

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 401/2010

z dnia 7 maja 2010 r.

w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 121 akapit pierwszy lit. k), l) i m) oraz art. 203b w związku z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 25 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 <sup>(2)</sup> roczna weryfikacja win noszących chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne jest przeprowadzana przez kontrole wrywkowe lub pobieranie próbek, lub systematycznie, pamiętając, że tylko kontrole wrywkowe można łączyć z pobieraniem próbek. Niektóre państwa członkowskie, które dotychczas preferowały przeprowadzanie kontroli systematycznych, zmieniły zdanie i pragną móc łączyć wszystkie trzy formy kontroli. Zatem w odniesieniu do rocznego systemu weryfikacji należy zapewnić państwom członkowskim więcej elastyczności.
- (2) Po przyjęciu rozporządzenia (WE) nr 607/2009 okazało się, że zawiera ono pewne techniczne błędy, które należy poprawić. W szczególności, nazwa odmiany winorośli „Montepulciano” została błędnie umieszczona w części B załącznika XV i powinna zatem zostać przeniesiona do części A wymienionego załącznika. Pisownia niektórych przepisów powinna również zostać poprawiona w celu uzyskania na jasności.
- (3) Do celów jasności i spójności niektóre przepisy rozporządzenia (WE) nr 607/2009 powinny zostać preredagowane lub uściślone. Ma to w szczególności miejsce w przypadku przepisów mających zastosowanie do państw trzecich, którym powinno się udostępnić niektóre informacje szczegółowe, z zastrzeżeniem spełnienia przez nie warunków identycznych lub równoważnych z wymogami stawianymi państwom członkowskim. Ma to również miejsce w przypadku załącznika XII, w którym terminologia powinna być zgodna z wykazem chronionych nazw pochodzenia wymienionym w rejestrze. Należy również wprowadzić nowe przepisy w celu uzyskania na precyzyjności z punktu widzenia etykietowania i prezentacji.

- (4) Australia zwróciła się z wnioskiem o włączenie nowych nazw odmian winorośli do części B załącznika XV do rozporządzenia (WE) nr 607/2009. Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku w odniesieniu do warunków określonych w art. 62 ust. 1 lit. b) oraz w art. 62 ust. 4 tego rozporządzenia, Komisja powinna włączyć Australię do kolumn odpowiadających nazwom tych odmian winorośli we wspomnianym załączniku.
- (5) Umowa pomiędzy Wspólnotą Europejską a Stanami Zjednoczonymi Ameryki w sprawie handlu winem <sup>(3)</sup> zawiera wykaz nazw odmian winorośli, które mogą być stosowane jako informacje szczegółowe podawane na etykiecie. Stany Zjednoczone powinny zatem zostać włączone do części B załącznika XV do rozporządzenia (WE) nr 607/2009 w kolumnie odpowiadającej nazwom tych odmian winorośli.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 607/2009.
- (7) Aby uniknąć obciążeń administracyjnych związanych z kosztami certyfikacji oraz utrudnień w handlu, zmiany proponowane w niniejszym rozporządzeniu powinny mieć zastosowanie od tego samego dnia, od którego stosuje się rozporządzenie (WE) nr 607/2009, tj. od dnia 1 sierpnia 2009 r.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 607/2009 wprowadza się następujące zmiany:

- (1) art. 18 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. »Rejestr chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych«, prowadzony przez Komisję zgodnie z art. 118n rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 <sup>(\*)</sup>, dalej zwany »rejestrem«, zostaje włączony do elektronicznej bazy danych »E-Bacchus«.

(\*) Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.”

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 60.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 87 z 24.3.2006, s. 2.

(2) Artykuł 24 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 24

**Zgłaszanie podmiotów**

Każdy podmiot zamierzający uczestniczyć w całości lub części produkcji lub pakowania produktu o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym jest zgłaszany właściwemu organowi kontrolnemu, o którym mowa w art. 118o rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.”;

(3) W art. 25 wprowadza się następujące zmiany:

a) w ustępie 1:

(i) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

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

- a) przez wrywkowe kontrole oparte na analizie ryzyka; lub
- b) przez pobieranie próbek; lub
- c) systematycznie; lub
- d) przez łączenie dowolnego z powyższych elementów.”;

(ii) skreśla się akapit piąty;

b) ust. 4 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) wyniki badania, o którym mowa w ust. 1 akapit pierwszy lit. a) i b) oraz w ust. 2 dowodzą, że przedmiotowy produkt jest zgodny z warunkami przewidzianymi w specyfikacji i posiada wszystkie odpowiednie cechy charakterystyczne danej nazwy pochodzenia lub danego oznaczenia geograficznego.”;

(4) W art. 56 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

a) litera a) otrzymuje brzmienie:

„a) »butelkujący« oznacza osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób prowadzących działalność w Unii Europejskiej i dokonujących butelkowania lub w imieniu których dokonuje się butelkowania.”;

b) litera f) otrzymuje brzmienie:

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

(5) W art. 63 wprowadza się następujące zmiany:

a) w ust. 2 akapit czwarty otrzymuje brzmienie:

„Koszty certyfikacji ponoszą podmioty będące jej przedmiotem, chyba że państwa członkowskie zdecydują inaczej.”;

b) w ust. 7 dodaje się akapit w brzmieniu:

„W przypadku Zjednoczonego Królestwa nazwę państwa członkowskiego zastępuje się nazwą pojedynczego kraju stanowiącego część Zjednoczonego Królestwa.”;

(6) W art. 64 ust. 4 otrzymuje brzmienie:

„4. Ustęp 1 nie ma zastosowania do produktów, o których mowa w ust. 3, 8 i 9 załącznika XIb do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, pod warunkiem że warunki stosowania wskazania zawartości cukru są uregulowane przez państwa członkowskie lub ustanowione na zasadach stosowanych w zainteresowanych państwach trzecich, w tym, w przypadku państw trzecich, zasadach określonych przez reprezentatywne organizacje zawodowe.”;

(7) w art. 67 ust. 2 akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„W celu stosowania nazwy mniejszej jednostki geograficznej niż obszar objęty nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym, obszar danej jednostki geograficznej jest ściśle określony. Państwa członkowskie ustanawiają przepisy dotyczące stosowania tych jednostek geograficznych. Co najmniej 85 % winogron, z których wyprodukowano wino, pochodzi z tej mniejszej jednostki geograficznej. Nie uwzględnia się przy tym:

a) żadnej ilości produktów stosowanych do dosładzania, »expedition liqueur« lub »tirage liqueur«, ani

b) żadnej ilości produktów, o których mowa w pkt 3 lit. e) i f) załącznika XIb do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

Pozostałe 15 % winogron pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego objętego daną nazwą pochodzenia lub danym oznaczeniem geograficznym.”;

(8) załącznik XII zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku I do niniejszego rozporządzenia;

- (9) załącznik XV zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia;
- (10) w załączniku XVII lit. b) pkt 4 tiret pierwsze i drugie otrzymują brzmienie:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj”.

#### Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2009 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 7 maja 2010 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## WYKAZ OKREŚLEŃ TRADYCYJNYCH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 40

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

CZEŚĆ A: określenia tradycyjne, o których mowa w art. 118u ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007

## BELGIA

Appellation d'origine contrôlée	Francuski	CHNP (1, 4)	Określenia tradycyjne stosowane zamiast »chronionej nazwy pochodzenia«	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Niderlandzki	CHNP (1, 4)		
Landwijn	Niderlandzki	CHOG (1)	Określenia tradycyjne stosowane zamiast »chronionego oznaczenia geograficznego«	
Vin de pays	Francuski	CHOG (1)		

## BUŁGARIA

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

REPUBLIKA CZESKA

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

Pozdní sběr	Czeski	CHNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron zebranych w określonej winnicy na danym obszarze; wydajność z jednego hektara nie została przekroczona; winogrona, z których wyprodukowano wino, osiągnęły minimalną zawartość cukru 21° NM. Zbiór winogron i produkcja, z wyjątkiem butelkowania, nastąpiły w danym regionie winiarskim; wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym.
Víno s přívlastkem, <i>uzupełnione określeniem:</i> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Czeski	CHNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, wyprodukowane z winogron, miąższu lub moszczu winnego; może być wyprodukowane z wina z winogron zebranych w określonej winnicy w danym regionie lub podregionie, gdzie nie przekroczono wydajności z hektara. Wino zostało wyprodukowane z winogron, których pochodzenie, zawartość cukru, w razie potrzeby odmiana lub mieszanka odmian, masa i zakażenie szlachetną postacią pleśni <i>Botrytis cinerea</i> P. zostały sprawdzone przez inspekcję oraz są zgodne z wymogami dotyczącymi szczególnego rodzaju wina gatunkowego z wyróżnikiem lub zostało wyprodukowane przez kupażowanie win gatunkowych z wyróżnikiem. Wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym oraz zostało sklasyfikowane przez wyżej wymienioną inspekcję jako wino gatunkowe z jednym z następujących wyróżników: — »Kabinetní víno« może być produkowane jedynie z winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 19° NM, — »Pozdní sběr« może być produkowane jedynie z winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 21° NM, — »Výběr z hroznů« może być produkowane jedynie z winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 24° NM, — »Výběr z bobulí« może być produkowane jedynie z wybranych jagód, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 27° NM, — »Výběr z cibéb« może być produkowane jedynie z wybranych jagód dotkniętych pleśnią szlachetną lub z jagód przejrziałych, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 32° NM, — »Ledové víno« może być produkowane jedynie z winogron, których zbiór odbył się przy temperaturze -7°C lub niższej i które w trakcie zbioru i obróbki pozostały zamrożone, a minimalna zawartość cukru w otrzymanym winie musi wynosić co najmniej 27° NM, — »Slámové víno« może być produkowane jedynie z winogron, które przed obróbką były przechowywane na słomie lub sitowiu, lub zawieszono w dobrze wietrzonym pomieszczeniu przez okres co najmniej trzech miesięcy, a zawartość cukru w otrzymanym winie musi wynosić co najmniej 27° NM;
Jakostní likérové víno	Czeski	CHNP (3)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, wyprodukowane z winogron zebranych w danej winnicy w określonym regionie, gdzie nie przekroczono wydajności z hektara. Produkcja odbyła się w określonym w regionie winiarskim, w którym zebrano winogrona; wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym
Zemské víno	Czeski	CHOG (1)	Wino wyprodukowane z winogron zebranych na terenie Republiki Czeskiej odpowiednich do wytwarzania wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie lub z odmian winogron umieszczonych w wykazie odmian zawartym w rozporządzeniu wykonawczym. Wino może być oznakowane etykietą zawierającą jedynie oznaczenie geograficzne, które jest określone w rozporządzeniu wykonawczym. Do produkcji wina z oznaczeniem geograficznym można użyć jedynie winogron, które osiągnęły zawartość cukru co najmniej 14° NM i zostały zebrane na obszarze jednostki geograficznej posiadającej oznaczenie geograficzne zgodnie z rozporządzeniem oraz spełniającej określone w nim wymogi dotyczące jakości. Stosowanie nazwy innej jednostki geograficznej zawartej w rozporządzeniu wykonawczym jest zabronione.

Víno originální certifikace (VOC lub V.O.C.)	Czeski	CHNP (1)	Wino musi być wyprodukowane na obszarze odpowiadającym regionowi winiarskiemu lub jego części. Producent musi być członkiem stowarzyszenia upoważnionego do nadania oznaczenia wina oryginalnej certyfikacji zgodnie z dokumentem. Wino spełnia co najmniej wymogi dotyczące jakości odnoszące się do wina gatunkowego zgodnie z tym dokumentem oraz warunki określone w decyzji zezwalającej na przyznanie oznaczenia wina oryginalnej certyfikacji. Ponadto wino musi spełniać wymogi określone w tym dokumencie, dotyczące określonych rodzajów win.
--	--------	-------------	---

**DANIA**

Regional vin	Duński	CHOG (1, 3, 4)	Wino lub wino musujące, które jest wytwarzane w Danii zgodnie z zasadami określonymi w prawodawstwie krajowym. »Wino regionalne« poddawane jest ocenie organoleptycznej i analitycznej. Swoją szczególny rodzaj i charakter zawdzięczają częściowo obszarowi, w którym zostały wyprodukowane, winogronom użytym do produkcji oraz umiejętnościom producenta winogron i wytwórcy wina.
--------------	--------	-------------------	---

**NIEMCY**

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), uzupełnione określeniem: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Niemiecki	CHNP (1)	Ogólna kategoria obejmująca wina z wyróżnikiem, które osiągnęły określoną minimalną masę moszczu oraz nie są wzbogacone (nie są szaptalizowane ani wzbogacone zageszczonym moszczem gronowym). Nazwa kategorii jest uzupełniona jednym z następujących oznaczeń: — (Kabinett): pierwszy poziom jakości win gatunkowych z wyróżnikiem (Prädikatsweine). Wina Kabinett są lekkie i subtelne, osiągają 67–85 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. — (Spätlese): wino gatunkowe z wyróżnikiem, którego masa moszczu wynosi 76–95 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. Winogrona powinny pochodzić z późnego zbioru i być w pełni dojrzałe. Wina Spätlese mają intensywny smak (niekoniecznie słodki). — (Auslese): zrobione z wybranych, w pełni dojrzałych winogron, które mogą być dotknięte botrytis cinerea. Masa moszczu wynosi 85–100 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. — (Beerenauslese): zrobione ze specjalnie wybranych, w pełni dojrzałych jagód o wysokiej zawartości cukru dzięki botrytis cinerea (pleśń szlachetna), zbieranych najczęściej po upływie pewnego czasu od zakończenia normalnych zbiorów. Masa moszczu wynosi 110–125 stopni Öchsle w zależności od odmiany winogron i regionu. Są to wina bardzo słodkie i trwałe. — (Trockenbeerenauslese): najwyższy stopień klasyfikacji win gatunkowych z wyróżnikiem (Prädikatsweine), których masa moszczu przekracza 150 stopni Öchsle. Wina należące do tej kategorii są zrobione z dokładnie wybranych, przejrzałych winogron, których sok został zageszczony przez botrytis cinerea (pleśń szlachetna). Grona są podwędłe jak rodzynki. Otrzymane wino jest niezwykle słodkie i zawiera mało alkoholu. — (Eiswein): Eiswein musi być zrobione z winogron zebranych podczas dużych mrozów, w temperaturach poniżej –7°C. Tłoczenie następuje, gdy winogrona są jeszcze zamrożone. Niepowtarzalne wino wyższej jakości o niezwykle wysokiej koncentracji słodkości i kwasowości.
Qualitätswein, ewentualnie uzupełnione skrótem b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Niemiecki	CHNP (1)	Wino gatunkowe z określonych regionów, które przeszło badanie analityczne i organoleptyczne oraz spełniło warunki dotyczące dojrzałości winogron (masa moszczu wina w stopniach Öchsle).
Qualitätslikörwein uzupełnione skrótem b.A (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Niemiecki	CHNP (3)	Gatunkowe wino likierowe z określonych regionów, które przeszło badanie analityczne i organoleptyczne oraz spełniło warunki dotyczące dojrzałości winogron (masa moszczu wina w stopniach Öchsle).



Qualitätsperlwein <i>uzupełnione skrótem</i> b.A (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaubiete) (**)	Niemiecki	CHNP (8)	Gatunkowe wino półmusujące z określonych regionów, które przeszło badanie analityczne i organoleptyczne oraz spełniło warunki dotyczące dojrzałości winogron (masa moszczu wina w stopniach Öchsle).
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaubiete) (**)	Niemiecki	CHNP (4)	Gatunkowe wino musujące z określonych regionów.
Landwein	Niemiecki	CHOG (1)	Wino wyższej jakości dzięki nieco większej masie moszczu.
Winzersekt (**)	Niemiecki	CHNP (1)	Gatunkowe wino musujące wyprodukowane w określonych strefach uprawy winorośli, otrzymane z winogron zebranych w tym samym gospodarstwie winiarskim, w którym producent przetwarza winogrona na wino w celu uzyskania gatunkowego wina musującego wyprodukowanego w określonej strefie uprawy winorośli. Określenie dotyczy także grup producentów.

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

(\*\*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określeń »Sekt«, »Likörwein« i »Perlwein«.

## GRECJA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) ( <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> )	Grecki	CHNP (1, 3, 4, 15, 16)	Nazwa regionu lub określonego miejsca, która została uznana urzędowo, stosowana do opisu win spełniających następujące wymagania: — są produkowane z winogron najlepszych odmian winorośli należących do gatunku <i>Vitis vinifera</i> , pochodzących wyłącznie z tego obszaru geograficznego, w którego obrębie odbywa się także produkcja, — są produkowane z winogron pochodzących z winnic o niskiej wydajności z hektara, — zawdzięczają swoją jakość i cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie szczególnemu środowisku geograficznemu z jego nieodłącznymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi. [dekret z mocą ustawy nr 243/1969 i dekret z mocą ustawy nr dotyczący poprawy i ochrony upraw winorośli]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) ( <i>appellation d'origine contrôlée</i> )	Grecki	CHNP (3, 15)	Oprócz niezbędnych wymogów związanych z określeniem » <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> « wina należące do tej kategorii muszą spełniać następujące wymagania: — być produkowane z winogron pochodzących z najlepszych winnic o niskiej wydajności z hektara, uprawianych na glebach właściwych do produkcji wina gatunkowego, — spełniać pewne wymagania dotyczące systemu przycinania winnic i minimalnej zawartości cukru w moszczu; [dekret z mocą ustawy nr 243/1969 i dekret z mocą ustawy nr 427/76 dotyczący poprawy i ochrony upraw winorośli]
Οίνος γλυκός φυσικός ( <i>vin doux naturel</i> )	Grecki	CHNP (3)	Wina należące do kategorii » <i>appellation d'origine contrôlée</i> « lub » <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> « i spełniające dodatkowo następujące wymagania: — pochodzą z moszczu winnego, którego początkowa naturalna zawartość alkoholu wynosi nie mniej niż 12 % obj., — posiadają rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 15 % obj. i nie większą niż 22 % obj., — posiadają całkowitą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 17,5 % obj. [dekret z mocą ustawy nr 212/1982 dotyczący rejestracji win z nazwą pochodzenia »Samos«]



Οίνος φυσικός γλυκός ( <i>vin naturellement doux</i> )	Grecki	CHNP (3, 15, 16)	Wina należące do kategorii »appellation d'origine contrôlée« lub »appellation d'origine de qualité supérieure« i spełniające dodatkowo następujące wymogi: — są produkowane z winogron pozostawionych na słońcu lub w cieniu — są produkowane bez wzbogacania — posiadają minimalną naturalną zawartość alkoholu 17 % obj. (lub 300 g cukru na litr); [dekret z mocą ustawy nr 212/1982 dotyczący rejestracji win z nazwą pochodzenia »Samos«]	
ονομασία κατά παράδοση ( <i>appellation traditionnelle</i> )	Grecki	CHOG (1)	Wina wyprodukowane wyłącznie na terytorium geograficznym Grecji oraz: — w przypadku win z określeniem tradycyjnym Retsina – wyprodukowane z użyciem moszczu gronowego, do którego podczas obróbki dodaje się żywicę z sosny Aleppo, oraz — w przypadku win z określeniem tradycyjnym Verntea – wyprodukowane z winogron pochodzących z winnic na wyspie Zakynthos i spełniających pewne warunki dotyczące używanych odmian winogron, wydajności z hektara winnic oraz zawartości cukru w moszczu; [dekret prezydencki nr 514/1979 dotyczący produkcji, kontroli i ochrony win żywicznych oraz zarządzenie ministerialne nr 397779/92 w sprawie określenia wymogów dotyczących użycia oznaczenia »Verntea Traditional Designation of Zakynthos«]	
τοπικός οίνος ( <i>vin de pays</i> )	Grecki	CHOG (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Oznaczenie odnoszące się do regionu lub określonego miejsca, które zostało uznane urzędowo, stosowane do opisu win spełniających następujące wymogi: — posiadają określoną jakość, reputację lub inne cechy związane z ich pochodzeniem — co najmniej 85 % winogron użytych do ich produkcji pochodzi wyłącznie z tego obszaru geograficznego, w którego obrębie odbywa się także produkcja, — są otrzymywane z odmian winorośli sklasyfikowanych na określonym obszarze, — są produkowane z winogron pochodzących z winnic założonych na glebach odpowiednich do uprawy winorośli o niskiej wydajnością z hektara, — posiadają określoną dla każdego z nich naturalną i rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu; [wspólne zarządzenie ministerialne nr 392169/1999 ustanawiające ogólne zasady dotyczące stosowania określenia »wino regionalne« do opisu wina stołowego, zmienione wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813/2007].	

**HISZPANIA**

Denominación de origen (DO)	Hiszpański	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nazwa regionu, obszaru, miejscowości lub wyznaczonego miejsca, które zostały uznane urzędowo, stosowana do określenia win spełniających następujące warunki: — zostały wyprodukowane w regionie, na obszarze, w miejscowości lub w wyznaczonym miejscu, z którego pochodzą winogrona użyte do produkcji, — cieszą się wysokim uznaniem w handlu ze względu na swoje pochodzenie, oraz — zawdzięczają swoją jakość i cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie cechom obszaru geograficznego, obejmującym czynniki naturalne i ludzkie; (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone w wyżej wymienionych przepisach i w innych przepisach)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Hiszpański	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oprócz koniecznych wymogów związanych z określeniem »denominación de origen« i »denominación de origen calificada« wina spełniają także następujące wymogi: — od czasu uznania jako »denominación de origen« upłynęło co najmniej 10 lat, — chronione produkty są sprzedawane jako butelkowane wyłącznie w zarejestrowanych wytwórniach win, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym, oraz — obszary uznane za odpowiednie do produkcji wina, mającego prawo do opisanej nazwy pochodzenia, są wyznaczone na mapie według granic gmin; (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Hiszpański	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Wino wyprodukowane w regionie, na obszarze, w miejscowości lub w wyznaczonym miejscu, z którego pochodzą winogrona użyte do produkcji. Jego jakość, reputacja lub cechy charakterystyczne są związane z czynnikami geograficznymi lub ludzkim, bądź z obydwoma rodzajami czynników, mającymi wpływ na uprawę winogron, proces produkcji wina i jego dojrzewania. Takie wina są oznaczane za pomocą określenia »vino de calidad de« z dodaną nazwą regionu, obszaru, miejscowości lub wyznaczonego miejsca, gdzie nastąpiła ich produkcja i obróbka. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)
Vino de pago	Hiszpański	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Oznacza miejsce lub obszar wiejski, o szczególnych właściwościach glebowych i mikroklimatycznych, które odróżniają go od innych okolicznych miejsc, znany pod nazwą tradycyjnie i powszechnie związaną z uprawą winnic, z których otrzymywane są wina posiadające wyjątkowe cechy i właściwości jakościowe oraz których maksymalna wielkość jest ograniczona zasadami ustanowionymi przez właściwe organy administracyjne zgodnie z cechami charakterystycznymi poszczególnych regionów. Obszar winnicy musi być mniejszy niż obszar wyznaczony granicami gminy (lub gmin, jeśli jest ich więcej niż jedna), na której terenie znajduje się winnica. Uważa się, że powszechnie uznany związek z uprawą winnic występuje, jeżeli wino, które się tam otrzymuje, jest zwykle określane w handlu nazwą »pago« przez okres co najmniej pięciu lat. Wszystkie winogrona przeznaczone do produkcji »Vino de pago« pochodzą z winnic znajdujących się w danym »pago«, gdzie wino jest wytwarzane i przechowywane oraz gdzie dojrzewa oddzielnie od innych win. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)
Vino de pago calificado	Hiszpański	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Jeżeli cały obszar danego »pago« mieści się w zakresie terytorialnym nazwy wina pochodzącego z określonego regionu, może być on określany jako »pago calificado«, zaś produkowane na tym obszarze wino zawsze określa się jako »vino de pago calificado«, jeżeli spełnia ono wymogi dotyczące win pochodzących z określonego regionu i jest tam zarejestrowane. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; inne wymogi prawne są określone we wspomnianej ustawie i innych przepisach)
Vino de la tierra	Hiszpański	CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Wymagania dotyczące stosowania określenia tradycyjnego »vino de la tierra« uzupełnionego oznaczeniem geograficznym: 1. Zgodnie z przepisami dotyczącymi oznaczeń geograficznych produktów, o których mowa w art. 1, należy uwzględnić co najmniej następujące aspekty: a) kategorię lub kategorie wina, w odniesieniu do których oznaczenie jest stosowane, b) nazwę oznaczenia geograficznego, która zostanie użyta c) dokładnie określone granice obszaru geograficznego d) określenie odmian winogron, które zostaną użyte e) minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w różnych rodzajach wina uprawnionych do objęcia określeniem, f) ocenę lub wskazanie cech organoleptycznych, g) system kontroli stosowany do win przez organ publiczny lub jednostkę prywatną; 2. Użycie oznaczenia geograficznego do określenia win wyprodukowanych w wyniku kupażu win pochodzących z winogron zebranych na różnych obszarach produkcji jest dopuszczalne, jeżeli co najmniej 85 % winogron użytych do produkcji wina pochodzi z obszaru, którego nazwę zawiera określenie. (Ustawa nr 24/2003 o winorośli i winie; dekret nr 1126/2008)

Vino dulce natural	Hiszpański	CHNP (3)	(część B pkt 6 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009)	
Vino Generoso	Hiszpański	CHNP (3)	(część B pkt 8 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Hiszpański	CHNP (3)	(część B pkt 10 załącznika III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009)	

**FRANCJA**

Appellation d'origine contrôlée	Francuski	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nazwa miejsca stosowana do określenia produktu, który pochodzi z tego miejsca, zawdzięcza swoją jakość lub cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie określonymu środowisku geograficznemu oraz jego nieodłącznym czynnikom naturalnym i ludzkim, cieszy się należnym ugruntowanym uznaniem, a jego produkcja podlega procedurom kontroli, takim jak identyfikacja podmiotów, kontrola warunków produkcji i kontrola produktów.	Algieria
Appellation [...] contrôlée	Francuski			Szwajcaria
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Francuski			Tunezja
Vin doux naturel	Francuski	CHNP (3)	Wino wzmocnione, tj. takie, którego fermentacja alkoholowa jest zatrzymana przez dodanie neutralnego alkoholu winnego. Proces ten ma na celu zwiększenie zawartości alkoholu w winie przy jednoczesnym zatrzymaniu jak największej ilości naturalnych cukrów z winogron. W zależności od rodzaju wytwarzanego naturalnego wina słodkiego (białe, czerwone lub różowe) wzmocnianie przeprowadzane jest na określonym etapie fermentacji alkoholowej z maceracją lub bez.	
Vin de pays	Francuski	CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Wina o chronionych oznaczeniach geograficznych, które spełniają surowe warunki produkcji, które są określone w dekrete, takie jak maksymalna wydajność, minimalna zawartość alkoholu, odmiana winogron oraz ścisłe zasady analityczne.	

**WŁOCHY**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Włoski	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Nazwa pochodzenia wina oznacza geograficzną nazwę strefy uprawy winorośli charakteryzującej się szczególną produkcją i jest stosowana do opisu produktu o renomowanej jakości, który zawdzięcza swoje cechy charakterystyczne środowisku geograficznemu i czynnikowi ludzkiemu. Wspomniana wyżej ustawa wprowadza, na potrzeby nazw włoskich, określenie tradycyjne »D.O.C.«, które wyjaśnia wyżej wymienione pojęcie oznaczania pochodzenia w kontekście wysokiej jakości i tradycyjnego charakteru. [Ustawa nr 164 z 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Niemiecki			
Kontrollirano poreklo	Słoweński			

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Włoski	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Definicja tego określenia jest podobna do definicji D.O.C., ale zawiera także słowo »gwarantowane«, w związku z czym jest one stosowane do win posiadających szczególną wartość, które są uznane jako DOC przynajmniej od pięciu lat. Są one wprowadzane do obrotu w opakowaniach o pojemności nie większej niż 5 litrów oraz opatrzone rządowym znakiem identyfikacyjnym, co daje konsumentom większą gwarancję. [Ustawa nr 164 z 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Niemiecki		
Kontrolirano in garantirano poreklo	Słoweński		
Vino dolce naturale	Włoski	CHNP (1, 3, 11, 15)	Określenie tradycyjne stosowane do opisu i kwalifikacji niektórych win otrzymywanych z podwędłych winogron, które zawierają pewną ilość cukrów resztkowych wytworzonych przez winogrona, bez stosowania procesów wzbogacających. Stosowanie regulowane jest odrębnymi dekretnami dotyczącymi różnych win.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Włoski	CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Określenie właściwe wyłącznie dla Włoch, wprowadzone w ustawie nr 164 z dnia 10 lutego 1992 r. do opisu włoskich win posiadających oznaczenie geograficzne, których zawdzięczają swój szczególny charakter i jakość geograficznemu obszarowi produkcji winogron.
Landwein	Niemiecki		
Vin de pays	Francuski		
Deželna oznaka	Słoweński		

**CYPR**

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Kontrolowana nazwa pochodzenia)	Grecki	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Odnosi się do wina o CHNP K.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) K.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) K.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (wino regionalne)	Grecki	CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Odnosi się do wina o CHOG K.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/ 27.8.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)

**LUKSEMBURG**

Crémant de Luxembourg	Francuski	CHNP (4)	[Rozporządzenie rządowe z dnia 4 stycznia 1991 r.] Główne standardy, których należy przestrzegać w trakcie produkcji, są następujące: — winogrona zbierane są ręcznie i selekcionowane specjalnie na potrzeby produkcji Crémant; — cuvée podstawowych win musi spełniać normy jakości stosowane wobec win gatunkowych; — wytwarzane jest z moszczu otrzymanego poprzez tłoczenie całych winogron, którego ilość w przypadku białego i różowego wina musującego nie przekracza 100 litrów na każde 150 kg winogron; — fermentuje w butelce zgodnie z tradycyjną metodą; — maksymalna zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 150 mg/l; — minimalne ciśnienie dwutlenku węgla nie przekracza 4 atmosfer przy 20 °C; — zawartość cukru nie przekracza 50 g/l.
-----------------------	-----------	-------------	---

Marque nationale, uzupełnione określeniem: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Francuski	CHNP (1, 4)	(W): Określenie »Marque nationale« (krajowy znak zatwierdzenia) dla win z nazwą »Moselle luxembourgeoise« zostało wprowadzone rządowym rozporządzeniem z dnia 12 marca 1935 r. Napis »Marque nationale – appellation contrôlée« na prostokątnej etykiecie naklejonej z tyłu butelki poświadcza produkcję i jakość wina skontrolowaną przez służby państwowe. Przyznawane jest przez urząd Marque nationale. O oznaczenie takie można się ubiegać tylko w odniesieniu do win pochodzących z Luxemburga, które nie są kupażowane z winem zagranicznym i które są zgodne z wymogami krajowymi i europejskimi. Wina opatrzone taką etykietą muszą również być wprowadzane do obrotu w butelkach, a winogrona muszą być zbierane i przetwarzane w krajowych obszarach produkcyjnych. Wina są systematycznie badane za pomocą testów analitycznych i organoleptycznych. (SW): Określenie »Marque nationale« dla luksemburskich win musujących zostało wprowadzone rządowym rozporządzeniem z dnia 18 marca 1988 r. i gwarantuje: — że wino musujące wytwarzane jest wyłącznie z win odpowiednich do produkcji win gatunkowych Luxembourg Moselle, — że jest zgodne z wymaganiami dotyczącymi jakości ustanowionymi w rozporządzeniach krajowych i wspólnotowych, — że podlega kontroli służb państwowych.
--	-----------	----------------	---

**WĘGRY**

Minőség bor	Węgierski	CHNP (1)	Oznacza »wino gatunkowe« i jest stosowane do win z CHNP
Védett eredetű bor	Węgierski	CHNP (1)	Oznacza wino o chronionym pochodzeniu
Tájbor	Węgierski	CHOG (1)	Oznacza »wino regionalne« i jest stosowane do win z CHOG

**MALTA**

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltański	CHNP (1)	[Dziennik Urzędowy Malty nr 17965 z dnia 5 września 2006 r.]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltański	CHOG (1)	[Dziennik Urzędowy Malty nr 17965 z dnia 5 września 2006 r.]

**NIDERLANDY**

Landwijn	Niderlandzki	CHOG (1)	Winogrona są zbierane i wino jest produkowane na terytorium Niderlandów. Nazwa prowincji, w której winogrona są zbierane, może być wymieniona na etykiecie. Minimalna naturalna zawartość alkoholu w tym winie powinna wynosić co najmniej 6,5 % obj. Do produkcji tego wina w Niderlandach należy używać wyłącznie odmian winogron, które są wymienione w wykazie krajowym.
----------	--------------	-------------	--

**AUSTRIA**

Distriktus Austriae Controllatus (DAC)	Łacina	CHNP (1)	Warunki dotyczące tych win gatunkowych (np. odmiany, smak, zawartość alkoholu) są określone przez Komitet Regionalny.
Prädikatswein, ewentualnie uzupełniony określeniem — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Niemiecki	CHNP (1)	Są to wina gatunkowe, które określa się głównie na podstawie naturalnej zawartości cukru w winogronach oraz warunków zbiorów. Wzbogacanie i słodzenie jest niedozwolone. Ausbruch / Ausbruchwein: z winogron przejrziałych oraz dotkniętych botrytis, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); możliwe jest dodanie świeżego moszczu lub wina dla lepszej ekstrakcji. Auslese / Auslesewein: ze starannie wyselekcjonowanych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 21° KMW. Beerenauslese / Beerenauslesewein: z przejrziałych lub dotkniętych botrytis, starannie wyselekcjonowanych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 25° KMW. Kabinett / Kabinettwein: z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 17° KMW. Schilfwein, Strohwwein: winogrona muszą być przechowywane i naturalnie wysuszone na trzcinie lub słomie przez co najmniej 3 miesiące przed tłoczeniem; minimalna zawartość cukru musi wynosić 25° KMW. Spätlese / Spätlesewein: z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 19° KMW. Trockenbeerenauslese: winogrona muszą być w dużym stopniu dotknięte botrytis i naturalnie wysuszone oraz posiadać minimalną zawartość cukru 30 KMW. Eiswein: winogrona muszą być naturalnie zmrożone podczas zbiorów i tłoczenia oraz posiadać minimalną zawartość cukru 25° KMW.
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, ewentualnie uzupełniony określeniem: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein			
Qualitätswein	Niemiecki	CHNP (1)	Z w pełni dojrzałych winogron i niektórych odmian o minimalnej naturalnej zawartości cukru 15° KMW i maksymalnej wydajności 6 750 l/ha. Wino może być sprzedawane tylko z numerem kontrolnym wina gatunkowego.
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer			
Landwein	Niemiecki	CHOG (1)	Z w pełni dojrzałych winogron i niektórych odmian o minimalnej naturalnej zawartości cukru 14° KMW i maksymalnej wydajności 6 750 l/ha

**PORTUGALIA**

Denominação de origem (D.O.)	Portugalski	CHNP (1, 3, 4, 8)	Nazwa geograficzna regionu lub określonego miejsca lub tradycyjna nazwa związana lub nie związana z pochodzeniem geograficznym, stosowana do opisu lub identyfikacji produktu wytwarzanego z winogron z tego regionu lub określonego miejsca, który swoją jakość i cechy charakterystyczne zawdzięcza głównie lub wyłącznie szczególnym cechom geograficznym i ich nieodłącznym czynnikiem naturalnym i ludzkim oraz którego produkcja ma miejsce w tym wyznaczonym obszarze lub regionie geograficznym. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]
------------------------------	-------------	----------------------	---

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugalski	CHNP (1, 3, 4, 8)	Etykietowanie produktów winiarskich uprawnionych do nazwy pochodzenia może zawierać następujące zapisy: »Denominação de Origem Controlada« lub »DOC«. [Dekret z mocą ustawy nr 212/2004 z 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugalski	CHNP (1, 3, 4, 8)	Nazwa kraju lub regionu lub określonego miejsca lub tradycyjna nazwa związana lub nie związana z pochodzeniem geograficznym, stosowana do opisu lub identyfikacji produktu winiarskiego wytworzonego przynajmniej w 85 % z winogron zebranych w danym miejscu lub regionie, którego reputacja, szczególnie jakość i inne cechy mogą być powiązane z tym pochodzeniem geograficznym i którego produkcja odbywa się w określonym obszarze geograficznym lub regionie. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portugalski	CHNP (3)	Wino o dużej zawartości cukru, wytwarzane z winogron pochodzących z późnego zbioru lub dotkniętych pleśnią szlachetną. [Portaria n° 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho generoso	Portugalski	CHNP (3)	Wina likierowe produkowane w tradycyjny sposób w wyznaczonych regionach Douro, Madeira, Setúbal u Carcavelos, zwane odpowiednio wino Porto lub Porto, również w tłumaczeniu na inne języki, wino Madera lub Madera, również w tłumaczeniu na inne języki, Moscatel de Setúbal lub Setúbali Carcavelos. [Decreto-Lei n° 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho regional	Portugalski	CHOG (1)	Etykietowanie produktów winiarskich uprawnionych do oznaczenia geograficznego może zawierać następujące zapisy: »Vinho Regional« lub »Vinho da Região de«. [Decreto-Lei n° 212/2004, de 23.8.2004]

## RUMUNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>uzupelnione określeniem:</i> — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilirea boabelor – C.I.B.	Rumuński	CHNP (1, 3, 8, 15, 16)	Wina noszące nazwę pochodzenia są to wina wytwarzane z winogron uzyskanych w wyznaczonych obszarach, które charakteryzują się klimatem, glebą i nasłonecznieniem sprzyjającymi dobrej jakości zbiorów, zgodnie z następującymi wymogami: a) winogrona, z których produkowane jest wino, pochodzą wyłącznie z odpowiedniego wyznaczonego obszaru; b) produkcja odbywa się na odpowiednim obszarze geograficznym; c) wina zawdzięczają swoją jakość i cechy charakterystyczne głównie lub wyłącznie szczególnemu środowisku geograficznemu z jego nieodłącznymi czynnikami naturalnym i ludzkim; d) wina wytwarza się z odmian winorośli należących do <i>Vitis vinifera</i> . W zależności od stopnia dojrzałości winogron oraz ich cech jakościowych w trakcie zbiorów wina noszące nazwę pochodzenia klasyfikuje się w następujący sposób: a) DOC – CMD – wino noszące nazwę pochodzenia produkowane z winogron, które w trakcie zbiorów były w pełni dojrzałe; b) DOC – CT – wino noszące nazwę pochodzenia produkowane z winogron z późnego zbioru; DOC – CIB – wino noszące nazwę pochodzenia produkowane z winogron dotkniętych szlachetną pleśnią.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumuński	CHNP (5, 6)	Wina musujące noszące chronioną nazwę pochodzenia są produkowane z odmian zalecanych dla tego rodzaju produkcji, które uprawia się w wyznaczonych winnicach, gdzie wino jest produkowane jako surowiec, który aż do wprowadzenia do obrotu przetwarzany jest całkowicie tylko w wyznaczonym obszarze.



Vin cu indicație geografică	Rumuński	CHOG (1, 4, 9, 15, 16)	Wina noszące oznaczenie geograficzne są produkowane z winogron zbieranych w określonych winnicach na wyznaczonych obszarach i spełniają następujące wymagania: a) charakteryzują się szczególną jakością, reputacją lub cechami, które można przypisać temu określonemu pochodzeniu geograficznemu; b) przynajmniej 85 % winogron wykorzystanych do produkcji pochodzi bezpośrednio z tego obszaru geograficznego; c) produkcja odbywa się na tym obszarze geograficznym; d) wina wytwarza się z odmian winorośli należących do <i>Vitis vinifera</i> lub mieszanki gatunku <i>Vitis vinifera</i> i innych gatunków rodzaju <i>Vitis</i> . Rzeczywista zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 9,5 % obj. w przypadku win produkowanych w strefie uprawy winorośli B i przynajmniej 10,0 % obj. w strefach uprawy winorośli CI i CII. Całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać 15 % obj.	
-----------------------------	----------	---------------------------	--	--

## SŁOWENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>eventualnie uzupełnione określeniem</i> Mlado vino	Słoweński	CHNP (1)	Wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 8,5 % obj. (9,5 % obj. w strefie CII) i maksymalnej wydajności 8 000 l/ha. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa.	
Kakovostno penecé vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Słoweński	CHNP (1)	Wino otrzymywane z pierwotnej i wtórnej fermentacji alkoholowej o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 10 % obj., przy czym całkowita zawartość alkoholu cuvée wynosi nie mniej niż 9 % obj.	
Penina	Słoweński			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Słoweński	CHNP (1)	Warunki produkcji tych win gatunkowych są określane w rozporządzeniu ministra opartym na szczegółowym sprawozdaniu ekspertów (np. odmiany, zawartość alkoholu, wydajność, itd.).	
Renome	Słoweński			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>eventualnie uzupełnione określeniem</i> : — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Słoweński	CHNP (1)	Wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 83° KMW i maksymalnej wydajności 8 000 l/ha. Wzbogacanie i słodzenie jest niedozwolone. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa. Pozna trgatev: z winogron przejrzałych lub dotkniętych botrytis, szczególnie wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 92° Oechsle; Izbor: z winogron przejrzałych lub dotkniętych botrytis, szczególnie wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 108° Oechsle; Jagodni izbor: z winogron przejrzałych lub dotkniętych botrytis, szczególnie wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 128 stopni Oechsle; Suhi jagodni izbor: z winogron przejrzałych lub dotkniętych botrytis, szczególnie wyselekcjonowanych, o minimalnej naturalnej zawartości cukru 154 stopnie Oechsle; Ledeno vino: winogrona muszą być naturalnie zmrożone podczas zbiorów i tłoczenia oraz mieć minimalną zawartość cukru 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): dojrzałe wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości naturalnego cukru 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): winogrona muszą być przechowywane i naturalnie wysuszone na trzcinie lub słomie przed tłoczeniem.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Słoweński	CHNP (1)	Wino otrzymywane z pierwotnej i wtórnej fermentacji alkoholowej o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 10,5 % obj., przy czym całkowita zawartość alkoholu cuvée wynosi nie mniej niż 9,5 % obj.
Penina	Słoweński		
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), ewentualnie uzupełnione określeniem Mlado vino	Słoweński	CHOG (1)	Wino z w pełni dojrzałych winogron o minimalnej naturalnej zawartości cukru 8,5 % obj. i maksymalnej wydajności 12 000 l/ha. Ocena analityczna i organoleptyczna jest obowiązkowa.

**SŁOWACJA**

Akostné víno	Słowacki	CHNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Instytut Kontroli jako gatunkowe wino danej odmiany lub gatunkowe wino markowe, wytwarzane z winogron, których minimalna naturalna zawartość cukru wynosi 16° NM, a maksymalna wydajność z hektara nie jest przekroczona, zgodne z wymogami jakościowymi określonymi w odrębnym rozporządzeniu.
Akostné víno s prívlastkom, uzupełnione określeniem: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienukový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	Słowacki	CHNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Instytut Kontroli jako wino gatunkowe z wyróżnikiem, zgodne z wymogami jakościowymi określonymi w odrębnym rozporządzeniu; maksymalna wydajność z hektara nie jest przekroczona; odmiana winorośli, pochodzenie winogron, ich naturalna zawartość cukru i warunki fizyczne są poświadczane certyfikatem przez pracownika Instytutu Kontroli przed przetworzeniem; przestrzegany jest zakaz zwiększania naturalnej objętościowej zawartości alkoholu i modyfikacji cukru resztkowego. Akostné víno s prívlastkom dzieli się na: — kabinetné víno wytwarzane z w pełni dojrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 19° NM, — neskorý zber wytwarzane z w pełni dojrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 21° NM, — výber z hrozna wytwarzane z w pełni dojrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 23° NM, pochodzących ze starannie wyselekcjonowanych kiści, — bobuľový výber wytwarzane z ręcznie wyselekcjonowanych przejrzałych kiści winogron, z których niedojrzałe i uszkodzone jagody zostały ręcznie usunięte, o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 26° NM, — hrozienukový výber wytwarzane wyłącznie z ręcznie wyselekcjonowanych przejrzałych winogron o naturalnej zawartości cukru 28° NM, — cibébový výber wytwarzane wyłącznie z ręcznie wyselekcjonowanych przejrzałych winogron uszlachetnianych działaniem Botrytis cinerea Persoon, o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 28° NM, — ľadové víno wytwarzane z winogron zebranych w temperaturze –7 °C lub niższej, a następnie utrzymywanych w stanie zmrózenia podczas zbiorów i obróbki, dających moszcz o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 27° NM, — slamové víno wytwarzane z dobrze dojrzałych winogron przechowywanych przed przetworzeniem na słomianych lub trzciniowych matach, z możliwością rozwieszenia na sznurach, przez co najmniej trzy miesiące, o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 27° NM.
Esencia	Słowacki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez powolną fermentację samo ściekającego soku otrzymanego z ręcznie wyselekcjonowanych jagód botrytowych z wyznaczonej winnicy w obszarze »vinohradnícka oblasť Tokaj«. Sok musi mieć naturalną zawartość cukru co najmniej 450 g/l i 50 g/l ekstraktu o zerowej zawartości cukru. Musi dojrzewać przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej dwa lata w drewnianej beczce.
Forditáš	Słowacki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z wyznaczonej winnicy w obszarze »vinohradnícka oblasť Tokaj«, wylanego na wytloki z jagód botrytowych. Musi dojrzewać przez co najmniej dwa lata, w tym co najmniej rok w drewnianej beczce.

Másláš	Słowacki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z wyznaczonej winiarni w obszarze »vinohradnícka oblasť Tokaj«, wylanego na osad fermentacyjny z Samorodné lub Výber. Musi dojrzewać przez co najmniej dwa lata, w tym co najmniej rok w drewnianej beczce.
Pestovateľský sekt (*)	Słowacki	CHNP (4)	Spełnione są podstawowe warunki dotyczące produkcji gatunkowych win musujących, a ostatnią fazę procesu uzyskiwania wina musującego przeprowadza producent winorośli z winnicy, z której pochodzą winogrona wykorzystane do produkcji. Poszczególne składniki cuvée wina pestovateľský sekt muszą pochodzić z jednego obszaru uprawy winorośli.
Samorodné	Słowacki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację moszczu lub wina z tego samego rocznika pochodzącego z wyznaczonej winnicy w obszarze »vinohradnícka oblasť Tokaj« z wyznaczonej winnicy, jeżeli warunki nie sprzyjają masowej produkcji jagód botrytowych. Do obrotu może być wprowadzone najwcześniej po dwóch latach dojrzewania, w tym co najmniej rok w drewnianej beczce.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Słowacki	CHNP (4)	Wino musujące pozyskane w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji wina gatunkowego z winogron produkowanych w winnicach leżących na obszarach uprawy winorośli i tylko na obszarach uprawy winorośli, na których uprawiane są winogrona do jego produkcji lub na obszarach bezpośrednio z nimi sąsiadujących, przy spełnieniu podstawowych warunków produkcji gatunkowych win musujących.
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Słowacki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez fermentację alkoholową po zalaniu jagód botrytowych moszczem o naturalnej zawartości cukru nie mniejszej niż 21° NM, z wyznaczonej winnicy w obszarze »vinohradnícka oblasť Tokaj« lub winem o tej samej jakości i z tego samego rocznika pochodzącym z wyznaczonej winnicy w obszarze »vinohradnícka oblasť Tokaj«. W zależności od ilości dodanych jagód botrytowych Tokajský výber dzieli się na 3 do 6 putňový. Výber musi dojrzewać przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej dwa lata w drewnianej beczce.
Výberová esencia	Słowacki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez alkoholową fermentację jagód botrytowych. Podczas zbiorów wszystkie jagody wybierane są osobno oraz zlewane bezpośrednio po przetworzeniu moszczem pochodzącym z wyznaczonej winnicy z obszaru »vinohradnícka oblasť Tokaj« lub winem z tego samego rocznika, które zawiera nie mniej niż 180 g/l naturalnego cukru i 45 g/l ekstraktu o zerowej zawartości cukru. Musi dojrzewać przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej dwa lata w drewnianej beczce.

(\*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określenia »Sekt«.

## ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

quality (sparkling) wine	Angielski	CHNP (1, 4)	Wino lub wino musujące, które jest wytwarzane w Anglii i w Walii zgodnie z zasadami określonymi w krajowym prawodawstwie tych krajów. Wina wprowadzane do obrotu jako »wina gatunkowe« są wcześniej poddawane ocenie organoleptycznej i analitycznej. Swoją szczególną jakość i charakter zawdzięczają częściowo obszarowi, na którym zostały wyprodukowane, jakości wykorzystanych winogron oraz umiejętnościom producenta winogron i wytwórcy wina.
Regional (sparkling) wine	Angielski	CHOG (1, 4)	Wino lub wino musujące, które jest wytwarzane w Anglii i w Walii zgodnie z zasadami określonymi w krajowym prawodawstwie tych krajów. »Wina regionalne« są poddawane ocenie organoleptycznej i analitycznej. Swoją szczególną jakość i charakter zawdzięczają częściowo obszarowi, w którym zostały wyprodukowane, winogronom użytym do produkcji oraz umiejętnościom producenta winogron i wytwórcy wina.

CZĘŚĆ B: Określenia tradycyjne, o których mowa w art. 118u ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007

**BUŁGARIA**

Колекционно (kolekcja)	Bułgarski	CHNP (1)	Wino spełniające warunki »rezerwy specjalnej«, które dojrzewa w butelkach przez co najmniej jeden rok i którego ilość nie przekracza 1/2 partii »rezerwy specjalnej«.
Ново (nowe)	Bułgarski	CHNP/CHOG (1)	Wino wyprodukowane w całości z winogron uzyskanych z jednego zbioru i butelkowane przed końcem roku. Może być sprzedawane z oznaczeniem »nowe« do dnia 1 marca następnego roku. W takim przypadku na etykietach należy obowiązkowo umieścić również oznaczenie »termin sprzedaży – 1 marca...«. Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, wino nie może być wprowadzane do obrotu ani prezentowane jako »nowe«, a po dniu 31 marca wskazanego roku ilość wina, która pozostała w handlu, musi zostać ponownie opatrzona etykietą zgodnie z wymogami rozporządzenia.
Премиум (premium)	Bułgarski	CHOG (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli, której winogrona cechuje najwyższa jakość z całego zbioru. Wyprodukowana ilość nie przekracza 1/10 całego zbioru.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (dębowe premium)	Bułgarski	CHNP (1)	Wino dojrzewające w nowych kadziach dębowych o maksymalnej pojemności 500 l.
Премиум резерва (rezerwa premium)	Bułgarski	CHOG (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli w ilości zachowanej z najlepszej partii zbioru.
Резерва (rezerwa)	Bułgarski	CHNP/CHOG (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli, dojrzewające przez co najmniej jeden rok od listopada roku zbioru.
Розенталер (Rosenthaler)	Bułgarski	CHNP (1)	Wino produkowane z zalecanych odmian winogron o zawartości cukru na masę nie mniejszej niż 22 %. Zawartość alkoholu w tym winie wynosi co najmniej 11o. Jego cechy są przede wszystkim skutkiem dodania moszczu winogronowego lub zagęszczonego moszczu winogronowego co najmniej 30 dni przed wysyłką.
Специална селекция (selekcja specjalna)	Bułgarski	CHNP (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winorośli lub z mieszanki odmian, dojrzewające przez co najmniej dwa lata, licząc od daty określonej w specyfikacji produktu.
Специална резерва (rezerwa specjalna)	Bułgarski	CHNP (1)	Wino produkowane z jednej odmiany winogron lub z mieszanki odmian, dojrzewające przez co najmniej jeden rok w dębowych beczkach, licząc od daty określonej w specyfikacji produktu.

**REPUBLIKA CZESKA**

Archivní víno	Czeski	CHNP (1)	Wino wprowadzane do obrotu co najmniej trzy lata po roku zbioru.
---------------	--------	-------------	--

Burčák	Czeski	CHNP (1)	Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, którego rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest wyższa niż jeden procent i niższa niż trzy piąte całkowitej zawartości alkoholu.
Klaret	Czeski	CHNP (1)	Wino produkowane z czarnych winogron bez fermentacji na skórkach.
Košer, Košer víno	Czeski	CHNP (1)	Wino wyprodukowane z zastosowaniem metody liturgicznej w rozumieniu zasad kongregacji żydowskiej.
Labín	Czeski	CHOG (1)	Wino z czarnych winogron, wyprodukowane bez fermentacji na skórkach w czeskim regionie winiarskim.
Mladé víno	Czeski	CHNP (1)	Wino oferowane do spożycia konsumentowi końcowemu najpóźniej do końca roku kalendarzowego, w którym przeprowadzono zbiór winogron wykorzystanych do produkcji tego wina.
Mešní víno	Czeski	CHNP (1)	Wino wyprodukowane z zastosowaniem metody liturgicznej i zgodne z zasadami użycia podczas sprawowania liturgii w ramach nabożeństw kościoła katolickiego.
Panenské víno	Czeski	CHNP (1)	Wino to pochodzi z pierwszego zbioru w winnicy; za pierwszy zbiór w winnicy uznaje się zbiór przeprowadzony w trzecim roku od założenia winnicy.
Panenská sklizeň	Czeski		
Pěstitelský sekt (*)	Czeski	CHNP (4)	Wino musujące sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, spełniające wymogi przepisów Wspólnoty Europejskiej dotyczących gatunkowego wina musującego produkowanego w określonym regionie z winogron pochodzących z winnicy producenta winogron.
Pozdní sběr	Czeski	CHNP (1)	Wino sklasyfikowane przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą, produkowane z winogron zebranych w określonej winnicy na danym obszarze, wydajność z jednego hektara nie została przekroczona, winogrona, z których wyprodukowano wino, osiągnęły zawartość cukru co najmniej 21 NM, zbiór winogron i produkcja wina, z wyjątkiem butelkowania, zostały przeprowadzone w tym samym regionie winiarskim, wino spełnia wymogi dotyczące jakości określone w rozporządzeniu wykonawczym.
Premium	Czeski	CHNP (1)	Wino o wybornych właściwościach – wybór winogron, wybór owoców lub wybór owoców podwiedłych, wyprodukowane z winogron, z których co najmniej 30 % została dotknięta szlachetną pleśnią ( <i>Botrytis cinerea</i> P.).
Rezerva	Czeski	CHNP (1)	Wino dojrzewające przez co najmniej 24 miesiące w drewnianej beczce, a następnie w butelce, przy czym co najmniej 12 miesięcy w beczce w przypadku wina czerwonego i 6 miesięcy w beczce w przypadku wina białego lub różowego.
Růžák	Czeski	CHNP (1)	Wino produkowane z mieszaniny winogron lub moszczu winogronowego z białych, lub, jeżeli to konieczne, z czerwonych lub czarnych winogron.
Ryšák	Czeski		

Zrąło na kvasnicích,	Czeski	CHNP (1)	W procesie produkcji wino zostało pozostawione do dojrzewania nad osadem drożdżowym przez co najmniej sześć miesięcy.	
Krásleno na kvasnicích	Czeski			
Školeno na kvasnicích	Czeski			

(\*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określenia »Sekt«.

## NIEMCY

Affentaler	Niemiecki	CHNP (1)	Określenie pochodzenia w odniesieniu do czerwonego wina gatunkowego i Prädikatswein z winogron odmiany Blauer Spätburgunder z obszarów Altschweier, Bühl, Eisental i Neusatz miasta Bühl, Bühlertal oraz obszaru Neuweier miasta Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Niemiecki	CHNP (1)	Wino produkowane poprzez kupażowanie (mieszanie) białych winogron, również rozgniecionych, z czerwonymi winogronami, pochodzące z określonej strefy uprawy winorośli Baden.	
Classic	Niemiecki	CHNP (1)	Wino czerwone lub białe wino gatunkowe wytwarzane wyłącznie z winogron klasycznych odmian winorośli typowych dla regionu; moszcz wykorzystywany do produkcji posiada naturalną minimalną objętościową zawartość alkoholu wyższą o co najmniej 1 % od naturalnej minimalnej zawartości alkoholu określonej dla strefy uprawy winorośli, w której zebrano winogrona; całkowita zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11,5 % obj.; zawartość cukru resztkowego nie przekracza 15 g/l ani podwójnej całkowitej wartości kwasowości; oznaczenie jednej odmiany winorośli, oznaczenie rocznika, brak oznaczenia smaku.	
Ehrentrudis	Niemiecki	CHNP (1)	Określenie pochodzenia różowego wina gatunkowego i wysokogatunkowego z winogron odmiany Blauer Spätburgunder z obszaru Tuniberg.	
Federweisser	Niemiecki	CHOG (1)	Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy z Niemiec lub z innych państw członkowskich UE; posiadający oznaczenia geograficzne zapożyczone ze strefy uprawy winorośli na »vin de pays«; »Federweisser« jest najbardziej powszechnym oznaczeniem częściowo sfermentowanego moszczu gronowego w kontekście regionalnej różnorodności oznaczeń.	
Hock	Niemiecki	CHOG (1)	Białe wino z oznaczeniem geograficznym z nadreńskiej strefy uprawy winorośli o zawartości cukru resztkowego w przedziale »półśładkie«; historia określenia: »Hock« jest tradycyjnym angloamerykańskim oznaczeniem wina reńskiego, które wywodzi się od nazwy miejscowości »Hochheim« (nad Menem, strefa uprawy winorośli Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Niemiecki	CHNP (1)	Tradycyjna nazwa niemieckiego białego wina gatunkowego, które składa się w co najmniej 70 % z mieszanki odmian Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau lub Kerner z regionu Nahe, Rheingau, Rheinhessen lub Pfalz. Zawartość cukru resztkowego w przedziale »półśładkie«. Przeznaczone prawie wyłącznie do wywozu.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Niemiecki	CHNP (1)	Białe wino gatunkowe produkowane wyłącznie z winogron odmiany Riesling, moszcz wykorzystywany do produkcji wykazuje naturalną objętościową zawartość alkoholu o co najmniej 1,5 % wyższą od naturalnej minimalnej zawartości alkoholu określonej dla danej strefy uprawy winorośli lub jej części, w której zebrano winogrona, jeżeli wino uzyskało w badaniu jakości ocenę co najmniej 3,0.	

Schillerwein	Niemiecki	CHNP (1)	Wino z określonej strefy uprawy winorośli Württemberg; wino gatunkowe o brawie przechodzącej od jasnoczerwonej do intensywnie czerwonej, produkowane poprzez kupażowanie (mieszanie) białych winogron, również rozgniecionych, z czerwonymi winogronami, również rozgniecionymi. Jeżeli winem podstawowym jest Schillerwein, dopuszcza się również określenia »Schillersekt b.A.« lub »Schillerperlwein b.A.«.
Weissherbst	Niemiecki	CHNP (1)	Wino gatunkowe produkowane w określonej strefie uprawy winorośli lub Prädikatswein (wino o specjalnych cechach), produkowane z jednej odmiany czerwonych winogron i w co najmniej 95 % z lekkiego, tłoczzonego moszczu gronowego; odmiana winorośli musi być podana łącznie z nazwą Weißherbst z zastosowaniem tego samego rodzaju czcionki, wielkości i koloru liter; może być również stosowane w odniesieniu do domowego gatunkowego wina musującego produkowanego z wina, które może nosić nazwę »Weißherbst«.

(\*) Nie złożono wniosku o objęcie ochroną określeń »Riesling« i »Sekt«.

## GRECJA

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek określany jako »Agrepavlis«, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.
Αμπέλι (Ampeli)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo prowadzące również produkcję wina.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ès))	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo prowadzące również produkcję wina.
Αρχοντικό (Archontiko)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek określany jako »archontiko«, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.
Κάβα (Cava)	Grecki	CHOG (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Wina dojrzewające w kontrolowanych warunkach.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grecki	CHNP (3, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron z wyselekcjonowanych winnic osiągających określoną niską wydajność z hektara.
Ειδικά Επιλεγμένο (Grande réserve)	Grecki	CHNP (1, 3, 15, 16)	Wyselekcjonowane wina dojrzewające przez określony czas w kontrolowanych warunkach.
Κάστρο (Kastro)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek lub ruiny zabytkowego zamku, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.



Κτήμα (Ktima)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo znajdujące się na odpowiednim, chronionym obszarze uprawy winorośli.
Λιαστός (Liastos)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 15, 16)	Wina produkowane z winogron pozostawionych na słońcu lub w cieniu w celu częściowej dehydratacji.
Μετόχι (Metochi)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, znajdujących się poza terenem klasztoru, do którego należy to gospodarstwo.
Μοναστήρι (Monastiri)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach należących do klasztoru.
Νάμα (Nama)	Grecki	CHNP/CHOG (1)	Wina słodkie używane podczas Komunii Świętej.
Νυχτέρι (Nychteri)	Grecki	CHNP (1)	Wina objęte CHNP »Santorini«, produkowane wyłącznie na wyspach »Thira« i »Thiresia«, dojrzewające w beczkach przez co najmniej trzy miesiące.
Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, położonych na wysokości ponad 500 m n.p.m.
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane wyłącznie z winogron rosnących w winnicach położonych na wysokości ponad 500 m n.p.m.
Πύργος (Pyrgos)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Wina produkowane z winogron zbieranych w winnicach eksploatowanych przez gospodarstwo, na terenie którego znajduje się budynek określany jako »Pyrgos«, a produkcja wina jest prowadzona w ramach tego gospodarstwa.
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grecki	CHNP (1, 3, 15, 16)	Wyselekcjonowane wina dojrzewające przez określony czas w kontrolowanych warunkach.
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grecki	CHNP (3, 15, 16)	Wyselekcjonowane wina likierowe dojrzewające przez określony czas w kontrolowanych warunkach.
Βερντέα (Verntea)	Grecki	CHOG (1)	Wina o tradycyjnej nazwie, produkowane z winogron zbieranych w winnicach na wyspie Zakynthos, w których odbywa się również produkcja wina.
Vinsanto	Łacina	CHNP (1, 3, 15, 16)	Wino objęte CHNP »Santorini«, produkowane w kompleksie Santo Erini-Santorini na wyspach »Thira« i »Thirasia« z winogron pozostawionych na słońcu.

HISZPANIA

Amontillado	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe (Vino generoso) objęte CHNP win wytrawnych »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, o ostrym aromacie, głębokie, gładkie i pełne na podniebieniu, o bursztynowym lub złotym kolorze oraz zawartości alkoholu w przedziale 16-22°. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Añejo	Hiszpański	CHNP/CHOG (1)	Wina leżakujące przez łączny okres co najmniej dwudziestu czterech miesięcy w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 600 l lub w butelce.	
	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Malaga«, leżakujące przez okres od trzech do pięciu lat.	
Chacolí-Txakolina	Hiszpański	CHNP (1)	Wino objęte CHNP »Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina«, »Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina« oraz »Chacolí de Álava-Arabako Txakolina«, wytworzone przede wszystkim z odmian Ondarrabi Zuri i Ondarrabi Beltza. Wino, którego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9,5 % obj. (11 % obj. w przypadku wina białego fermentującego w beczce), maksymalnie 0,8 mg/l kwasowości lotnej i maksymalnie 180 mg/l całkowitej zawartości siarki (140 mg/l w przypadku win czerwonych).	
Clásico	Hiszpański	CHNP (3, 16)	Wina zawierające ponad 45 g/l resztkowego cukru.	Chile
Cream	Angielski	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« i »Condado de Huelva«, zawierające co najmniej 60 g/l substancji redukujących, o kolorze przechodzącym od bursztynowego do mahoniowego. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) lub systemu »añadas« w dębowym pojemniku.	
Criadera	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« i »Condado de Huelva«, leżakujące z zastosowaniem tradycyjnego dla tej strefy systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«).	
Criaderas y Soleras	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« i »Condado de Huelva«, w przypadku którego stosuje się system warstwowego układania dębowych beczek, tzw. criaderas, gdzie wino z ostatniego roku układane jest najwyżej i przechodzi przez różne warstwy, inaczej »criaderas«, w ramach częściowego, następującego jedno po drugim, przenoszenia, aż do momentu osiągnięcia najniższej warstwy, inaczej »solera«, na której kończy proces leżakowania.	
Crianza	Hiszpański	CHNP (1)	Wina inne niż wina musujące, półmusujące i likierowe, spełniające następujące warunki: — wina czerwone muszą leżakować przez co najmniej 24 miesiące, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l, — wina białe i różowe muszą leżakować przez co najmniej 18 miesięcy, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o takiej samej maksymalnej pojemności.	

Dorado	Hiszpański	CHNP (3)	Wina likierowe objęte CHNP »Rueda« i »Malaga«, poddawane procesowi leżakowania.	
Fino	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« i »Montilla-Moriles«, posiadające następujące cechy: słomkowy kolor, wytrawne, gorzkawe, lekkie i przyjemne na podniebieniu. Przez co najmniej dwa lata leżakuje pod warstwą tzw. kwiatu winnego (»flor«) z zastosowaniem systemu »criaderas y soleras« w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Fondillón	Hiszpański	CHNP (16)	Wino objęte CHNP »Alicante« wytworzone z winogron odmiany Monastrell, przejrzałe w przechowywaniu, o wyjątkowych warunkach jakościowych i zdrowotnych. W procesie fermentacji wykorzystuje się wyłącznie naturalne zaczyny, a rzeczywista zawartość alkoholu (minimum 16 % obj.) jest, jako całość, naturalna. Leżakuje przez co najmniej dziesięć lat w dębowych pojemnikach.	
Gran reserva	Hiszpański	CHNP (1)	Wina inne niż wina musujące, półmusujące i likierowe, spełniające następujące warunki: — wina czerwone muszą leżakować przez co najmniej 60 miesięcy, w tym przez co najmniej 18 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l, a przez pozostałą część tego okresu – w butelce, — wina białe i różowe muszą leżakować przez co najmniej 48 miesięcy, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o takiej samej maksymalnej pojemności, a przez pozostałą część tego okresu – w butelce.	Chile
	Hiszpański	CHNP (4)	Minimalny okres leżakowania dla win musujących objętych CHNP »Cava« wynosi 30 miesięcy, od »tiraje« do »degüelle«.	
Lágrima	Hiszpański	CHNP (3)	Wino słodkie objęte CHNP »Malaga«, w którego produkcji moszcz obcieka po poddaniu winogron obróbce, bez udziału mechanicznych urządzeń tłoczących. Proces leżakowania musi trwać co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) lub według roczników w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Noble	Hiszpański	CHNP/CHOG (1)	Wina leżakujące przez łączny okres co najmniej osiemnastu miesięcy w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 600 l lub w butelce.	
	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Malaga«, leżakujące przez okres od dwóch do trzech lat.	
Oloroso	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« i »Montilla-Moriles«, posiadające następujące cechy: mocna budowa, pełne i aksamitne, aromatyczne, wytrawne lub lekko dominujące, o kolorze zbliżonym do mahoniowego, rzeczywista zawartość alkoholu między 16 a 22°. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Pajarete	Hiszpański	CHNP (3)	Wina słodkie lub półsłodkie objęte CHNP »Malaga« leżakujące przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) lub systemu »añadas« w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	

Pálido	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte CHNP »Condado de Huelva«, leżakujące przez ponad trzy lata w procesie leżakowania biologicznego o rzeczywistej zawartości alkoholu 15–17 % obj.	
	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Rueda«, leżakujące przez co najmniej cztery lata, z czego ostatnie trzy lata w dębowym pojemniku.	
	Hiszpański	CHNP (3)	Wino objęte CHNP »Malaga« z odmian Pedro Ximenez lub Moscatel, bez dodatku »arrope« (gotowany moszcz), nie przechodzące procesu leżakowania.	
Palo Cortado	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« i »Montilla-Moriles«, na którego cechy organoleptyczne składa się aromat amontillado oraz podniebienie i kolor podobne jak w przypadku oloroso, o rzeczywistej zawartości alkoholu między 16 a 22 % obj. Proces leżakowania jest dwuetapowy: pierwszy etap to dojrzewanie biologiczne pod warstwą tzw. kwiatu winnego (»flor«), a drugi — utlenianie.	
Primero de Cosecha	Hiszpański	CHNP (1)	Wino objęte CHNP »Valencia«; winogrona do jego produkcji są zbierane w pierwszych dziesięciu dniach okresu zbiorów, a całe wino jest butelkowane w ciągu kolejnych trzydziestu dni, przy czym na etykiecie należy obowiązkowo określić zbiór.	
Rancio	Hiszpański	CHNP (1, 3)	Wina poddane procesowi leżakowania przy znacznym utlenieniu i z gwałtownymi zmianami temperatury w obecności powietrza lub w pojemniku drewnianym lub kryształowym.	
Raya	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte CHNP »Montilla Moriles« o cechach zbliżonych do win »oloroso«, ale o mniej zdecydowanym smaku i aromacie. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.	
Reserva	Hiszpański	CHNP (1)	Wina inne niż wina musujące, półmusujące i likierowe, spełniające następujące warunki: — wina czerwone muszą leżakować przez okres co najmniej 36 miesięcy, w tym przez co najmniej 12 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 330 l, a przez pozostałą część tego okresu – w butelce, — wina białe i różowe muszą leżakować przez okres co najmniej 24 miesięcy, w tym przez co najmniej 6 miesięcy powinny pozostawać w dębowych beczkach o takiej samej maksymalnej pojemności, a przez pozostałą część tego okresu – w butelce.	Chile
Sobremadre	Hiszpański	CHNP (1)	Wina białe objęte CHNP »Vinos de Madrid«, które dzięki specjalnemu procesowi produkcji zawierają dwutlenek węgla przed własną fermentacją moszczu z »madres« (winogrona po usunięciu szypulek i wyciśnięciu soku).	
Solera	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« i »Condado de Huelva«, leżakujące z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«).	
Superior	Hiszpański	CHNP (1)	Wina otrzymywane w co najmniej 85 % z odmian preferowanych na danym wyznaczonym obszarze.	Chile Republika Południowej Afryki, w której operacje realizowano w ramach:

Trasañejo	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe objęte CHNP »Malaga«, leżakujące przez ponad pięć lat.
Vino Maestro	Hiszpański	CHNP (3)	Wino objęte CHNP »Malaga«, otrzymywane w drodze niepełnej fermentacji, ponieważ przed jej rozpoczęciem dodawany jest moszcz o 7-procentowej zawartości alkoholu winnego. W ten sposób fermentacja staje się bardzo powolna i zostaje zatrzymana, kiedy zawartość alkoholu osiąga 15–16° i około 160-200 g/l cukrów nie zostaje poddane fermentacji. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) lub systemu »añadas« w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.
Vendimia Inicial	Hiszpański	CHNP (1)	Wino objęte CHNP »Utiel-Requena«, produkowane z winogron zbieranych w pierwszych dziesięciu dniach okresu zbiorów, o zawartości alkoholu między 10 a 11,5 % obj.; fakt, że owoce są młode, sprawia, że wino nabiera szczególnych cech, do których można zaliczyć lekkie uwalnianie się dwutlenku węgla.
Viejo	Hiszpański	CHNP/CHOG (1)	Wino leżakujące przez co najmniej 36 miesięcy, o rdzawo-pomarańczowym kolorze będącym efektem przede wszystkim oddziaływania światła, tlenu, ciepła lub połączenia tych czynników.
	Hiszpański	CHNP (3)	Wino likierowe (vino generoso) objęte CHNP »Condado de Huelva«, które posiada następujące właściwości: mocna budowa, pełne i aksamitne, aromatyczne, wytrawne lub lekko dominujące, o kolorze zbliżonym do mahoniowego, zawartość alkoholu między 15 a 22°. Leżakuje przez co najmniej dwa lata z zastosowaniem systemu podzielonego leżakowania (tzw. »criaderas y soleras«) w dębowym pojemniku o maksymalnej pojemności 1 000 l.
Vino de Tea	Hiszpański	CHNP (1)	Wino z północnej podstrefy CHNP »La Palma«, leżakujące w drewnianych pojemnikach wykonanych z Pinus canariensis (»Tea«) przez maksymalnie sześć miesięcy. Zawartość alkoholu win białych wynosi 11–14,5 % obj., win różowych 11–13 % obj., a win czerwonych 12–14 % obj.

## FRANCJA

Ambré	Francuski	CHNP (3)	Artykuł 7 dekretu z dnia 29 grudnia 1997 r.: CHNP »Rivesaltes«: aby białe wina mogły uzyskać prawo do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia »Rivesaltes« uzupełnioną zapisem »ambré«, muszą pozostawać w środowisku utleniającym do dnia 1 września drugiego roku po roku uprawy.
-------	-----------	-------------	--

Clairnet	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Bourgogne«, »Bordeaux«: wino bladoczerwone lub różowe.	
Claret	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Bordeaux«: wyrażenie stosowane do określenia wina bladoczerwonego.	
Tuilé	Francuski	CHNP (3)	Artykuł 7 dekretu z dnia 29 grudnia 1997 r.: aby czerwone wina mogły uzyskać prawo do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia »Rivesaltes« uzupełnioną zapisem »tuilé«, muszą pozostawać w środowisku utleniającym do dnia 1 września drugiego roku po roku uprawy.	
Vin jaune	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Château-Châlon«: wino produkowane wyłącznie z odmian winorośli określonych w przepisach krajowych: wolna fermentacja, leżakowanie w dębowej beczce, która nie jest uzupełniana do pełna, przez co najmniej sześć lat.	
Château	Francuski	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)	Historyczne wyrażenie odnoszące się do rodzaju obszaru i rodzaju wina, zarezerwowane dla win pochodzących z nieruchomości faktycznie istniejących lub które są określane tym właśnie słowem.	Chile
Clos	Francuski	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)		Chile
Cru artisan	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »St Julien«, »Pauillac«, »St Estèphe«: Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, jego historii, a także do rodzaju obszaru, przywołujące hierarchię wartości win pochodzących z określonej nieruchomości.	
Cru bourgeois	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »Saint-Julien«, »Pauillac«, »Saint-Estèphe«: Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, jego historii, a także do rodzaju obszaru, przywołujące hierarchię wartości win pochodzących z określonej nieruchomości.	Chile
Cru classé, ewentualnie uzupełnione przez Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Barsac«, »Côtes de Provence«, »Graves«, »Saint Emilion gand cru«, »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Pessac-Léognan«, »Saint Julien«, »Pauillac«, »Saint Estèphe«, »Sauternes«. Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, jego historii, a także do rodzaju obszaru, przywołujące hierarchię wartości win pochodzących z określonej nieruchomości.	
Edelzwicker	Niemiecki	CHNP (1)	Wina objęte CHNP »Alsace«, produkowane z jednej odmiany lub kilku odmian winorośli określonych w specyfikacjach.	
Grand cru	Francuski	CHNP (1, 3, 4)	Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, zarezerwowane dla win o chronionych nazwach pochodzenia określonych w dekrete oraz przypadków, w których wyrażenie to jest stosowane łącznie z nazwą pochodzenia.	Chile Szwajcaria Tunezja

Hors d'âge	Francuski	CHNP (3)	CHNP »Rivesaltes«, »Banyuls«, »Rasteau« i »Maury«: może być stosowana w odniesieniu do win, które dojrzały przez co najmniej pięć lat, licząc od daty produkcji.	
Passe-tout-grains	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Bourgogne« pochodząca od dwóch odmian winorośli określonych w specyfikacjach.	
Premier Cru	Francuski	CHNP (1, 4)	Wyrażenie odnoszące się do jakości wina, zarezerwowane dla win o chronionych nazwach pochodzenia określonych w dekrete oraz przypadków, w których wyrażenie to jest stosowane łącznie z nazwą pochodzenia.	Tunezja
Primeur	Francuski	CHNP (1)	Wina, których data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów została określona na trzeci czwartek listopada w roku zbioru.	
	Francuski	CHOG (1)	Wina, których data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów została określona na trzeci czwartek października w roku zbioru.	
Rancio	Francuski	CHNP (1, 3)	CHNP »Grand Roussillon«, »Rivesaltes«, »Rasteau«, »Banyuls«, »Maury«, »Clairette du Languedoc«: wyrażenie odnoszące się do rodzaju wina oraz konkretnej metody produkcji wina, zarezerwowane dla niektórych win gatunkowych ze względu na ich wiek i warunki dotyczące »terroir«.	
Sélection de grains nobles	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Condrieu«, »Monbazillac«, »Graves supérieur«, »Bonnezeaux«, »Jurançon«, »Cérons«, »Quarts de Chaume«, »Sauternes«, »Loupiac«, »Côteaux du Layon«, »Barsac«, »Sainte Croix du Mont«, »Côteaux de l'Aubance«, »Cadillac«: wino produkowane obowiązkowo z winogron ze zbioru ręcznego poddawanych dalszej selekcji. Celem jest wyszukanie przejrzalnych owoców dotkniętych szlachetną pleśnią lub uzyskujących wyższe stężenie cukru jeszcze przed zbiorem.	
Sur lie	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Muscadet«, »Muscadet Coteaux de la Loire«, »Muscadet-Côtes de Grandlieu«, »Muscadet-Sèvre et Maine«, »Gros Plant du Pays Nantais«: wino o szczególnej specyfikacji (np. wydajność, zawartość alkoholu), które dojrzewa nad osadem drożdżowym do dnia 1 marca następnego roku po zbiorze.	
	Francuski	CHOG (1)	CHOG »Vin de pays d'Oc«, »Vin de pays des Sables du Golfe du Lion«: wino o szczególnej specyfikacji, które pozostaje w beczce lub baryłce przez okres krótszy niż jedna zima i dojrzewa nad osadem drożdżowym do butelkowania.	
Vendanges tardives	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Jurançon«: wyrażenie odnoszące się do rodzaju wina oraz do konkretnej metody produkcji, zarezerwowane dla win z przejrzalnych owoców, spełniających określone wymogi dotyczące gęstości i zawartości alkoholu.	
Villages	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Anjou«, »Beaujolais«, »Côte de Beaune«, »Côtes de Nuits«, »Côtes du Rhône«, »Côtes du Roussillon«, »Mâcon«: wyrażenie odnoszące się do jakości wina, zarezerwowane dla win o nazwach pochodzenia określonych w dekrete oraz przypadków, w których wyrażenie to jest stosowane łącznie z nazwą pochodzenia.	
Vin de paille	Francuski	CHNP (1)	CHNP »Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Hermitage«: wyrażenie odnoszące się do metody produkcji polegającej na selekcji winogron z odmian winorośli określonych w przepisach krajowych, suszonych przez okres co najmniej sześciu tygodni na podłożu ze słomy, na siatce lub poprzez zawieszenie. Leżakowanie przez okres co najmniej trzech lat, licząc od daty tłoczenia, z uwzględnieniem dojrzewania w drewnianych pojemnikach przez co najmniej 18 miesięcy.	



**WŁOCHY**

Alberata	Włoski	CHNP (1)	Szczególne określenie odnoszące się do typologii win »Aversa«. Odnosi się ono do bardzo starej tradycji uprawy winorośli, z której otrzymywany jest produkt.
Vigneti ad alberata			
Amarone	Włoski	CHNP (1)	Jedyne historyczne określenie odnoszące się do metody produkcji win »Valpolicella«. Jest ono stosowane od czasów starożytnych do określenia miejsca pochodzenia wina produkowanego szczególną metodą wykorzystującą podwiędłe winogrona, opierającą się na całkowitej fermentacji cukrów. Może to wyjaśniać pochodzenie nazwy »Amarone«. Jest to dość szczególne i dobrze znane określenie, które samo w sobie wskazuje na produkt.
Ambra	Włoski	CHNP (3)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i szczególnego, mniej lub bardziej intensywnego, bursztynowo-żółtego koloru win »Marsala«. Jego szczególny kolor jest wynikiem długotrwałej metody produkcji, obejmującej leżakowanie i dojrzewanie, a więc procesy, które powodują utlenianie polifenoli i substancji barwiących.
Ambrato	Włoski	CHNP (1, 3)	Określenie odnosi się do metody produkcji i szczególnego, mniej lub bardziej intensywnego, bursztynowego koloru typowego dla win »Malvasia delle Lipari« i »Vernaccia di Oristano«. Szczególny kolor jest wynikiem długiego okresu produkcji, podczas którego zachodzą procesy leżakowania i dojrzewania, a więc procesy, które powodują utlenianie polifenoli i substancji barwiących
Annoso	Włoski	CHNP (1)	Określenie odnoszące się do win »Controguerra«. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, która przed wprowadzeniem produktu końcowego do obrotu i przeznaczeniem go do spożycia wymaga suszenia winogron i obowiązkowego, co najmniej trzydziestomiesięcznego, okresu leżakowania w drewnianych pojemnikach.
Apianum	Łacina	CHNP (1)	Określenie odnoszące się wyłącznie do wina »Fiano di Avellino«. Jest to określenie o klasycznym pochodzeniu. Odnosi się ono do wspaniałego smaku winogron, który wabi pszczoły (api – w języku włoskim).
Auslese	Niemiecki	CHNP (1)	Zobacz określenie tradycyjne »scelto«. Określenie przypisane wyłącznie do win »Caldaro« i »Caldaro Classico – Alto Adige«.
Buttafuoco	Włoski	CHNP (1, 6)	Określenie wyłącznie i ściśle związane ze szczególnym rodzajem wina, które pochodzi z podobszaru produkcji win »Oltrepò Pavese«. Jest ono od dawna stosowane do opisywania rzeczywiście szczególnego produktu, który - zgodnie ze znaczeniem nazwy - potrafi »uderzyć ogniem«.
Cannellino	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane wyłącznie z rodzajem win »Frascati« i ich produkcją. Od dawna jest ono stosowane do określania powyżej wspomnianego rodzaju wina, produkowanego przy zastosowaniu szczególnego procesu produkcji, który pozwala na otrzymanie wina określanego mianem »abboccato«, a więc wina lekko słodkawego i wypełniającego usta.

Cerasuolo	Włoski	CHNP (1)	Tradycyjne i historyczne określenie, ściśle związane z winami »Cerasuolo di Vittoria«. Stanowi ono integralną część nazwy DOCG i jest jej niegeograficznym aspektem. Określenie odnosi się do procesu produkcji i szczególnego koloru. Określenie to jest także tradycyjnie stosowane do określenia innego rodzaju win – »Montepulciano d'Abruzzo«, z którymi jest ściśle związane.	
Chiarretto	Włoski	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5, 6)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i szczególnego koloru pokrewnego rodzaju wina, wytwarzanego z czarnych winogron.	
Ciaret	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane wyłącznie z apelacją »Monferrato« i odnoszące się do szczególnego koloru produktu; jego nazwa tradycyjnie oznacza »jasnoczerwony«.	
Château	Francuski	CHNP (1,3,4,5,6,8, 15, 16)	Określenie odnoszące się do przedsiębiorstwa winiarskiego, jeżeli winogrona pochodzą wyłącznie z tego przedsiębiorstwa i proces produkcji przebiega w tym samym przedsiębiorstwie.	Chile
Classico	Włoski	CHNP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Określenie ustanowione w ustawie nr 164/1992. Jest ono zastrzeżone dla win niemusujących z najstarszego obszaru pochodzenia, któremu można przypisać odrębne przepisy w sprawie CHNP.	Chile
Dunkel	Niemiecki	CHNP (1)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i typowego ciemnego koloru pokrewnego rodzaju win apelacji »Trentino«.	
Fine	Włoski	CHNP (3)	Określenie ściśle związane z jednym z rodzajów wina »Marsala«. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, która wymaga co najmniej roku leżakowania, w tym co najmniej 8 miesięcy wina musi leżakować w drewnianych beczkach.	
Fior d'Arancio	Włoski	CHNP (1, 6)	Określenie odnoszące się do dwóch rodzajów »Colli Euganei«: musującego i »passito« (tj. otrzymywano z podwędłych winogron). Odnosi się ono do metody produkcji i charakterystycznych aromatycznych cech produktu otrzymywanego z odmiany winogron Muscat w wyniku starannej metody produkcji.	
Flétri	Francuski	CHNP (1)	Określenie związane z konkretnymi rodzajami win posiadającymi oznaczenie DOC – »Valle d'Aosta« lub »Vallée d'Aoste«. Odnosi się ono do metody produkcji i charakterystycznych cech produktu, uzyskanych w wyniku starannej metody produkcji wykorzystującej częściowo podwędłe winogrona.	
Garibaldi Dolce	Włoski	CHNP (3)	Historyczne określenie związane wyłącznie ze szczególnym rodzajem wina »Marsala Superiore«, posiadającym oznaczenie DOC. Na początku określenie to było używane na cześć Garibaldiiego, który skosztował tego wina po przybyciu do Marsali. Docenił on wina ze względu na jego cechy będące wynikiem szczególnego procesu produkcji, który wymaga co najmniej dwóch lat leżakowania w drewnianych beczkach.	
GD				
Governo all'uso toscano	Włoski	CHNP/CHOG (1)	Początkowo określenie to odnosiło się do win »Chianti« i »Chianti Classico« posiadających oznaczenie CHNP. Następnie zakres użycia tego określenia rozszerzył się, obejmując wina »Colli della Toscana Centrale« posiadające nazwę CHOG i produkowane na tym samym obszarze produkcji. Odnosi się ono do szczególnego procesu produkcji stosowanego w Toskanii, który wymaga dodania do wina pod koniec zimy podwędłych winogron, które powodują dodatkową fermentację.	

Gutturnio	Włoski	CHNP (1, 8)	Historyczne określenie wyłącznie związane z rodzajem wina, które pochodzi z obszaru produkcji wina »Colli Piacentini«. Odnosi się ono do metody produkcji wspomnianego czerwonego, bardzo charakterystycznego wina wysokiej jakości. Istotnie było ono podawane w srebrnych kielichach rzymskiego pochodzenia, noszących nazwę Gutturnium.
Italia Particolare	Włoski	CHNP (3)	Historyczne określenie związane wyłącznie z winami »Marsala fine«. Pierwotnie wina »Marsala« było produkowane z przeznaczeniem wyłącznie na rynek krajowy.
IP			
Klassisch	Niemiecki	CHNP (1)	Tradycyjny obszar produkcji »Caldaro« »Alto Adige« (z określeniem »Santa Maddalena« i »Terlano«). (Zobacz definicję »Classico«).
Klassisches Ursprungsgebiet			
Kretzer	Niemiecki	CHNP (1)	Określenie odnoszące się do metody produkcji i charakterystycznego różowego koloru. Określenie jest stosowane w odniesieniu do odpowiednich rodzajów win »Alto Adige«, »Trentino« i »Teroldego rotaliano«.
Lacrima	Włoski	CHNP (1)	Określenie jest ściśle związane z nazwą wina »Lacrima di Morro d'Alba«, integralnej części nazwy tego wina. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, w ramach której winogrona są poddawane delikatnemu tłoczeniu, w wyniku którego otrzymywany jest produkt bardzo wysokiej jakości.
Lacryma Christi	Włoski	CHNP (1, 3, 4, 5)	Historyczne określenie wyłącznie i ściśle związane z winami »Vesuvio«. Tradycyjnie było ono związane z niektórymi rodzajami wyżej wspomnianych win (zarówno normalnych, jak i likierowych/musujących), uzyskiwanych w wyniku szczególnej metody produkcji wymagającej delikatnego tłoczenia winogron, dzięki któremu osiąga się wysoką jakość produktu posiadającego religijne konotacje.
Lambiccato	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane wyłącznie z jednym z rodzajów win »Castel San Lorenzo«. Odnosi się ono do rodzaju produktu i do szczególnej metody produkcji, do której wykorzystywana jest odmiana winogron Muscat i która wymaga maceracji winogron w specjalnych zbiornikach, tradycyjnie nazywanych »Lambicchi«, w których temperatura jest kontrolowana.
London Particular	Włoski	CHNP (3)	Historyczne określenie związane wyłącznie z winami »Marsala Superiore«. Jest to określenie lub akronim tradycyjnie stosowany do opisanego produktu przeznaczonego na rynek angielski. Użycie języka angielskiego ma również tradycyjne znaczenie i jest ono określone w specyfikacji produktu oraz w zasadach określonych dla win »Marsala«. W rzeczywistości powszechnie wiadomo, że znaczenie i renoma tej nazwy jako wina likierowego jest efektem działalności zarówno producentów, jak i angielskich pośredników, którzy od 1773 r., po odkryciu Marsali, produkowali i wprowadzali do obrotu to wspaniałe wina, sprawiając, że informacje o nim rozszły się na całym świecie, a zwłaszcza w Anglii.
LP			
Inghilterra			
Occhio di Pernice	Włoski	CHNP (1)	Określenie odnoszące się do niektórych rodzajów win »Vin Santo«. Odnosi się ono do metody produkcji i szczególnego koloru. Istotnie szczególna metoda produkcji, opierająca się na wykorzystaniu czerwonych winogron, pozwala na otrzymanie bardzo charakterystycznego produktu o wspaniałym kolorze, przechodzącym od żywego do bladego różu. Tego koloru są oczy »pernice« – ptaka, od którego pochodzi nazwa wina.

Oro	Włoski	CHNP (3)	Określenie odnoszące się do szczególnego rodzaju win »Marsala«. Odnosi się ono do szczególnego koloru i metody produkcji, która nie zezwala na użycie gotowanego moszczu. Dzięki temu otrzymywany jest produkt o szczególnej wartości i mniej lub bardziej złotym kolorze.
Passito	Włoski	CHNP/CHOG (1, 3, 15, 16)	Określenie odnoszące się do rodzaju produktu i jego metody produkcji. Określenia »passito« lub »vino passito« i »vino passito liquoroso« są zastrzeżone dla win normalnych lub likierowych, otrzymywanych w wyniku procesu fermentacji winogron, polegającego na suszeniu ich w naturalnych warunkach lub w klimatyzowanych pomieszczeniach zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu. Ustawa nr 82/2006 rozszerzyła zakres zastosowania tego terminu na wina z przejrzalych winogron.
Vino passito			
Vino Passito Liquoroso			
Ramie	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane wyłącznie z jednym z rodzajów win »Pinerolese«. Odnosi się ono do rodzaju produktu i metody jego produkcji opierającej się na wykorzystaniu częściowo podwędłych winogron.
Rebola	Włoski	CHNP (1, 15)	Określenie związane wyłącznie z jednym z rodzajów win »Colli di Rimini«. Odnosi się ono do metody produkcji i rodzaju produktu, którego kolor przechodzi od złotego do bursztynowego i który jest otrzymywany z częściowo podwędłych winogron.
Recioto	Włoski	CHNP (1, 4, 5)	Historyczno-tradycyjne określenie mające bliski związek z nazwą trzech win posiadających chronioną nazwę pochodzenia, produkowanych w regionie Wenecji Euganejskiej: »Valpolicella«, »Gambellara« i »Recioto di Soave« CHNP, których nazwy pochodzą od blisko siebie położonych obszarów produkcji posiadających podobne tradycje, zwłaszcza w prowincjach Werony i Vicenzy. Nazwa pochodzi z XV. W tym czasie twórcy bukolik uznali to wino, którego produkcja ograniczała się do prowincji Werony, za szczególnie wartościowe i renomowane. Jego nazwa pochodzi od słowa »Retia«, które niegdyś było określeniem górzysto-pagórkowego regionu rozciągającego się na obszarze położonym w okolicach Werony i Trydentu aż do granic obszaru comasco-valtellinese. Określenie to zatem jest używane od dawna i w dalszym ciągu służy do określania win otrzymywanych w wyniku szczególnej metody produkcji, która wymaga suszenia winogron.
Riserva	Włoski	CHNP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Wina poddawane pewnemu okresowi leżakowania, który, w przypadku win czerwonych, trwa co najmniej dwa lata, a w przypadku win białych – rok. Wina następnie leżakują w specjalnych beczkach, określonych w specyfikacji produktu. Oprócz zwykłych wymogów w specyfikacji produktu przewidziany musi być obowiązek umieszczenia na etykiecie rocznika oraz informacji o sposobie przechowywania w przypadku win o różnych rocznikach. W przypadku win musujących i likierowych posiadających CHNP można używać tego określenia zgodnie z warunkami określonymi w stosownych specyfikacjach produktu i zgodnie z prawem wspólnotowym.
Rubino	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane z CHNP »Cantavenna«. Odnosi się ono do całego procesu i szczególnego koloru. Określenie »Rubino« jest ponadto związane ze szczególnymi rodzajami win posiadających CHNP »Teroldego Rotaliano«, »Trentino« i »Garda Colli Mantovani« i odnosi się do szczególnego koloru, którego nabiera produkt.
	Włoski	CHNP (3)	Określenie związane ze szczególnym rodzajem wina »Marsala«. Odnosi się ono do szczególnego procesu, który nie zezwala na użycie gotowanego moszczu. Ponadto wino to posiada ciemnoczerwoną barwę, która po okresie dojrzewania nabiera bursztynowego odcienia.

Sangue di Giuda	Włoski	CHNP (4, 5, 8)	Jedynie historyczno-tradycyjne określenie związane z rodzajem wina produkowanego na obszarze Oltrepò Pavese. Jest ono od dawna używane do określania produktu o bardzo charakterystycznej czerwonej barwie, słodkiego, musującego lub żywiolowego, o przyjemnym smaku; jest ono tak łagodne, że im więcej go pijesz, tym bardziej może się okazać zdradliwe, jak słynny apostoł!	
Scelto	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane z winami »Caldaro«, »Caldaro Classico – Alto Adige« i »Colli del Trasimeno«. Odnosi się ono do konkretnego produktu i jego metody produkcji, począwszy od wyboru winogron (dlatego też nazywamy je »wybornym«).	
Sciacchetrà	Włoski	CHNP (1)	Historyczno-tradycyjne określenie blisko związane z »Cinque Terre«. Odnosi się ono do metody uzyskiwania produktu, w tym tłoczenia winogron i ich przechowywania. Termin ten oznacza dokładnie »tłocz i zestaw«, a więc odnosi się do metody stosowanej do otrzymania produktów wysokiej jakości.	
Sciac-trà	Włoski	CHNP (1)	Jak wyżej (Sciacchetrà). W tym przypadku różnicę można przypisać określeniu odnoszemu się do szczególnego rodzaju.	
Spätlese	Niemiecki	CHNP/CHOG (1, 3, 15, 16)	Zobacz określenie »późny zbiór winogron« stosowane w autonomicznej prowincji Bolzano.	
Soleras	Włoski	CHNP (3)	Określenie związane ze szczególnym rodzajem wina likierowego o nazwie »Marsala«. Odnosi się ono do produktu i szczególnej metody produkcji, która wymaga leżakowania w drewnianych beczkach przez okres wynoszący co najmniej pięć lat. Wzbogacanie gotowanego lub zagęszczonego moszczu jest zabronione. Dzięki temu otrzymuje się czysty, naturalny produkt, który nie zawiera dodatkowych składników, nawet takich, które są wynikiem procesu produkcji wina, oczywiście oprócz alkoholu, skoro jest to wino likierowe.	
Stravecchio	Włoski	CHNP (3)	Określenie związane wyłącznie z wyjątkowym rodzajem wina »Marsala« – »Virgin« lub »Solera«. Odnosi się ono do szczególnej metody produkcji, która wymaga co najmniej 10 lat leżakowania w drewnianych beczkach.	
Strohwein	Niemiecki	CHNP/CHOG (1, 3, 11, 15, 16)	Zobacz określenie tradycyjne »Passito«. Oznacza dokładnie »wino słomkowe«. Określenie to odnosi się do szczególnego wina produkowanego w prowincji Bolzano i metody produkcji wykorzystującej winogrona, które po zbiorze są suszone na słomianych matach zgodnie z metodą suszenia określoną w różnych specyfikacjach produktu.	
Superiore	Włoski	CHNP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Wina te cechuje wyższa jakość, a przepisy dotyczące zasad ich produkcji są znacznie bardziej rygorystyczne niż w przypadku innych win. Zasadniczo w specyfikacji produktu ustanowiono następujące podziały: a) minimalna naturalna zawartość alkoholu w winogronach wynosi co najmniej 0,5° obj. b) całkowita rzeczywista zawartość alkoholu co najmniej większa niż 0,5° obj.	San Marino
Superiore Old Marsala	Włoski	CHNP (3)	Określenie oznaczające wina rodzaju »Marsala Superiore«. Odnosi się do określonego produktu, a także do określonych metod produkcji zakładających minimalny okres leżakowania wynoszący co najmniej dwa lata i odbywający się w drewnianych beczkach. Jest to nazwa zawierająca ponadto angielski termin używany tradycyjnie na określenie wina likierowego, potwierdzona zarówno przez specyfikację produktu, jak i przepisy prawa dotyczące win z rodzaju Marsala. Znaczenie i prestiż tej nazwy jest efektem działalności zarówno producentów, jak i angielskich pośredników, którzy od 1773 r., po odkryciu tego wina, produkowali i wprowadzali do obrotu to szczególne wino, sprawiając, że informacje o nim rozeszły się na całym świecie, a zwłaszcza w Anglii.	

Torchiato	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane wyłącznie z winami »Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona«. Odnosi się do szczególnych cech produktu otrzymywanego dzięki metodzie produkcji, która polega na delikatnym wytlaczaniu samych winogron.
Torcolato	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane wyłącznie ze szczególnym rodzajem win zwanym »Breganze«. Odnosi się do szczególnych cech produktu otrzymywanego dzięki starannej metodzie produkcji wykorzystującej częściowo podwiędłe winogrona. Po zebraniu winogrona są rozwieszane na splecionych siatkach i ostatecznie są ponownie rozwieszane. W ten sposób przeprowadzany jest proces suszenia.
Vecchio	Włoski	CHNP (1, 3)	Określenie związane z winami z rodzaju »Rosso Barletta«, »Aglianico del Vulture«, »Marsala« oraz »Falerno del Massico«. Odnosi się do warunków leżakowania oraz późniejszego leżakowania i dojrzewania produktu.
Vendemmia Tardiva	Włoski	CHNP/CHOG (1, 3, 15, 16)	Określenie związane ze szczególnym rodzajem produktu, oznaczające późny zbiór winogron. W wyniku przejrzenia winogron na samej roślinie oraz związanego z tym wędnięcia winogron w różnych warunkach środowiskowych i pogodowych powstaje wyjątkowy produkt, szczególnie pod względem zawartości cukru i aromatu. Wynikiem całego procesu jest wyjątkowe wino. Wina te zaliczane są również do win deserowych lub win sprzyjających »medytacji«.
Verdolino	Włoski	CHNP/CHOG (1)	Określenie związane z metodą produkcji i szczególnym zielonkawym kolorem.
Vergine	Włoski	CHNP (1, 3)	Określenie związane z winami z rodzaju »Marsala«. Odnosi się do określonego produktu oraz do szczególnej metody produkcji, która wymaga leżakowania w drewnianych beczkach przez okres wynoszący co najmniej pięć lat. Dodawanie gotowanego lub zagełszczonego moszczu jest zabronione. Dzięki temu otrzymuje się czysty, naturalny produkt, który nie zawiera dodatkowych składników, nawet takich, które są wynikiem procesu produkcji wina, oprócz właściwej dla win likierowych zawartości alkoholu. Określenie to jest ponadto związane z winami z rodzaju »Bianco Vergine Valdichiana«. Odnosi się do tradycyjnej metody produkcji polegającej na fermentacji bez skórek owoców, dzięki której otrzymuje się czysty i naturalny produkt końcowy.
Vermiglio	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane winami »Colli dell'Etruria Centrale«. Odnosi się zarówno do szczególnych cech jakościowych, jak i do szczególnego koloru.
Vino Fiore	Włoski	CHNP (1)	Określenie związane ze szczególną metodą produkcji niektórych win białych i różowych. Metoda ta polega na delikatnym tłoczeniu winogron, w wyniku którego uzyskuje się szczególny, delikatny smak, który uwypukla najlepszą cechę wina, a mianowicie jego »bukiet«.
Vino Novello	Włoski	CHNP/CHOG (1, 8)	Określenie związane ze szczególną metodą produkcji i okresem produkcji, który dla wprowadzania do obrotu i przeznaczenia do spożycia określony jest na dzień 6 listopada każdego roku zbioru winogron.
Novello			

Vin Santo	Włoski	CHNP (1)	<p>Historyczno-tradycyjne określenie związane z niektórymi winami produkowanymi w regionach: Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto oraz Trentino Alto Adige.</p> <p>Odnosi się on do szczególnego rodzaju wina i odpowiadającej mu złożonej metody produkcji, która polega na przechowywaniu i suszeniu winogron w odpowiednich napowietrzonych miejscach oraz długi okres leżakowania w tradycyjnych drewnianych pojemnikach.</p> <p>Sformułowano szereg hipotez dotyczących pochodzenia tego określenia; większość z nich ma swoje źródło w średniowieczu. Najbardziej wiarygodne spośród nich jest ściśle związane z wartością religijną tego wina. Wino to uznawano za szczególne, szcycące się cudowną mocą.</p> <p>Było powszechnie wykorzystywane podczas odprawiania mszy świętej, co wyjaśnia jego nazwę – »święte wino« (vinsanto).</p> <p>Określenie jest nadal w użyciu, wspomina się o nim także w specyfikacjach CHNP. Ten rodzaj wina jest szeroko znany i doceniany na całym świecie.</p>	
Vino Santo				
Vinsanto				
Vivace	Włoski	CHNP/CHOG (1, 8)	<p>Określenie związane z metodą produkcji i odpowiadającym jej uzyskiwanym produktem. Jest to wino musujące ze względu na zawartość dwutlenku węgla, która jest wynikiem wyjątkowego, naturalnego procesu fermentacji.</p>	

## CYPR

Αμπελώνας (-ες) ( <i>Ampelonas (-es)</i> ) (winnica (winnice))	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	<p>Wino produkowane z winogron zbieranych w winnicach o powierzchni co najmniej 1 ha, należących do gospodarstwa rolnego. Produkcję wina prowadzi się w całości w gospodarstwie na obszarze danego okręgu.</p> <p>WPC – Board act 6/2006 (WE382/2007, L95 z 5.4.2007)</p>	
Κτήμα ( <i>Ktima</i> ) (domena)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	<p>Wino produkowane z winogron zbieranych w winnicach o powierzchni co najmniej 1 ha, należących do gospodarstwa rolnego. Produkcję wina prowadzi się w całości w tym gospodarstwie.</p> <p>WPC – Board act 6/2006 (WE382/2007, L95 z 5.4.2007)</p>	
Μοναστήρι ( <i>Monastiri</i> ) (klasztor)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	<p>Wino produkowane z winogron zbieranych w winnicach o powierzchni co najmniej 1 ha, należących do gospodarstwa rolnego. W tym samym regionie rolniczym znajduje się klasztor. Produkcję wina prowadzi się w całości w tym gospodarstwie.</p> <p>WPC – Board act 6/2006 (WE382/2007, L95 z 5.4.2007)</p>	
Μονή ( <i>Moni</i> ) (klasztor)	Grecki	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

## LUKSEMBURG

Château	Francuski	CHNP (1)	<p>Określenie związane nazwą gospodarstwa, pod warunkiem że winogrona pochodzą wyłącznie z tego gospodarstwa, a wino produkowane jest w tym gospodarstwie.</p>	Chile
---------	-----------	-------------	--	-------



Grand premier cru	Francuski	CHNP (1)	Wina opatrzone krajową pieczęcią »Marque nationale« mogą mieć również następujące dodatkowe oznaczenia dotyczące jakości: »Vin classé«, »Premier cru« lub »Grand premier cru«, które stosuje się od 1959 r. Oznaczenia te przyznawane są poszczególnym winom po ocenie dokonanej przez oficjalną komisję, która klasyfikuje wino według 20-stopniowej skali: — wina, które uzyskały poniżej 12 punktów, są wykluczane z oficjalnej klasyfikacji i nie mogą nosić oznaczenia »Marque nationale – appellation contrôlée«, — wina, które uzyskały powyżej 12,0 punktów, uznaje się oficjalnie za »Marque nationale – appellation contrôlée«, — wina, które uzyskały powyżej 14,0 punktów, mogą nosić, oprócz oznaczenia »Marque nationale – appellation contrôlée«, oznaczenie »Vin classé«, — wina, które uzyskały powyżej 16,0 punktów, mogą nosić, oprócz »Marque nationale – appellation contrôlée«, oznaczenie »Premier cru«, — wina, które uzyskały powyżej 18,0 punktów, mogą nosić, oprócz »Marque nationale – appellation contrôlée«, oznaczenie »Grand premier cru«,	Tunezja
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Francuski	CHNP (1)	Oznacza wino z późnego zbioru produkowane tylko z jednej z następujących odmian: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling lub Gewürztraminer. Winogrona zbiera się ręcznie; Winogrona zbiera się ręcznie a naturalną objętościową zawartość alkoholu określono na poziomie co najmniej 95 stopni Oechsle dla Rieslinga i 105 stopni Oechsle dla innych odmian. (rozporządzenie rządu z dnia 8 stycznia 2001 r.)	
Vin de glace	Francuski	CHNP (1)	Oznacza wino lodowe produkowane z winogron zbieranych ręcznie w stanie zmrożonym w temperaturze poniżej –7 °C. Do produkcji wina można wykorzystywać wyłącznie odmiany Pinot blanc, Pinot gris i Riesling, a minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 120 stopni Oechsle. (rozporządzenie rządu z dnia 8 stycznia 2001 r.)	
Vin de paille	Francuski	CHNP (1)	Oznacza wino słomkowe wytwarzane z winogron jednej z następujących odmian: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris lub Gewürztraminer. Winogrona zbiera się ręcznie i rozkłada do wyschnięcia na matach ze słomy na okres co najmniej dwóch miesięcy. Słomę można zastąpić nowoczesnymi suszarkami. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach wynosi 130 stopni Oechsle. (rozporządzenie rządu z dnia 8 stycznia 2001 r.)	

**WĘGRY**

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Węgierski	CHNP (1)	Wino wytwarzane przez polewanie młodym winem, moszczem lub młodym winem w trakcie fermentacji jagód dotkniętych botrytis (aszú), leżakujące przez okres co najmniej trzech lat (dwa lata w beczce). Określony jest również poziom zawartości cukru oraz zerowa zawartość cukru. Może być używane jedynie z CHNP »Tokaj«.	
Aszúeszencia	Węgierski	CHNP (1)		
Bikavér	Węgierski	CHNP (1)	Wino czerwone wytwarzane z co najmniej trzech odmian, leżakujące w drewnianej beczce przez co najmniej 12 miesięcy; dodatkowe specyfikacje mogą zostać określone w przepisach lokalnych. Może być używane jedynie z CHNP »Eger« i »Szekszárd«.	

Eszencia	Węgierski	CHNP (1)	Sok z jagód dotkniętych botrytis (aszú), wypływający swobodnie z kadzi, w których jagody gromadzi się podczas zbioru. Zawartość cukru resztkowego: co najmniej 450 g/l. Ekstrakt o zerowej zawartości cukru: co najmniej 50 g/l. Można je stosować wyłącznie z CHNP »Tokaj«.	
Fordítás	Węgierski	CHNP (1)	Wino wytwarzane poprzez polewanie winem wyciśniętego miąższu tego samego zbioru, leżakujące przez okres co najmniej dwóch lat (jeden rok w beczce). Można je stosować wyłącznie z CHNP »Tokaj«.	
Máslás	Węgierski	CHNP (1)	Wino wytwarzane poprzez polewanie winem osadu drożdżowego wina Tokaj Aszú tego samego zbioru, leżakujące przez okres co najmniej dwóch lat (jeden rok w beczce). Można je stosować wyłącznie z CHNP »Tokaj«.	
Késői szüretelésű bor	Węgierski	CHNP/CHOG (1)	Późny zbiór. Zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Węgierski	CHNP/CHOG (1)	Wino produkowane z wyselekcjonowanych jagód. Zawartość cukru w moszczu wynosi co najmniej 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Węgierski	CHNP/CHOG (1)	Wino leżakujące w butelkach przez co najmniej pięć lat.	
Siller	Węgierski	CHNP/CHOG (1)	Czerwone wino o bardzo jasnym kolorze spowodowanym krótkim czasem maceracji.	
Szamorodni	Węgierski	CHNP (1)	Wino wytwarzane z jagód dotkniętych botrytis (aszú) oraz jagód zdrowych, leżakujące przez okres co najmniej dwóch lat (jeden rok w beczce). Moszcz zawiera co najmniej 230,2 g cukru na litr. Można je stosować wyłącznie z CHNP »Tokaj«.	

**AUSTRIA**

Ausstich	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z roku pojedynczego zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Auswahl	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z roku pojedynczego zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Bergwein	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino wytwarzane z winogron produkowanych w winnicach, które są położone na tarasach lub stromych stokach o kącie nachylenia powyżej 26 %.	
Klassik	Niemiecki	CHNP (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z roku pojedynczego zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.	
Classic				

Heuriger	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino musi być sprzedawane sprzedawcy detalicznemu do końca grudnia następującego po zbiorze winogron, a konsumentowi – do końca marca następnego roku.
Gemischter Satz	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino musi być kupażem różnych odmian wina białego lub czerwonego.
Jubiläumswein	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino musi być wytwarzane z winogron z roku pojedynczego zbioru; na etykiecie należy podać informacje na temat kryteriów wyboru.
Reserve	Niemiecki	CHNP (1)	Minimalna zawartość alkoholu w winie wynosi 13 % obj. W odniesieniu do wina czerwonego numer kontrolny wina gatunkowego nie może być stosowany przed dniem 1 listopada następującym po roku zbioru; w odniesieniu do wina białego – przed dniem 15 marca następującym po roku zbioru.
Schilcher	Niemiecki	CHNP/CHOG (1)	Wino może być wytwarzane wyłącznie w Steiermark z winogron odmiany »Blauer Wildbacher« uprawianej w regionie Steirerland.
Sturm	Niemiecki	CHOG (1)	Częściowo sfermentowany moszcz winny o minimalnej zawartości alkoholu wynoszącej 1 % obj. Sturm należy sprzedawać pomiędzy sierpniem a grudniem roku zbioru; musi on fermentować w trakcie sprzedaży.

#### PORTUGALIA

Canteiro	Portugalski	CHNP (3)	Określenie zarezerwowane dla wina »Madeira« CHNP, które jest wzmacniane po fermentacji i przechowywane w beczce; leżakuje przez co najmniej dwa lata; musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym i nie może być butelkowane przed upływem trzech lat. [Portaria n° 125/98 de 29.7.1998]
Colheita Selecionada	Portugalski	CHNP/CHOG (1)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, o szczególnych właściwościach organoleptycznych i rzeczywistej zawartości alkoholu wyższej o co najmniej 1 % obj. niż prawnie określone minimum; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym; wskazanie roku zbioru jest obowiązkowe. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]
Crusted Crusting	Angielski	CHNP (3)	Wino Porto o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych, czerwone, w pełni nasycone w momencie butelkowania, o wspaniałym aromacie i smaku otrzymywanym dzięki kupażowi win z kilku lat, co powoduje uzupełnianie się cech organoleptycznych prowadzące do odkładania się osadu na ściankach butelki wykorzystywanej przez pewną część okresu leżakowania, uznane przez Instytut Win Porto i Douro z uprawnieniem do stosowania tej nazwy. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]
Escolha	Portugalski	CHNP/CHOG (1)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewane do szklanych butelek, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]

Escuro	Portugalski	CHNP (3)	Określenie zarezerwowane dla wina »Madeira« CHNP o bardzo intensywnym aromacie wynikającym ze zrównoważenia koloru pomarańczowego i czerwonego, przy przewadze tego ostatniego, ze względu na utlenianie substancji koloryzującej wino oraz migracji substancji wyekstrahowanej z beczki. [Portaria n° 125/98 de 29.7.1998]	
Fino	Portugalski	CHNP (3)	Eleganckie wino wysokiej jakości »Madeira« CHNP o idealnej równowadze świeżości kwasów, dojrzałości budowy i aromacie rozwijającym się w miarę leżakowania w beczce. [Portaria n° 125/98 de 29.7.1998]	
			Wino Porto dobrej jakości o złożonym aromacie i smaku, nadających szczególne właściwości organoleptyczne, stosowane wyłącznie w połączeniu z tradycyjnymi określeniami dotyczącymi wina Porto: »Tawny«, »Ruby« and »White«. [Portaria n° 1484/2002 de 22.11.2002]	
Frasqueira	Portugalski	CHNP (3)	Wino »Madeira« CHNP, którego nazwa związana jest w rokiem zbioru; produkt musi być uzyskiwany z tradycyjnych odmian i leżakować przez co najmniej 20 lat; musi charakteryzować się wyjątkową jakością i być zapisany w określonym magazynowym rachunku bieżącym przed i po butelkowaniu. [Portaria n° 125/98 de 29.7.1998]	
Garrafeira	Portugalski	CHNP/CHOG (1, 3)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, związane z rokiem zbioru, o charakterystycznych właściwościach organoleptycznych; czerwone wino musi leżakować przez co najmniej 30 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w szklanych butelkach; białe i różowe wino musi leżakować przez co najmniej 12 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w szklanych butelkach; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
		CHNP (3)	Wino Porto CHNP przelewane, po leżakowaniu w drewnianych beczkach, do szklanych pojemników na co najmniej osiem lat, a następnie butelkowane. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
		CHNP (3)	Wino »Madeira« CHNP, związane z rokiem zbioru; produkt musi być uzyskiwany z tradycyjnych odmian i leżakować przez co najmniej 20 lat; musi charakteryzować się wyjątkową jakością i być zapisany w określonym magazynowym rachunku bieżącym przed i po butelkowaniu. [Portaria n° 40/82, de 15.4.1982]	
Lágrima	Portugalski	CHNP (3)	Wino Porto, którego stopień słodkości musi odpowiadać gęstości od 1 034 do 1 084 w temperaturze 20 °C. [Decreto-Lei n° 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	Portugalski	CHNP/CHOG (1, 3)	Określenie zarezerwowane dla wina »Lisboa« CHOG, posiadającego minimalną naturalną zawartość alkoholu wymaganą dla danego obszaru uprawy winorośli, maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu 10 % obj., stałą kwasowość wyrażoną jako kwas winowy nie mniejszą niż 4,5 g/l, maksymalne ciśnienie 1 bar, zaś pozostałe parametry analityczne zgodne z wartościami określonymi ogólnie dla win z oznaczeniem geograficznym. [Portaria n° 426/2009, 23.4.2009]	
			Określenie zarezerwowane dla wina »Tejo« CHOG, posiadającego minimalną naturalną zawartość alkoholu wymaganą dla danego obszaru uprawy winorośli, maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu 10,5 % obj., stałą kwasowość wyrażoną jako kwas winowy nie mniejszą niż 4 g/l, maksymalne ciśnienie 1 bar, zaś pozostałe parametry analityczne zgodne z wartościami określonymi ogólnie dla win z oznaczeniem geograficznym. [Portaria n° 445/2009, de 27.4.2009]	
			Wino białe Porto CHNP o zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 16,5 % obj. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
			Wino »Madeira« CHNP, lekko nasycone, ale o zrównoważonej konsystencji. [Portaria n° 125/98 de 29.7.1998]	
Nobre	Portugalski	CHNP (1)	Określenie zarezerwowane dla nazwy pochodzenia Dão spełniającej warunki zawarte w statucie wina z regionu Dão. [Decreto-Lei n° 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Portugalski	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewanego do szklanych butelek, oznaczonego rokiem zbioru, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; rzeczywista zawartość alkoholu wyższa o co najmniej 0,5 % obj. niż prawnie określone minimum; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
			Określenie zarezerwowane dla gatunkowego wina musującego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, leżakującego w butelkach przez okres 12–24 miesięcy przed zastosowaniem metody obciążania, degorżowaniem lub usunięciem osadu drożdżowego. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
			Określenie zarezerwowane dla wina likierowego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewanego do szklanych butelek, oznaczonego rokiem zbioru; wino nie może zostać wprowadzone do obrotu wcześniej niż po trzech latach od produkcji i musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
		CHNP (1, 3, 4, 5)	Wino Porto o wyrazistych właściwościach organoleptycznych, o złożonym aromacie i smaku, uzyskiwane poprzez kupażowanie win będących na różnym etapie leżakowania, co prowadzi do uzyskania specyficznych właściwości organoleptycznych. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	
		Wino »Madeira« CHNP zgodne z normą pięcioletnią. [Portaria n° 125/98, de 29.7.1998]		

Reserva velha (ou grande reserva)	Portugalski	CHNP/CHOG (1, 3, 4, 5)	Określenie zarezerwowane dla gatunkowego wina musującego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, leżakującego w butelkach przez ponad 36 miesięcy przed zastosowaniem metody obciążania, degorżowaniem lub usunięciem osadu drożdżowego. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Angielski	CHNP (3)	Wino Porto o kolorze czerwonym lub pełnym czerwonym. Wina, w których producent stara się ograniczyć rozwój głębokiej czerwieni i zachować owocowość i moc młodego wina. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Republika Południowej Afryki (*)
Solera	Portugalski	CHNP (3)	Wino »Madeira« CHNP, związane z rokiem zbioru, który jest podstawą partii; butelkowanie obejmuje w każdym roku 10 % zapasów, a ilość tę zastępuje się innym winem gatunkowym. Maksymalna dopuszczalna liczba uzupełnień wynosi 10, następnie całość wina może być butelkowana jednocześnie. [Portaria n° 125/98 de 29.7.1998]	
Super reserva	Portugalski	CHNP/CHOG (4, 5)	Określenie zarezerwowane dla gatunkowego wina musującego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, leżakującego w butelkach przez okres 24–36 miesięcy przed zastosowaniem metody obciążania, degorżowaniem lub usunięciem osadu drożdżowego. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Superior	Portugalski	CHNP/CHOG (1, 3)	Określenie zarezerwowane dla wina posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewanego do szklanych butelek, o szczególnych właściwościach organoleptycznych; rzeczywista zawartość alkoholu wyższa o co najmniej 1 % obj. niż prawnie określone minimum; wino musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
			Określenie zarezerwowane dla wina likierowego posiadającego oznaczenie geograficzne lub nazwę pochodzenia, rozlewanego do szklanych butelek, oznaczonego rokiem zbioru; wino nie może zostać wprowadzone do obrotu przed upływem pięciu lat od produkcji i musi być zapisane na określonym magazynowym rachunku bieżącym. [Portaria n° 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	Angielski	CHNP (3)	Czerwone wino Porto leżakujące w drewnie przez co najmniej siedem lat. Uzyskiwane z wielu różnych win, które leżakowały przez różne okresy czasu w beczkach lub kadziach. Wraz z wiekiem kolor wina zmienia się powoli w płowy, średnio płowy lub jasnopłowy; wino charakteryzuje się bukietem suszonych owoców i drewna, który z upływem czasu ulega wzmocnieniu. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Republika Południowej Afryki (*)
Vintage, ewentualnie uzupełnione określeniem Late Bottle (LBV) lub Character	Angielski	CHNP (3)	Wino Porto wysokiej jakości właściwościami organoleptycznymi, z pojedynczego zbioru, czerwone, w pełni nasycone w momencie zatwierdzenia, o wspaniałym aromacie i smaku, uznane przez Instytut Win Porto i Douro z uprawnieniem do stosowania tej nazwy. Nazwę »Late Bottled Vintage« lub »LBV« zaczyna się stosować w czwartym roku po roku zbioru, zaś ostatnie butelkowanie należy przeprowadzić przed dniem 31 grudnia szóstego roku po roku zbioru. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	

Vintage	Angielski	CHNP (3)	Wino Porto o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych, z pojedynczego zbioru, czerwone, w pełni nasycone w momencie zatwierdzania, o bardzo dobrym aromacie i smaku, uznane przez Instytut Win Port i Douro z uprawnieniem do stosowania tej nazwy i odpowiedniej daty. Nazwę »Vintage« zaczyna się stosować w drugim roku po roku zbioru, zaś ostatnie butelkowanie należy przeprowadzić przed dniem 30 lipca trzeciego roku po roku zbioru. Wprowadzanie do obrotu można rozpocząć dopiero po dniu 1 maja drugiego roku po roku zbioru. [Regulamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Republika Południowej Afryki (*)
---------	-----------	-------------	---	----------------------------------

(\*) Określenia »Ruby«, »Tawny« i »Vintage« są używane w połączeniu z południowoafrykańskim oznaczeniem geograficznym »CAPE«

#### RUMUNIA

Rezervă	Rumuński	CHNP/CHOG (1)	Wino dojrzewające przez co najmniej 6 miesięcy w naczyniach dębowych i co najmniej sześć miesięcy w butelkach.	
Vin de vinotecă	Rumuński	CHNP (1, 15, 16)	Wino dojrzewające przez co najmniej rok w naczyniach dębowych i co najmniej cztery lata w butelkach.	
Vin tânăr	Rumuński	CHNP/CHOG (1)	Wino wprowadzone do obrotu do końca roku, w którym zostało zatwierdzone.	

#### SŁOWACJA

Mladé víno	Słowacki	CHNP (1)	Wino należy butelkować przed końcem roku kalendarzowego, który jest rokiem zbioru winogron wykorzystanych do jego produkcji. Można je wprowadzać do obrotu od pierwszego poniedziałku listopada roku odpowiadającego temu samemu rocznikowi.	
Archívne víno	Słowacki	CHNP (1)	Wino musi dojrzewać co najmniej przez trzy lata po zbiorze winogron wykorzystanych do jego produkcji.	
Panenská úroda	Słowacki	CHNP (1)	Do produkcji wina wykorzystuje się winogrona z pierwszego zbioru w winnicy. Pierwszy zbiór następuje w trzecim – najpóźniej czwartym – roku po nasadzeniu.	

#### SŁOWENIA

Mlado vino	Słoweński	CHOG/CHNP (1)	Wino można wprowadzić do obrotu nie wcześniej niż 30 dni po zbiorze, najpóźniej dnia 31 stycznia.	
------------	-----------	------------------	---	--

Uwagi wyjaśniające:

(1) CHNP (chroniona nazwa pochodzenia) lub CHOG (chronione oznaczenie geograficzne), uzupełnione o odniesienie do kategorii produktów winiarskich, o których mowa w załączniku XIb do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

(2) Słowa zapisane kursywą podano wyłącznie dla celów informacyjnych lub dla wyjaśnienia i nie podlegają one przepisom art. 3 niniejszego rozporządzenia. Ze względu na swój charakter informacyjny nie zastępują one w żadnym wypadku właściwych krajowych przepisów prawa.”



## ZAŁĄCZNIK II

## „ZAŁĄCZNIK XV

## WYKAZ ODMIAN WINOROŚLI I ICH SYNONIMÓW, KTÓRE MOŻNA UMIESZCZAĆ NA ETYKIECIE WINA

## CZĘŚĆ A: Wykaz odmian winorośli i ich synonimów, które można umieszczać na etykiecie winie zgodnie z art. 62 ust. 3

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany (1)
1	Alba (IT)	<b>Albarossa</b>	Włochy°
2	Alicante (ES)	<b>Alicante Bouschet</b>	<b>Grecja, Włochy, Portugalia, Algieria, Tunezja, Stany Zjednoczone, Cypr</b> , Republika Południowej Afryki N.B: nazwa »Alicante« nie może być stosowana sama w sobie jako nazwa wina
3		<b>Alicante Branco</b>	<b>Portugalia°</b>
4		<b>Alicante Henri Bouschet</b>	<b>Francja, Serbia i Czarnogóra (6)</b>
5		<b>Alicante</b>	<b>Włochy°</b>
6		Alikant Buse	Serbia i Czarnogóra (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	<b>Busuioacă de Bohotin</b>	<b>Rumunia</b>
9	Borba (PT)	<b>Borba</b>	<b>Hiszpania°</b>
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (13-20-30), Austria (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Włochy (20-30), Szwajcaria
11		<b>Blauer Burgunder</b>	<b>Austria (10-13), Serbia i Czarnogóra (17-30)</b>
12		<b>Blauer Frühburgunder</b>	<b>Niemcy (24)</b>
13		<b>Blauer Spätburgunder</b>	<b>Niemcy (30), Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (10-20-30), Austria (10-11), Bułgaria (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Rumunia (30), Włochy (10-30)</b>
14		<b>Burgund Mare</b>	<b>Rumunia (35, 27, 39, 41)</b>
15		<b>Burgundac beli</b>	<b>Serbia i Czarnogóra (34)</b>
16		Burgundac Crni	Chorwacja
17		<b>Burgundac crni</b>	<b>Serbia i Czarnogóra (11-30)</b>
18		<b>Burgundac sivi</b>	Chorwacja, <b>Serbia i Czarnogóra</b>
19		<b>Burgundec bel</b>	<b>Była Jugosłowiańska Republika Macedonii</b>
20		<b>Burgundec crn</b>	<b>Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (10-13-30)</b>
21		<b>Burgundec siv</b>	<b>Była Jugosłowiańska Republika Macedonii</b>
22		<b>Early Burgundy</b>	<b>Stany Zjednoczone</b>
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Węgry (31)
24	Frühburgunder	Niemcy (12), <b>Niderlandy</b>	
25	Grauburgunder	Niemcy, Bułgaria, Węgry, Rumunia (26)	
26	Grauer Burgunder	Kanada, Rumunia (25), Niemcy, <b>Austria</b>	
27	Grossburgunder	Rumunia (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Węgry (30)	
29	<b>Nagyburgundi</b>	Węgry°	
30	Spätburgunder	Była Jugosłowiańska Republika Macedonii (10-13-20), Serbia i Czarnogóra (11-17), Bułgaria (13), Kanada (10-13), Chile, Węgry (29), Mołdawia, Rumunia (13), Włochy (13), <b>Zjednoczone Królestwo</b> , Niemcy (13)	
31	Weißburgunder	Republika Południowej Afryki (33), Kanada, Chile (32), Węgry (23), Niemcy (32, 33), Austria (32), Zjednoczone Królestwo, Włochy	
32	<b>Weißer Burgunder</b>	<b>Niemcy (31, 33), Austria (31), Chile (31), Słowenia, Włochy</b>	

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany (!)
33		<b>Weissburgunder</b>	Republika Południowej Afryki (31), Niemcy (31, 32), Zjednoczone Królestwo, Włochy, <b>Szwajcaria</b>
34		Weisser Burgunder	Serbia i Czarnogóra (15)
35	Calabria (IT)	Calabrese	<b>Włochy</b>
36	Cotnari (RO)	<b>Grasă de Cotnari</b>	<b>Rumunia</b>
37	Franken (DE)	<b>Blaifränkisch</b>	Republika Czeska (39), Austria°, Niemcy, Słowenia ( <b>Modra frankinja</b> , Frankinja), Węgry, Rumunia (14, 27, 39, 41)
38		<b>Frâncușă</b>	<b>Rumunia</b>
39		<b>Frankovka</b>	<b>Republika Czeska</b> (37), Słowacja (40), Rumunia (14, 27, 38, 41)
40		<b>Frankovka modrá</b>	Słowacja (39)
41		<b>Kékfrankos</b>	Węgry, Rumunia (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Włochy
43	Graciosa (PT)	<b>Graciosa</b>	<b>Portugalia°</b>
44	Мелник (BG) Melnik	<b>Мелник</b> Melnik	<b>Bułgaria</b>
45	Montepulciano (IT)	<b>Montepulciano</b>	<b>Włochy°</b>
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	<b>Republika Czeska</b>
47		Moravia dulce	<b>Hiszpania°</b>
48		Moravia agria	<b>Hiszpania°</b>
49		<b>Muškát moravský</b>	<b>Republika Czeska, Słowacja</b>
50	Odobești (RO)	<b>Galbenă de Odobești</b>	<b>Rumunia</b>
51	Porto (PT)	<b>Portoghese</b>	<b>Włochy°</b>
52	Rioja (ES)	<b>Torrontés riojano</b>	<b>Argentyna</b>
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Włochy
54	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francja

**CZĘŚĆ B: Wykaz odmian winorośli i ich synonimów, które można umieszczać na etykiecie winie zgodnie z art. 62 ust. 4**

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany (!)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	<b>Agiorgitiko</b>	<b>Grecja°, Cypr°</b>
2	Aglianico del Taburno (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Włochy°, Grecja°, Malta, Stany Zjednoczone</b>
3	Aglianico del Vulture (IT)	<b>Aglianico</b>	<b>Włochy°</b>
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	<b>Aleatico</b>	<b>Włochy, Australia°, Stany Zjednoczone°</b>
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	<b>Ansonica</b>	<b>Włochy, Australia</b>
6	Conca de Barbera (ES)	<b>Barbera Bianca</b>	<b>Włochy°</b>
7		<b>Barbera</b>	<b>Republika Południowej Afryki°, Argentyna°, Australia°, Chorwacja°, Meksyk°, Słowenia°, Urugwaj°, Stany Zjednoczone°, Grecja°, Włochy°, Malta°</b>
8		<b>Barbera Sarda</b>	<b>Włochy°</b>
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	<b>Bosco</b>	<b>Włochy°</b>
10	Brachetto d'Acqui (IT)	<b>Brachetto</b>	<b>Włochy, Australia</b>
11	Etyek-Buda (HU)	<b>Budai</b>	<b>Węgry°</b>
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	<b>Cesanese</b>	<b>Włochy, Australia</b>

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany (1)	
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	<b>Cortese</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
14	Duna (HU)	<b>Duna gyöngye</b>	<b>Węgry</b>	
15	Dunajskostredský (SK)	<b>Dunaj</b>	<b>Słowacja</b>	
16	Côte de Duras (FR)	<b>Durasa</b>	<b>Włochy</b>	
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	<b>Corinto Nero</b>	<b>Włochy<sup>o</sup></b>	
18		<b>Korinthiaki</b>	<b>Grecja<sup>o</sup></b>	
19	Fiano di Avellino (IT)	<b>Fiano</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
20	Fortana del Taro (IT)	<b>Fortana</b>	<b>Włochy, Australia</b>	
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	<b>Freisa</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	<b>Greco</b>	<b>Włochy, Australia</b>	
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	<b>Grignolino</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	<b>Izsáki Sáfeher</b>	<b>Węgry</b>	
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	<b>Lacrima</b>	<b>Włochy, Australia</b>	
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	<b>Lambrusco grasparossa</b>	<b>Włochy</b>	
27		<b>Lambrusco</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup> (2), Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
28				Lambrusco di Sorbara (IT)
29				Lambrusco Mantovano (IT)
30				Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)
31		<b>Lambrusco Salamino</b>	<b>Włochy</b>	
32	Colli Maceratesi	Maceratino	<b>Włochy, Australia</b>	
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	<b>Nebbiolo</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	<b>Picolit</b>	<b>Włochy</b>	
35		<b>Pikolit</b>	<b>Słowenia</b>	
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	<b>Pignoletto</b>	<b>Włochy, Australia</b>	
37	Primitivo di Manduria	<b>Primitivo</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
38	Rheingau (DE)	<b>Rajnai rizling</b>	<b>Węgry (41)</b>	
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia i Czarnogóra (40-41-46)	
40		Renski rizling	Serbia i Czarnogóra (39-43-46), Słowenia <sup>o</sup> (45)	
41		Rheinriesling	Bułgaria <sup>o</sup> , Austria, Niemcy (43), Węgry (38), Republika Czeska (49), Włochy (43), Grecja, Portugalia, Słowenia	
42		Rhine Riesling	Republika Południowej Afryki <sup>o</sup> , Australia <sup>o</sup> , Chile (44), Mołdawia <sup>o</sup> , Nowa Zelandia <sup>o</sup> , <b>Cypr, Węgry<sup>o</sup></b>	
43		Riesling renano	Niemcy (41), Serbia i Czarnogóra (39-40-46), <b>Włochy (41)</b>	
44		<b>Riesling Renano</b>	Chile (42), <b>Malta<sup>o</sup></b>	
45		Radgonska ranina	<b>Słowenia</b>	
46		<b>Rizling rajnski</b>	<b>Serbia i Czarnogóra (39-40-43)</b>	
47		<b>Rizling Rajnski</b>	<b>Była Jugosłowiańska Republika Macedonii<sup>o</sup>, Chorwacja<sup>o</sup></b>	
48		<b>Rizling rýnsky</b>	<b>Słowacja<sup>o</sup></b>	
49		<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>Republika Czeska (41)</b>	
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	<b>Rossese</b>	<b>Włochy, Australia</b>	
51	Sangiovese di Romagna (IT)	<b>Sangiovese</b>	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>	
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	<b>Słowenia</b>	

	Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne	Nazwa odmiany i jej synonimy	Kraje, w których nazwa odmiany lub jeden z jej synonimów może być stosowany <sup>(1)</sup>
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	<b>Włochy, Australia<sup>o</sup>, Stany Zjednoczone<sup>o</sup></b>
54	Vinho Verde (PT)	<b>Verdea</b>	<b>Włochy<sup>o</sup></b>
55		<b>Verdeca</b>	<b>Włochy</b>
56		<b>Verdese</b>	<b>Włochy<sup>o</sup></b>
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	<b>Verdicchio</b>	<b>Włochy, Australia</b>
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	<b>Vermentino</b>	<b>Włochy, Australia</b>
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	<b>Vernaccia</b>	<b>Włochy, Australia</b>
60	Zala (HU)	<b>Zalagyöngye</b>	<b>Węgry</b>

## (\*) LEGENDA:

- określenia pisane kursywą: odniesienie do synonimu odmiany winorośli
- \*<sup>o</sup>: brak synonimu
- określenia z pogrubieniem: kolumna 3: nazwa kraju, w którym stosuje się synonim odmiany winorośli nazwa odmiany winorośli  
kolumna 4: kraj, w którym nazwa odpowiada odmianie, i odniesienie do odmiany
- określenia bez pogrubienia: kolumna 3: nazwa kraju, w którym stosuje się synonim odmiany winorośli nazwa synonimu odmiany winorośli  
kolumna 4: nazwa kraju, w którym stosuje się synonim odmiany winorośli

<sup>(1)</sup> W odniesieniu do zainteresowanych krajów odstępstwa przewidziane w niniejszym załączniku są dozwolone tylko w przypadku win noszących chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne, wyprodukowanych z danych odmian.

<sup>(2)</sup> Stosowanie zgodnie z przepisami art. 22 ust. 4 Porozumienia z dnia 1 grudnia 2008 r. między Wspólnotą Europejską a Australią w sprawie handlu winem (Dz.U. L 28 z 30.1.2009, s. 3)."