänna bestämmelser för användning av skyddade traditionella uttryck för vissa vinprodukter.

⁽¹⁾ EUT L 148, 6.6.2008, s. 1.

- (12) Användning av, bestämmelser om och skydd av vissa benämningar (andra än ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar) som används för att beskriva vinprodukter är en väletablerad praxis i gemenskapen. Dessa traditionella uttryck kan få konsumenterna att tänka på en produktions- eller lagringsmetod, en viss kvalitet, en färg eller en typ av plats eller kanske en historisk händelse som är förknippad med vinet. För att garantera lika konkurrensvillkor och för att undvika att konsumenterna vilseleds är det därför lämpligt att upprätta en gemensam ram för definition, erkännande, skydd och användning av sådana traditionella uttryck.
- (13) Användningen av traditionella uttryck för produkter från tredjeländer är tillåten om produkterna uppfyller samma eller motsvarande krav som produkter från medlemsstaterna så att konsumenterna inte vilseleds. Eftersom de centraliserade reglerna i flera tredjeländer inte är lika omfattande som gemenskapens rättssystem bör vissa krav på "representativa branschorganisationer" i tredjeländer fastställas för att samma garantier som i gemenskapsbestämmelserna ska kunna ges.
- (14) I avdelning III kapitel VI i förordning (EG) nr 479/2008 fastställs allmänna bestämmelser för märkning och presentation av vissa vinprodukter.
- (15) Vissa bestämmelser angående märkning av livsmedel fastställs i rådets första direktiv 89/104/EEG ⁽¹⁾, i rådets direktiv 89/396/EEG av den 14 juni 1989 om identifikationsmärkning av livsmedelspartier ⁽²⁾, i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG ⁽³⁾ och i Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/45/EG av den 5 september 2007 om fastställande av bestämmelser för färdigförpackade varors nominella mängder ⁽⁴⁾. Dessa bestämmelser gäller också vinprodukter om inget annat uttryckligen anges i de nämnda direktiven.
- (16) I förordning (EG) nr 479/2008 harmoniseras märkningen av alla vinprodukter. Det fastställs likaså att användningen av andra uttryck än de som uttryckligen omfattas av gemenskapslagstiftningen bör vara tillåtna, förutsatt att de är korrekta.
- (17) Enligt förordning (EG) nr 479/2008 är det nödvändigt att fastställa villkor för användningen av vissa uttryck som bland annat avser ursprung, tappningsföretag, producent, importör etc. För vissa av dessa uttryck krävs gemenskapsbestämmelser för att garantera att den inre marknaden fungerar väl. Dessa bestämmelser bör i allmänhet bygga på redan befintliga bestämmelser. När det gäller andra termer bör varje medlemsstat fastställa bestämmelser som är förenliga med gemenskapsrätten som ska tillämpas på vin som produceras på deras territorium, så att dessa bestämmelser fastställs så nära producenten som möjligt. Det bör dock finnas garantier för att dessa regler präglas av öppenhet och insyn.
- (18) För konsumenternas skull bör vissa obligatoriska uppgifter samlas i samma synfält på behållaren, det bör fastställas toleransgränser för uppgiften om den verkliga alkoholhalten och det bör tas hänsyn till produkternas särart.
- (19) De befintliga bestämmelserna om användning av identifikationsmärkning av livsmedelspartier fyller sitt syfte och bör därför fortsätta att gälla.
- (20) Uttryck som avser ekologisk produktion av druvor ska enbart följa reglerna i genom rådets förordning (EG) nr 834/2007 av den 28 juni 2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter ⁽⁵⁾ och gäller för alla vinprodukter.
- (21) Förbudet mot användning av blykapsyler för att försluta behållare som innehåller produkter som täcks av förordning (EG) nr 479/2008 bör behållas i syfte att undvika risken för i första hand kontaminering, särskilt vid oavsiktlig kontakt med sådana kapsyler, och för det andra risken för miljöförorening på grund av avfall som innehåller bly från sådana kapsyler.
- (22) För att öka produkternas spårbarhet och skapa större insyn bör nya regler för "ursprungsbeteckning" införas.
- (23) Användningen av beteckningar som avser druvsorter och årgång för viner utan ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar kräver särskilda tillämpningsföreskrifter.
- (24) I gemenskapen och i tredjeländer är det sedan lång tid tillbaka tradition att använda vissa typer av flaskor för vissa produkter. Dessa flaskor kan få konsumenten att tänka på ett visst ursprung eller vissa egenskaper hos dessa produkter just därför att de har använts sedan lång tid. Dessa flaskor bör därför uteslutande användas för sådana viner.
- (25) Reglerna för märkning av vinprodukter med ursprung i tredjeland som sätts i omlopp på gemenskapsmarknaden bör också så långt det är möjligt harmoniseras med den metod som införts för gemenskapens vinprodukter för att undvika att konsumenterna vilseleds och att det uppstår illojal konkurrens mellan producenterna. Hänsyn bör dock tas till skillnader när det gäller produktionsvillkor, vinframställningstraditioner och lagstiftning i tredjeländer.

⁽¹⁾ EGT L 40, 11.2.1989, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 186, 30.6.1989, s. 21.

⁽³⁾ EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

⁽⁴⁾ EUT L 247, 21.9.2007, s. 17.

⁽⁵⁾ EUT L 189, 20.7.2007, s. 1.

- (26) Med hänsyn till skillnaderna mellan de produkter som omfattas av denna förordning och deras marknader, och konsumenternas förväntningar, bör reglerna skilja sig åt beroende på vilken produkt de gäller, särskilt när det gäller vissa frivilliga uppgifter om vin som inte har någon skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, men som ändå är märkta med namn på druvsorter och årgång, om de uppfyller vissa certifierings- och ackrediteringskrav (s.k. vin med uppgift om druvsort). För att det inom kategorin vin utan SUB eller SGB ska kunna skiljas mellan vin som tillhör underkategorin vin med uppgift om sort och övriga viner, bör det fastställas särskilda regler för användningen av frivilliga uppgifter dels för vin med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning, dels för vin utan dessa beteckningar, som även omfattar vin med uppgift om druvsort.
- (27) Åtgärder för att underlätta övergången från den tidigare vinlagstiftningen till denna förordning (framför allt rådets förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin ⁽¹⁾) bör antas, för att inte onödigt belasta aktörerna. För att ekonomiska aktörer som är etablerade i gemenskapen och i tredjeländer ska kunna följa märkningskraven bör en övergångs- och anpassningsperiod beviljas. Därför bör bestämmelser antas som medger att saluföringen av produkter märkta i enlighet med de gällande bestämmelserna kan fortsätta under en övergångsperiod.
- (28) På grund av administrativa bördor kan vissa medlemsstater inte införa de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa artikel 38 i förordning (EG) nr 479/2008 senast den 1 augusti 2009. För att de ekonomiska aktörerna och de behöriga myndigheterna inte ska påverkas negativt av denna tidsfrist bör en övergångsperiod beviljas och övergångsbestämmelser antas.
- (29) Bestämmelserna i denna förordning bör inte påverka tillämpningen av särskilda bestämmelser som kan förhandlas fram enligt avtal som ingås med tredjeländer enligt förfarandet i artikel 133 i fördraget.
- (30) De nya tillämpningsföreskrifterna för kapitlen IV, V och VI i avdelning III i förordning (EG) nr 479/2008 bör ersätta den befintliga lagstiftningen om genomförande av förordning (EG) nr 1493/1999. Kommissionens förordning (EG) nr 1607/2000 av den 24 juli 2000 om fastställande av vissa tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1493/1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin, särskilt rörande kvalitetsvin framställt inom specificerade områden ⁽²⁾ och kommissionens förordning (EG) nr 753/2002 av den 29 april 2002 om vissa tillämpningsföreskrifter till rådets förordning (EG) nr 1493/1999 när det gäller beteckning, benämning, presentation och skydd av vissa vinprodukter ⁽³⁾ bör därför upphöra att gälla.
- (31) Genom artikel 128 i förordning (EG) nr 479/2008 upphävs gällande lagstiftning från rådet inom vinsektorn, inklusive lagstiftning som gäller de områden som omfattas av den här förordningen. För att undvika handelsproblem och för att skapa en smidig övergång för de ekonomiska aktörerna och fastställa en rimlig tidsfrist för medlemsstaternas antagande av en rad genomförandeåtgärder bör övergångsperioder fastställas.
- (32) Tillämpningsföreskrifterna i denna förordning bör gälla från samma dag som kapitlen IV, V och VI i avdelning III i förordning (EG) nr 479/2008.
- (33) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från förvaltningskommittén för den gemensamma organisationen av jordbruksmarknaderna.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

KAPITEL I

INLEDANDE BESTÄMMELSER

Artikel 1

Syfte

I denna förordning fastställs tillämpningsföreskrifter för avdelning III i förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller

- bestämmelserna i kapitel IV i den avdelningen om skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för de produkter som avses i artikel 33.1 i förordning (EG) nr 479/2008,
- bestämmelserna i kapitel V i den avdelningen om traditionella uttryck för de produkter som avses i artikel 33.1 i förordning (EG) nr 479/2008,
- bestämmelserna i kapitel VI i den avdelningen om märkning och presentation av vissa vinprodukter.

⁽²⁾ EGT L 185, 25.7.2000, s. 17.

⁽³⁾ EGT L 118, 4.5.2002, s. 1.

⁽¹⁾ EGT L 179, 14.7.1999, s. 1.

KAPITEL II

SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR OCH
GEOGRAFISKA BETECKNINGAR

AVSNITT 1

Ansökan om skydd

Artikel 2

Sökande

1. En enskild producent får ansöka om skydd enligt artikel 37.1 i förordning (EG) nr 479/2008 om det kan fastställas att
 - a) den berörda personen är den enda producenten inom det avgränsade geografiska området, och
 - b) i det fall det berörda avgränsade geografiska området är omgivet av områden med ursprungsbezeichnungar eller geografiska beteckningar, att det berörda området har egenskaper som avsevärt skiljer sig från omgivande avgränsade områdens eller att produktens egenskaper är skilda från egenskaperna hos produkterna i de omgivande avgränsade områdena.
2. En medlemsstat eller ett tredjeland eller deras respektive myndigheter får inte ansöka om skydd enligt artikel 37 i förordning (EG) nr 479/2008.

Artikel 3

Ansökan om skydd

En ansökan om skydd ska innehålla de dokument som krävs enligt artiklarna 35 eller 36 i förordning (EG) nr 479/2008 och en elektronisk kopia av produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet.

Ansökan om skydd och det sammanfattande dokumentet ska upprättas i enlighet med formulären i bilagorna I och II till denna förordning.

Artikel 4

Beteckning

1. Den beteckning som ska skyddas ska endast registreras på det eller de språk som används för att beskriva den berörda produkten i det avgränsade geografiska området.
2. Beteckningen ska registreras med sin ursprungliga stavning.

Artikel 5

Avgränsning av det geografiska området

Området ska avgränsas på ett detaljerat, precist och entydigt sätt.

Artikel 6

Produktion inom det avgränsade geografiska området

1. Vid tillämpning av artikel 34.1 a iii) och b iii) i förordning (EG) nr 479/2008 och av denna artikel avses med *produktion* alla berörda produktionsmoment, från skörd av druvorna till slutförandet av vintillverkningsprocessen, med undantag för eventuella processer efter framställningen.

2. För produkter med en skyddad geografisk beteckning ska de druvor, högst 15 procent, som inte kommer från det avgränsade geografiska området enligt artikel 34.1 b ii) i förordning (EG) nr 479/2008 komma från den berörda medlemsstat eller det berörda tredjeland där det avgränsade området ligger.

3. Genom undantag från artikel 34.1 a ii) i förordning (EG) nr 479/2008 ska punkt 3 i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 ⁽¹⁾ om vinframställningsmetoder och restriktioner gälla.

4. Genom undantag från artikel 34.1 a iii) och b iii) i förordning (EG) nr 479/2008, och under förutsättning att det föreskrivs i produktspecifikationen, får en produkt med en skyddad ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning användas för vinframställning antingen

- a) i ett område i omedelbar närhet till det berörda avgränsade området, eller
- b) i ett område som är beläget i samma administrativa enhet eller i en intilliggande administrativ enhet i enlighet med nationella bestämmelser, eller
- c) vid ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning som avser ett geografiskt område som skär över nationella gränser, eller om det finns ett avtal om kontrollåtgärder mellan två eller flera medlemsstater eller mellan en eller flera medlemsstater och ett eller flera tredjeländer, då en produkt med en skyddad ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning får användas för vinframställning i ett område som ligger i omedelbar närhet till det avgränsade området i fråga.

Genom undantag från artikel 34.1 b iii) i förordning (EG) nr 479/2008, och under förutsättning att det föreskrivs i produktspecifikationen, får vin med en skyddad geografisk beteckning fortsätta att användas för vinframställning även i områden som inte ligger i omedelbar närhet till det berörda avgränsade området till och med den 31 december 2012.

Genom undantag från artikel 34.1 a iii) i förordning (EG) nr 479/2008, och under förutsättning att det föreskrivs i produktspecifikationen, får en produkt omvandlas till mousse- rande vin eller pärlande vin med en skyddad ursprungsbezeichnung även i områden som inte ligger i omedelbar närhet till det berörda avgränsade området om denna metod användes före den 1 mars 1986.

⁽¹⁾ Se sidan 1 i detta nummer av EUT.

Artikel 7

Samband

1. De uppgifter som styrker det geografiska samband som avses i artikel 35.2 g i förordning (EG) nr 479/2008 ska förklara hur det avgränsade geografiska områdets egenskaper påverkar slutprodukten.

Vid ansökningar som omfattar flera kategorier av vinprodukter ska uppgifter som styrker sambandet anges för varje berörd vinprodukt.

2. När det handlar om en ursprungsbezeichnung ska produkt-specifikationen innehålla

- a) uppgifter om det geografiska området, inklusive naturliga och mänskliga faktorer, som är relevanta för sambandet,
- b) uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen,
- c) en beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i led a och de uppgifter som avses i led b.

3. När det handlar om en geografisk beteckning ska produkt-specifikationen innehålla

- a) uppgifter om det geografiska området som är relevanta för sambandet,
- b) uppgifter om produktens kvalitet, anseende eller andra särskilda egenskaper som beror på dess geografiska ursprung,
- c) en beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i led a och de uppgifter som avses i led b.

4. När det handlar om en geografisk beteckning ska det av produkt-specifikationen framgå om beteckningen grundas på en särskild kvalitet eller ett särskilt anseende eller på andra egenskaper som kan hänföras till produktens geografiska ursprung.

Artikel 8

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Om det i produkt-specifikationen fastställs att förpackningen av produkten ska ske i det avgränsade geografiska området eller i ett område som ligger i omedelbar närhet till det berörda avgränsade området, i enlighet med ett krav i artikel 35.2 h i förordning (EG) nr 479/2008, ska detta krav motiveras för den berörda produkten.

AVSNITT 2

Kommissionens granskningsförfarande

Artikel 9

Mottagande av ansökan

1. Ansökan ska lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. Den dag då en ansökan lämnas till kommissionen är den dag då den registreras av kommissionen. Allmänheten ska informeras om detta datum på lämpligt sätt.

2. Kommissionen ska märka de dokument som ingår i ansökan med datumet för mottagandet och ansökans ärendenummer.

Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska få ett mottagningsbevis som innehåller minst följande uppgifter:

- a) Ärendenumret.
- b) Den beteckning som ska registreras.
- c) Antalet mottagna sidor.
- d) Datumet för mottagande av ansökan.

Artikel 10

Inlämning av ansökningar som skär över nationella gränser

1. Vid ansökningar som skär över nationella gränser får en gemensam ansökan lämnas in för en beteckning som anger ett geografiskt område som skär över nationella gränser av mer än en grupp av producenter som företräder detta område.

2. Om endast medlemsstater berörs ska det förberedande nationella förfarande som avses i artikel 38 i förordning (EG) nr 479/2008 gälla i alla berörda medlemsstater.

Vid tillämpning av artikel 38.5 i förordning (EG) nr 479/2008 ska ansökningar som skär över nationella gränser lämnas till kommissionen av någon av medlemsstaterna på de andras vägnar, och innehålla ett tillstånd från samtliga övriga berörda medlemsstater som ger den medlemsstat som lämnar in ansökan befogenhet att agera på deras vägnar.

3. Om en ansökan som skär över nationella gränser endast omfattar tredjeländer ska ansökan lämnas till kommissionen antingen av någon av de ansökande grupperna på de övriga gruppernas vägnar eller av något av tredjeländerna på de övriga tredjeländernas vägnar och innehålla

- a) uppgifter som styrker att villkoren i artiklarna 34 och 35 i förordning (EG) nr 479/2008 uppfylls,

- b) bevis för att beteckningen är skyddad i de berörda tredjeländerna, och
- c) ett tillstånd enligt punkt 2 från samtliga övriga berörda tredjeländer.

4. Om en ansökan som skär över nationella gränser rör minst en medlemsstat och minst ett tredjeland ska det förberedande nationella förfarande som avses i artikel 38 i förordning (EG) nr 479/2008 gälla i alla berörda medlemsstater. Ansökan ska lämnas till kommissionen av någon av medlemsstaterna eller tredjeländerna eller något av de berörda tredjeländer som ingår i den ansökande gruppen och innehålla

- a) uppgifter som styrker att villkoren i artiklarna 34 och 35 i förordning (EG) nr 479/2008 uppfylls,
- b) bevis för att beteckningen är skyddad i de berörda tredjeländerna, och
- c) ett tillstånd enligt punkt 2 från samtliga övriga berörda medlemsstater eller tredjeländer.

5. Meddelanden och beslut från kommissionen sänds till den medlemsstat eller de tredjeländer eller producentgrupper i tredjeländer som lämnar in en ansökan som skär över nationella gränser till kommissionen enligt punkterna 2, 3 och 4 i denna artikel.

Artikel 11

Tillåtlighet

1. För att avgöra om en ansökan om skydd är tillätlig ska kommissionen kontrollera att ansökan om registrering i bilaga I har fyllts i och att verifikationer har bifogats ansökan.

2. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om ansökningar om registrering som har godkänts.

Om ansökningsformuläret inte har fyllts i eller endast delvis har fyllts i, om de verifikationer som avses i punkt 1 inte har bifogats ansökan eller om vissa verifikationer saknas, ska kommissionen informera sökanden om detta och uppmana denne att åtgärda de konstaterade bristerna inom en period på två månader. Om bristerna inte åtgärdas innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå ansökan. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

Artikel 12

Granskning av villkoren för giltighet

1. Om en godkänd ansökan om skydd av en ursprungsbeteckning eller en geografisk beteckning inte uppfyller kraven i artiklarna 34 och 35 i förordning (EG) nr 479/2008 ska kommissionen informera medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet om skälen till att ansökan avslagits och fastställa en tidsfrist för tillbakadragande eller ändring av ansökan eller för ingivande av synpunkter.

2. Om registreringshindren inte åtgärdas av medlemsstatens eller tredjeländernas myndigheter eller av sökanden i det berörda tredjelandet inom tidsfristen ska kommissionen avslå ansökan i enlighet med artikel 39.3 i förordning (EG) nr 479/2008.

3. Beslut att avslå ansökan om den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen ska fattas av kommissionen på grundval av de dokument och den information som den förfogar över. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökandena i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

AVSNITT 3

Invändningsförfaranden

Artikel 13

Nationellt invändningsförfarande för ansökningar som skär över nationella gränser

Vid tillämpning av artikel 38.3 i förordning (EG) nr 479/2008 och då en ansökan som skär över nationella gränser endast rör medlemsstater eller minst en medlemsstat och ett tredjeland, ska invändningsförfarandet tillämpas i alla berörda medlemsstater.

Artikel 14

Inlämning av invändningar enligt gemenskapsförfarandet

1. Invändningar enligt artikel 40 i förordning (EG) nr 479/2008 ska upprättas i enlighet med formuläret i bilaga III till denna förordning. Invändningen ska lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. En invändning betraktas som inlämnad till kommissionen den dag då den registreras av kommissionen. Allmänheten ska informeras om detta datum på lämpligt sätt.

2. Kommissionen ska märka de dokument som ingår i invändningen med datumet för mottagandet och invändningens ärendenummer.

Invändaren ska erhålla ett mottagningsbevis som innehåller minst följande uppgifter:

- a) Ärendenumret.
- b) Antalet mottagna sidor.
- c) Datumet för mottagande av ansökan.

Artikel 15

Tillåtlighet enligt gemenskapsförfarandet

1. För att avgöra om en invändning är tillätlig ska kommissionen, i enlighet med artikel 40 i förordning (EG) nr 479/2008, kontrollera att invändningen innehåller uppgifter om vilken eller vilka tidigare rättigheter som hävdats samt om skälet eller skälen till invändningen och att invändningen lämnats in till kommissionen inom den fastställda tidsfristen.

2. Om invändningen beror på befintligheten av ett tidigare varumärke och dess anseende och renommé, i enlighet med artikel 43.2 i förordning (EG) nr 479/2008, ska invändningen åtföljas av bevis för ansökan, registrering och användning av detta tidigare varumärke, som exempelvis registreringsintyg eller bevis för användningen, och bevis för dess anseende och renommé.

3. Alla vederbörligen motiverade invändningar ska innehålla uppgifter om de fakta, bevis och synpunkter som lämnats in till stöd för invändningen, tillsammans med relevanta verifikationer.

Den information och de bevis som ska lämnas in för att styrka användningen av ett tidigare varumärke ska omfatta närmare uppgifter om plats, varaktighet, omfattning och egenskaper för användningen av det tidigare varumärket, och om dess anseende och renommé.

4. Om uppgifter om vilken eller vilka tidigare rättigheter som hävdats och om de skäl, fakta, bevis och synpunkter eller de verifikationer som avses i punkterna 1 till 3 inte har lämnats in tillsammans med invändningen eller om några uppgifter saknas, ska kommissionen informera klaganden om detta och uppmana denne att åtgärda de konstaterade bristerna inom två månader. Om bristerna inte åtgärdas innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå invändningen. Invändaren, medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå invändningen.

5. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om invändningar som har godkänts.

Artikel 16

Granskning av en invändning enligt gemenskapsförfarandet

1. Om kommissionen inte har avslagit invändningen i enlighet med artikel 15.4 ska den informera medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet om invändningen och uppmana denne att inkomma med synpunkter inom två månader från det datum då denna information lämnats. Synpunkter som tas emot inom dessa två månader ska lämnas till invändaren.

Under granskningen av en invändning ska kommissionen uppmana parterna att vid behov inkomma med synpunkter om de meddelanden som de övriga parterna inkommit med inom en period på två månader från datumet för denna uppmaning.

2. Om medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet eller invändaren därefter inte yttrar sig eller inte respekterar tidsfristerna beslutar kommissionen om invändningen.

3. Beslut att avslå eller registrera den berörda ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen ska fattas av kommissionen på grundval av de bevis som den förfogar över. Invändaren, medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå invändningen.

4. Om invändningar görs av flera personer kan det efter en inledande granskning av en eller flera invändningar visa sig omöjligt att godkänna ansökan om registrering och i detta fall får kommissionen avbryta de övriga invändningsförfarandena. Kommissionen ska informera de övriga invändarna om beslut som fattats under förfarandet som påverkar dem.

Om en ansökan avslås ska de invändningsförfaranden som avbrutits anses avslutade och invändarna ska informeras om detta på vederbörligt sätt.

AVSNITT 4

Skydd

Artikel 17

Beslut om skydd

1. Om inte ansökan om skydd av ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar avslås enligt artiklarna 11, 12, 16 och 28 ska kommissionen besluta att bevilja skydd för ursprungsbeteckningarna eller de geografiska beteckningarna.

2. Beslut om skydd som fattas i enlighet med artikel 41 i förordning (EG) nr 479/2008 ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 18

Register

1. Kommissionen ska föra det register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar som föreskrivs i artikel 46 i förordning (EG) nr 479/2008, nedan kallat registret.

2. En ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning som har godkänts ska föras in i registret.

För beteckningar som registrerats i enlighet med artikel 51.1 i förordning (EG) nr 479/2008 ska kommissionen föra in de uppgifter i registret som föreskrivs i punkt 3 i denna artikel, med undantag för uppgifterna i led f.

3. Kommissionen ska föra in följande uppgifter i registret:

- Produkten/produkternas registrerade beteckning.
- Bevis för att beteckningen är skyddad som geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning.
- Namn på ursprungslandet eller ursprungsländerna.
- Registreringsdatum.
- Referens till den rättsakt enligt vilken beteckningen registrerats.
- Referens till det sammanfattande dokumentet.

Artikel 19

Skydd

1. Skyddet av en ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska löpa från det datum då beteckningarna förts in i registret.
2. Vid olaglig användning av en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska medlemsstaternas behöriga myndigheter på eget initiativ, i enlighet med artikel 45.4 i förordning (EG) nr 479/2008, eller på en parts begäran vidta de åtgärder som är nödvändiga för att hindra denna olagliga användning och förhindra saluföring eller export av de berörda produkterna.
3. Skyddet av en ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska gälla hela benämningen, däribland dess beståndsdelar under förutsättning att de i sig har särskiljningsförmåga. En beståndsdel som saknar särskiljningsförmåga eller en generisk beståndsdel av en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska inte beviljas skydd.

AVSNITT 5

Ändringar och avregistrering

Artikel 20

Ändring av produktspecifikationen eller det sammanfattande dokumentet

1. Ansökningar om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning som lämnas in av en sökande i enlighet med artikel 37 i förordning (EG) nr 479/2008 ska upprättas i enlighet med bilaga IV till denna förordning.
2. För att avgöra om en ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen i enlighet med artikel 49.1 i förordning (EG) nr 479/2008 är tillåtlig ska kommissionen kontrollera att den mottagit de uppgifter som krävs enligt artikel 35.2 i den förordningen och ett ifyllt ansökningsformulär enligt punkt 1 i denna artikel.
3. Vid tillämpning av första meningen i artikel 49.2 i förordning (EG) nr 479/2008 ska artiklarna 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 och 18 i denna förordning gälla i tillämpliga delar.
4. För att en ändring ska kunna anses vara mindre får den inte
 - a) avse viktiga egenskaper hos produkten,
 - b) ändra sambandet,
 - c) innefatta en ändring av beteckningen eller någon del av beteckningen på produkten,
 - d) påverka det avgränsade geografiska området,
 - e) utgöra en ökad begränsning av handeln med produkten.

5. Om ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen lämnas in av en annan sökande än den första sökanden ska kommissionen sända ansökan till den första sökanden.

6. Om kommissionen beslutar att godkänna en ändring av produktspecifikationen som påverkar eller utgör en ändring av de uppgifter som förts in i registret ska kommissionen stryka de ursprungliga uppgifterna från registret och föra in de nya uppgifterna med verkan från och med den dag då beslutet träder i kraft.

Artikel 21

Inlämning av en ansökan om avregistrering

1. Ansökningar om avregistrering enligt artikel 50 i förordning (EG) nr 479/2008 ska upprättas i enlighet med formuläret i bilaga V till denna förordning. Ansökan om avregistrering ska lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. En ansökan om avregistrering betraktas som inlämnad till kommissionen den dag då den registreras av kommissionen. Allmänheten ska informeras om detta datum på lämpligt sätt.
 2. Kommissionen ska märka de dokument som ingår i ansökan om avregistrering med datumet för mottagandet och ansökans ärendenummer.
- Författaren till ansökan om avregistrering ska erhålla ett mottagningsbevis som innehåller minst följande uppgifter:
- a) Ärendenumret.
 - b) Antalet mottagna sidor.
 - c) Datumet för mottagande av ansökan.
3. Punkterna 1 och 2 gäller inte när avregistreringen sker på kommissionens initiativ.

Artikel 22

Tillåtlighet

1. För att avgöra om en ansökan om avregistrering är tillåtlig i enlighet med artikel 50 i förordning (EG) nr 479/2008 ska kommissionen kontrollera att ansökan
 - a) innehåller uppgifter om författarens legitima intresse, skäl och motivering,
 - b) innehåller en förklaring till orsaken till avregistreringen, och
 - c) innehåller en hänvisning till en förklaring från den medlemsstat eller det tredjeland där författaren till ansökan har sitt hemvist eller sitt säte som stödjer avregistreringen.
2. Alla ansökningar om avregistrering ska innehålla uppgifter om de fakta, bevis och synpunkter som lämnats in till stöd för avregistreringen, tillsammans med relevanta verifikationer.

3. Om inga närmare uppgifter om skäl, fakta, bevis och synpunkter, eller de verifikationer som avses i punkterna 1 och 2, har lämnats in tillsammans med ansökan om avregistrering ska kommissionen informera författaren till ansökan om avregistrering om detta och uppmana denne att åtgärda de konstaterade bristerna inom en period på två månader. Om bristerna inte åtgärdas innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå ansökan. Författaren till ansökan om avregistrering, medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller författaren till ansökan om avregistrering i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

4. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökandena i det tredjeland vars ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning påverkas av avregistreringen ska informeras om ansökningar om avregistrering som har godkänts, liksom om avregistreringsförfaranden som sker på kommissionens initiativ.

Artikel 23

Granskning av avregistrering

1. Om kommissionen inte har avslagit ansökan om avregistrering i enlighet med artikel 22.3 ska den informera medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller de berörda producenterna i det berörda tredjelandet om avregistreringen och uppmana dessa att inkomma med synpunkter inom två månader från det datum då denna information lämnats. Synpunkter som tas emot inom dessa två månader ska i tillämpliga fall lämnas till författaren till ansökan om avregistrering.

Under granskningen av en avregistrering ska kommissionen uppmana parterna att vid behov inkomma med synpunkter om de meddelanden som inkommit från de övriga parterna inom en period på två månader från datumet för denna uppmaning.

2. Om medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet eller författaren till en ansökan om avregistrering därefter inte yttrar sig eller inte respekterar tidsfristerna ska kommissionen besluta om avregistreringen.

3. Beslut att avregistrera den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen ska fattas av kommissionen på grundval av de bevis som den förfogar över. Kommissionen ska bedöma om en vinprodukt som omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning inte längre överensstämmer med produktspecifikationen eller om överensstämmelse inte längre kan garanteras, i synnerhet om villkoren i artikel 35 i förordning (EG) nr 479/2008 inte längre uppfylls eller inte längre kan uppfyllas i en nära framtid.

Författaren till ansökan om avregistrering och medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet om avregistrering.

4. Vid flera ansökningar om avregistrering kan det efter en inledande granskning av en eller flera ansökningar om avregistrering visa sig omöjligt att fortsätta att skydda en ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, i vilket fall kommissionen kan avbryta övriga avregistreringsförfaranden. I detta fall ska kommissionen informera de övriga författarna till ansökningar om avregistrering om beslut som rör dem som fattats under förfarandet.

Om en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning avregistreras, ska de avregistreringsförfaranden som avbrutits anses ha avslutats och författarna till de berörda ansökningarna om avregistrering ska informeras om detta på vederbörligt sätt.

5. När en avregistrering träder i kraft ska kommissionen stryka beteckningen från registret.

AVSNITT 6

Kontroller

Artikel 24

Anmälan av aktörerna

Alla aktörer som vill delta i hela eller delar av produktionen eller förpackningen av en produkt med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska anmälas till den behöriga kontrollmyndighet som avses i artikel 47 i förordning (EG) nr 479/2008.

Artikel 25

Årlig kontroll

1. Den årliga kontroll som utförs av den behöriga kontrollmyndighet som avses i artikel 48.1 i förordning (EG) nr 479/2008 ska omfatta

- a) en organoleptisk och analytisk undersökning av produkter som omfattas av en ursprungsbeteckning,
- b) antingen endast en analytisk undersökning eller både en organoleptisk och analytisk undersökning av produkter som omfattas av en geografisk beteckning, och
- c) kontroll av villkoren i produktspecifikationen.

Den årliga kontrollen ska utföras i den medlemsstat där produktionen ägt rum i enlighet med produktspecifikationen och ska utföras antingen genom

- a) slumpmässiga kontroller baserade på en riskanalys, eller
- b) stickprovskontroller, eller
- c) systematiska kontroller.

Vid slumpmässiga kontroller ska medlemsstaterna välja ut det lägsta antalet aktörer som ska kontrolleras.

Om kontrollerna utförs genom stickprov ska medlemsstaterna genom antalet, arten av och frekvensen av kontrollerna säkerställa att de är representativa för hela det berörda avgränsade geografiska området och motsvarar den kvantitet vinprodukter som saluförs eller innehas i avsikt att saluföras.

Slumpmässiga kontroller kan kombineras med kontroller genom stickprov.

2. Den undersökning som avses i punkt 1 första stycket leden a och b ska utföras på anonyma prov, visa att den undersökta produkten uppfyller de egenskaper och den kvalitet som beskrivs i produktspecifikationen för den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen, och utföras när som helst under produktionsprocessen, också under förpackningsskedet, eller senare. Varje prov ska vara representativt för de berörda viner som aktören innehar.

3. För att kontrollera överensstämmelsen med den produktspecifikation som avses i punkt 1 första stycket led c ska kontrollmyndigheten

a) kontrollera aktörernas lokaler, genom att kontrollera att aktörerna verkligen kan uppfylla villkoren i produktspecifikationen, och

b) när som helst under produktionsprocessen, inklusive förpackningsskedet, kontrollera produkterna utifrån en inspektionsplan som kontrollmyndigheten upprättat i förväg och som aktörerna informerats om, och som omfattar alla produktens produktionsskeden.

4. Den årliga kontrollen ska garantera att den berörda skyddade ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen endast får användas av en produkt om

a) resultatet av den undersökning som avses i punkt 1 första stycket leden a och b och i punkt 2 visar att den berörda produkten uppfyller gränsvärdena och har alla de tillämpliga egenskaperna för den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen,

b) de övriga villkor som anges i produktspecifikationen uppfylls i enlighet med förfarandena i punkt 3.

5. De produkter som inte uppfyller villkoren i denna artikel får saluföras, men utan den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen, under förutsättning att de övriga rättsliga kraven uppfylls.

6. Vid en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning som skär över nationella gränser kan kontrollen utföras av en kontrollmyndighet i någon av de medlemsstater som berörs av denna ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning.

7. Om den årliga kontrollen utförs under produktens förpackningsskede på territoriet i en annan medlemsstat än den där produktionen ägt rum ska artikel 84 i kommissionens förordning (EG) nr 555/2008 ⁽¹⁾ tillämpas.

8. Punkterna 1–7 gäller för viner med en ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning vars berörda ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning uppfyller kraven i artikel 38.5 i förordning (EG) nr 479/2008.

⁽¹⁾ EUT L 170, 30.6.2008, s. 1.

Artikel 26

Analytisk och organoleptisk undersökning

Den analytiska och organoleptiska undersökning som avses i artikel 25.1 första stycket leden a och b omfattar följande:

a) En analys av det berörda vinet i syfte att mäta följande karaktéristiska egenskaper

i) fastställda genom en fysisk och kemisk analys:

— Den totala och verkliga alkoholhalten.

— Det totala sockerinnehållet mätt i fruktos och glukos (inklusive sackaros för pärlande and mousserande viner).

— Den totala syrahalten.

— Halten av flyktiga syror.

— Den totala svaveldioxidhalten.

ii) fastställda genom en kompletterande analys:

— Koldioxidhalten (pärlande och mousserande viner, övertryck i bar vid 20 °C).

— Andra karaktéristiska egenskaper som föreskrivs i medlemsstaternas lagstiftning eller i produktspecifikationerna för de berörda skyddade ursprungsbeteckningarna eller geografiska beteckningarna.

b) En organoleptisk undersökning som omfattar utseende, doft och smak.

Artikel 27

Kontroller av produkter med ursprung i tredjeländer

Om ett tredjelandets viner omfattas av en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, ska det berörda tredjelandet på kommissionens begäran sända kommissionen uppgifter om de behöriga myndigheter som avses i artikel 48.2 i förordning (EG) nr 479/2008 och om de aspekter som omfattas av kontrollen, samt bevis för att det berörda vinet uppfyller villkoren för den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen.

AVSNITT 7

Omvandling till geografisk beteckning

Artikel 28

Ansökan

1. En myndighet i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en sökande i det berörda tredjelandet får begära att en skyddad ursprungsbeteckning ska omvandlas till en skyddad geografisk beteckning om en skyddad ursprungsbeteckning inte längre överensstämmer med produktspecifikationen eller om överensstämmelse med produktspecifikationen inte längre kan garanteras.

Ansökningar om omvandling som lämnas in till kommissionen ska upprättas i enlighet med formuläret i bilaga VI till denna förordning. Ansökan om omvandling ska lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. En ansökan om omvandling betraktas som inlämnad till kommissionen den dag då den registreras av kommissionen.

2. Om ansökan om omvandling till en geografisk beteckning inte uppfyller kraven i artiklarna 34 och 35 i förordning (EG) nr 479/2008 ska kommissionen informera myndigheterna i medlemsstaten eller tredjelandet eller sökanden i det berörda tredjelandet om skälen till att ansökan avslagits och uppmana denne att dra tillbaka eller ändra ansökan eller inkomma med synpunkter inom en period på två månader.

3. Om hindren för omvandling till en geografisk beteckning inte åtgärdas av myndigheterna i medlemsstaten eller tredjelandet eller av sökanden i det berörda tredjelandet innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå ansökan.

4. Beslut att avslå ansökan om omvandling ska fattas av kommissionen på grundval av de dokument och den information som den förfogar över. Myndigheterna i medlemsstaten eller tredjelandet eller sökanden i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

5. Artiklarna 40 och 49.1 i förordning (EG) nr 479/2008 ska inte gälla.

KAPITEL III

TRADITIONELLA UTTRYCK

AVSNITT 1

Ansökan

Artikel 29

Sökande

1. De behöriga myndigheterna i medlemsstaterna eller tredjeländerna eller de representativa branschorganisationerna i tredjeländerna får lämna in en ansökan till kommissionen om skydd av traditionella uttryck i den mening som avses i artikel 54.1 i förordning (EG) nr 479/2008.

2. Med *representativa branschorganisationer* avses alla producentorganisationer eller sammanslutningar av producentorganisationer som har antagit samma regler, som är verksamma i ett eller flera särskilda områden med ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning för vin, i vilka minst två tredjedelar av producenterna i det område för ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning där dessa organisationer verkar är medlemmar och vilka står för minst två tredjedelar av områdets produktion. En representativ branschorganisation får endast lämna en ansökan om skydd för de viner som den producerar.

Artikel 30

Ansökan om skydd

1. Ansökningar om skydd av ett traditionellt uttryck ska upprättas i enlighet med formuläret i bilaga VII och åtföljas av en kopia av reglerna för användningen av det berörda uttrycket.

2. Om ansökan lämnas in av en representativ branschorganisation i ett tredjeland ska även uppgifter om den representativa branschorganisationen lämnas in. Denna information, även relevanta uppgifter om den representativa branschorganisationens medlemmar, anges när så är lämpligt i bilaga XI.

Artikel 31

Språk

1. Det uttryck som ska skyddas ska anges antingen

- a) på det eller de officiella språken eller det eller de regionala språken i den medlemsstat eller det tredjeland som uttrycket härrör från, eller
- b) på det språk som används i handelsförbindelser för detta uttryck.

Det uttryck som används på ett särskilt språk ska gälla de specifika produkter som avses i artikel 33.1 i förordning (EG) nr 479/2008.

2. Uttrycket ska registreras med sin ursprungliga stavning.

Artikel 32

Regler för traditionella uttryck från tredjeländer

1. Artikel 54.1 i förordning (EG) nr 479/2008 ska i tillämpliga delar gälla för traditionella uttryck som används i tredjeländer i samband med vinprodukter med geografiska beteckningar från de berörda tredjeländerna.

2. Vin med ursprung i tredjeländer som är märkta med andra traditionella uttryck än de som anges i bilaga XII får använda dessa traditionella benämningar på vinetiketter i enlighet med de gällande reglerna i de berörda tredjeländerna, inklusive de representativa branschorganisationernas regler.

AVSNITT 2

Granskningsförfarande

Artikel 33

Registrering av ansökan

Kommissionen ska märka de dokument som ingår i ansökan med datumet för mottagandet och ansökans ärendenummer. Ansökan ska lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. En ansökan betraktas som inlämnad till kommissionen den dag då den registreras av kommissionen. Allmänheten ska informeras om detta datum och den traditionella benämningen på lämpligt sätt.

Sökanden ska erhålla ett mottagningsbevis som innehåller minst följande uppgifter:

- a) Ärendenumret.
- b) Det traditionella uttrycket.
- c) Antalet mottagna dokument.
- d) Datumet för mottagande av dessa dokument.

Artikel 34

Tillåtlighet

Kommissionen ska kontrollera att ansökningsformuläret är fullständigt ifyllt och åtföljs av den begärda dokumentationen enligt artikel 30.

Om ansökningsformuläret är ofullständigt ifyllt, om det saknas dokumentation eller om dokumentationen är ofullständig ska kommissionen informera sökanden om detta och uppmana denne att åtgärda de konstaterade bristerna inom en period på två månader. Om bristerna inte åtgärdas innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå ansökan. Sökanden ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

Artikel 35

Villkor för giltighet

- 1. Ett traditionellt uttryck ska godkännas om
 - a) uttrycket uppfyller definitionen i artikel 54.1 a eller b i förordning (EG) nr 479/2008 och villkoren i artikel 31 i denna förordning,
 - b) uttrycket enbart består av antingen
 - i) ett namn som traditionellt använts i handelsförbindelser på en stor del av gemenskapens eller det berörda tredjelandets territorium, som kännetecken för specifika kategorier av vinprodukter som avses i artikel 33.1 i förordning (EG) nr 479/2008, eller
 - ii) ett renommmerat namn som traditionellt använts i handelsförbindelser på åtminstone den berörda medlemsstatens eller det berörda tredjelandets territorium, som kännetecken för specifika kategorier av vinprodukter som avses i artikel 33.1 i förordning (EG) nr 479/2008.
 - c) uttrycket
 - i) inte är generiskt,
 - ii) definieras och regleras i medlemsstatens lagstiftning, eller

- iii) är föremål för användningsvillkor som föreskrivs i de regler som gäller för vinproducenterna i det berörda tredjelandet, inklusive de representativa branschorganisationernas regler.

- 2. I punkt 1 b avses med traditionell användning

- a) minst fem år för uttryck som registrerats på det eller de språk som avses i artikel 31 a i denna förordning,
- b) minst femton år för uttryck som registrerats på det språk som avses i artikel 31 b i denna förordning.

- 3. I punkt 1 c i avses med generiskt uttryck ett traditionellt uttryck som har blivit den allmänna beteckningen på vinprodukten ifråga inom gemenskapen trots att det avser en specifik produktionsmetod, lagringsmetod, kvalitet, färg, typ av plats eller historisk händelse som är förknippad med vinprodukten.

- 4. Villkoret i punkt 1 b i denna artikel gäller inte de traditionella uttryck som avses i artikel 54.1 a i förordning (EG) nr 479/2008.

Artikel 36

Grunder för avslag

- 1. Om en ansökan om skydd av ett traditionellt uttryck inte överensstämmer med definitionen i artikel 54.1 i förordning (EG) nr 479/2008 och kraven i artiklarna 31 och 35 ska kommissionen informera sökanden om grunderna för att avslå ansökan och ange en tidsfrist på två månader från det datum då denna information lämnats för att dra tillbaka eller ändra ansökan eller för att inkomma med synpunkter.

Kommissionen ska besluta om skyddet på grundval av den information som den förfogar över.

- 2. Om hindren inte åtgärdas av sökanden inom den tidsfrist som anges i punkt 1 ska kommissionen avslå ansökan. Beslut att avslå ansökan om det berörda traditionella uttrycket ska fattas av kommissionen på grundval av de dokument och den information som den förfogar över. Sökanden ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

AVSNITT 3

Invändningsförfaranden

Artikel 37

Inlämning av en invändning

- 1. Inom två månader från datumet för offentliggörande i artikel 33 första stycket får alla medlemsstater eller tredjeländer eller alla fysiska eller juridiska personer som har ett legitimt intresse invända mot det föreslagna erkännandet genom att lämna in en invändning.

2. Invändningen ska upprättas enligt formuläret i bilaga VIII och lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. En invändning betraktas som inlämnad till kommissionen den dag då den registreras av kommissionen.

3. Kommissionen ska märka de dokument som ingår i invändningen med datumet för mottagandet och invändningens ärendenummer.

Invändaren ska erhålla ett mottagningsbevis som innehåller minst följande uppgifter:

- a) Ärendenumret.
- b) Antalet mottagna sidor.
- c) Datumet för mottagande av invändningen.

Artikel 38

Tillåtlighet

1. För att avgöra om en invändning är tillåtlig ska kommissionen kontrollera att invändningen innehåller en hänvisning till den tidigare rättighet eller de tidigare rättigheter som hävdats och att grunden/grunderna till invändningen anges samt att invändningen inkommit till kommissionen inom den tidsfrist som föreskrivs i artikel 37.1.

2. Om invändningen beror på befintligheten av ett tidigare varumärke och dess anseende och renommé, i enlighet med artikel 41.2, ska invändningen åtföljas av bevis för ansökan, registrering och användning av detta tidigare varumärke, som exempelvis registreringsintyg, och bevis för dess anseende och renommé.

3. Alla vederbörligen motiverade invändningar ska innehålla uppgifter om de fakta, bevis och synpunkter som lämnats in till stöd för invändningen, tillsammans med relevanta verifikationer.

Den information och de bevis som ska lämnas in för att styrka användningen av ett tidigare varumärke ska omfatta närmare uppgifter om plats, varaktighet, omfattning och egenskaper för användningen av det tidigare varumärket, och om dess anseende och renommé.

4. Om uppgifter om vilken rättighet eller vilka tidigare rättigheter som hävdats, om de skäl, fakta, bevis och synpunkter eller de verifikationer som avses i punkterna 1 till 3 inte har lämnats in tillsammans med invändningen eller om några uppgifter saknas, ska kommissionen informera klaganden om detta och uppmana denne att åtgärda de konstaterade bristerna inom två månader. Om bristerna inte åtgärdas innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå ansökan. Invändaren, medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller den representativa branschorganisationen i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

5. Medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller den representativa branschorganisationen i det berörda tredjelandet ska informeras om de invändningar som har godkänts.

Artikel 39

Granskning av invändningar

1. Om kommissionen inte har avslagit invändningen i enlighet med artikel 38.4 ska den informera medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller den representativa branschorganisationen i det berörda tredjelandet om invändningen och uppmana dessa att inkomma med synpunkter inom två månader från det datum då denna information lämnats. Synpunkter som inkommer inom dessa två månader ska lämnas till invändaren.

Under granskningen av en invändning ska kommissionen uppmana parterna att vid behov inkomma med synpunkter om de meddelanden som inkommit från de övriga parterna inom en period på två månader från datumet för denna uppmaning.

2. Om medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller den representativa branschorganisationen i det berörda tredjelandet eller invändaren därefter inte yttrar sig eller inte respekterar tidsfristerna ska kommissionen besluta om invändningen.

3. Beslut att avslå eller godkänna ansökan om det berörda traditionella uttrycket ska fattas av kommissionen på grundval av de bevis som den förfogar över. Kommissionen ska avgöra om villkoren i artikel 40.1 eller i artiklarna 41.3 eller 42 har uppfyllts. Invändaren, medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller den representativa branschorganisationen i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

4. Om invändningar görs av flera personer kan det efter en inledande granskning av en eller flera invändningar visa sig omöjligt att godkänna ansökan om registrering och i detta fall kan kommissionen avbryta de övriga invändningsförfarandena. Kommissionen ska informera de övriga invändarna om beslut som rör dem som fattats under förfarandet.

Om en ansökan avslås ska de invändningsförfaranden som avbrutits anses avslutade och invändarna ska informeras om detta på vederbörligt sätt.

AVSNITT 4

Skydd

Artikel 40

Allmänt skydd

1. Om en ansökan uppfyller villkoren i artikel 54.1 i förordning (EG) nr 479/2008 och i artiklarna 31 och 35 och inte avslås i enlighet med artiklarna 38 och 39 ska det traditionella uttrycket anges i bilaga XII till denna förordning.

2. De traditionella uttryck som anges i bilaga XII skyddas endast på det språk och för de kategorier av vinprodukter som anges i ansökan, mot

- a) obehörigt bruk, även om det skyddade uttrycket åtföljs av ett uttryck som "stil", "typ", "metod", "sådan som tillverkas i", "imitation", "smak", "liknande" eller dylikt,

- b) varje annan osann eller vilseledande uppgift om beskaffenhet, egenskaper eller väsentliga egenskaper hos produkten på dennas inre eller yttre förpackning, reklammaterial eller handlingar,
- c) varje annan form av agerande som kan vilseleda konsumenten, i synnerhet för att ge intryck av att vinet uppfyller kraven för det skyddade traditionella uttrycket.

Artikel 41

Förhållande till varumärken

1. När ett traditionellt uttryck skyddas i enlighet med denna förordning ska ansökningar om registrering av ett varumärke som motsvarar något av de fall som avses i artikel 40 avslås om de inte rör viner som uppfyller kraven för att använda ett sådant traditionellt uttryck och lämnas in efter den dag då ansökan om skydd av det traditionella uttrycket lämnats in till kommissionen och det traditionella uttrycket följaktligen skyddas.

Varumärkesregistrering som har skett i strid med vad som anges i föregående stycke ska efter ansökan förklaras ogiltig i enlighet med de tillämpliga förfarandena i Europaparlamentets och rådets direktiv 2008/95/EG ⁽¹⁾ eller rådets förordning (EG) nr 40/94 ⁽²⁾.

2. Ett varumärke som motsvarar något av de fall som avses i artikel 40 i denna förordning, och för vilket en ansökan har lämnats in eller som har registrerats eller, i enlighet med den tillämpliga lagstiftningen, förvärvats genom användning på gemenskapens territorium före den 4 maj 2002 eller före den dag då ansökan om skydd av det traditionella uttrycket lämnas in till kommissionen, får användas fortsatt eller förnyas trots skyddet av det traditionella uttrycket.

I sådana fall ska användningen av det traditionella uttrycket vara tillåten parallellt med de berörda varumärkena.

3. En beteckning får inte skyddas som traditionellt uttryck om detta med hänsyn till ett varumärkes anseende och renommé skulle kunna vilseleda konsumenten om vinets rätta identitet, beskaffenhet, egenskaper eller kvalitet.

Artikel 42

Homonyma uttryck

1. Ett uttryck för vilket en ansökan har lämnats in, som är helt eller delvis homonymt med ett uttryck som redan skyddas inom ramen för detta kapitel, ska skyddas med beaktande av lokala och traditionella seder och bruk samt risken för förväxlingar.

Ett homonymt uttryck som vilseleder konsumenten i fråga om produktens beskaffenhet, kvalitet eller rätta identitet får inte registreras även om uttrycket är korrekt.

⁽¹⁾ EUT L 299, 8.11.2008, s. 25.

⁽²⁾ EGT L 11, 14.1.1994, s. 1.

Ett skyddat homonymt uttryck får endast användas om det finns en klar skillnad i praxis mellan den nya skyddade homonymen och det traditionella uttryck som redan anges i bilaga XII, med beaktande av kraven på att producenterna ska behandlas lika och att konsumenterna inte får vilseledas.

2. Punkt 1 ska i tillämpliga delar gälla för traditionella uttryck som skyddats före den 1 augusti 2009 som är delvis homonyma med en skyddad ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning eller med ett namn på en druvsort eller dess synonym i bilaga XV.

Artikel 43

Tillsyn av skyddet

Vid tillämpning av artikel 55 i förordning (EG) nr 479/2008 ska de behöriga nationella myndigheterna vid olaglig användning av skyddade traditionella uttryck, på eget initiativ eller på en parts begäran, vidta åtgärder för att stoppa saluföring, och även export, av de berörda produkterna.

AVSNITT 5

Förfarande för avregistrering

Artikel 44

Grunder för avregistrering

Ett traditionellt uttryck ska avregistreras om det inte längre överensstämmer med definitionen i artikel 54.1 i förordning (EG) nr 479/2008 eller kraven i artiklarna 31, 35, 40.2, 41.3 eller 42.

Artikel 45

Inlämning av en ansökan om avregistrering

1. En motiverad ansökan om avregistrering får lämnas in till kommissionen av en medlemsstat, ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett legitimt intresse och ska upprättas i enlighet med formuläret i bilaga IX. Ansökan ska lämnas till kommissionen i pappersformat eller elektroniskt format. En ansökan om avregistrering betraktas som inlämnad till kommissionen den dag då den registreras av kommissionen. Allmänheten ska informeras om detta datum på lämpligt sätt.

2. Kommissionen ska märka de dokument som ingår i ansökan om avregistrering med datumet för mottagandet och med ansökans ärendenummer.

Författaren till ansökan om avregistrering ska erhålla ett mottagningsbevis som innehåller minst följande uppgifter:

- a) Ärendenumret.
- b) Antalet mottagna sidor.
- c) Datumet för mottagande av ansökan.

3. Punkterna 1 och 2 gäller inte när avregistreringen sker på kommissionens initiativ.

Artikel 46

Tillåtlighet

1. För att avgöra om en ansökan om avregistrering är tillåtlig ska kommissionen kontrollera att ansökan

- a) anger författarens legitima intresse,
- b) innehåller en förklaring till grunden/grunderna till avregistreringen, och
- c) innehåller en hänvisning till en förklaring från den medlemsstat eller det tredjeland där författaren till ansökan har sitt hemvist eller sitt säte som redogör för författarens legitima intresse, skäl och motivering.

2. Alla ansökningar om avregistrering ska innehålla uppgifter om de fakta, bevis och synpunkter som lämnats in till stöd för avregistreringen, tillsammans med relevanta verifikationer.

3. Om inga närmare uppgifter om de skäl, fakta, bevis och synpunkter, eller de verifikationer som avses i punkterna 1 och 2, har lämnats in samtidigt som ansökan om avregistrering ska kommissionen informera författaren till ansökan om avregistrering om detta och uppmana denne att åtgärda de konstaterade bristerna inom en period på två månader. Om bristerna inte åtgärdas innan tidsfristen löper ut ska kommissionen avslå ansökan. Författaren till ansökan och myndigheterna i medlemsstaten eller tredjelandet eller författaren till ansökan i det berörda tredjelandet ska informeras om beslutet att avslå ansökan.

4. Myndigheterna i medlemsstaten eller tredjelandet eller författaren till ansökan om avregistrering i det tredjeland vars traditionella uttryck påverkas av avregistreringen ska informeras om ansökningar om avregistrering som har godkänts, liksom om avregistreringsförfaranden som sker på kommissionens initiativ.

Artikel 47

Granskning av avregistrering

1. Om kommissionen inte har avslagit ansökan om avregistrering i enlighet med artikel 46.3 ska den informera medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet om ansökan om avregistreringen och uppmana denne att inkomma med synpunkter inom två månader från det datum då denna information lämnats. Alla synpunkter som tas emot inom dessa två månader ska lämnas till författaren till ansökan om avregistrering.

Under granskningen av en avregistrering ska kommissionen uppmana parterna att vid behov inkomma med synpunkter om de meddelanden som inkommit från de andra parterna inom en period på två månader från datumet för denna uppmaning.

2. Om medlemsstatens eller tredjelandets myndigheter eller sökanden i det berörda tredjelandet eller författaren till en ansökan om avregistrering därefter inte inkommer med några synpunkter eller inte respekterar tidsfristerna ska kommissionen besluta om avregistreringen.

3. Beslut att avregistrera det berörda traditionella uttrycket ska fattas av kommissionen på grundval av de bevis som den förfogar över. Kommissionen ska avgöra om villkoren i artikel 44 inte längre uppfylls.

Författaren till ansökan om avregistrering och medlemsstatens eller tredjelandets berörda myndigheter ska informeras om beslutet om avregistrering.

4. Vid flera ansökningar om avregistrering kan det efter en inledande granskning av en eller flera ansökningar om avregistrering visa sig omöjligt att fortsätta att skydda ett traditionellt uttryck, i vilket fall kommissionen kan avbryta övriga avregistreringsförfaranden. I detta fall ska kommissionen informera de övriga författarna till ansökningar om avregistrering om beslut som rör dem som fattats under förfarandet.

Om ett traditionellt uttryck avregistreras, ska de avregistreringsförfaranden som avbrutits anses ha avslutats och författarna till de berörda ansökningarna om avregistrering ska informeras om detta på vederbörligt sätt.

5. När en avregistrering träder i kraft ska kommissionen stryka den berörda beteckningen från förteckningen i bilaga XII.

AVSNITT 6

Befintliga skyddade traditionella uttryck

Artikel 48

Befintliga skyddade traditionella uttryck

Traditionella uttryck som skyddas i enlighet med artiklarna 24, 28 och 29 i förordning (EG) nr 753/2002 ska automatiskt skyddas under denna förordning, under förutsättning att

- a) en sammanfattning av definitionen eller villkoren för användning inlämnats till kommissionen senast den 1 maj 2009,
- b) medlemsstaterna eller tredjeländerna inte har upphört att skydda vissa traditionella uttryck.

KAPITEL IV

MÄRKNING OCH PRESENTATION

Artikel 49

Gemensam regel för alla märkningsuppgifter

Om inte annat föreskrivs genom denna förordning får märkning av de produkter som avses i punkterna 1–11 samt 13, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 (nedan kallade *produkter*) inte kompletteras med andra uppgifter än de som föreskrivs i artikel 58 och de som regleras i artiklarna 59.1 och 60.1 i den förordningen, såvida de inte uppfyller kraven i artikel 2.1 a i direktiv 2000/13/EG.

AVSNITT 1

Obligatoriska uppgifter

Artikel 50

Presentation av de obligatoriska uppgifterna

1. De obligatoriska uppgifter som avses i artikel 58 i förordning (EG) nr 479/2008 samt de som förtecknas i artikel 59 i den förordningen ska anges i samma synfält på behållaren, så att de kan läsas samtidigt utan att man måste vrida på behållaren.

De obligatoriska uppgifterna om partiets nummer och de uppgifter som avses i artiklarna 51 och 56.4 i denna förordning får dock anges utanför det synfält där de övriga obligatoriska uppgifterna anges.

2. De obligatoriska uppgifter som avses i punkt 1 och de som är tillämpliga med stöd av de rättsliga instrument som anges i artikel 58 i förordning (EG) nr 479/2008 ska anges med outplånliga bokstäver och vara lätta att urskilja från den omgivande texten eller bilderna.

Artikel 51

Tillämpning av vissa övergripande bestämmelser

1. Om en eller flera ingredienser som anges i bilaga IIIa till direktiv 2000/13/EG finns med i en av de produkter som avses i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 ska de anges i märkningen och föregås av orden "innehåller". För sulfiter kan följande termer användas: "sulfiter" eller "svaveldioxid".

2. Förutom det märkningskrav som avses i punkt 1 får det piktogram som anges i bilaga X till denna förordning användas.

Artikel 52

Saluföring och export

1. Produkter vars märkning eller presentation inte uppfyller de motsvarande villkoren i denna förordning får inte saluföras inom gemenskapen eller exporteras.

2. Genom undantag från kapitlen V och VI i förordning (EG) nr 479/2008, får medlemsstaterna om de berörda produkterna ska exporteras, tillåta att uppgifter som strider mot de märkningsbestämmelser som föreskrivs i gemenskapsrätten anges på etiketterna för viner som ska exporteras, om dessa uppgifter krävs enligt lagstiftningen i det berörda tredjelandet. Dessa uppgifter får anges på andra språk än de officiella gemenskapsspråken.

Artikel 53

Förbud mot blykapsyler och blyfolie

Förslutningar för produkter som avses i artikel 49 får inte vara försedda med blykapsyler eller blyfolie.

Artikel 54

Verklig alkoholhalt

1. Den verkliga alkoholhalten i volymprocent som avses i artikel 59.1 c i förordning (EG) nr 479/2008 ska anges som hel eller halv procentandel.

Siffran ska följas av "vol.%" och kan föregås av "verklig alkoholhalt", "verklig alkohol" eller "alk".

Utan att det påverkar de avvikelser som medges för den använda referensanalysmetoden, får den alkoholhalt som anges inte avvika uppåt eller nedåt med mer än 0,5 volymprocentenheter från den alkoholhalt som fastställts i analysen. För produkter med skyddade ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar som lagrats på flaska i mer än tre år samt för mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, pärlande vin, pärlande vin tillsatt med koldioxid, likörvin och vin av övermogna druvor, dock utan att det påverkar de avvikelser som medges för den använda referensanalysmetoden, får den alkoholhalt som anges inte avvika uppåt eller nedåt med mer än 0,8 volymprocentenheter från den alkoholhalt som fastställts i analysen.

2. Den verkliga alkoholhalten ska anges i märkningen med tecken som är minst 5 mm höga om den nominella volymen är högre än 100 cl, minst 3 mm höga om den nominella volymen är högst 100 cl men högre än 20 cl, och minst 2 mm höga om den nominella volymen är högst 20 cl.

Artikel 55

Ursprungsbeteckning

1. Den ursprungsbeteckning som avses i artikel 59.1 d i förordning (EG) nr 479/2008 ska anges på följande sätt:

- a) För viner som avses i punkterna 1, 2, 3, 7–9 samt 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008, utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, ska något av följande anges:
 - i) Orden "vin från (...)", "producerat i (...)", eller "produkt av (...)", eller motsvarande termer, åtföljda av namnet på den medlemsstat eller det tredjeland på vars territorium druvorna skördats och omvandlats till vin.

För vin som korsar nationella gränser som tillverkats av vissa druvsorter som avses i artikel 60.2 c i förordning (EG) nr 479/2008, får endast namnet på en eller flera av medlemsstaterna eller tredjeländerna anges.

- ii) Antingen orden "vin från Europeiska gemenskapen", eller motsvarande termer, eller "blandning av viner från olika länder inom Europeiska gemenskapen" för vin som är en blandning av viner från flera medlemsstater, eller

orden "blandning av viner från olika länder utanför Europeiska gemenskapen" eller "blandning från (...)" med angivande av namnen på de berörda tredjeländerna, om vinet är en blandning av viner från flera tredjeländer.

- iii) Antingen orden "vin från Europeiska gemenskapen", eller motsvarande termer, eller "vin framställt i (...) av druvor skördade i (...)", åtföljda av namnen på de berörda medlemsstaterna för viner som framställs i en medlemsstat från druvor som skördats i en annan medlemsstat, eller

orden "vin framställt i (...) av druvor skördade i (...)" med angivande av namnen på de berörda tredjeländerna, för viner som tillverkats i ett tredjeland av druvor som skördats i ett annat tredjeland.

- b) För viner som avses i punkterna 4, 5 och 6 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008, utan skyddad ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning, ska något av följande anges:

- i) Orden "vin från (...)", "producerat i (...)", "produkt av (...)" eller "sekt från (...)", eller motsvarande termer, åtföljda av namnet på den medlemsstat eller det tredjeland på vars territorium druvorna skördats och omvandlats till vin.
- ii) Orden "producerat i (...)", eller motsvarande termer, åtföljda av namnet på den medlemsstat där den andra jäsningsen äger rum.

- c) För viner med skyddad ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning, ska orden "vin från (...)", "producerat i (...)", eller "produkt av (...)", eller motsvarande termer anges, åtföljda av namnet på den medlemsstat eller det tredjeland på vars territorium druvorna skördats och omvandlats till vin.

Vid en skyddad ursprungsbezeichnung eller geografisk beteckning som skär över nationella gränser ska endast namnet på en eller flera medlemsstater eller ett eller flera tredjeländer anges.

Denna punkt påverkar inte artiklarna 56 och 67.

2. Den ursprungsbezeichnung som avses i artikel 59.1 d i förordning (EG) nr 479/2008 för märkning av druvmust, delvis jäst druvmust, koncentrerad druvmust eller ungt icke färdigjäst vin ska anges på följande sätt:

- a) Med orden "must från (...)" eller "must producerad i (...)" eller motsvarande termer, åtföljda av namnet på medlemsstaten, eller med namnet på en enskild riksdel som ingår i den medlemsstat där produkten framställs.

- b) Med frasen "blandning framställd av produkter från två eller fler länder i Europeiska gemenskapen" vid en blandning (coupage) som producerats i två eller fler medlemsstater.

- c) Med orden "must framställd i (...) av druvor skördade i (...)" för druvmust som inte har tillverkats i den medlemsstat där de använda druvorna skördats.

3. För Förenade kungariket får namnet på medlemsstaten ersättas med namnet på en enskild riksdel som ingår i Förenade kungariket.

Artikel 56

Uppgifter om tappningsföretag, producent, importör och försäljare

1. Vid tillämpning av artikel 59.1 e och f i förordning (EG) nr 479/2008 och i denna artikel avses med

- a) *tappningsföretag*: den fysiska eller juridiska person, eller sammanslutning av sådana personer, som *tappar* eller låter tappa,
- b) *tappning*: att den berörda produkten tappas på behållare med en volym på högst 60 liter för försäljning,
- c) *producent*: den fysiska eller juridiska person, eller sammanslutning av sådana personer, som bearbetar eller låter bearbeta druvor, druvmust och vin till mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, mousserande kvalitetsvin eller mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ,
- d) *importör*: en fysisk eller juridisk person eller en sammanslutning av sådana personer som är etablerade i gemenskapen och som ansvarar för att icke-gemenskapsvaror i den mening som avses i artikel 4.8 i rådets förordning (EEG) nr 2913/92 övergår till fri omsättning ⁽¹⁾,
- e) *försäljare*: en fysisk eller juridisk person eller sammanslutning av sådana personer, som inte omfattas av definitionen av producent, som köper och därefter släpper ut mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, mousserande kvalitetsvin eller mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ på marknaden,
- f) *adress*: den kommun och medlemsstat där tappningsföretagets, producentens, försäljarens eller importörens huvudkontor är beläget.

2. Tappningsföretagets namn och adress ska åtföljas av antingen

- a) orden "tappningsföretag" eller "tappat av (...)", eller

⁽¹⁾ EGT L 302, 19.10.1992, s. 1.

- b) termer vars användningsvillkor definieras av de medlemsstater där tappningen av viner med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning äger rum
- i) på producentens egendom, eller
- ii) i en producentgrupps lokaler, eller
- iii) hos ett företag beläget i det avgränsade geografiska området eller i omedelbar närhet till det berörda avgränsade geografiska området.

Vid kontraktstappning ska uppgifterna om tappningsföretaget åtföljas av orden "*tappat för (...)*" eller, om namnet på och adressen till den person som utfört tappningen för en tredje part anges, av orden "*tappat för (...) av (...)*".

Om tappningen sker någon annanstans än hos tappningsföretaget ska de uppgifter som avses i denna punkt åtföljas av en uppgift om den exakta plats där tappningen ägt rum, och om den utförts i en annan medlemsstat, namnet på den staten.

Om det är fråga om fyllning av andra behållare än flaskor ska orden "*fatfyllt av*" och "*fyllt av (...)*" ersätta orden "*tappningsföretag*" och "*tappat av (...)*", förutom när en sådan särskilnad inte görs i det använda språket.

3. Producentens och försäljarens namn och adress ska åtföljas av orden "*producent*" eller "*producerat av*" och "*försäljare*" eller "*sålt av*", eller motsvarande termer. Medlemsstaterna kan göra det obligatoriskt att ange uppgift om producenten.

4. Importörens namn och adress ska föregås av orden "*importör*" eller "*importerat av (...)*".

5. Uppgifterna i punkterna 2, 3 och 4 kan föras samman om de rör samma fysiska eller juridiska person.

Någon av dessa uppgifter får ersättas med en kod som fastställts av den medlemsstat där tappningsföretaget, producenten, importören eller försäljaren har sitt huvudkontor. Koden ska åtföljas av en hänvisning till den berörda medlemsstaten. Namnet på och adressen till en annan fysisk eller juridisk person än tappningsföretaget, producenten, importören eller försäljaren som har varit delaktig i handelskedjan ska också anges på den berörda produktens etikett.

6. Om tappningsföretagets, producentens, importörens eller försäljarens namn består av eller innehåller en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska denna framgå av märkningen

- a) med bokstäver som inte är mer än hälften så stora som de som används för den skyddade ursprungsbeteckningen eller för geografiska beteckningar eller för beteckning av den berörda kategorin av vinprodukter, eller

- b) med en kod enligt andra stycket i punkt 5.

Medlemsstaterna får besluta vilket alternativ som ska tillämpas för produkter som framställs på deras territorium.

Artikel 57

Uppgifter om egendomen

1. De uttryck som avser en viss egendom i bilaga XIII, förutom angivelsen av namnet på tappningsföretaget, producenten eller försäljaren, får endast användas för vin med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, under förutsättning att

- a) vinet framställts uteslutande av druvor som skördats på vingårdar som hör till denna egendom,
- b) vinframställningen uteslutande sker på denna egendom,
- c) medlemsstaterna reglerar användningen av sina respektive uttryck i bilaga XIII. Tredjeländer fastställer bestämmelserna för användning av sina respektive uttryck som anges i bilaga XIII, även dem som utfärdats av representativa branschorganisationer.

2. Namnet på en egendom får användas av andra aktörer som är delaktiga i marknadsföringen av produkten endast om den berörda egendomen samtycker till detta.

Artikel 58

Uppgift om sockerhalten

1. Termerna för angivelse av sockerhalten i del A i bilaga XIV till denna förordning ska anges i märkningen på de produkter som avses i artikel 59.1 g i förordning (EG) nr 479/2008.

2. Om produkternas sockerhalt, mätt i fruktos och glukos (inklusive sackaros) motiverar angivelse av två av termerna i del A i bilaga XIV, ska endast en av dessa två termer anges.

3. Utan att det påverkar de användningsvillkor som beskrivs i del A i bilaga XIV får sockerhalten inte avvika med mer än 3 gram per liter från vad som anges i produktens märkning.

Artikel 59

Undantag

I enlighet med artikel 59.3 b i förordning (EG) nr 479/2008 får uttrycket "skyddad ursprungsbeteckning" utelämnas för viner med följande skyddade ursprungsbeteckningar, under förutsättning att detta föreskrivs i medlemsstatens lagstiftning eller i tillämpliga bestämmelser i det berörda tredjelandet, även bestämmelser utfärdade av representativa branschorganisationer:

- | | |
|---------------|--|
| a) Cypern: | Κομμανδάρια (Commandaria), |
| b) Grekland: | Σάμος (Samos), |
| c) Spanien: | Cava,
Jerez, Xérès eller Sherry,
Manzanilla, |
| d) Frankrike: | Champagne, |
| e) Italien: | Asti,
Marsala,
Franciacorta, |
| f) Portugal: | Madeira eller Madère,
Port eller Porto. |

Artikel 60

Särskilda regler för mousserande vin tillsatt med koldioxid, pärlande vin tillsatt med koldioxid och mousserande kvalitetsviner

1. Beteckningarna "mousserande vin tillsatt med koldioxid" och "pärlande vin tillsatt med koldioxid" som anges i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 ska åtföljas av orden "framställt genom tillsats av koldioxid" eller "framställt genom tillsats av kolanhydrid" med bokstäver av samma typ och storlek, förutom när det språk som används i sig anger att koldioxid har tillsatts.

Frasen "framställt genom tillsats av koldioxid" eller "framställt genom tillsats av kolanhydrid" ska även anges om artikel 59.2 i förordning (EG) nr 479/2008 tillämpas.

2. För mousserande kvalitetsvin får hänvisningen till kategorin av vinprodukt utelämnas för viner vars märkning omfattar uttrycket "sekt".

AVSNITT 2

Frivilliga uppgifter

Artikel 61

Årgång

1. Den årgång som avses i artikel 60.1 a i förordning (EG) nr 479/2008 får anges i märkningen av de produkter som avses i artikel 49 under förutsättning att minst 85 procent av de druvor som använts för att framställa produkterna har skördats det aktuella året. Detta omfattar inte

- a) den kvantitet produkter som eventuellt använts för sötning, "expeditionslikör" eller "tiragelikör", eller

- b) den kvantitet produkter som avses i bilaga IV.3 e och f till förordning (EG) nr 479/2008.

2. För viner som traditionellt framställs av druvor som skördas i januari eller februari ska den årgång som anges i märkningen av vinerna vara det föregående kalenderåret.

3. Även produkter utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning ska följa kraven i punkterna 1 och 2 i denna artikel och i artikel 63.

Artikel 62

Namn på druvsorter

1. Namnen på de druvsorter eller synonymer till dessa som används för att framställa de produkter som avses i artikel 49 i denna förordning enligt artikel 60.1 b i förordning (EG) nr 479/2008 får anges i märkningen av de berörda produkterna enligt de villkor som fastställs i leden a och b i denna artikel.

- a) För viner som framställs i Europeiska gemenskapen ska namnet på druvsorterna eller synonymer till dessa anges i den klassificering av druvsorter som avses i artikel 24.1 i förordning (EG) nr 479/2008.

För medlemsstater som är undantagna från klassificeringskravet i artikel 24.2 i förordning (EG) nr 479/2008 ska namnen på druvsorterna eller synonymer till dessa anges i Internationella vinorganisationens (OIV) "internationella förteckning över druvsorter och synonymer till dessa".

- b) För viner med ursprung i tredjeländer ska användningsvillkoren för namnen på druvsorterna och synonymer till dessa vara förenliga med reglerna för vinproducenterna i det berörda tredjelandet, däribland de representativa branschorganisationernas regler, och namnen på druvsorterna och synonymer till dessa ska anges i minst en av förteckningarna från följande organisationer:

- i) Internationella vinorganisationen (OIV).
- ii) Internationella unionen för skydd av växtförädlingsprodukter (UPOV).
- iii) Internationella nämnden för växtgenetiska resurser (IBPGR).

- c) Namnet på olika druvsorter eller synonymer till dessa får anges i märkningen av produkter med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning eller med en geografisk beteckning från ett tredjeland, under förutsättning att

- i) produkterna i fråga till minst 85 procent har framställts av den druvsort eller synonym till denna som anges, om endast ett namn anges, förutom

— den kvantitet produkter som eventuellt använts för sötning, "expeditionslikör" eller "tiragelikör", eller

— den kvantitet produkter som avses i bilaga IV.3 e och f till förordning (EG) nr 479/2008.

ii) de berörda produkterna till 100 procent har framställts av dessa sorter om namnet på två eller fler druvsorter eller synonymer till dessa anges, förutom:

— den kvantitet produkter som eventuellt använts för sötning, "expeditionslikör" eller "tiragelikör", eller

— den kvantitet produkter som avses i bilaga IV.3 e och f till förordning (EG) nr 479/2008.

I det fall som avses i led ii ska sorterna anges i fallande ordning i förhållande till den proportion i vilken de ingår i produkten, och med bokstäver av samma storlek.

d) Namnen på druvsorter eller synonymer till dessa får anges för produkter utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning om kraven i punkt 1 a, b eller c och i artikel 63 uppfylls.

2. I fallet med mousserande vin och mousserande kvalitetsvin får de namn på druvsorter som används för att komplettera beskrivningen av produkten, nämligen "pinot blanc", "pinot noir", "pinot meunier" eller "pinot gris" och de motsvarande namnen på de andra gemenskapsspråken, ersättas med synonymen "pinot".

3. Genom undantag från artikel 42.3 i förordning (EG) nr 479/2008 får namnen på druvsorterna och synonymerna till dessa i del A i bilaga XV till denna förordning, som består av eller innehåller en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, endast anges i märkningen av en produkt med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning eller med geografisk beteckning från ett tredjeland om de var tillåtna enligt de gällande gemenskapsreglerna den 11 maj 2002 eller vid datumet för medlemsstaternas anslutning, beroende på vilket som inträffat sist.

4. Namnen på de druvsorter och synonymer till dessa som anges i del B i bilaga XV till denna förordning, som delvis innehåller en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning och som direkt hänvisar till den geografiska aspekten av den skyddade ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen, får endast anges i märkningen av produkter med en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning eller med en geografisk beteckning från ett tredjeland.

Artikel 63

Särskilda regler för druvsorter och årgångar för vin utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning

1. Medlemsstaterna ska utse den eller de behöriga myndigheter som ska ansvara för certifiering enligt artikel 60.2 a i förordning (EG) nr 479/2008, i enlighet med kriterierna i artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EUT L 165, 30.4.2004, s. 1.

2. Certifiering av vin, när som helst under produktionen, däribland vid tappningen av vinet, ska genomföras antingen av

a) den eller de behöriga myndigheter som avses i punkt 1, eller

b) ett eller flera kontrollorgan i den mening som avses i artikel 2 andra stycket punkt 5 i förordning (EG) nr 882/2004 som agerar som produktcertifieringsorgan i enlighet med kriterierna i artikel 5 i den förordningen.

Den eller de myndigheter som avses i punkt 1 ska lämna tillfredsställande garantier för objektivitet och opartiskhet, samt förfoga över den kvalificerade personal och de resurser som behövs för att genomföra sina uppgifter.

De certifieringsorgan som avses i led b i första stycket ska iaktta och från och med den 1 maj 2010 vara ackrediterade enligt den europeiska standarden EN 45011 eller ISO/IEC Guide 65 (Allmänna krav för organ som handhar produktcertifieringssystem).

Kostnaderna för certifieringen ska bäras av de aktörer som omfattas av certifieringen.

3. Det certifieringsförfarande som föreskrivs i artikel 60.2 a i förordning (EG) nr 479/2008 ska garantera administrativa bevis som stöder korrektheten hos druvsorterna eller den årgång som anges i märkningen av de berörda vinerna.

Dessutom får vinframställande medlemsstater besluta att genomföra

a) ett organoleptiskt test av vinets doft och smak på grundval av anonyma prov i syfte att kontrollera att vinets grundläggande egenskaper beror på den eller de druvsorter som använts,

b) ett analytiskt test för viner som framställts av endast en druvsort.

Certifieringsförfarandet ska utföras av den eller de behöriga myndigheterna eller det eller de behöriga kontrollorganen enligt punkterna 1 och 2 i den medlemsstat där framställningen skett.

Certifieringen ska utföras antingen genom

a) slumpmässiga kontroller baserade på en riskanalys,

b) stickprovskontroller, eller

c) systematiska kontroller.

Slumpmässiga kontroller ska utföras enligt en kontrollplan som på förhand fastställts av den eller de myndigheter som är ansvariga för produkternas olika produktionsskeden. Aktörerna ska ha informerats om kontrollplanen. Medlemsstaterna ska slumpmässigt välja ut ett lägsta antal aktörer som ska genomgå denna kontroll.

Om kontrollerna utförs genom stickprov ska medlemsstaterna genom antalet, arten av och frekvensen av kontrollerna säkerställa att de är representativa för hela territoriet och motsvarar den kvantitet vinprodukter som saluförs eller innehas i avsikt att saluföras.

Slumpmässiga kontroller kan kombineras med kontroller genom stickprov.

4. När det gäller artikel 60.2 a i förordning (EG) nr 479/2008 ska producentmedlemsstaterna se till att de berörda vinproducenterna är godkända av den medlemsstat där produktionen äger rum.

5. Beträffande kontroller, inklusive spårbarhet, ska producentmedlemsstaterna se till att avdelning V i förordning (EG) nr 555/2008 och förordning (EG) nr 606/2009 tillämpas.

6. För vin som skär över nationella gränser enligt artikel 60.2 c i förordning (EG) nr 479/2008 kan certifieringen utföras av någon av myndigheterna i de berörda medlemsstaterna.

7. För viner som produceras i enlighet med artikel 60.2 i förordning (EG) nr 479/2008 får medlemsstaterna besluta att använda uttrycket "vin av vissa druvsorter" åtföljt av namnet eller namnen på

a) de berörda medlemsstaterna,

b) druvsorten eller druvsorterna.

För viner producerade i tredjeländer som saknar skyddad ursprungsbezeichnung, skyddad geografisk beteckning eller geografisk beteckning och vars etiketter är försedda med namnet på en eller flera druvsorter eller årgången får tredjeländer använda uttrycket *vin med uppgift om druvsort* kompletterat med uppgift om tredjeländets namn.

Vid angivelse av namnet eller namnen på medlemsstaterna eller tredjeländerna ska artikel 55 i denna förordning inte gälla.

8. Punkterna 1–6 ska gälla för produkter som framställts av druvor som skördats från och med 2009.

Artikel 64

Uppgift om sockerhalten

1. Om inte annat föreskrivs i artikel 58 i denna förordning får den sockerhalt mätt i fruktos och glukos enligt föreskrifterna i del B i bilaga XIV till denna förordning anges i märkningen av de produkter som avses i artikel 60.1 c i förordning (EG) nr 479/2008.

2. Om produkternas sockerhalt motiverar angivelse av två av termerna i del B i bilaga XIV, ska endast en av dessa två termer anges.

3. Utan att det påverkar de användningsvillkor som beskrivs i del B i bilaga XIV till denna förordning får sockerhalten inte avvika med mer än 1 gram per liter från vad som anges i produktens märkning.

4. Punkt 1 ska inte gälla för produkter som avses i punkterna 3, 8 och 9 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 förutsatt att medlemsstaterna eller tredjeländerna reglerar användningsvillkoren för uppgifterna om sockerhalten.

Artikel 65

Uppgifter om gemenskapssymboler

1. De gemenskapssymboler som avses i artikel 60.1 e i förordning (EG) nr 479/2008 får anges i märkningen av viner enligt föreskrifterna i bilaga V till kommissionens förordning (EG) nr 1898/2006⁽¹⁾. Trots vad som sägs i artikel 59 får beteckningarna "SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING" och "SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING" i symbolerna ersättas av motsvarande termer på ett annat officiellt gemenskapsspråk enligt föreskrifterna i ovannämnda bilaga.

2. Om gemenskapssymboler eller de beteckningar som avses i artikel 60.1 e i förordning (EG) nr 479/2008 anges i märkningen av en produkt ska de åtföljas av motsvarande skyddad ursprungs-beteckning eller geografisk beteckning.

Artikel 66

Uttryck som avser vissa produktionsmetoder

1. I enlighet med artikel 60.1 f i förordning (EG) nr 479/2008 får viner som saluförs inom gemenskapen märkas med uttryck som avser vissa produktionsmetoder, bland annat de som fastställs i punkterna 2, 3, 4, 5 och 6 i denna artikel.

2. Beteckningarna i bilaga XVI är de enda uttryck som får användas för att beskriva ett vin med skyddade ursprungs-beteckningar eller geografiska beteckningar eller med en geografisk beteckning från ett tredjeland som har jäst, mognadslagrats eller lagrats i en behållare av trä. Medlemsstaterna och tredjeländerna får dock införa andra beteckningar som motsvarar de som fastställs i bilaga XVI för dessa viner.

Någon av de uppgifter som avses i första stycket får användas om vinet har lagrats i en behållare av trä i enlighet med gällande nationella bestämmelser, även om lagringsprocessen fortsätter i en annan typ av behållare.

För beteckning av ett vin som har framställts med användning av ekchips, även i kombination med användning av behållare (en eller flera) av trä, får de uttryck som avses i första stycket inte användas.

3. Uttrycket "jäst på flaska" får endast användas för att beskriva mousserande viner med skyddade ursprungs-beteckningar eller med geografisk beteckning från ett tredjeland eller mousserande kvalitetsviner, under förutsättning att

a) produkten har gjorts mousserande genom en andra alkohol-jäsning på flaska,

⁽¹⁾ EUT L 369, 23.12.2006, s. 1.

- b) produktionstiden inklusive lagringen hos producenten, räknat från den jäsningstid som är avsedd att göra cuvéeen mousserande, inte har understigit nio månader,
- c) jäsningstiden för att göra cuvéeen mousserande och tiden för lagring på bottensatsen har uppgått till minst 90 dagar, och
- d) den bearbetade produkten har skilts från bottensatsen genom filtrering enligt omdragningsmetoden eller genom degorgering.

4. Uttrycken "jäsning på flaska enligt traditionell metod", "traditionell metod", "klassisk metod" eller "traditionell klassisk metod" får endast användas för att beteckna mousserande viner med skyddade ursprungsbeteckningar eller med geografisk beteckning från ett tredjeland eller mousserande kvalitetsviner om produkten

- a) har gjorts mousserande genom en andra alkoholjäsning på flaska,
- b) utan uppehåll lagrats på bottensatsen i minst nio månader hos samma producent sedan cuvéeen blandats,
- c) har skilts från bottensatsen genom degorgering.

5. Benämningen "crémant" får endast användas för mousserande vita kvalitetsviner eller kvalitetsviner av typen "rosé" med skyddade ursprungsbeteckningar eller med en geografisk beteckning från ett tredjeland, om

- a) druvorna har skördats för hand,
- b) vinet har tillverkats av must som framställts genom att hela eller avstjälkade druvor pressats; mängden must får inte överstiga 100 liter per 150 kilo druvor,
- c) den totala svaveldioxidhalten inte överskrider 150 mg/liter,
- d) sockerhalten underskrider 50 g/liter,
- e) vinet uppfyller kraven i punkt 4, och
- f) utan att det påverkar artikel 67 ska uppgiften "Crémant" anges i märkningen av mousserande kvalitetsviner tillsammans med namnet på den geografiska enhet som utgör det avgränsade området för den skyddade ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen för ett särskilt tredjeland.

Leden a och f gäller inte producenter som äger varumärken med uttrycken "crémant" som registrerats före den 1 mars 1986.

6. Uttryck som hänvisar till ekologiska produktionsmetoder för druvor regleras genom rådets förordning (EG) nr 834/2007 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EUT L 189, 20.7.2007, s. 1.

Artikel 67

Namn på en geografisk enhet som är mindre eller större än det underliggande området för ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen och hänvisningar till geografiska områden

1. Vad beträffar artikel 60.1 g i förordning (EG) nr 479/2008 och utan att det påverkar artiklarna 55 och 56 i denna förordning, får namnet på en geografisk enhet och hänvisningar till geografiska områden endast anges i märkningen av viner med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning eller med en geografisk beteckning från ett tredjeland.

2. För att namnet på en mindre geografisk enhet än det underliggande området för ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen ska få användas ska området för den berörda geografiska enheten vara väldefinierat. Medlemsstaterna får anta bestämmelser om användningen av dessa geografiska enheter. Minst 85 procent av de druvor av vilka vinet har framställts ska komma från den mindre geografiska enheten. De resterande 15 procenten av druvorna ska komma från det geografiskt avgränsade området för den berörda ursprungsbeteckningen eller geografiska beteckningen.

Medlemsstater får besluta att inte tillämpa kraven i första stycket tredje och fjärde meningen när det gäller registrerade varumärken eller varumärken som har förvärvats i god tro före den 11 maj 2002 och som innehåller eller består av ett namn på en geografisk enhet som är mindre än den som ligger till grund för ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen och hänvisningar till ett geografiskt område i de berörda medlemsstaterna.

3. Namnet på en geografisk enhet som är mindre eller större än det underliggande området för ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen eller hänvisningar till ett geografiskt område ska bestå av

- a) en ort eller grupp av orter,
- b) en kommun eller kommundel,
- c) ett underområde av ett vinodlingsområde eller en del av detta,
- d) ett administrativt område.

AVSNITT 3

Bestämmelser om vissa specifika typer av flaskor och flaskförslutningar och kompletterande bestämmelser för de vinproducerande medlemsstaterna

Artikel 68

Användningsvillkor för särskilda typer av flaskor

För att en flasktyp ska få tas upp i förteckningen över vissa typer av flaskor i bilaga XVII ska den uppfylla följande villkor:

- a) Den ska uteslutande, beständigt och traditionellt ha använts sedan 25 år tillbaka för ett vin med en särskild skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning.

- b) Dess användning ska påminna konsumenterna om ett vin med en särskild skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning.

I bilaga XVII anges användningsvillkoren för de godkända särskilda flasktyperna.

Artikel 69

Bestämmelser om presentation av vissa produkter

1. Endast mousserande vin, mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ får marknadsföras eller exporteras i glasflaskor av typen "mousserande vin" som försluts med

- a) för flaskor med en nominell volym på över 0,20 liter: en svampformad propp av kork eller ett annat material vars kontakt med livsmedel är tillåten och som hålls på plats av en fästordning som vid behov är täckt av en kapsyl och överdragen med metallbleck som helt och hållet täcker korken samt hela eller delar av flaskhalsen,

- b) för flaskor med en nominell volym på högst 0,20 liter: någon annan lämplig förslutningsanordning.

2. Medlemsstaterna får besluta att kravet i punkt 1 gäller

- a) produkter som traditionellt tappas på sådana flaskor och som

- i) anges i artikel 25.2 a i förordning (EG) nr 479/2008,
- ii) anges i punkterna 7, 8 och 9 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008,
- iii) anges i rådets förordning (EEG) nr 1601/91 ⁽¹⁾, eller
- iv) har en verklig alkoholhalt i volymprocent på högst 1,2 procent,

- b) andra produkter än de som avses i led a under förutsättning att de inte vilseleder konsumenterna om produktens art.

Artikel 70

Kompletterande bestämmelser om märkning och presentation för producentmedlemsstaterna

1. Uppgifterna i artiklarna 61, 62 och 64–67 får göras obligatoriska, förbjudas eller begränsas för vin med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning som produceras på producentmedlemsstaternas territorium genom införande av strängare villkor än de som fastställs i detta kapitel i produktspecifikationerna för dessa viner.

⁽¹⁾ EGT L 149, 14.6.1991, s. 1.

2. Medlemsstaterna får göra uppgifterna i artiklarna 64 och 66 obligatoriska för vin utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning som producerats på deras territorium.

3. I kontrollsyfte får medlemsstaterna besluta att definiera och reglera andra uppgifter än de som anges i artiklarna 59.1 och 60.1 i förordning (EG) nr 479/2008 för vin som produceras på deras territorium.

4. I kontrollsyfte får medlemsstaterna besluta att artiklarna 58, 59 och 60 i förordning (EG) nr 479/2008 ska tillämpas på vin som tappats på deras territorier, men som ännu inte saluförts eller exporterats.

KAPITEL V

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER, ÖVERGÅNGSBESTÄMMELSER OCH SLUTBESTÄMMELSER

Artikel 71

Vinbeteckningar som skyddas i enlighet med förordning (EG) nr 1493/1999

1. Kommissionen ska märka alla de dokument som medlemsstaterna lämnar in i enlighet med artikel 51.2 i förordning (EG) nr 479/2008 för ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar enligt artikel 51.3 i samma förordning med datum för mottagande och ärendenummer.

Den berörda medlemsstaten ska erhålla ett mottagningskvitto som innehåller minst följande uppgifter:

- a) Ärendenumret.
- b) Antalet mottagna dokument.
- c) Datumet för mottagande av dokumenten.

Dokumentet betraktas som inlämnade till kommissionen den dag då de registreras av kommissionen.

2. Eventuella beslut om att avregistrera en berörd ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning i enlighet med artikel 51.4 i förordning (EG) nr 479/2008 ska fattas av kommissionen på grundval av de dokument som den förfogar över enligt artikel 51.2 i den förordningen.

Artikel 72

Tillfällig märkning

1. Genom undantag från artikel 65 i denna förordning ska viner med en ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, vars berörda ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning uppfyller kraven i artikel 38.5 i förordning (EG) nr 479/2008, märkas i enlighet med bestämmelserna i kapitel IV i denna förordning.

2. Om kommissionen beslutar att inte bevilja skydd för en ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning i enlighet med artikel 41 i förordning (EG) nr 479/2008 ska viner märkta i enlighet med punkt 1 i denna artikel återtas från marknaden eller märkas om i enlighet med kapitel IV i denna förordning.

Artikel 73

Övergångsbestämmelser

1. Vinbeteckningar som godkänns av medlemsstaterna som ursprungsbeteckningar eller geografiska beteckningar senast den 1 augusti 2009, och som inte har offentliggjorts av kommissionen i enlighet med artikel 54.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 eller artikel 28 i förordning (EG) nr 753/2002, ska vara föremål för det förfarande som avses i artikel 51.1 i förordning (EG) nr 479/2008.

2. Ändringar av produktspecifikationen för skyddade vinbeteckningar i enlighet med artikel 51.1 i förordning (EG) nr 479/2008 eller för vinbeteckningar som inte skyddas i enlighet med artikel 51.1 i förordning (EG) nr 479/2008, som har lämnats in till medlemsstaterna senast den 1 augusti 2009, ska vara föremål för det förfarande som avses i artikel 51.1 i förordning (EG) nr 479/2008 under förutsättning att medlemsstaten fattat ett beslut om godkännande och att teknisk dokumentation enligt artikel 35.1 i förordning (EG) nr 479/2008 lämnats till kommissionen senast den 31 december 2011.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 14 juli 2009.

3. De medlemsstater som inte har antagit de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa artikel 38 i förordning (EG) nr 479/2008 senast den 1 augusti 2009 ska göra detta senast den 1 augusti 2010. Under tiden gäller artiklarna 9, 10, 11 och 12 i tillämpliga delar som det "förberedande nationella förfarande" som avses i artikel 38 i förordning (EG) nr 479/2008 i de berörda medlemsstaterna.

4. Viner som släpps ut på marknaden och som märkts senast den 31 december 2010 och som följer de relevanta tillämpliga bestämmelserna senast den 1 augusti 2009 får saluföras till dess att lagren tömts.

Artikel 74

Upphävande

Förordningarna (EG) nr 1607/2000 och (EG) nr 753/2002 ska upphöra att gälla.

Artikel 75

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 augusti 2009.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

BILAGA I

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN URSPRUNGSBETECKNING ELLER GEOGRAFISK BETECKNING

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
[fylls i av kommissionen]

Sökande

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Rättslig status, storlek och sammansättning (för juridiska personer)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Mellanhand

— Medlemsstat(er) (*)

— Myndighet i tredjeland (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Mellanhandens/mellanhändernas namn

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land)

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Den beteckning som ska registreras

— Ursprungs-beteckning (*)

— Geografisk beteckning (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Uppgifter som styrker skyddet i tredjelandet

Kategorier av vinprodukter
[anges på ett separat blad]

Produktspecifikation

Antal sidor

Undertecknarens/undertecknarnas namn

Underskrift(er)

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
 [fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
 [fylls i av kommissionen]

Sökande

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postadress, land)

Rättslig status (för juridiska personer)

Nationalitet

Mellanhand

— Medlemsstat(er) (*)

— Myndighet i tredjelandet (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Mellanhandens/mellanhändernas namn

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land))

Den beteckning som ska registreras

— Ursprungsbeteckning (*)

— Geografisk beteckning (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Beskrivning av vinet/vinerna ⁽¹⁾

Uppgift om de traditionella uttryck, enligt artikel 54.1 a ⁽²⁾, som har samband med denna ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning

Specifika oenologiska metoder ⁽³⁾

Avgränsat område

Högsta avkastning(ar) per hektar

Godkända druvsorter

Samband med det geografiska området ⁽⁴⁾

Övriga krav ⁽³⁾

Hänvisning till produktspecifikationen

⁽¹⁾ Inklusive en hänvisning till de produkter som omfattas av artikel 33.1 i förordning (EG) nr 479/2008.

⁽²⁾ Artikel 54.1 a i rådets förordning (EG) nr 479/2008

⁽³⁾ Ej obligatoriskt.

⁽⁴⁾ Beskriv produktens särskilda kännetecken och det geografiska området samt sambandet mellan dessa.

BILAGA III

ANSÖKAN OM INVÄNDNING MOT EN URSPRUNGSBETECKNING ELLER GEOGRAFISK BETECKNING

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
 [fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
 [fylls i av kommissionen]

Uppgifter om invändaren

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Mellanhand

— Medlemsstat(er) (*)

— Myndighet i tredjelandet (ej obligatoriskt) (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Mellanhandens/mellanhändernas namn

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land)

Beteckning som invändningen gäller

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografisk beteckning (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Tidigare rättigheter

— Skyddad ursprungsbezeichnung (*)

— Skyddad geografisk beteckning (*)

— Nationell geografisk beteckning (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Namn

Registreringsnummer

Registreringsdatum (DD/MM/ÅÅÅÅ)

— Varumärke

Symbol

Förteckning över produkter och tjänster

Registreringsnummer

Registreringsdatum

Ursprungsland

Anseende/renommé (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Grunder för invändningen

— Artikel 42.1 i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 42.2 i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

- Artikel 43.2 i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)
- Artikel 45.2 a i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)
- Artikel 45.2 b i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)
- Artikel 45.2 c i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)
- Artikel 45.2 d i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Förklaring av grunden/grunderna

Undertecknarens namn

Underskrift

BILAGA IV

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV EN URSRUGSBETECKNING ELLER GEOGRAFISK BETECKNING

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
[fylls i av kommissionen]

Mellanhand

— Medlemsstat(er) (*)

— Myndighet i tredjelandet (inte obligatoriskt) (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Mellanhandens/mellanhändernas namn

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land)

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Namn

— Ursprungsbeteckning (*)

— Geografisk beteckning (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

Skyddad beteckning (*)

Produktbeskrivning (*)

Tillämpade oenologiska metoder (*)

Geografiskt område (*)

Avkastning per hektar (*)

Använda druvsorter (*)

Samband (*)

Kontrollmyndigheternas namn och adress (*)

Övrigt (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Ändring

— Ändring av produktspecifikationen som inte innefattar en ändring av det sammanfattande dokumentet (*)

Ändring av produktspecifikationen som innefattar en ändring av det sammanfattande dokumentet (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

— Mindre ändring (*)

— Större ändring (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Förklaring av ändringen

Ändrat sammanfattande dokument

[lämnas på separat blad]

Undertecknarens namn

Underskrift

BILAGA V

ANSÖKAN OM AVREGISTRERING AV EN URSPRUNGSBETECKNING ELLER GEOGRAFISK BETECKNING

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
 [fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Författare till ansökan om avregistrering

Ärendenummer
 [fylls i av kommissionen]

Ansökan har upprättats på följande språk

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuaadress, postnummer och postort, land)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Den beteckning som ansökan gäller

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografisk beteckning (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Författarens legitima intresse

Förklaring från medlemsstaten eller tredjelandet

Grunder för avregistrering

— Artikel 34.1 a i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 34.1 b i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 a i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 b i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 c i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 d i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 e i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 f i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 g i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 h i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

— Artikel 35.2 i i rådets förordning (EG) nr 479/2008 (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Uppgifter som styrker grunden/grunderna

Undertecknarens namn

Underskrift

BILAGA VI

ANSÖKAN OM OMVANDLING AV EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING TILL EN GEOGRAFISK BETECKNING

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
[fylls i av kommissionen]

Sökande

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Rättslig status, storlek och sammansättning (för juridiska personer)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Mellanhand

— Medlemsstat(er) (*)

— Myndighet i tredjelandet (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Mellanhandens/mellanhändernas namn

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land)

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Den beteckning som ska registreras

Uppgift som styrker skyddet i tredjelandet

Produktkategorier
[anges på separat blad]

Produktspecifikation

Antal sidor

Undertecknarens/undertecknarnas namn

Underskrift(er)

BILAGA VII

ANSÖKAN OM ERKÄNNANDE AV ETT TRADITIONELLT UTTRYCK

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
[fylls i av kommissionen]

Sökande

Medlemsstatens behöriga myndighet (*)

Tredjelandets behöriga myndighet (*)

Representativ branschorganisation (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Juridisk person (endast för representativa branschorganisationer)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Beteckning

Traditionellt uttryck i enlighet med artikel 54.1 a i förordning (EG) nr 479/2008 (*)

Traditionellt uttryck i enlighet med artikel 54.1 b i förordning (EG) nr 479/2008 (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Språk

— Artikel 31 a (*)

— Artikel 31 b (*)

[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Förteckning över de berörda skyddade ursprungsbeteckningarna eller geografiska beteckningarna

Vinproduktkategorier

Definition

Kopia av bestämmelserna

[ska bifogas]

Undertecknarens namn

Underskrift

BILAGA VIII

ANSÖKAN OM INVÄNDNING MOT ETT TRADITIONELLT UTTRYCK

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
 [fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Ansökan har upprättats på följande språk

Ärendenummer
 [fylls i av kommissionen]

Uppgifter om invändaren

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Mellanhand

— Medlemsstat(er) (*)

— Myndighet i tredjelandet (ej obligatoriskt) (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Mellanhandens/mellanhändernas namn

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land)

Det traditionella uttryck som ansökan gäller

Tidigare rättigheter

— Skyddad ursprungsbeteckning (*)

— Skyddad geografisk beteckning (*)

— Nationell geografisk beteckning (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Namn

Registreringsnummer

Datum för registrering (DD/MM/ÅÅÅÅ)

— Varumärke

Symbol

Förteckning över produkter och tjänster

Registreringsnummer

Datum för registrering

Ursprungsland

Anseende/renommé (*)
 [(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Grunder för invändningen

— Artikel 31 (*)

— Artikel 35 (*)

— Artikel 40.2 a (*)

- Artikel 40.2 b (*)
- Artikel 40.2 c (*)
- Artikel 41.3 (*)
- Artikel 42.1 (*)
- Artikel 42.2 (*)
- Artikel 54 i förordning (EG) nr 479/2008
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Förklaring av grunden/grunderna

Undertecknarens namn

Underskrift

BILAGA IX

ANSÖKAN OM AVREGISTRERING AV ETT TRADITIONELLT UTTRYCK

Datum för mottagande (DD/MM/ÅÅÅÅ)
[fylls i av kommissionen]

Antal sidor (inklusive denna)

Författare till ansökan om avregistrering

Ärendenummer
[fylls i av kommissionen]

Ansökan har upprättats på följande språk

Den juridiska eller fysiska personens namn

Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Nationalitet

Telefonnummer, faxnummer, e-postadress

Det traditionella uttryck som ansökan gäller

Författarens legitima intresse

Förklaring från medlemsstaten eller tredjelandet

Grunder för avregistrering

- Artikel 31 (*)
- Artikel 35 (*)
- Artikel 40.2 a (*)
- Artikel 40.2 b (*)
- Artikel 40.2 c (*)
- Artikel 41.3 (*)
- Artikel 42.1 (*)
- Artikel 42.2 (*)
- Artikel 54 i förordning (EG) nr 479/2008 (*)
[(*) stryk det som inte är tillämpligt]

Uppgifter som styrker grunden/grunderna

Undertecknarens namn

Underskrift

BILAGA X

UPPGIFT OM DET PIKTOGRAM SOM AVSES I ARTIKEL 51.2



BILAGA XI

**FÖRTECKNING ÖVER DE REPRESENTATIVA HANDELSORGANISATIONER SOM AVSES I ARTIKEL 30.2
OCH DERAS MEDLEMMAR**

Tredjeland	Den representativa branschorganisationens namn	Den representativa branschorganisationens medlemmar
— Sydafrika	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	— Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Boplaas Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

BILAGA XII

FÖRTECKNING ÖVER DE TRADITIONELLA UTTRYCK SOM AVSES I ARTIKEL 40

Traditionella uttryck	Språk	Viner ⁽¹⁾	Sammanfattande definition/användningsvillkor ⁽²⁾	Berörda tredjeländer
-----------------------	-------	----------------------	---	-------------------------

DEL A — Traditionella uttryck som avses i artikel 54.1 a i förordning (EG) nr 479/2008

BELGIEN

Appellation d'origine contrôlée	Franska	SUB (1, 4)	Traditionella uttryck som används i stället för "skyddad ursprungsbeteckning"	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Nederländska	SUB (1, 4)		
Landwijn	Nederländska	SGB (1)	Traditionella uttryck som används i stället för "skyddad geografisk beteckning"	
Vin de pays	Franska	SGB (1)		

BULGARIEN

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgariska	SUB (1, 3, 4)	Traditionella uttryck som används i stället för "skyddad ursprungsbeteckning" eller "skyddad geografisk beteckning" 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgariska	SUB (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgariska	SUB (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgariska	SGB (1, 3, 4)		

TJECKIEN

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tjeckiska	SUB (4)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, det vin som har använts för att framställa mousserande kvalitetsvin i den specifika regionen har framställts i vinodlingsområdet, avkastningen per hektar har inte överskridits i det definierade området i enlighet med: vinet uppfyller de kvalitetskrav som fastställts i tillämpningsförfordningen.	
Jakostní víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, avkastningen per hektar har inte ökat, de druvor som vinet har framställts av har haft en sockerhalt på minst 15 °NM (normalised must-weight), vinsköörden och vinframställningen har, med undantag för buteljeringen, utförts i den berörda vinregionen, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen.	
Jakostní víno odrůdové	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har framställts av druvor, mäsck och vinmust, vinet har framställts av druvor som skördats på den angivna vingården eller av en blandning av kvalitetsviner av högst tre druvsorter.	
Jakostní víno známkové	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har framställts av druvor, mäsck och vinmust, eventuellt från vin som har framställts av druvor som skördats på den angivna vingården.	
Jakostní víno s přívlastkem, <i>kompletterat med:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor, mäsck eller vinmust som eventuellt kommer från vin som har framställts av druvor som skördats på den angivna vingården i det berörda området eller delområdet; avkastningen per hektar har inte överskridits; vinet har framställts av druvor av en druvsort eller en blandning av druvsorter, vars ursprung, sockerhalt och vikt och angrepp av gråröta Botrytis cinerea P. i form av ädelröta har kontrollerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, vinet uppfyller kraven för en särskild sorts kvalitetsvin med bestämning, vinet kan också ha framställts genom en blandning av kvalitetsviner med bestämning, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen, vinet har klassificerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll som kvalitetsvin med någon av följande bestämningar; — "Kabinetní víno" får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 19 °NM, — "Pozdní sběr" får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 21 °NM, — "Výběr z hroznů" får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 24 °NM, — "Výběr z bobulí" får endast framställas av utvalda övermogna druvor, med en sockerhalt på minst 27 °NM, — "Výběr z cibéb" får endast framställas av utvalda övermogna druvor med ädelröta eller av övermogna druvor, med en sockerhalt på minst 32 °NM, — "Ledové víno" får endast framställas av druvor som skördats vid en temperatur på högst 7 °C och som under skörden och behandlingen har frusit; den erhållna vinmustens sockerhalt ska uppgå till minst 27 °NM, — "Slámové víno" får endast framställas av druvor som före behandlingen har förvarats på en bädd av halm eller vass eller vid behov hängt i ett ventilerat rum i minst tre månader; den erhållna mustens sockerhalt ska uppgå till minst 27 °NM.	
Pozdní sběr	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, avkastningen per hektar har inte ökat, de druvor som vinet framställts av har haft en lägsta sockerhalt på 21 °NM, vinsköörden och vinframställningen har, med undantag för buteljeringen, utförts i den berörda vinregionen, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen.	

Víno s přívlastkem, kompletterat med: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor, mäske eller vinmust som eventuellt kommer från vin som har framställts av druvor som har skördats på den angivna vingården i det berörda området eller delområdet; avkastningen per hektar har inte överskridits; vinet har framställts av druvor av en druvsort eller en blandning av druvsorter, vars ursprung, sockerhalt och vikt och angrepp av gråröta <i>Botrytis cinerea</i> P. i form av ädelröta har kontrollerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll, och uppfyller kraven för en särskild sorts kvalitetsvin med bestämning, eller av en blandning av kvalitetsviner med bestämning, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen, vinet har klassificerats av myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll som kvalitetsvin med någon av följande bestämmelser: — "Kabinetní víno" får endast framställas av druvor vars sockerhalt uppgår till minst 19 °NM, — "Pozdní sběr" får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 21 °NM, — "Výběr z hroznů" får endast framställas av druvor med en sockerhalt på minst 24 °NM, — "Výběr z bobulí" får endast framställas av utvalda övermogna druvor med en sockerhalt på minst 27 °NM, — "Výběr z cibéb" får endast framställas av utvalda övermogna druvor med ädelröta eller från övermogna druvor, med en sockerhalt på minst 32 °NM, — "Ledové víno" får endast framställas av druvor som skördats vid en temperatur på högst – 7 °C och som under skörden och behandlingen har frusit; den erhållna vinmustens sockerhalt ska uppgå till minst 27 °NM, — "Slámové víno" får endast framställas av druvor som före behandlingen har förvarats på en bädd av halm eller vass eller vid behov hängt i ett ventilerat rum i minst tre månader, och den erhållna mustens sockerhalt ska uppgå till minst 27 °NM.	
Jakostní likérové víno	Tjeckiska	SUB (3)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor som har skördats på den berörda vingården i den specifika regionen, avkastningen per hektar har inte överskridits, framställningen har skett i den specifika vinregion där druvorna har skördats, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen.	
Zemské víno	Tjeckiska	SGB (1)	Vinet har framställts av druvor som skördats i Tjeckien som är lämpliga för framställning av kvalitetsvin i den specifika regionen, eller av druvsorter som uppförts på förteckningen över druvsorter i tillämpningsförfordningen, vinet får endast märkas med den geografiska beteckning som fastställs i tillämpningsförfordningen; för framställning av bordsvin med geografisk beteckning får endast de druvor användas av vilka vinet framställts, vars sockerhalt uppgår till minst 14 °NM och som skördats i det geografiska området, vinet har en geografisk beteckning i enlighet med denna punkt och uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen; det är förbjudet att använda namnet på andra geografiska områden än de som anges i tillämpningsförfordningen.	
Víno originální certifikace (VOC or V.O.C.)	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet ska framställas inom vinregionen eller i ett mindre område; producenten ska vara medlem i den organisation som får bevilja ett vin en ursprungscertifiering i enlighet med lagen; vinet ska minst uppfylla kvalitetskraven i denna lag, vinet uppfyller kraven i beslutet om tillstånd att bevilja vinet en ursprungscertifiering; dessutom måste vinet uppfylla kraven för särskilda vinsorter i denna lag.	

DANMARK

Regional vin	Danska	SGB (1, 3, 4)	Vin eller mousserande vin som framställs i Danmark i enlighet med bestämmelserna i nationell lagstiftning. Vinet genomgår organoleptisk och analytisk bedömning. Vinets art och karaktär beror dels på produktionsområdet, dels på de druvor som används och dels på vinproducentens kunskaper.	
--------------	--------	------------------	---	--

TYSKLAND

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), kompletterat med: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tyska	SUB (1)	Övergripande kategori för viner med särskilda bestämmningar med en viss lägsta mustvikt och som inte har berikats (vinet har varken chaptaliserats eller berikats med koncentrerad druvmust), och som åtföljs av något av följande uttryck: — (Kabinett): Första kvalitetsnivån för kvalitetsviner med särskilda bestämmningar (Prädikatsweine). Kabinett-viner är lätta och tunna och uppgår till 67–85 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen. — (Spätlese): Kvalitetsvin med särskild bestämning vars mustvikt uppgår till 76–95 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen. Druvan ska skördas sent och vara fullmogen. Spätlese-viner har en intensiv smak (inte nödvändigtvis söt). — (Auslese): Framställs av individuellt utvalda fullmogna druvor som kan koncentreras med <i>botrytis cinerea</i> och vars mustvikt uppgår till 85–100 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen. — (Beerenauslese): Framställs av särskilt utvalda fullmogna druvor med en hög sockerhalt tack vare <i>botrytis cinerea</i> (ädelröta). Skördas oftast något efter den normala skörden. Mustvikten ska uppgå till 110–125 grader Öchsle beroende på druvsorten och regionen: viner med mycket sötma och lång hållbarhet. — (Trockenbeerenauslese): Viner av mycket hög kvalitet med särskilda bestämmningar (Prädikatswein), vars mustvikt överskrider 150 grader Öchsle. Viner inom denna kategori framställs av noga utvalda övermogna druvor vars saft har koncentrerats genom <i>botrytis cinerea</i> (ädelröta). Druvorna har skrunpnat ihop som russin. Dessa viner är mycket söta och har en låg alkoholhalt. — (Eiswein): Eiswein ska framställas av druvor som har skördats under hård frost vid en temperatur på högst – 7 grader Celsius och som pressats i fruset tillstånd. Detta unika vin av mycket hög kvalitet har en extremt hög koncentration av sötma och syrlighet.	
Qualitätswein, eventuellt kompletterat med b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaubetriebe)	Tyska	SUB (1)	Kvalitetsvin från bestämda regioner som har genomgått en analytisk och organoleptisk undersökning och som uppfyller krav i fråga om druvornas mognad (vinets mustvikt/grader Öchsle).	
Qualitätslikörwein, eventuellt kompletterat med b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaubetriebe) (**)	Tyska	SUB (3)	Kvalitätslikörvin från bestämda regioner som har genomgått en analytisk och organoleptisk undersökning och som uppfyller krav i fråga om druvornas mognad (vinets mustvikt/grader Öchsle).	
Qualitätsperlwein, eventuellt kompletterat med b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaubetriebe) (**)	Tyska	SUB (8)	Pärlande kvalitetsvin från bestämda regioner som har genomgått en analytisk och organoleptisk undersökning och som uppfyller krav i fråga om druvornas mognad (vinets mustvikt/Öchslegrade).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaubetriebe) (**)	Tyska	SUB (4)	Mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner.	
Landwein	Tyska	SGB (1)	Mycket fint vin på grund av dess något högre mustvikt.	
Winzersekt (**)	Tyska	SUB (1)	Mousserande kvalitetsvin som framställs i särskilda vinodlingszoner av druvor som skördas av samma vinodlingsföretag, där tillverkaren omvandlar druvorna till vin som är avsett för framställning av de mousserande kvalitetsviner som framställs i en särskild vinodlingszon. Gäller också för producentgrupper.	

(*) Termen "Qualitätswein mit Prädikat" får användas under en övergångsperiod som upphör att gälla den 31 december 2010.

(**) Inget skydd har begärts för termerna "Sekt", "Likörwein" och "Perlwein".

GREKLAND

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Grekiska	SUB (1, 3, 4, 15, 16)	Namnet på en region eller en specifik administrativt erkänd plats som används som beskrivning för viner som uppfyller följande krav: — Vinerna framställs av druvor av förstklassiga druvsorter av <i>Vitis vinifera</i> som uteslutande kommer från detta geografiska område, vinframställningen sker inom detta område. — Vinerna framställs av druvor från vingårdar med låg avkastning per hektar. — Vinernas kvalitet och egenskaper beror väsentligen eller uteslutande på den särskilda geografiska miljön med dess inneboende naturliga och mänskliga faktorer. [L.D. 243/1969 och L.D. 427/76 om förbättring och skydd av vinproduktion.]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Grekiska	SUB (3, 15)	Utöver de oundgängliga kraven för "appellation d'origine de qualité supérieure" ska viner inom denna kategori uppfylla följande krav: — Vinerna ska framställas av druvor från förstklassiga vingårdar med låg avkastning per hektar som odlats på en jordmån som är lämplig för produktion av kvalitetsviner. — Vinerna ska uppfylla vissa krav beträffande vingårdarnas beskärningssystem och mustens lägsta sockerhalt. [L.D. 243/1969 och L.D. 427/76 om förbättring och skydd av vinproduktion.]	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Grekiska	SUB (3)	Viner inom vinkategorin "appellation d'origine contrôlée" eller "appellation d'origine de qualité supérieure" som dessutom uppfyller följande krav: — Vinerna ska framställas av druvmust med en ursprunglig naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent. — Vinerna ska ha en verklig alkoholhalt på minst 15 volymprocent och högst 22 volymprocent. — Vinerna ska ha en total alkoholhalt på minst 17,5 volymprocent. [L.D. 212/1982 om registrering av viner med ursprungsbeteckningen "Samos".]	
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Grekiska	SUB (3, 15, 16)	Viner inom vinkategorin "appellation d'origine contrôlée" eller "appellation d'origine de qualité supérieure" som dessutom uppfyller följande krav: — Vinerna framställs av druvor som förvarats i sol eller skugga. — Vinerna framställs utan tillsatser. — Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 17 volymprocent (eller 300 gram socker per liter). [L.D. 212/1982 om registrering av viner med ursprungsbeteckningen "Samos".]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Grekiska	SGB (1)	Viner som uteslutande framställs i Grekland och dessutom — viner med den traditionella benämningen Retsina, som framställs av druvmust som behandlats med kåda från Aleppotall, och — viner med den traditionella benämningen Verntea, som framställs av druvor från vingårdar på ön Zakynthos och som uppfyller vissa villkor angående de använda druvsorterna, vingårdarnas avkastning per hektar och mustens sockerhalt. [P.D. 514/1979 om framställning, kontroll och skydd av kådakryddade viner och M.D. 397779/92 om fastställande av krav för användningen av beteckningen "Verntea Traditional Designation of Zakynthos".]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Grekiska	SGB (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Namnet på en region eller en specifik administrativt erkänd plats som används som beskrivning för viner som uppfyller följande krav: — Vinerna har en viss kvalitet, ett visst anseende eller andra egenskaper som kan hänföras till deras ursprung. — Minst 85 procent av de druvor som används kommer uteslutande från och framställs inom detta geografiska område. — Vinerna framställs av druvsorter som har klassificerats i det specifika området. — Vinerna framställs av druvor från vingårdar med en jordmån som lämpar sig för vinodling med låg avkastning per hektar. — För varje vin ska en naturlig och verklig alkoholhalt ha fastställts. [C.M.D. 392169/1999 Allmänna bestämmelser om användningen av termen Regional Wine som beskrivning för bordsvin, ändrad genom C.M.D. 321813/2007.]	

SPANIEN

Denominación de origen (DO)	Spanska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Namn på en region, ett område, en plats eller ett avgränsat område som har erkänts administrativt och som används som beteckning för viner som uppfyller följande krav: — Vinerna ska framställas i regionen, i området, på platsen eller inom det avgränsade området med druvor som odlats där- — Vinerna ska ha ett mycket gott kommersiellt anseende på grund av sitt ursprung. — Vinernas kvalitet och egenskaper beror väsentligen eller uteslutande på geografiska faktorer, däribland naturliga och mänskliga faktorer. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i ovan nämnda lagstiftning och i andra lagar.)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spanska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Utöver de oundgängliga kraven för "denominación de origen", ska "denominación de origen calificada" uppfylla följande krav: — Vinet ska ha beviljats beteckningen "denominación de origen" för minst tio år sedan. — De skyddade produkterna saluförs uteslutande på flaska från vinföretag som är registrerade och belägna inom det avgränsade geografiska området. — Det område som anses kunna framställa viner med rätt till den beskrivna ursprungsbeteckningen är kartografiskt avgränsat genom varje kommunområde. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spanska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vin som framställs i en region, ett område, en plats eller en avgränsad plats med druvor från detta område, vars kvalitet, anseende eller egenskaper beror på den geografiska eller mänskliga faktorn, eller både och, och där produktionen av druvan, framställningen av vinet eller dess lagring sker. Dessa viner kännetecknas av uttrycket "vino de calidad de" åtföljt av namnet på den region, det område, den plats eller den avgränsade plats där de framställs och tillverkas. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	
Vino de pago	Spanska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Avser en plats eller en jordbruksanläggning med en särskild jordmån och ett mikroklimat som skiljer platsen eller anläggningen från andra platser i omgivningen, vars benämning har ett traditionellt och allmänt känt samband med odlingen på vingårdar som framställer vin med utmärkta egenskaper och av hög kvalitet och vars maximala utsträckning begränsas genom regler som fastställts av den behöriga förvaltningen i enlighet med varje regions särskilda egenskaper. Platsens utsträckning får inte motsvara eller överskrida något av de kommunområden på vars territorium eller territorier, om det finns flera, platsen är belägen. Det är underförstått att det finns ett allmänt känt samband med odlingen på de berörda vingårdarna när "pagons" benämning normalt har använts i handelsförbindelser för att identifiera viner från området i minst fem år. Alla druvor som används för "vino de pago" ska komma från vingårdar belägna i detta "pago" och vinet ska framställas, förvaras, och i tillämpliga fall lagras åtskilt från andra viner. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	
Vino de pago calificado	Spanska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	I de fall då hela "pagon" omfattas av den territoriella räckvidden för en kvalificerad ursprungsbeteckning får vinet betecknas som ett "vino de pago calificado", och det vin som framställs där ska alltid märkas med uttrycket "de pago calificado" om det uppfyller kraven för viner med kvalificerad ursprungsbeteckning och har registrerats i området. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin; andra rättsliga krav fastställs i denna lag och i andra lagar.)	

Vino de la tierra	Spanska	SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Följande krav gäller användningen av det traditionella uttrycket "vino de la tierra" som åtföljs av en geografisk beteckning: 1. Vid regleringen av de geografiska beteckningar för produkter som avses i artikel 1 ska minst följande aspekter beaktas: a) Den eller de vinkategorier som beteckningen gäller. b) Namnet på den geografiska beteckning som ska användas. c) Den exakta avgränsningen av det geografiska området. d) Uppgift om vilka druvsorter som ska användas. e) Den lägsta naturliga volymalkoholhalten för de olika vintyper för vilka beteckningen får användas. f) En bedömning av eller uppgift om de organoleptiska egenskaperna. g) Vilka kontroller som gäller för vinerna och som ska utföras av ett offentligt 2. Användningen av en geografisk beteckning som benämning av viner som framställts av en blandning av viner som framställts av druvor som skördats i olika produktionsområden är tillåten om minst 85 procent av vinet kommer från det produktionsområde vars namn används. (Lag 24/2003 om vinrankor och vin, dekret 1126/2003.)	
Vino dulce natural	Spanska	SUB (3)	(Bilaga III, punkt B.6 i förordning (EG) nr 606/2009)	
Vino Generoso	Spanska	SUB (3)	(Bilaga III, punkt B.8 i förordning (EG) nr 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Spanska	SUB (3)	(Bilaga III, punkt B.10 i förordning (EG) nr 606/2009)	

FRANKRIKE

Appellation d'origine contrôlée	Franska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Namn på en plats som används för att beskriva en produkt från denna plats, vars kvalitet eller egenskaper väsentligen eller uteslutande beror på en särskild geografisk miljö med dess inneboende naturliga eller mänskliga faktorer. Produkten är välkänd och dess produktion är underställd förfaranden för överenskommer som omfattar aktörernas godkännande, kontroll av produktionsvillkoren och kontroll av produkterna.	Algeriet Schweiz Tunisien
Appellation 606/2009 contrôlée	Franska			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Franska			
Vin doux naturel	Franska	SUB (3)	Muterat vin, dvs. vin vars alkoholjäsning avbrutits genom tillsats av neutral vinalkohol. Denna process syftar till att öka vinets alkoholhalt och samtidigt bevara merparten av druvans naturliga socker. Beroende på vilken typ av naturligt söta viner som framställs, dvs. vita, röda eller rosa, sker muteringen under ett bestämt skede av alkoholjäsningen, med eller utan maceration.	
Vin de pays	Franska	SGB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Bordsviner med angivande av det geografiska ursprunget (territoriell benämning). Ett "vin de pays" ska uteslutande komma från det produktionsområde vars benämning det bär. Vinet ska uppfylla stränga produktionsvillkor som fastställts genom dekret om till exempel maximal avkastning, lägsta alkoholhalt, druvsort och stränga analytiska bestämmelser.	

ITALIEN

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italienska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Viner med ursprungsbeteckning som avser det geografiska namnet på en vinodlingszon som utmärks av en specifik produktion och som används för att beskriva en renommerad kvalitetsprodukt vars egenskaper beror på den geografiska miljön och den mänskliga faktorn. I nedanstående lag anges för de italienska beteckningarna det specifika traditionella uttrycket "D.O.C." som tydliggör ovanstående koncept med en högkvalitativ och traditionell ursprungsbeteckning. [Lag nr 164 av den 10 februari 1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tyska			
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italienska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Denna beteckning liknar definitionen D.O.C., men innehåller också ordet "garanterad" och används därför för viner med ett särskilt värde som har varit erkända som DOC-viner i minst fem år. Dessa viner saluförs i behållare på fem liter och märks med en statlig identifikationsmärkning för att ge konsumenterna en bättre garanti. [Lag nr 164 av den 10 februari 1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tyska			
Vino dolce naturale	Italienska	SUB (1, 3, 11, 15)	Ett traditionellt uttryck som används för att beskriva och beteckna vissa viner som framställs av lätt torkade druvor och som innehåller en viss andel restsocker från druvorna och framställs utan tillsatsprocesser. Användningen regleras genom specifika dekret om olika viner.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italienska	SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	En uteslutande italiensk term som fastställs i lag nr 164 av den 10 februari 1992 som beskrivning av viner med en geografisk beteckning vars specifika egenskaper och kvalitetsnivå beror på det geografiska område där druvorna odlas.	
Landwein	Tyska			
Vin de pays	Franska			

CYPERN

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Grekiska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viner med skyddad ursprungsbeteckning Κ.Α.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Α.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Α.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)	
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Grekiska	SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viner med skyddad geografisk beteckning Κ.Α.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)	

LUXEMBURG

Crémant de Luxembourg	Franska	SUB (4)	[Regeringsförordning av den 4 januari 1991] De viktigaste produktionsvillkoren är följande: — Druvorna ska sköras för hand och väljas ut särskilt för framställningen av Crémant. — Cuvéen för basviner ska uppfylla de kvalitetsnormer som gäller för kvalitetsviner. — Vinet framställs av must som erhålls genom pressning av hela druvor, och för mousserande vita eller "roséviner" får mustmängden inte överskrida 100 liter per 150 kilo druvor. — Vinet jäses på flaska enligt en traditionell metod. — Den totala svaveldioxidhalten får inte överskrida 150 mg/liter. — Det lägsta koldioxidtrycket får inte underskrida 4 atmosfär vid 20 °C. — Sockerhalten underskrider 50 g/liter.	
-----------------------	---------	------------	---	--

Marque nationale, kompletterat med: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Franska	SUB (1, 4)	Viner): Märkningen "Marque nationale" (nationellt kvalitetsmärke) för viner med beteckningen "Moselle luxembourgeoise" infördes genom en regeringsförordning av den 12 mars 1935. Märkningen "Marque nationale – appellation contrôlée" på den rektangulära etikett som fästs på flaskans baksida certifierar den statligt kontrollerade produktionen och vinets kvalitet. Märkningen beviljas av byrån för "Marque nationale". Endast viner från Luxemburg som inte har blandats med utländska viner och som uppfyller de nationella kraven och EU-kraven får beviljas denna märkning. Viner med denna märkning ska också saluföras på flaska och druvorna ska uteslutande ha odlats och behandlats inom det nationella produktionsområdet. Vinerna granskas systematiskt genom analytiska och organoleptiska prover. (Mousserande viner): Märkningen "Marque nationale" för mousserande viner från Luxemburg infördes genom en regeringsförordning av den 18 mars 1988, och utgör en garanti för att — det mousserande vinet uteslutande framställs av viner som är lämpliga för framställning av kvalitetsviner från Luxembourg Moselle, — vinet uppfyller de kvalitetskriterier som fastställts i de nationella förordningarna och i EG-förordningarna, — vinet genomgår statliga kontroller.	
---	---------	---------------	---	--

UNGERN

Minőségi bor	Ungerska	SUB (1)	Betyder "kvalitetsvin" och betecknar viner med skyddad ursprungsbeteckning.	
Védett eredetű bor	Ungerska	SUB (1)	Betecknar vin med skyddat ursprung.	
Tájbor	Ungerska	SGB (1)	Betyder "lantvin" och betecknar viner med skyddad geografisk beteckning.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Maltesiska	SUB (1)	[Government Gazette nr. 17965 av den 5 september 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesiska	SGB (1)	[Government Gazette nr. 17965 av den 5 september 2006]	

NEDERLÄNDERNA

Landwijn	Nederländska	SGB (1)	Detta vin skördas och framställs på nederländskt territorium. Namnet på den provins där druvorna är skördade får anges på etiketten. Vinet alkoholhalt ska vara minst 6,5 volymprocent. För att detta vin ska få framställas i Nederländerna får endast druvsorter som finns upptagna i den nationella förteckningen användas.	
----------	--------------	------------	--	--

ÖSTERRIKE

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latin	SUB (1)	Villkoren för dessa kvalitetsviner (till exempel sorter, smak, alkoholhalt) fastställs av en regional kommitté.	
Prädikatswein <i>eller</i> Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>eventuellt kompletterat med</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tyska	SUB (1)	Dessa viner är kvalitetsviner och definieras huvudsakligen genom druvornas naturliga sockerhalt och skördeförhållandena. Tillsatser eller sötning är förbjudet. Ausbruch/Ausbruchwein: Framställs av övermogna druvor med angrepp av <i>botrytis</i> med en naturlig sockerhalt på minst 27 °Klosterneuburger Mostwaage (KMW). För högre utvinning kan färsk must eller vin tillsättas. Auslese/Auslesewein: Framställs av mycket noggrant utvalda druvor med en naturlig sockerhalt på minst 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Framställs av övermogna utvalda druvor och/eller druvor med angrepp av <i>botrytis</i> med en naturlig sockerhalt på minst 25 °KMW. Kabinett/Kabinettwein: Framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 17 °KMW. Schilfwein, Strohwein: Druvorna ska förvaras och torkas naturligt på en bädd av vass eller halm i minst 3 månader före pressningen och sockerhalten ska uppgå till minst 25 °KMW. Spätlese/Spätlesewein: Framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 19 °KMW. Trockenbeerenauslese: Ska huvudsakligen framställas av druvor med angrepp av <i>botrytis</i> och av naturligt skrupna druvor med en sockerhalt på minst 30 °KMW. Eiswein: Druvorna ska ha frusit naturligt under skörden och pressningen och ska ha en sockerhalt på minst 25 °KMW.	
Qualitätswein <i>eller</i> Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Tyska	SUB (1)	Framställs av fullmogna druvor och vissa druvsorter med en naturlig sockerhalt på minst 15 °KMW och en maximal avkastning på 6 750 liter/hektar. Vinet får endast säljas med ett kontrollnummer för kvalitetsvin.	
Landwein	Tyska	SGB (1)	Framställs av fullmogna druvor och vissa druvsorter med en naturlig sockerhalt på minst 14 °KMW och en maximal avkastning på 6 750 liter/hektar.	

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugisiska	SUB (1, 3, 4, 8)	Ett geografiskt namn på en region eller en särskild plats, eller ett traditionellt uttryck som förknippas med ett geografiskt ursprung eller inte, som används för att beskriva eller identifiera en produkt som framställs av druvor från denna region eller specifika plats och vars kvalitet eller egenskaper väsentligen eller uteslutande beror på särskilda geografiska egenskaper och deras inneboende naturliga och mänskliga faktorer, och vars produktion sker inom detta avgränsade område eller denna geografiska region. [Decreto-Lei n° 212/2004, av den 23 augusti 2004]	
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugisiska	SUB (1, 3, 4, 8)	Märkningen av vinprodukter som har rätt till en ursprungsbeteckning kan inkludera följande beteckningar: "Denominação de Origem Controlada" eller "DOC". [Decreto-Lei n° 212/2004, av den 23 augusti 2004]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugisiska	SUB (1, 3, 4, 8)	Namn på ett land, en region eller en specifik plats, eller ett traditionellt uttryck, som förknippas med ett geografiskt ursprung eller inte, som används för att beskriva eller identifiera en vinprodukt som till minst 85 procent består av druvor som skördats inom detta område när det gäller en specifik plats eller region, vars anseende, specifika kvalitet eller andra egenskaper kan tillskrivas detta geografiska ursprung och vars produktion sker inom detta avgränsade geografiska område eller denna region. [Decreto-Lei n° 212/2004, av den 23 augusti 2004]	
Vinho doce natural	Portugisiska	SUB (3)	Vin med hög sockerhalt, framställt av sent skördade druvor eller druvor med ädelröta. [Portaria n° 166/1986, av den 26 juni 1986]	

Vinho generoso	Portugisiska	SUB (3)	Likörviner som traditionellt framställs i de avgränsade regionerna Douro, Madeira, Setúbal och Carcavelos, som kallas respektive "Port Wine" eller "Porto", och dess översättningar till andra språk, eller "Madeira Wine" eller "Madeira", och dess översättningar till andra språk, "Moscatel de Setúbal" eller "Setúbal" och "Carcavelos". [Decreto-Lei n° 166/1986, av den 26 juni 1986]	
Vinho regional	Portugisiska	SGB (1)	Märkningen av vinprodukter som har rätt till en geografisk beteckning kan inkludera följande uttryck: "Vinho Regional" eller "Vinho da Região de". [Decreto-Lei n° 212/2004, av den 23 augusti 2004]	

RUMÄNIEN

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), kompletterat med: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilarea boabelor – C.I.B.	Rumänska	SUB (1, 3, 8, 15, 16)	Viner med ursprungsbeteckning är viner som framställs av druvor som odlas i avgränsade områden som utmärks av klimat-, jordmåns- och exponeringsförhållanden som är gynnsamma för skörde kvaliteten och som uppfyller följande krav: a) De druvor som vinet framställs av kommer uteslutande från de respektive avgränsade områdena. b) Produktionen sker inom respektive geografiskt område. c) Vinets kvalitet och egenskaper beror väsentligen eller uteslutande på en särskild geografisk miljö med inneboende naturliga och mänskliga faktorer. d) Vinerna framställs av druvsorter av Vitis vinifera. I enlighet med druvornas mognadsstadium och dess kvalitetsegenskaper vid skörd klassificeras viner med ursprungsbeteckning på följande sätt: a) DOC – CMD – vin med ursprungsbeteckning som framställs av druvor som är fullmogna vid skörd. b) DOC – CMD – vin med ursprungsbeteckning som framställs av druvor som skördas sent. c) DOC – CIB – vin med ursprungsbeteckning som skördas när druven förädlats.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumänska	SUB (5, 6)	Mousserande viner med skyddad ursprungsbeteckning framställs av druvsorter som rekommenderas för denna typ av produktion och som odlas i specifika vingårdar där vinet framställs som råmaterial och endast behandlas inom det tillåtna området före saluföringen.	
Vin cu indicație geografică	Rumänska	SGB (1, 4, 9, 15, 16)	Vin med geografisk beteckning framställs av druvor som skördas vid specifika vingårdar inom avgränsade områden och som uppfyller följande villkor: a) De har en viss kvalitet, ett visst anseende eller särskilda egenskaper som kan tillskrivas respektive geografiskt ursprung. b) Minst 85 procent av de druvor som används för vinproduktion kommer uteslutande från detta geografiska område. c) Produktionen sker inom detta geografiska område. d) Vinerna framställs av druvsorter av Vitis vinifera eller framställs av en blandning av arten Vitis vinifera och andra arter av släktet Vitis. Den verkliga alkoholhalten ska uppgå till minst 9,5 volymprocent för viner som produceras i vinodlingszon B och minst 10,0 volymprocent för vinodlingszonerna CI och CII. Den totala alkoholhalten får inte överskrida 15 volymprocent.	

SLOVENIEN

Kakovostno vino z zaščenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>eventuellt kompletterat med</i> Mlado vino	Slovenska	SUB (1)	Vin som framställs av fullmogna druvor med en naturlig alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent (9,5 volymprocent i zon CII) och en maximal avkastning på 8 000 liter/hektar. En analytisk och organoleptisk utvärdering är obligatorisk.	
Kakovostno peneče vino z zaščenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovenska	SUB (1)	Vin som framställs genom en första och andra alkoholjäsning med en verklig alkoholhalt på minst 10 volymprocent, av vilket cuvées totala alkoholhalt uppgår till lägst 9 volymprocent.	
Penina	Slovenska			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovenska	SUB (1)	Villkoren för dessa kvalitetsviner fastställs genom en ministerförfordning på grundval av detaljerade expertrapporter (om till exempel druvsort, alkoholhalt, avkastning etc.).	
Renome	Slovenska			
Vrhunsko vino z zaščenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>eventuellt kompletterat med</i> : — Pozna trgategv — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega grozdja)	Slovenska	SUB (1)	Vin som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 83 grader Öchsle och en maximal avkastning på 8 000 liter/hektar. Tillsatser, sötning, syring eller avsyning är förbjudet. En analytisk och organoleptisk utvärdering är obligatorisk. Pozna trgategv: Framställs av övermogna druvor och/eller druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 92 grader Öchsle. Izbor: Framställs av övermogna druvor och druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 108 grader Öchsle. Jagodni izbor: Framställs av övermogna druvor och druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 128 grader Öchsle. Suhi jagodni izbor: Framställs av övermogna druvor och druvor med ädelröta med en naturlig sockerhalt på minst 154 grader Öchsle. Ledeno vino: Druvorna ska ha frusit naturligt under skörden och pressningen och ska ha en sockerhalt på minst 128 grader Öchsle. Arhivsko vino (Arhiva): Lagrat vin som framställs av fullmogna druvor med en sockerhalt på minst 83 grader Öchsle. Slamnovino (vino iz sušenega grozdja): Druvorna ska förvaras och torkas naturligt på en bädd av vass eller halm före pressningen.	
Vrhunsko peneče vino z zaščenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovenska	SUB (1)	Vin som framställs genom en första och andra alkoholjäsning med en verklig alkoholhalt på minst 10,5 volymprocent, av vilket cuvées totala alkoholhalt uppgår till minst 9,5 volymprocent.	
Penina	Slovenska			
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>eventuellt kompletterat med</i> Mlado vino	Slovenska	SGB (1)	Vin som framställs av fullmogna druvor med en naturlig alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent och en maximal avkastning på 12 000 liter/hektar. En analytisk och organoleptisk utvärdering är obligatorisk.	

SLOVAKIEN

Akostné víno	Slovakiska	SUB (1)	Vin som klassificerats av ett kontrollinstitut som ett "quality variety wine" (kvalitetsvin av en eller flera druvsorter) eller ett "quality branded wine" (kvalitetsvin med märkning), som framställs av druvor med en naturlig sockerhalt på minst 16 °NM och vars högsta avkastning per hektar inte överskrider. Vinet uppfyller kvalitetskraven i en särskild förordning.	
Akostné víno s prívlastkom, kompletterat med: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovakiska	SUB (1)	Vin som klassificerats av ett kontrollinstitut som ett kvalitetsvin med bestämning. Vinet uppfyller kvalitetskraven i en särskild förordning, den maximala avkastningen per hektar överskrider inte, druvsorten, druvornas ursprung, deras naturliga sockerhalt, vikt och tillstånd certifieras av en anställd vid kontrollinstitutet före behandling. Förbudet mot att öka den naturliga alkoholhalten i volymprocent och att ändra restsockerhalten iaktas. Akostné víno s prívlastkom delas upp i — kabinetné víno som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 19 °NM, — kabinetné víno som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 21 °NM, — výber z hrozna som framställs av fullmogna druvor med en naturlig sockerhalt på minst 23 °NM från noga utvalda klasar, — bobuľový výber som framställs av för hand plockade övermogna druvklasar från vilka omogna och skadade druvor har plockats bort för hand, med en naturlig sockerhalt på minst 26 °NM, — hrozienský výber som framställs av för hand plockade övermogna naturliga vindruvor, med en sockerhalt på minst 28 °NM, — hrozienský výber som uteslutande framställs av för hand plockade övermogna vindruvor som förädlats genom <i>Botrytis cinerea</i> Persoon, med en sockerhalt på minst 28 °NM, — l'adové víno som framställs av druvor som skördas vid högst – 7 °C, vars druvor skördas och behandlas i fruset tillstånd och vars must har en sockerhalt på minst 27 °NM, — slamové víno som framställs av välmogna druvor som före behandlingen förvaras på en bädd av halm eller vass, eller som eventuellt har bundits upp på snören i minst tre månader och vars naturliga sockerhalt uppgår till minst 27 °NM.	
Esencia	Slovakiska	SUB (1)	Vin som framställs genom långsam jäsning av självavrunnet vin och av enskilt utvalda druvor med ädelröta från den bestämda vingården i Tokajská vinohradnícka oblasť. Essensen ska ha en sockerhalt på minst 450 g/l och innehålla 50 g/l sockerfritt extrakt. Vinet ska lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.	
Forditáš	Slovakiska	SUB (1)	Vin som framställs genom alkoholjäsning av must eller vin från samma vinskörd från den bestämda vingården i Tokajská vinohradnícka oblasť som hällts på druvpressrester av druvor med ädelröta. Vinet ska lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.	
Másláš	Slovakiska	SUB (1)	Vin som framställs genom alkoholjäsning av must eller vin från samma vinskörd från den bestämda vingården i Tokajská vinohradnícka oblasť som hällts över jäsningsrester av Samorodné eller Výber. Vinet ska lagras i minst två år, varav minst ett år på träfat.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovakiska	SUB (4)	De grundläggande produktionsvillkoren uppfylls med ett villkor för produktion av mousserande kvalitetsviner och den sista fasen av framställningsprocessen för mousserande vin utförs av vinodlaren vid den vingård där de druvor som används för framställningen odlats. De enskilda komponenterna hos cuvéeen för pestovateľský sekt ska komma från en och samma vinodlingszon.	
Samorodné	Slovakiska	SUB (1)	Vin som framställs genom alkoholjäsning av Tokaj-druvsorter i vinodlingsområdet Tokajská vinohradnícka oblasť från den bestämda vingården, om villkoren för massframställning av druvor med ädelröta inte är gynnsamma. Vinet får saluföras först efter två års lagring, varav minst ett år på träfat.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovakiska	SUB (4)	Mousserande vin som framställs genom en första eller andra jäsning av kvalitetsvin som framställts av druvor som odlats på vinfält i vinodlingsområden och uteslutande i det vinodlingsområde där druvorna för framställningen odlas eller i det omedelbart intilliggande området och vars grundläggande produktionsvillkor uppfylls med ett villkor för mousserande kvalitetsviner.	

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovakiska	SUB (1)	Vin som framställs genom alkoholjäsning efter det att must med en sockerhalt på minst 21° NM från den bestämda vingården i Tokajská vinohradnícka oblasť eller vin med samma kvalitet och från samma vinskörd från den bestämda vingården i Tokajská vinohradnícka oblasť hållts över druvor med ädelröta. Beroende på vilken mängd druvor med ädelröta som tillsatts ska Tokajský výber delas in i 3–6 putňový. Výber ska lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.	
Výberová esencia	Slovakiska	SUB (1)	Vin som framställs genom alkoholjäsning av druvor med ädelröta. Under skörden plockas druvorna separat, och direkt efter behandlingen hålls must från den särskilda vingården i Tokajská vinohradnícka oblasť eller vin från samma skörd med en naturlig sockerhalt på minst 180 g/l och 45 g/l sockerfritt extrakt över druvorna. Vinet ska lagras i minst tre år, varav minst två år på träfat.	

(*) Inget skydd har begärts för termen "Sekt".

FÖRENADE KUNGARIKET

Quality (sparkling) wine	Engelska	SUB (1, 4)	Vin eller mousserande vin som framställs i England och Wales i enlighet med reglerna i den nationella lagstiftningen i dessa länder. Vin som saluförs som "quality wine" har genomgått en organoleptisk och analytisk utvärdering. Vinets specifika karaktär och egenskaper beror delvis på produktionsområdet, på kvaliteten hos de druvor som använts och på producentens och vintillverkarens kunskaper.	
Regional (sparkling) wine	Engelska	SGB (1, 4)	Vin eller mousserande vin som framställs i England och Wales i enlighet med reglerna i den nationella lagstiftningen i dessa länder. "Regional wine" har genomgått en organoleptisk och analytisk utvärdering. Vinets specifika karaktär och egenskaper beror delvis på produktionsområdet, på de druvor som använts och på producentens och vintillverkarens kunskaper.	

DEL B — Traditionella uttryck som avses i artikel 54.1 b i förordning (EG) nr 479/2008

BULGARIEN

Колекционно (collection)	Bulgariska	SUB (1)	Vin som uppfyller kraven för "special reserve" och som lagras på flaska i minst ett år, och vars kvantitet inte överskrider hälften av partiet med beteckningen "special reserve".	
Ново (young)	Bulgariska	SUB/SGB (1)	Vinet framställs uteslutande av druvor från en skörd och buteljeras fram till och med årets slut. Vinet får säljas med beteckningen "new" till och med den 1 mars efterföljande år. I detta fall ska märkningen obligatoriskt innehålla uppgiften "försäljningsperiod – 1 mars ...". Efter det att den ovan angivna perioden löpt ut får vinet inte märkas med och presenteras som "new" och den resterande kvantiteten vin i handeln ska obligatoriskt märkas om efter den 31 mars det aktuella året i enlighet med de föreskrivna kraven.	
Премиум (premium)	Bulgariska	SGB (1)	Vin som framställs av den druvsort som är av högst kvalitet av hela skörden. Den producerade kvantiteten överskrider inte 1/10 av hela skörden.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgariska	SUB (1)	Vin som mognadslagras på nya träfat med en volym på upp till 500 liter.	
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgariska	SGB (1)	Vin som framställs av en druvsort och som utgör en bevarad kvantitet av det bästa partiet från skörden.	
Резерва (reserve)	Bulgariska	SUB/SGB (1)	Vin som framställs av en druvsort och som mognadslagras i minst ett år från och med november månad under skördeåret.	

Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgariska	SUB (1)	Vin som framställs av rekommenderade druvsorter med en sockerhalt på minst 22 viktprocent. Vinet har en alkoholhalt på minst 11 volymprocent. Dess egenskaper beror främst på tillsatsen av druvmust eller koncentrerad druvmust minst 30 dagar före expeditionen.	
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgariska	SUB (1)	Vin som framställs av en druvsort eller av en blandning av druvsorter, som lagrats i minst två år efter det förfallodatum som anges i produktspecifikationen.	
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgariska	SUB (1)	Vin som framställs av en druvsort eller av en blandning av druvsorter, som lagrats i minst ett år på ekfat efter det förfallodatum som anges i produktspecifikationen.	

TJECKIEN

Archivní víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som saluförs på marknaden tidigast tre år efter skördeåret.	
Burčák	Tjeckiska	SUB (1)	Delvis jäst druvmust, vars verkliga alkoholhalt är högre än en volymprocent och lägre än tre femtedelar av den totala alkoholhalten.	
Klaret	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som framställs av blå druvor utan jäsning med skalkontakt.	
Košer, Košer víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som framställs efter liturgisk metod enligt judiska regler.	
Labín	Tjeckiska	SGB (1)	Vin från blå druvor som har framställs utan jäsning med skalkkontakt i den tjeckiska vinregionen.	
Mladé víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som saluförs för konsumtion till slutkonsumenterna senast i slutet av det kalenderår då de druvor som använts för framställningen av detta vin skördats.	
Mešní víno	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som framställs enligt liturgisk metod och som uppfyller användningskraven för liturgiska akter inom ramen för den katolska kyrkans högtider.	
Panenské víno, Panenská sklizeň	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet framställs av vingårdens första skörd. Vingårdens första skörd är den skörd som sker under det tredje året efter odlingen på vingården.	
Pěstitelský sekt (*)	Tjeckiska	SUB (4)	Mousserande vin som klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll och som uppfyller kraven i EG-förordningarna för mousserande kvalitetsvin som framställs i den specifika regionen av druvor från vinodlarens vingård.	
Pozdní sběr	Tjeckiska	SUB (1)	Vinet har klassificerats av den tjeckiska myndigheten för jordbruks- och livsmedelskontroll det har framställts av druvor som har skördats på en angiven vingård i det berörda området, avkastningen per hektar har inte överskridits, vinet har framställts av druvor med en sockerhalt på minst 21 °NM, vinskörden och vinframställningen har, med undantag för buteljeringen, utförts i den berörda vinregionen, vinet uppfyller kvalitetskraven i tillämpningsförfordningen.	
Premium	Tjeckiska	SUB (1)	Vin med sortbestämning – ett urval av druvor, ett urval av övermogna druvor eller ett urval av lätt torkade övermogna druvor har gjorts från druvorna, varav minst 30 procent med angrepp av ädelröta <i>Botrytis cinerea</i> P.	

Rezerva	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som lagras i minst 24 månader på träfat och därefter på flaska. Rött vin ska lagras i minst 12 månader på fat och vitt vin eller rosévin ska lagras i minst 6 månader på fat.	
Růžák, Ryšák	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som framställs av en blandning av druvor eller av druvmust från vita eller eventuellt röda eller blå druvor.	
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Tjeckiska	SUB (1)	Vin som under framställningen lagrats på bottensatsen i minst sex månader.	

(*) Inget skydd har begärts för termen "Sekt".

TYSKLAND

Affentaler	Tyska	SUB (1)	Ursprungsbeteckning för rött kvalitetsvin och Prädikatswein av druvsorten Blauer Spätburgunder från områdena Altschweier, Bühl, Eisental och Neusatz i staden Bühl i Bühlertal, samt från Neuweier-området i staden Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Tyska	SUB (1)	Vin som framställs genom blandning (sammanblandning) av vita vindruvor, även krossade, med röda vindruvor från det specifika vinodlingsområdet Baden.	
Classic (Klassic)	Tyska	SUB (1)	Rött eller vitt kvalitetsvin som uteslutande framställs av druvor från klassiska druvsorter som är typiska för regionen. Den must som används för framställningen har en naturlig alkoholhalt som är minst en volymprocent högre än den naturliga alkoholhalt som föreskrivs för det vinodlingsområde där druvorna har skördats. Den totala alkoholhalten uppgår till minst 11,5 volymprocent. Restsockerhalten är lägre än 15 g/l och är inte högre än den dubbla totala syrahalten. En enda vindruvssort anges för vinet. Årgången anges, men uppgifter om smaken saknas.	
Ehrentrudis	Tyska	SUB (1)	Ursprungsbeteckning för rosévin av god kvalitet och av mycket hög kvalitet av druvsorten Blauer Spätburgunder från Tuniberg-området.	
Federweisser	Tyska	SUB/SGB (1)	Delvis jäst druvmust från Tyskland med geografisk beteckning eller från andra EU-stater. De geografiska beteckningarna har namn från vinodlingsområdet "vin de pays". "Federweißer" är den vanligaste beteckningen för delvis jäst druvmust bland de många regionala beteckningarna.	
Hock	Tyska	SUB (1)	Vitt bordsvin från vinodlingsområdet kring Rhen och med en restsockerhalt på "medel-söt". Termens bakgrund: Hock är traditionellt sett den angloamerikanska beteckningen för Rhen-vin och kan spåras tillbaka till Ortsnamnet "Hochheim" (vid Main, i vinodlingsområdet Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Tyska	SUB (1)	Traditionell beteckning för ett vitt tyskt kvalitetsvin, som består till minst 70 procent av en blandning av Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner från regionerna Nahe, Rheingau, Rheinhessen eller Pfalz. Restsockerhalten ligger mellan "medel-söt". Framställs nästan uteslutande för export.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Tyska	SUB (1)	Vitt kvalitetsvin som uteslutande framställs av druvor av druvsorten Riesling. Den must som används för framställningen har en naturlig alkoholhalt som är minst 1,5 volymprocent högre än den naturliga lägsta alkoholhalt som föreskrivs för det angivna vinodlingsområdet eller för det område där druvorna har skördats. Vinet har fått ett kvalitetsbetyg på minst 3,0 i kvalitetstestet.	
Schillerwein	Tyska	SUB (1)	Vin från det särskilda vinodlingsområdet Württemberg. Vinet är ett kvalitetsvin som är blekt till klarrött till färgen och som framställs genom blandning (sammanblandning) av vita vindruvor, även krossade, med röda vindruvor, även krossade. Beteckningarna "Schillersekt b.A." eller "Schillerperlwein b.A." får användas om Schillerwein är basvinet.	
Weissherbst	Tyska	SUB (1)	Kvalitetsvin som framställs i ett angivet vinodlingsområde eller Prädikatswein (vin med särskilda bestämmingar) som framställs av en enda röd vindruvssort och till minst 95 procent av ljus pressad must. Vindruvssorten ska anges i samband med beteckningen Weißherbst med samma typsnitt, storlek och färg. Får också användas för inhemskt mousserande vin som framställs av vin som får märkas med beteckningen "Weißherbst".	

(*) Inget skydd har begärts för termerna "Riesling" och "Sekt".

GREKLAND

Αγρέπavλι (Agrepavlis)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på egendomar där det finns en byggnad som kallas "Agrepavlis". Vinframställningen sker på egendomen.	
Αμπέλι (Ampeli)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som uteslutande framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom. Vinframställningen sker på egendomen.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som uteslutande framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom. Vinframställningen sker på egendomen.	
Αρχοντικό (Archontiko)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom där det finns en byggnad som kallas "archontiko". Vinframställningen sker på egendomen.	
Κάβα (Cava)	Grekiska	SGB (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Viner som lagras under kontrollerade förhållanden.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grekiska	SUB (3, 15, 16)	Viner som uteslutande framställs av druvor från utvalda vingårdar, med särskilt låg avkastning per hektar.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Grekiska	SUB (1, 3, 15, 16)	Utvalda viner som lagras under en specifik tid under kontrollerade förhållanden.	
Κάστρο (Kastro)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom där det finns en byggnad eller ruiner av ett historiskt slott. Vinframställningen sker på egendomen.	
Κτήμα (Ktima)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom som ligger inom det berörda skyddade vinodlingsområdet.	
Λιαστός (Liasios)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som lämnats i solen eller skuggan för att delvis torka.	
Μετόχι (Metochi)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar som brukas av en egendom som ligger utanför det klosterområde dit egendomen hör.	
Μοναστήρι (Monastiri)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar som tillhör ett kloster.	
Νάμα (Nama)	Grekiska	SUB/SGB (1)	Söta viner som används som nattvardsvin.	
Νυχτέρι (Nychteri)	Grekiska	SUB (1)	Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Santorini" som uteslutande framställs på öarna "Thira" och "Thirasia" samt lagras på fat i minst tre månader.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom som ligger på över 500 meters höjd.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som uteslutande framställs av druvor som odlats på vingårdar på över 500 meters höjd.	
Πύργος (Pyrgos)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Viner som framställs av druvor som skördats på vingårdar på en egendom där det finns en byggnad som kallas "Pyrgos". Vinframställningen sker på egendomen.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grekiska	SUB (1, 3, 15, 16)	Utvalda viner som lagras under en specifik tid under kontrollerade förhållanden.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grekiska	SUB (3, 15, 16)	Utvalda likörviner som lagras under en specifik tid under kontrollerade förhållanden.	
Βερντέα (Verntea)	Grekiska	SGB (1)	Vin med en traditionell beteckning som framställs av druvor som skördats på vingårdar på ön Zakynthos, där även vinframställningen sker.	
Vinsanto	Grekiska	SUB (1, 3, 15, 16)	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Santorini" som framställs vid anläggningen Santo Erini-Santorini på öarna "Thira" och "Thirasia" av druvor som lämnats i solen.	

SPANIEN

Amontillado	Spanska	SUB (3)	Likörvin (Vino generoso) av torr "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles" med skyddade ursprungsbeteckningar med skarp arom, försänkt, mjuk och fyllig smak, bärnstens- eller guldfärgat, med en slutlig alkoholhalt på mellan 16–22 volymprocent. Lagras i minst två år enligt systemet med "criaderas y soleras" i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Añejo	Spanska	SUB/SGB (1)	Viner som lagras i sammanlagt minst 24 månader i ekbehållare som maximalt rymmer 600 liter eller på flaska.	
	Spanska	SUB (3)	Likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Malaga" som lagras i tre–fem år.	
Chacolí-Txakolina	Spanska	SUB (1)	Vin med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", "Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" och "Chacolí de Alava-Arabako Txakolina" som främst framställs av druvsorterna Ondarrabi Zuri och Ondarrabi Beltza. Vin med en slutlig alkoholhalt på minst 9,5 volymprocent (11 volymprocent för vitt vin som jäst på fat), maximalt 0,8 mg/l flyktiga syror och maximalt 180 mg/l total svaveldioxidhalt (140 mg/l för röda viner).	
Clásico	Spanska	SUB (3, 16)	Viner med en restsockerhalt på över 45 g/l.	Chile
Cream	Engelska	SUB (3)	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" och "Condado de Huelva" med minst 60 g/l reducerande ämnen av bärnstens- eller mahognyfärg. Lagras i ekbehållare i minst två år enligt systemet "criaderas y soleras" eller enligt systemet "añadas".	
Criadera	Spanska	SUB (3)	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" och "Condado de Huelva" som lagras enligt systemet "criaderas y soleras", som är traditionellt i detta vinområde.	

Criaderas y Soleras	Spanska	SUB (3)	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" och "Condado de Huelva" som lagras enligt ett system med ekfat som kallas "criaderas" som staplas ovanpå varandra. Årets vin placeras på systemets övre rad och passerar de olika stegen eller "criaderas" genom delvis och på varandra följande omflyttningar under en lång period, tills dess att vinet når det sista steget, eller "solera" där lagringsprocessen slutförs.	
Crianza	Spanska	SUB (1)	Andra viner än mousserande viner, pärlande viner och likörviner, som uppfyller följande villkor: — Röda viner ska ha lagrats i minst 24 månader, varav de ska lagras på ekfat som rymmer maximalt 330 liter i minst sex månader. — Vita viner och roséviner ska ha lagrats i minst 18 månader, varav de ska lagras på ekfat som rymmer maximalt 330 liter i minst sex månader.	
Dorado	Spanska	SUB (3)	Likörviner med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Rueda" och "Malaga" med lagringsprocess.	
Fino	Spanska	SUB (3)	Likörvin (vino generoso) med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry" och "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda", "Montilla Moriles" med följande egenskaper: halmfärgat, torrt, något beskt, lätt och väldoftande till smaken. Lagras under "flor" i minst två år enligt systemet med "criaderas y soleras" i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Fondillón	Spanska	SUB (16)	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Alicante" som framställs av druvsorten Monastrell, som övermognat på grundstammen och som är av utmärkt kvalitet och i mycket gott tillstånd. Vid jäsningsen används endast naturliga jäsningsmedel och den slutliga alkoholhalten (lägst 16 volymprocent) ska i sin helhet vara naturlig. Vinet ska lagras i minst tio år i ekbehållare.	
Gran reserva	Spanska	SUB (1)	Andra viner än mousserande viner, pärlande viner och likörviner, som uppfyller följande villkor: — Röda viner ska ha lagrats i minst 60 månader, varav de ska lagras i minst 18 månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska. — Vita viner och roséviner ska ha lagrats i minst 48 månader, varav de ska lagras i minst sex månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska.	
	Spanska	SUB (4)	Den kortaste lagringsperioden för mousserande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cava" är 30 månader, från "tiraje" till "degüelle".	
Lágrima	Spanska	SUB (3)	Sött vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Málaga" under vars framställning musten erhålls efter krossning av druvorna utan mekanisk pressning. Vinet ska lagras i minst två år enligt systemet "criaderas y soleras" eller enligt årgångssystemet i ekbehållare som maximalt rymmer 1 000 liter.	
Noble	Spanska	SUB/SGB (1)	Viner som lagras i sammanlagt minst 18 månader i ekbehållare som maximalt rymmer 600 liter eller på flaska.	
	Spanska	SUB (3)	Likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Malaga" som lagras i två till tre år.	
Oloroso	Spanska	SUB (3)	Likörvin (vino generoso) med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry" och "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda", "Montilla Moriles" med följande egenskaper: mycket fylligt, smakrikt och mjukt, aromatiskt, kraftfullt, torrt eller något blyaktigt med en mahognyliknande färg och en slutlig alkoholhalt på mellan 16 och 22 volymprocent. Lagras i minst två år enligt systemet med "criaderas y soleras" i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Pajarete	Spanska	SUB (3)	Söta eller halvsöta viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Málaga" som lagras i minst två år enligt systemet "criaderas y soleras" eller enligt systemet "añadas" i ekbehållare som maximalt rymmer 1 000 liter.	

Pálido	Spanska	SUB (3)	Likörvin (vino generoso) med den skyddade ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva" som lagras i över tre år enligt en biologisk lagringsprocess, med en slutlig alkoholhalt på 15–17 volymprocent.	
	Spanska	SUB (3)	Likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Rueda" som under de sista tre åren lagras i ekbehållare.	
	Spanska	SUB (3)	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Málaga" från druvsorterna Pedro Ximenez och/eller Moscatel, utan tillsats av "arrope" (kokt must), utan lagringsprocess.	
Palo Cortado	Spanska	SUB (3)	Likörvin (vino generoso) med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry" och "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda", "Montilla Moriles", vars organoleptiska egenskaper består i att vinet doftar som en "amontillado" och att dess smak och färg påminner om en "oloroso" och vars slutliga alkoholhalt ligger på mellan 16 och 22 volymprocent. Vinet lagras i två faser: den första är biologisk, och sker under ett tunt lager av "flor", och den andra är oxiderande.	
Primero de Cosecha	Spanska	SUB (1)	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Valencia" som skördas under de tio första skördedagarna och som buteljeras inom de följande trettio dagar som avslutar skörden. Skörden ska obligatoriskt anges i märkningen.	
Rancio	Spanska	SUB (1, 3)	Vin som är påtagligt rostigt med en lagringsprocess med abrupta temperaturförändringar i kontakt med luft, eller i trä- eller kristallpaket.	
Raya	Spanska	SUB (3)	Likörvin (vino generoso) med den skyddade ursprungsbeteckningen "Montilla Moriles" med egenskaper som liknar "Oloroso"-viner, men med mindre smak och arom. Lagras i minst två år enligt systemet med "criaderas y soleras" i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Reserva	Spanska	SUB (1)	Andra viner än mousserande viner, pärlande viner och likörviner, som uppfyller följande villkor: — Röda viner ska ha lagrats i minst 36 månader, varav de ska lagras i minst 12 månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska. — Vita viner och roséviner ska ha lagrats i minst 24 månader, varav de ska lagras i minst sex månader på ekfat som rymmer maximalt 330 liter och under resten av perioden på flaska.	Chile
Sobremadre	Spanska	SUB (1)	Vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Vinos de Madrid" som till följd av vinernas särskilda framställning innehåller koldioxid som inleder den egna jäsningen av musten med "madres" (skalade och pressade druvor).	
Solera	Spanska	SUB (3)	Likörvin med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" och "Condado de Huelva" som lagras enligt systemet "criaderas y soleras".	
Superior	Spanska	SUB (1)	Viner som till minst 85 procent framställs av de föredragna druvsorterna inom respektive avgränsat område.	Chile Sydafrika
Trasaño	Spanska	SUB (3)	Likörvin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Malaga" som lagras i minst fem år.	
Vino Maestro	Spanska	SUB (3)	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Málaga" som är resultatet av en mycket ofullständig jäsning, eftersom man tillsätter 7 procent vinalkohol till musten innan jäsningen börjar. Därför är jäsningen mycket långsam och avbryts när alkoholhalten når 15–16 volymprocent, vilket innebär att ca 160–200 g/l socker kvarstår som inte jäses. Vinet lagras i minst två år enligt systemet "criaderas y soleras" eller enligt systemet "añadas" i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Vendimia Inicial	Spanska	SUB (1)	Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Utiel-Requena" som framställs av druvor som skördas under de tio första skördedagarna och vars alkoholhalt varierar mellan 10–11,5 volymprocent. Vinets särskilda egenskaper beror på dess tidiga skörd och omfattar en begränsad koldioxidutsöndring.	

Viejo	Spanska	SUB/SGB (1)	Vin som lagras i 36 månader, med en rostig karaktär som framför allt beror på ljus-, syre- eller värmeförhållandena eller en kombination av dessa faktorer.	
	Spanska	SUB (3)	Likörvin (vino generoso) med den skyddade ursprungsbeteckningen "Condado de Huelva" som har följande egenskaper: mustigt, fylligt och sammetslent, aromatiskt, energiskt, i princip torrt, mahognyfärgat, med en alkoholhalt på mellan 16–22°. Vinet har lagrats i minst två år enligt systemet "criaderas y soleras" i ekbehållare som rymmer maximalt 1 000 liter.	
Vino de Tea	Spanska	SUB (1)	Vin från det norra delområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "La Palma" som lagras i träpaket med Pinus canariensis ("Tea") i högst sex månader. Den slutliga alkoholhalten ligger för vita viner på mellan 11–14,5 volymprocent, för roséviner på mellan 11–13 volymprocent och för röda viner på mellan 12–14 volymprocent.	

FRANKRIKE

Ambré	Franska	SUB (3)	Artikel 7 i ett dekret av den 29 december 1997: Den skyddade ursprungsbeteckningen "Rivesaltes": För att beviljas den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Rivesaltes" med angivelsen "ambré" ska vita viner ha framställs av druvor som odlats i en oxiderande miljö på egendomen fram till den 1 september under det andra året efter skördeåret.	
Clairét	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Bourgogne", "Bordeaux": ljust rött vin eller rosévin.	
Claret	Franska	SUB (1)	Den skyddade ursprungsbeteckningen "Bordeaux": beteckning som används för ett ljust rött vin.	
Tuilé	Franska	SUB (3)	Artikel 7 i ett dekret av den 29 december 1997: För att beviljas den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Rivesaltes" med angivelsen "tuilé" ska röda viner ha framställs av druvor som odlats i en oxiderande miljö på egendomen fram till den 1 september under det andra året efter skördeåret.	
Vin jaune	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Château-Châlon": Vinprodukt som framställs uteslutande av de druvsorter som fastställs i den nationella lagstiftningen: långsam jäsnings, lagring på ekfat utan efterfyllning i minst sex år.	
Château	Franska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historiskt uttryck för en typ av område och för en typ av vin som endast får användas för viner från en vingård som verkligen finns eller som är benämnd med just detta ord.	Chile
Clos	Franska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac", "St Estèphe": Uttryck som avser ett vins kvalitet, dess historia samt en typ av område och som rangordnar vinerna från en särskild egendom.	
Cru bourgeois	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac", "St Estèphe": Uttryck som avser ett vins kvalitet, dess historia samt en typ av område och som rangordnar vinerna från en särskild egendom.	Chile
Cru classé, eventuellt kompletterat med Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Barsac", "Côtes de Provence", "Graves", "Saint-Emilion grand cru", "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Pessac-Leognan", "Saint Julien", "Pauillac", "Saint Estèphe", "Sauternes": Uttryck som avser ett vins kvalitet, dess historia samt en typ av område och som rangordnar vinerna från en särskild egendom.	

Edelzwicker	Tyska	SUB (1)	Den skyddade ursprungsbeteckningen "Alsace" avser viner som framställs av en eller flera druvsorter enligt specifikationerna.	
Grand cru	Franska	SUB (1, 3, 4)	Uttryck som avser ett vins kvalitet och som endast får användas för viner med skyddade ursprungsbeteckningar som fastställts genom dekret och vid kollektiv användning som del av en ursprungsbeteckning.	Chile Schweiz Tunisien
Hors d'âge	Franska	SUB (3)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Rivesaltes", "Banyuls": Får användas för viner som mognadslagrats i minst fem år efter framställningen.	
Passe-tout-grains	Franska	SUB (1)	Den skyddade ursprungsbeteckningen "Bourgogne" framställs av två druvsorter enligt specifikationerna.	
Premier Cru	Franska	SUB (1)	Uttryck som avser ett vins kvalitet och som endast får användas för viner med skyddade ursprungsbeteckningar som fastställts genom dekret och vid kollektiv användning som del av en ursprungsbeteckning.	Tunisien
Primeur	Franska	SUB (1)	Vin vars datum för saluföring till konsumenterna har fastställts till tredje torsdagen i november under skördeåret.	
	Franska	SGB (1)	Vin vars datum för saluföring till konsumenterna har fastställts till tredje torsdagen i oktober under skördeåret.	
Rancio	Franska	SUB (1, 3)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury", "Clairette du Languedoc": Uttryck som avser en typ av vin och en särskild vintillverkningsmetod och som endast får användas för vissa kvalitetsviner till följd av deras ålder och villkor avseende jordmånen.	
Sélection de grains nobles	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Condrieu", "Monbazillac", "Graves supérieur", "Bonnezeaux", "Jurançon", "Cérons", "Quarts de Chaume", "Sauternes", "Loupjac", "Côteaux du Layon", "Barsac", "Sainte Croix du Mont", "Côteaux de l'Aubance", "Cadillac": Vin som obligatoriskt ska ha framställts av för hand skördade druvor genom flera urval. Syftar till att hitta övermogna vinskördar med ädelröta eller som koncentrerats på vinrankan.	
Sur lie	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine", "Gros Plant du Pays Nantais": vin med särskilda specifikationer (för exempelvis avkastning, alkoholhalt) som lagras på bottensatsen fram till den 1 mars året efter skördeåret.	
	Franska	SGB (1)	De skyddade geografiska beteckningarna "Vin de pays d'Oc", "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": vin med särskilda specifikationer som lagras i fat kortare tid än en vinter och som är i kontakt med bottensatsen fram till det tappas.	
Vendanges tardives	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Jurançon": Uttryck som avser en typ av vin och en särskild tillverkningsmetod, som endast får användas för viner som framställts av druvor från övermogna skördar med hänsyn till fastställda villkor för densitet och alkoholometerstyrka.	
Villages	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon", "Mâcon": Uttryck som avser ett vins kvalitet och som endast får användas för viner med skyddade ursprungsbeteckningar som fastställts genom dekret och vid kollektiv användning som del av en ursprungsbeteckning.	
Vin de paille	Franska	SUB (1)	De skyddade ursprungsbeteckningarna "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Château-Châlon": Uttryck som avser en tillverkningsmetod som består i ett urval av druvor från druvsorter som fastställs i den nationella lagstiftningen, som lämnas att torka i minst sex veckor på halmbädd eller galler eller som hängs upp. Vinet ska lagras i minst tre år från datumet för pressningen samt mognadslagras i kontakt med trä i minst 18 månader.	

ITALIEN

Alberata <i>eller vigneti ad alberata</i>	Italienska	SUB (1)	Särskild term för vin av typen "Aversa". Termen avser den mycket gamla vinodlingstradition enligt vilken produkten framställs.	
Amarone	Italienska	SUB (1)	Exklusiv historisk term som avser produktionsmetoden för vin av typen "Valpolicella". Termen har sedan antiken använts för att ange ursprungsplatsen för det vin som framställs enligt en specifik produktionsmetod av lätt torkade druvor som bygger på en fullständig jäsning av sockret. Detta kan förklara ursprunget till namnet "Amarone". Termen är tämligen specifik och välkänd och kan i sig identifiera produkten.	
Ambra	Italienska	SUB (3)	Termen avser produktionsmetoden och den särskilda mer eller mindre djupa bärnstensgula färgen för vin av typen "Marsala". Vinets särskilda färg beror på den långvariga produktionsmetoden som omfattar lagring och förädling, vilka är processer som innebär en avsevärd oxidreduktion av polyfenoler och färgsubstanter.	
Ambrato	Italienska	SUB (1, 3)	Termen avser produktionsmetoden och den särskilda mer eller mindre djupa bärnstensfärgen som är typisk för viner av typerna "Malvasia from Lipari" och "Vernaccia from Oristano". Vinets särskilda färg beror på den långvariga produktionsmetoden som omfattar lagring och förädling, vilka är metoder som innebär en avsevärd oxidreduktion av polyfenoler och färgsubstanter.	
Annoso	Italienska	SUB (1)	Term för vin av typen "Controguerra". Termen avser den särskilda produktionsmetoden som omfattar lätt torkade druvor och en obligatorisk lagringsperiod i träbehållare i minst 30 månader, före saluföring och konsumtion av slutprodukten.	
Apianum	Latin	SUB (1)	Exklusiv term för vinet "Fiano di Avellino". Denna term har ett klassiskt ursprung och avser druvornas goda smak, som i hög grad uppskattas av bin ("api" på italienska).	
Auslese	Tyska	SUB (1)	Se det traditionella uttrycket "scelto". Detta är en exklusiv term för vinerna "Caldaro" och "Caldaro Classico – Alto Adige".	
Buttafuoco	Italienska	SUB (1, 6)	Exklusiv term som endast avser den särskilda typ av vin som kommer från ett delområde för vinerna "Oltrepò Pavese". Termen används sedan länge för att beskriva en verkligt speciell produkt som enligt ordets innebörd avger en "särskild värme".	
Cannellino	Italienska	SUB (1)	Exklusiv term som avser en typ av "Frascati"-viner och dess tillverkning. Termen har länge använts för att identifiera ovannämnda typ av vin, som framställs genom en särskild produktionsprocess som gör det möjligt att framställa ett vin som kallas "abboccato", som är ett något sött och fylligt vin.	
Cerasuolo	Italienska	SUB (1)	Traditionell och historisk term som endast avser viner av typen "Cerasuolo di Vittoria". Termen ingår i DOCG-namnet och utgör dess icke-geografiska aspekt. Termen avser produktionen samt den särskilda färgen. Den används också traditionellt för att beskriva en annan typ av "Montepulciano d'Abruzzo"-viner, som den är nära sammanknuten med.	
Chiaretto	Italienska	SUB/SGB (1, 3, 4, 5, 6)	Term som avser produktionsmetoden och den särskilda färgen hos den berörda vintypen, som framställs av blå druvor.	
Ciaret	Italienska	SUB (1)	Exklusiv term för "Monferrato"-viner och som avser produktens särskilda färg, eftersom dess namn traditionellt betyder "ljusröd".	
Château	Franska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Term som används för namnet på ett vintillverkningsföretag, om druvorna uteslutande kommer från detta företag och om vintillverkningen sker vid samma företag.	Chile
Classico	Italienska	SUB (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Term som fastställts genom lag nr 164/1992. Termen får endast användas för icke-mousserande viner från det äldsta ursprungsområdet, som omfattas av en särskild regel om skyddad ursprungsbeteckning.	Chile

Dunkel	Tyska	SUB (1)	Term som avser produktionsmetoden och den typiskt mörka färgen hos viner av typen "Trentino".	
Fine	Italienska	SUB (3)	Term som endast används för vin av en av "Marsala"-typerna. Termen avser den specifika produktionsmetoden som innebär en lagringsperiod på minst ett år, varav minst åtta månader på träfat.	
Fior d'Arancio	Italienska	SUB (1, 6)	Term för de två typerna "Colli Euganei": mousserande vin och "passito"-viner (dvs. viner som framställs av lätt torkade druvor). Termen avser produktionsmetoden och de typiska aromatiska egenskaperna hos produkten, som framställs av druvor av sorten Muscat enligt en omsorgsfull produktionsmetod.	
Flétri	Italienska	SUB (1)	Term för de specifika DOC-vintyperna "Valle d'Aosta" eller "Vallée d'Aoste". Termen avser produktionsmetoden och de typiska produktens egenskaper, som är resultatet av en omsorgsfull produktionsmetod med delvis torkade druvor.	
Garibaldi Dolce (or GD)	Italienska	SUB (3)	Exklusiv historisk term för ett specifikt Superior DOC-vin av typen "Marsala". Termen användes ursprungligen för att hedra Garibaldi, som provade detta vin när han steg i land i Marsala. Han uppskattade vinet för dess egenskaper som beror på den särskilda produktionsprocessen, som omfattar en lagringsperiod på minst två år på träfat.	
Governo all'uso toscano	Italienska	SUB/SGB (1)	Termen användes ursprungligen endast för viner med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Chianti" och "Chianti Classico". Termen har därefter utvidgats till att omfatta vin med den geografiska beteckningen "Colli della Toscana Centrale" som tillverkas i samma produktionsområde. Termen avser den särskilda produktionsprocess som tillämpas i Toscana, som innebär att torkade druvor tillsätts i vinet i slutet av vintern, vilket ger en extra jäsnings.	
Gutturnio	Italienska	SUB (1, 8)	Exklusiv historisk term för en typ av vin från delområdet för vinerna "Colli Piacentini". Termen avser produktionsmetoden av ovan nämnda röda vin, som är ett mycket typiskt vin av hög kvalitet. Vinet brukade serveras i silverglas på fot av romerskt ursprung som kallades "Gutturnium".	
Italia Particolare (eller IP)	Italienska	SUB (3)	Exklusiv historisk term för viner av typen "Marsala fine". "Marsala" framställdes ursprungligen endast för den inhemska marknaden.	
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Tyska	SUB (1)	Traditionellt produktionsområde för "Caldaro" "Alto Adige" (med beteckningarna "Santa Maddalena" och "Terlano"). (Se definitionen av "Classico").	
Kretzer	Tyska	SUB (1)	Termen avser produktionsmetoden och den typiska roséfärgen. Termen används för vintyperna "Alto Adige", "Trentino" och "Teroldego rotaliano".	
Lacrima	Italienska	SUB (1)	Termen avser endast beteckningen för vinet "Lacrima di Morro d'Alba", och ingår i namnet för detta vin. Termen avser den särskilda produktionsmetoden, vars lätta druvpressning ger en produkt av hög kvalitet.	
Lacryma Christi	Italienska	SUB (1, 3, 4, 5)	Exklusiv historisk term som endast avser "Vesuvio"-viner. Termen förknippades traditionellt med vissa typer av de ovan nämnda vinerna (både vanliga viner och likörvin samt mousserande viner), som produceras enligt en särskild produktionsmetod som innebär att druvorna pressas lätt, vilket ger en produkt av hög kvalitet med religiösa konnotationer.	
Lambiccato	Italienska	SUB (1)	Exklusiv term för en av vintyperna "Castel San Lorenzo". Termen avser produkttypen och den särskilda produktionsmetoden, som är baserad på Muscat-druvor och inbegriper maceration av druvorna vid en kontrollerad temperatur i särskilda behållare som traditionellt kallas "Lambicchi".	
London Particular (eller LP eller Inghilterra)	Italienska	SUB (3)	Exklusiv historisk term för viner av typen "Marsala superiore". Termen eller initialerna används traditionellt för att beskriva en produkt avsedd för den engelska marknaden. Användningen av det engelska språket är också traditionellt och anges i produktspecifikationen och i reglerna för "Marsala"-viner. Det är allmänt känt att denna benämning för likörvin har fått sin betydelse och sitt anseende tack vare producenterna och de engelska handlare som 1773 upptäckte Marsala, producerade och saluförde detta utmärkta vin och gjorde det känt över hela världen, särskilt i England.	

Occhio di Pernice	Italienska	SUB (1)	Termen används för vissa viner av typen "Vin Santo" och avser produktionsmetoden och den särskilda färgen. Den särskilda produktionsmetoden, som bygger på användningen av röda druvor, möjliggör nämligen framställning av en mycket typisk produkt med en utmärkt färg som varierar mellan intensivt till svagt rosa. Termen kommer av ögonfärgen hos raphhönan (perdice), som är den fågel som gett vinet sitt namn.	
Oro	Italienska	SUB (3)	Term för specifika "Marsala"-viner. Termen avser den särskilda färgen och den produktionsmetod som innebär att kokt must inte får användas. Detta gör att man får en särskilt värdefull produkt med en mer eller mindre djup gyllene färg.	
Passito eller Vino passito eller Vino Pas-sito Liquoroso	Italienska	SUB/SGB (1, 3, 15, 16)	Termen avser produkttypen och den motsvarande produktionsmetoden. Termerna "passito" eller "vino passito", och "vino passito liquoroso" får endast användas för vanliga viner eller likörviner som framställs genom jäsnings av druvor genom naturlig torkning eller på en ventilerad plats enligt bestämmelserna i produktspecifikationerna. Denna term har utvidgats till att omfatta viner av övermogna druvor genom lag nr 82/2006.	
Ramie	Italienska	SUB (1)	Term som endast används för en av vintyperna "Pinerolese". Termen avser produkttypen och den motsvarande produktionsmetoden, som bygger på framställning av delvis torkade druvor.	
Rebola	Italienska	SUB (1, 15)	Exklusiv term som endast avser en av vintyperna "Colli di Rimini". Termen avser produktionsmetoden och produkttypen, vars färg varierar mellan gyllene och bärnsten och erhålls genom delvis torkade druvor.	
Recioto	Italienska	SUB (1, 4, 5)	Historisk och traditionell term som är nära förknippad med namnet på tre viner med ursprungsbeteckning som produceras i Veneto: vinerna "Valpolicella", "Gambellara" och "Recioto di Soave" med skyddad ursprungsbeteckning. Dessa beteckningar avser områden som ligger mycket nära varandra med liknande traditioner, särskilt provinserna Verona och Vicenza. Namnet härstammar från 400-talet och på den tiden ansåg pastoraldiktarna att detta vin, som endast producerades i Verona-provinsen och vars namn härstammade från "Retia", den bergiga region som i gamla tider sträckte sig över området kring Verona och Trentino fram till gränsen mot Como och Valtellina, var särskilt värdefullt och ryktbart. Termen har således använts sedan gamla tider och används fortfarande som beteckning för viner som framställs enligt den särskilda produktionsmetod som inbegriper torkning av druvorna.	
Riserva	Italienska	SUB (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Viner som lagras under en viss period, i minst två år för röda viner och ett år för vita viner, och därefter fortsätter att lagras på fat, vilket specifikt anges i produktspecifikationen. Utöver de vanliga villkoren ska det i produktspecifikationen fastställas att årgången ska anges i märkningen. Produktspecifikationen ska även innehålla bestämmelser om bevarande av uppgift om årgången vid blandning av viner av olika årgångar. Denna term får användas för skyddade ursprungsbeteckningar för viner av typerna mousserande vin och likörvin i enlighet med villkoren i respektive produktspecifikation och i enlighet med gemenskapsrätten.	
Rubino	Italienska	SUB (1)	Term för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cantavenna". Termen avser hela processen och den särskilda färgen. Termen "Rubino" är dessutom förknippad med de specifika DOC-vintyperna "Teroldego Rotaliano", "Trentino" och "Garda Colli Mantovani", och avser produktens särskilda färg.	
	Italienska	SUB (3)	Term för viner av den specifika typen "Marsala". Termen avser den särskilda process som innebär ett förbud mot användning av kokt must. Dessutom har detta vin en särskild rubinröd färg som efter lagring avger en bärnstensfärgad reflektion.	
Sangue di Giuda	Italienska	SUB (4, 5, 8)	Exklusiv historisk traditionell term för en vintyp som framställs i området Oltrepò Pavese. Termen har länge använts för att beteckna en mycket speciell rödfärgad produkt, som är söt, mousserande eller sprudlande och välsmakande. Vinet är så fylligt att ju mer man dricker desto mer förrädisk är det, precis som den berömda aposteln!	
Scelto	Italienska	SUB (1)	Term för vinerna "Caldaro", "Caldaro Classico – Alto Adige" och "Colli del Trasimeno". Termen avser den specifika produkten och den motsvarande produktionsmetoden, som bygger på urvalet av druvor (vilket är skälet till att vinet kallas "utvalt!")	

Sciacchetra	Italienska	SUB (1)	Historisk och traditionell term som är nära förknippad med området "Cinque Terre". Termen avser den metod som används för att framställa produkten, däribland pressningen av druvorna och förvaringen. Ordet betyder faktiskt ordagrant "att pressa och bevara intakt", vilket är en metod som används för produkter av hög kvalitet.	
Sciac-trà	Italienska	SUB (1)	Termen används enligt ovanstående (Schiacchetra). I detta fall beror skillnaden på att termen avser en viss typ av vin.	
Spätlese	Tyska	SUB/SGB (1, 3, 15, 16)	Se termen "Vendemmia Tardiva" som används i den autonoma provinsen Bolzano.	
Soleras	Italienska	SUB (3)	Term för en specifik typ av likörvin kallad "Marsala". Termen avser produkten och den specifika produktionsmetoden som omfattar en lagringsperiod på minst fem år på träfat. Tillsats av kokt must eller mustkoncentrat är förbjudet. Resultatet är en ren, naturlig produkt som inte innehåller några tillsatser, inte ens tillsatser som framställts av vin, förutom alkohol naturligtvis, eftersom det är ett likörvin.	
Stravecchio	Italienska	SUB (3)	Termen avser uteslutande den unika typen "Virgin" och/eller "Soleras" av vintypen "Marsala". Termen avser den specifika produktionsmetoden som omfattar en lagringsperiod på minst tio år på träfat.	
Strohwein	Italienska	SUB/SGB (1, 3, 11, 15, 16)	Se det traditionella uttrycket "Passito". Termens ordagranna betydelse är "vin av halm". Termen avser det specifika vin som framställs i provinsen Bolzano och motsvarar en produktionsmetod som innebär att druvorna efter skörden torkas på ett galler av halm enligt den torkningsmetod som fastställs i de olika produktspecifikationerna.	
Superiore	Italienska	SUB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Viner med högre kvalitetsegenskaper och vars produktionsregler är mycket strängare än andra. I produktspecifikationerna fastställs följande skillnader: a) En naturlig alkoholhalt på minst 0,5 volymprocent. b) En total alkoholhalt vid konsumtion som är högre än minst 0,5 volymprocent.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italienska	SUB (3)	Term för vin av typen "Marsala Superiore". Termen avser den specifika produkten och den specifika produktionsmetoden som omfattar en lagringsperiod på minst två år på träfat. Beteckningen innehåller dessutom en engelsk term, som är traditionell för likörvin och som fastställs genom både produktspecifikationen och lagen om Marsala-viner. Betydelsen av och anseendet hos denna benämning beror på såväl producenterna som de engelska handlare som 1773 upptäckte, producerade och saluförde detta särskilda vin och gjorde det känt världen över, särskilt i England.	
Torchiato	Italienska	SUB (1)	Exklusiv term för vinerna "Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona". Termen avser produktens särskilda egenskaper som erhålls tack vare en omsorgsfull produktionsmetod som omfattar en försiktig pressning av själva druvorna.	
Torcolato	Italienska	SUB (1)	Exklusiv term för en särskild typ av vin kallad "Breganze". Termen avser produktens särskilda egenskaper som erhålls tack vare en omsorgsfull produktionsmetod som omfattar användningen av delvis torkade druvor. När druvorna skördats hängs de på spaljéer som sedan sätts ihop och slutligen åter hängs upp varefter druvorna torkar.	
Vecchio	Italienska	SUB (1, 3)	Term för vinerna "Rosso Barletta", "Aglianico del Vulture", "Marsala" och "Falerno del Massico". Termen avser lagringsförhållandena och den efterföljande lagringen och förädlingen av produkten.	
Vendemmia Tardiva	Italienska	SUB/SGB (1, 3, 15, 16)	Termen avser en särskild typ av produkt som omfattar en sen druvskörd. Den därpå följande lagringen av druvorna på själva plantan och torkningen av druvorna under olika miljö- och väderförhållanden ger en utmärkt produkt, särskilt med avseende på sockerhalten och aromen. Resultatet är ett mycket extraordinärt vin. Dessa viner kallas också dessertviner eller "mediteringsviner".	
Verdolino	Italienska	SUB/SGB (1)	Term som avser produktionsmetoden och den särskilda gröna färgen.	

Vergine	Italienska	SUB (1, 3)	Termen avser "Marsala"-viner samt den specifika produkten och den specifika produktionsmetoden som innebär en lagringsperiod på minst fem år på träfat, samt förbudet mot tillsats av kokt must eller mustkoncentrat. Detta innebär att produkten är ren och naturlig utan tillsatser, inte ens tillsatser som kommer av vin, förutom alkoholhalten i likörviner. Denna term avser dessutom "Bianco Vergine Valdichiana"-viner. Den avser den traditionella produktionsmetoden med jäsnings utan skal, vilket ger en ren och naturlig slutprodukt.	
Vermiglio	Italienska	SUB (1)	Term för viner från "Colli dell'Etruria Centrale". Termen avser både de särskilda kvalitetsegenskaperna och den särskilda färgen.	
Vino Fiore	Italienska	SUB (1)	Termen avser den särskilda produktionsmetoden för vissa vita viner och roséviner. Metoden innebär en försiktig pressning som ger en särskilt delikat smak som lyfter fram vinets främsta egenskaper, dvs. "blomman".	
Vino Novello <i>eller</i> Novello	Italienska	SUB/SGB (1, 8)	Termen avser den särskilda produktionsmetoden och produktionsperioden som för saluföring och konsumtion är fastställd till den 6 november varje skördeår.	
Vin Santo <i>eller</i> Vino Santo <i>eller</i> Vinsanto	Italienska	SUB (1)	Historisk och traditionell term för vissa viner som produceras i regionerna Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto och Trentino Alto Adige. Termen avser den särskilda vintypen och den motsvarande och komplexa produktionsmetoden som innebär förvaring och torkning av druvorna på lämpliga och ventilerade platser under en lång lagringsperiod i traditionella träbehållare. Många hypoteser har formulerats om termens ursprung, varav de flesta har med medeltiden att göra. Den mest sannolika hypotesen är starkt förknippad med vinets religiösa betydelse. Detta vin betraktades som extraordinärt och ansågs ha mirakulösa effekter. Vinnet användes vanligen vid helgonmässor, vilket kan förklara termen "heligt vin" (vinsanto). Termen används fortfarande och nämns i detalj i specifikationerna för den skyddade ursprungsbeteckningen, och är en vintyp som är välkänd och uppskattad världen över.	
Vivace	Italienska	SUB/SGB (1, 8)	Term som avser produktionsmetoden och den motsvarande produkt som erhålls. Detta vin är något mousserande på grund av kolsyreinnehållet, som är ett resultat av en exklusiv och naturlig jäsningsprocess.	

CYPERN

Αμπελώνας (-ες) (<i>Ampelonas (-es)</i>) (<i>Vineyard(-s)</i>)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin framställt av druvor som skördats på vingårdar på minst 1 hektar som tillhör en egendom. Vintillverkningen sker uteslutande på egendomen i distriktsområdet. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα (<i>Ktima</i>) (<i>Domain</i>)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin framställt av druvor som skördats på vingårdar på minst 1 hektar som tillhör en egendom. Vintillverkningen sker uteslutande på egendomen. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>) (<i>Monastery</i>)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin framställt av druvor som skördats på vingårdar på minst 1 hektar som tillhör en egendom. Inom samma jordbruksområde finns ett kloster. Vintillverkningen sker uteslutande på denna egendom. WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή (<i>Moni</i>) (<i>Monastery</i>)	Grekiska	SUB/SGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

LUXEMBURG

Château	Franska	SUB (1)	Termen avser namnet på egendomen under förutsättning att druvorna uteslutande härstammar därifrån och att vintillverkningen sker på denna egendom.	Chile
Grand premier cru	Franska	SUB (1)	Viner som får märkas med den nationella märkningen "Marque nationale" får också bära en av följande kompletterande kvalitetsbeteckningar: "Vin classé", "Premier cru" eller "Grand premier cru", som har använts sedan 1959. Användningen av dessa beteckningar beviljas för ett enskilt vin efter det att vinet provats av en officiell kommitté som betygsätter vinet enligt en 20-gradig skala med följande krav: — Viner som får mindre än 12 poäng beviljas ingen officiell klassificering och får inte märkas med "Marque nationale – appellation contrôlée". — Viner som får minst 12,0 poäng erkänns officiellt som "Marque nationale – appellation contrôlée". — Viner som får minst 14,0 poäng tilldelas beteckningen "Vin classé" utöver "Marque nationale – appellation contrôlée". — Viner som får minst 16,0 poäng tilldelas beteckningen "Premier cru" utöver "Marque nationale – appellation contrôlée". — Viner som får minst 18,0 poäng tilldelas beteckningen "Grand premier cru" utöver "Marque nationale – appellation contrôlée".	Tunisien
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Franska	SUB (1)	Betecknar ett vin vars druvor skördats sent och endast utgörs av någon av sorterna Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druvorna ska sköras för hand och den naturliga alkoholhalten i volymprocent för Riesling har fastställts till minst 95 grader Öchsle och till 105 grader Öchsle för andra druvsorter. (Regeringsförordning av den 8 januari 2001.)	
Vin de glace	Franska	SUB (1)	Betecknar ett isvin framställt av druvor som skördats för hand i fruset tillstånd vid en temperatur på eller under – 7 °C. Endast druvor av sorterna Pinot blanc, Pinot gris och Riesling får användas för vinframställningen och musten ska ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent på minst 120 grader Öchsle. (Regeringsförordning av den 8 januari 2001.)	
Vin de paille	Franska	SUB (1)	Betecknar ett vin vars druvor skördats sent och endast utgörs av någon av sorterna Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druvorna ska sköras för hand och den naturliga alkoholhalten i volymprocent för Riesling har fastställts till minst 95 grader Öchsle och till 105 grader Öchsle för andra druvsorter. (Regeringsförordning av den 8 januari 2001.)	

UNGERN

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungerska	SUB (1)	Vin som framställs genom att nytt vin, must eller nytt vin under jäsning hålls på druvor med ädelröta (aszú) och som lagras i minst tre år (varav två år på fat). Sockerhalten och det sockerfria innehållet är också reglerade. Vinet får endast märkas med den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokaji".	
Aszúeszencia	Ungerska	SUB (1)		
Bikavér	Ungerska	SUB (1)	Rött vin från minst tre druvsorter som lagras på träfat i minst 12 månader, ytterligare krav kan fastställas i lokala föreskrifter. Vinet får endast produceras i Eger (skyddade ursprungsbeteckningar: "Egri Bikavér", "Egri Bikavér Superior") eller i Szekszárd (skyddad ursprungsbeteckning: "Szekszárdi Bikavér").	
Eszencia	Ungerska	SUB (1)	Saften av druvor med ädelröta (aszú) som självavrinner från de kar som de samlats i under skörden. Restsockerhalt: minst 450 g/l. Sockerfritt extrakt: minst 50 g/l. Vinet får endast märkas med den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokaji".	

Fordítás	Ungerska	SUB (1)	Vin som framställs genom att vin hålls på pressade druvrester med ädelröta från samma skörd, lagras i minst två år (varav ett år på fat). Vinet får endast märkas med den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokaji".	
Máslás	Ungerska	SUB (1)	Vin som framställs genom att vin hålls på bottensatsen av Tokaji Aszú-vin från samma skörd, lagras i minst två år (varav ett år på fat).	
Késői szüretelésű bor	Ungerska	SUB/SGB (1)	Sen skörd. Mustens sockerhalt ska uppgå till minst 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungerska	SUB/SGB (1)	Vin som framställs av utvalda druvor. Mustens sockerhalt ska uppgå till minst 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungerska	SUB/SGB (1)	Vin som lagras på flaska i minst fem år.	
Siller	Ungerska	SUB/SGB (1)	Rött vin med mycket intensiv färg på grund av kort macerationstid.	
Szamorodni	Ungerska	SUB (1)	Vin som framställs av både druvor med ädelröta (aszú) och utan ädelröta, lagras i minst två år (varav ett år på fat). Mustens sockerhalt ska uppgå till minst 230,2 g/l.	

ÖSTERRIKE

Ausstich	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Auswahl	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Bergwein	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet framställs av druvor som odlats på terrasser eller brant sluttande vingårdar med en lutning på mer än 26 procent.	
Klassik/Classic	Tyska	SUB (1)	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Heuriger	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet ska säljas till detaljhandlaren fram till slutet av den decembermånad som följer på skörden av druvorna och säljas till konsumenten fram till slutet av mars året därpå.	
Gemischter Satz	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet ska bestå av en blandning av olika vita eller röda druvsorter.	
Jubiläumsw Wein	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet ska framställas av druvor från ett enda skördeår och märkas med information om urvalskriterierna.	
Reserve	Tyska	SUB (1)	Vinet ska ha en alkoholhalt på minst 13 volymprocent. För rött vin får kvalitetskontrollnumret för vin inte tillämpas före den 1 november året efter skördeåret, för vitt vin tidigast den 15 mars året efter skördeåret.	
Schilcher	Tyska	SUB/SGB (1)	Vinet ska ha producerats i Steiermark uteslutande av druvor av sorten "Blauer Wildbacher" som odlats i vinodlingsregionen Steierland.	
Sturm	Tyska	SGB (1)	Delvis jäst druvmust med en alkoholhalt på minst 1 volymprocent. Sturm ska säljas mellan augusti och december under skördeåret och jäsas under försäljningen.	

PORTUGAL

Canteiro	Portugisiska	SUB (3)	Vinet fortifieras efter jäsning och förvaras på fat, lagras i minst två år, ska bokföras som en särskild löpande post och får inte buteljeras förrän det lagrats i minst tre år. [Portaria n° 125/98, av den 24 juli 1998]	
Colheita Seleccionada	Portugisiska	SUB (1)	Denna term avser endast vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som tappats på glasflaskor, med karakteristiska organoleptiska egenskaper, en verklig alkoholhalt som är minst en volymprocent högre än den lagligt fastställda lägsta volymprocenten, och som ska bokföras som en särskild löpande post. Skördeåret ska anges. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.]	
Crusted/Crusting	Engelska	SUB (3)	Portvin med exceptionella organoleptiska egenskaper som är rött och fylligt vid tappningen, med fin arom och smak som erhålls genom blandning av viner från flera årgångar i syfte att få kompletterande organoleptiska egenskaper som ger en fällning (crust) på väggen i den flaska där en del av lagringen sker. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto beviljar rätten att använda beteckningen för vinet. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005.]	
Escolha	Portugisiska	SUB (1)	Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som tappas på glasflaskor, med karakteristiska organoleptiska egenskaper och ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.]	
Escuro	Portugisiska	SUB (3)	Vin med djup aromatisk intensitet som är resultatet av en blandning av orange och brunaktiga färger, varav den senare dominerar, som beror på att färgämnet i vinet oxiderar och på att ämnen utsöndras ur fatet. [Portaria n° 125/98, den 24 juli 1998.]	
Fino	Portugisiska	SUB (3)	Ett elegant kvalitetsvin med perfekt balans mellan den friska syran, den fylliga mognaden och aromen som utvecklats genom lagring på fat. [Portaria n° 125/98, den 24 juli 1998.]	
Frasqueira	Portugisiska	SUB (3)	Vin vars beteckning avser skördeåret. Produkten ska framställas av traditionella druvsorter och lagras i minst 20 år. Vinet ska bevara en karakteristisk kvalitet och bokföras som en särskild löpande post före och efter buteljeringen. [Portaria n° 125/98, den 24 juli 1998.]	
Garrafeira	Portugisiska	SUB/SGB (1, 3)	1. Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning och som avser skördeåret, med karakteristiska organoleptiska egenskaper. Det röda vinet lagras i minst 30 månader, varav minst 12 månader i glasflaskor och det vita vinet eller rosévinet lagras i minst 12 månader, varav minst sex månader i glasflaskor. Vinet ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.] 2. Portvin som efter en lagringstid på träfat tappas i glasbehållare i minst åtta år, varefter det buteljeras. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005.]	
Lágrima	Portugisiska	SUB (3)	Portvin vars sötma ska motsvara en densitet på mellan 1 034–1 084 vid 20° C. [Decreto-Lei n° 166/86, av den 26 juni 1986.]	

Leve	Portugisiska	SUB (1, 3)	1. Term som endast får användas för regionalt vin från Estremadura som har den lägsta naturliga alkoholhalt som krävs för det berörda vinodlingsområdet, en verklig alkoholhalt på högst 10 volymprocent, en fastställd syrahalt uttryckt som vinsyra som motsvarar eller är högre än 4,5 g/l, ett maximalt tryck på 1 bar och vars resterande analytiska parametrar överensstämmer med de allmänna värden som fastställts för bordsvin. [Portaria n° 1066/2003, av den 26 september 2003.] 2. Term som endast får användas för regionalt vin från Ribatejano som har den lägsta naturliga alkoholhalt som krävs för det berörda vinodlingsområdet, en verklig alkoholhalt på högst 10,5 volymprocent, en fastställd syrahalt uttryckt som vinsyra som motsvarar eller är högre än 4 g/l, ett maximalt tryck på 1 bar och vars resterande analytiska parametrar överensstämmer med de allmänna värden som fastställts för bordsvin. [Portaria n° 424/2001, av den 19 april 2001.]	
Nobre	Portugisiska	SUB (1)	Term som endast får användas för ursprungsbeteckningen Dão och som uppfyller kraven i föreskrifterna för vinregionen Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, av den 5 november 1993.]	
Reserva	Portugisiska	SUB (1, 3, 4)	1. Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som tappats på glasflaskor, som avser skördeåret, med karakteristiska organoleptiska egenskaper, en verklig alkoholhalt som är minst 0,5 volymprocent högre än den lagligt fastställda lägsta volymprocenten, och som ska bokföras som en särskild löpande post. 2. Term som endast får användas för mousserande kvalitetsvin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som lagras på flaska i mellan 12 och 24 månader före omdragningen och degorgeringen eller innan bottensatsen avskiljs. 3. Termen får endast användas för likörvin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som tappas på glasflaskor, och avser skördeåret. Likörvinet får inte saluföras förrän det lagrats i minst tre år, och ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.] 4. Portvin med karakteristiska organoleptiska egenskaper, med en komplex arom och smak, som erhålls genom blandning av viner i olika lagringsstadier, vilket ger vinet specifika organoleptiska egenskaper. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005.]	
Velha reserva (eller grande reserva)	Portugisiska	SUB (1, 3)	Term som endast får användas för mousserande kvalitetsvin, eller mousserande vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som lagras på flaska i minst 36 månader före omdragningen och degorgeringen eller innan bottensatsen avskiljs. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.]	
Ruby	Engelska	SUB (3)	Portvin med röd eller fyllig röd färg. Producenten av dessa viner avbryter utvecklingen av vinets djupa röda färg för att bevara fruktigheten och styrkan hos ett ungt vin. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005.]	Sydafrika (*)
Solera	Portugisiska	SUB (3)	Vin som förknippas med ett skördedatum som utgör grunden för ett parti. Varje år avsätts högst 10 procent av partiet för tappning, en kvantitet som ersätts med ett annat kvalitetsvin. Det totala tillåtna antalet efterfyllningar är 10, var- [Portaria n° 125/98, den 24 juli 1998.]	
Super reserva	Portugisiska	SUB (4)	Term som endast får användas för mousserande kvalitetsvin eller mousserande vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som lagras på flaska i mellan 24 och 36 månader före omdragningen och degorgeringen eller innan bottensatsen avskiljs. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.]	

Superior	Portugisiska	SUB (1, 3)	1. Term som endast får användas för vin med en geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning, som tappats på glasflaskor, med karakteristiska organoleptiska egenskaper, en verklig alkoholhalt som är minst en volymprocent högre än den lagligt fastställda lägsta volymprocenten, och som ska bokföras som en särskild löpande post. 2. Termen får endast användas för likörvin med geografisk beteckning eller ursprungsbeteckning som buteljeras, och får inte saluföras förrän efter minst fem års lagring, och ska bokföras som en särskild löpande post. [Portaria n° 924/2004, av den 26 juli 2004.]	
Tawny	Engelska	SUB (3)	Rött portvin som lagrats i träbehållare i minst sju år. Vinet framställs av flera olika viner som lagrats olika länge på fat eller i kar. Med åldern blir vinets färg långsamt gulbrun, mellangulbrun eller ljus gulbrun, med en doft av torkade frukter och trä. Ju längre vinet lagras desto starkare blir aromen. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005.]	Sydafrika (*)
Vintage, eventuellt kompletterat med Late Bottle (LBV) eller Character	Engelska	SUB (3)	Portvin med högkvalitativa organoleptiska egenskaper, från en enda skörd, rött och fylligt vid godkännandet, med en fin arom och smak. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto beviljar rätten att använda beteckningen för vinet. Införandet av beteckningen "Late Bottled Vintage" eller "LBV" sker under det fjärde året efter skördeåret, och den sista tappningen får ske fram till och med den 31 december under det sjätte året efter skördeåret. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005]	
Vintage	Engelska	SUB (3)	Portvin med högkvalitativa organoleptiska egenskaper, från en enda skörd, rött och fylligt vid godkännandet, med mycket fin arom och smak. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto beviljar rätten att använda beteckningen för vinet och godkänner det motsvarande datumet. Införandet av beteckningen "Vintage" sker under det andra året efter skördeåret och den sista tappningen får ske fram till och med den 30 juli under det tredje året efter skördeåret. Vinet får inte saluföras förrän den 1 maj under det andra året efter skördeåret. [Regulamento n° 36/2005, av den 18 april 2005]	Sydafrika (*)

(*) "Ruby", "Tawny" och "Vintage" används tillsammans med den sydafrikanska geografiska beteckningen "CAPE".

RUMÄNIEN

Rezervă	Rumänska	SUB/SGB (1)	Vin som mognadslagrats i minst sex månader i ekbehållare och som lagrats på flaska i minst sex månader.	
Vin de vinotecă	Rumänska	SUB (1, 15, 16)	Vin som mognadslagrats i minst ett år i ekbehållare och som lagrats på flaska i minst fyra år.	

SLOVAKIEN

Mladé víno	Slovakiska	SUB (1)	Vinet ska buteljeras före slutet av kalenderåret under det år då de druvor som använts för framställningen av vinet skördats. Vinet får inte saluföras på marknaden förrän tidigast den första måndagen i november under samma skördeår.	
Archívne víno	Slovakien	SUB (1)	Vinet har mognadslagrats i minst tre år efter det att de druvor som använts för framställningen av vinet skördats.	
Panenská úroda	Slovakien	SUB (1)	De druvor som använts för framställningen av vinet kommer från den första skörden på en vingård. Som den första skörden räknas den skörd som sker under det tredje eller senast det fjärde året efter planteringen.	

SLOVENIEN

Mlado vino	Slovenska	SGB/PGO (1)	Vin som inte får saluföras på marknaden förrän tidigast 30 dagar efter skörden och endast fram till och med den 31 januari.	
------------	-----------	----------------	---	--

Anmärkningar:

- (¹) SUB (skyddad ursprungsbeteckning) eller SGB (skyddad geografisk beteckning), åtföljda av hänvisning till kategorier av vinprodukter enligt bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.
- (²) Den kursiverade texten anges endast som information och/eller förklaring, och omfattas inte av bestämmelserna i artikel 3 i denna förordning. Eftersom dessa uppgifter är vägledande är de inte under några omständigheter utbytbara mot de berörda nationella lagstiftningarna.

BILAGA XIII

UTTRYCK SOM AVSER EGENDOMAR

Medlemsstater eller tredjeländer	Uttryck
Österrike	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Tjeckien	Sklep, vinařský dům, vinařství
Tyskland	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Frankrike	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Grekland	Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italien	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schlofl, stift, torre, villa
Cypern	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slovakien	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slovenien	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

BILAGA XIV

UPPGIFT OM SOCKERHALTEN

Termer	Användningsvillkor
DEL A – Förteckning över termer som ska användas för mousserande vin, mousserande vin tillsatt med kolsyra, mousserande kvalitetsvin eller mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, ists bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брют натюр, brut natur	Om sockerhalten understiger 3 gram per liter: Dessa termer får endast användas för produkter till vilka något socker inte har tillsatts efter den andra jäsningsen.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брют	Om sockerhalten ligger mellan 0 och 6 gram per liter.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брют	Om sockerhalten understiger 12 gram per liter.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tor	Om sockerhalten ligger mellan 12 och 17 gram per liter.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo	Om sockerhalten ligger mellan 17 och 32 gram per liter.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, felszáráz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо	Om sockerhalten ligger mellan 32 och 50 gram per liter.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, sot, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Om sockerhalten överstiger 50 gram per liter.
DEL B – Förteckning över termer för andra produkter än de som avses i del A	
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Om sockerhalten inte överstiger: — 4 gram per liter, eller — 9 gram per liter, om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 2 gram per liter.
полусухо, semiseco, polosuche, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, felszáráz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Om sockerhalten är högre än vad som anges ovan, men högst uppgår till — 12 gram per liter, eller — 18 gram per liter, om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 10 gram per liter.
полусладко, semidulce, polosladke, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, felédes, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Om sockerhalten är högre än vad som anges ovan men högst uppgår till 45 gram per liter.
сладко, dulce, sladke, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, edes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Om sockerhalten uppgår till minst 45 gram per liter.

BILAGA XV

FÖRTECKNING ÖVER DRUVSORTER OCH SYNONYMER TILL DESSA SOM FÅR FÖREKOMMA I MÄRKNINGEN AV VINER

DEL A — Förteckning över druvsorter och synonymer till dessa som får förekomma i märkningen av viner i enlighet med artikel 62.3

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Italien°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grekland°, Italien°, Portugal°, Algeriet°, Tunisien°, Förenta staterna°, Cypern°, Sydafrika <i>Anmärkning: Namnet "Alicante" får inte användas utan annan angivelse som beteckning på ett vin.</i>
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	Frankrike°, Serbien och Montenegro (6)
5		Alicante	Italien°
6		Alikant Buse	Serbien och Montenegro (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italien
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumänien
9	Borba (PT)	Borba	Spanien°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien (13-20-30), Österrike (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Italien (20-30)
11		Blauer Burgunder	Österrike (10-13), Serbien och Montenegro (17-30), Schweiz
12		Blauer Frühburgunder	Tyskland (24)
13		Blauer Spätburgunder	Tyskland (30), f.d. jugoslaviska republiken Makedonien (10-20-30), Österrike (10-11), Bulgarien (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Rumänien (30), Italien (10-30)
14		Burgund Mare	Rumänien (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbien och Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Kroatien°
17		Burgundac crni	Serbien och Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Kroatien, Serbien och Montenegro°
19		Burgundec bel	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien°
20		Burgundec crn	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien (10-13-30)
21		Burgundec siv	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien°
22		Early Burgundy	Förenta staterna°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungern (31)
24		Frühburgunder	Tyskland (12), Nederländerna°
25		Grauburgunder	Tyskland, Bulgarien, Ungern°, Rumänien (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumänien (25), Tyskland, Österrike
27		Grossburgunder	Rumänien (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungern (30)
29		Nagyburgundi	Ungern°
30		Spätburgunder	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien (10-13-20), Serbien och Montenegro (11-17), Bulgarien (13), Kanada (10-13), Chile, Ungern (29), Moldavien°, Rumänien (13), Italien (10-13), Förenade kungariket, Tyskland (13)
31		Weißburgunder	Sydafrika (33), Kanada, Chile (32), Ungern (23), Tyskland (32, 33), Österrike (32), Förenade kungariket°, Italien
32		Weißer Burgunder	Tyskland (31, 33), Österrike (31), Chile (31), Schweiz°, Slovenien, Italien
33		Weissburgunder	Sydafrika (31), Tyskland (31, 32), Förenade kungariket, Italien
34		Weisser Burgunder	Serbien och Montenegro (15)

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortsnamn eller en av dess synonymer ⁽¹⁾
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italien
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumänien
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Tjeckien (39), Österrike°, Tyskland, Slovenien (Modra frankinja , Frankinja), Ungern, Rumänien (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumänien
39		Frankovka	Tjeckien (37), Slovakien (40), Rumänien (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovakien (39)
41		Kékfrankos	Ungern, Rumänien (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italien
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник	Мелник	Bulgarien
	<i>Melnik</i>	<i>Melnik</i>	
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Tjeckien°
46		Moravia dulce	Spanien°
47		Moravia agria	Spanien°
48		Muškát moravský	Tjeckien°, Slovakien
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumänien
50	Porto (PT)	Portoghese	Italien°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italien
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Frankrike

DEL B — Förteckning över druvsorter och synonymer till dessa som får förekomma i märkningen av viner i enlighet med artikel 62.4

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortsnamn eller en av dess synonymer ⁽¹⁾
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grekland°, Cypern°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italien°, Grekland°, Malta°
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italien°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Italien
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italien
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italien°
7		Barbera	Sydafrika°, Argentina°, Australien°, Kroatien°, Mexiko°, Slovenien°, Uruguay°, Förenta staterna°, Grekland°, Italien°, Malta°
8		Barbera Sarda	Italien°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Italien°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italien
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungern°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Italien
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer ⁽¹⁾
13	Cortese di Gavi (IT)	Cortese	Italien
	Cortese dell'Alto Monferato (IT)		
14	Duna Borrégio (HU)	Duna gyöngye	Ungern
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovakien
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italien
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italien ^o
18		Korinthiaki	Grekland ^o
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italien
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italien
21	Freisa d'Asti (IT)	Freisa	Italien
	Freisa di Chieri (IT)		
22	Greco di Bianco (IT)	Greco	Italien
	Greco di Tufo (IT)		
23	Grignolino d'Asti (IT)	Grignolino	Italien
	Grignolino del Monferato Casalese (IT)		
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungern
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italien
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italien
27		Lambrusco	Italien
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italien
31			
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italien
33	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italien ^o
34	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italien
35	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italien
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italien
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ungern (40)
38		Rajnski rizling	Serbien och Montenegro (39-40-45)
39	Rheinhessen (DE)	Renski rizling	Serbien och Montenegro (38-42-45), Slovenien ^o (44)
40		Rheinriesling	Bulgarien ^o , Österrike, Tyskland (42), Ungern (37), Tjeckien (48), Italien (42), Grekland, Portugal, Slovenien
41		Rhine Riesling	Sydafrika ^o , Australien ^o , Chile (43), Moldavien ^o , Nya Zeeland, Cypern , Ungern
42		Riesling renano	Tyskland (40), Serbien och Montenegro (38-39-45), Italien (40)
43		Riesling Renano	Chile (41), Malta
44		Radgonska ranina	Slovenien
45		Rizling rajnski	Serbien och Montenegro (38-39-42)
46		Rizling Rajnski	F.d. jugoslaviska republiken Makedonien ^o , Kroatien ^o
47		Rizling rýnsky	Slovakien ^o
48		Ryzlink rýnský	Tjeckien (40)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italien

	Namn på en skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning	Druvsort och synonymer till denna	Länder som får använda detta druvsortnamn eller en av dess synonymer ⁽¹⁾
50	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italien
51	Štajerska Slovenija	Štajerska belina	Slovenien
52	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italien
53	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italien ^o
54		Verdeca	Italien
55		Verdelho	Sydafrika ^o , Argentina , Australien , Nya Zeeland , Förenta staterna , Portugal
56		Verdelho Roxo	Portugal ^o
57		Verdelho Tinto	Portugal ^o
58		Verdello	Italien ^o , Spanien ^o
59		Verdese	Italien ^o
60		Verdejo	Spanien ^o
61	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)	Verdicchio	Italien
	Verdicchio di Matelica (IT)		
62	Vermentino di Gallura (IT)	Vermentino	Italien
	Vermentino di Sardegna (IT)		
63	Vernaccia di San Gimignano (IT)	Vernaccia	Italien
	Vernaccia di Serrapetrona (IT)		
64	Zalai borvidék (HU)	Zalagyöngye	Ungern

(*) FÖRKLARING:

— kursiv stil	synonym till druvsorten
— "om"	ingen synonym
— fet stil	kolumn 3: namn på druvsort
	kolumn 4: land i vilket namnet motsvarar en druvsort och en hänvisning till druvsorten
normal stil	kolumn 3: namn på synonym till en druvsort
	kolumn 4: namn på land som använder synonymen till en druvsort

⁽¹⁾ För de berörda staterna medges undantagen enligt denna bilaga endast för viner med skyddad ursprungsbeteckning och geografisk beteckning som framställs av de berörda druvsorterna.

BILAGA XVI

Tillåtna termer vid märkning av vin enligt artikel 66.2

jäst i tunna	framställt i tunna	lagrat i tunna
jäst på fat av [...] <i>[uppgift om träslag]</i>	framställt på fat av [...] <i>[uppgift om träslag]</i>	lagrat på fat av [...] <i>[uppgift om träslag]</i>
jäst på fat	framställt på fat	lagrat på fat

BILAGA XVII

FÖRBEHÅLL BETRÄFFANDE VISSA TYPER AV FLASKOR

1. "Flûte d'Alsace":

- a) Typ: en glasflaska som består av en rak, cylindrisk kropp med en avlång hals och hos vilken förhållandet mellan den totala höjden och basdiameteren är ungefär
- total höjd/basdiameter = 5:1,
 - den cylindriska delens höjd = total höjd/3.
- b) Viner med ursprungsbeteckning för vilka den här typen av flaskor är förbehållen, när det gäller viner av druvor som skördats i Frankrike
- "Alsace" eller "vin d'Alsace", "Alsace Grand Cru",
 - "Crépy",
 - "Château-Grillet",
 - "Côtes de Provence", rött och rosé,
 - "Cassis",
 - "Jurançon", "Jurançon sec",
 - "Béarn", "Béarn-Bellocq", rosé,
 - "Tavel", rosé.

Den begränsade användningen av denna typ av flaska ska endast gälla viner framställda av druvor som skördats i Frankrike.

2. "Bocksbeutel" eller "Cantil":

- a) Typ: en korthalsig glasflaska med en tjockmagad kropp med platt profil med en elliptisk bas och ett elliptiskt tvärsnitt vid dess mest konvexa punkt
- förhållandet stora axeln/lilla axeln på det elliptiska tvärsnittet = ungefär 2:1,
 - förhållandet den rundade kroppens höjd/den cylindriska halsen = ungefär 2,5:1.
- b) Viner för vilka den här typen av flaskor är förbehållen
- i) tyska viner med ursprungsbeteckningarna
 - Franken,
 - Baden
 - med ursprung i Taubertal och i Schuepfergrund,
 - med ursprung i Baden-Badens kommuner Neuweier, Steinbach, Umweg och Varnhalt.
 - ii) Italienska viner med ursprungsbeteckningarna
 - Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler), av druvsorterna Sylvaner och Mueller-Thurgau,

- Terlaner, av druvsorten Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), av druvsorterna Riesling, Mueller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weissburgunder) och Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino, av druvsorten Moscato.
- iii) Grekiska viner:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - vin med ursprung på ön Kefalonia,
 - vin med ursprung på ön Paros,
 - vin med skyddad geografisk beteckning från Peloponnesos.
- iv) Portugisiska viner:
- roséviner och endast sådana viner med ursprungsbeteckning och geografisk beteckning för vilka det kan bevisas att de redan innan de klassificerades som viner med ursprungsbeteckning och geografisk beteckning ständigt och traditionellt hade presenterats i flasktypen "cutil".

3. "Clavelin":

- a) Typ: en korthalsad glasflaska som rymmer 0,62 liter och består av en cylindrisk kropp med breda axlar som ger den en satt framtoning och hos vilken förhållandet mellan den totala höjden och basdiametern är ungefär
- $\text{total höjd/basdiameter} = 2,75$,
 - $\text{den cylindriska delens höjd} = \text{total höjd}/2$.
- b) Viner för vilka den här typen av flaskor är förbehållna:
- Franska viner med de skyddade ursprungsbeteckningarna
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. "Tokaj":

- a) Typ: en rak färglös flaska med en avlång hals bestående av en cylindrisk kropp och hos vilken förhållandet mellan den totala höjden och basdiametern är ungefär
- $\text{den cylindriska delens höjd/total höjd} = 1:2,7$,
 - $\text{total höjd/basdiameter} = 1:3,6$,
 - volym: 500 ml, 375 ml, 250 ml, 100 ml eller 187,5 ml (vid export till ett tredjeland),
 - ett sigill tillverkat av samma material som flaskan som hänvisar till vinregionen eller producenten får placeras på flaskan.

b) Viner för vilka den här typen av flaskor är förbehållen:

Ungerska och slovakiska viner med de skyddade ursprungsbeteckningarna

- Tokaji,
- Tokaj(-ské)/(-ská)/(-ský),

åtföljda av något av följande traditionella uttryck:

- aszú/výber,
- aszúeszencia/esencia výberova,
- eszencia/esencia,
- másłas/mášlaš,
- fordítás/forditáš,
- szamorodni/samorodné.

Den begränsade användningen av denna typ av flaska ska endast gälla viner framställda av druvor som skördats i Ungern eller Slovakien.

PRENUMERATIONSPRISER 2009 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 000 euro per år (*)
Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	100 euro per månad (*)
Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	1 200 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	700 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	70 euro per månad
Europeiska unionens officiella tidning, C-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	400 euro per år
Europeiska unionens officiella tidning, C-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	40 euro per månad
Europeiska unionens officiella tidning, L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på cd-rom	22 officiella EU-språk	500 euro per år
Tillägg till Europeiska unionens officiella tidning (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, cd-rom, 2 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	360 euro per år (= 30 euro per månad)
Europeiska unionens officiella tidning, C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

(*) Lösnummerpris: 1–32 sidor: 6 euro
33–64 sidor: 12 euro
Mer än 64 sidor: Priset varierar

Europeiska unionens officiella tidning (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig cd-rom med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i Europeiska unionens officiella tidning.

Försäljning och prenumeration

Publikationsbyrån ger ut publikationer för försäljning som kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande Internetadress:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sv.htm

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i Europeiska unionens officiella tidning samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>

