

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 401/2010

2016/EØS/64/29

av 7. mai 2010

om endring og retting av forordning (EF) nr. 607/2009 om fastsettelse av visse nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 479/2008 med hensyn til beskyttede opprinnelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, tradisjonelle betegnelser, merking og presentasjon av visse vinprodukter(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til rådsforordning (EF) nr. 1234/2007 av 22. oktober 2007 om opprettelse av en felles markedsordning for landbruksvarer og om særlige bestemmelser for visse landbruksvarer (forordningen om en felles markedsordning)⁽¹⁾, særlig artikkel 121 nr. 1 bokstav k), l) og m) og artikkel 203b, sammenholdt med artikkel 4, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I samsvar med artikkel 25 nr. 1 i kommisjonsforordning (EF) nr. 607/2009⁽²⁾ skal den årlige kontrollen av viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse utføres enten ved stikkprøvekontroller, prøvetaking eller systematiske kontroller, og bare stikkprøvekontroller kan kombineres med prøvetaking. Visse medlemsstater som hittil har foretrukket systematiske kontroller, har endret oppfatning og ønsker å kunne kombinere alle tre former for kontroll. Derfor bør medlemsstatene ha mulighet til å være mer fleksible når det gjelder de årlige kontrollene.
- 2) Etter at forordning (EF) nr. 607/2009 ble vedtatt, viste det seg at den inneholdt noen tekniske feil som bør rettes opp. Særlig var navnet på druesorten «Montepulciano» ved en feil oppført i del B i vedlegg XV og bør derfor flyttes til del A i samme vedlegg. Stavemåten i visse bestemmelser bør også endres for å oppnå større klarhet.
- 3) Av hensyn til klarhet og sammenheng bør visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 607/2009 omarbeides eller presiseres. Dette gjelder særlig bestemmelser som gjelder for tredjestater som bør få mulighet til å anvende visse frivillige opplysninger, forutsatt at de oppfyller vilkår som tilsvarer dem som medlemsstatene skal oppfylle. Det gjelder også vedlegg XII, der terminologien bør være i samsvar med listen over beskyttede opprinnelsesbetegnelser i registeret. Det bør også innføres nye bestemmelser for å oppnå større presisjon når det gjelder merking og presentasjon.

- 4) Australia har anmodet om å få oppført nye navn på druesorter i vedlegg XV del B til forordning (EF) nr. 607/2009. Etter å ha behandlet anmodningen og funnet at vilkårene fastsatt i artikkel 62 nr. 1 bokstav b) og artikkel 62 nr. 4 i nevnte forordning er oppfylt, bør Kommisjonen oppføre Australia i den kolonnen som tilsvarer navnene på de berørte druesortene i nevnte vedlegg.
- 5) Avtalen mellom Det europeiske fellesskap og De forente stater om handel med vin⁽³⁾ inneholder en liste over navn på vinstokksorter som kan anvendes som merkingsopplysninger. De forente stater bør derfor oppføres i del B i vedlegg XV til forordning (EF) nr. 607/2009, i den kolonnen som tilsvarer navnene på de berørte druesortene.
- 6) Forordning (EF) nr. 607/2009 bør derfor endres.
- 7) For å unngå administrative byrder i forbindelse med sertifiseringskostnader og handelsproblemer, bør endringene som foreslås i denne forordning, få anvendelse fra samme dato som forordning (EF) nr. 607/2009, det vil si fra 1. august 2009.
- 8) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Forvaltningskomiteen for den felles markedsordning for landbruksvarer —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

I forordning (EF) nr. 607/2009 gjøres følgende endringer:

1. Artikkel 18 nr. 1 skal lyde:

«1. Det «register over beskyttede opprinnelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser», heretter kalt «Registeret», som føres av Kommisjonen som fastsatt i artikkel 118n i rådsforordning (EF) nr. 1234/2007^(*), skal innlemmes i den elektroniske databasen «E-Bacchus».

(*) EUT L 299 av 16.11.2007, s. 1.»

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 117 av 11.5.2010, s. 13, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 143/2012 av 13. juli 2012 om endring av EØS-avtalens protokoll 47 om opphevelse av tekniske hindringer for handel med vin, se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 63 av 8.11.2012, s. 31.

(¹) EUT L 299 av 16.11.2007, s. 1.

(²) EUT L 193 av 24.7.2009, s. 60.

(³) EUT L 87 av 24.3.2006, s. 2.

2. Artikkel 24 skal lyde: produsentens, selgerens eller importørens hovedkontor ligger.»
 «Artikkel 24
- Melding av markedsdeltakerne**
- Enhver markedsdeltaker som ønsker å delta i hele eller deler av produksjonen eller emballeringen av et produkt med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal meldes til vedkommende kontrollmyndighet omhandlet i artikkel 118o i forordning (EF) nr. 1234/2007.»
3. I artikkel 25 gjøres følgende endringer:
- a) I nr. 1 skal
- i) annet ledd lyde:
- «Den årlige kontrollen skal utføres i den medlemsstat der produksjonen fant sted i samsvar med produktspesifikasjonen, og skal utføres enten ved
- a) stikkprøvekontroller på grunnlag av en risikoanalyse eller
- b) prøvetaking eller
- c) systematiske kontroller eller
- d) en kombinasjon av ovennevnte kontroller.»
- ii) femte ledd utgå.
- b) Nr. 4 bokstav a) skal lyde:
- «a) resultatene av undersøkelsen nevnt i nr. 1 første ledd bokstav a) og b) og i nr. 2 viser at det berørte produktet oppfyller vilkårene i produktspesifikasjonen og har alle de egenskapene som kreves for den berørte opprinnelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse.»
4. I artikkel 56 nr. 1 gjøres følgende endringer:
- a) Bokstav a) skal lyde:
- «a) «tapper» en fysisk eller juridisk person eller en gruppe av slike personer etablert i Den europeiske union, som tapper eller får tapping utført på sine vegne.»
- b) Bokstav f) skal lyde:
- «f) «adresse» angivelse av kommunen og den medlemsstaten eller tredjestaten der taperens,
5. I artikkel 63 gjøres følgende endringer:
- a) I nr. 2 skal fjerde ledd lyde:
- «Kostnadene for sertifiseringen skal dekkes av de markedsdeltakerne som omfattes av den, med mindre medlemsstatene beslutter noe annet.»
- b) I nr. 7 skal nytt fjerde ledd lyde:
- «For Det forente kongerike kan navnet på medlemsstaten erstattes med navnet på et individuelt område som inngår i Det forente kongerike.»
6. I artikkel 64 skal nr. 4 lyde:
- «4. Nr. 1 får ikke anvendelse på produktene nevnt i nr. 3, 8 og 9 i vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007, forutsatt at medlemsstatene fastsetter regler for vilkårene for å angi sukkerinnholdet eller det fastsettes i regler som gjelder i den berørte tredjestat, herunder, representative bransjeorganisasjoners regler.»
7. I artikkel 67 nr. 2 skal første ledd lyde:
- «For at navnet på en mindre geografisk enhet enn det området som ligger til grunn for opprinnelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelsen skal kunne brukes, skal området for den berørte geografiske enheten være nøye definert. Medlemsstatene kan fastsette regler for anvendelsen av disse geografiske enhetene. Minst 85 % av de druene som vinen er framstilt av, skal komme fra den mindre geografiske enheten. Dette omfatter ikke
- a) den mengden produkter som eventuelt er brukt til søtning, «ekspedisjonslikør» eller «tiragelikør», eller
- b) den mengden produkter som er nevnt i nr. 3 bokstav e) og f) i vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007.
- De resterende 15 % av druene skal komme fra det avgrensede geografiske området for den berørte opprinnelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse.»
8. Vedlegg XII erstattes med teksten i vedlegg I til denne forordning.

9. Vedlegg XV erstattes med teksten i vedlegg II til denne forordning.
10. I vedlegg XVII nr. 4 bokstav b) skal første og annet strekpunkt lyde:
- «—Tokaj
- Vinohradnícka oblasť Tokaj».

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den dag den kunngjøres i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. august 2009.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 7. mai 2010.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

Formann

VEDLEGG I

«VEDLEGG XII

LISTE OVER TRADISJONELLE BETEGNELSER NEVNT I ARTIKKEL 40

Tradisjonelle betegnelser	Språk	Vin(1)	Sammendrag av definisjon/bruksvilkår(2)	Berørte tredjestater
DELA — Tradisjonelle betegnelser som nevnt i artikkel 118u nr. 1 bokstav a) i forordning (EF) nr. 1234/2007				
BELGIA				
Appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB (1, 4)	Tradisjonelle betegnelser som brukes i stedet for «beskyttet opprinnelsesbetegnelse»	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Nederlandsk	BOB (1, 4)		
Landwijn	Nederlandsk	BGB (1)	Tradisjonelle betegnelser som brukes i stedet for «beskyttet geografisk betegnelse»	
Vin de pays	Fransk	BGB (1)		
BULGARIA				
Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgarsk	BOB (1, 3, 4)	Tradisjonelle betegnelser som brukes i stedet for «beskyttet opprinnelsesbetegnelse» eller «beskyttet geografisk betegnelse» 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgarsk	BOB (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgarsk	BOB (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgarsk	BGB (1, 3, 4)		

TSJEKKIA				
Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tsjekkisk	BOB (4)	Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer som er høstet på en bestemt vingård i det berørte området; den vin som brukes til framstilling av musserende kvalitetsvin i en særlig region, er framstilt i vindyrkingsområdet; i det berørte området er avlingen per hektar ikke overskredet; vinen oppfyller kvalitetskravene fastsatt i gjennomføringslovgivningen.	
Jakostní víno	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer som er høstet på en bestemt vingård i det berørte området; avlingen per hektar er ikke overskredet; druene som vinen er framstilt av, har et sukkerinnhold på minst 15° NM; druehøstingen og vinframstillingen, med unntak av tappingen, fant sted i det berørte vindyrkingsområdet; vinen oppfyller kvalitetskravene fastsatt i gjennomføringslovgivningen.	
Jakostní víno odrůdové	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer, pulp, most; vin framstilt av druer høstet på en bestemt vingård eller ved blanding av kvalitetsviner av høyst tre druesorter.	
Jakostní víno známkové	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer, pulp, most og eventuelt av vin som er framstilt av druer høstet på en bestemt vingård.	
Jakostní víno s přívlaskem, <i>utfyll med:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Kabinetní víno - Pozdní sběr - Výběr z hroznů - Výběr z bobulí - Výběr z cibéb - Ledové víno - Slámové víno 	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer, pulp eller most, eventuelt av vin framstilt av druer høstet på en bestemt vingård i det berørte området eller delområdet; avlingen per hektar er ikke overskredet; vinen er framstilt av druer som med hensyn til opprinnelse, sukkerinnhold og vekt, eventuelt sort eller blanding av sorter eller angrep av <i>Botrytis cinerea</i> P. i form av edelrute, er kontrollert av kontrollmyndigheten og oppfyller kravene til en bestemt sort kvalitetsvin med særlige egenskaper eller til blanding av kvalitetsvin med særlige egenskaper; vinen oppfyller kvalitetskravene i gjennomføringslovgivningen; vinen er klassifisert av myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll som kvalitetsvin med en av følgende særlige egenskaper: <ul style="list-style-type: none"> - «Kabinetní víno» kan framstilles bare av druer med et sukkerinnhold på minst 19° NM, - «Pozdní sběr» kan framstilles bare av druer med et sukkerinnhold på minst 21° NM, - «Výběr z hroznů» kan framstilles bare av druer med et sukkerinnhold på minst 24° NM, - «Výběr z bobulí» kan framstilles bare av utvalgte druer med et sukkerinnhold på minst 27° NM, - «Výběr z cibéb» kan framstilles bare av utvalgte druer som er angrepet av edelrute eller av overmodne druer med et sukkerinnhold på minst 32° NM, - «Ledové víno» kan framstilles bare av druer som er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere, og som er høstet og bearbeidet i fryst tilstand; mosten skal ha et sukkerinnhold på minst 27° NM, - «Slámové víno» kan framstilles bare av druer som før bearbeidingen har vært oppbevart på strå eller siv, eventuelt opphengt i et rom med god utlufting, i tre måneder; mosten skal ha et sukkerinnhold på minst 27° NM. 	

	<p>Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer som er høstet på en bestemt vingård i det berørte området; avlingen per hektar er ikke overskredet; druene som vinen er framstilt av, har et sukkerinnhold på minst 21° NM; druehøstingen og vinframstillingen, med unntak av tappingen, fant sted i det berørte vindyrkingsområdet; vinen oppfyller kvalitetskravene fastsatt i gjennomføringslovgivningen.</p>	BOB (1)	Tsjekkisk	
<p>Pozdní sběr</p>	<p>Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer, pulp eller most, eventuelt av vin framstilt av druer høstet på en bestemt vingård i det berørte området eller delområdet; avlingen per hektar er ikke overskredet; vinen er framstilt av druer som med hensyn til opprinnelse, sukkerinnhold og vekt, eventuelt sort eller blanding av sorter eller angrep av <i>Botrytis cinerea</i> P. i form av edelrøte, er kontrollert av kontrollmyndigheten og oppfyller kravene til en bestemt sort kvalitetsvin med særlige egenskaper eller til blanding av kvalitetsvin med særlige egenskaper; vinen oppfyller kvalitetskravene i gjennomføringslovgivningen; vinen er klassifisert av myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll som kvalitetsvin med en av følgende særlige egenskaper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Kabinetní víno» kan framstilles bare av druer med et sukkerinnhold på minst 19° NM, - «Pozdní sběr» kan framstilles bare av druer med et sukkerinnhold på minst 21° NM, - «Výběr z hroznů» kan framstilles bare av druer med et sukkerinnhold på minst 24° NM, - «Výběr z bobulí» kan framstilles bare av utvalgte druer med et sukkerinnhold på minst 27° NM, - «Výběr z cibéb» kan framstilles bare av utvalgte druer som er angrepet av edelrøte eller av overmodne druer med et sukkerinnhold på minst 32° NM, - «Ledové víno» kan framstilles bare av druer som er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere, og som er høstet og bearbeidet i frys tilstand; mosten skal ha et sukkerinnhold på minst 27° NM, - «Slámové víno» kan framstilles bare av druer som før bearbeidningen har vært oppbevart på strå eller siv, eventuelt opphengt i et rom med god utlufting, i tre måneder; mosten skal ha et sukkerinnhold på minst 27° NM. 	BOB (1)	Tsjekkisk	<p>Vino s přívlastkem, <i>užitá med:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kabinetní víno - Pozdní sběr - Výběr z hroznů - Výběr z bobulí - Výběr z cibéb - Ledové víno - Slámové víno
	<p>Vin klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer høstet på en bestemt vingård i det berørte området; avlingen per hektar er ikke overskredet; framstillingen har funnet sted i det bestemte vindyrkingsområdet der druene er høstet, og vinen oppfyller kvalitetskravene i gjennomføringslovgivningen.</p>	BOB (3)	Tsjekkisk	Jakostní likérové víno
	<p>Vin framstilt av druer høstet på Tsjekias territorium, som er egnet til vinframstilling i den berørte regionen, eller av sorter som er oppført på sortlisten i gjennomføringslovgivningen; vinen kan merkes bare med den geografiske betegnelsen som er fastsatt i gjennomføringslovgivningen; ved framstilling av vin med geografisk betegnelse kan bare de druene brukes som inngår i framstillingen av vinen, som har et sukkerinnhold på minst 14° NM, som er høstet i den geografiske enheten, som har en geografisk betegnelse i henhold til dette avsnitt, og som oppfyller kvalitetskravene fastsatt i gjennomføringslovgivningen. Bruk av navnet på andre geografiske enheter enn dem som er fastsatt i gjennomføringslovgivningen, er forbudt.</p>	BGB (1)	Tsjekkisk	Zemské víno

Vino originalnální certifikace (VOC eller V.O.C.)	Tsjekkisk	BOB (1)	Vinen skal være produsert innenfor vindyrkingsområdet eller et mindre område; produsenten skal være medlem av en sammenslutning som er godkjent til å tildele en vin en opprinnelsesbetegnelse i henhold til lovgivningen; vinen oppfyller minst kvalitetskravene til kvalitetsvin i henhold til dette regelverk; vinen oppfyller vilkårene i beslutningen om tillatelse til å tildele vinen en opprinnelsesbetegnelse; dessuten skal vinen oppfylle kravene til særlige vinsorter i dette regelverk.
DANMARK			
Regional vin	Dansk	BGB (1, 3, 4)	Vin eller musserende vin som er framstilt i Danmark i samsvar med reglene fastsatt i nasjonal lovgivning. Vinen gjennomgår en organoleptisk og analytisk vurdering. Dens art og karakter vil avhenge dels av produksjonsområdet, dels av de druene som er brukt, og dels av produsentens og vindyrkerens kunnskaper.
TYSKLAND			
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädika (*), <i>utfyllt med:</i> – Kabinett – Spätlese – Auslese – Beerenauslese – Trockenbeerenauslese – Eiswein	Tysk	BOB (1)	Samlekategori for viner med særlige egenskaper som har oppnådd en viss minstestostvekt, og som ikke er anriket (verken chaptalisert eller anriket med konsentrert druemost), utfyllt med en av følgende betegnelser: – (Kabinett): Laveste kvalitetsnivå for kvalitetsviner med særlige egenskaper (Prädikatsweine). Kabinettviner er lette og fine og ligger på 67–85 Oechsle-grader, avhengig av druesort og region. – (Spätlese): Kvalitetsvin med særlige egenskaper og med mostvekt på mellom 76 og 95 Oechsle-grader, avhengig av druesort og region; druene bør høstes sent og være fullmodne. Spätlese-viner har en kraftig smak (ikke nødvendigvis søt). – (Auslese): Framstilt av fullmodne druer utvalgt enkeltvis, som kan være konsentrert med <i>botrytis cinerea</i> og ha en mostvekt på mellom 85 og 100 Oechsle-grader, avhengig av druesort og region. – (Beerenauslese): Framstilt av særskilt utvalgte fullmodne druer som takket være <i>botrytis cinerea</i> (edelfråte) har et høyt sukkerinnhold; høstes som oftest litt senere enn den normale høsten. Mostvekten skal ligge på mellom 110 og 125 Oechsle-grader, avhengig av druesort og region; slike viner er svært søte og har god holdbarhet. – (Trockenbeerenauslese): Høyeste kvalitetsnivå for kvalitetsviner med særlige egenskaper (Prädikatswein), som har en mostvekt på over 150 Oechsle-grader. Viner i denne kategorien er framstilt av omhyggelig utvalgte overmodne druer hvis saft er konsentrert med <i>botrytis cinerea</i> (edelfråte). Druene er innskrunpet som rosiner. Den ferdige vinen kjennetegnes ved en overrådig sødme og lavt alkoholstyrke. – (Eiswein): Eiswein skal være framstilt av druer høstet ved sterk frost med temperaturer under minus 7 °C, som presses i fryst tilstand; dette er en enestående vin av svært høy kvalitet med svært kraftig sødme og syrlighet.
Qualitätswein, <i>eventuelt utfyllt med</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Tysk	BOB (1)	Kvalitetsvin fra bestemte regioner, som har gjennomgått en analytisk og organoleptisk undersøkelse, og som oppfyller krav til druenes modenhet (vinens mostvekt/Oechsle-grader).
Qualitätslikörwein, <i>utfyllt med</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete)(**)	Tysk	BOB (3)	Kvalitetssterkvin fra bestemte regioner, som har gjennomgått en analytisk og organoleptisk undersøkelse, og som oppfyller krav til druenes modenhet (vinens mostvekt/Oechsle-grader).

Qualitätsperlwein, <i>utfyllt med</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete)(**)	Tysk	BOB (8)	Perlede kvalitetsvin fra bestemte regioner, som har gjennomgått en analytisk og organoleptisk undersøkelse, og som oppfyller krav til druenes modenhet (vinens mostvekt/Oechsle-grader).
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete)(**)	Tysk	BOB (4)	Musserende kvalitetsvin fra bestemte regioner
Landwein	Tysk	BGB (1)	Vin av høy kvalitet som skyldes dens litt høyere mostvekt.
Winzersekt(**)	Tysk	BOB (1)	Musserende kvalitetsvin framstilt i særlige vindyrkingssoner av druer som er høstet i samme vindyrkingsenhet som den der produsenten har bearbeidet druen til vin, og som det i bestemte vindyrkingssoner skal framstilles musserende kvalitetsvin av, gjelder også for produsentgrupper.
<p>(*) Betegnelsen «Qualitätswein mit Prädikat» er tillatt i en overgangsperiode fram til 31.12.2010. (**) Betegnelsene «Sekt», «Landwein» og «Perlwein» er ikke beskyttet.</p>			
HELLAS			
Ονομασία Προέλευσης Ανοτάρας Ποιότητας (ΟΠΑΑ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Gresk	BOB (1, 3, 4, 15, 16)	Navnet på en region eller et bestemt sted som er anerkjent administrativt, og som brukes som betegnelse på viner som oppfyller følgende krav: – de er framstilt av druer av førsteklasses sorter av arten <i>Vitis vinifera</i> , som kommer utelukkende fra dette geografiske området, og vinframstillingen skjer i dette området, – de framstilles av druer fra vingårder med små avlinger per hektar, deres kvalitet og egenskaper kan hovedsakelig eller utelukkende tilskrives særlige geografiske omgivelser med de naturlige og menneskelige faktorene som forbindes med dem. [L.D. 243/1969 og L.D. 427/76 om forbedring og beskyttelse av vinproduksjonen]
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Gresk	BOB (3, 15)	Viner i denne kategorien skal utover de ufravikelige kravene for betegnelsen «appellation d'origine de qualité supérieure» oppfylle følgende krav: – de skal framstilles av druer fra førsteklasses vingårder med små avlinger per hektar, som dyrkes på jord som er egnet til framstilling av kvalitetsvin, – visse krav til beskæjringssystemet på vingårdene og minsteinholdet av sukker skal være oppfylt. [L.D. 243/1969 og L.D. 427/76 om forbedring og beskyttelse av vinproduksjonen]
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Gresk	BOB (3)	Viner i kategoriene «appellation d'origine contrôlée» eller «appellation d'origine de qualité supérieure» som dessuten oppfyller følgende krav: – de kommer fra druemost med en opprinnelig naturlig alkoholstyrke på minst 12 volumprosent, de har en sann alkoholstyrke på minst 15 volumprosent og høyst 22 volumprosent, – de har en total alkoholstyrke på minst 17,5 volumprosent. [L.D. 212/1982 om registrering av vin med opprinnelsesbetegnelsen «Samos»]

Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Gresk	BOB (3, 15, 16)	<p>Viner i kategoriene «appellation d'origine contrôlée» eller «appellation d'origine de qualité supérieure» som dessuten oppfyller følgende krav:</p> <ul style="list-style-type: none"> – de er framstilt av druer som har ligget i solen eller skyggen, – de er framstilt uten anriking, – de har en naturlig alkoholstyrke på minst 17 volumprosent (eller 300 gram sukker per liter). <p>[L.D. 212/1982 om registrering av vin med opprinnelsesbetegnelsen «Samos»]</p>
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Gresk	BGB (1)	<p>Viner som er framstilt utelukkende på Hellas' geografiske territorium, og dessuten</p> <ul style="list-style-type: none"> – viner med den tradisjonelle betegnelsen Retsina, som framstilles med druemost som er behandlet med aleppofurharpiks, og – viner med den tradisjonelle betegnelsen Veritea, som framstilles av druer fra vingårder på øya Zakynthos og oppfyller visse krav til druesorter, vingårdenes avlinger per hektar og mostens sukkerinnhold. <p>[P.D. 514/1979 om produksjon, kontroll og beskyttelse av harpiksholdige viner og M.D. 397779/92 om definering av kravene til bruk av betegnelsen «Veritea Traditional Designation of Zakynthos»]</p>
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Gresk	BGB (1, 3, 4, 11, 15, 16)	<p>Navnet på en region eller et bestemt sted som er administrativt anerkjent for å beskrive viner som oppfyller følgende krav:</p> <ul style="list-style-type: none"> – de har en særlig kvalitet, et særlig omdømme eller andre egenskaper som kan knyttes til deres opprinnelse, – minst 85 % av de druene som er brukt, kommer utelukkende fra og framstilles innenfor dette geografiske området, – de er framstilt av druesorter som er klassifisert i det bestemte området. <p>de er framstilt av druer fra vingårder med jord som er egnet til vindyrking, med små avlinger per hektar, for hver vin skal det være festsatt en naturlig og sann alkoholstyrke.</p> <p>[C.M.D. 392169/1999 Alminnelige regler for bruk av betegnelsen «Regional Wine» for å beskrive bordvin, endret ved C.M.D. 321813/2007].</p>
SPANIA			
Denominación de origen (DO)	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Navnet på en region, et område, et sted eller et avgrenset område som er anerkjent administrativt, og som brukes som betegnelse på viner som oppfyller følgende krav:</p> <ul style="list-style-type: none"> – de skal framstilles i regionen, i området, på stedet eller i det avgrensede området, av druer som er dyrket der, – de skal nyte særlig anseelse i bransjen som følge av sin opprinnelse, og – deres kvalitet og egenskaper kan i det vesentlige eller helt tilskrives et særskilt geografisk miljø med de naturlige og menneskelige faktorene som forbindes med dem. <p>(Lov 24/2003 om vindyrking og vin; andre rettslige krav er festsatt i ovennevnte lov og i annen lovgivning)</p>
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	<p>Viner i kategorien «denominación de origen calificada» skal utover de ufravikelige kravene for betegnelsen «denominación de origen» oppfylle følgende krav:</p> <ul style="list-style-type: none"> – den skal ha blitt anerkjent som «denominación de origen» for minst ti år siden, – de beskyttede produktene omsettes bare på flaske fra registrerte vinprodusenter i det avgrensede geografiske området, og – det området som anses som egnet til framstilling av viner som oppfyller kravene til den aktuelle opprinnelsesbetegnelsen, avgrenses på kartet av den enkelte kommune. <p>(Lov 24/2003 om vindyrking og vin; andre rettslige krav er festsatt i ovennevnte lov og i annen lovgivning)</p>

Vino de calidad con indicación geográfica	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viner som er framstilt i en region, et område, på et sted eller i et avgrenset område, av druer fra dette området, hvis kvalitet, omdømme eller egenskaper kan tilskrives geografiske eller menneskelige faktorer, eller begge deler, enten det gjelder drueproduksjonen, vinframstillingen eller vinens modning. Disse vinene kjennetegnes ved uttrykket «vino de calidad de» etterfulgt av navnet på regionen, området, stedet eller det avgrensede området der de framstilles og bearbeides. (Lov 24/2003 om vindyrking og vin; andre rettslige krav er fastsatt i ovennevnte lov og i annen lovgivning)
Vino de pago	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Betegnelsen for sted eller landområde som har jordforhold og et mikroklima som skiller det fra andre omkringliggende områder, med et navn som tradisjonelt har en allment kjent tilknytning til dyrking på vingårder der det framstilles vin med enestående egenskaper og kvaliteter, og hvis største utstrekning er begrenset ved regler som fastsettes av vedkommende myndighet i samsvar med den enkelte regions særlige egenskaper. Stedets utstrekning kan ikke tilsvare eller være større enn noen av de kommunene på hvis område eller områder, dersom det er flere, stedet ligger. Det er underforstått at det foreligger en allment kjent tilknytning til dyrking på vingårdene når navnet «pago» normalt har vært brukt i handelen for å identifisere viner derfra i minst fem år. Alle druer til framstilling av «vino de pago» skal komme fra vingårder som ligger i dette «pago», og vinen skal framstilles, oppbevares og eventuelt lagres atskilt fra annen vin. (Lov 24/2003 om vindyrking og vin; andre rettslige krav er fastsatt i ovennevnte lov og i annen lovgivning)
Vino de pago calificado	Spansk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Dersom hele «pago» ligger innenfor et område som har «denominación de origen calificada», kan vinen betegnes som en «vino de pago calificado», og den vinen som framstilles der, skal alltid merkes med uttrykket «de pago calificado» dersom den oppfyller kravene til viner med «denominación de origen calificada» og er registrert i området. (Lov 24/2003 om vindyrking og vin; andre rettslige krav er fastsatt i ovennevnte lov og i annen lovgivning)
Vino de la tierra	Spansk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vilkår for anvendelse av den tradisjonelle betegnelsen «vino de la tierra» sammen med en geografisk betegnelse: 1. I reglene for geografiske betegnelser for produkter omhandlet i artikkel 1, skal det tas hensyn til minst følgende: a) de vinkategoriene som betegnelsen gjelder for, b) navnet på den geografiske betegnelsen som skal brukes, c) den nøyaktige avgrensningen av det geografiske området, d) angivelse av de druesortene som skal brukes, e) den laveste naturlige alkoholstyrken i de forskjellige vintypene som skal ha rett til betegnelsen, f) en vurdering eller en beskrivelse av de organoleptiske egenskapene, g) hvilke kontroller som gjelder for viner, og som skal utføres av et offentlig eller privat organ. 2. Bruk av en geografisk betegnelse på vin som er en blanding av vin av druer som er høstet i forskjellige produksjonsområder, er tillatt dersom minst 85 prosent av vinen kommer fra produksjonsområdet med det navnet som benyttes. (Lov 24/2003 om vindyrking og vin; Dekret 1126/2003)

Vino dulce natural	Spansk	BOB (3)	(Vedlegg III avsnitt B nr. 6 i kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009)	
Vino Generoso	Spansk	BOB (3)	(Vedlegg III avsnitt B nr. 8 i kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Spansk	BOB (3)	(Vedlegg III avsnitt B nr. 10 i kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009)	
FRANKRIKE				
Appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Navnet på et sted som brukes for å beskrive et produkt som har opprinnelse der, og hvis kvalitet og kjennetegn hovedsakelig eller utelukkende kan tilskrives særlige geografiske omgivelser med de naturlige og menneskelige faktorene som forbindes med dem; produktet er velkjent, og produksjonen er underlagt framgangsmåter for kontroll som omfatter de berørte partenes godkjenning, kontroll av produksjonsvilkårene og kontroll av produktene.	Algerie Sveits Tunisia
Appellation [...] contrôlée	Fransk			
Appellation d'origine vin délimitée de qualité supérieure	Fransk			
Vin doux naturel	Fransk	BOB (3)	Vin der gjæringen er avbrutt ved tilsetning av nøytral vinalkohol. Prosessen tar sikte på å øke vinens alkoholstyrke og samtidig bevare størsteparten av druenes naturlige sukkerinnhold. Avhengig av hvilken type naturlig søte viner som framstilles, dvs. hvit, rød eller rosé, skjer tilsetningen på et bestemt tidspunkt under alkoholgjæringen, med eller uten gjæring med skallkontakt.	
Vin de pays	Fransk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vin med geografisk betegnelse som skal oppfylle strenge produksjonsvilkår som fastsettes ved dekret, som f.eks. største avling, laveste alkoholstyrke, druesorter og strenge krav til analyse.	
ITALIA				
Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Viner med en opprinnelsesbetegnelse som er det geografiske navnet på en vindyrkingszone som kjennetegnes ved en særskilt produksjon, og som brukes til å beskrive et renommert kvalitetsprodukt hvis egenskaper kan tilskrives geografiske omgivelser og menneskelige faktorer. Ved lov er det for italienske betegnelser fastsatt strenge regler for bruken av den særlige tradisjonelle betegnelsen «D.O.C.», som understreker den vekten som legges på høy kvalitet og tradisjonell opprinnelsesbetegnelse. [Lov nr. 164 av 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tysk			
Kontrolirano poreklo	Slovensk			

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Denne betegnelsen ligner på D.O.C.-definisjonen, men inneholder også ordet «garantert»; den er derfor forbeholdt viner av en særlig verdi, som har vært anerkjent som DOC-viner i minst fem år. Vinen omsettes i beholdere på høyst fem liter og er forsynt med et statlig identifikasjonsmerke som gir forbrukerne en bedre garanti. [Lov nr. 164 av 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tysk		
Kontrolirano in garantirano poreklo	Slovensk		
Vino dolce naturale	Italiensk	BOB (1, 3, 11, 15)	Tradisjonell betegnelse som brukes til å beskrive og betegne visse viner som er framstilt av rosindruer, og som inneholder en del av restsukkeret fra druene, uten anrinking. Bruken av betegnelsen er godkjent ved dekreter om de enkelte vinene.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiensk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	En betegnelse som finnes bare i Italia, og som er fastsatt i lov nr. 164 av 10. februar 1992 som beskrivelse av viner med en geografisk betegnelse, hvis særlige art og kvalitetsnivå kan tilskrives det geografiske området der druene dyrkes.
Landwein	Tysk		
Vin de pays	Fransk		
Deželna oznaka	Slovensk		
KYPROS			
Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Gresk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (1) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (1) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (1)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Gresk	BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Viner med beskyttet geografisk betegnelse Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(1)
LUXEMBOURG			
Crémant de Luxembourg	Fransk	BOB (4)	[Regjeringsforordning av 4. januar 1991] De viktigste produksjonsvilkårene er følgende: – druene skal være høstet for hånd og utvalgt særskilt til produksjon av Crémant, – vinblandingen til basisvinen skal oppfylle de kvalitetsstandardene som gjelder for kvalitetsviner, – vinen skal være framstilt av most som framkommer ved pressing av hele druer; når det dreier seg om hvite musserende viner eller musserende viner av typen rosé, kan mostmengden ikke overskride 100 liter per 150 kg druer, – vinen er gjæret på flaske etter den tradisjonelle metoden, – det høyeste innholdet av svoveldioksid overstiger ikke 150 mg/l, – det laveste karbondioksidtrykket er minst 4 atmosfærer ved 20 °C, – sukkerinnholdet er på under 50 g/l.

<p>Marque nationale, <i>uffyllt med:</i> appellation contrôlée appellation d'origine contrôlée</p>	Fransk	BOB (1, 4)	<p>(Viner): Merket «Marque nationale» for viner med betegnelsen «Moselle luxembourgeoise» ble innført ved regjeringsforordning av 12. mars 1935. Påskriften «Marque nationale – appellation contrôlée» på den rektangulære etiketten på baksiden av flasken bekrefter at produksjonen og vinen kvalitet er kontrollert av staten. Merket utstedes av kontoret for «Marque nationale». Bare viner fra Luxembourg som ikke er blandet med utenlandsk vin, og som oppfyller nasjonale krav og EUs krav, kan gjøre krav på denne betegnelsen. Viner med dette merket skal også omsettes på flasker, og druene skal være høstet og bearbeidet innenfor det nasjonale produksjonsområdet. Vinene gjennomgår systematisk analytiske og organoleptiske undersøkelser. (Musserende viner): Merket «Marque nationale» for luxembourgsk musserende vin ble innført ved regjeringsforordning av 18. mars 1988, og utgjør en garanti for at – den musserende vinen utelukkende er framstilt av viner som er egnet til framstilling av kvalitetsvin fra Luxembourg, Moselle, – vinen oppfyller kvalitetskriterier fastsatt i nasjonale forskrifter og EUs regelverk, – vinen gjennomgår statlig kontroll.</p>
UNGARN			
Minőségi bor	Ungarsk	BOB (1)	Betyr «kvalitetsvin» og betegner viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse.
Védett eredetű bor	Ungarsk	BOB (1)	Betegner viner med beskyttet opprinnelse.
Tájbor	Ungarsk	BGB (1)	Betyr «landvin» og betegner viner med beskyttet geografisk betegnelse.
MALTA			
Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Maltesisk	BOB (1)	[Government Gazette nr. 17965 av 5. september 2006]
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesisk	BGB (1)	[Government Gazette nr. 17965 av 5. september 2006]
NEDERLAND			
Landwijn	Nederlandsk	BGB (1)	Denne vinen høstes og produseres på nederlandsk territorium. Navnet på den provinsen druene er høstet i kan angis på etiketten. Vinenes alkoholinnhold skal være minst 6,5 volumprosent. Ved framstilling av denne vinen i Nederland kan bare druesorter som er oppført på den nasjonale listen, brukes.

ØSTERRIKE			
District Austriae Controllatus (DAC)	Latin	BOB (1)	Vilkårene for disse kvalitetsvinene (f.eks. sorter, smak, alkoholstyrke) fastsettes av en regional komité.
Prädikatswein, eventuelt utfyllt med: – Ausbruch/Ausbruchwein – Auslese/Auslesewein – Beerenauslese/Beerenauslesewein – Kabinett/Kabinettwein – Schilfwein – Spätlese/Spätlesewein – Strohhwein – Trockenbeerenauslese – Eiswein	Tysk	BOB (1)	Disse vinene er kvalitetsviner og defineres hovedsakelig ved druenees naturlige sukkerinnhold og høstingsvilkårene. Ingen form for anriking eller søtning er tillatt. Ausbruch/Ausbruchwein: Framstilt av overmodne druer angrepet av <i>botrytis</i> med et naturlig sukkerinnhold på minst 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); det kan tilsettes frisk most eller vin for å bedre utvinningen. Auslese/Auslesewein: Framstilt av nøye utvalgte druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 21 °KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Framstilt av nøye utvalgte overmodne druer og/eller utvalgte druer angrepet av <i>botrytis</i> med et naturlig sukkerinnhold på minst 25 °KMW. Kabinett/Kabinettwein: Framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 17 °KMW. Schilfwein, Strohhwein: Druene skal oppbevares og tørkes naturlig på strå eller siv i minst tre måneder før pressing; sukkerinnholdet skal være på minst 25 °KMW. Spätlese/Spätlesewein: Framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 19 °KMW. Trockenbeerenauslese: Druene skal hovedsakelig være angrepet av <i>botrytis</i> og være naturlig innskrunpet med et sukkerinnhold på minst 30 °KMW. Eiswein: Druene skal være naturlig fryst ved høsting og pressing, og skal ha et sukkerinnhold på minst 25 °KMW.
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>eventuelt utfyllt med</i> : – Ausbruch /Ausbruchwein – Auslese/Auslesewein – Beerenauslese/Beerenauslesewein – Kabinett/Kabinettwein – Schilfwein – Spätlese/Spätlesewein – Strohhwein – Trockenbeerenauslese – Eiswein	Tysk	BOB (1)	Framstilt av fullmodne druer og visse druesorter med et naturlig sukkerinnhold på minst 15° KMW og en største avling på 6 750 l/ha. Vinen kan selges bare med et kontrollnummer for kvalitetsvin.
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer Landwein	Tysk	BGB (1)	Framstilt av fullmodne druer og visse druesorter med et naturlig sukkerinnhold på minst 14° KMW og en største avling på 6 750 l/ha.
PORTUGAL			
Denominação de origem (D.O.)	Portugisisk	BOB (1, 3, 4, 8)	Geografisk betegnelse på en region eller et bestemt sted, eller en tradisjonell betegnelse, som kan ha tilknytning til den geografiske opprinnelsen eller ikke, og som brukes til å beskrive eller identifisere et produkt som er framstilt av druer fra den regionen eller det bestemte stedet, og hvis kvalitet eller egenskaper i det vesentlige eller helt kan tilskrives det geografiske miljøet med de naturlige og menneskelige faktorene som forbindes med dem, og som er produsert i dette avgrensede området eller denne regionen. [Decreto-Lei nr. 212/2004 av 23.8.2004]

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugisisk	BOB (1, 3, 4, 8)	Merkningen av vinprodukter som oppfyller kravene til en opprinnelsesbetegnelse, kan omfatte betegnelsene «Denominação de Origem Controlada» eller «DOC». [Decreto-Lei nr. 212/2004 av 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugisisk	BOB (1, 3, 4, 8)	Navnet på en stat, en region eller et bestemt sted, eller en tradisjonell betegnelse, som kan ha tilknytning til den geografiske opprinnelsen eller ikke, og som brukes til å beskrive eller identifisere et vinprodukt der minst 85 % av druene er høstet innenfor dette området, når det gjelder en bestemt region eller et bestemt sted, hvis omdømme, særlige kvalitet eller andre egenskaper kan tilskrives den geografiske opprinnelsen, og som er produsert i dette avgrensede området eller denne regionen. [Decreto-Lei nr. 212/2004 av 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portugisisk	BOB (3)	Vin med et høyt sukkerinnhold framstilt av druer som er høstet sent, eller som er angrepet av edelråte. [Portaria n° 166/1986 av 26.6.1986]
Vinho generoso	Portugisisk	BOB (3)	Sterkviner som tradisjonelt framstilles i de avgrensede områdene Douro, Madeira, Setúbal og Carcavelos, som kalles henholdsvis portvin eller Porto, og oversettelsen av dette til andre språk, eller «Madeira Wine» eller «Madeira», og oversettelsen av dette til andre språk, Moscatel de Setúbal eller Setúbal og Carcavelos. [Decreto-Lei nr. 166/1986 av 26.6.1986]
Vinho regional	Portugisisk	BGB (1)	Merkningen av vinprodukter som oppfyller kravene til en geografisk betegnelse, kan omfatte betegnelsene: «Vinho Regional» eller «Vinho da Região de». [Decreto-Lei nr. 212/2004 av 23.8.2004]
ROMANIA			
Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>utfyllt med:</i> – Cules la maturitate deplină – C.M.D. – Cules târziu – C.T. – Cules la înobilarea boabelor – C.I.B.	Rumensk	BOB (1, 3, 8, 15, 16)	Viner med opprinnelsesbetegnelse er framstilt av druer fra avgrensede områder som er kjennetegnet ved klima-, jord- og eksponeringsforhold som er gunstige for høstens kvalitet, og som oppfyller følgende krav: a) druene som vinen er framstilt av, kommer bare fra dette geografiske området, b) produksjonen skjer i dette geografiske området, c) vinnens kvalitet og egenskaper kan hovedsakelig eller utelukkende tilskrives særlige geografiske omgivelser med de naturlige og menneskelige faktorene som forbindes med dem, d) vinene framstilles av druesorter som tilhører sorten <i>Vitis vinifera</i> . Avhengig av druenes modenhet og kvalitet ved høstingen, klassifiseres viner med opprinnelsesbetegnelse på følgende måte: a) DOC – CMD – vin med opprinnelsesbetegnelse, framstilt av druer som er fullmodne ved høsting, b) DOC – CT – vin med opprinnelsesbetegnelse, framstilt av druer som er høstet sent, DOC – CIB – vin med opprinnelsesbetegnelse, framstilt av druer som ved høsting er angrepet av <i>botrytis</i> .
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumensk	BOB (5, 6)	Musserende viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse, som er framstilt av druesorter som anbefales til denne typen produksjon, og som dyrkes på avgrensede vingårder der vinen framstilles som råstoff og bearbeides bare innenfor dette avgrensede området inntil den omsettes.

Vin cu indicatie geografică	Rumensk	BGB (1, 4, 9, 15, 16)	Viner med geografisk betegnelse, som er framstilt av druer høstet på bestemte vingårder i avgrensede områder, og som oppfyller følgende vilkår: a) de har en særlig kvalitet, et særlig omdømme eller andre egenskaper som kan knyttes til den geografiske opprinnelsen, b) minst 85 % av druene som brukes til framstillingen av vinen, kommer bare fra dette geografiske området, c) produksjonen skjer i dette geografiske området, d) viner framstilt av druesorter som tilhører arten <i>Vitis vinifera</i> , eller en kryssning av <i>Vitis vinifera</i> -arten og andre arter av slekten <i>Vitis</i> . Den samme alkoholstyrken skal være minst 9,5 vol % for viner framstilt i vindyrkingssone B og minst 10,0 vol % for viner framstilt i vindyrkingssone C1 og CII. Den totale alkoholstyrken skal ikke overskride 15 vol %.
SLOVENIA			
Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>eventuel</i> t uffylt med Mlado vino	Slovensk	BOB (1)	Vin framstilt av fullmodne druer med en naturlig alkoholstyrke på minst 8,5 volumprosent (9,5 volumprosent i sone CII) og en største avling på 8 000 l/ha. En analytisk og organoleptisk vurdering er obligatorisk.
Kakovostno penete vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovensk	BOB (1)	Vin framstilt ved første- og annengangsgjæring med en sann alkoholstyrke på minst 10 volumprosent, der vinblandings totale alkoholstyrke ikke må være under 9 volumprosent.
Penina	Slovensk		
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovensk	BOB (1)	Vilkårene for disse kvalitetsvinene fastsettes ved en ministerforordning på grunnlag av utførlige rapporter fra sakkyndige (f.eks. sorter, alkoholstyrke og avling).
Renome	Slovensk		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>eventuel</i> t uffylt med: – Pozna trgatex – Izbor – Jagodni izbor – Suhji jagodni izbor – Ledeno vino – Arhivsko vino (Arhiva) – Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Slovensk	BOB (1)	Vin framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 83 Oechsle-grader og en største avling på 8 000 l/ha. Ingen form for anriking, søtning, syring eller avsyring er tillatt. En analytisk og organoleptisk vurdering er obligatorisk. Pozna trgatex: Framstilt av overmodne druer og/eller druer angrepet av <i>botrytis</i> med et naturlig sukkerinnhold på minst 92 Oechsle-grader. Izbor: Framstilt av overmodne druer som er angrepet av <i>botrytis</i> , med et naturlig sukkerinnhold på minst 108 Oechsle-grader. Jagodni izbor: Framstilt av overmodne druer og druer angrepet av <i>botrytis</i> , med et naturlig sukkerinnhold på minst 128 Oechsle-grader. Suhji jagodni izbor: Framstilt av overmodne druer som er angrepet av <i>botrytis</i> , med et naturlig sukkerinnhold på minst 154 Oechsle-grader. Ledeno vino: Druene skal være naturlig fryst ved høsting og pressing, og skal ha et sukkerinnhold på minst 128 Oechsle-grader. Arhivsko vino (Arhiva): Lagret vin framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 83 Oechsle-grader. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): Druene skal oppbevares og tørkes naturlig på siv eller strå før pressing.

Vrhunsko penecé vino z zaščitnim geografskim poreklom (Vrhunsko penecé vino ZGP)	Slovensk	BOB (1)	Vin framstilt ved første- og annengangsgjæring med en samm alkoholstyrke på minst 10,5 volumprosent, der vinblandings totale alkoholstyrke ikke må være under 9,5 volumprosent.	
	Slovensk			
Penina	Slovensk			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>eventuell utfyllt med Mlado vino</i>	Slovensk	BGB (1)	Vin framstilt av fullmodne druer med en naturlig alkoholstyrke på minst 8,5 volumprosent og en største avling på 12 000 l/ha. En analytisk og organoleptisk vurdering er obligatorisk.	
SLOVAKIA				
Akostné vino	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er klassifisert av et kontrollorgan som en kvalitetsvinsvin eller en kvalitetsvinsvin med merking, og som er framstilt av druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 16° NM; største avling per hektar er ikke overskredet; vinen skal oppfylle kvalitetskravene i den særskilte forordning.	
Akostné vino s prívlastkom, utfyllt med: – Kabinetné – Neskory zber – Výber z hrozna – Bobulový výber – Hrozienkový výber – Cibébový výber – L'adový zber – Slamové vino	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er klassifisert av et kontrollorgan som en kvalitetsvinsvin med særlige egenskaper, og som oppfyller kvalitetskravene i en særskilt forordning; største avling per hektar er ikke overskredet; druesorten, druenes opprinnelse, deres naturlige sukkerinnhold, vekt og tilstand sertifiseres av en representant for kontrollorganet før bearbeiding; forbudet mot å øke den naturlige alkoholstyrken og justere restinnholdet av sukker, skal overholdes. Akostné vino s prívlastkom deles opp i: – kabinetné vino, som er framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 19° NM, – neskory zber, som er framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 21° NM, – výber z hrozna, som er framstilt av fullmodne druer med et naturlig sukkerinnhold på minst 23° NM fra nøye utvalgte drueklaser, – bobulový výber, som er framstilt av håndplukkede overmodne drueklaser der umodne og skadde druer er plukket bort for hånd, med et naturlig sukkerinnhold på minst 26° NM, – hrozienkový výber, som er framstilt utelukkende av håndplukkede overmodne druer med et sukkerinnhold på minst 28° NM, – cibébový výber, som er framstilt utelukkende av håndplukkede overmodne druer som er foredlet gjennom <i>Botrytis cinerea</i> Persoon, med et naturlig sukkerinnhold på minst 28° NM, – l'adové vino, som er framstilt av druer høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere, som har vært fryst under høsting og bearbeiding; mosten skal ha et naturlig sukkerinnhold på minst 27° NM, – slamové vino, som er framstilt av godt modne druer som før bearbeidingen oppbevares på strå- eller sivmatter, eventuelt opphengt på snorer, i minst tre måneder; mosten skal ha et naturlig sukkerinnhold på minst 27° NM.	
Esencia	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved langsom gjæring av most avrent uten pressing fra særlig utvalgte cibebas-druer fra den bestemte vingården i «vinohradnícka oblasť Tokaj». Vinen skal ha et naturlig sukkerinnhold på minst 450 g/l og et sukkerfritt innhold av ekstrakt på minst 50 g/l. Den skal modnes i minst tre år, minst to av dem på trefat.	
Forditáš	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved alkoholgjæring av most eller vin av samme årgang fra den bestemte vingården i «vinohradnícka oblasť Tokaj», og som er helt over druerester av cibebas-druer. Den skal modnes i minst to år, minst ett av dem på trefat.	

Másláš	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved alkoholgjæring av most eller vin av samme årgang fra den bestemte vingården i «vinohradnícka oblast' Tokaj», og som er helt over vinberme fra Samorodné eller Výber. Den skal modnes i minst to år, minst ett av dem på trefat.
Pestovateľský sekt(*)	Slovakisk	BOB (4)	De grunnleggende produksjonsvilkårene for musserende vin skal være oppfylt, og den siste fasen av framstillingen av musserende vin skal gjennomføres av vindyrkeren på den vingården som druene til framstillingen kommer fra. Alle bestanddelene i vinblandingen til pestovateľský sekt skal komme fra samme vindyrkingsområde.
Samorodné	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved alkoholgjæring av Tokaj-druer i vindyrkingsområdet «vinohradnícka oblast' Tokaj» fra den bestemte vingården, dersom vilkårene for masseframstilling av cibebas-druer ikke er gunstige. Vinen kan bringes i omsetning først etter to års lagring, minst ett av dem på trefat.
Sekt vinohradnickej oblasti(*)	Slovakisk	BOB (4)	Musserende vin som er framstilt ved første- eller ammengangsgjæring av kvalitetsvin av druer som er dyrket på marker i vindyrkingsområdene, og bare i det vindyrkingsområdet der druene til framstillingen dyrkes, eller i umiddelbart tilstøtende områder; de grunnleggende vilkårene for framstilling av musserende kvalitetsvin skal være oppfylt.
Výber (3)(4)(5)(6) puťový	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved alkoholgjæring etter at most med et sukkerinnhold på minst 21°NM fra den bestemte vingården i «vinohradnícka oblast' Tokaj» eller vin av samme kvalitet og årgang fra den bestemte vingården «vinohradnícka oblast' Tokaj» er helt over cibebas-druer. Avhengig av mengden cibebas som er tilsatt, skal Tokajský výber inndeles i 3-6 puťový. Den skal lagres i minst tre år, minst to av dem på trefat.
Výberová esencia	Slovakisk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved alkoholgjæring av cibebas-druer. Under høstingen plukkes druene hver for seg, og rett etter bearbeidingen helles most fra den bestemte vingården i «vinohradnícka oblast' Tokaj», eller vin av samme årgang med et naturlig sukkerinnhold på minst 180 g/l, og 45 g/l sukkerfri ekstrakt over druene. Den skal modnes i minst tre år, minst to av dem på trefat.
(*) Betegnelsen «Sekt» er ikke beskyttet.			
DET FORENTE KONGERIKE			
quality (sparkling) wine	Engelsk	BOB (1, 4)	Vin eller musserende vin som er framstilt i England og Wales i samsvar med reglene fastsatt i nasjonal lovgivning. Vin som omsettes som «quality wine» har gjennomgått en organoleptisk og analytisk vurdering. Dens særlige art og karakter vil avhenge dels av produksjonsområdet, dels av kvaliteten på de druene som er brukt, og dels av produsentens og vindyrkerens kunnskaper.
Regional (sparkling) wine	Engelsk	BGB (1, 4)	Vin eller musserende vin som er framstilt i England og Wales i samsvar med reglene fastsatt i nasjonal lovgivning. «Regional wine» gjennomgår en organoleptisk og analytisk vurdering. Dens art og karakter vil avhenge dels av produksjonsområdet, dels av de druene som er brukt, og dels av produsentens og vindyrkerens kunnskaper.

DEL B — Tradisjonelle betegnelser som nevnt i artikkel 118u nr. 1 bokstav b i forordning (EF) nr. 1234/2007

BULGARIA

Колекционно (<i>collection</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin som oppfyller kravene til «special reserve» og modnes på flasker i minst ett år, og som kan utgjøre bare opp til halvparten av partiet med betegnelsen «special reserve».
Ново (<i>young</i>)	Bulgarsk	BOB/BGB (1)	Vinen framstilles utelukkende av druer fra én høsting og tappes på flaske fram til utgangen av året. Den kan selges med betegnelsen «ny» fram til 1. mars året etter. I så fall skal det på etiketten også stå «selges inntil 1. mars ...». Etter utløpet av ovennevnte frist kan vinen ikke merkes og presenteres som «ny», og den vinen som fortsatt er i handelen, skal merkes på nytt etter 31. mars det aktuelle året i samsvar med gjeldende krav.
Преминум (<i>premium</i>)	Bulgarsk	BGB (1)	Vin som er framstilt av én druesort som har høyest kvalitet av hele høsten. Den mengden som framstilles, kan utgjøre høyst en tidel av hele høsten.
Преминум оук, или първо зареждане в бъчва (<i>premium oak</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin som er modnet på nye eikefåt med et volum på opptil 500 liter.
Преминум резерва (<i>premium reserve</i>)	Bulgarsk	BGB (1)	Vin som er framstilt av én druesort, og som utgjør en bevart mengde av det beste partiet av høsten.
Резерва (<i>reserve</i>)	Bulgarsk	BOB/BGB (1)	Vin som er framstilt av én druesort, og som er modnet i minst ett år fra november i høstingsåret.
Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin som er framstilt av anbefalte druesorter med et sukkerinnhold på minst 22 vektprosent. Vinen skal ha en alkoholstyrke på minst 11°. Dens egenskaper er først og fremst avhengig av tilsetning av druemost eller konsentrert druemost minst 30 dager før avsendelse.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin som er framstilt av én druesort, eller som er en blanding, og som er modnet i minst to år regnet fra utløpsdatoen i produktspesifikasjonen.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Bulgarsk	BOB (1)	Vin som er framstilt av én druesort, eller som er en blanding, og som er modnet i minst ett år på eikefåt regnet fra utløpsdatoen i produktspesifikasjonen.
TSJEKKIA			
Archivní víno	Tsjekkskisk	BOB (1)	Vin som bringes i omsetning tidligst tre år etter høstingsåret.

Burčák	Tsjekkisk	BOB (11)	Delvis gjæret druemost der den samme alkoholstyrken er høyere enn én volumprosent og lavere enn tre fendeler av den totale alkoholstyrken.
Klaret	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin framstilt av blå druer uten gjæring med skallkontakt.
Košer, Košer víno	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som er framstilt etter den liturgiske metoden som er fastsatt i det mosaiske trossamfunns regler.
Labin	Tsjekkisk	BGB (1)	Vin av blå druer, som er framstilt uten gjæring med skallkontakt i den tsjekkiske vinregionen.
Mladé víno	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som frambyes for konsum til sluttforbruker, senest innen utgangen av det kalenderår da druene til framstillingen av vinen ble høstet.
Mešní víno	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som er framstilt etter en liturgisk metode, og som oppfyller vilkårene for bruk under den katolske kirkes religiøse handlinger.
Panenské víno	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin framstilt av vingårdens første høst; som vingårdens første høst regnes høsten i det tredje året etter planting på vingården.
Panenská sklizeň	Tsjekkisk		
Pěstitecký sekt (*)	Tsjekkisk	BOB (4)	Musserende vin som er klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, og som oppfyller kravene i Fellesskapets forordninger til musserende kvalitetsvin framstilt i det bestemte området av druer fra vindyrkerens vingård.
Pozdní sběr	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som er klassifisert av den tsjekkiske myndigheten for landbruks- og næringsmiddelkontroll, framstilt av druer som er høstet på en bestemt vingård i det berørte området; avlingen per hektar er ikke overskredet; druene som vinen er framstilt av, har et sukkerinnhold på minst 21° NM; druehøstingen og vinframstillingen, med unntak av tappingen, fant sted i det berørte vindyrkingsområdet; vinen oppfyller kvalitetskravene fasisatt i gjennomføringslovgivningen.
Premium	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin med sortsegenskaper (druesortering, enkeltdruer eller tørkede druer) framstilt av druer hvorav minst 30 % er angrepet av edelråte <i>Botrytis cinerea</i> P.
Rezerva	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som er modnet i minst 24 måneder på trefat og deretter på flasker, minst tolv måneder for rødvin på trefat og minst seks måneder for hvitvin og rosévin på trefat.
Růžák	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som er framstilt av en blanding av druer eller druemost av hvite eller eventuelt røde eller blå druer.
Ryšák	Tsjekkisk		

Zrálo na kvasniciach,	Tsjekkisk	BOB (1)	Vin som under framstillingen har vært lagret på bermen i minst seks måneder.
Krášleno na kvasniciach	Tsjekkisk		
Školeno na kvasniciach	Tsjekkisk		
(*) Betegnelsen «Sekt» er ikke beskyttet.			
TYSKLAND			
Affentaler	Tysk	BOB (1)	Opprinnelsesbetegnelse for rød kvalitetsvin og Prädikatswein av druesorten Blauer Spätburgunder fra områdene Altschweier, Bühl, Eisental og Neusatz i byen Bühl i Bühlertal samt Neuweiler-området i byen Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Tysk	BOB (1)	Vin som er framstilt av en blanding av hvite vindruer, også knuste, og røde vindruer som fra en bestemt vindyrkingszone i Baden.
Classic	Tysk	BOB (1)	Rødvin eller hvit kvalitetsvin som utelukkende er framstilt av klassiske druesorter som er typiske for området; mosten som brukes til framstillingen, har en laveste naturlig alkoholstyrke som er minst 1 % høyere enn den laveste naturlige alkoholstyrken som er fastsatt i vindyrkingssonen der druene er høstet; den totale alkoholstyrken er minst 11,5 vol %; Restinnholdet av sukker må ikke overstige 15 g/l og ikke være høyere enn det dobbelte av det totale syreinnholdet; angivelse av en enkelt druesort og årgang, men ikke av smak.
Ehrentrudis	Tysk	BOB (1)	Opprinnelsesbetegnelse for rosévin av høy og svært høy kvalitet av druesorten Blauer Spätburgunder fra Tumberg-området.
Federweisser	Tysk	BGB (1)	Delvis gjæret druemost fra Tyskland med geografisk betegnelse, eller fra andre EU-stater; de geografiske betegnelsene er navn fra vindyrkingssonen for «Landwein»; «Federweisser» er den vanligste betegnelsen på delvis gjæret druemost, når det tas hensyn til forskjellige regionale betegnelser.
Hock	Tysk	BGB (1)	Hvitvin med geografisk betegnelse fra vindyrkingssonen Rhein og et restinnhold av sukker som berettiger smaksbetegnelsen «middels søt»; betegnelsens historie er at «Hock» er et gammelt engelsk-amerikansk uttrykk for rhinskvin, som kan spores tilbake til stedsnavnet «Hochheim» (ved Main i vindyrkingssonen Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Tysk	BOB (1)	Tradisjonell betegnelse på hvit tysk kvalitetsvin som minst består av 70 prosent av en blanding av Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner fra regionene Nahe, Rheingau, Rheinhessen eller Pfalz. Restinnholdet av sukker ligger i området «middels søt». Framstilles nesten utelukkende for eksport.
Riesling-Hochgewächs(*)	Tysk	BOB (1)	Hvit kvalitetsvin som utelukkende framstilles av druer av druesorten Riesling; den mosten som brukes til framstillingen, har en naturlig alkoholstyrke som er minst 1,5 % høyere enn den laveste naturlige alkoholstyrken som er fastsatt for den berørte vindyrkingssonen eller den delen av vindyrkingssonen der druene er høstet, og den skal ha fått minst 3,0 poeng ved en kvalitetsprøving.

Schillerwein	Tysk	BOB (1)	Vin fra den bestemte vindyrkingsssonen Württemberg; kvalitetsvin fra lys rød til klar rød i fargen, som er framstilt ved blanding av hvite druer, også knuste, og røde druer, også knuste. «Schillersekt b.A.» eller «Schillerperlwein b.A.» er tillatt dersom «Schillerwein» er basisvinen.
Weissherbst	Tysk	BOB (1)	Kvalitetsvin som er framstilt i en bestemt vindyrkingszone, eller Prädikatswein (vin med særlige egenskaper) som er framstilt av en enkelt rød druetsort på grunnlag av minst 95 prosent most fra den første lette pressingen; druetsorten skal angis sammen med betegnelsen Weißherbst med samme skrifttype, størrelse og farge; betegnelsen kan også brukes på innenlands musserende kvalitetsvin dersom den er framstilt av vin med betegnelsen «Weißherbst».
(*) Betegnelsene «Riesling» og «Sekt» er ikke beskyttet.			
HELLAS			
Αγρέπavλιη (Agrepavlis)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet der det ligger en bygning av typen «Agrepavlis»; vinframstillingen skjer innenfor denne enheten.
Αμπελι (Ampeli)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt utelukkende av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet; vinframstillingen skjer innenfor denne enheten.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-es))	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt utelukkende av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet; vinframstillingen skjer innenfor denne enheten.
Αρχοντικό (Archontiko)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet der det ligger en bygning av typen «archontiko»; vinframstillingen skjer innenfor denne enheten.
Κάβα (Cava)	Gresk	BGB (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vin som modnes under kontrollerte forhold.
Από διαλέκτους αμπελώνες (Grand Cru)	Gresk	BOB (3, 15, 16)	Vin framstilt utelukkende av druer fra utvalgte vinmarker der avlingen per hektar er særlig lav.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Gresk	BOB (1, 3, 15, 16)	Utvalgte viner som er modnet i et bestemt tidsrom under kontrollerte forhold.
Κάστρο (Kastro)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet der det ligger en bygning eller en ruin av et historisk slott; vinframstillingen skjer innenfor denne enheten.

Κτήμα (<i>Ktima</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet som ligger i det berørte beskyttede vindyrkingsområdet.
Λιαστός (<i>Liaustos</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Vin framstilt av druer som har ligget i solen eller skyggen for delvis dehydrering.
Μετόχι (<i>Metochi</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet som ligger utenfor det klosteret enheten tilhører.
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører et kloster.
Νάμα (<i>Nama</i>)	Gresk	BOB/BGB (1)	Søt vin som brukes som nattverdsvin.
Νυχτέρι (<i>Nychteri</i>)	Gresk	BOB (1)	Vin med opprinnelsesbetegnelsen «Santorini», som er framstilt utelukkende på øyene «Thira» og «Thirasia», og som er modnet på fat i minst tre måneder.
Ορεινό κτήμα (<i>Orino Ktima</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet som ligger mer enn 500 m over havet.
Ορεινός αμπελώνας (<i>Orinos Ampelonas</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt utelukkende av druer som er dyrket på vinmarker som ligger mer enn 500 m over havet.
Πύργος (<i>Pyrgos</i>)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vinmarker som tilhører en vindyrkingsenhet der det ligger en bygning av typen «Pyrgos»; vinframstillingen skjer innenfor denne enheten.
Επιλογή ή Επιλεγμένος (<i>Réserve</i>)	Gresk	BOB (1, 3, 15, 16)	Utvalgte viner som er modnet i et bestemt tidsrom under kontrollerte forhold.
Παλαιωθείς επιλεγμένος (<i>Vieille réserve</i>)	Gresk	BOB (3, 15, 16)	Utvalgte sterkviner som er modnet i et bestemt tidsrom under kontrollerte forhold.
Βερντέα (<i>Verntea</i>)	Gresk	BGB (1)	Vin med en tradisjonell betegnelse, som er framstilt av druer høstet på vinmarker på øya Zakynthos, der også framstillingen finner sted.
Vinsanto	Latin	BOB (1, 3, 15, 16)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Santorini» som framstilles i anlegget Santo Erini-Santorini på øyene «Thira» og «Thirasia» av druer som har ligget i solen.

SPANIA

Amontillado	Spansk	BOB (3)	Sterkvin (Vino generoso) med beskyttede opprinnelsesbetegnelser av tørr «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» eller «Montilla-Moriles», med kraftig aroma, mild og fyldig, ravfarget eller gylden og med en sann alkoholstyrke på 16-22°. Modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.
Añejo	Spansk	BOB/BGB (1)	Vin som er modnet i minst 24 måneder i alt, enten på eikefat som rommer høyst 600 l, eller på flasker.
	Spansk	BOB (3)	Sterkvin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Malaga», som er modnet i tre-fem år.
Chacolí-Txakolina	Spansk	BOB (1)	Vin med de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina» og «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina», som hovedsakelig framstilles av druesortene Ondarrabi Zuri og Ondarrabi Beltza. Vin med en sann alkoholstyrke på minst 9,5 volumprosent (11 volumprosent for hvitvin modnet på fat), med et innhold av flyktige syrer på høyst 0,8 mg/l og et totalt svovelinnhold på høyst 180 mg/l (140 mg/l for rødvin)
Clásico	Spansk	BOB (3, 16)	Vin med et restinnhold av sukker på over 45 g/l.
Cream	Engelsk	BOB (3)	Sterkvin med betegnelsene «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» og «Condado de Huelva» med et innhold av reduserende stoffer på minst 60 g/l, fra ravfarget til mahognifarget. Modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» eller systemet «añadas» på eikefat.
Criadera	Spansk	BOB (3)	Sterkvin med betegnelsene «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» og «Condado de Huelva», som er modnet etter systemet «criaderas y soleras» etter tradisjonen i området.
Criaderas y Soleras	Spansk	BOB (3)	Sterkvin med betegnelsene «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» og «Condado de Huelva», der det brukes et system med eikefat som kalles «criaderas», som stables opp på hverandre; årets vin plasseres øverst i systemet og passerer deretter, ved delvise omstikking som følger etter hverandre over et langt tidsrom, gjennom en rekke trinn eller «criaderas», inntil den når siste trinn, «solera», der lagringsprosessen slutter.
Crianza	Spansk	BOB (1)	Annen vin enn musserende vin, perlende vin og sterkvin, som oppfyller følgende vilkår: <ul style="list-style-type: none"> – rødvin skal ha en modningstid på minst 24 måneder, minst seks av dem på eikefat som rommer høyst 330 l, – hvitvin og rosévin skal ha en modningstid på minst 18 måneder, minst seks av dem på eikefat som rommer høyst 330 l.

Dorado	Spansk	BOB (3)	Sterkvin med de beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Rueda» og «Malaga», som er modnet.
Fino	Spansk	BOB (3)	Sterkvin (vino generoso) med de beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Jerez-Xérès-Sherry» og «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», «Montilla Moriles» med følgende egenskaper: strågul farge og tørr, lett bitter, lett og behagelig smak. Modnet under «flor» i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.
Fondillón	Spansk	BOB (16)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Alicante», som er framstilt av overmodne druer av sorten Monastrell, som er av utmerket kvalitet og i en svært god tilstand. Ved gjæringen benyttes bare naturlig forekommende gjær, og den samme alkoholstyrken på minst 16 volumprosent skal i sin helhet være naturlig. Modnet minst ti år på eikefat.
Gran reserva	Spansk	BOB (1)	Annen vin enn musserende vin, perlede vin og sterkvin, som oppfyller følgende vilkår: <ul style="list-style-type: none"> – rødvin skal ha en modningstid på minst 60 måneder, hvorav minst 18 måneder på eikefat som rommer høyst 330 l, og resten av tiden på flasker. – hvitvin og rosevin skal ha en modningstid på minst 48 måneder, minst seks av dem på eikefat som rommer høyst 330 l, og resten av tiden på flasker.
	Spansk	BOB (4)	Korteste modningstid for musserende vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Cava» er 30 måneder, fra «tiraje» til «deguelle».
Lágrima	Spansk	BOB (3)	Søt vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Málaga»; under framstillingen samles mosten etter knusing av druene uten mekanisk pressing. Vinen skal modnes i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» eller etter årgangssystemet, på eikefat som rommer høyst 1 000 l.
Noble	Spansk	BOB/BGB (1)	Vin som er modnet i minst 18 måneder i alt, enten på eikefat som rommer høyst 600 l, eller på flasker.
	Spansk	BOB (3)	Sterkvin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malaga», som er modnet i to-tre år.
Oloroso	Spansk	BOB (3)	Sterkvin (vino generoso) med betegnelse «Jerez-Xérès-Sherry» og «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», «Montilla Moriles», som har følgende egenskaper: svært fyldig med en fløyelsaktig fylde, aromatisk, energisk, verken tørr eller søt, mahognifarget, med en sann alkoholstyrke på mellom 16 and 22°. Modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.
Pajarete	Spansk	BOB (3)	Søt eller halv søt vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malaga», modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» eller systemet «añadas» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.

Pálido	Spansk	BOB (3)	Sterkvín (vino generoso) med betegnelsen «Condado de Huelva», modnet i mer enn tre år ved en økologisk modningsprosess, med en samm alkoholstyrke på 15-17 volumprosent.
	Spansk	BOB (3)	Sterkvín med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Rueda», modnet i minst fire år, de siste tre av dem på eikefat.
	Spansk	BOB (3)	Vín med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Málaga» av druesortene Pedro Ximenez og/eller Moscatel, uten tilsetning av «arropé» (kokt most), ikke modnet.
Palo Cortado	Spansk	BOB (3)	Sterkvín (vino generoso) med betegnelsene «Jerez-Xérès-Sherry» og «Manzanilla Sanlúcar de Barrameda», «Montilla Moriles», med organoleptiske egenskaper som svarer til aromaen hos en amontillado, og smak og farge som en oloroso, og med en sann alkoholstyrke på mellom 16 og 22 prosent. Lagret i to faser, først biologisk under «flor», og deretter ved oksidasjon.
Primero de Cosecha	Spansk	BOB (1)	Vín med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Valencia», høstet i de første ti dagene av høstingen og tappet på flasker innen de følgende 30 dagene. Det er obligatorisk å angi høsten på etiketten.
Rancio	Spansk	BOB (1, 3)	Vín som har gjennomgått en kraftig oksiderende modningsprosess med plutselige temperaturforandringer i kontakt med luft, i tre- eller glassbeholder.
Raya	Spansk	BOB (3)	Sterkvín (vino generoso) med betegnelsen «Montilla Moriles» med egenskaper som ligner «Oloroso»-viner, men med mindre smak og aroma. Modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.
Reserva	Spansk	BOB (1)	Annen vin enn musserende vin, perlende vin og sterkvin, som oppfyller følgende vilkår: – rødvin skal ha en modningstid på minst 36 måneder, minst 12 av dem på eikefat som rommer høyst 330 l, og resten av tiden på flasker, – hvitvin og rosevin skal ha en modningstid på minst 24 måneder, minst seks av dem på eikefat som rommer høyst 330 l, og resten av tiden på flasker.
Sobremadre	Spansk	BOB (1)	Hvitvin med betegnelsen «Vinos de Madrid», som som følge av den særlige framstillingsmetoden inneholder karbondioksid, som kommer fra gjæringen av mosten med «madres» (skrelte og knuste druer).
Solera	Spansk	BOB (3)	Sterkvín med betegnelsene «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» og «Condado de Huelva», som er lagret etter systemet «criaderas y soleras».
Superior	Spansk	BOB (1)	Vín framstilt av minst 85 % av de foretrukne druesortene i de berørte avgrensede områdene.
			Chile Sør-Afrika

				Sterkvin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malaga», som er modnet i mer enn fem år.	
Trasañejo	Spansk	BOB (3)			
Vino Maestro	Spansk	BOB (3)		Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malaga», som er resultat av en ufullstendig gjæring fordi det før gjæringen tilsettes 7 % vinalkohol til mosten. Gjæringen er derfor svært langsom, og den stanser når alkoholstyrken er 15-16°, slik at restinnholdet av sukker på 160-200 g/l ikke har gjeret. Modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» eller systemet «añadas» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Spansk	BOB (1)		Vin med betegnelsen «Utiel-Requena», som er framstilt av druer høstet i de ti første dagene av høstingsperioden, og som har en alkoholstyrke på mellom 10 og 11,5 vol %. Den har noen særlige egenskaper som følge av den tidlige høsten, bl.a. en svak utsondring av karbondioksid.	
Viejo	Spansk	BOB/BGB (1)		Vin som er modnet i minst 36 måneder, med en rusten karakter, særlig på grunn av påvirkning av lys, oksygen og varme, eller en kombinasjon av disse faktorene.	
	Spansk	BOB (3)		Sterkvin (vino generoso) med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Condado de Huelva», som har følgende egenskaper: svært fyldig med en floyelsaktig fylde, aromatisk, energisk, verken tørr eller søt, mahognifarget, med en sann alkoholstyrke på mellom 15 og 22°. Modnet i minst to år etter systemet «criaderas y soleras» på eikefat som rommer høyst 1 000 l.	
Vino de Tea	Spansk	BOB (1)		Vin fra det nordlige delområdet for den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «La Palma», som er modnet i trebeholdere av Pinus canariensis («Tea») i høyst seks måneder. Den samme alkoholstyrken ligger for hvitvin på 11-14,5 volumprosent, for rosévin på 11-13 volumprosent og for rødvin på 12-14 volumprosent.	
FRANKRIKE					
Ambré	Fransk	BOB (3)		Artikkel 7 i dekret av 29. desember 1997: Den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Rivesaltes»: For å oppfylle kravene til den kontrollerte opprinnelsesbetegnelse «Rivesaltes», utfyllt med uttrykket «ambré», skal hvitvin være framstilt på enheten i et oksiderende miljø fram til 1. september i det andre året etter høstingsåret.	

Claret	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Bourgogne», «Bordeaux»: lys rødvin eller rosévin.	
Claret	Fransk	BOB (1)	Den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Bordeaux»: uttrykk som betegner en lys rødvin.	
Tuilé	Fransk	BOB (3)	Artikkel 7 i dekret av 29. desember 1997: For å oppfylle kravene til den kontrollerte opprinnelsesbetegnelse «Rivesaltes», utfyllt med uttrykket «tuilé», skal rødvin være framstilt på enheten i et oksiderende miljø fram til 1. september i det andre året etter høstingsåret.	
Vin jaune	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Arbois», «Côtes du Jura», «L'Étoile», «Château-Châlon»: vinprodukt som er framstilt utelukkende av de druesortene som er fastsatt i nasjonal lovgivning: langsom gjæring og modning på eikefat uten etterfylling i minst seks år.	
Château	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historisk uttrykk knyttet til en type område eller en type vin, som er forbeholdt viner fra en vingård som virkelig finnes, eller som betegnes med akkurat dette ordet.	Chile
Clos	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac», «St Estèphe»: Uttrykk knyttet til vinens kvalitet, dens historie og en type område, som rangerer viner fra en særskilt vindyrkingsenhet.	
Cru bourgeois	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Moulis», «Listrac», «St Julien», «Pauillac», «St Estèphe»: Uttrykk knyttet til vinens kvalitet, dens historie og en type område, som rangerer viner fra en særskilt vindyrkingsenhet.	Chile
Cru classé, eventuelt utfyllt med Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Barsac», «Côtes de Provence», «Graves», «Saint-Emilion grand cru», «Médoc», «Haut-Médoc», «Margaux», «Pessac-Leognan», «Saint Julien», «Pauillac», «Saint Estèphe», «Sauternes»: Uttrykk knyttet til vinens kvalitet, dens historie og en type område, som rangerer viner fra en særskilt vindyrkingsenhet.	
Edelzwicker	Tysk	BOB (1)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Alsace», framstilt av en eller flere druesorter som angitt i spesifikasjonene.	
Grand cru	Fransk	BOB (1, 3, 4)	Uttrykk knyttet til vinens kvalitet som kan brukes bare på viner med beskyttede opprinnelsesbetegnelse fastsatt ved dekret og når dette uttrykket anvendes kollektivt sammen med en opprinnelsesbetegnelse.	Chile Sveits Tunisia

Hors d'âge	Fransk	BOB (3)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Rivesaltes», «Banyuls», «Rasteau» og «Maury» kan brukes på vin som er modnet i minst fem år etter at den er framstilt.	
Passe-tout-grains	Fransk	BOB (1)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Bourgogne», framstilt av to druesorter som angitt i spesifikasjonene.	
Premier Cru	Fransk	BOB (1, 4)	Uttrykk knyttet til vinen kvalitet som kan brukes bare på viner med beskyttede opprinnelsesbetegnelser fasisatt ved dekret og når dette uttrykket anvendes kollektivt sammen med en opprinnelsesbetegnelse.	Tunisia
Primeur	Fransk	BOB (1)	Vin som kan omsettes for konsum fra tredje torsdag i november i høstingsåret.	
	Fransk	BGB (1)	Vin som kan omsettes for konsum fra tredje torsdag i oktober i høstingsåret.	
Rancio	Fransk	BOB (1, 3)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Grand Roussillon», «Rivesaltes», «Rasteau», «Banyuls», «Maury», «Clairette du Languedoc»: uttrykk som gjelder en vintype og en bestemt framstillingsmetode, som er forbeholdt noen kvalitetsviner på grunn av deres alder samt jordforhold.	
Sélection de grains nobles	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Condrieu», «Monbazillac», «Graves supérieure», «Bonnezeaux», «Jurançon», «Cérons», «Quarts de Chaume», «Sauternes», «Loupjac», «Coteaux du Layon», «Barsac», «Sainte Croix du Mont», «Coteaux de l'Aubance», «Cadillac»: vin som det er obligatorisk å framstille av druer som er høstet for hånd i flere omganger. Målet er å høste druer som er overmodne, angrepet av edelfråte eller som er konsentrert på vinstokken.	
Sur lie	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Muscadet», «Muscadet Coteaux de la Loire», «Muscadet-Côtes de Grandlieu», «Muscadet-Sèvre et Maine», «Gros Plant du Pays Nantais»: vin med særlige spesifikasjoner (f.eks. avling, alkoholstyrke), som modnes på bermen fram til 1. mars i året etter høstingsåret.	
	Fransk	BGB (1)	De beskyttede geografiske betegnelser «Vin de pays d'Occ», «Vin de pays des Sables du Golfe du Lion»: vin med særlige spesifikasjoner som modnes på fat kortere enn en vinter og er i kontakt med bermen fram til den tappes.	
Vendanges tardives	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Alsace», «Alsace Grand Cru», «Jurançon»: uttrykk som gjelder en vintype og en bestemt framstillingsmetode, som er forbeholdt viner som er framstilt av overmodne druer og oppfyller bestemte krav til densitet og alkoholstyrke.	
Villages	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Anjou», «Beaujolais», «Côte de Beaune», «Côtes de Nuits», «Côtes du Rhône», «Côte du Roussillon», «Mâcon»: uttrykk knyttet til vinen kvalitet, som er forbeholdt vin med beskyttede opprinnelsesbetegnelser fasisatt ved dekret og når uttrykket anvendes kollektivt sammen med en opprinnelsesbetegnelse.	
Vin de paille	Fransk	BOB (1)	De beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Arbois», «Côte du Jura», «L'Etoile», «Hermitage»: uttrykk knyttet til en framstillingsmetode som består i å velge ut druer fra druesorter som er fasisatt i nasjonal lovgivning, og la dem tørke i minst seks uker på stråmatter eller rister eller opphengt. Modnet i minst tre år fra datoen for pressing, herunder modning i trebeholder i minst 18 måneder.	

ITALIA

Alberata		Italiensk	BOB (1)	Særlig betegnelse for vin av typen «Aversa». Den viser til den svært gamle vindyrkingstradisjonen som ligger til grunn for produktet.
Vigneti ad alberata				
Amarone		Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv historisk betegnelse knyttet til produksjonsmetoden for vin av typen «Valpolicella». Den har vært benyttet siden antikken for å betegne opprinnelsesstedet for vin som framstilles av rosindruer etter en bestemt produksjonsmetode som bygger på en fullstendig gjæring av sukkeret. Dette kan forklare opprinnelsen til navnet «Amarone». Det er en særskilt og velkjent betegnelse som i seg selv identifiserer produktet.
Ambra		Italiensk	BOB (3)	Betegnelse knyttet til produksjonsmetoden og den særegne ravgule fargen som kan være mer eller mindre dyp, på vin av typen «Marsala». Den særegne fargen skyldes at produksjonen etter denne metoden pågår over lang tid og omfatter modning og foredling, en prosess som innebærer en betydelig reduksjon av polyfenolenes oksygen og fargestoffer.
Ambrato		Italiensk	BOB (1, 3)	Betegnelse knyttet til produksjonsmetoden og den særegne ravgule fargen som kan være mer eller mindre dyp, og som er typisk for viner av typen «Malvasia from Lipari» og «Vernaccia from Oristano». Den særegne fargen skyldes at produksjonen etter denne metoden pågår over lang tid og omfatter modning og foredling, en prosess som innebærer en betydelig reduksjon av polyfenolenes oksygen og fargestoffer.
Annoso		Italiensk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til vin av typen «Controguerra». Den viser til den særlige produksjonsmetoden som innebærer bruk av rosindruer og obligatorisk modning i trebeholdere i minst 30 måneder, før sluttproduktet kan omsettes for konsum.
Apianum		Latin	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse for vinen «Fiano di Avellino». Betegnelsen har klassisk opprinnelse. Den viser til druenes gode smak, som blir satt stor pris på av biene («api» på italiensk).
Auslese		Tysk	BOB (1)	Se tradisjonell betegnelse «scelto». Eksklusiv betegnelse for vinene «Caldaro» og «Caldaro Classico – Alto Adige».
Buttafuoco		Italiensk	BOB (1, 6)	Eksklusiv betegnelse som er nær knyttet til den særlige typen vin som kommer fra et delområde for vinene «Oltrepò Pavese». Den har lenge vært benyttet til å beskrive et virkelig særegent produkt som ifølge ordets opprinnelige betydning kan avgi «særlig kraftig varme».
Cannellino		Italian	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse knyttet til en type «Frascati»-viner og framstillingen av dem. Den har lenge vært benyttet for å beskrive ovennevnte vintype, som framstilles ved en særlig produksjonsprosess som gjør det mulig å framstille en vin kalt «abboccato», som er en litt søt og fyldig vin.

Cerasuolo	Italiensk	BOB (1)	Tradisjonell og historisk betegnelse som er nært knyttet til viner av typen «Cerasuolo di Vittoria». Betegnelsen inngår i DOCG-navnet og utgjør en ikke-geografisk side ved det. Betegnelsen er knyttet til produksjonen og den særegne fargen. Den benyttes også tradisjonelt for å beskrive en annen type «Montepulciano d'Abruzzo»-viner, som den er nært knyttet til.
Chiarretto	Italiensk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6)	Betegnelse knyttet til produksjonsmetoden og den særegne fargen på den berørte vintypen, som framstilles av blå druer.
Ciaret	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse på «Monferrato»-vin, som er knyttet til produktets særegne farge; navnet betyr opprinnelig «lys rød».
Château	Fransk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Betegnelse knyttet til et vinframstillingsforetak, som kan benyttes dersom druene utelukkende kommer fra dette foretaket og vinframstillingen skjer ved samme foretak.
Classico	Italiensk	BOB (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Betegnelse fasisatt ved lov nr. 164/1992. Den er forbeholdt ikke-musserende vin fra det eldste vindyrkingsområdet som er omfattet av egne regler for beskyttede opprinnelsesbetegnelser.
Dunkel	Tysk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til produksjonsmetoden og den typiske mørke fargen på viner av typen «Trentino».
Fine	Italiensk	BOB (3)	Betegnelse som er nært knyttet til vin av en av «Marsala»-typene. Den viser til den særlige produksjonsmetoden, som innebærer modning i minst ett år, hvorav minst åtte måneder på trefat.
Fior d'Arancio	Italiensk	BOB (1, 6)	Betegnelse knyttet til to «Colli Euganei»-typer: musserende vin og vin som er «passito» (dvs. framstilt av rosindruer). Den viser til produksjonsmetoden og de særlige aromatiske egenskapene ved produktet, som er framstilt av druer av sorten Muscat som er dyrket på en helt spesielt måte.
Flétri	Fransk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til DOC-vintypene «Vallée d'Aosta» eller «Vallée d'Aoste». Den viser til produksjonsmetoden og produktets typiske egenskaper, som framkommer ved en omsorgsfull produksjonsmetode med delvis tørkede druer.
Garibaldi Dolce	Italiensk	BOB (3)	Eksklusiv historisk betegnelse knyttet til en bestemt DOC-vin av typen «Marsala». I begynnelsen ble betegnelsen brukt til ære for Garibaldi, som smakte på vinen da han gikk i land i Marsala. Han satte pris på vinenes egenskaper, som skyldes den særlige produksjonsprosessen som innebærer modning i minst to år på trefat.
GD			
Governo all'uso toscano	Italiensk	BOB/BGB (1)	Opprinnelig var betegnelsen knyttet til vin med de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene «Chianti» og «Chianti Classico». Senere ble betegnelsen utvidet til å omfatte vin med den geografiske betegnelsen «Colli della Toscana Centrale», som framstilles i samme produktjonsområde. Den viser til den særlige produksjonsprosessen som benyttes i Toscana, der vinen på slutten av vinteren tilsettes tørkede druer, som setter i gang en ny gjæring.

Gutturnio	Italiensk	BOB (1, 8)	Eksklusiv historisk betegnelse for en type vin fra delområdet for vinene «Colli Piacentini». Den viser til produksjonsmetoden for ovennevnte rødvin, som er en svært typisk vin av høy kvalitet. Vinen ble servert i sølvbeger av romersk opprinnelse som ble kalt «Gutturnium».
Italia Particolare	Italiensk	BOB (3)	Eksklusiv historisk betegnelse knyttet til «Marsala fine»-viner. Opprinnelig ble «Marsala» framstilt bare for hjemmemarkedet.
IP			
Klassisch	Tysk	BOB (1)	Tradisjonelt produksjonsområde for «Caldaro» og «Alto Adige» (med betegnelsene «Santa Maddalena» og «Terlan»). (Se definisjonen av «Classico»).
Klassisches Ursprungsgebiet			
Kretzer	Tysk	BOB (1)	Betegnelse som viser til produksjonsmetoden og den typiske rosé-fargen. Betegnelsen brukes på vintypene «Alto Adige», «Trentino» og «Teroledgo rotaliano».
Lacrima	Italiensk	BOB (1)	Betegnelse som er nært knyttet til betegnelsen «Lacrime di Morro d'Alba», og som inngår i navnet på denne vinen. Den viser til den særlige produksjonsmetoden der en lett pressing av druene gir et produkt av høy kvalitet.
Lacrime Christi	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5)	Eksklusiv historisk betegnelse nært knyttet til «Vesuvio»-viner. Den var tradisjonelt knyttet til noen av disse vintypene (både normal vin, sterkvin og musserende vin), som framstilles etter en særlig produksjonsmetode der en lett pressing av druene gir et produkt av høy kvalitet med bestemte religiøse konnotasjoner.
Lambiccato	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse knyttet til vintypene «Castel San Lorenzo». Den viser til produkttypen og den særlige produksjonsmetoden som er basert på Muscat-druer og omfatter gjæring med skallkontakt av druene ved en kontrollert temperatur i særlige beholdere som tradisjonelt kalles «Lambicchi».
London Particular	Italiensk	BOB (3)	Historisk betegnelse knyttet til «Marsala Superiore»-viner. Betegnelsen eller forkortelsen brukes tradisjonelt til å beskrive et produkt beregnet på det engelske markedet. Bruken av det engelske språket er også tradisjonell og er fortsatt i produktspesifikasjonen og i reglene for «Marsala»-viner. Det er allment kjent at denne betegnelsen på en sterkvin har fått sin betydning og sitt omdømme takket være produsentene og de engelske vinhandlerne som siden oppdagelsen av Marsala i 1773, har produsert og omsatt denne utmerkede vinen og gjort den kjent i hele verden, særlig i England.
LP			
Inghilterra			
Occhio di Pernice	Italiensk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til vin av typen «Vino Santo». Betegnelsen er knyttet til produksjonsmetoden og den særegne fargen. Den særlige produksjonsmetoden, som bygger på bruk av røde druer, gjør det mulig å framstille et svært typisk produkt med en uvanlig farge som varierer fra sterk til svak rosa. Betegnelsen kommer av øyefargen til raphona («Pernice»), fuglen som vinen har fått sitt navn fra.

Oro	Italiensk	BOB (3)	Betegnelse knyttet til bestemte «Marsala»-viner. Den viser til den særegne fargen og til produksjonsmetoden som innebærer at det er forbudt å bruke kokt most. Dermed oppnås et særlig verdifullt produkt med en mer eller mindre kraftig gylden farge.
Passito	Italiensk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Betegnelse som viser til produkttypen og den tilsvarende produksjonsmetoden. Betegnelsene «passito» eller «vino passito» og «vino passito liquoroso» er forbeholdt normal vin eller sterkvin som er framstilt ved gjæring av druer som er tørket på naturlig eller kunstig måte, i samsvar med kravene i produktspesifikasjonen. Ved lov nr. 82/2006 ble betegnelsen utvidet til å omfatte overmodne druer.
Vino passito			
Vino Passito Liquoroso			
Ramie	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse knyttet til en av vintypene «Pinerolese». Den viser til produkttypen og den tilsvarende produksjonsmetoden, som bygger på delvis tørkede druer.
Rebola	Italiensk	BOB (1, 15)	Eksklusiv betegnelse knyttet til en av vintypene «Colli di Rimini». Den viser til produksjonsmetoden og produkttypen, som har en farge som går fra gylden til rødfarget; produktet framstilles av delvis tørkede druer.
Recioto	Italiensk	BOB (1, 4, 5)	Historisk betegnelse som er nært knyttet til navnet på de tre vinene med opprinnelsesbetegnelse som produseres i Veneto: vinene «Valpolicella», «Gambellara» og «Recioto di Soave»; disse betegnelsene hører til produksjonsområder som ligger svært nær hverandre og har lignende tradisjoner, særlig i provinsene Verona og Vicenza. Navnet stammer fra det femte århundre. På den tiden beskrev skribentene på landet denne vinen og lovpriste den som særlig verdifull og ansett; vinen framstilles bare i provinsen Verona og har sitt navn fra «Retia», det fjell- og bakkeområdet som den gang strakte seg fra området omkring Verona og Trento til områdene omkring Como og Valtellina. Betegnelsen har altså vært brukt svært lenge og benyttes fortsatt for å betegne vin som er framstilt etter den særlige produksjonsmetoden som omfatter tørking av druene.
Riserva	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Viner som har vært modnet i et visst tidsrom, i minst to år for rødvin og ett år for hvitvin, og deretter lagres på fat, i henhold til produktspesifikasjonen. Utover vanlige vilkår skal det i produktspesifikasjonen fastsettes at årgangen skal angis på etiketten, og den skal inneholde regler for bevaring av angivelsen av årgangen ved blanding av viner av ulike årganger. Denne betegnelsen får anvendelse på beskyttede opprinnelsesbetegnelser for viner av typen musserende vin og sterkvin i samsvar med vilkårene i den berørte produktspesifikasjonen og i henhold til fellekskapsretten.
Rubino	Italiensk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Cantavenna». Den viser til hele prosessen og den særegne fargen. Betegnelsen «Rubino» er dessuten knyttet til de særlige DOC-vintypene «Teroldego Rotaliano», «Trentino» og «Giarda Colli Mantovani», og den viser til produktenes særegne farge.
	Italiensk	BOB (3)	Betegnelse knyttet til bestemte typer «Marsala»-viner. Den viser til den særlige prosessen som innebærer at det er forbudt å koke most. Dessuten har denne vinen en særegen rubinrød farge som etter lagring får et rødfarget skjær.

Sangue di Giuda	Italiensk	BOB (4, 5, 8)	Eksklusiv tradisjonell betegnelse knyttet til en vintype som framstilles i «Oltrepò Pavese»-området. Den har vært brukt lenge for å betegne en vin med en svært særegen rødffarge, søt, musserende eller perlelend og velsmakende, faktisk så behagelig at jo mer man drikker av den, jo mer forrædersk blir den, som den berømte apostelen!
Scello	Italiensk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til vinene «Caldaro», «Caldaro Classico – Alto Adige» og «Colli del Trasimeno». Den viser til det bestemte produktet og den tilsvarende produksjonsmetoden, som begynner med utvelging av druene (det er derfor den kalles «utvalg».)
Sciacchetra	Italiensk	BOB (1)	Historisk og tradisjonell betegnelse som er nært knyttet til «Cinque Terre». Den viser til den metoden som brukes for å framstille produktet, herunder pressingen av druene og lagringen. Betegnelsen betyr ordrett «å presse og bevare uendret», en metode som brukes på produkter av høy kvalitet.
Sciac-trà	Italiensk	BOB (1)	Samme som over (Schiacchetra). Forskjellen er at denne betegnelsen gis til en bestemt type vin.
Spätlese	Tysk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Se betegnelsen «Vendemmia tardiva» som brukes i provinsen Bolzano.
Soleras	Italiensk	BOB (3)	Betegnelse knyttet til en bestemte type sterkviner kalt «Marsala». Den viser til produktet og den særlige produksjonsmetoden som innebærer lagring i minst fem år på trefat. Anriking med kokt most eller konsentrert most er forbudt. Resultatet er et rent naturprodukt som ikke inneholder tilsetningsstoffer, ikke engang tilsetningsstoffer som kommer fra vin, selvfølgelig med unntak av alkohol, ettersom det dreier seg om en sterkvin.
Stravecchio	Italiensk	BOB (3)	Betegnelse som er knyttet bare til «Virgin» og/eller «Soleras» av vintypen «Marsala». Den viser til den særlige produksjonsmetoden som innebærer lagring i minst ti år på trefat.
Strohwein	Tysk	BOB/BGB (1, 3, 11, 15, 16)	Se tradisjonell betegnelse «Passito». Den betyr ordrett «stråvin». Den viser til den bestemte vinen som framstilles i provinsen «Bolzano», og tilsvarer en produksjonsmetode der druene etter høsting tørkes på strå etter metoder som er festsatt i de forskjellige produktspesifikasjonene.
Supertore	Italiensk	BOB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Viner med høyere kvalitetsegenskaper og med produksjonsregler som er mye strengere enn for andre viner. I produktspesifikasjonen er det angitt følgende forskjeller: a) en sann alkoholstyrke i druene på minst 0,5 vol %, b) en total alkoholstyrke i druene på minst 0,5 vol %.
Superiore Old Marsala	Italiensk	BOB (3)	Betegnelse knyttet til vin av typen «Marsala Superiore». Den viser til det bestemte produktet og den særlige produksjonsmetoden som innebærer modning i minst to år på trefat. Det er et navn som dessuten inneholder en engelsk betegnelse som er tradisjonell for sterkvin, og som er festsatt både i produktspesifikasjonen og i den lovgivning som gjelder for Marsala-viner. Denne betegnelsen har fått sin betydning og sitt omdømme takket være produsentene og de engelske vinhandlerne som siden oppdagelsen i 1773, har produsert og omsatt denne utmerkede vinen og gjort den kjent i hele verden, særlig i England.

Torchiato	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse knyttet til vinene «Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona». Den viser til produktets særlige egenskaper som oppnås takket være en omhyggelig produksjonsmetode som innebærer forsiktig pressing av druene.
Torcolato	Italiensk	BOB (1)	Eksklusiv betegnelse som er knyttet til en bestemt vintype kalt «Breganze». Den viser til produktets særlige egenskaper som oppnås takket være en omhyggelig produksjonsmetode som innebærer bruk av delvis tørkede druer. Når druene er høstet, henges de opp på et nett av snorer som er laget for dette, og henges eventuelt opp en gang til. Slik tørkes druene.
Vecchio	Italiensk	BOB (1, 3)	Betegnelse knyttet til vinene «Rosso Barletta», «Aglianico del Vulture», «Marsala» og «Falerno del Massico». Den viser til lagingsvilkårene og den etterfølgende modningen og foredlingen av produktet.
Vendemmia Tardiva	Italiensk	BOB/BGB (1, 3, 15, 16)	Betegnelse knyttet til en særlig produkttype som innebærer sen høsting av druene. Når druene modnes og tørkes på vinstokkene, der de utsettes for vind og vær, oppnås det et enestående produkt, særlig med hensyn til sukkerinnhold og aroma. Resultatet er en vin helt utenom det vanlige. Disse vinene betegnes også som dessertviner eller «meditasjonsviner».
Verdolino	Italiensk	BOB/BGB (1)	Betegnelsen er knyttet til produksjonsmetoden og den særegne grønnfargen.
Vergine	Italiensk	BOB (1, 3)	Betegnelse knyttet til «Marsala»-viner. Den viser til det bestemte produktet og til den særlige produksjonsmetoden som innebærer modning i minst fem år på trefat, samt forbud mot tilsetning av kokt eller konsentrert most. Resultatet er et rent naturprodukt som ikke inneholder tilsetningsstoffer, ikke engang tilsetningsstoffer som kommer fra vin, med unntak av alkohol, som er en selvfølge i sterkvin. Betegnelsen er dessuten knyttet til «Bianco Vergine Valdicchiana»-viner. Den viser til den tradisjonelle produksjonsmetoden der gjæringen uten skall gir et rent og naturlig sluttprodukt.
Vermiglio	Italiensk	BOB (1)	Den er knyttet til «Colli dell'Etruria Centrale»-viner. Den viser både til de særlige kvalitetsegenskapene og til den særegne fargen.
Vino Fiore	Italiensk	BOB (1)	Betegnelse knyttet til den særlige produksjonsmetoden for visse hvitviner og roséviner. Metode som består i en forsiktig pressing av druene, som gir en særlig fin smak som løfter fram vinens beste sider, dvs. dens «blomst» («fiore»).
Vino Novello	Italiensk	BOB/BGB (1, 8)	Betegnelsen er knyttet til den særlige produksjonsmetoden og til den produksjonsperioden som for omsetning og konsum er fastsatt til 6. november hvert høstingsår.
Novello			

Vin Santo	Italiensk	BOB (1)	Historisk og tradisjonell betegnelse knyttet til visse viner som framstilles i regionene Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto og Trentino-Alto Adige. Den viser til den bestemte vintypen og den tilsvarende kompliserte produksjonsmetoden som innebærer oppbevaring og tørking av druene på egnede steder med god utlufting og langtidsmodning i tradisjonelle trebeholdere. Det er framstilt mange hypoteser om betegnelsens opprinnelse, de fleste av dem knyttet til middelalderen. Den mest sannsynlige hypotesen er nær knyttet til vinens religiøse betydning. Vinen anses som helt utenom det vanlige og sies å ha mirakuløse virkninger. Den ble vanligvis brukt i forbindelse med helgenmesser, og dette kan forklare betegnelsen «hellig vin» (vinsanto). Betegnelsen er fortsatt i bruk og er beskrevet i detalj i spesifikasjonene for den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen; det er en vintype som er velkjent og verdsatt over hele verden.
Vino Santo			
Vinsanto			
Vivace	Italiensk	BOB/BGB (1, 8)	Betegnelsen er knyttet til produksjonsmetoden og det tilsvarende produktet. Vinen er perlede på grunn av innholdet av karbondioksid, som er et resultat av en særegen og naturlig gjæringsprosess.
KYPROS			
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vingårder på minst én hektar, som tilhører en driftsenhet. Hele vinframstillingen foregår på enheten innenfor området. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vingårder på minst én hektar, som tilhører en driftsenhet. Hele vinframstillingen skjer på denne driftsenheten. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Vin framstilt av druer høstet på vingårder på minst én hektar, som tilhører en driftsenhet. På samme landbruksområde ligger det et kloster. Hele vinframstillingen skjer på denne driftsenheten. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μονή (Moni) (Monastery)	Gresk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	
LUXEMBOURG			
Château	Fransk	BOB (1)	Betegnelsen knyttet til navnet på en driftsenhet, forutsatt at druene utelukkende kommer derfra og vinframstillingen foregår på denne enheten.
			Chile

Grand premier cru	Fransk	BOB (1)	<p>Viner som oppfyller kravene til den nasjonale merkingen «Marque nationale», kan også være forsynt med følgende kvalitetsbetegnelser: «Vin classé», «Premier cru» eller «Grand premier cru», som har vært brukt siden 1959. Disse betegnelsene tildeles hver enkelt vin av en offisiell komité etter smaking og vurdering ut fra en 20 graders skala på følgende måte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – viner som får under 12 poeng, får ingen offisiell klassifisering og kan ikke merkes med «Marque nationale – appellation contrôlée», – viner som får minst 12,0 poeng, er offisielt anerkjent som «Marque nationale – appellation contrôlée», – viner som får minst 14,0 poeng, får tildelt betegnelsen «Vin classé» i tillegg til «Marque nationale – appellation contrôlée», – viner som får minst 16,0 poeng, får tildelt betegnelsen «Premier cru» i tillegg til «Marque nationale – appellation contrôlée», – viner som får minst 18,0 poeng, får tildelt betegnelsen «Grand premier cru» i tillegg til «Marque nationale – appellation contrôlée». 	Tunisia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Fransk	BOB (1)	<p>Betegnelsen på en vin av druer som er høstet sent, som er framstilt utelukkende av en av sortene Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druene skal være høstet for hånd, og den naturlige alkoholstyrken i volumprosent skal være minst 95 Oechsle-grader for Riesling og 105 Oechsle-grader for andre sorter. (Regjeringsforordning av 8. januar 2001)</p>	
Vin de glace	Fransk	BOB (1)	<p>Betegnelsen på en vin som er framstilt av druer som er høstet for hånd i dyptfrost tilstand ved en temperatur på eller under minus 7 °C. Bare druer av sortene Pinot blanc, Pinot gris og Riesling kan brukes til vinframstillingen, og mosten skal ha en naturlig alkoholstyrke i volumprosent på minst 120 Oechsle-grader. (Regjeringsforordning av 8. januar 2001)</p>	
Vin de paille	Fransk	BOB (1)	<p>Betegnelsen på en vin som er framstilt utelukkende av sortene Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druene skal være høstet for hånd og lagt ut til tørking på stråmatter i minst to måneder. Stråmattene kan erstattes med moderne rister. Druene skal ha en naturlig alkoholstyrke i volumprosent på minst 130 Oechsle-grader. (Regjeringsforordning av 8. januar 2001)</p>	
UNGARN				
Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungarsk	BOB (1)	<p>Vin som er framstilt ved å helle ung vin, most eller ung, ikke ferdiggjæret vin over druer med edelrâte (aszú), og som er modnet i minst tre år (to år på fat). Innholdet av sukker og det sukkerfrie innholdet er også fastsatt. Den kan brukes bare på vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokaj».</p>	
Aszúszencia	Ungarsk	BOB (1)		
Bikavér	Ungarsk	BOB (1)	<p>Rødvin som er framstilt av minst tre sorter, og som er modnet på trefat i minst 12 måneder; andre spesifikasjoner kan være fastsatt i lokale regler. Den kan brukes bare på vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Eger» og «Szekszárd».</p>	

Eszencia	Ungarsk	BOB (1)	Saft av druer med edelrate (aszú) som naturlig drypper fra de karene som druene samles i under høstingen. Restinnhold av sukker: minst 450 g/l. Sukkerfri ekstrakt: minst 50 g/l. Den kan brukes bare på vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokaj».
Fordítás	Ungarsk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved å helle vin over pressrester av druer med edelrate fra samme årgang, og som er modnet i minst to år (ett år på fat). Den kan brukes bare på vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokaj».
Másolás	Ungarsk	BOB (1)	Vin som er framstilt ved å helle vin over berme av druer med edelrate (Tokaj Aszú) fra samme årgang, og som er modnet i minst to år (ett år på fat). Den kan brukes bare på vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokaj».
Késői szüretelésű bor	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Høstet sent. Mostens sukkerinnhold skal være minst 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Vin framstilt av utvalgte druer. Mostens sukkerinnhold skal være minst 204,5 g/l.
Muzeális bor	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Vin som er modnet på flasker i mer enn fem år.
Siller	Ungarsk	BOB/BGB (1)	Rødvin med kraftig farge på grunn av kort tid med gjæring med skallkontakt.
Szamorodni	Ungarsk	BOB (1)	Vin som er framstilt av både druer med edelrate og friske druer, og som er modnet i minst to år (ett år på fat). Mosten inneholder minst 230,2 gram sukker per liter. Den kan brukes bare på vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokaj».
ØSTERRIKE			
Ausstich	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være framstilt av druer fra ett høstingsår, og det skal være opplysninger om utvelgingskriteriene på etiketten.
Auswahl	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være framstilt av druer fra ett høstingsår, og det skal være opplysninger om utvelgingskriteriene på etiketten.
Bergwein	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen er framstilt av druer dyrket på vingårder med terrasser eller bratt terreng med en helling på mer enn 26 %.
Klassik	Tysk	BOB (1)	Vinen skal være framstilt av druer fra ett høstingsår, og det skal være opplysninger om utvelgingskriteriene på etiketten.
Classic			

Heuriger	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være solgt til detaljisten innen utgangen av desember etter druehøsten, og skal selges til forbrukerne innen utgangen av mars året etter.
Gemischter Satz	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være en blanding av forskjellige hvitviner eller rødviner.
Jubiläumswein	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være framstilt av druer fra ett høstingsår, og det skal være opplysninger om utvelgingskriteriene på etiketten.
Reserve	Tysk	BOB (1)	Vinen skal ha en alkoholstyrke på minst 13 volumprosent. For rødvin kan kontrollnummeret for kvalitetsvin først tildeles 1. november året etter høstingsåret, for hvitvin tidligst 15. mars året etter høstingsåret.
Schilcher	Tysk	BOB/BGB (1)	Vinen skal være produsert i Steiermark og utelukkende av druer av sorten «Blauer Wildbacher», som dyrkes i vindyrkingsområdet Steierland.
Sturm	Tysk	BGB (1)	Delvis gjæret druemost med en alkoholstyrke på minst 1 volumprosent. «Sturm» skal selges mellom august og desember i høstingsåret og fortsatt gjære ved salget.
PORTUGAL			
Canteiro	Portugisisk	BOB (3)	Betegnelse som er forbeholdt vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira», som etter gjæring er forskåret og modnet på fat i minst to år; den skal være oppført i et særlig register og kan ikke tappes på flaske før den har vært lagret i minst tre år. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portugisisk	BOB/BGB (1)	Betegnelsen er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, tappet på glassflasker, med karakteristiske organoleptiske egenskaper og en samm alkoholstyrke på minst 1 volumprosent over den laveste lovbestemte volumprosenten; vinen skal være oppført i et særlig register med angivelse av høstingsåret. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]
Crusted	Engelsk	BOB (3)	«Portvin» med organoleptiske egenskaper utenom det vanlige, rød og fyldig ved tappingen, med fin aroma og smak, framstilt gjennom blanding av viner av forskjellige årganger slik at det oppnås organoleptiske egenskaper som utfyller hverandre, og som fører til at det dannes avleiringer (crust) på flaskeveggen ved modning; retten til å bruke betegnelsen er anerkjent av Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]
Crusting			
Escolha	Portugisisk	BOB/BGB (1)	Betegnelsen er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, som er tappet på glassflasker, har karakteristiske organoleptiske egenskaper og skal være oppført i et særlig register. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]

Escurro	Portugisisk	BOB (3)	Betegnelsen er forbeholdt vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira» med en intens aroma som er resultat av en blanding av oransje og særlig brunaktige farger, som skyldes at fargestoffer i vinen oksideres og at stoffer utsondres fra fatet. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]
Fino	Portugisisk	BOB (3)	Elegant kvalitetsvin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira» med perfekt balanse mellom syrenes friskhet, fyldig modenhet og aromatisk fylde som er utviklet gjennom modning på fat. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]
Frasqueira	Portugisisk	BOB (3)	«Portvin» av god kvalitet med kompleks aroma og smak, som gir vinen dens organoleptiske egenskaper; termen brukes bare i forbindelse med de tradisjonelle portvinsuttrykkene Lawny, Ruby og White. [Portaria n° 1484/2002 av 22.11.2002]
Garrafeira	Portugisisk	BOB/BGB (1, 3)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira» hvis betegnelse er knyttet til høstingsåret; produktet skal være framstilt av tradisjonelle sorter, modnes i minst 20 år før tapping, bevare en karakteristisk kvalitet og oppføres i et særlig register før og etter tapping. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]
Garrafeira	Portugisisk	BOB (3)	Betegnelsen som er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, og som er knyttet til høstingsåret; vinen skal ha karakteristiske organoleptiske egenskaper, som for rødvin vil si modning i minst 30 måneder, minst 12 av dem på glassflasker, og for hvitvin og rosevin, modning i minst 12 måneder, seks av dem på glassflasker; vinen skal være oppført i et særlig register. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]
			Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Porto» som etter en tids lagring på trefat oppbevares på glassbeholdere i minst åtte år og deretter tappes på flaske. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]
Lágrima	Portugisisk	BOB (3)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira» hvis betegnelse er knyttet til høstingsåret; produktet skal være framstilt av tradisjonelle sorter, modnes i minst 20 år før tapping, bevare en karakteristisk kvalitet og oppføres i et særlig register før og etter tapping. [Portaria n° 40/82 av 15.4.1982]
			Portvin med et sukkerinnhold som tilsvarer en densitet på 1 034-1 084 ved 20 °C. [Decreto-Let nr. 166/86 av 26.6.1986]

<p>Leve</p>	<p>Portugisisk</p> <p>BOB/BGB (1, 3)</p>	<p>Betegnelsen som er forbeholdt vin med den beskyttede geografiske betegnelsen «Lisboa», som har den laveste naturlige alkoholstyrke som kreves for den berørte vindyrkingssonen, en sann alkoholstyrke på høyst 10 volumprosent, et innhold av ikke-flyktige syrer på minst 4,5 g/l uttrykt i vinsyre og et trykk på høyst 1 bar; dessuten skal de øvrige analyseparametrene ligge innenfor de verdiene som er fastsatt for vin med geografisk betegnelse i alminnelighet. [Portaria n° 426/2009 av 23.4.2009]</p> <p>Betegnelsen som er forbeholdt vin med den beskyttede geografiske betegnelsen «Tejo», som har den laveste naturlige alkoholstyrke som kreves for den berørte vindyrkingssonen, en sann alkoholstyrke på høyst 10 volumprosent, et innhold av ikke-flyktige syrer på minst 4 g/l uttrykt i vinsyre og et trykk på høyst 1 bar; dessuten skal de øvrige analyseparametrene ligge innenfor de verdiene som er fastsatt for vin med geografisk betegnelse i alminnelighet. [Portaria n° 445/2009 av 27.4.2009]</p> <p>Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Porto», hvit med en alkoholstyrke på minst 16,5 volumprosent. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]</p> <p>Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Madeira», lett fyldig, men med en balansert struktur. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]</p> <p>Betegnelsen som er forbeholdt opprinnelsesbetegnelsen «Dão», og som oppfyller kravene i forskriftene for vindyrkingsområdet Dão. [Decreto-Lei nr. 376/93 av 5.11.1993]</p> <p>Betegnelsen er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, tappet på glassflasker, knyttet til høstingsåret, med karakteristiske organoleptiske egenskaper og en sann alkoholstyrke på minst 0,5 volumprosent over den lovbestemte laveste volumprosenten; vinen skal være oppført i et særlig register. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]</p> <p>Betegnelsen som er forbeholdt musserende kvalitetsvin og musserende vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, som har vært lagret mellom 12 og 24 måneder på flaske for omstikking, tømming eller fjerning av vinbermen. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]</p> <p>Betegnelsen som er forbeholdt sterkvin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, som er tappet på glassflasker og er knyttet til høstingsåret; vinen kan ikke omsettes før den har vært lagret i minst tre år, og skal oppføres i et særlig register. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]</p> <p>Portvin med karakteristiske organoleptiske egenskaper, herunder sammensatt aroma og smak, som oppnås ved blanding av viner på forskjellige lagringsstadier, noe som gir vinen særlige organoleptiske egenskaper. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]</p> <p>Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Madeira» som oppfyller femårsstandarden. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]</p>
<p>Nobre</p>	<p>Portugisisk</p> <p>BOB (1)</p>	
<p>Reserva</p>	<p>Portugisisk</p> <p>BOB/BGB (1, 3, 4, 5)</p>	
	<p>BOB (1, 3, 4, 5)</p>	

Reserva velha (eller grande reserva)	Portugisisk	BOB/BGB (1, 3, 4, 5)	Betegnelse som er forholdsvis musserende kvalitetsvin og musserende vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, som har vært lagret i mer enn 36 måneder på flaske for omstikking, tømming eller fjerning av vinbermen. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]	
Ruby	Engelsk	BOB (3)	Portvin med rød eller mørkerød farge. Det er vin der vinframstilleren sørger for å begrense utviklingen av den mørkerøde fargen for å bevare en ung vins fruktsmak og styrke. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]	Sør-Afrika(*)
Solera	Portugisisk	BOB (3)	Vin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Madeira» som er knyttet til en høstingsdato som utgjør grunnlaget for partiet; hvert år avsettes høyst ti prosent av partiet til tapping, som erstattes med en annen kvalitetsvin. Det samlede antall tilsetninger er ti, og deretter skal all vinen tappes med en gang. [Portaria n° 125/98 av 29.7.1998]	
Super reserva	Portugisisk	BOB/BGB (4, 5)	Betegnelse som er forholdsvis musserende kvalitetsvin og musserende vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, som har vært lagret mellom 24 og 36 måneder på flaske før omstikking, tømming eller fjerning av vinbermen. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]	
Superior	Portugisisk	BOB/BGB (1, 3)	Betegnelsen er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse, tappet på glassflasker, med karakteristiske organoleptiske egenskaper og en sann alkoholstyrke på minst 1 volumprosent over den lovbestemte laveste volumprosenten; vinen skal være oppført i et særlig register. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]	
Tawny	Engelsk	BOB (3)	Betegnelse som er forbeholdt sterkvin med geografisk betegnelse eller opprinnelsesbetegnelse som er tappet på glassflasker; vinen kan ikke omsettes før den har vært lagret i minst fem år, og skal oppføres i et særlig register. [Portaria n° 924/2004 av 26.7.2004]	Sør-Afrika(*)
Vintage, eventuelt utfyllt med Late Bottle (LBV) eller Character	Engelsk	BOB (3)	Rød portvin som er lagret på trebeholdere i minst sju år. Vinen framstilles av forskjellige vinpartier som er lagret på fat i tidsrom av forskjellig lengde. Med tiden utvikler vinnens farge seg i retning gulbrun, mellomgulbrun eller lys gulbrun, med en duft av tørkede frukter og tre; jo eldre vinen er, jo kraftigere blir disse aromaene. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]	

Vintage	Engelsk	BOB (3)	Portvin med organoleptiske egenskaper utenom det vanlige, som er framstilt av en enkelt høst, er rød og fyldig på godkjenningspunktet og har fin aroma og smak; retten til å bruke betegnelsen og den tilsvarende datoen er anerkjent av Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Innføringen av betegnelsen «Vintage» skjer i det andre året etter høstingsåret, og siste tapping kan skje 30. juli i det tredje året etter høstingsåret. Vinen kan ikke omsettes før 1. mai det andre året etter høsting. [Regulamento n° 36/2005 av 18.4.2005]	Sør-Afrika(*)
(*) Betegnelsene «Ruby», «Tavny» og «Vintage» brukes sammen med den sør-afrikanske geografiske betegnelsen «CAPE».				
ROMANIA				
Rezervă	Rumensk	BOB/BGB (1)	Vin som er modnet i minst seks måneder på eikefat og i minst seks måneder på flasker.	
Vin de vinotecă	Rumensk	BOB (1, 15, 16)	Vin som er modnet i minst ett år på eikefat og i minst fire år på flasker.	
Vin tânăr	Rumensk	BOB/BGB (1)	Vin som bringes i omsetning ved utgangen av det året den godkjennes.	
SLOVAKIA				
Mladé víno	Slovakisk	BOB (1)	Vinen skal være tappet på flasker innen utgangen av det kalenderåret da druene som brukes til vinframstillingen, ble høstet. Vinen kan bringes i omsetning den første mandagen i november samme år.	
Archívne víno	Slovakisk	BOB (1)	Vinen skal være modnet i minst tre år etter høsting av de druene som er brukt til å framstille vinen.	
Panenská úroda	Slovakisk	BOB (1)	Druene til framstillingen er fra den første høstingen på en vingård. Som første høsting regnes den høstingen som skjer det tredje eller senest det fjerde året etter planting.	
SLOVENIA				
Mlado vino	Slovensk	BGB/BOB (1)	Vin som tidligst kan omsettes 30 dager etter høsting, og bare fram til 31. januar.	
(1) BOB (beskyttet opprinnelsesbetegnelse) eller BGB (beskyttet geografisk betegnelse) utfyllt med henvisning til kategorier av vinprodukter som omhandlet i vedlegg Xlb i forordning (EF) nr. 1234/2007.				
(2) Ordene i kursiv angis bare som informasjon og/eller forklaring og er ikke omfattet av bestemmelsene i artikkel 3 i denne forordning. Eitersom disse opplysningene er bare veiledende, kan de ikke under noen omstendighet erstatte gjeldende nasjonal lovgivning.»				

VEDLEGG II

«VEDLEGG XV

LISTE OVER DRUESORTER OG DERES SYNONYMER SOM KAN FOREKOMME VED MERKING AV VIN

DEL A: Liste over druesorter og deres synonymer som kan forekomme ved merking av vin i henhold til artikkel 62 nr. 3

	Beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonym for dette	Stater som kan bruke sortsnavnet eller synonymene ⁽¹⁾
1	Alba (IT)	Albarossa	Italia ^o
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Hellas^o, Italia^o, Portugal^o, Algerie^o, Tunisia^o, De forente stater^o, Kypros^o, Sør-Afrika <i>NB: Navnet «Alicante» kan ikke brukes alene som vinbetegnelse.</i>
3		Alicante Branco	Portugal^o
4		Alicante Henri Bouschet	Frankrike^o, Serbia og Montenegro (6)
5		Alicante	Italia^o
6		Alikant Buse	Serbia og Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Romania
9	Borba (PT)	Borba	Spania^o
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia (13-20-30), Østerrike (18-20), Canada (20-30), Chile (20-30), Italia (20-30), Sveits
11		Blauer Burgunder	Østerrike (10-13), Serbia og Montenegro (17-30)
12		Blauer Frühburgunder	Tyskland (24)
13		Blauer Spätburgunder	Tyskland (30), Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia (10-20-30), Østerrike (10-11), Bulgaria (30), Canada (10-30), Chile (10-30), Romania (30), Italia (10-30)
14		Burgund Mare	Romania (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia og Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Kroatia ^o
17		Burgundac crni	Serbia og Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Kroatia^o, Serbia og Montenegro^o
19		Burgundec bel	Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia^o
20		Burgundec crn	Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia (10-13-30)
21		Burgundec siv	Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia^o
22		Early Burgundy	De forente stater^o
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungarn (31)
24	Frühburgunder	Tyskland (12), Nederland ^o	
25	Grauburgunder	Tyskland, Bulgaria, Ungarn ^o , Romania (26)	
26	Grauer Burgunder	Canada, Romania (25), Tyskland, Østerrike	
27	Grossburgunder	Romania (37, 14, 40, 42)	
28	Kisburgundi kék	Ungarn (30)	
29	Nagyburgundi	Ungarn^o	
30	Spätburgunder	Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia (10-13-20), Serbia og Montenegro (11-17), Bulgaria (13), Canada (10-13), Chile, Ungarn (29), Moldavia ^o , Romania (13), Italia (10-13), Det forente kongerike , Tyskland (13)	
31	Weißburgunder	Sør-Afrika (33), Canada, Chile (32), Ungarn (23), Tyskland (32, 33), Østerrike (32), Det forente kongerike^o , Italia	
32	Weißer Burgunder	Tyskland (31, 33), Østerrike (31), Chile (31), Slovenia, Italia	

	Beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonym for dette	Stater som kan bruke sortsnavnet eller synonymene ⁽¹⁾
33		Weissburgunder	Sør-Afrika (31), Tyskland (31, 32), Det forente kongerike, Italia, Sveits ^o
34		Weisser Burgunder	Serbia og Montenegro (15)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Romania
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Tsjekkia (39), Østerrike ^o , Tyskland, Slovenia (Modra frankinja, Frankinja), Ungarn, Romania (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Romania
39		Frankovka	Tsjekkia (37), Slovakia (40), Romania (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slovakia (39)
41		Kékfrankos	Ungarn, Romania (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa (PT)	Graciosa	Portugal^o
44	Мелник (BU) <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgaria
45	Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italia^o
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Tsjekkia^o
47		Moravia dulce	Spania^o
48		Moravia agria	Spania^o
49		Muškát moravský	Tsjekkia^o, Slovakia
50	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Romania
51	Porto (PT)	Portoghese	Italia^o
52	Rioja (ES)	Torrentés riojano	Argentina^o
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
54	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Frankrike

DEL B Liste over druesorter og deres synonymer som kan forekomme ved merking av vin i henhold til artikkel 62 nr. 4

	Beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonym for dette	Stater som kan bruke sortsnavnet eller synonymene ⁽²⁾
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agioritiko	Hellas^o, Kypros^o
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italia^o, Hellas^o, Malta^o, De forente stater
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italia^o
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Italia, Australia, De forente stater
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italia, Australia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italia^o
7		Barbera	Sør-Afrika^o, Argentina^o, Australia^o, Kroatia^o, Mexico^o, Slovenia^o, Uruguay^o, De forente stater^o, Hellas^o, Italia^o, Malta^o
8		Barbera Sarda	Italia^o
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Elicco (IT)	Bosco	Italia^o
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italia, Australia
11	Etyek-Buda (HU)	Budai	Ungarn^o
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Italia, Australia

	Beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonym for dette	Stater som kan bruke sortsnavnet eller synonymene ⁽²⁾
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Italia, Australia, De forente stater
14	Duna (HU)	Duna gyöngye	Ungarn
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slovakia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italia^o
18		Korinthiaki	Hellas^o
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italia, Australia, De forente stater
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italia, Australia
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italia, Australia, De forente stater
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italia, Australia
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Italia, Australia, De forente stater
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungarn
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italia, Australia
26	Lambrusco Gasparossa di Castelvetro	Lambrusco gasparossa	Italia
27		Lambrusco	Italia, Australia⁽²⁾, De forente stater
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30		Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)	
31		Lambrusco Salamino	Italia
32	Colli Maceratesi	Maceratino	Italia, Australia
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italia, Australia, De forente stater
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	Picolit	Italia
35		Pikolit	Slovenia
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italia, Australia
37	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italia, Australia, De forente stater
38	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Ungarn (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia og Montenegro (40-41-46)
40		Renski rizling	Serbia og Montenegro (39-43-46), Slovenia^o (45)
41		Rheinriesling	Bulgaria ^o , Østerrike, Tyskland (43), Ungarn (38), Tsjekkia (49), Italia (43), Hellas, Portugal, Slovenia
42		Rhine Riesling	Sør-Afrika ^o , Australia ^o , Chile (44), Moldavia ^o , New Zealand ^o , Kypros, Ungarn^o
43		Riesling renano	Tyskland (41), Serbia og Montenegro (39-40- 46), Italia (41)
44		Riesling Renano	Chile (42), Malta^o
45		Radgonska ranina	Slovenia
46		Rizling rajnski	Serbia og Montenegro (39-40-43)
47		Rizling Rajnski	Den tidligere jugoslaviske republikken Makedonia^o, Kroatia^o
48		Rizling rýnský	Slovakia^o
49	Ryzlink rýnský	Tsjekkia (41)	
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italia, Australia
51	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italia, Australia, De forente stater
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	Slovenia

	Beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonym for dette	Stater som kan bruke sortsnavnet eller synonymene ⁽²⁾
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italia, Australia, De forente stater
54	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italia^o
55		Verdeca	Italia
56		Verdese	Italia^o
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Italia, Australia
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Italia, Australia
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Italia, Australia
60	Zala (HU)	Zalagyöngye	Ungarn

(*) FORKLARING:

- kursiv: henvisning til synonymet til druesorten
- «^o» intet synonym
- fet skrift: kolonne 3: druesortens navn
- normal skrift: kolonne 4: staten der navnet svarer til en druesort og henvisning til druesorten
- kolonne 3: navn på synonymet til en druesort
- kolonne 4: navn på staten som bruker synonymet til en druesort

- (1) For de berørte statene gis unntak i henhold til dette vedlegg bare for viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse som er framstilt av de berørte druesortene.
- (2) Kan brukes i samsvar med bestemmelsene i artikkel 22 nr. 4 i avtalen av 1. desember 2008 mellom Det europeiske fellesskap og Australia om handel med vin (EUT L 28 av 30.1.2009, s. 3).»