

Règlement (UE) no 401/2010 de la Commission

du 7 mai 2010

modifiant et corrigeant le règlement (CE) no 607/2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) no 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement "OCM unique") [1], et notamment son article 121, paragraphe 1, points k), l) et m), et son article 203 ter, en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 25, paragraphe 1, du règlement (CE) no 607/2009 de la Commission [2], le contrôle annuel des vins comportant une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée est réalisé au moyen de contrôles aléatoires, par sondage, ou de façon systématique, étant entendu que seuls les contrôles aléatoires peuvent être combinés avec des contrôles par sondage. Certains États membres qui, jusqu'ici, ont privilégié des contrôles systématiques ont modifié leur position et souhaitent désormais pouvoir combiner les trois types de contrôles. Par conséquent, il convient de donner davantage de flexibilité aux États membres en ce qui concerne les systèmes de contrôle annuel.

(2) Il s'est avéré après l'adoption du règlement (CE) no 607/2009 qu'il contenait certaines erreurs d'ordre technique qu'il convient de corriger. En particulier, le nom de la variété de raisin de cuve "Montepulciano" a été mentionné erronément dans la partie B de l'annexe XV et il convient donc de le transférer dans la partie A de cette annexe. Il y a lieu également d'améliorer l'orthographe de certaines dispositions dans l'intérêt de la clarté.

(3) Par souci de clarté et de cohérence, il convient de reformuler ou de préciser certaines dispositions du règlement (CE) no 607/2009. C'est le cas notamment des dispositions s'appliquant aux pays tiers, qui devraient pouvoir utiliser certaines mentions facultatives, pour autant qu'ils remplissent des conditions équivalentes à celles exigées des États membres. C'est également le cas de l'annexe XII, dont il importe d'aligner la terminologie sur la liste des appellations d'origine protégées figurant dans le registre. Il y a lieu également d'introduire de nouvelles dispositions dans l'intérêt de la précision en termes d'étiquetage et de présentation.

(4) L'Australie a demandé d'inscrire de nouveaux noms des variétés de raisin de cuve à l'annexe XV, partie B, du règlement (CE) no 607/2009. Il convient qu'après avoir examiné de façon satisfaisante la demande en ce qui concerne les conditions fixées à l'article 62, paragraphe 1, point b), et à l'article 62, paragraphe 4, dudit règlement, la Commission inscrive l'Australie dans la colonne correspondant aux noms de ces variétés de raisin de cuve dans cette annexe.

(5) L'accord entre la Communauté européenne et les États-Unis d'Amérique sur le commerce du vin [3] contient une liste de noms de variétés de vigne qui peuvent être utilisés comme indications d'étiquetage. Il convient donc d'inscrire les États-Unis à l'annexe XV, partie B, du règlement (CE) no 607/2009, dans la colonne correspondant aux noms de ces variétés de raisin de cuve.

(6) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) no 607/2009 en conséquence.

(7) Pour éviter les charges administratives liées aux coûts de certification et des difficultés commerciales, il convient que les modifications proposées par le présent règlement s'appliquent à compter de la même date que le règlement (CE) no 607/2009, c'est-à-dire à compter du 1er août 2009.

(8) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) no 607/2009 est modifié comme suit:

1) À l'article 18, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

"1. Le "registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées" qui est tenu à jour par la Commission, conformément à l'article 118 quindecies du règlement (CE) no 1234/2007 [\*\*\*\*], ci-après dénommé "le registre", est inclus dans la base de données électronique "e-Bacchus".

2) L'article 24 est remplacé par le texte suivant:

"Article 24

Notification des opérateurs

Chaque opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production ou le conditionnement d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée est notifié à l'autorité compétente en matière de contrôle visée à l'article 118 sexdecies du règlement (CE) no 1234/2007."

3) L'article 25 est modifié comme suit:

a) au paragraphe 1:

i) le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

"Le contrôle annuel est effectué dans l'État membre dans lequel la production a eu lieu conformément au cahier des charges et est réalisé:

a) au moyen de contrôles aléatoires sur la base d'une analyse de risques; ou

b) par sondage; ou

c) de façon systématique; ou

d) par une combinaison d'éléments ci-dessus.";

ii) le cinquième alinéa est supprimé;

b) le paragraphe 4, point a), est remplacé par le texte suivant:

"a) les résultats des examens visés au paragraphe 1, premier alinéa, points a) et b), et au paragraphe 2 prouvent que le produit en question respecte les conditions énoncées dans le cahier des charges et réunit toutes les caractéristiques appropriées de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée;"

4) À l'article 56, le paragraphe 1 est modifié comme suit:

a) le point a) est remplacé par le texte suivant:

"a) "embouteilleur" : la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes établies dans l'Union européenne, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage.";

b) le point f) est remplacé par le texte suivant:

"f) "adresse" : les indications de la commune et de l'État membre ou du pays tiers où se situe le siège social de l'embouteilleur, du producteur, du vendeur ou de l'importateur.".

5) L'article 63 est modifié comme suit:

a) au paragraphe 2, le quatrième alinéa est remplacé par le texte suivant:

"Les frais de la certification sont à la charge des opérateurs qui en font l'objet, sauf décision contraire des États membres.";

b) le quatrième alinéa suivant est ajouté au paragraphe 7:

"Dans le cas du Royaume-Uni, le nom de l'État membre peut être remplacé par le nom du territoire faisant partie du Royaume-Uni."

6) À l'article 64, le paragraphe 4 est remplacé par le texte suivant:

"4. Le paragraphe 1 ne s'applique pas aux produits visés à l'annexe XI ter, points 3, 8 et 9, du règlement (CE) no 1234/2007, pour autant que les conditions d'utilisation de l'indication de la teneur en sucre soient réglementées par les États membres ou établies dans les règles applicables dans le pays tiers concerné, y compris, dans le cas des pays tiers, celles émanant d'organisations professionnelles représentatives."

7) À l'article 67, paragraphe 2, le premier alinéa est remplacé par le texte suivant:

"En cas d'utilisation du nom d'une unité géographique plus petite que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique, l'aire de l'unité géographique en question est délimitée avec précision. Les États membres peuvent établir des règles concernant l'utilisation de ces unités géographiques. Au moins 85 % des raisins à partir desquels le vin a été produit proviennent de cette unité géographique plus petite. N'est pas incluse:

a) toute quantité de produits utilisés pour une édulcoration, la "liqueur d'expédition" ou la "liqueur de tirage"; ou

b) toute quantité de produits visés à l'annexe XI ter, points 3 e) et f), du règlement (CE) no 1234/2007.

Les 15 % de raisins restants proviennent de la zone géographique délimitée de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique concernée."

8) L'annexe XII est remplacée par le texte figurant à l'annexe I du présent règlement.

9) L'annexe XV est remplacée par le texte figurant à l'annexe II du présent règlement.

10) À l'annexe XVII, point 4 b), les premier et deuxième tirets sont remplacés par le texte suivant:

- "— Tokaj,

- — Vinohradnícka oblast' Tokaj".

## Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au Journal officiel de l'Union européenne.

Il s'applique à compter du 1er août 2009.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 mai 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel Barroso

[1] JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

[2] JO L 193 du 24.7.2009, p. 60.

[3] JO L 87 du 24.3.2006, p. 2.

[\*\*\*\*] JO L 299 du 16.11.2007, p. 1."

-----  
ANNEXE I

"

"ANNEXE XII

LISTE DES MENTIONS TRADITIONNELLES VISÉES À L'ARTICLE 40

Notes explicatives:

[1] [2] [\*\*\*] [\*\*\*\*] [\*] Aucune protection n'est demandée pour la mention "sekt". [\*] Aucune protection n'est demandée pour la mention "sekt". [\*] Aucune protection n'est demandée pour les mentions "Riesling" et "Sekt". [\*] Les mentions "Ruby", "Tawny" et "Vintage" sont utilisées en combinaison avec l'indication géographique sud-africaine "CAPE"

Mentions traditionnelles | Langue | Vins [1] | Résumé de la définition / des conditions d'utilisation [2] | Pays tiers concernés |

PARTIE A: Mentions traditionnelles visées à l'article 118 duovicies, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) no 1234/2007

BELGIQUE

Appellation d'origine contrôlée | Français | AOP (1, 4) | Mentions traditionnelles utilisées en lieu et place de la mention "appellation d'origine protégée" | |

Gecontroleerde oorsprongsbenaming | Néerlandais | AOP (1, 4) | |

Landwijn | Néerlandais | IGP (1) | Mentions traditionnelles utilisées en lieu et place de la mention "indication géographique protégée" | |

Vin de pays | Français | IGP (1) | |

BULGARIE

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (guaranteed designation of origin) | Bulgare | AOP (1, 3, 4) | Mentions traditionnelles utilisées en lieu et place de la mention "appellation d'origine protégée" ou "indication géographique protégée" 14.4.2000 | |

Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (guaranteed and controlled designation of origin) | Bulgare | AOP (1, 3, 4) | |

Благородно сладко вино (БСВ) (noble sweet wine) | Bulgare | AOP (3) | |

Регионално вино (Regional wine) | Bulgare | IGP (1, 3, 4) | |

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti | Tchèque | AOP (4) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé de la zone concernée; la production de vin utilisée pour le vin mousseux de qualité produit dans une région spécifique a été réalisée dans la zone viticole; dans la zone définie, le rendement à l'hectare n'a pas été dépassé. Le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application. Jakostní víno AOP | |

Jakostní víno | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble défini dans la zone concernée; le rendement par hectare n'a pas été accru, les raisins avec lesquels le vin a été produit ont atteint une teneur en sucre de 15° NM au moins, la récolte et la production de vin, à l'exception de l'embouteillage, ont été réalisées dans la région viticole concernée; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'exécution. | |

Jakostní víno odrůdové | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe, de moût de raisin, vin produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé ou par coupage de vins de qualité, mais au maximum de trois variétés. | |

Jakostní víno známkové | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe, de moût de raisin, parfois à partir du vin produit avec des raisins récoltés dans un vignoble déterminé. | |

Jakostní víno s přívlastkem, complétée par: Kabinetní vínoPozdní sběrVyběr z hroznůVyběr z bobulíVyběr z cibébLedové vínoSlámové víno | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe ou de moût, éventuellement de vin produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé dans

la zone ou sous-zone concernée; où le rendement par hectare n'a pas été dépassé; le vin a été produit à partir de raisins dont l'origine, le poids et la teneur en sucre, le cas échéant, la variété ou le mélange de variétés, ou l'infection par *Botrytis cinerea* P. sous forme de pourriture noble ont été vérifiés par l'inspection et est conforme aux exigences pour ce type particulier de vin de qualité avec attributs, ou par le coupage de vins de qualité avec attributs; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application; le vin a été classé par l'inspection comme vin de qualité avec l'un des attributs suivants: "Kabinetní víno": ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 19° NM au moins;"Pozdní sběr": ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 21° NM au moins;"Výběr z hroznů": ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 24° NM au moins;"Výběr z bobulí": ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés, dont la teneur en sucre a atteint 27° NM au moins;"Výběr z cibéb": ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés issus de vendanges "botrytisées", ou à partir de grains surmûris, dont la teneur en sucre a atteint 32° NM au moins;"Ledové víno": ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été récoltés à des températures de -7 °C ou moins et qui, au cours de la récolte et de la transformation, sont restés gelés et le moût obtenu a atteint une teneur en sucre de 27° NM au moins;"Slámové víno": ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été stockés avant la transformation sur de la paille ou des roseaux, le cas échéant, suspendus dans un local aéré pendant une période d'au moins trois mois, et le moût obtenu a révélé une teneur en sucre de 27° NM au moins. | |

Pozdní sběr | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble défini dans la zone concernée; le rendement par hectare n'a pas été accru, les raisins avec lesquels le vin a été produit ont atteint une teneur en sucre de 21° NM au moins, la récolte et la production de vin, à l'exception de l'embouteillage, ont été réalisées dans la région viticole concernée; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'exécution. | |

Vino s přívlastkem, complétée par: Kabinetní vínoPozdní sběrVýběr z hroznůVýběr z bobulíVýběr z cibébLedové vínoSlámové víno | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisin, de pulpe ou de moût, éventuellement de vin produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble déterminé dans la zone ou sous-zone concernée; où le rendement par hectare n'a pas été dépassé; le vin a été produit à partir de raisins dont l'origine, le poids et la teneur en sucre, le cas échéant, la variété ou le mélange de variétés, ou l'infection par *Botrytis cinerea* P. sous forme de pourriture noble ont été vérifiés par l'inspection et est conforme aux exigences pour ce type particulier de vin de qualité avec attributs, ou par le coupage de vins de qualité avec attributs; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application; le vin a été classé par l'inspection comme vin de qualité avec l'un des attributs suivants: "Kabinetní víno": ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 19° NM au moins;"Pozdní sběr": ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 21° NM au moins;"Výběr z hroznů": ne peut être produit qu'à partir de raisins dont la teneur en sucre atteint 24° NM au moins;"Výběr z bobulí": ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés, dont la teneur en sucre a atteint 27° NM au moins;"Výběr z cibéb": ne peut être produit qu'à partir de grains sélectionnés issus de vendanges "botrytisées", ou à partir de grains surmûris, dont la teneur en sucre a atteint 32° NM au moins;"Ledové víno": ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été récoltés à des températures de -7 °C ou moins et qui, au cours de la récolte et de la transformation, sont restés gelés et le moût obtenu a atteint une teneur en sucre de 27° NM au moins;"Slámové víno": ne peut être produit qu'à partir de raisins, qui ont été stockés avant la transformation sur de la paille ou des roseaux, le cas échéant, suspendus dans un local aéré pendant une période d'au moins trois mois, et le moût obtenu a révélé une teneur en sucre de 27° NM au moins. | |

Jakostní likérové víno | Tchèque | AOP (3) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans le vignoble concerné dans la région spécifique, le rendement par hectare n'a pas été dépassé; la production a été

effectuée dans la région viticole spécifique, où les raisins ont été récoltés et le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application. | |

Zemské víno | Tchèque | IGP (1) | Vin produit à partir de raisins récoltés sur le territoire de la République tchèque, qui conviennent pour la production de vin de qualité dans la région spécifique, ou à partir de variétés qui sont prévues dans la liste de variétés dans le règlement d'application; il ne peut être étiqueté qu'avec l'indication géographique fixée par le règlement d'application; pour produire du vin avec indication géographique, seuls peuvent être utilisés les raisins avec lesquels le vin a été produit, dont la teneur en sucre a atteint 14° NM au moins et qui ont été récoltés dans l'unité géographique qui comporte l'indication géographique conformément à ce paragraphe et est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'application; l'utilisation du nom d'une autre unité géographique que celle prévue par le règlement d'application est interdite. | |

Vino originální certifikace (VOC ou V.O.C.) | Tchèque | AOP (1) | Le vin doit être produit sur le même territoire ou un territoire plus petit que la région viticole; le producteur doit être membre de l'association qui est autorisée à attribuer l'appellation d'un vin avec la certification originale conformément à la loi; le vin est en conformité au minimum avec les exigences de qualité relatives au vin de qualité selon cette législation; le vin est conforme aux conditions fixées dans la décision relative à l'autorisation d'attribuer l'appellation du vin avec la certification originale; pour le reste, le vin doit être conforme aux exigences fixées par cette législation pour les types particuliers de vin. | |

#### DANEMARK

Regional vin | Danois | IGP (1, 3, 4) | Vin ou vin mousseux qui est produit au Danemark conformément aux règles figurant dans la législation nationale. Le "vin régional" doit avoir subi une évaluation organoleptique et analytique. Sa nature et son caractère sont issus en partie de la zone de production, des raisins utilisés et de la compétence du producteur et du viticulteur. | |

#### ALLEMAGNE

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat [3]), complétée par:  
KabinettSpätleseAusleseBeerenausleseTroockenbeerenausleseEiswein | Allemand | AOP (1) | Catégorie globale de vins avec attributs spéciaux qui ont atteint un certain poids minimum de moût et qui ne sont pas enrichis (ni chaptalisés ni enrichis avec du moût de raisins concentré), complétée par l'une des indications suivantes: (Kabinett): niveau de première qualité des vins de qualité avec attributs spéciaux (Prädikatsweine); Les vins de Kabinett sont légers et fins, atteignant 67 à 85 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région;(Spätlese): vin de qualité avec attribut spécial dont le poids du moût se situe entre 76 et 95 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région; le raisin doit être récolté tard et doit être tout à fait mûr; les vins de Spätlese ont une saveur intense (pas nécessairement douce):(Auslese): produits à partir de raisins tout à fait mûrs sélectionnés individuellement qui peuvent être concentrés par Botrytis cinerea dont le poids du moût se situe entre 85 et 100 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région;(Beerenauslese): produit à partir de grains sélectionnés spécialement et tout à fait mûrs avec une concentration élevée en sucre grâce à Botrytis cinerea (pourriture noble); récoltés la plupart du temps après la récolte normale. Le poids du moût doit se situer entre 110 et 125 degrés Öchsle, selon la variété de raisin et la région: vins d'une grande douceur et de longue garde;(Troockenbeerenauslese): Niveau suprême des vins de qualité avec attributs spéciaux (Prädikatswein), dont le poids du moût dépasse 150 degrés Öchsle. Les vins de cette catégorie sont produits à partir de raisins surmûris soigneusement sélectionnés et dont le jus a été concentré par Botrytis cinerea (pourriture noble). Les grains sont déformés comme des raisins secs. Les vins en résultant offrent une douceur remarquable et contiennent peu d'alcool;(Eiswein): L'Eiswein doit être produit à partir de raisins récoltés pendant les fortes gelées avec des températures au-dessous de -7 degrés Celsius et pressés pendant qu'ils sont gelés; vin unique de qualité supérieure avec des concentrations extrêmement élevées en douceur et acidité | |

Qualitätswein, complétée ou non par b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) | Allemand | AOP (1) | Vin de qualité de régions déterminées, qui a subi un examen

analytique et organoleptique et qui a rempli des conditions relatives à la maturité des raisins (poids du moût/degrés Öchsle) | |

Qualitätslikörwein, complétée par b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbauggebiete) [4] | Allemand | AOP (3) | Vin de liqueur de qualité de régions déterminées, qui a subi un examen analytique et organoleptique et qui a rempli des conditions relatives à la maturité des raisins (poids du moût/degrés Öchsle) | |

Qualitätsperlwein, complétée par b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbauggebiete) [4] | Allemand | AOP (8) | Vin pétillant de qualité de régions déterminées, qui a subi un examen analytique et organoleptique et qui a rempli des conditions relatives à la maturité des raisins (poids du moût/degrés Öchsle) | |

Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbauggebiete) [4] | Allemand | AOP (4) | Vin mousseux de qualité de régions déterminées | |

Landwein | Allemand | IGP (1) | Vin supérieur en raison du poids légèrement supérieur de son moût | |

Winzersekt [4] | Allemand | AOP (1) | Vin mousseux de qualité produit dans des zones viticoles spécifiques obtenu à partir de raisins récoltés dans la même exploitation viticole que celle où le fabricant transforme les raisins en vin, qui sont destinés à produire des vins mousseux de qualité produits dans une zone viticole spécifique; s'applique aussi aux groupements de producteurs. | |

|

## GRÈCE

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (appellation d'origine de qualité supérieure) | Grec | AOP (1, 3, 4, 15, 16) | Nom d'une région ou d'un lieu spécifique, qui a été reconnu administrativement, pour désigner des vins qui sont conformes aux exigences suivantes: ils sont produits avec des raisins des variétés de vigne de premier ordre appartenant à *Vitis vinifera*, qui proviennent exclusivement de cette zone géographique et leur production a lieu dans cette zone; ils sont produits avec des raisins de vignobles ayant un faible rendement à l'hectare; leur qualité et leurs caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents [ L.D. 243/1969 et L.D. 427/76 concernant l'amélioration et la protection de la production viticole] | |

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (appellation d'origine contrôlée) | Grec | AOP (3, 15) | Outre les exigences indispensables de l'"appellation d'origine de qualité supérieure", les vins relevant de cette catégorie satisfont aux exigences suivantes: ils sont produits avec des raisins des vignobles de premier ordre, ayant de faibles rendements à l'hectare, cultivés dans des sols appropriés pour la production de vins de qualité; ils sont conformes à certaines exigences concernant le système d'élagage des vignobles et la teneur minimale en sucre du moût [ L.D. 243/1969 et L.D. 427/76 concernant l'amélioration et la protection de la production viticole] | |

Οίνος γλυκός φυσικός (vin doux naturel) | Grec | AOP (3) | Vins appartenant à la catégorie "appellation d'origine contrôlée" ou "appellation d'origine de qualité supérieure" et conformes en outre aux exigences suivantes: ils proviennent de moût de raisin dont le titre alcoométrique naturel initial n'est pas inférieur à 12 % vol.; ils ont un titre alcoométrique acquis égal ou supérieur à 15 % vol. et inférieur à 22 % vol.; ils ont un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol. [ L.D. 212/1982 concernant l'enregistrement des vins comportant l'appellation d'origine "Samos"] | |

Οίνος φυσικώς γλυκός (vin naturellement doux) | Grec | AOP (3, 15, 16) | Vins appartenant à la catégorie "appellation d'origine contrôlée" ou "appellation d'origine de qualité supérieure" et conformes en outre aux exigences suivantes: ils sont produits avec des raisins laissés au soleil ou à l'ombre; ils sont produits sans enrichissement; ils ont un titre alcoométrique naturel d'au moins 17 % vol. (ou de 300 grammes de sucre par litre). [ L.D. 212/1982 concernant l'enregistrement des vins comportant l'appellation d'origine "Samos"] | |

ονομασία κατά παράδοση (appellation traditionnelle) | Grec | IGP (1) | Vins produits exclusivement sur le territoire géographique de la Grèce et en outre: comme pour les vins bénéficiant de l'appellation traditionnelle Retsina, ils sont produits en utilisant le moût de raisins traité avec la résine du pin d'Alep, et comme pour les vins bénéficiant de l'appellation traditionnelle Verntea, ils sont produits avec des raisins des vignobles de l'île de Zakynthos et remplissent certaines conditions concernant les variétés de raisin utilisées, les rendements à l'hectare des vignobles et la teneur en sucre du moût. [P.D. 514/1979 relatif à la production, au contrôle et à la protection des vins résineux et M.D. 397779/92 concernant la définition des conditions d'utilisation de l'indication "Verntea Traditional Designation of Zakynthos"] | |

τοπικός οίνος (vin de pays) | Grec | IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16) | L'indication fait référence au nom d'une région ou d'un lieu spécifique, reconnu administrativement, pour désigner des vins qui sont conformes aux exigences suivantes: ils possèdent une qualité spécifique, une réputation ou d'autres caractéristiques imputables à leur origine; au moins 85 % des raisins utilisés pour leur production proviennent exclusivement de cette zone géographique et leur production a lieu dans cette zone géographique; ils sont issus de variétés de vigne qui ont été classées dans la zone spécifique; ils sont produits avec des raisins de vignobles situés sur les sols appropriés pour la viticulture avec un faible rendement à l'hectare; un titre alcoométrique naturel et acquis est défini pour chacun d'eux. [C.M.D. 392169/1999 Règles générales sur l'utilisation de la mention Vin régional pour désigner un vin de table, modifiées par C.M.D. 321813/2007]. | |

## ESPAGNE

Denominación de origen (DO) | Espagnol | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Nom d'une région, d'une zone, d'une localité ou d'un lieu délimité qui a été reconnu administrativement pour désigner des vins qui remplissent les conditions suivantes: ils sont élaborés dans la région, la zone, la localité ou le lieu délimité avec des raisins qui en sont issus; ils bénéficient d'un grand prestige dans le commerce en raison de leur origine, et leur qualité et leurs caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement aux caractéristiques géographiques qui comprennent des facteurs humains et naturels. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives) | Chili |

Denominación de origen calificada (DOCa) | Espagnol | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Outre les exigences indispensables liées à la "denominación de origen", la "denominación de origen calificada" remplit les conditions suivantes: au moins dix ans ont passé depuis sa reconnaissance en tant que "denominación de origen"; les produits protégés sont commercialisés exclusivement en bouteille par des établissements vinicoles enregistrés et situés dans la zone géographique délimitée, et la zone considérée comme susceptible de produire des vins ayant le droit de bénéficier de la dénomination d'origine décrite est délimitée cartographiquement, par chaque commune. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives) | |

Vino de calidad con indicación geográfica | Espagnol | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Vin élaboré dans une région, une zone, une localité ou un lieu délimité avec des raisins issus de ce territoire, dont la qualité, la réputation ou les caractéristiques sont dues au facteur humain ou géographique ou à ces deux facteurs, en ce sens qu'ils concernent la production du raisin, l'élaboration du vin ou son vieillissement. Ces vins sont identifiés par la mention "vino de calidad de", suivie du nom de la région, de la zone, de la localité ou du lieu délimité où ils sont produits et élaborés. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives) | |

Vino de pago | Espagnol | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Désigne le lieu ou le site rural ayant un sol aux caractéristiques particulières et un microclimat qui le différencient et le distinguent d'autres lieux des environs, dont le nom est connu traditionnellement et qui est notoirement lié à la culture des vignobles à partir desquels les vins ayant des caractéristiques et des qualités singulières sont obtenus, et dont l'extension maximale est



limitée par les règles établies par l'administration compétente, conformément aux caractéristiques propres à chaque région. L'extension ne peut être égale ou supérieure à aucune des communes sur le territoire ou les territoires, s'il y en a plus d'un, duquel ou desquels elle est située. Il est entendu que le lien notoire avec la culture des vignobles existe, lorsque le nom du "pago" a été utilisé habituellement dans le commerce pour désigner des vins issus de celui-ci au cours d'une période minimale de cinq ans. Tous les raisins qui sont destinés au "vino de pago" proviennent de vignobles situés dans ce "pago" et le vin sera élaboré, stocké et, dans ce cas, vieilli séparément des autres vins. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives) | |

Vino de pago calificado | Espagnol | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Au cas où la totalité du "pago" est incluse dans la couverture territoriale d'une dénomination d'origine qualifiée, il peut être désigné comme "vin de pago calificado", et le vin qui y est produit sera toujours qualifié de "de pago calificado", s'il remplit les conditions applicables aux vins de la dénomination d'origine qualifiée et s'il est enregistré. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, d'autres exigences légales figurent dans la législation susvisée et dans d'autres dispositions législatives) | |

Vino de la tierra | Espagnol | IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Conditions d'utilisation de la mention traditionnelle "vino de la tierra" accompagnée d'une indication géographique:  
1. Dans la réglementation des indications géographiques des produits qui apparaissent à l'article 1er, il faut tenir compte, au minimum, des aspects suivants: (a) catégorie ou catégories de vin auxquelles la mention s'applique; (b) nom de l'indication géographique à utiliser; (c) limite précise de la zone géographique; (d) indication des variétés de raisin à utiliser; (e) graduation alcoométrique volumique naturelle minimale des différents types de vins bénéficiant du droit à la mention; (f) appréciation ou indication des caractéristiques organoleptiques; (g) système de contrôle applicable aux vins, à mettre en œuvre par un organisme public ou privé.  
2. L'utilisation d'une indication géographique pour désigner des vins issus d'un mélange de vins obtenus à partir de raisins récoltés dans différentes zones de production sera admise si 85 % au minimum du vin provient de la zone de production dont il utilise le nom. (Loi 24/2003 relative à la vigne et au vin, Décret 1126/2003) | |

Vino dulce natural | Espagnol | AOP (3) | [Annexe III, point B 6, du règlement (CE) no 606/2009 de la Commission] | |

Vino Generoso | Espagnol | AOP (3) | [Annexe III, point B 8, du règlement (CE) no 606/2009 de la Commission] | Chili |

Vino Generoso de licor | Espagnol | AOP (3) | [Annexe III, point B 10, du règlement (CE) no 606/2009 de la Commission] | |

## FRANCE

Appellation d'origine contrôlée | Français | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16) | Nom d'un lieu utilisé pour désigner un produit originaire de ce lieu, dont la qualité ou les caractéristiques sont essentiellement ou exclusivement dues à un environnement géographique particulier avec ses facteurs humains et naturels inhérents, ce produit possédant une notoriété dûment établie et dont la production est soumise à des procédures de contrôle comprenant l'identification des parties concernées, le contrôle des conditions de production et le contrôle des produits. | Algérie Suisse Tunisie |

Appellation [...] contrôlée | Français | |

Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure | Français | |

Vin doux naturel | Français | AOP (3) | Vin muté, c'est-à-dire dont la fermentation alcoolique est arrêtée par addition d'alcool de vin neutre. Ce processus vise à augmenter la richesse alcoolique du vin tout en conservant la plus grande partie des sucres naturels du raisin. Selon le type de vin doux naturel élaboré, blanc, rouge ou rosé, la mutation est réalisée à un stade déterminé de la fermentation alcoolique, avec ou sans macération. | |

Vin de pays | Français | IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16) | Vins assortis d'indications géographiques, conformes à des conditions strictes de production fixées par arrêté, telles

que le rendement maximal, le titre alcoométrique minimal, les variétés de raisin et des règles analytiques strictes. | |

## ITALIE

Denominazione di origine controllata (D.O.C.) | Italien | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16) | "Par appellation d'origine des vins, on entend la dénomination géographique d'une zone viticole caractérisée par des productions spécifiques, utilisée pour désigner un produit de qualité renommé, dont les caractéristiques sont dues à l'environnement géographique et au facteur humain". La loi précitée prévoit, pour les dénominations italiennes, la mention traditionnelle spécifique "D.O.C." afin de clarifier le concept susvisé d'appellation d'origine de très grande qualité et traditionnelle. [Loi no 164 du 10.2.1992] | |

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung | Allemand | |

Kontrolirano poreklo | Slovène | |

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) | Italien | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16) | Elle est semblable à la définition de la D.O.C., mais elle contient également le mot "garantie" et elle est donc attribuée à des vins ayant une valeur particulière, qui ont été reconnus comme vins DOC depuis cinq ans au moins. Ils sont commercialisés dans des contenants d'une capacité maximale de 5 litres et portent une marque d'identification du gouvernement permettant de fournir une meilleure garantie aux consommateurs. [Loi no 164 du 10.2.1992] | |

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung | Allemand | |

Kontrolirano in garantirano poreklo | Slovène | |

Vino dolce naturale | Italien | AOP (1, 3, 11, 15) | Mention traditionnelle utilisée pour désigner et qualifier certains vins issus de raisins passerillés, qui contiennent un certain niveau de sucres résiduels produits par les raisins, sans processus d'enrichissement. L'utilisation est autorisée par des arrêtés spécifiques concernant les différents vins. | |

Indicazione geografica tipica (IGT) | Italien | IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16) | Mention exclusivement italienne fixée dans la loi no 164 du 10 février 1992 pour désigner des vins italiens comportant une indication géographique, dont la nature spécifique et le niveau de qualité sont dus à la zone géographique de production des raisins. | |

Landwein | Allemand | |

Vin de pays | Français | |

Deželna oznaka | Slovène | |

## CHYPRE

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin) | Grec | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Désigne des vins comportant une AOP K.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/ 19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/ 26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/ 27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) | |

Τοπικός Οίνος (Regional Wine) | Grec | IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16) | Désigne des vins comportant une IGP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/ 27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) | |

## LUXEMBOURG

Crémant de Luxembourg | Français | AOP (4) | [Règlement du gouvernement du 4 janvier 1991] Les principales normes à respecter pour la production sont les normes suivantes: les raisins doivent être récoltés manuellement et sélectionnés spécialement pour la production de Crémant; la cuvée des vins de base doit être conforme aux normes de qualité applicables aux vins de qualité; les vins sont issus de moût obtenu par pressurage de raisins entiers, en ce qui concerne les vins mousseux blancs ou rosés, dans la limite de 100 litres de moût pour 150 kilogrammes de raisin; il est fermenté en bouteille suivant la méthode traditionnelle; la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l; la pression minimale de l'anhydride carbonique n'est pas inférieure à 4 atmosphères à 20 °C; la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l.; | |

Marque nationale, complétée par: appellation contrôlée appellation d'origine contrôlée | Français | AOP (1, 4) | (W): La "Marque nationale" (sceau national d'autorisation) pour les vins de la désignation "Moselle luxembourgeoise" a été établie par le règlement du gouvernement du 12 mars 1935. L'inscription "Marque nationale -appellation contrôlée" sur l'étiquette rectangulaire apposée à l'arrière de la bouteille certifie que la production et la qualité du vin ont été contrôlées par l'État. Elle est délivrée par le bureau de la Marque nationale. Seuls les vins d'origine luxembourgeoise qui n'ont pas été coupés avec du vin étranger et qui sont conformes aux exigences nationales et européennes peuvent revendiquer cette désignation. Il est également obligatoire que les vins portant cette marque soient commercialisés en bouteilles et que le raisin ait été récolté et vinifié uniquement dans la zone de production nationale. Les vins sont systématiquement soumis à des tests analytiques et organoleptiques. (SW): La "Marque nationale" des vins mousseux luxembourgeois a été établie par le règlement du gouvernement du 18 mars 1988 et garantit: que le vin mousseux est obtenu exclusivement à partir de vins appropriés pour fabriquer des vins de qualité de la Moselle luxembourgeoise; qu'il correspond aux critères de qualité prévus par les règlements nationaux et communautaires; qu'il est placé sous le contrôle de l'État. | |

#### HONGRIE

Minőségi bor | Hongrois | AOP (1) | Signifie "vin de qualité" et désigne des vins comportant une AOP | |

Védett eredetű bor | Hongrois | AOP (1) | Désigne des vins bénéficiant d'une origine protégée | |

Tájbor | Hongrois | IGP (1) | Signifie "vin de pays" et désigne des vins comportant une IGP | |

#### MALTE

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.) | Maltais | AOP (1) | [Government Gazette no 17965 du 5 septembre 2006] | |

Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.) | Maltais | IGP (1) | [Government Gazette no 17965 du 5 septembre 2006] | |

#### PAYS-BAS

Landwijn | Néerlandais | IGP (1) | Ce vin est récolté et produit sur le territoire néerlandais. Le nom de la province où les raisins sont récoltés peut être mentionné sur l'étiquette. Le volume d'alcool naturel minimal dans ce vin doit être de 6,5 % vol. au minimum. Pour la production de ce vin aux Pays-Bas, seules les variétés de raisin néerlandais qui sont énumérées dans une liste nationale doivent être utilisées. | |

#### AUTRICHE

Districtus Austriae Controllatus (DAC) | Latin | AOP (1) | Les conditions pour ces vins de qualité (par exemple les variétés, le goût, la teneur en alcool) sont fixées par un comité régional. | |

Prädikatswein, complétée ou non par: Ausbruch / Ausbruchwein Auslese / Auslesewein Beerenauslese / Beerenauslesewein Kabinett / Kabinettwein Schilfwein Spätlese / Spätlesewein: Strohwein Trockenbeerenauslese Eiswein | Allemand | AOP (1) | Ces vins sont des vins de qualité et sont principalement définis sur la base de la teneur naturelle en sucre des raisins et des conditions de récolte. Aucun enrichissement ni édulcoration ne sont autorisés. Ausbruch / Ausbruchwein: issu de raisins sumûris et botrytisés avec une teneur naturelle minimale en sucre de 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); pour une meilleure extraction, du moût ou du vin frais peut être ajouté. Auslese / Auslesewein: issu de raisins strictement sélectionnés avec une teneur minimale en sucre naturel de 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: issu de raisins sélectionnés, surmûris et/ou botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 25° KMW. Kabinett / Kabinettwein: issu de raisins arrivés à maturité avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: les raisins doivent être stockés et séchés naturellement sur des

roseaux ou de la paille pendant au moins 3 mois avant le pressurage; la teneur minimale en sucre doit être de 25° KMW. Spätlese / Spätlesewein: issu de raisins arrivés à maturité avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 19° KMW. Trockenbeerenauslese: issu de raisins botrytisés pour la plupart et de raisins séchés naturellement avec une teneur minimale en sucre de 30° KMW. Eiswein: issu de raisins gelés naturellement pendant la récolte et le pressurage, et ayant une teneur minimale en sucre de 25° KMW. | |

Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, complétée ou non par: Ausbruch / AusbruchweinAuslese /AusleseweinBeerenauslese / BeerenausleseweinKabinett / KabinettweinSchilfweinSpätlese / Spätlesewein:StrohweinTrockenbeerenausleseEiswein | |

Qualitätswein | Allemand | AOP (1) | Vin issu de raisins arrivés à maturité et de certaines variétés ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 15° KMW et un rendement maximal de 6750 l/ha. Le vin ne peut être vendu qu'avec un numéro de contrôle de vin de qualité. | |

Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer | |

Landwein | Allemand | IGP (1) | Vin issu de raisins arrivés à maturité et de certaines variétés ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 14° KMW et un rendement maximal de 6750 l/ha. | |

## PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.) | Portugais | AOP (1, 3, 4, 8) | Dénomination géographique d'une région ou d'un lieu spécifique, ou dénomination traditionnelle, liée ou non à une origine géographique, utilisée pour désigner ou identifier un produit issu de raisins de cette région ou de ce lieu spécifique et dont la qualité ou les caractéristiques sont essentiellement ou exclusivement dues aux caractéristiques géographiques particulières, avec ses facteurs humains et naturels inhérents, et dont la production est réalisée dans cette zone ou région géographique définie. [Decreto-Lei no 212/2004 du 23.08.2004] | |

Denominação de origem controlada (D.O.C.) | Portugais | AOP (1, 3, 4, 8) | L'étiquetage des produits viticoles pouvant bénéficier d'une appellation d'origine peut comprendre les mentions suivantes: "Denominação de Origem Controlada" ou "DOC". [Decreto-Lei no 212/2004 du 23.8.2004] | |

Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.) | Portugais | AOP (1, 3, 4, 8) | Nom du pays ou d'une région ou d'un lieu spécifique, ou dénomination traditionnelle, associés ou non à une origine géographique, utilisés pour désigner ou identifier un produit viticole issu au minimum à 85 % de raisins récoltés dans cette zone dans le cas d'un lieu ou d'une région spécifique, dont la réputation, la qualité spécifique ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique et dont la production est réalisée dans cette zone ou région géographique définie. [Decreto-Lei no 212/2004 du 23.08.2004] | |

Vinho doce natural | Portugais | AOP (3) | Vin riche en sucre, produit à partir de raisins récoltés tardivement ou botrytisés. [Portaria no 166/1986 du 26.06.1986] | |

Vinho generoso | Portugais | AOP (3) | Les vins de liqueur produits traditionnellement dans les régions délimitées de Douro, Madeira, Setúbal et Carcavelos, dénommés respectivement vin de porto ou Porto, et sa traduction dans les autres langues, vin de Madère ou Madère, et sa traduction dans les autres langues, Moscatel de Setúbal ou Setúbal et Carcavelos. [Decreto-Lei no 166/1986 du 26.06.1986] | |

Vinho regional | Portugais | IGP (1) | L'étiquetage des produits viticoles pouvant bénéficier d'une indication géographique peut comprendre les mentions suivantes: "Vinho Regional" ou "Vinho da Região de". [Decreto-Lei no 212/2004 du 23.08.2004] | |

## ROUMANIE

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), complétée par: Cules la maturitate deplină – C.M.D.Cules târziu – C.T.Cules la înobilarea boabelor – C.I.B. | Roumain | AOP (1, 3, 8, 15, 16) | Les vins comportant une appellation d'origine sont des vins produits à partir de raisins issus de zones délimitées caractérisées par les conditions climatiques, le sol et l'exposition, qui sont favorables pour la qualité de la récolte et respectent les exigences suivantes: (a)ils

sont élaborés à partir de raisins provenant exclusivement de la zone géographique délimitée;(b)la production est limitée à la zone géographique considérée;(c)la qualité et les caractéristiques du vin sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents;(d)les vins sont obtenus exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce Vitis vinifera.Selon l'étape de maturation des raisins et ses caractéristiques de qualité lors de la récolte, les vins comportant une appellation d'origine sont classés de la manière suivante: (a)DOC - CMD - vin comportant une appellation d'origine issu de raisins récoltés à maturité;(b)DOC - CT - vin comportant une appellation d'origine issu de raisins d'une vendange tardive;DOC - CIB - vin comportant une appellation d'origine obtenu d'une récolte de raisin affecté par la pourriture noble. | |

Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.) | Roumain | AOP (5, 6) | Les vins mousseux comportant une appellation d'origine protégée sont produits à partir des variétés recommandées pour ce type de production, cultivées dans des vignobles délimités où le vin est produit comme matière première et qui n'est entièrement transformée que dans la zone autorisée jusqu'à la commercialisation. | |

Vin cu indicație geografică | Roumain | IGP (1, 4, 9, 15, 16) | Les vins comportant une indication géographique sont produits à partir de raisins récoltés dans des vignobles spécifiques de zones délimitées et en respectant les conditions suivantes: (a)ils possèdent une qualité, une réputation ou des caractéristiques particulières attribuables à l'origine géographique respective;(b)ils sont produits à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considérée;(c)la production est limitée à la zone géographique désignée;(d)les vins sont issus de variétés de vigne de l'espèce Vitis vinifera ou d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre Vitis.Le titre alcoométrique acquis minimal doit être de 9,5 % vol., dans le cas des vins produits dans la zone viticole B et au moins de 10,0 % vol. pour les zones viticoles CI et CII. Le titre alcoométrique total ne doit pas dépasser 15 % vol.. | |

## SLOVÉNIE

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), complétée ou non parMlado vino | Slovène | AOP (1) | Vin issu de raisins arrivés à maturité ayant un titre alcoométrique naturel d'au moins 8,5 % vol. (9,5 % vol. dans la zone CII) et un rendement maximal de 8000 l/ha. L'évaluation analytique et organoleptique est obligatoire. | |

Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP) | Slovène | AOP (1) | Vin obtenu par première et deuxième fermentation alcoolique avec un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 10% vol. pour lequel le titre alcoométrique total de la cuvée n'est pas inférieur à 9% vol.. | |

Penina | Slovène | |

Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP) | Slovène | AOP (1) | Les conditions pour ces vins de qualité sont fixées par les règles du ministre sur la base du rapport détaillé d'un expert (par exemple les variétés, la teneur en alcool, le rendement, etc.) | |

Renome | Slovène | |

Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), complétée ou non par: Pozna trgatevIzborJagodni izborSuhi jagodni izborLedeno vinoArhivsko vino (Arhiva)Slamno vino (vino iz sušenega grozdja) | Slovène | AOP (1) | Vin issu de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 83 degrés Oechsle et un rendement maximal de 8000 l/ha. Aucun enrichissement, édulcoration, acidification ou désacidification ne sont autorisés. L'évaluation analytique et organoleptique est obligatoire. Pozna trgatev: issu de raisins sélectionnés, surmûris et/ou botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 92° Oechsle; Izbor: issu de raisins sélectionnés, surmûris et botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 108 degrés Oechsle; Jagodni izbor: issu de raisins sélectionnés, surmûris et botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 128 degrés Oechsle; Suhi jagodni izbor: issu de raisins sélectionnés, surmûris et botrytisés, avec une teneur naturelle en sucre d'au moins 154 degrés Oechsle;

Ledeno vino: les raisins doivent être gelés naturellement pendant la récolte et le pressurage et doivent avoir une teneur minimale en sucre de 128 degrés Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vin vieux issu de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 83 degrés Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): les raisins doivent être stockés et séchés naturellement sur des roseaux ou de la paille avant le pressurage. | |

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP) | Slovène | AOP (1) | Vin obtenu par première et deuxième fermentation alcoolique avec un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 10,5% vol. pour lequel le titre alcoométrique total de la cuvée n'est pas inférieur à 9,5% vol.. | |

Penina | Slovène | |

Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), complétée ou non par Mlado vino | Slovène | IGP (1) | Vin issu de raisins arrivés à maturité ayant un titre alcoométrique naturel minimum de 8,5 % vol. et un rendement maximal de 12000 l/ha. L'évaluation analytique et organoleptique est obligatoire. | |

## SLOVAQUIE

Akostné víno | Slovaque | AOP (1) | Vin classé par l'organisme de contrôle comme vin de cépage de qualité ou vin de marque de qualité issu de raisins dont la teneur naturelle en sucre est au minimum de 16 NM et dont le rendement maximal par hectare n'est pas dépassé; le vin est conforme aux exigences en matière de qualité fixées par un règlement spécial. | |

Akostné víno s prívlastkom, complétée par: KabinetnéNeskorý zberVýber z hroznaBobuľovývýberHrozienkový výberCibébový výberL'adový zberSlamové víno | Slovaque | AOP (1) | Vin classé par l'organisme de contrôle comme vin de qualité avec attributs; il est conforme aux exigences en matière de qualité fixées par un règlement spécial; le rendement maximal par hectare n'est pas dépassé; la variété de vigne, l'origine des raisins, sa teneur naturelle en sucre, le poids et l'état sanitaire sont certifiés avant la transformation par un employé de l'organisme de contrôle; l'interdiction d'augmenter son titre alcoométrique volumique naturel et d'adapter le sucre résiduel est respectée. Akostné víno s prívlastkom est réparti en: kabinetné víno produit à partir de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 19 NM;neskorý zber produit à partir de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 21 NM;výber z hrozna produit à partir de raisins arrivés à maturité ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 23 NM, obtenus à partir de grappes soigneusement sélectionnées;bobuľový výber produit à partir de grappes de raisin surmûri sélectionnées manuellement dont les grains non mûris et abîmés ont été retirés manuellement, ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 26 NM;hrozienkový výber produit exclusivement à partir de grains de raisin surmûris, sélectionnés manuellement, ayant une teneur en sucre d'au moins 28 NM;cibébový výber produit exclusivement à partir de grains de raisin surmûris, sélectionnés manuellement, raffinés par l'effet de Botrytis cinerea Persoon, ayant une teneur naturelle en sucre d'au moins 28 NM;l'adové víno produit à partir de raisins récoltés à la température inférieure ou égale à - 7 °C et des raisins restés gelés pendant la récolte et la transformation et le moût obtenu doit avoir une teneur naturelle en sucre d'au moins 27 NM;slamové víno produit à partir de raisins bien mûris, stockés avant la transformation sur des lits de paille ou de roseaux, il peut avoir été laissé suspendu sur des cordes pendant au moins trois mois et la teneur naturelle en sucre du moût obtenu est d'au moins 27 NM. | |

Esencia | Slovaque | AOP (1) | Vin produit par fermentation lente du vin d'égouttage issu de cibebas sélectionnés séparément dans le vignoble défini de "vinohradnícka oblasť Tokaj". L'essence contient au moins 450 g/l de sucre naturel et 50 g/l d'extrait sans sucre. Il est élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois. | |

Forditáš | Slovaque | AOP (1) | Vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime du vignoble défini de "vinohradnícka oblasť Tokaj" versé sur le marc de raisin des cibebas. Il est élevé pendant au moins deux ans, dont au moins un an en fût de bois. | |

Másláš | Slovaque | AOP (1) | Vin produit par fermentation alcoolique de moût ou de vin du même millésime du vignoble défini de "vinohradnícka oblasť Tokaj" versé sur la lie de fermentation de Samorodné ou Výber. Il est élevé pendant au moins deux ans, dont au moins un an en fût de bois. | |

Pestovateľský sekt [5] | Slovaque | AOP (4) | Les conditions de base de la production sont réunies avec la condition relative à la production des vins mousseux de qualité et la dernière phase du processus de production de vin mousseux est effectuée par le viticulteur du vignoble dont les raisins sont utilisés pour la production. Les différents composants de la cuvée du pestovateľský sekt proviennent d'une zone viticole. | |

Samorodné | Slovaque | AOP (1) | Vin produit par fermentation alcoolique de variétés de raisin Tokaj dans la zone viticole de "vinohradnícka oblasť Tokaj" provenant du vignoble défini, si les conditions pour la production de masse de cibeas ne sont pas favorables. Il ne peut être mis en circulation au plus tôt qu'après deux ans de maturation, dont au moins un an en fût de bois. | |

Sekt vinohradníckej oblasti [5] | Slovaque | AOP (4) | Vin mousseux obtenu par fermentation primaire ou secondaire de vin de qualité à partir de raisins cultivés dans des domaines viticoles dans les zones viticoles et exclusivement dans la zone viticole où les raisins destinés à sa production sont cultivés ou dans la zone limitrophe; les conditions de base de la production sont remplies avec la condition applicable aux vins mousseux de qualité. | |

Výber (3)(4)(5)(6) putňový | Slovaque | AOP (1) | Vin produit par fermentation alcoolique après le versement de cibeas avec du moût ayant une teneur en sucre d'au moins 21 NM issus du vignoble défini de "vinohradnícka oblasť Tokaj" ou avec du vin de même qualité et du même millésime provenant du vignoble défini de "vinohradnícka oblasť Tokaj". Selon la quantité de cibeas ajoutés, le Tokajský výber sera divisé en 3 à 6 putňový. Le Výber sera élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois. | |

Výberová esencia | Slovaque | AOP (1) | Vin produit par fermentation alcoolique de cibeas. Pendant la récolte, les grains de raisins sont sélectionnés séparément, et ils sont versés immédiatement après la transformation avec du moût du vignoble défini de "vinohradnícka oblasť Tokaj" ou du vin du même millésime qui contient au moins 180 g/l de sucre naturel et 45 g/l d'extrait sans sucre. Il est élevé pendant au moins trois ans, dont au moins deux ans en fût de bois. | |

|

## ROYAUME-UNI

quality (sparkling) wine | Anglais | AOP (1, 4) | Vin ou vin mousseux produit en Angleterre et au Pays de Galles conformément aux règles prévues par la législation nationale dans ces territoires. Les vins commercialisés comme "vin de qualité" ont subi une évaluation organoleptique et analytique. Sa nature et son caractère spécifiques sont issus en partie de la zone de production, de la qualité des raisins utilisés et de la compétence du producteur et du viticulteur. | |

Regional (sparkling) wine | Anglais | IGP (1, 4) | Vin ou vin mousseux produit en Angleterre et au Pays de Galles conformément aux règles prévues par la législation nationale dans ces territoires. Le "vin régional" fait l'objet d'une évaluation organoleptique et analytique. Sa nature et son caractère sont issus en partie de la zone de production, des raisins utilisés et de la compétence du producteur et du viticulteur. | |

PARTIE B: Mentions traditionnelles visées à l'article 118 duovicies, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) no 1234/2007

## BULGARIE

Колекционно (collection) | Bulgare | AOP (1) | Vin qui satisfait aux conditions de la "réserve spéciale", qui est élevé en bouteille pendant au moins un an et dont la quantité ne dépasse pas la moitié du lot "réserve spéciale". | |

Ново (young) | Bulgare | AOP / IGP (1) | Le vin a été entièrement produit à partir de raisins obtenus d'une seule récolte et mis en bouteille jusqu'à la fin de l'année. Il peut être vendu avec l'indication "nouveau" jusqu'au 1er mars de l'année suivante. Dans ce cas, les étiquettes portent obligatoirement aussi l'indication "échéance de la vente – 1er mars ...". Après l'expiration du délai indiqué ci-dessus, le vin ne peut être étiqueté et présenté comme "nouveau" et les quantités de vin présentes dans le réseau commercial doivent obligatoirement être réétiquetées après le 31 mars de l'année correspondante conformément aux exigences de l'ordonnance. | |

Премиум (premium) | Bulgare | IGP (1) | Vin produit à partir d'une variété de raisins qui possède la meilleure qualité de toute la récolte. La quantité produite ne dépasse pas 1/10 de toute la récolte. | |

Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak) | Bulgare | AOP (1) | Vin élevé en nouveaux fûts de chêne d'un volume allant jusqu'à 500 l. | |

Премиум резерва (premium reserve) | Bulgare | IGP (1) | Le vin produit à partir d'une seule variété de raisins, représentant une quantité préservée du meilleur lot de la récolte. | |

Резерва (reserve) | Bulgare | AOP / IGP (1) | Vin produit à partir d'une seule variété de raisins, élevé pendant au moins un an à partir du mois de novembre de l'année de la récolte. | |

Розенталер (Rosenthaler) | Bulgare | AOP (1) | Vin produit à partir de variétés recommandées de raisins dont la teneur en sucre n'est pas inférieure à 22 % en poids. Le vin possède un titre alcoométrique d'au moins 11°. Ses caractéristiques sont notamment dues à l'addition de moût de raisins ou de moût de raisins concentré au moins 30 jours avant l'expédition. | |

Специална селекция (special selection) | Bulgare | AOP (1) | Vin issu d'une seule variété de raisins ou d'un mélange, élevé pendant au moins deux ans après la date d'expiration indiquée dans le cahier des charges du produit. | |

Специална резерва (special reserve) | Bulgare | AOP (1) | Vin issu d'une variété de raisins ou d'un mélange, élevé pendant au moins un an en fût de chêne après la date d'expiration indiquée dans le cahier des charges du produit. | |

## RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Archivní víno | Tchèque | AOP (1) | Vin mis en circulation au moins trois ans après l'année de récolte. | |

Burčák | Tchèque | AOP (1) | Moût de raisins partiellement fermenté, dont le titre alcoométrique volumique acquis est supérieur à 1 % vol. et inférieur à trois cinquièmes du titre alcoométrique total. | |

Klaret | Tchèque | AOP (1) | Vin produit à partir de raisins noirs sans macération. | |

Košer, Košer víno | Tchèque | AOP (1) | Vin qui a été produit suivant la méthode liturgique au sens des règles de la congrégation juive. | |

Labín | Tchèque | IGP (1) | Vin issu de raisins noirs, qui a été produit sans macération dans la région viticole tchèque. | |

Mladé víno | Tchèque | AOP (1) | Vin proposé au consommateur final au plus tard à la fin de l'année civile au cours de laquelle la récolte des raisins utilisés pour la production de ce vin a été effectuée. | |

Mešní víno | Tchèque | AOP (1) | Vin qui a été produit suivant la méthode liturgique et est conforme aux conditions d'utilisation pendant les cérémonies liturgiques dans le cadre de la célébration la messe par l'église catholique. | |

Panenské víno | Tchèque | AOP (1) | Vin issu de la première récolte du vignoble; la première récolte du vignoble étant considérée comme la récolte effectuée pendant la troisième année suivant la plantation du vignoble. | |



Panenská sklizeň | Tchèque | |

Pěstitelský sekt [6] | Tchèque | AOP (4) | Vin mousseux classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, qui est conforme aux exigences des règlements de la Communauté européenne pour le vin mousseux de qualité produit dans une région spécifique avec les raisins issus du vignoble du viticulteur. | |

Pozdní sběr | Tchèque | AOP (1) | Vin classé par l'autorité tchèque d'inspection agricole et alimentaire, produit à partir de raisins récoltés dans un vignoble défini dans la zone concernée; le rendement par hectare n'a pas été dépassé, les raisins avec lesquels le vin a été produit ont atteint une teneur en sucre de 21° NM au moins, la récolte et la production de vin, à l'exception de l'embouteillage, ont été réalisées dans la région viticole concernée; le vin est conforme aux exigences relatives à la qualité établies par le règlement d'exécution. | |

Prime | Tchèque | AOP (1) | Vin avec attributs de types (sélection des raisins, sélection de grains ou sélection de raisins passerillés) produit à partir de raisins qui étaient affectés au moins à 30 % par *Botrytis cinerea* P. | |

Rezerva | Tchèque | AOP (1) | Vin vieilli au moins pendant 24 mois en fût de bois et par la suite en bouteille, au moins 12 mois pour le vin rouge et 6 mois pour le blanc ou le vin rosé en fût. | |

Růžák | Tchèque | AOP (1) | Vin issu du mélange de raisins ou de moût de raisins blancs, s'il y a lieu rouges ou noirs. | |

Ryšák | Tchèque | |

Zráló na kvasnicích, | Tchèque | AOP (1) | Pendant la production, le vin a été laissé sur lies pendant une période d'au moins six mois. | |

Krásleno na kvasnicích | Tchèque | |

Školeno na kvasnicích | Tchèque | |

|

## ALLEMAGNE

Affentaler | Allemand | AOP (1) | Mention d'origine pour le vin rouge de qualité et le Prädikatswein de la variété à raisins de cuve Blauer Spätburgunder des territoires d'Altschweier, Bühl, Eisental et Neusatz, de la ville de Bühl, de Bühlertal, ainsi que du territoire de Neuweier de la ville de Baden-Baden. | |

Badisch Rotgold | Allemand | AOP (1) | Vin produit par coupage (mélange) de raisins de cuve blancs, également écrasés, avec des raisins de cuve rouges provenant de la zone viticole spécifique de Baden. | |

Classic | Allemand | AOP (1) | Vin rouge ou vin blanc de qualité issu exclusivement de raisins des variétés classiques à raisins de cuve typiques de la région; le moût utilisé dans la production a un titre alcoométrique minimal naturel qui est au moins de 1 % vol. supérieur au titre alcoométrique minimal naturel prescrit pour la zone viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés; titre alcoométrique total d'au moins 11,5 % vol.; teneur en sucre résiduel ne dépassant pas 15 g/l et ne dépassant pas deux fois la teneur totale en acidité; indication d'une variété à raisins de cuve unique, indication du millésime, mais aucune indication de goût. | |

Ehrentrudis | Allemand | AOP (1) | Attestation d'origine pour le vin de qualité et de qualité supérieure du type de vin rosé issu de la variété à raisins de cuve Blauer Spätburgunder de la région de Tuniberg. | |

Federweisser | Allemand | IGP (1) | Moût de raisins partiellement fermenté produit en Allemagne avec indication géographique ou dans d'autres États de l'UE; indications géographiques se référant à la zone viticole produisant du "vin de pays"; "Federweißer": dans l'appellation la plus commune pour le moût de raisins partiellement fermenté en tenant compte de la diversité régionale des appellations. | |

Hock | Allemand | IGP (1) | Vin blanc bénéficiant d'une indication géographique de la zone viticole du Rhin et d'une teneur en sucre résiduel dans la gamme "moyen-doux". Historique de la mention: Hock est traditionnellement l'appellation anglo-américaine pour le vin du Rhin et peut être retrouvée dans le nom de lieu "Hochheim" (sur le Main, zone viticole de Rheingau). | |

Liebfrau(en)milch | Allemand | AOP (1) | Dénomination traditionnelle d'un vin blanc allemand de qualité, qui contient au moins 70 pour cent d'un mélange de Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ou Kerner de la région de Nahe, Rheingau, Rheinhessen ou Pfalz. Teneur en sucre résiduel dans la gamme "moyen doux". Presque exclusivement destiné à l'exportation. | |

Riesling-Hochgewächs [7] | Allemand | AOP (1) | Vin blanc de qualité produit exclusivement à partir de raisins de la variété à raisins de cuve de Riesling; le moût utilisé pour la production a un titre alcoométrique naturel qui est au moins de 1,5 % vol. supérieur au titre alcoométrique naturel prescrit pour la zone viticole spécifique ou la partie de celle-ci dans laquelle les raisins ont été récoltés, et qui a obtenu un résultat de qualité d'au moins 3,0 au test de qualité. | |

Schillerwein | Allemand | AOP (1) | Vin de la zone viticole spécifique de Württemberg; vin de qualité de couleur rouge clair à rouge vif, produit en coupant (mélangeant) des raisins de cuve blancs, également écrasés, avec des raisins de cuve rouges, également écrasés. "Mention "Schillersekt b.A." ou "Schillerperlwein b.A." autorisée si le Schillerwein est le vin de base. | |

Weissherbst | Allemand | AOP (1) | Vin de qualité produit dans une zone viticole spécifique ou Prädikatswein (vin avec attributs particuliers) qui est produit à partir d'une seule variété à raisins de cuve rouges et au moins 95 pour cent de moût légèrement pressé; la variété à raisins de cuve doit être indiquée en liaison avec l'appellation Weißherbst, avec les mêmes caractères, dimension et couleur; peut également être utilisée avec le vin mousseux de qualité domestique produit à partir du vin qui peut comporter la désignation "Weißherbst". | |

## GRÈCE

Αγρέπαυλη (Agrepavlis) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment dénommé "Agrepavlis" et la fabrication de vin est réalisée au sein de cette exploitation. | |

Αμπέλι (Ampeli) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation, et la fabrication du vin est réalisée au sein de cette exploitation. | |

Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ès)) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation, et la fabrication du vin est réalisée au sein de cette exploitation. | |

Αρχοντικό (Archontiko) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment dénommé "archontiko", et la fabrication du vin est réalisée au sein de cette exploitation. | |

Κάβα (Cava) | Grec | IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16) | Vins vieillissant dans des conditions contrôlées. | |

Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru) | Grec | AOP (3, 15, 16) | Vins produits exclusivement à partir des raisins de vignobles sélectionnés, avec des rendements particulièrement faibles à l'hectare. | |

Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve) | Grec | AOP (1, 3, 15, 16) | Vins sélectionnés vieillissant pendant un temps déterminé, dans des conditions contrôlées. | |

Κάστρο (Kastro) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment ou des

ruines d'un château historique, et la fabrication de vin est réalisée au sein de cette exploitation. | |

Κτήμα (Ktima) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui est située dans la zone viticole protégée considérée. | |

Λιαστός (Liasos) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 15, 16) | Vins produits à partir de raisins laissés au soleil ou à l'ombre en vue de leur déshydratation partielle. | |

Μετόχι (Metochi) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui est située en dehors de l'enceinte du monastère auquel l'exploitation appartient. | |

Μοναστήρι (Monastiri) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles qui appartiennent à un monastère. | |

Νάμα (Nama) | Grec | AOP / IGP (1) | Vins doux utilisés pour la sainte communion. | |

Νυχτέρι (Nychteri) | Grec | AOP (1) | Vins de l'AOP "Santorini" produits exclusivement dans les îles de "Thira" et de "Thiresia", vieillissant en fûts pendant au moins trois mois. | |

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir des raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation située à une altitude de plus de 500 m. | |

Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits exclusivement à partir des raisins cultivés dans les vignobles situés à une altitude de plus de 500 m. | |

Πύργος (Pyrgos) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16) | Vins produits à partir de raisins récoltés dans les vignobles cultivés par une exploitation qui comporte un bâtiment dénommé "Pyrgos", et la fabrication de vin est réalisée au sein de cette exploitation. | |

Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve) | Grec | AOP (1, 3, 15, 16) | Vins sélectionnés vieillissant pendant un temps déterminé, dans des conditions contrôlées. | |

Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve) | Grec | AOP (3, 15, 16) | Vins de liqueur sélectionnés vieillissant pendant un temps déterminé, dans des conditions contrôlées. | |

Βερντέα (Verntea) | Grec | IGP (1) | Vin d'appellation traditionnelle produit à partir des raisins récoltés dans les vignobles de l'île de Zakynthos où a lieu également la fabrication du vin. | |

Vinsanto | Latin | AOP (1, 3, 15, 16) | Vin de l'AOP "Santorini" produit dans le complexe de Santo Erini-Santorini des îles de "Thira" et de "Thirasia" avec des raisins laissés au soleil. | |

## ESPAGNE

Amontillado | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur sec des AOP (Vino generoso) de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", ayant un arôme marqué, doux et généreux, de couleur ambre ou dorée, avec un titre alcoométrique acquis entre 16 et 22°. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras", en fût de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Añejo | Espagnol | AOP / IGP (1) | Vins vieillis pendant une période minimale de vingt-quatre mois au total, en fût de chêne d'une capacité maximale de 600 l ou en bouteille. | |

Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de l'AOP "Malaga" vieilli pendant une période de trois à cinq ans. | |

Chacolí-Txakolina | Espagnol | AOP (1) | Vin des AOP "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", "Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" et "Chacolí de Álava-Arabako Txakolina" élaboré essentiellement avec les variétés Ondarrabi Zuri et Ondarrabi Beltza. Vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis d'un minimum de 9,5 % vol. (11 % vol. pour le blanc fermenté en fût), avec au maximum 0,8 mg/l d'acidité volatile et au maximum 180 mg/l de soufre total (140 mg/l pour les rouges). | |

Clásico | Espagnol | AOP (3, 16) | Vins comportant plus de 45 g/l de sucre résiduel. | Chili |  
Cream | Anglais | AOP (3) | Vin de liqueur de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" et "Condado de Huelva" comportant au moins 60 g/l de matières réductrices de couleur ambre à acajou. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras" ou par celui des "añadas", en fût de chêne. | |

Criadera | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" et "Condado de Huelva" qui sont vieillis par le système de "criaderas y soleras", traditionnel dans sa zone. | |

Criaderas y Soleras | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" et "Condado de Huelva", pour lequel sont utilisées des barriques de chêne superposées, dénommées "criaderas", dans lesquelles le vin de l'année passe à l'échelon supérieur du système et évolue aux différents stades ou "criaderas" par transferts partiels et successifs, au cours d'une longue période, jusqu'à atteindre le dernier stade ou "solera", où il termine le processus de vieillissement. | |

Crianza | Espagnol | AOP (1) | Vins autres que les vins mousseux, pétillants et de liqueur, qui remplissent les conditions suivantes: les vins rouges doivent être vieillis pendant une période minimale de 24 mois, dont 6 mois au moins en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 l; les vins blancs et vins rosés doivent être vieillis pendant une période minimale de 18 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne de la même capacité maximale. | |

Dorado | Espagnol | AOP (3) | Vins de liqueur des AOP "Rueda" et "Malaga" avec processus de vieillissement. | |

Fino | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur (vino generoso) des AOP "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" et "Montilla Moriles" ayant les qualités suivantes: de couleur paille, sec, légèrement amer, léger et fragrant pour le palais. Vieilli sous un voile de "flor" pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras", en fût de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Fondillón | Espagnol | AOP (16) | Vin de l'AOP "Alicante", élaboré avec des raisins de la variété Monastrell surmûris sur souche et présentant des conditions exceptionnelles de qualité et du point de vue sanitaire. Dans la fermentation, seuls les levains locaux sont utilisés et le titre alcoométrique acquis (minimum 16 % vol. est totalement naturel. Vieilli au moins dix ans en fûts de chêne. | |

Gran reserva | Espagnol | AOP (1) | Vins autres que les vins mousseux, pétillants et de liqueur, qui remplissent les conditions suivantes: les vins rouges doivent être vieillis pendant une période minimale de 60 mois, dont au moins 18 mois en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 l, et en bouteille le reste de cette période; les vins blancs et les vins rosés doivent être vieillis pendant une période minimale de 48 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne de la même capacité maximale et en bouteille le reste de cette période. | Chili |

Espagnol | AOP (4) | La période minimale de vieillissement pour les vins mousseux de l'AOP "Cava" est de 30 mois, entre les processus de "tiraje" et de "degüelle". | |

Lágrima | Espagnol | AOP (3) | Vin doux de l'AOP "Malaga" dans l'élaboration duquel le moût s'écoule après le foulage des raisins sans pression mécanique. Son vieillissement doit être fait pendant au moins deux ans par le système de "criaderas y soleras" ou par celui des millésimes, en fût de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Noble | Espagnol | AOP / IGP (1) | Vins vieillis pendant une période minimale de dix-huit mois au total, en fûts de chêne d'une capacité maximale de 600 l ou en bouteille. | |

Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de l'AOP "Málaga" vieilli pendant une période de deux à trois ans. | |

Oloroso | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur (vino generoso) de "Jerez-Xérès-Sherry", de "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" et "Montilla Moriles" qui possède les qualités suivantes: beaucoup de corps, plein et velouté, aromatique, énergétique, sec ou légèrement moelleux,

de couleur semblable à l'acajou, d'un titre alcoométrique acquis entre 16 et 22°. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras", en fût de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Pajarete | Espagnol | AOP (3) | Vins doux ou mi-doux de l'AOP "Málaga" vieillis pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras" ou par celui des "añadas", en fûts de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Pálido | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur (vino generoso) de "Condado de Huelva" vieilli pendant plus de trois ans par un processus de vieillissement biologique, d'un titre alcoométrique volumique acquis entre 15 et 17 % vol. | |

Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de l'AOP "Rueda" vieilli pendant au moins quatre ans, les trois dernières années en fût de chêne". | |

Espagnol | AOP (3) | Vin de l'AOP "Málaga" des variétés Pedro Ximenez et/ou Moscatel, sans addition de "arope" (moût bouilli), sans processus de vieillissement. | |

Palo Cortado | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur (vino generoso) de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" et "Montilla Moriles", dont les caractéristiques organoleptiques rappellent l'arôme d'un Amontillado et la saveur et la couleur d'un Oloroso, avec un titre alcoométrique acquis entre 16 et 22 % vol. Vieilli en deux phases: la première, biologique, sous un film de "flor", et la deuxième, oxydante. | |

Primero de Cosecha | Espagnol | AOP (1) | Vin de l'AOP "Valencia" récolté dans les dix premiers jours de la période de récolte et mis en bouteille dans les trente jours suivants pour obtenir le produit final; il est obligatoire d'indiquer la récolte sur l'étiquette. | |

Rancio | Espagnol | AOP (1, 3) | Vins qui ont subi un procédé de vieillissement fortement oxydant, avec des changements brusques de température en présence d'air, ou dans un contenant en bois ou en verre. | |

Raya | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur (vino generoso) de "Montilla Moriles" qui possède des caractéristiques semblables aux vins d'"Oloroso" mais avec moins de goût et d'arôme. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras", en fût de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Reserva | Espagnol | AOP (1) | Vins autres que les vins mousseux, pétillants et de liqueur, qui remplissent les conditions suivantes: les vins rouges doivent être vieillis pendant une période minimale de 36 mois, dont au moins 12 mois en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 l, et en bouteille le reste de cette période; les vins blancs et les vins rosés doivent être vieillis pendant une période minimale de vieillissement de 24 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne de la même capacité maximale et en bouteille le reste de cette période. | Chili |

Sobremadre | Espagnol | AOP (1) | Vins blancs de "Vinos de Madrid" qui, en raison de leur élaboration spéciale, contiennent du gaz d'anhydride carbonique précédant la propre fermentation des moûts avec leurs "madres" (raisins dépouillés et pressés). | |

Solera | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Mlaga" et "Condado de Huelva" qui sont vieillis par le système de "criaderas y soleras". | |

Superior | Espagnol | AOP (1) | Vins obtenus avec au moins 85 % des variétés recommandées des zones délimitées respectives. | Chili Afrique du Sud |

Trasañejo | Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur de l'AOP "Málaga" vieilli pendant plus de cinq ans. | |

Vino Maestro | Espagnol | AOP (3) | Vin de l'AOP "Málaga", qui provient d'une fermentation très incomplète, parce qu'avant qu'elle ne commence, le moût est additionné de 7 % d'alcool de vin. Ainsi, la fermentation est très lente et se bloque quand le degré d'alcool atteint 15-16°; il reste environ 160-200 g/l de sucres sans fermentation. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras" ou par celui des "añadas", en fût de chêne d'une capacité de 1000 l. | |

Vendimia Inicial | Espagnol | AOP (1) | Vin de "Utiel-Requena" issu des raisins récoltés dans les dix premiers jours de la période de récolte et présentant une graduation alcoolique entre 10 et 11,5 pour cent en volume, leurs attributs spéciaux, parmi lesquels on peut inclure un léger relâchement de gaz d'anhydride carbonique, étant dus à leur jeunesse. | |

Viejo | Espagnol | AOP / IGP (1) | Vin ayant au minimum trente-six mois, avec un caractère oxydé sensiblement dû à l'action de la lumière, de l'oxygène, de la chaleur ou de l'action conjointe de ces facteurs. | |

Espagnol | AOP (3) | Vin de liqueur (vino generoso) de l'AOP "Condado de Huelva", qui possède les qualités suivantes: beaucoup de corps, plein et velouté, aromatique, énergique, sec ou légèrement moelleux, de couleur semblable à l'acajou, d'un titre alcoométrique acquis entre 15 et 22°. Vieilli pendant au moins deux ans, par le système de "criaderas y soleras", en fût de chêne d'une capacité maximale de 1000 l. | |

Vino de Tea | Espagnol | AOP (1) | Vin de la sous-zone septentrionale de l'AOP "La Palma" vieilli en contenants de bois de Pinus canariensis ("Tea") pendant une durée maximale de six mois. Le titre alcoométrique acquis se situe, pour les vins blancs, entre 11 et 14,5 % vol., pour les rosés entre 11 et 13 % vol. et pour les rouges, entre 12 et 14 % vol. | |

## FRANCE

Ambré | Français | AOP (3) | Article 7 du décret du 29 décembre 1997; AOP "Rivesaltes": pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée "Rivesaltes" complétée de la mention "ambré", les vins blancs doivent être élevés à la propriété en milieu oxydatif jusqu'au 1er septembre de la deuxième année suivant celle de la récolte. | |

Clairnet | Français | AOP (1) | AOP "Bourgogne", "Bordeaux": vin rouge clair ou vin rosé. | |

Claret | Français | AOP (1) | AOP "Bordeaux": expression utilisée pour désigner un vin rouge clair. | |

Tuilé | Français | AOP (3) | Article 7 du décret du 29 décembre 1997; pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée "Rivesaltes" complétée de la mention "tuilé", les vins rouges doivent être élevés à la propriété en milieu oxydatif jusqu'au 1er septembre de la deuxième année suivant celle de la récolte.. | |

Vin jaune | Français | AOP (1) | AOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Château-Châlon": vin produit exclusivement avec des variétés de raisin fixées dans la réglementation nationale: fermentation lente, vieillissement en fût de chêne sans ouillage pendant une durée minimale de six ans. | |

Château | Français | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16) | Expression historique associée à un type de zone et à un type de vin et réservée aux vins provenant d'un domaine qui existe vraiment ou qui est désigné précisément par ce mot. | Chili |

Clos | Français | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16) | Chili |

Cru artisan | Français | AOP (1) | AOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "Saint-Julien", "Pauillac", "Saint-Estèphe". Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique. | |

Cru bourgeois | Français | AOP (1) | AOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "Saint-Julien", "Pauillac", "Saint-Estèphe": Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique. | Chili |

Cru classé, complétée ou non par Grand, Premier grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième | Français | AOP (1) | AOP "Barsac", "Côtes de Provence", "Graves", "Saint-Emilion grand cru", "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Pessac-Leognan", "Saint Julien", "Pauillac", "Saint Estèphe", "Sauternes". Expression liée à la qualité d'un vin, à son histoire ainsi qu'à un type de zone évoquant une hiérarchie du mérite entre les vins provenant d'un domaine spécifique. | |

Edelzwicker | Allemand | AOP (1) | Vins de l'AOP "Alsace" issus d'une ou plusieurs variétés de raisin établies dans le cahier des charges. | |

Grand cru | Français | AOP (1, 3, 4) | Expression liée à la qualité d'un vin, réservée aux vins comportant une appellation d'origine protégée définie par décret et quand une utilisation collective est faite de cette expression par incorporation à une appellation d'origine. | Chili Suisse Tunisie |

Hors d'âge | Français | AOP (3) | AOP "Rivesaltes", "Banyuls", "Rasteau" et "Maury": peut être utilisée pour les vins ayant subi une maturation d'un minimum de cinq ans après leur élaboration. | |

Passe-tout-grains | Français | AOP (1) | AOP "Bourgogne" issue de deux variétés de raisin établies dans le cahier des charges. | |

Premier Cru | Français | AOP (1, 4) | Expression liée à la qualité d'un vin, réservée aux vins comportant une appellation d'origine protégée définie par décret et quand une utilisation collective est faite de cette expression par incorporation à une appellation d'origine. | Tunisie |

Primeur | Français | AOP (1) | Vins dont la date de commercialisation aux consommateurs est fixée le troisième jeudi de novembre de l'année de récolte. | |

Français | IGP (1) | Vins dont la date de commercialisation aux consommateurs est fixée le troisième jeudi d'octobre de l'année de récolte. | |

Rancio | Français | AOP (1, 3) | AOP "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury", "Clairette du Languedoc": expression liée à un type de vin et à une méthode particulière de production du vin, réservée à quelques vins de qualité en raison de leur âge et des conditions relatives au terroir. | |

Sélection de grains nobles | Français | AOP (1) | AOP "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Condrieu", "Monbazillac", "Graves supérieur", "Bonnezeaux", "Jurançon", "Cérons", "Quarts de Chaume", "Sauternes", "Loupjac", "Côteaux du Layon", "Barsac", "Sainte Croix du Mont", "Côteaux de l'Aubance", "Cadillac": vin élaboré obligatoirement avec des vendanges récoltées manuellement par sélections successives. Le but est de rechercher des vendanges surmûries, botrytisées ou ayant subi une concentration sur la vigne. | |

Sur lie | Français | AOP (1) | AOP "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine", "Gros Plant du Pays Nantais": vin ayant des spécifications particulières (telles que le rendement, la teneur en alcool) qui reste sur ses lies jusqu'au 1er mars de l'année suivant l'année de vendange. | |

Français | IGP (1) | IGP "Vin de pays d'Oc", "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": vin avec spécifications particulières qui reste moins d'un hiver en fût et reste sur ses lies jusqu'à l'embouteillage. | |

Vendanges tardives | Français | AOP (1) | AOP "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Jurançon": expression liée à un type de vin et à une méthode particulière de production, réservée aux vins issus de vendanges surmûries qui respectent des conditions définies de densité et de titre alcoométrique. | |

Villages | Français | AOP (1) | AOP "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon", "Mâcon": expression liée à la qualité d'un vin, réservée aux vins comportant une appellation d'origine définie par décret et quand une utilisation collective est faite de cette expression, par incorporation à une appellation d'origine. | |

Vin de paille | Français | AOP (1) | AOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Hermitage": expression liée à une méthode d'élaboration qui consiste en une sélection de raisins provenant des variétés de raisin établies dans la réglementation nationale, mis à sécher pendant une période minimale de six semaines sur des lits de paille ou des claies, ou suspendus. Vieillesse pendant un minimum de trois ans à partir de la date de pressurage comprenant la maturation dans un contenant en bois pendant un minimum de 18 mois. | |

## ITALIE

Alberata | Italien | AOP (1) | Mention particulière associée à la typologie de vin "Aversa". Il est fait référence à la tradition très ancienne de culture de la vigne à partir de laquelle le produit est obtenu. | |

Vigneti ad alberata | |

Amarone | Italien | AOP (1) | Mention historique exclusive liée à la méthode de production de la typologie de vin "Valpolicella". Elle est utilisée depuis l'antiquité pour identifier le lieu d'origine du vin produit suivant une méthode de production spécifique, utilisant des raisins passerillés, qui est basée sur la fermentation totale des sucres. Cela peut expliquer l'origine de la dénomination "Amarone". Il s'agit d'une mention tout à fait particulière et bien connue, qui peut identifier le produit lui-même. | |

Ambra | Italien | AOP (3) | Mention associée à la méthode de production et à la couleur ambre-jaune particulière, plus ou moins profonde, de la typologie de vin "Marsala". Sa couleur particulière provient de la durée de la méthode de production, qui comprend le vieillissement et l'amélioration, processus qui impliquent des réductions significatives d'oxyde dans les polyphénols et les substances colorantes. | |

Ambrato | Italien | AOP (1, 3) | La mention est liée à la méthode de production et à la coloration ambre particulière, plus ou moins profonde, qui est typique des vins de type "Malvasia de Lipari" et "Vernaccia d'Oristano". La couleur particulière résulte de la longue période de production, y compris le vieillissement et l'amélioration, méthodes qui impliquent des réductions significatives d'oxyde dans les polyphénols et les substances colorantes. | |

Annoso | Italien | AOP (1) | Mention relative à la typologie de vin "Controguerra". Elle fait référence à la méthode de production particulière qui implique des raisins passerillés et une période de vieillissement obligatoire en fûts de bois pendant 30 mois au moins, avant la commercialisation et la consommation du produit final. | |

Apianum | Latin | AOP (1) | Mention exclusive attribuée au vin "Fiano di Avellino". Il s'agit d'une mention ayant une origine classique. Elle renvoie à la qualité des raisins parce qu'ils sont en grande partie appréciés par les "abeilles" ("api" en italien). | |

Auslese | Allemand | AOP (1) | Voir la mention traditionnelle "scelto". Mention exclusive attribuée aux vins "Caldaro" et "Caldaro Classico - Alto Adige". | |

Buttafuoco | Italien | AOP (1, 6) | Mention exclusive strictement liée au type particulier de vin qui provient d'une sous-zone des vins "Oltrepò Pavese". Elle est utilisée depuis longtemps pour désigner un produit vraiment particulier qui, selon la signification du mot, peut émettre une "chaleur particulière". | |

Cannellino | Italien | AOP (1) | Mention exclusive liée à un type des vins "Frascati" et à sa production. Elle est utilisée depuis longtemps afin d'identifier le type de vin susmentionné, produit en utilisant un procédé de production particulier qui permet d'obtenir un vin dit "abboccato", c'est-à-dire un vin légèrement doux et puissant. | |

Cerasuolo | Italien | AOP (1) | Mention traditionnelle et historique, strictement liée aux vins "Cerasuolo di Vittoria". Elle fait partie intégrante de la dénomination DOCG et constitue son aspect non géographique. La mention est liée à sa production ainsi qu'à sa couleur particulière. Elle est également utilisée traditionnellement pour désigner un autre type de vins "Montepulciano d'Abruzzo", auquel elle est strictement liée. | |

Chiaretto | Italien | AOP / IGP (1, 3, 4, 5, 6) | Mention liée à la méthode de production et à la couleur particulière du type de vin associé, issu de raisins noirs. | |

Ciaret | Italien | AOP (1) | Mention exclusive liée aux vins "Monferrato", et rattachée à la couleur particulière du produit; sa dénomination signifie traditionnellement "rouge clair". | |

Château | Français | AOP (1,3,4,5,6,8, 15, 16) | Mention liée au nom de l'entreprise de vinification, lorsque les raisins proviennent exclusivement de celle-ci et que la vinification est effectuée dans la même entreprise. | Chili |



Classico | Italien | AOP (1, 3,, 8, 11, 15, 16) | Mention fixée dans la loi no 164/1992. Elle est réservée aux vins non mousseux de la zone d'origine la plus ancienne à laquelle un règlement AOP autonome peut être attribué. | Chili |

Dunkel | Allemand | AOP (1) | Mention liée à la méthode de production et à la couleur foncée typique de la typologie correspondante des vins "Trentino". | |

Fine | Italien | AOP (3) | Mention strictement liée à l'une des typologies "Marsala". Elle fait référence à la méthode de production spécifique qui implique une période minimale de vieillissement d'un an, dont 8 mois au moins dans des fûts en bois. | |

Fior d'Arancio | Italien | AOP (1, 6) | Mention liée aux deux typologies "Colli Euganei": vins mousseux et "passito" (c'est-à-dire issus de raisins passerillés). Elle fait référence à la méthode de production et aux caractéristiques aromatiques typiques du produit, qui est issu de raisins de la variété Muscat produits par une méthode de production attentive. | |

Flétri | Frenchs | AOP (1) | Mention liée aux typologies DOC spécifiques des vins "Valle d'Aosta ou Vallée d'Aoste". Elle fait référence à la méthode de production et aux caractéristiques typiques du produit, qui sont le résultat d'une méthode de production attentive de raisins partiellement séchés. | |

Garibaldi Dolce | Italien | AOP (3) | Mention historique exclusive liée à une typologie DOC spécifique "Marsala" supérieur. Au début, la mention a été utilisée en l'honneur de Garibaldi qui a goûté ce vin lorsqu'il est arrivé à Marsala. Il l'a apprécié pour ses caractéristiques dues au procédé de production particulier qui implique une période minimale de vieillissement de deux ans, en fûts de bois. | |

GD | |

Governo all'uso toscano | Italien | AOP / IGP (1) | Initialement, la mention a été liée aux vins des AOP "Chianti" et "Chianti Classico". Ensuite, son utilisation a été élargie au vin de l'IGP "Colli della Toscana Centrale" qui est produit dans la même zone de production. Elle fait référence au procédé de production particulier utilisé en Toscane, qui implique l'addition de raisins séchés au vin, à la fin de l'hiver, raisins séchés qui suscitent une fermentation supplémentaire. | |

Gutturnio | Italien | AOP (1, 8) | Mention exclusive liée à un type de vin qui provient d'une sous-zone des vins "Colli Piacentini". Elle fait référence à la méthode de production du vin rouge susvisé, vin très typique d'un niveau de qualité élevé. En fait, il était servi dans des gobelets en argent d'origine romaine, appelés "Gutturnium". | |

Italia Particolare | Italien | AOP (3) | Mention historique exclusive liée aux vins "Marsala fine". Initialement, le "Marsala" était produit exclusivement pour le marché national. | |

IP | |

Klassisch | Allemand | AOP (1) | Zone traditionnelle de production de "Caldaro""Alto Adige" (avec l'appellation Santa Maddalena et "Terlano"). (Voir la définition de "Classico"). | |

Klassisches Ursprungsgebiet | |

Kretzer | Allemand | AOP (1) | Mention faisant référence à la méthode de production et à la couleur rosée typique du vin. La mention est utilisée pour les typologies correspondantes des vins "Alto Adige", "Trentino" et "Teroldego rotaliano". | |

Lacrima | Italien | AOP (1) | Mention strictement liée à la dénomination "Lacrima di Morro d'Alba", qui fait partie intégrante de la dénomination de ce vin. Elle fait référence à la méthode de production particulière, dont le léger pressurage des raisins débouche sur un produit de grande qualité. | |

Lacryma Christi | Italien | AOP (1, 3, 4, 5) | Mention historique exclusive strictement liée aux vins "Vesuvio". Elle était traditionnellement liée à certaines typologies des vins susmentionnés (à la fois normales et de liqueur/mousseux), qui sont produits par une méthode de production particulière impliquant un pressurage léger des raisins qui débouche sur un produit de grande qualité ayant des connotations religieuses. | |

Lambiccato | Italien | AOP (1) | Mention exclusive liée à l'une des typologies de vin "Castel San Lorenzo". Elle fait référence au type de produit et à la méthode de production particulière, qui emploie des raisins de la variété Muscat et qui implique une macération des raisins à température contrôlée dans des contenants spécifiques, traditionnellement appelés "Lambicchi". | |

London Particular | Italien | AOP (3) | Mention historique exclusive liée à la typologie de vin "Marsala Superiore". Il s'agit d'une mention ou d'initiales, utilisées traditionnellement pour désigner un produit destiné au marché anglais. L'utilisation de la langue anglaise est traditionnelle aussi, et elle est prévue par le cahier des charges du produit et par les règles fixées pour les vins "Marsala". En fait, il est de notoriété publique que l'importance et la réputation de cette dénomination comme vin de liqueur sont dues à l'activité à la fois des producteurs et des négociants anglais qui, depuis 1773, ont découvert le Marsala, ont produit et commercialisé ce vin extraordinaire, permettant sa renommée dans le monde entier, et particulièrement en Angleterre. | |

LP | |

Inghilterra | |

Occhio di Pernice | Italien | AOP (1) | Mention liée à certaines typologies de vin "Vin Santo". Elle fait référence à la méthode de production et à la couleur particulière. En fait, la méthode de production particulière, basée sur l'utilisation de raisins rouges, permet la production d'un produit très typique d'une couleur extraordinaire dont la gamme va du rose vif au rose pâle. Cette couleur rappelle la couleur des yeux de la perdrix (Pernice), l'oiseau dont le vin tire son nom. | |

Oro | Italien | AOP (3) | Mention liée aux vins spécifiques de "Marsala". Elle fait référence à la couleur particulière et à la méthode de production qui implique l'interdiction d'utiliser du moût cuit. Cela permet d'obtenir un produit d'une valeur particulière avec une couleur dorée, plus ou moins vive. | |

Passito | Italien | AOP / IGP (1, 3, 15, 16) | Mention faisant référence au type de produit et à la méthode de production correspondante. Les mentions "passito" ou "vino passito" et "vino passito liquoroso" sont réservées à des vins normaux ou de liqueur, obtenus à partir de la fermentation de raisins par séchage naturel ou dans un lieu conditionné selon les dispositions du cahier des charges du produit. La loi no 82/2006 a élargi cette mention aux vins de raisins surmûris. | |

Vino passito | |

Vino Passito Liquoroso | |

Ramie | Italien | AOP (1) | Mention exclusive liée à l'une des typologies de vin "Pinerolese". Elle fait référence au type de produit et à la méthode de production correspondante, basée sur des raisins partiellement séchés. | |

Rebola | Italien | AOP (1, 15) | Mention exclusive liée à l'une des typologies de vin "Colli di Rimini". Elle fait référence à la méthode de production et au type de produit, dont la gamme de couleurs va de la couleur dorée à ambrée et qui est obtenu à partir de raisins partiellement séchés. | |

Recioto | Italien | AOP (1, 4, 5) | Mention historique traditionnelle étroitement liée à la dénomination de trois vins comportant l'appellation d'origine, produits en Vénétie: les AOP "Valpolicella", "Gambellara" et "Recioto di Soave", appellations appartenant donc à des zones de production très rapprochées et ayant des traditions semblables, en particulier dans les provinces de Vérone et de Vicence. L'origine de la dénomination remonte au cinquième siècle. À l'époque, les auteurs bucoliques ont défini comme particulièrement précieux et renommé ce vin dont la production était limitée à la province de Vérone et dont la dénomination provenait de "Retia", région montagneuse qui, dans le passé, s'étendait à toute la région de Vérone et du Trentin jusqu'aux frontières "comasco-valtellinese". Cette mention a donc été utilisée depuis des temps reculés et est encore utilisée pour désigner des vins obtenus grâce à la méthode de production particulière qui implique le séchage des raisins. | |

Riserva | Italien | AOP (1, 3, 4, 5, 15, 16) | Vins soumis à une certaine période de vieillissement, d'au moins deux ans pour les vins rouges et d'un an pour les vins blancs, avec une poursuite du vieillissement en fûts, spécifiquement établie par le cahier des charges du produit. Outre les modalités ordinaires, le cahier des charges du produit doit établir l'obligation d'indiquer l'année du millésime sur l'étiquette ainsi que les règles de conservation en cas de mélange de vins ayant des millésimes différents. L'AOP des typologies des vins mousseux et des vins de liqueur peuvent utiliser cette mention conformément aux conditions établies par le cahier des charges correspondant du produit et conformément au droit communautaire. | |

Rubino | Italien | AOP (1) | Mention liée à l'AOP "Cantavenna". Elle fait référence à l'ensemble du processus et à la couleur particulière. La mention "Rubino" est en outre liée à la typologie spécifique des vins DOC "Teroldego Rotaliano", "Trentino" et "Garda Colli Mantovani", et elle fait référence à la couleur particulière du produit. | |

Italien | AOP (3) | Mention liée à la typologie de vin spécifique "Marsala". Elle fait référence au processus particulier qui implique l'interdiction d'utiliser du moût cuit. En outre, ce vin a une couleur rouge-rubis particulière qui, après le vieillissement, prend un reflet ambré. | |

Sangue di Giuda | Italien | AOP (4, 5, 8) | Mention traditionnelle historique exclusive liée à une typologie de vin produit sur le territoire d'Oltrepò Pavese. Elle a été longtemps utilisée pour désigner un produit très caractéristique de couleur rouge, doux, mousseux ou exubérant, agréable au goût, c'est-à-dire si velouté en effet que plus vous en buvez, plus il peut vous tromper, comme le fameux apôtre! | |

Scelto | Italien | AOP (1) | Mention liée aux vins "Caldaro", "Caldaro Classico - Alto Adige" et "Colli del Trasimeno". Elle fait référence au produit spécifique et à la méthode de production correspondante, commençant par le choix des raisins (c'est pourquoi nous l'appelons "choisi"! ) | |

Sciacchetrà | Italien | AOP (1) | Mention historique traditionnelle étroitement liée aux "Cinque Terre". Elle fait référence à la méthode employée pour obtenir le produit, y compris le pressurage de raisins et le stockage. En fait, le terme signifie exactement "presser et garder intact", méthodologie utilisée pour les produits de grande qualité. | |

Sciac-trà | Italien | AOP (1) | Voir ci-dessus (Sciacchetrà). Dans ce cas, la différence réside dans le fait que la mention est donnée à une typologie spécifique. | |

Spätlese | Allemand | AOP / IGP (1, 3, 15, 16) | Mention équivalente à la mention "Vendange tardive", utilisée dans la province autonome de Bolzano. | |

Soleras | Italien | AOP (3) | Mention liée à une typologie de vin de liqueur spécifique appelée "Marsala". Elle fait référence au produit et au mode de production spécifique qui implique une période minimale de vieillissement de cinq ans au moins en fûts de bois. L'enrichissement avec du moût cuit ou concentré est interdit. Le résultat est un produit pur et naturel qui ne contient pas d'éléments supplémentaires, pas même ceux ayant une origine viticole sauf l'alcool, évidemment, car il s'agit d'un vin de liqueur. | |

Stravecchio | Italien | AOP (3) | Mention exclusivement associée à la typologie unique "Virgin" et/ou "Soleras" de "Marsala". Elle fait référence au mode de production particulier qui implique une période minimale de vieillissement de 10 ans au moins en fûts de bois. | |

Strohwein | Allemand | AOP / IGP (1, 3, 11, 15, 16) | Voir la mention traditionnelle "Passito". Elle signifie exactement "vin de paille". Elle fait référence au vin spécifique produit dans la province de Bolzano et correspond à une méthode de production qui implique des raisins séchés, après la récolte, sur claies selon la méthode de séchage établie par les différents cahiers des charges du produit. | |

Superiore | Italien | AOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16) | Vins ayant des caractéristiques de qualité supérieure et dont les règles de production sont beaucoup plus strictes. En fait, le cahier des charges du produit établit les différences suivantes: (a)un titre alcoométrique volumique naturel minimum des raisins supérieur à 0,5° vol. au moins;(b)un titre alcoométrique volumique à la consommation supérieur à 0,5° vol. au moins. | San Marino |

Superiore Old Marsala | Italien | AOP (3) | Mention relative à la typologie "Marsala Superiore". Elle fait référence au produit spécifique et au mode de production particulier qui implique une période minimale de vieillissement de deux ans en fûts de bois. Il s'agit d'une dénomination qui contient, en outre, un terme anglais, traditionnel pour un vin de liqueur et entériné à la fois par le cahier des charges du produit et par la loi relative aux vins de Marsala. L'importance et le prestige de cette dénomination sont dus à l'activité à la fois des producteurs et des négociants anglais qui, depuis 1773, ont découvert, produit et commercialisé ce vin particulier, permettant qu'il soit connu dans le monde entier, particulièrement en Angleterre. | |

Torchiato | Italien | AOP (1) | Mention exclusive associée aux vins "Colli di Conegliano - Torchiato di Fregona". Elle fait référence aux caractéristiques particulières du produit qui est obtenu grâce à une méthode de production complète qui implique un pressurage doux des raisins. | |

Torcolato | Italien | AOP (1) | Mention exclusive associée à une typologie de vin spécifique appelée "Breganze". Elle fait référence aux caractéristiques particulières du produit qui est obtenu par une méthode de production attentive qui implique l'utilisation de raisins partiellement séchés. Les raisins, une fois récoltés, sont accrochés à des treillis qui ont été conçus pour ce faire et, le cas échéant, accrochés une nouvelle fois. De cette façon les raisins sont soumis au processus de séchage. | |

Vecchio | Italien | AOP (1, 3) | Mention associée aux vins "Rosso Barletta", "Aglianico del Vulture", "Marsala" et "Falerno del Massico". Elle fait référence aux conditions de vieillissement, ainsi qu'au vieillissement et à l'amélioration ultérieurs du produit. | |

Vendemmia Tardiva | Italien | AOP / IGP (1, 3, 15, 16) | Mention associée à la typologie particulière du produit qui implique une vendange tardive. Le mûrissement et le séchage des raisins sur la plante dans des conditions environnementales et météorologiques variables permettent d'obtenir un produit extraordinaire, en particulier en ce qui concerne sa teneur en sucre et son arôme. Le résultat est un vin tout à fait extraordinaire. Ces vins sont également qualifiés de vins de dessert ou vins de "méditation". | |

Verdolino | Italien | AOP / IGP (1) | Mention liée à la méthode de production et à la couleur verte particulière. | |

Vergine | Italien | AOP (1, 3) | Mention liée aux vins de "Marsala". Elle fait référence au produit spécifique et à la méthode de production particulière qui implique une période minimale de vieillissement de cinq ans, en fûts de bois, ainsi que l'interdiction d'ajouter du moût cuit ou concentré. Cela signifie que le produit est pur, naturel, sans composants supplémentaires, pas même ceux d'origine viticole, sauf l'alcool qui est inhérent à un vin de liqueur. Cette mention est en outre associée aux vins "Bianco Vergine Valdichiana". Elle est associée au mode de production traditionnel qui implique une fermentation sans peau qui donne un produit final pur et naturel. | |

Vermiglio | Italien | AOP (1) | Elle est associée aux vins "Colli dell'Etruria Centrale". Elle fait référence à la fois aux caractéristiques de qualité et à la couleur particulières. | |

Vino Fiore | Italien | AOP (1) | Mention associée à la méthode de production particulière de certains vins blancs et rosés. Méthode qui implique un pressurage léger du raisin afin d'obtenir un goût délicat particulier capable de mettre en exergue le meilleur côté du vin, c'est-à-dire la "fleur" (fiore). | |

Vino Novello | Italien | AOP / IGP (1, 8) | La mention est associée au mode de production particulier et à la période de production qui, pour la commercialisation et la consommation, est fixée au 6 novembre de chaque année de récolte du raisin. | |

Novello | |

Vin Santo | Italien | AOP (1) | Mention historique traditionnelle liée à certains vins produits dans les régions suivantes: Toscane, Marches, Ombrie, Émilie-Romagne, Vénétie et Trentin-Haut-Adige. Elle fait référence à la typologie particulière du vin et à la méthode de production correspondante particulièrement complexe qui implique le stockage et le séchage des raisins de cuve dans des lieux appropriés et aérés pendant une longue période

de vieillissement, en contenants de bois traditionnels. En ce qui concerne l'origine de la mention, de nombreuses hypothèses ont été formulées, la plupart d'entre elles sont associées au Moyen Âge. La plus fiable est étroitement liée à la valeur religieuse du vin. Ce vin était considéré comme tout à fait extraordinaire et était censé posséder des vertus miraculeuses. Il était généralement utilisé lors de la célébration de la sainte messe et cela peut expliquer la mention "vin saint" (Vinsanto). La mention est toujours utilisée et est mentionnée en détail dans le cahier des charges de l'AOP correspondant à cette typologie, largement connue et appréciée dans le monde entier. | |

Vino Santo | |

Vinsanto | |

Vivace | Italien | AOP / IGP (1, 8) | Mention associée à la méthode de production et au produit obtenu. Ce vin est marqué par un pétilllement, en raison de l'anhydride carbonique contenu, et qui est le résultat d'un processus de fermentation exclusif et naturel. | |

CHYPRE

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s)) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16) | Vin produit à partir des raisins récoltés dans des vignobles d'au moins 1 hectare appartenant à une exploitation agricole. La vinification est entièrement réalisée dans l'exploitation dans la zone du district. WPC – Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 du 5.4.2007) | |

Κτήμα (Ktima) (Domain) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16) | Vin produit à partir des raisins récoltés dans des vignobles d'au moins 1 hectare appartenant à une exploitation agricole. La vinification est entièrement réalisée dans l'exploitation. WPC – Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 du 5.4.2007) | |

Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16) | Vin produit à partir des raisins récoltés dans des vignobles d'au moins 1 hectare appartenant à une exploitation agricole. Dans la même zone agricole se trouve un monastère. La vinification est entièrement réalisée dans cette exploitation. WPC – Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 du 5.4.2007) | |

Μονή (Moni) (Monastery) | Grec | AOP / IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16) | |

LUXEMBOURG

Château | Français | AOP (1) | Mention associée à la dénomination de l'exploitation à condition que le raisin provienne exclusivement de celle-ci et que la vinification soit effectuée par cette exploitation. | Chili |

Grand premier cru | Français | AOP (1) | Les vins autorisés à porter le sceau national "Marque nationale" peuvent également comporter l'une des appellations supplémentaires de qualité suivantes: "Vin classé", "Premier cru" ou "Grand premier cru", qui sont utilisées depuis 1959. Un comité officiel attribue ces appellations aux différents vins après dégustation et évaluation sur une échelle de 20 points: les vins qui obtiennent moins de 12 points se voient refuser un classement officiel et ne peuvent bénéficier de la mention "Marque nationale – appellation contrôlée"; les vins qui obtiennent un minimum de 12,0 points sont officiellement reconnus et peuvent bénéficier de la mention "Marque nationale – appellation contrôlée"; les vins qui obtiennent un minimum de 14,0 points peuvent bénéficier de la mention "Vin classé" en plus de "Marque nationale – appellation contrôlée"; les vins qui obtiennent un minimum de 16,0 points peuvent bénéficier de la mention "Premier cru" en plus de "Marque nationale – appellation contrôlée"; les vins qui obtiennent un minimum de 18,0 points peuvent bénéficier de la mention "Grand premier cru" en plus de "Marque nationale – appellation contrôlée". | |

|

Tunisie |

Premier cru | |

Vin classé | |

Vendanges tardives | Français | AOP (1) | Désigne un vin de vendange tardive produit à partir d'une seule des variétés suivantes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ou Gewürztraminer. Les raisins sont récoltés manuellement et le titre alcoométrique volumique naturel pour le Riesling est fixé à un minimum de 95 degrés Oechsle et de 105 degrés Oechsle pour les autres variétés. (Règlement du gouvernement du 8 janvier 2001) | |

Vin de glace | Français | AOP (1) | Désigne un vin de glace produit à partir de raisins récoltés manuellement dans un état congelé à des températures inférieures ou égales à -7 °C. Seuls les raisins des variétés Pinot blanc, Pinot gris et Riesling peuvent être utilisés pour la vinification et le moût doit avoir un titre alcoométrique volumique naturel d'au moins 120 degrés Oechsle. (Règlement du gouvernement du 8 janvier 2001) | |

Vin de paille | Français | AOP (1) | Désigne un vin de paille produit à partir des raisins de l'une des variétés suivantes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ou Gewürztraminer. Les raisins sont récoltés manuellement et étendus sur des lits de paille pour sécher pendant au moins deux mois. La paille peut être remplacée par des rayonnages modernes. Les raisins doivent avoir un titre alcoométrique volumique naturel d'au moins 130 degrés Oechsle. (Règlement du gouvernement du 8 janvier 2001) | |

## HONGRIE

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos | Hongrois | AOP (1) | Vin produit en versant du vin nouveau, du moût ou du vin nouveau en fermentation sur des grains botrytisés (aszú), vieilli pendant au moins trois ans (deux ans en fût). Les niveaux de sucre et d'extrait sans sucre en sucre sont également fixés. Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaj. | |

Aszúeszencia | Hongrois | AOP (1) | |

Bikavér | Hongrois | AOP (1) | Vin rouge issu de trois variétés au moins, vieilli en fût de bois pendant 12 mois au moins, d'autres spécifications peuvent être fixées par les règlements locaux. Elle ne peut être utilisée qu'avec les AOP "Eger" et "Szekszárd". | |

Eszencia | Hongrois | AOP (1) | Le jus des grains botrytisés (aszú) qui s'écoule naturellement des cuves dans lesquelles ils sont rassemblés pendant la récolte. Teneur en sucre résiduel: 450 g/l au moins. Extrait sans sucre: 50 g/l au moins. Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaj. | |

Fordítás | Hongrois | AOP (1) | Vin produit en versant du vin sur la pulpe d'aszú pressée du même millésime, vieilli pendant au moins deux années (un an en fût). Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaj. | |

Máslás | Hongrois | AOP (1) | Vin produit en versant du vin sur les lies de Tokaj Aszú du même millésime, vieilli pendant au moins deux années (un an en fût). Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaj. | |

Késői szüretelésű bor | Hongrois | AOP / IGP (1) | Vendanges tardives. La teneur en sucre du moût est d'au moins 204,5 g/l | |

Válogatott szüretelésű bor | Hongrois | AOP / IGP (1) | Vin produit avec des grains sélectionnés. La teneur en sucre du moût est d'au moins 204,5 g/l | |

Muzeális bor | Hongrois | AOP / IGP (1) | Vin vieilli en bouteille au moins pendant cinq ans. | |

Siller | Hongrois | AOP / IGP (1) | Vin rouge de couleur très vive en raison de la brève durée de macération. | |

Szamorodni | Hongrois | AOP (1) | Vin produit à la fois avec des grains botrytisés (aszú) et des grains sains, vieilli pendant au moins deux ans (un an en fût). Le moût contient au moins 230,2 grammes de sucre par litre. Elle ne peut être utilisée qu'avec l'AOP Tokaj. | |

## AUTRICHE

Ausstich | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection. | |

Auswahl | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection. | |

Bergwein | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin est produit à partir de raisins cultivés dans des vignobles en terrasse ou en pente raide avec une déclivité de plus de 26 %. | |

Klassik | Allemand | AOP (1) | Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection. | |

Classic | |

Heuriger | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin doit être vendu au détaillant jusqu'à la fin du mois de décembre qui suit la récolte des raisins et doit être vendu au consommateur jusqu'à la fin du mois de mars suivant. | |

Gemischter Satz | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin doit être un mélange de différentes variétés de vins blancs ou de vins rouges. | |

Jubiläumswein | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin doit être produit à partir des raisins d'une seule année de récolte et son étiquetage doit comporter des informations sur les critères de sélection. | |

Reserve | Allemand | AOP (1) | Le vin doit avoir un titre alcoométrique minimal de 13 % vol. Pour le vin rouge, le numéro de contrôle du vin de qualité ne peut être demandé avant le 1er novembre suivant l'année de récolte; pour les vins blancs, il ne peut être demandé avant le 15 mars suivant l'année de récolte. | |

Schilcher | Allemand | AOP / IGP (1) | Le vin doit être produit en Styrie uniquement avec des raisins de la variété "Blauer Wildbacher" cultivés dans la région viticole de Steirerland. | |

Sturm | Allemand | IGP (1) | Moût de raisins en partie fermenté ayant un titre alcoométrique minimal de 1 % vol. Le Sturm doit être vendu entre août et décembre de l'année de récolte et doit fermenter pendant sa vente. | |

## PORTUGAL

Canteiro | Portugais | AOP (3) | Mention réservée au vin de l'AOP "Madère" qui est enrichi après fermentation et stocké en fût, vieilli pendant une période minimale de deux ans, et doit figurer sur un compte courant spécifique; il ne peut être mis en bouteille s'il a moins de trois ans. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Colheita Seleccionada | Portugais | AOP / IGP (1) | Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, un titre alcoométrique volumique acquis supérieur d'au moins 1 % vol. au minimum légal fixé; le vin doit figurer sur un compte courant spécifique et il est obligatoire d'indiquer l'année de récolte. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Crusted | Anglais | AOP (3) | Vin de "Porto" ayant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles, rouge et plein en bouche au moment de l'embouteillage, d'un arôme et goût fins obtenus par le mélange de vins de plusieurs millésimes afin d'obtenir complémentaiement des caractéristiques organoleptiques, qui déboucheront sur la formation d'un dépôt (croûte) sur la paroi de la bouteille où une partie de son évolution est réalisée; il est reconnu par l'institut des vins du Douro et du Porto avec le droit d' utiliser l'appellation. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | |

Crusting | |

Escolha | Portugais | AOP / IGP (1) | Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, et devant figurer sur un compte courant spécifique. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Escuro | Portugais | AOP (3) | Mention réservée au vin de l'AOP "Madère" d'une intensité aromatique profonde résultant d'un équilibre des couleurs orange et brunâtre, cette dernière étant prédominante, en raison de l'oxydation de la matière colorante du vin et de la migration de la matière extraite du fût. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Fino | Portugais | AOP (3) | Vin de l'AOP "Madère" de qualité et élégant avec un équilibre parfait dans la fraîcheur des acides, la maturité et l'arôme développé par le vieillissement en fût. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Vin de "Porto" de bonne qualité, présentant une complexité aromatique et gustative lui conférant ses caractéristiques organoleptiques, utilisée exclusivement en association avec les expressions traditionnelles Tawny, Ruby et White (blanc). [Portaria no 1484/2002 du 22.11.2002] | |

Frasqueira | Portugais | AOP (3) | Vin de l'AOP "Madère" pour lequel l'appellation est associée à l'année de récolte, et le produit doit être obtenu à partir de variétés traditionnelles avec un minimum de 20 ans de vieillissement avant l'embouteillage, présentant une qualité distinctive; il doit figurer sur un compte courant spécifique, avant et après l'embouteillage. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Garrafeira | Portugais | AOP / IGP (1, 3) | Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique ou d'une appellation d'origine, associée à l'année de récolte, ce vin ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives qui sont, pour le vin rouge, un vieillissement minimal de 30 mois, dont au moins 12 mois dans des bouteilles en verre et, pour le vin blanc ou rosé, un vieillissement minimal de 12 mois, dont au moins six mois dans des bouteilles en verre; il doit figurer sur un compte courant spécifique [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

AOP (3) | Vin de l'AOP "Porto" qui, après une étape en fûts de bois, est conditionné dans des conteneurs en verre pour une période minimale de huit ans, puis il est mis en bouteille. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | |

AOP (3) | Vin de l'AOP "Madère" associé à l'année de récolte, et le produit doit être obtenu à partir de variétés traditionnelles avec un minimum de 20 ans de vieillissement, présentant une qualité distinctive; il doit figurer sur un compte courant spécifique, avant et après l'embouteillage. [Portaria no 40/82 du 15.4.1982] | |

Lágrima | Portugais | AOP (3) | Vin de porto dont le degré de douceur doit correspondre à une densité de 1034 à 1084 à 20 °C. [Decreto-Lei no 166/86 du 26.6.1986] | |

Leve | Portugais | AOP / IGP (1, 3) | Mention réservée au vin de l'IGP "Lisboa" qui a le titre alcoométrique naturel minimal exigé pour la zone viticole en question, un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 10 % vol., une acidité fixe exprimée en termes d'acide tartrique, égale ou supérieure à 4,5 g/l, une pression maximale de 1 bar, les paramètres analytiques restants étant conformes aux valeurs définies pour les vins bénéficiant d'une indication géographique en général. [Portaria no 426/2009 du 23.4.2009] | |

Mention réservée au vin de l'IGP "Tejo" qui a le titre alcoométrique naturel minimal exigé pour la zone viticole en question, un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 10,5% vol., une acidité fixe exprimée en termes d'acide tartrique, égale ou supérieure à 4 g/l, une pression maximale de 1 bar, les paramètres analytiques restants étant conformes aux valeurs définies pour les vins bénéficiant d'une indication géographique en général. [Portaria no 445/2009 du 27.4.2009] | |

Vin blanc de l'AOP "Porto" ayant un titre alcoométrique d'au moins 16,5 % vol. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | |

Vin de l'AOP "Madère" d'une légère ampleur en bouche mais présentant une structure équilibrée. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Nobre | Portugais | AOP (1) | Mention réservée à l'appellation d'origine "Dão" qui remplit les conditions figurant dans la législation relative à la région viticole de "Dão". [Decreto-Lei no 376/93 du 5.11.1993] | |



Reserva | Portugais | AOP / IGP (1, 3, 4, 5) | Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, associée à l'année de récolte, ce vin ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, un titre alcoométrique volumique acquis supérieur au minimum légal fixé d'au moins 0,5 % vol. et devant apparaître sur un compte courant spécifique. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Mention réservée au vin mousseux de qualité, au vin mousseux bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, ayant entre 12 et 24 mois d'embouteillage avant la méthode de transvasement, de dégorgement ou d'enlèvement des lies du vin. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Mention réservée au vin de liqueur bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, associée à l'année de récolte. Le vin ne peut être commercialisé s'il a moins de trois ans et il doit apparaître sur un compte courant spécifique. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

AOP (1, 3, 4, 5) | Vin de "Porto" ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, présentant des arômes et saveurs complexes, obtenus par le mélange de vins à différents stades, à l'origine de la spécificité de ses caractéristiques organoleptiques. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | |

Vin de l'AOP "Madère" conforme à la norme de 5 ans. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Reserva velha (ou grande reserva) | Portugais | AOP / IGP (1, 3, 4, 5) | Mention réservée au vin mousseux de qualité, au vin mousseux bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, ayant plus de 36 mois d'embouteillage avant la méthode de transvasement, de dégorgement ou d'enlèvement des lies du vin. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Ruby | Anglais | AOP (3) | Vin de "Porto" de couleur rouge ou rouge foncé. Ce sont des vins pour lesquels le viticulteur veille à limiter l'évolution de la couleur rouge foncé et à maintenir le fruit et la force d'un jeune vin. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | Afrique du Sud [8] |

Solera | Portugais | AOP (3) | Vin de l'AOP "Madère" associé à une date de récolte qui est la base du lot, avec prélèvement chaque année pour la mise en bouteille d'une quantité ne dépassant pas 10 % du stock, cette quantité étant remplacée par un autre vin de qualité. Le maximum des ajouts permis est de 10, ensuite tout le vin existant peut être mis en bouteille immédiatement. [Portaria no 125/98 du 29.7.1998] | |

Super reserva | Portugais | AOP / IGP (4, 5) | Mention réservée au vin mousseux de qualité, au vin mousseux bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, ayant entre 24 et 36 mois d'embouteillage avant la méthode de transvasement, de dégorgement ou d'enlèvement des lies du vin. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Superior | Portugais | AOP / IGP (1, 3) | Mention réservée au vin bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre, ayant des caractéristiques organoleptiques distinctives, un titre alcoométrique volumique acquis supérieur au minimum légal fixé d'au moins 1 % vol. et devant doit apparaître sur un compte courant spécifique. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Mention réservée au vin de liqueur bénéficiant d'une indication géographique et d'une appellation d'origine, conditionné dans des bouteilles en verre. Le vin ne peut être commercialisé s'il a moins de cinq ans et il doit apparaître sur un compte courant spécifique. [Portaria no 924/2004 du 26.7.2004] | |

Tawny | Anglais | AOP (3) | Vin de "Porto" rouge ayant passé un minimum de sept ans dans un contenant en bois. Il est obtenu à partir d'un grand nombre de vins différents qui ont vieilli pendant différentes durées dans des fûts ou des cuves. Avec l'âge, la couleur des vins devient lentement tawny, medium tawny ou light tawny, avec un bouquet de fruits séchés et de bois; plus le vin est vieux, plus ces arômes sont marqués. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | Afrique du Sud [8] |

Vintage complétée ou non par Late Bottle (LBV) ou Character | Anglais | AOP (3) | Vin de "Porto" ayant des caractéristiques organoleptiques de grande qualité, d'une récolte unique, rouge et plein en bouche lors de l'approbation, un arôme et un goût fins; il est reconnu par l'institut des vins du Douro et du Porto avec le droit utiliser l'appellation. L'adoption de la dénomination "Late Bottled Vintage" ou "LBV" commence la quatrième année suivant l'année de récolte et le dernier embouteillage peut être fait jusqu'au 31 décembre de la sixième année suivant l'année de récolte. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | |

Vintage | Anglais | AOP (3) | Vin de "Porto" ayant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles, d'une récolte unique, rouge et plein en bouche lors de l'approbation, un arôme et un goût très fins; il est reconnu par l'institut des vins du Douro et du Porto avec le droit d'utiliser l'appellation et la date correspondante. L'adoption de la dénomination "Vintage" commence pendant la deuxième année suivant l'année de récolte et le dernier embouteillage doit être fait jusqu'au 30 juillet de la troisième année suivant l'année de sa récolte. La commercialisation ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er mai de la deuxième année suivant l'année de sa récolte. [Regulamento no 36/2005 du 18.4.2005] | Afrique du Sud [8] |

#### ROUMANIE

Rezervă | Roumain | AOP / IGP (1) | Vin élevé pendant au moins 6 mois en contenant de chêne et vieilli en bouteille pendant au moins six mois. | |

Vin de vinotecă | Roumain | AOP (1, 15, 16) | Vin élevé pendant au moins un an en contenant de chêne et vieilli en bouteille pendant au moins quatre ans. | |

Vin tânăr | Roumain | AOP / IGP (1) | Vin commercialisé avant la fin de l'année au cours de laquelle il a été approuvé. | |

#### SLOVAQUIE

Mladé víno | Slovaque | AOP (1) | Le vin doit être mis en bouteille avant la fin de l'année civile correspondant à l'année de récolte des raisins utilisés pour la production du vin. La mise en circulation du vin est autorisée à partir du premier lundi de novembre du même millésime. | |

Archívne víno | Slovaque | AOP (1) | Le vin a été élevé pendant au moins trois ans après la récolte des raisins utilisés pour produire le vin. | |

Panenská úroda | Slovaque | AOP (1) | Les raisins utilisés pour la production étaient issus de la première récolte d'un vignoble. La première récolte doit être celle qui intervient à partir de la troisième année, au plus tard la quatrième suivant la plantation. | |

#### SLOVÉNIE

Mlado vino | Slovène | IGP / AOP (1) | Vin qui ne peut être commercialisé avant 30 jours suivant la récolte et uniquement jusqu'au 31 janvier. | |

"

[1] AOP (appellation d'origine protégée) ou IGP (indication géographique protégée), complétée par la référence aux catégories de produits de la vigne visées à l'annexe XI ter du règlement (CE) no 1234/2007.

[2] Les termes en italique sont fournis uniquement à titre d'information ou d'explication, ou les deux, et ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 3 du présent règlement. Comme ils sont indicatifs, ils ne peuvent remplacer en aucun cas les législations nationales concernées."

[\*\*\*] La mention "Qualitätswein mit Prädikat" n'est autorisée que pendant dans une période de transition expirant le 31 décembre 2010.

[\*\*\*\*] Aucune protection n'est demandée pour les mentions "Sekt", "Likörwein" et "Perlwein".

-----

## ANNEXE II

..

### "ANNEXE XV

#### LIST OF WINE GRAPE VARIETIES AND THEIR SYNONYMS THAT MAY APPEAR ON THE LABELLING OF WINES

##### (\*) LÉGENDE:

- termes en italique: références au synonyme de la variété à raisins de cuve
- "" pas de synonyme
- termes en caractères gras: 3e colonne : nom de la variété à raisins de cuve  
4e colonne : pays dans lequel le nom correspond à une variété et fait référence à la variété,
- termes en caractères maigres: 3e colonne : synonyme d'une variété de vigne  
4e colonne : nom du pays utilisant le synonyme d'une variété de vigne

[1] [2]

PARTIE A: Liste de variétés à raisins de cuve et de leurs synonymes qui peuvent figurer sur l'étiquette des vins conformément à l'article 62, paragraphe 3

| Dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée | Nom de la variété ou synonymes | Pays qui peuvent utiliser le nom de la variété ou l'un de ses synonymes [1] |

1 | Alba (IT) | Albarossa | Italie° |

2 | Alicante (ES) | Alicante Bouschet | Grèce°, Italie°, Portugal°, Algérie°, Tunisie°, États-Unis°, Chypre°, Afrique du Sud N.B.: Le nom "Alicante" ne peut être utilisé seul pour désigner du vin. |

3 | Alicante Branco | Portugal° |

4 | Alicante Henri Bouschet | France°, Serbie-et-Monténégro (6) |

5 | Alicante | Italie° |

6 | Alikant Buse | Serbie-et-Monténégro (4) |

7 | Avola (IT) | Nero d'Avola | Italie |

8 | Bohotin (RO) | Busuioacă de Bohotin | Roumanie |

9 | Borba (PT) | Borba | Espagne° |

10 | Bourgogne (FR) | Blauburgunder | Ancienne République yougoslave de Macédoine (13-20-30), Autriche (18-20), Canada (20-30), Chili (20-30), Italie (20-30), Suisse |

11 | Blauer Burgunder | Autriche (10-13), Serbie-et-Monténégro (17-30) |

12 | Blauer Frühburgunder | Allemagne (24) |

13 | Blauer Spätburgunder | Allemagne (30), ancienne République yougoslave de Macédoine (10-20-30), Autriche (10-11), Bulgarie (30), Canada (10-30), Chili (10-30), Roumanie (30), Italie (10-30) |

14 | Burgund Mare | Roumanie (35, 27, 39, 41) |

15 | Burgundac beli | Serbie-et-Monténégro (34) |

16 | Burgundac Crni | Croatie° |

17 | Burgundac crni | Serbie-et-Monténégro (11-30) |

18 | Burgundac sivi | Croatie°, Serbie-et-Monténégro° |

19 | Burgundec bel | Ancienne République yougoslave de Macédoine° |

20 | Burgundec crn | Ancienne République yougoslave de Macédoine (10-13-30) |

- 21 | Burgundec siv | Ancienne République yougoslave de Macédoine° |
- 22 | Early Burgundy | États-Unis° |
- 23 | Fehér Burgundi, Burgundi | Hongrie (31) |
- 24 | Frühburgunder | Allemagne (12), Pays-Bas° |
- 25 | Grauburgunder | Allemagne, Bulgarie, Hongrie°, Roumanie (26) |
- 26 | Grauer Burgunder | Canada, Roumanie (25), Allemagne, Autriche |
- 27 | Grossburgunder | Roumanie (37, 14, 40, 42) |
- 28 | Kisburgundi kék | Hongrie (30) |
- 29 | Nagyburgundi | Hongrie° |
- 30 | Spätburgunder | ancienne République yougoslave de Macédoine (10-13-20), Serbie-et-Monténégro (11-17), Bulgarie (13), Canada (10-13), Chili, Hongrie (29), Moldavie°, Roumanie (13), Italie (10-13), Royaume-Uni, Allemagne (13) |
- 31 | Weißburgunder | Afrique du Sud (33), Canada, Chili (32), Hongrie (23), Allemagne (32, 33), Autriche (32), Royaume-Uni°, Italie |
- 32 | Weißer Burgunder | Allemagne (31, 33), Autriche (31), Chili (31), Slovénie, Italie |
- 33 | Weissburgunder | Afrique du sud (31), Allemagne (31, 32), Royaume-Uni, Italie, Suisse° |
- 34 | Weisser Burgunder | Serbie-et-Monténégro (15) |
- 35 | Calabria (IT) | Calabrese | Italie |
- 36 | Cotnari (RO) | Grasă de Cotnari | Roumanie |
- 37 | Franken (DE) | Blaufränkisch | République tchèque (39), Autriche°, Allemagne, Slovénie (Modra frankinja, Frankinja), Hongrie, Roumanie (14, 27, 39, 41) |
- 38 | Frâncușă | Roumanie |
- 39 | Frankovka | République tchèque (37), Slovaquie (40), Roumanie (14, 27, 38, 41) |
- 40 | Frankovka modrá | Slovaquie (39) |
- 41 | Kékfrankos | Hongrie, Roumanie (37, 14, 27, 39) |
- 42 | Friuli (IT) | Friulano | Italie |
- 43 | Graciosa (PT) | Graciosa | Portugal° |
- 44 | Мелник (BU) Melnik | Мелник Melnik | Bulgarie |
- 45 | Montepulciano (IT) | Montepulciano | Italie° |
- 46 | Moravské (CZ) | Cabernet Moravia | République tchèque° |
- 47 | Moravia dulce | Espagne° |
- 48 | Moravia agria | Espagne° |
- 49 | Muškát moravský | République tchèque°, Slovaquie |
- 50 | Odobești (RO) | Galbenă de Odobești | Roumanie |
- 51 | Porto (PT) | Portoghese | Italie° |
- 52 | Rioja (ES) | Torrontés riojano | Argentine° |
- 53 | Sardegna (IT) | Barbera Sarda | Italie |
- 54 | Sciacca (IT) | Sciaccarello | France |

PARTIE B: Liste de variétés à raisins de cuve et de leurs synonymes qui peuvent figurer sur l'étiquette des vins conformément à l'article 62, paragraphe 4

| Dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée | Nom de la variété ou synonymes | Pays qui peuvent utiliser le nom de la variété ou l'un de ses synonymes [1] |

- 1 | Mount Athos — Agioritikos (GR) | Agiorgitiko | Grèce°, Chypre° |
- 2 | Aglianico del Taburno (IT) | Aglianico | Italie°, Grèce°, Malte°, États-Unis |
- 3 | Aglianico del Vulture (IT) | Aglianicone | Italie° |
- 4 | Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT) | Aleatico | Italie, Australie, États-Unis |
- 5 | Ansonica Costa dell'Argentario (IT) | Ansonica | Italie, Australie |
- 6 | Conca de Barbera (ES) | Barbera Bianca | Italie° |
- 7 | Barbera | Afrique du Sud°, Argentine°, Australie°, Croatie°, Mexique°, Slovaquie°, Uruguay°, États-Unis°, Grèce°, Italie°, Malte° |
- 8 | Barbera Sarda | Italie° |
- 9 | Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT) | Bosco | Italie° |
- 10 | Brachetto d'Acqui (IT) | Brachetto | Italie, Australie |
- 11 | Etyek-Buda (HU) | Budai | Hongrie° |
- 12 | Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT) | Cesanese | Italie, Australie |
- 13 | Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT) | Cortese | Italie, Australie, États-Unis |
- 14 | Duna (HU) | Duna gyöngye | Hongrie |
- 15 | Dunajskostredský (SK) | Dunaj | Slovaquie |
- 16 | Côte de Duras (FR) | Duras | Italie |
- 17 | Korinthos-Korinthiakos (GR) | Corinto Nero | Italie° |
- 18 | Korinthiaki | Grèce° |
- 19 | Fiano di Avellino (IT) | Fiano | Italie, Australie, États-Unis |
- 20 | Fortana del Taro (IT) | Fortana | Italie, Australie |
- 21 | Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT) | Freisa | Italie, Australie, États-Unis |
- 22 | Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT) | Greco | Italie, Australie |
- 23 | Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT) | Grignolino | Italie, Australie, États-Unis |
- 24 | Izsáki Arany Sárfehér (HU) | Izsáki Sáfeher | Hongrie |
- 25 | Lacrima di Morro d'Alba (IT) | Lacrima | Italie, Australie |
- 26 | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro | Lambrusco grasparossa | Italie |
- 27 | Lambrusco | Italie, Australie [2], États-Unis |
- 28 | Lambrusco di Sorbara (IT) |
- 29 | Lambrusco Mantovano (IT) |
- 30 | Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT) |
- 31 | Lambrusco Salamino | Italie |
- 32 | Colli Maceratesi | Maceratino | Italie, Australie |
- 33 | Nebbiolo d'Alba (IT) | Nebbiolo | Italie, Australie, États-Unis |
- 34 | Colli Orientali del Friuli Picolit (IT) | Picolit | Italie |
- 35 | Pikolit | Slovaquie |

- 36 | Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT) | Pignoletto | Italie, Australie |
- 37 | Primitivo di Manduria | Primitivo | Italie, Australie, États-Unis |
- 38 | Rheingau (DE) | Rajnai rizling | Hongrie (41) |
- 39 | Rheinhessen (DE) | Rajnski rizling | Serbie-et-Monténégro (40-41-46) |
- 40 | Renski rizling | Serbie-et-Monténégro (39-43-46), Slovénie° (45) |
- 41 | Rheinriesling | Bulgarie°, Autriche, Allemagne (43), Hongrie (38), République tchèque (49), Italie (43), Grèce, Portugal, Slovénie |
- 42 | Rhine Riesling | Afrique du Sud°, Australie°, Chili (44), Moldavie°, Nouvelle-Zélande°, Chypre, Hongrie° |
- 43 | Riesling renano | Allemagne (41), Serbie-et-Monténégro (39-40-46), Italie (41) |
- 44 | Riesling Renano | Chili (42), Malte° |
- 45 | Radgonska ranina | Slovénie |
- 46 | Rizling rajnski | Serbie-et-Monténégro (39-40-43) |
- 47 | Rizling Rajnski | Ancienne République yougoslave de Macédoine°, Croatie° |
- 48 | Rizling rýnsky | Slovaquie° |
- 49 | Ryzlink rýnský | République tchèque (41) |
- 50 | Rossese di Dolceacqua (IT) | Rossese | Italie, Australie |
- 51 | Sangiovese di Romagna (IT) | Sangiovese | Italie, Australie, États-Unis |
- 52 | Štajerska Slovenija (SV) | Štajerska belina | Slovénie |
- 53 | Teroldego Rotaliano (IT) | Teroldego | Italie, Australie, États-Unis |
- 54 | Vinho Verde (PT) | Verdea | Italie° |
- 55 | Verdeca | Italie |
- 56 | Verdese | Italie° |
- 57 | Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT) | Verdicchio | Italie, Australie |
- 58 | Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT) | Vermentino | Italie, Australie |
- 59 | Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT) | Vernaccia | Italie, Australie |
- 60 | Zala (HU) | Zalagyöngye | Hongrie |

"

[1] Pour les États concernés, les dérogations prévues dans la présente annexe ne sont autorisées que dans le cas des vins comportant une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée produits avec les variétés concernées.

[2] Utilisation autorisée conformément aux dispositions de l'article 22, paragraphe 4, de l'accord du 1er décembre 2008 entre la Communauté européenne et l'Australie sur le commerce du vin (JO L 28 du 30.1.2009, p. 3)".