

REGLAMENTO (UE) N° 401/2010 DE LA COMISIÓN

de 7 de mayo de 2010

que modifica y corrige el Reglamento (CE) n° 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 121, párrafo primero, letras k), l) y m), y su artículo 203 *ter*, leído en relación con su artículo 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) Según lo dispuesto en el artículo 25, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión ⁽²⁾, la comprobación anual de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida se llevará a cabo mediante controles aleatorios, por muestreo o sistemáticamente, teniendo en cuenta que únicamente los controles aleatorios pueden combinarse con los controles por muestreo. Algunos Estados miembros que hasta ahora han favorecido los controles sistemáticos están evolucionando y desean poder combinar los tres tipos de controles. Por lo tanto, en lo que atañe a los sistemas de comprobación anual, debe ofrecerse más flexibilidad a los Estados miembros.
- (2) Una vez adoptado el Reglamento (CE) n° 607/2009, se constató que contenía algunos errores técnicos que deben ser corregidos. Concretamente, el nombre de la variedad de uva de vinificación «Montepulciano» aparecía mencionado por error en el anexo XV, parte B y, por lo tanto, debe trasladarse a la parte A de dicho anexo. En aras de la claridad también debe mejorarse la redacción de algunas disposiciones.
- (3) Por razones de claridad y coherencia, algunas disposiciones del Reglamento (CE) n° 607/2009 deben volver a redactarse o especificarse. Se trata, en particular, de las disposiciones aplicables a los terceros países, a los cuales debe ofrecerse la posibilidad de utilizar determinadas indicaciones facultativas siempre que satisfagan condiciones equivalentes a las exigidas en los Estados miembros. Lo mismo ocurre con el anexo XII, cuya terminología debe adecuarse a la utilizada en la lista de denominaciones de origen protegidas que figura en el Registro. También deben incluirse nuevas disposiciones para alcanzar una mayor precisión en términos de etiquetado y presentación.

- (4) Australia ha solicitado incluir nuevos nombres de variedades de uvas de vinificación en el anexo XV, parte B, del Reglamento (CE) n° 607/2009. La Comisión, tras haber examinado satisfactoriamente la solicitud con respecto a las condiciones establecidas en el artículo 62, apartado 1, letra b), y en el artículo 62, apartado 4, de dicho Reglamento, debe incluir a Australia en la columna de dicho anexo correspondiente a los nombres de esas variedades de uvas de vinificación.
- (5) El Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos de América sobre el comercio de vinos ⁽³⁾ contiene una lista de nombres de variedades de vid que pueden utilizarse como indicaciones de etiquetado. Por consiguiente, debe incluirse a los Estados Unidos en el anexo XV, parte B, del Reglamento (CE) n° 607/2009, en la columna correspondiente a los nombres de esas variedades de uvas de vinificación.
- (6) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 607/2009 en consecuencia.
- (7) Para evitar cargas administrativas asociadas a los costes de certificación y dificultades comerciales, las modificaciones propuestas en el presente Reglamento deben aplicarse a partir de la misma fecha que el Reglamento (CE) n° 607/2009, es decir, a partir del 1 de agosto de 2009.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de Gestión de la Organización Común de Mercados Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 607/2009 queda modificado como sigue:

- 1) El texto del artículo 18, apartado 1, se sustituye por el siguiente:

«1. El “Registro de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas” mantenido por la Comisión tal como se contempla en el artículo 118 *quindécies* del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo ^(*), denominado en lo sucesivo “el Registro”, se incluye en la base de datos electrónica “E-Bacchus”.

^(*) DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.»

⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

⁽³⁾ DO L 87 de 24.3.2006, p. 2.

2) El texto del artículo 24 se sustituye por el siguiente:

«Artículo 24

Notificación de los agentes económicos

Los agentes económicos que deseen participar en la totalidad o en parte de la producción o envasado de un producto con denominación de origen o indicación geográfica protegida deberán notificarlo a la autoridad de control competente mencionada en el artículo 118 *sexdecies* del Reglamento (CE) n° 1234/2007.».

3) El artículo 25 queda modificado como sigue:

a) en el apartado 1,

i) el texto del párrafo segundo se sustituye por el siguiente:

«La comprobación anual se realizará en el Estado miembro en el que haya tenido lugar la producción con arreglo al pliego de condiciones y se llevará a cabo mediante:

- a) controles aleatorios basados en un análisis de riesgos;
- b) por muestreo;
- c) sistemáticamente; o
- d) una combinación de cualquiera de los anteriores.»;

ii) se suprime el párrafo quinto;

b) en el apartado 4, el texto de la letra a) se sustituye por el siguiente:

«a) los resultados de los exámenes mencionados en el apartado 1, párrafo primero, letras a) y b), y en el apartado 2 prueban que el producto en cuestión satisface los requisitos del pliego de condiciones y posee todas las características apropiadas de la denominación de origen o indicación geográfica en cuestión;».

4) En el artículo 56, el apartado 1 queda modificado como sigue:

a) el texto de la letra a) se sustituye por el siguiente:

«a) “embotellador”: la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas, establecida en la Unión Europea y que efectúe o haga efectuar por cuenta suya el embotellado;»;

b) el texto de la letra f) se sustituye por el siguiente:

«f) “dirección”: las indicaciones del municipio y del Estado miembro o tercer país donde está situada la sede del embotellador, productor, vendedor o importador.».

5) El artículo 63 queda modificado como sigue:

a) en el apartado 2, el texto del párrafo cuarto se sustituye por el siguiente:

«Los costes de la certificación correrán a cargo de los agentes económicos sujetos a ella, salvo decisión en contrario de los Estados miembros.»;

b) en el apartado 7 se añade el párrafo cuarto siguiente:

«En el caso del Reino Unido, el nombre del Estado miembro podrá ser sustituido por el de cada una de las partes que lo constituyen.».

6) En el artículo 64, el texto del apartado 4 se sustituye por el siguiente:

«4. El apartado 1 no se aplicará a los productos mencionados en los apartados 3, 8 y 9 del anexo XI *ter* del Reglamento (CE) n° 1234/2007 siempre que las condiciones de utilización de la indicación del contenido de azúcar estén reguladas por el Estado miembro o establecidas en normas aplicables en el tercer país en cuestión, incluidas, en el caso de los terceros países, las normas procedentes de organizaciones profesionales representativas.».

7) En el artículo 67, apartado 2, el texto del párrafo primero se sustituye por el siguiente:

«En cuanto al uso del nombre de una unidad geográfica menor que la zona abarcada por la denominación de origen o la indicación geográfica, la zona de la unidad geográfica en cuestión deberá definirse correctamente. Los Estados miembros podrán establecer normas relativas al uso de estas unidades geográficas. Al menos el 85 % de las uvas con las que se haya elaborado el vino deberá proceder de esa unidad geográfica menor. Se excluye:

- a) cualquier cantidad de productos utilizados como edulcorantes, de “*expedition liqueur*” o de “*tirage liqueur*”;
- b) cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo XI *ter*, punto 3, letras e) y f), del Reglamento (CE) n° 1234/2007.

El 15 % restante procederá de la zona geográfica delimitada de la denominación de origen o indicación geográfica de que se trate.».

8) El anexo XII se sustituye por el texto que figura en el anexo I del presente Reglamento.

- 9) El anexo XV se sustituye por el texto que figura en el anexo II del presente Reglamento.
- 10) En el anexo XVII, punto 4, letra b), el texto de los guiones primero y segundo se sustituye por el siguiente:

«— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2009.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, 7 de mayo de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

—

LISTA DE TÉRMINOS TRADICIONALES A LA QUE SE HACE REFERENCIA EN EL ARTÍCULO 40

Términos tradicionales	Lengua	Vinos (1)	Resumen de la definición / condiciones de uso (2)	Terceros países en cuestión
------------------------	--------	-----------	---	-----------------------------

PARTE A: Términos tradicionales a los que se hace referencia en el artículo 118 *duovicies*, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007

BÉLGICA

Appellation d'origine contrôlée	Francesa	DOP (1, 4)	Términos tradicionales utilizados en vez de "denominación de origen protegida"	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Neerlandesa	DOP (1, 4)		
Landwijn	Neerlandesa	IGP (1)	Términos tradicionales utilizados en vez de "indicación geográfica protegida"	
Vin de pays	Francesa	IGP (1)		

BULGARIA

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (denominación de origen garantizada)	Búlgara	DOP (1, 3, 4)	Términos tradicionales utilizados en vez de "denominación de origen protegida" o "indicación geográfica protegida" 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (denominación de origen garantizada y controlada)	Búlgara	DOP (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (vino dulce noble)	Búlgara	DOP (3)		
Регионално вино (vino regional)	Búlgara	IGP (1, 3, 4)		

REPÚBLICA CHECA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Checa	DOP (4)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión; la producción de vino utilizado para la elaboración de vino espumoso de calidad producido en una región específica se lleva a cabo en la zona vitivinícola; en la zona definida no se rebasa el rendimiento por hectárea establecido; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.
Jakostní víno	Checa	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión; el rendimiento por hectárea previsto no debe aumentarse; las uvas con las que se elabora el vino alcanzan, como mínimo, un contenido de azúcar de 15° NM; la vendimia y la vinificación, con excepción del embotellado, deben efectuarse en la región vitivinícola en cuestión; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.
Jakostní víno odrůdové	Checa	DOP (1)	El vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria se produce a partir de uvas, pulpa, mosto, o vino producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido o mediante mezcla de vinos de calidad, con un máximo de tres variedades.
Jakostní víno známkové	Checa	DOP (1)	El vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria se produce a partir de uvas, pulpa, mosto, o eventualmente con vino producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido.
Jakostní víno s přívlakem, completada por: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Checa	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas, pulpa o mosto, eventualmente de vino producido con uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona o subzona de que se trate donde el rendimiento por hectárea previsto no se rebasa; el vino se elabora a partir de uvas cuyo origen, contenido de azúcar y peso, en su caso, la variedad o mezcla de variedades, o la infección por moho gris Botrytis cinerea P. en forma de podredumbre noble son verificados por la Autoridad de inspección y cumple los requisitos relativos al tipo particular de vino de calidad con atributos, o por la mezcla de vinos de calidad con atributos; el vino cumple los requisitos de calidad previstos por el reglamento de ejecución; el vino ha sido clasificado por la Autoridad de inspección como vino de calidad con uno de los siguientes atributos: — “Kabinetní víno”: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 19° NM, — “Pozdní sběr”: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 21° NM, — “Výběr z hroznů”: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 24° NM, — “Výběr z bobulí”: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 27° NM, — “Výběr z cibéb”: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas afectadas por podredumbre noble o a partir de bayas sobremaduras, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 32° NM, — “Ledové víno”: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido vendimiadas a temperaturas de - 7 °C o inferiores y que, durante la vendimia y la transformación, se hayan mantenido congeladas; el contenido en azúcar del vino obtenido debe ser, como mínimo, de 27° NM, — “Slámové víno”: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido almacenadas antes de su transformación sobre paja o carrizos, y, en caso necesario, colgadas en un local ventilado durante un período mínimo de tres meses; el mosto obtenido debe poseer un contenido en azúcar de 27° NM como mínimo.

Pozdní sběr	Checa	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión; el rendimiento por hectárea previsto no debe rebasarse; las uvas a partir de las cuales se elabora el vino alcanzan, por lo menos, un contenido de azúcar de 21° NM; la vendimia y la elaboración del vino, con excepción del embotellado, se llevan a cabo en la región vitivinícola en cuestión; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.
Vino s přívlaskem, completada por: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Checa	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas, pulpa o mosto, eventualmente de vino producido con uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona o subzona de que se trate donde el rendimiento por hectárea no se rebasa; el vino se elabora a partir de uvas cuyo origen, contenido de azúcar y peso, en su caso, la variedad o mezcla de variedades, o la infección por mohos gris Botrytis cinerea P. en forma de podredumbre noble son verificados por la Autoridad de inspección y cumple los requisitos relativos al tipo particular de vino de calidad con atributos, o por la mezcla de vinos de calidad con atributos; el vino cumple los requisitos de calidad previstos por el reglamento de ejecución; el vino ha sido clasificado por la Autoridad de inspección como vino de calidad con uno de los siguientes atributos: — “Kabinetní víno”: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 19° NM, — “Pozdní sběr”: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 21° NM, — “Výběr z hroznů”: sólo puede ser producido a partir de uvas cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 24° NM, — “Výběr z bobulí”: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 27° NM, — “Výběr z cibéb”: se autoriza su producción solamente a partir de bayas seleccionadas afectadas por podredumbre noble o a partir de bayas sobremaduras, cuyo contenido en azúcar alcance, como mínimo, 32° NM, — “Ledové víno”: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido vendimiadas a temperaturas de – 7 °C o inferiores y que, durante la vendimia y la transformación, se hayan mantenido congeladas; el contenido en azúcar del vino obtenido debe ser, como mínimo, de 27° NM, — “Slámové víno”: se autoriza su producción solamente a partir de uvas que hayan sido almacenadas antes de su transformación sobre paja o carrizos, y, en caso necesario, colgadas en un local ventilado durante un período mínimo de tres meses; el mosto obtenido debe presentar un contenido en azúcar de 27° NM como mínimo.
Jakostní likérové víno	Checa	DOP (3)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de uvas vendimiadas en el viñedo de que se trate en la región específica; el rendimiento por hectárea no debe rebasarse; la producción se efectúa en la región vitícola específica, donde se vendimian las uvas; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución.
Zemské víno	Checa	IGP (1)	Vino producido a partir de uvas vendimiadas en el territorio de la República Checa, adecuadas para la producción de vino de calidad de la región específica, o a partir de las variedades que se introducen en la lista de variedades del reglamento de ejecución; sólo puede etiquetarse con la indicación geográfica establecida por el reglamento de ejecución; para producir vino con indicación geográfica sólo pueden utilizarse uvas cuyo contenido en azúcar alcance, por lo menos, 14° NM y que hayan sido vendimiadas en la unidad geográfica que se beneficia de la indicación geográfica de conformidad con este apartado; el vino cumple los requisitos de calidad establecidos por el reglamento de ejecución; se prohíbe la utilización del nombre de otra unidad geográfica distinta de la prevista en el reglamento de ejecución.

Víno originální certifikace (VOC o V.O.C.)	Checa	DOP (1)	El vino debe producirse en el territorio de la región vitivinícola en cuestión; el productor debe ser miembro de la asociación que está autorizada a conceder la denominación de vino con certificación de origen según la legislación; el vino cumple, como mínimo, los requisitos de calidad relativos al vino de calidad previstos en la legislación: el vino satisface las condiciones establecidas en la decisión de autorización de conceder la denominación de vino con certificación de origen; además, el vino debe cumplir los requisitos establecidos por la legislación para este tipo de vinos.
DINAMARCA			
Regional vin	Danesa	IGP (1, 3, 4)	Vino o vino espumoso elaborado en Dinamarca de acuerdo con las normas establecidas en la legislación nacional. El "vino regional" debe someterse a un examen organoléptico y analítico. Su naturaleza y carácter derivan, en parte, de la zona de producción, de las uvas utilizadas y de la experiencia del productor y del vinicultor.
ALEMANIA			
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), completada por: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Alemana	DOP (1)	Categoría genérica de vinos con atributos especiales que han alcanzado un determinado peso mínimo de mosto y no son enriquecidos (ni chaptalizados ni enriquecidos con mosto de uva concentrado), completada por una de las indicaciones siguientes: — (Kabinett): Primer nivel de los vinos de calidad con atributos especiales (Prädikatsweine); los vinos Kabinett son ligeros y finos, alcanzando entre 67 y 85 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región. — (Spätlese): Vino de calidad con atributos especiales cuyo peso del mosto debe situarse entre 76 y 95 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región; la uva debe vendimiarse tarde y estar completamente madura; los vinos Spätlese tienen un sabor intenso (no necesariamente dulce). — (Auslese): Elaborado a partir de uvas completamente maduras seleccionadas individualmente, que pueden presentar una concentración de azúcar por la acción de Botrytis cinerea; el peso del mosto se sitúa entre 85 y 100 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región. — (Beerenauslese): Elaborado a partir de bayas completamente maduras seleccionadas especialmente, con una concentración elevada de azúcar gracias a Botrytis cinerea (podredumbre noble); las uvas se vendimian en su mayoría algún tiempo después de la vendimia normal. El peso del mosto debe situarse entre 110 y 125 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región: son vinos muy dulces y con largos periodos de conservación. — (Trockenbeerenauslese): Nivel supremo de los vinos de calidad con atributos especiales (Prädikatswein), cuyo peso del mosto supera los 150 grados Öchsle. Los vinos de esta categoría se elaboran a partir de uvas sobremaduras, cuidadosamente seleccionadas, cuyo jugo ha sido concentrado por Botrytis cinerea (podredumbre noble). Las bayas están arrugadas como las pasas; los vinos resultantes ofrecen un dulzor espléndido y contienen poco alcohol. — (Eiswein): El Eiswein debe elaborarse con uvas vendimiadas durante una fuerte helada con temperaturas por debajo de - 7 grados Celsius; las uvas se prensan mientras están congeladas; vino único de calidad superior con concentraciones extremadamente elevadas de dulzor y acidez.
Qualitätswein, completada o no por b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Alemana	DOP (1)	Vino de calidad de regiones determinadas, que debe pasar un examen analítico y organoléptico y que cumple las condiciones en materia de maduración de las uvas (peso del mosto del vino/grados Öchsle)
Qualitätslikörwein, completada por b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemana	DOP (3)	Vino de licor de calidad de regiones determinadas, que debe pasar un examen analítico y organoléptico y que cumple las condiciones en materia de maduración de las uvas (peso del mosto del vino/grados Öchsle)

Qualitätsperlwein, <i>completada por</i> b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemana	DOP (8)	Vino de aguja de calidad de regiones determinadas, que debe pasar un examen analítico y organoléptico y que cumple las condiciones en materia de maduración de las uvas (peso del mosto del vino/grados Öchsle)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemana	DOP (4)	Vino espumoso de calidad de regiones determinadas
Landwein	Alemana	IGP (1)	Vino superior debido al peso ligeramente mayor de su mosto
Winzersekt (**)	Alemana	DOP (1)	Vino espumoso de calidad producido en zonas vitivinícolas determinadas obtenido a partir de uvas vendimiadas en la misma explotación vitivinícola en la que el productor transforma las uvas en vino que está destinado a producir los vinos espumosos de calidad producidos en una zona vitivinícola determinada; también se aplica a las agrupaciones de productores.

(*) El término "Qualitätswein mit Prädikat" sólo está autorizado durante un período transitorio que expira el 31 de diciembre de 2010.

(**) No se ha solicitado la protección del término "Sekt".

GRECIA

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Griega	DOP (1, 3, 4, 15, 16)	Nombre de una región o de un lugar específico que ha sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplen los requisitos siguientes: — son producidos en esa zona a partir de uvas de las variedades principales de <i>Vitis vinifera</i> , que proceden exclusivamente de esa zona geográfica, — son producidos a partir de uvas de viñedos con un bajo rendimiento por hectárea, — su calidad y sus características se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico particular y a los factores naturales y humanos que le son inherentes. [L.D. 243/1969 y L.D. 427/76 sobre la mejora y la protección de la producción vitivinícola]
Όνομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Griega	DOP (3, 15)	Además de los requisitos indispensables de la "appellation d'origine de qualité supérieure", los vinos de esta categoría, cumplen los siguientes: — son producidos a partir de uvas procedentes de viñedos excelentes, con bajos rendimientos por hectárea, cultivados en suelos apropiados para la producción de vinos de calidad, — cumplen determinados requisitos relativos al sistema de poda de los viñedos y al contenido mínimo en azúcar del mosto. [L.D. 243/1969 y L.D. 427/76 sobre la mejora y la protección de la producción vitivinícola]
Όίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Griega	DOP (3)	Vinos de las categorías "appellation d'origine contrôlée" o "appellation d'origine de qualité supérieure" que cumplen, además, los requisitos siguientes: — proceden de mostos de uva cuyo grado alcohólico natural inicial es igual o superior a 12 % vol., — tienen un grado alcohólico adquirido igual o superior a 15 % vol. e igual o inferior a 22 % vol., — tienen un grado alcohólico total igual o superior a 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 sobre el registro de vinos con denominación de origen "Samos"]

Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Griega	DOP (3, 15, 16)	Vinos de las categorías “ <i>appellation d’origine contrôlée</i> ” o “ <i>appellation d’origine de qualité supérieure</i> ” que cumplen, además, los requisitos siguientes: — se producen a partir de uvas dejadas al sol o a la sombra, — se producen sin enriquecimiento, — tienen un grado alcohólico natural no inferior a 17 % vol. (o 300 gramos de azúcar por litro). [L.D. 212/1982 sobre el registro de vinos con denominación de origen “Samos”]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Griega	IGP (1)	Vinos producidos exclusivamente en el territorio geográfico de Grecia y además: — como en el caso de los vinos con denominación tradicional Retsina, son producidos a partir del mosto de uvas tratado con resina de pino Aleppo, y — como en el caso de los vinos con denominación tradicional Verntea, son producidos a partir de uvas de viñedos de la isla de Zante y cumplen determinados requisitos relativos a las variedades de uva utilizadas, al rendimiento por hectárea de los viñedos y al contenido en azúcar del mosto [P.D. 514/1979 relativo a la producción, control y protección de los vinos resinosos y M.D. 397779/92 sobre la definición de los requisitos para el uso de la indicación “Denominación Tradicional Verntea de Zante”]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Griega	IGP (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Indicación referida a una región o a un lugar específico que ha sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplen los requisitos siguientes: — poseen una calidad, reputación u otras características específicas imputables a su origen, — al menos el 85 % de las uvas utilizadas para su producción proceden exclusivamente de esta zona geográfica y su producción tiene lugar en dicha zona, — se obtienen a partir de variedades de vid clasificadas en la zona específica, — se producen a partir de uvas procedentes de viñedos situados en suelos apropiados para la viticultura con bajos rendimientos por hectárea, — cada uno de ellos posee un grado alcohólico natural y adquirido particular [C.M.D. 392169/1999 Normas generales sobre el uso de la mención Vino Regional para designar los vinos de mesa, modificadas por C.M.D. 321813/2007].	

ESPAÑA

Denominación de origen (DO)	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Nombre de una región, comarca, localidad o lugar delimitado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones: — haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, — disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, y — cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las “denominaciones de origen calificadas” deberán cumplir los siguientes: — que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen, — que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, y — que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Vino producido en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento. Estos vinos se identificarán mediante la mención "vino de calidad de", seguida del nombre de la región, comarca, localidad o lugar determinado donde se produzcan y elaboren. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)
Vino de pago	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada comunidad autónoma. La extensión del "pago" no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)
Vino de pago calificado	Española	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de "vino de pago calificado", y los vinos producidos en él se denominarán "de pago calificado", siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la denominación de origen calificada y se encuentra inscrito en ésta. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; otros requisitos legales están previstos en la normativa antes mencionada y en otras normativas)
Vino de la tierra	Española	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Requisitos para la utilización de la mención tradicional "vino de la tierra" acompañada de una indicación geográfica: 1. En la regulación de las indicaciones geográficas de los productos citados en el artículo 1 deberán tenerse en cuenta, al menos, los siguientes aspectos: a) categoría o categorías de vino a los que es aplicable la mención, b) nombre de la indicación geográfica a emplear, c) delimitación precisa del área geográfica comprendida, d) indicación de las variedades de vid aptas, e) la graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vino con derecho a la mención, f) una apreciación o una indicación de las características organolépticas, g) deberá señalarse el sistema de control aplicable a los vinos, que deberá realizar un organismo público o privado. 2. La utilización de una indicación geográfica para designar vinos resultantes de una mezcla de vinos procedente de uvas cosechadas en áreas de producción diferentes estará admitida si el 85 %, como mínimo, del vino procede del área de producción de la que lleva el nombre. (Ley 24/2003 de la Viña y del Vino; Real Decreto 1126/2003)

Vino dulce natural	Española	DOP (3)	(Anexo III, letra B, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión)	
Vino generoso	Española	DOP (3)	(Anexo III, letra B, apartado 8, del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión)	Chile
Vino generoso de licor	Española	DOP (3)	(Anexo III, letra B, apartado 10, del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión)	

FRANCIA

Appellation d'origine contrôlée	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Nombre de un lugar utilizado para describir un producto originario del mismo, cuya calidad o características se deben esencial o exclusivamente a un medio geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes. Dicho producto posee una notoriedad debidamente establecida y su producción está sujeta a procedimientos de control que incluyen la identificación de las partes interesadas, el control de las condiciones de producción y el control de los productos.	Argelia Suiza Túnez
Appellation [...] contrôlée	Francesa			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Francesa			
Vin doux naturel	Francesa	DOP (3)	Vino "conservado", es decir, cuya fermentación alcohólica se detiene mediante la adición de alcohol neutro de origen vínico. Con este proceso se pretende aumentar la riqueza alcohólica del vino guardando al mismo tiempo la mayor parte de los azúcares naturales de la uva. Este proceso se realiza en una etapa determinada de la fermentación alcohólica, con o sin maceración, en función del tipo de vino dulce natural elaborado (blanco, tinto o rosado).	
Vin de pays	Francesa	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Vinos con indicaciones geográficas que cumple las estrictas condiciones de producción fijadas mediante decreto: rendimiento máximo, grado alcohólico mínimo, variedades de uva. También está sujeto a estrictas normas analíticas.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Por denominación de origen de los vinos se entiende el nombre geográfico de una zona vitícola, caracterizada por producciones específicas, utilizado para designar un producto de calidad reputada, cuyas características se deben al ambiente geográfico y al factor humano. Para dejar claro el concepto de denominación de origen de calidad elevada y tradicional, la ley n° 164 establece, para las denominaciones italianas, la mención tradicional específica "D.O.C." [Ley n° 164 de 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Alemana			
Kontrolirano poreklo	Eslovena			

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Definición similar a la de D.O.C., pero también incluye la palabra “garantita” (garantizada) que se asigna a los vinos que tienen un valor particular, que han sido reconocidos como vinos D.O.C. desde hace cinco años por lo menos. Se comercializan en recipientes de 5 litros, como máximo, y están etiquetados con un sello de identificación oficial, para ofrecer una mejor garantía a los consumidores. [Ley nº 164 de 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Alemana		
Kontrolirano in garantirano poreklo	Eslovena		
Vino dolce naturale	Italiana	DOP (1, 3, 11, 15)	Mención tradicional empleada para designar y calificar algunos vinos, obtenidos a partir de uvas pasificadas, que contienen un determinado nivel de azúcares residuales producidos por las uvas, sin proceso de enriquecimiento. La utilización de esta mención está autorizada por decretos específicos relativos a los diferentes vinos.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiana	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Mención exclusivamente italiana prevista en la Ley nº 164, de 10 de febrero de 1992, para designar vinos italianos con indicación geográfica, cuya naturaleza específica y nivel de calidad se deben a la zona geográfica de producción de las uvas.
Landwein	Alemana		
Vin de pays	Francesa		
Deželna oznaka	Eslovena		

CHIPRE

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Griega	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa vinos con DOP Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ.ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Griega	IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Designa vinos con IGP Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUXEMBURGO

Crémant de Luxembourg	Francesa	DOP (4)	[Reglamento del Gobierno de 4 de enero de 1991] Los principales requisitos que deben observarse para la producción son los siguientes: — las uvas deben vendimiarse a mano y seleccionarse especialmente para la producción de Crémant; — los vinos base deben respetar las normas de calidad aplicables a los vinos de calidad; — el vino se elabora a partir del mosto obtenido mediante presión de uvas enteras, en el caso de los vinos espumosos blancos o rosados; la cantidad de mosto obtenido por cada 150 kg de uvas no debe rebasar los 100 litros; — el vino fermenta en botella según el método tradicional; — el contenido máximo de dióxido de azufre no excede los 150 mg/l; — la presión mínima del dióxido de carbono es igual o superior a 4 atmósferas a 20°C; — el contenido en azúcar es inferior a 50 g/l.
-----------------------	----------	------------	--

Marque nationale, completada por: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Francesa	DOP (1, 4)	(W): La "Marque nationale" (sello nacional de autorización) para los vinos con la denominación "Moselle luxembourgeoise" fue creada por el reglamento del Gobierno de 12 de marzo de 1935. La inscripción "Marque nationale — appellation contrôlée" en la etiqueta rectangular situada en la parte posterior de la botella certifica que el Estado ha controlado la producción y la calidad del vino. El sello es emitido por la oficina de la "Marque nationale". Sólo pueden acceder a esta denominación los vinos originarios de Luxemburgo que no hayan sido mezclados con vinos extranjeros y que cumplan los requisitos nacionales y europeos. Asimismo, es obligatorio que los vinos que exhiben esta etiqueta se comercialicen en botellas y que las uvas hayan sido vendimiadas y vinificadas únicamente en la zona de producción nacional. Los vinos son sistemáticamente sometidos a un examen analítico y organoléptico. (SW): La "Marque nationale" de los vinos espumosos de Luxemburgo fue creada por el reglamento del Gobierno de 18 de marzo de 1988, y garantiza: — que el vino espumoso se obtiene exclusivamente a partir de vinos adecuados para elaborar vinos de calidad del Mosela luxemburgués — que el vino espumoso satisface los criterios de calidad estipulados por los reglamentos nacionales y comunitarios; — que el vino espumoso está sujeto al control del Estado	
---	----------	---------------	---	--

HUNGRÍA

Minőségi bor	Húngara	DOP (1)	Significa "vino de calidad" y designa vinos con una DOP	
Védett eredetű bor	Húngara	DOP (1)	Designa vinos con origen protegido	
Tájbor	Húngara	IGP (1)	Significa "vino del país" y designa vinos con una IGP.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltesa	DOP (1)	[Government Gazette n° 17965 de 5 de septiembre de 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesa	IGP (1)	[Government Gazette n° 17965 de 5 de septiembre de 2006]	

PAÍSES BAJOS

Landwijn	Neerlandesa	IGP (1)	Las uvas se vendimian y se vinifican en territorio neerlandés. El nombre de la provincia donde se han vendimiado las uvas puede figurar en la etiqueta. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo en este vino debe ser igual o superior a 6,5 % vol. Para la producción de este vino en los Países Bajos sólo deben utilizarse las variedades de uva que figuran en una lista nacional.	
----------	-------------	------------	---	--

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latina	DOP (1)	Un comité regional fija las condiciones de estos vinos de calidad (por ejemplo, variedades, sabor, grado alcohólico)
<p>Prädikatswein, <i>completada o no por</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein 	Alemana	DOP (1)	<p>Estos vinos son vinos de calidad y se definen principalmente por el contenido natural de azúcar de las uvas y las condiciones de la vendimia. No se permite ningún enriquecimiento ni edulcoración.</p> <p>Ausbruch/Ausbruchwein: Elaborado a partir de uvas sobremaduradas y botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); para una mejor extracción puede añadirse mosto o vino fresco.</p> <p>Auslese/Auslesewein: Elaborado a partir de uvas estrictamente seleccionadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 21° KMW.</p> <p>Beerenauslese/Beerenauslesewein: Elaborado a partir de uvas seleccionadas sobremaduradas y/o botritizadas, con un contenido mínimo de azúcar natural de 25° KMW.</p> <p>Kabinett/Kabinettwein: Elaborado a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 17° KMW.</p> <p>Schilfwein, Strohwwein: Las uvas deben almacenarse y secarse naturalmente en cañizos o paja durante al menos 3 meses antes del prensado; el contenido mínimo de azúcar debe ser de 25° KMW.</p> <p>Spätlese/Spätlesewein: Elaborado a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 19° KMW.</p> <p>Trockenbeerenauslese: La mayor parte de las uvas deben estar botritizadas y naturalmente arrugadas con un contenido mínimo de azúcar de 30° KMW.</p> <p>Eiswein: Las uvas deben estar congeladas naturalmente durante la vendimia y el prensado y deben tener un contenido mínimo de azúcar de 25° KMW.</p>
<p>Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>completada o no por</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein 			
Qualitätswein	Alemana	DOP (1)	Elaborado a partir de uvas completamente maduras y de determinadas variedades con un contenido mínimo de azúcar natural de 15° KMW y un rendimiento máximo de 6 750 l/ha. El vino sólo puede venderse si lleva un número de control de vino de calidad.
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer			
Landwein	Alemana	IGP (1)	Elaborado a partir de uvas completamente maduras y de determinadas variedades con un contenido mínimo de azúcar natural de 14° KMW y un rendimiento máximo de 6 750 l/ha.

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portuguesa	DOP (1, 3, 4, 8)	<p>Nombre geográfico de una región o de un lugar determinado, o una denominación tradicional, asociada o no a un origen geográfico, que sirve para designar o identificar un producto vitivinícola obtenido de uvas procedentes de esa región o de ese lugar determinado y cuya calidad o características se deben, esencial o exclusivamente, al medio geográfico, con sus factores naturales y humanos inherentes, y cuya vinificación se lleva a cabo en dicha zona o región geográfica delimitada.</p> <p>[Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]</p>
------------------------------	------------	---------------------	---

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portuguesa	DOP (1, 3, 4, 8)	En la etiqueta de los productos vitivinícolas con derecho a una denominación de origen pueden figurar las siguientes menciones: "Denominação de Origem Controlada" o "DOC". [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portuguesa	DOP (1, 3, 4, 8)	Nombre del país o de una región o de un lugar determinado, o una denominación tradicional, asociada o no a un origen geográfico, que sirve para designar o identificar un producto vitivinícola elaborado, al menos, con un 85 % de uvas vendimiadas en esa zona, en el caso de un lugar determinado o una región determinada, cuya reputación, calidad específica u otras características pueden ser atribuidas a ese origen geográfico y cuya vinificación se lleva a cabo en dicha zona geográfica o región delimitada. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portuguesa	DOP (3)	Vino rico en azúcar, elaborado a partir de uvas de vendimias tardías o afectadas por podredumbre noble. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho generoso	Portuguesa	DOP (3)	Vinos de licor producidos tradicionalmente en las regiones delimitadas de Douro, Madeira, Setúbal y Carcavelos, denominados, respectivamente, Vinho do Porto o Porto, y su traducción en otras lenguas, Vinho de Madeira o Madeira, y su traducción en otras lenguas, Moscatel de Setúbal o Setúbal y Carcavelos. [Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986]
Vinho regional	Portuguesa	IGP (1)	En la etiqueta de los productos vitivinícolas con derecho a una indicación geográfica pueden figurar las menciones siguientes: "Vinho Regional" o "Vinho da Região de". [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]

RUMANÍA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), completada por: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înobilarea boabelor – C.I.B.	Rumana	DOP (1, 3, 8, 15, 16)	Los vinos con una denominación de origen son vinos producidos a partir de uvas obtenidas en zonas delimitadas caracterizadas por condiciones climáticas, edafológicas y de exposición que son favorables para la calidad de la cosecha y respetan los requisitos siguientes: a) las uvas a partir de las cuales se elabora el vino proceden exclusivamente de la zona delimitada respectiva; b) la producción tiene lugar en la zona geográfica respectiva; c) la calidad y las características del vino se deben, esencial o exclusivamente, a un medio geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes; d) los vinos se obtienen a partir de variedades de vid de la especie <i>Vitis vinifera</i> . Según la etapa de maduración de las uvas y sus características de calidad en el momento de la vendimia, los vinos con denominación de origen se clasifican del siguiente modo: a) DOC – CMD – vino con denominación de origen obtenido a partir de uvas vendimiadas completamente maduras; b) DOC – CT – vino con denominación de origen obtenido a partir de uvas de vendimia tardía; DOC – CIB – vino con denominación de origen obtenido de uvas afectadas por la podredumbre noble.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumana	DOP (5, 6)	Los vinos espumosos con denominación de origen protegida son producidos a partir de variedades recomendadas para este tipo de producción, cultivadas en viñedos delimitados donde el vino se produce como materia prima y es enteramente transformado hasta su comercialización sólo en la zona autorizada.

Vin cu indicație geografică	Rumana	IGP (1, 4, 9, 15, 16)	Los vinos con una indicación geográfica son producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos específicos de zonas delimitadas y cumplen las siguientes condiciones: a) poseen una calidad, reputación o características específicas imputables al origen geográfico respectivo; b) se han elaborado, al menos, con un 85 % de uvas procedentes exclusivamente de esa zona geográfica; c) la producción tiene lugar en esa zona geográfica; d) los vinos se obtienen a partir de variedades de vid de la especie <i>Vitis vinifera</i> o proceden de un cruce entre dicha especie y otras especies del género <i>Vitis</i> . El grado alcohólico volumétrico adquirido debe oscilar entre un mínimo de 9,5 %, en el caso de los vinos producidos en la zona vitivinícola B, y al menos un 10,0 % en las zonas vitivinícolas CI y CII. El grado alcohólico volumétrico total no debe ser superior a 15 %.
-----------------------------	--------	-----------------------------	--

ESLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>completada o no por</i> Mlado vino	Eslovena	DOP (1)	Vino producido a partir de uvas completamente maduras con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol. (9,5 % vol. en la zona CII) y un rendimiento máximo de 8 000 l/ha. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Eslovena	DOP (1)	Vino obtenido por primera y segunda fermentación alcohólica con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10 % vol.; el grado alcohólico total del vino base no es inferior a 9 % vol.
Penina	Eslovena		
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Eslovena	DOP (1)	Las condiciones de estos vinos de calidad están establecidas en las normas del ministro sobre la base del informe detallado del experto (por ejemplo, variedades, contenido alcohólico, rendimiento, etc.)
Renome	Eslovena		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>completada o no por</i> : — Pozna trgatév — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Eslovena	DOP (1)	Vino producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 83 grados Oechsle y un rendimiento máximo de 8 000 l/ha. No se permiten el enriquecimiento, la edulcoración, la acidificación ni la desacidificación. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria. Pozna trgatév: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 92 grados Oechsle; Izbor: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 108 grados Oechsle; Jagodni izbor: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 128 grados Oechsle; Suhi jagodni izbor: elaborado a partir de uvas sobremaduras y/o botritizadas con un contenido mínimo de azúcar natural de 154 grados Oechsle; Ledeno vino: las uvas deben estar congeladas naturalmente durante la vendimia y el prensado y deben tener un contenido mínimo de azúcar de 128 grados Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vino viejo elaborado a partir de uvas completamente maduras con un contenido mínimo de azúcar natural de 83 grados Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): las uvas deben almacenarse y secarse naturalmente en carrizos o paja antes del prensado.

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Eslovena	DOP (1)	Vino obtenido por primera y segunda fermentación alcohólica con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10,5 % vol.; el grado alcohólico total del vino base no es inferior a 9,5 % vol.
Penina	Eslovena		
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>completada o no por</i> Mlado vino	Eslovena	IGP (1)	Vino producido a partir de uvas completamente maduras con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol. y un rendimiento máximo de 12 000 l/ha. La evaluación analítica y organoléptica es obligatoria.

ESLOVAQUIA

Akostné víno	Eslovaca	DOP (1)	Vino clasificado por el Instituto de control como vino de variedad de calidad o vino de marca de calidad, elaborado a partir de uvas cuyo contenido en azúcar natural es, como mínimo, de 16 NM y cuyo rendimiento máximo por hectárea no se rebasa. El vino cumple los requisitos en materia de calidad previstos por un reglamento especial.
Akostné víno s prívlastkom, completada por: — Kabinetné — Neskory zber — Výber z hrozna — Bobul'ovývýber — Hrozienský výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Eslovaca	DOP (1)	Vino clasificado por el Instituto de control como vino de calidad con atributos; cumple los requisitos en materia de calidad previstos por un reglamento especial; no se rebasa el rendimiento máximo por hectárea. Antes de la transformación un empleado del Instituto de control certifica la variedad de vid, el origen de las uvas, su contenido natural de azúcar, el peso y el estado sanitario. Se respeta la prohibición de aumentar el grado alcohólico volumétrico natural y de ajustar el azúcar residual. Akostné víno s prívlastkom se divide en: — kabinetné víno, producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido natural de azúcar de 19° NM como mínimo, — neskory zber, producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido natural de azúcar de 21° NM como mínimo, — výber z hrozna, producido a partir de uvas completamente maduras con un contenido natural de azúcar de 23° NM como mínimo, obtenidas a partir de racimos cuidadosamente seleccionados, — bobul'ový výber, producido a partir de racimos de uva sobremadurada seleccionados manualmente de los que se han retirado manualmente las bayas no maduras y dañadas, con un contenido natural de azúcar de 26° NM como mínimo, — hrozienský výber, producido exclusivamente a partir de bayas de uva sobremadurada, seleccionadas manualmente, con un contenido de azúcar de 28° NM como mínimo, — cibébový výber, producido exclusivamente a partir de bayas de uva sobremadurada, seleccionadas manualmente, refinadas por el efecto de Botrytis cinerea Persoon, con un contenido natural de azúcar de 28° NM como mínimo, — l'adové víno, producido a partir de uvas vendimiadas a una temperatura de 7°C bajo cero o inferior; las uvas permanecen heladas durante la vendimia y la transformación y el mosto obtenido tiene un contenido natural de azúcar de 27° NM como mínimo, — slamové víno, producido a partir de uvas bien maduras, almacenadas antes de la transformación sobre paja o tarimas de carrizos, o suspendidas de cuerdas durante al menos tres meses; el mosto debe tener un contenido natural de azúcar obtenido de 27° NM como mínimo.
Esencia	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación lenta de vino flor obtenido de "cibebas" seleccionadas por separado del viñedo definido de vinohradnícka oblasť Tokaj. La "esencia" contiene al menos 450 g/l de azúcar natural y 50 g/l de extracto sin azúcar. Madurará durante un período mínimo de tres años, de los cuales al menos dos en bodega de madera.
Forditáš	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de mosto o de vino de la misma vendimia del viñedo definido de vinohradnícka oblasť Tokaj, vertido en orujo de "cibebas". Se cría durante un período mínimo de dos años, de los cuales al menos uno en bodega de madera.

Másláš	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de mosto o de vino de la misma vendimia del viñedo definido de vinohradnícka oblasť Tokaj, vertido en lías de fermentación de Samorodné o Výber. Se cría durante un período mínimo de dos años, de los cuales al menos uno en bodega de madera.
Pestovateľský sekt (*)	Eslovaca	DOP (4)	Las condiciones básicas de producción de este vino coinciden con las que se aplican a los vinos espumosos de calidad; la última fase del proceso de elaboración del vino espumoso es efectuada por el viticultor del viñedo cuyas uvas se utilizan para la producción. Los diferentes componentes del vino base de pestovateľský sekt procederán de una zona vitivinícola.
Samorodné	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de las variedades de uva Tokaj de la zona vitivinícola de vinohradnícka oblasť Tokaj, a partir del viñedo definido, si las condiciones para la obtención de "cibebas" en grandes cantidades no son favorables. Puede ponerse a la venta como muy pronto después de dos años de envejecimiento, de los cuales al menos uno en bodega de madera.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Eslovaca	DOP (4)	Vino espumoso obtenido por fermentación primaria o secundaria de un vino de calidad elaborado a partir de uvas procedentes exclusivamente de la zona vitivinícola donde se cultivan las uvas destinadas a su producción, o en zonas limítrofes. Las condiciones básicas de producción coinciden con las aplicables a los vinos espumosos de calidad.
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica tras verter sobre "cibebas" mosto de un contenido mínimo de azúcar de 21° NM del viñedo definido de vinohradnícka oblasť Tokaj o vino de la misma calidad y de la misma cosecha del viñedo definido de vinohradnícka oblasť Tokaj. Según la cantidad de "cibebas" añadidas, el Tokajský výber se dividirá en 3 a 6 putňový. El Výber deberá criarse al menos tres años, de los cuales al menos dos en bodega de madera.
Výberová esencia	Eslovaca	DOP (1)	Vino producido por fermentación alcohólica de "cibebas". Las bayas de uva se seleccionan durante la vendimia e, inmediatamente después de la transformación, se les vierte mosto del viñedo definido de vinohradnícka oblasť Tokaj o vino de la misma cosecha que contenga al menos 180 g/l de azúcar natural y 45 g/l de extracto sin azúcar. Deberá criarse durante un período mínimo de tres años, de los cuales al menos dos en bodega de madera.

(*) No se ha solicitado la protección del término "sekt".

REINO UNIDO

quality (sparkling) wine	Inglesa	DOP (1, 4)	Vino o vino espumoso elaborado en Inglaterra y País de Gales según las normas establecidas en la legislación nacional en estos países. Los vinos comercializados como "quality wine" se someten a una evaluación organoléptica y analítica. Su naturaleza y carácter específicos se derivan en parte de la zona de producción, de la calidad de las uvas utilizadas y de la competencia del productor y del vinicultor.
Regional (sparkling) wine	Inglesa	IGP (1, 4)	Vino o vino espumoso elaborado en Inglaterra y País de Gales según las normas establecidas en la legislación nacional en estos países. El "regional wine" se somete a una evaluación organoléptica y analítica. Su naturaleza y carácter se derivan en parte de la zona de producción, de las uvas utilizadas y de la competencia del productor y del vinicultor.

PARTE B: Términos tradicionales a los que se hace referencia en el artículo 118 duodécimo, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007

BULGARIA

Колекционно (<i>collection</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino que satisface las condiciones de “reserva especial” y que ha envejecido en botellas al menos un año, y cuya cantidad no excede 1/2 del lote “reserva especial”.
Ново (<i>young</i>)	Búlgara	DOP/IGP (1)	Vino producido completamente a partir de uvas obtenidas de una sola vendimia y embotellado hasta el fin del año. Puede venderse con la indicación “nuevo” hasta el 1 de marzo del año siguiente. En este caso, en las etiquetas será obligatorio que también figure la indicación “último día de venta — 1 de marzo ...”. Una vez transcurrido el plazo indicado anteriormente, el vino no puede marcarse y presentarse como “nuevo” y las cantidades de vino dejadas en la red comercial deberán reetiquetarse obligatoriamente después del 31 de marzo del año correspondiente, de acuerdo con los requisitos de la ordenanza.
Премиум (<i>premium</i>)	Búlgara	IGP (1)	Vino producido a partir de una variedad de uvas que posee la mejor calidad de toda la cosecha. La cantidad producida no excede 1/10 de toda la cosecha.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (<i>premium oak</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino envejecido en barricas nuevas de roble con un volumen de hasta 500 l.
Премиум резерва (<i>premium reserve</i>)	Búlgara	IGP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uvas, que representa una cantidad conservada del mejor lote de la cosecha.
Резерва (<i>reserve</i>)	Búlgara	DOP/IGP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uva, criado al menos un año a partir de noviembre del año de la cosecha.
Розенталер (<i>Rosenthaler</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino producido a partir de variedades recomendadas de uvas cuyo contenido de azúcar no sea inferior al 22 % en peso. El vino posee un grado alcohólico mínimo de 11°. Sus características se deben especialmente a la adición de mosto de uva o mosto de uva concentrado al menos 30 días antes de la expedición.
Специална селекция (<i>special selection</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uvas o de una mezcla, envejecido al menos dos años después de la fecha de expiración indicada en el pliego de condiciones del producto.
Специална резерва (<i>special reserve</i>)	Búlgara	DOP (1)	Vino producido a partir de una sola variedad de uvas o de una mezcla, envejecido al menos un año en barricas de roble después de la fecha de expiración indicada en el pliego de condiciones del producto.

REPÚBLICA CHECA

Archivní víno	Checa	DOP (1)	Vino puesto en circulación al menos tres años después del año de cosecha.
---------------	-------	------------	---

Burčák	Checa	DOP (1)	Mosto de uva parcialmente fermentado, cuyo grado alcohólico adquirido es superior a 1 % vol. e inferior a tres quintos del grado alcohólico total.
Klaret	Checa	DOP (1)	Vino producido a partir de uvas tintas sin vinificación en tinto.
Košer, Košer víno	Checa	DOP (1)	Vino producido según el método litúrgico previsto en las normas de la comunidad judía.
Labín	Checa	IGP (1)	Vino elaborado a partir de uvas tintas, que ha sido producido sin vinificación en tinto en la región vitivinícola checa.
Mladé víno	Checa	DOP (1)	Vino destinado al consumidor final, despachado a más tardar antes del fin del año civil en el que se haya efectuado la vendimia de las uvas utilizadas para su producción.
Mešní víno	Checa	DOP (1)	Vino producido según el método litúrgico que cumple las condiciones para su uso durante los actos litúrgicos de la iglesia católica.
Panenské víno	Checa	DOP (1)	Vino procedente de la primera vendimia del viñedo; por "primera vendimia del viñedo" se entiende la efectuada el tercer año siguiente a la plantación del viñedo.
Panenská sklizeň	Czech		
Pěstitelský sekt (*)	Checa	DOP (4)	Vino espumoso clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, que cumple los requisitos de la normativa de la Comunidad Europea relativos al vino espumoso de calidad producido en una región específica a partir de las uvas del viñedo del viticultor.
Pozdní sběr	Checa	DOP (1)	Vino clasificado por la Autoridad checa de inspección agrícola y alimentaria, producido a partir de las uvas vendimiadas en un viñedo definido en la zona en cuestión. No debe rebasarse el rendimiento por hectárea. Las uvas con las que se produce el vino alcanzan, por lo menos, un contenido de azúcar de 21° NM. La vendimia y la vinificación, con excepción del embotellado, se efectúan en la región vinícola en cuestión. El vino cumple los requisitos de calidad establecidos en el reglamento de ejecución.
Premium	Checa	DOP (1)	Vino con atributos (selección de uvas, de bayas o de bayas pasificadas) producido a partir de uvas afectadas, al menos en un 30 %, por podredumbre noble <i>Botrytis cinerea</i> P.
Rezerva	Checa	DOP (1)	Vino envejecido al menos durante 24 meses en bodega de madera y posteriormente en botella; el período mínimo de envejecimiento en bodega es de 12 meses en el caso del vino tinto y de 6 meses en el del vino blanco o el vino rosado.
Růžák	Checa	DOP (1)	Vino producido mediante mezcla de uvas o de mosto de uvas blancas y, si fuese necesario, de uvas tintas.
Ryšák	Czech		

Zrálo na kvasnicích	Checa	DOP (1)	Durante la producción, el vino se deja sobre las lías durante un período mínimo de seis meses.
Krásleno na kvasnicích	Czech		
Školeno na kvasnicích	Czech		

(*) No se ha solicitado la protección del término "sekt".

ALEMANIA

Affentaler	Alemana	DOP (1)	Término de origen para el vino tinto de calidad y Prädikatswein de la variedad de uva de vinificación Blauer Spätburgunder de los territorios de Altschweier, Bühl, Eisental y Neusatz, de la ciudad de Bühl, Bühlertal, así como del territorio Neuweier de la ciudad de Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Alemana	DOP (1)	Vino producido por igualación (mezcla) de uvas de vino blanco, también estrujadas, con uvas de vino tinto que proceden de la zona vitivinícola determinada de Baden.
Classic	Alemana	DOP (1)	Vino tinto o vino blanco de calidad elaborado exclusivamente a partir de variedades clásicas de uvas de vinificación típicas de la región; el mosto utilizado en la producción tiene un grado alcohólico volumétrico natural mínimo que es al menos un 1 % vol. superior al grado alcohólico volumétrico natural mínimo prescrito para la zona vitivinícola en la que se hayan vendimiado las uvas; posee un grado alcohólico total mínimo de 11,5 % vol.; el contenido en azúcar residual es igual o inferior a 15 g/l y no es superior al doble del contenido de acidez total; está prevista la indicación de una sola variedad de uva de vinificación y del año de la vendimia, pero no del sabor.
Ehrentrudis	Alemana	DOP (1)	Declaración de origen para el vino rosado de calidad y de calidad superior de la variedad de uva de vinificación Blauer Spätburgunder de la zona de Tuniberg.
Federweisser	Alemana	IGP (1)	Mosto de uva parcialmente fermentado producido en Alemania con indicación geográfica o en otros Estados de la UE; indicaciones geográficas tomadas de la zona vitivinícola que produce "vin de pays"; "Federweisser": es la designación más común para el mosto parcialmente fermentado teniendo en cuenta la diversidad regional de las denominaciones.
Hock	Alemana	IGP (1)	Vino blanco con indicación geográfica de la zona vitivinícola del Rin y con un contenido en azúcar residual en la gama "semidulce". Historia del término: Hock es la denominación tradicional angloamericana para el vino del Rin, relacionada con el topónimo "Hochheim" (Hochheim am Main, zona vitivinícola de Rheingau).
Liebfrau(en)milch	Alemana	DOP (1)	Denominación tradicional de un vino blanco alemán de calidad, que contiene al menos un 70 % de una mezcla de Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau o Kerner de la región de Nahe, Rheingau, Rheinhessen o Pfalz. Contenido en azúcar residual en la gama "semidulce". Casi exclusivamente destinado a la exportación.
Riesling-Hochgewächs (*)	Alemana	DOP (1)	Vino blanco de calidad, exclusivamente producido a partir de uvas de vinificación de la variedad Riesling; el mosto utilizado para la producción debe poseer un grado alcohólico volumétrico natural al menos un 1,5 % vol. superior al grado alcohólico natural mínimo prescrito para la zona vitivinícola especificada o la parte de esta en la que se hayan vendimiado las uvas; el vino debe alcanzar una puntuación mínima de 3,0 en la prueba de calidad.

Schillerwein	Alemana	DOP (1)	Vino de la zona vitivinícola determinada de Württemberg; vino de calidad de color entre pálido y rojo brillante, producido por igualación (mezcla) de uvas de vino blanco, también estrujadas, con uvas de vino tinto, también estrujadas. Se permite la mención "Schillersekt b.A." o "Schillerperlwein b.A." si el Schillerwein es el vino base.
Weissherbst	Alemana	DOP (1)	Vino de calidad producido en una zona vitivinícola determinada o Prädikatswein (vino con atributos especiales), obtenido a partir de una sola variedad de uva de vinificación tinta y al menos el 95 % de mosto ligeramente prensado; la variedad de uva de vinificación debe indicarse en relación con la denominación Weissherbst, con el mismo tipo de letra, tamaño y color; también puede utilizarse con el vino espumoso de calidad nacional producido a partir del vino que puede llevar la denominación "Weißherbst".

(*) No se ha solicitado ninguna protección de los términos "Riesling" y "Sekt".

GRECIA

Αγρέπαυλη (Agregpavlis)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio caracterizado como "Agregpavlis" y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Αμπέλι (Ampeli)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ès))	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Αρχοντικό (Archontiko)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio caracterizado como "archontiko" y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Κάβα (Cava)	Griega	IGP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Vinos que envejecen en condiciones controladas.
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Griega	DOP (3, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas de viñedos seleccionados, con rendimientos especialmente bajos por hectárea.
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Griega	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinos seleccionados que envejecen un tiempo determinado, en condiciones controladas.
Κάστρο (Kastro)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio o ruinas de un castillo histórico y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.

Κτήμα (<i>Ktima</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación que está situada en la zona vitivinícola protegida en cuestión.
Λιαστός (<i>Liastos</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas dejadas al sol o a la sombra para su deshidratación parcial.
Μετόχι (<i>Metochi</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación que está situada fuera de la zona del monasterio al que pertenece la explotación.
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a un monasterio.
Νάμα (<i>Nama</i>)	Griega	DOP/IGP (1)	Vinos dulces utilizados para la sagrada comunión.
Νυχτέρι (<i>Nychteri</i>)	Griega	DOP (1)	Vinos de DOP "Santorini" producidos exclusivamente en las islas de "Thira" y "Thirasia", que han envejecido en barrica durante al menos tres meses.
Ορεινό κτήμα (<i>Orino Ktima</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación situada a más de 500 metros de altitud.
Ορεινός αμπελώνας (<i>Orinos Ampelonas</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos exclusivamente a partir de uvas cultivadas en viñedos situados a más de 500 metros de altitud.
Πύργος (<i>Pyrgos</i>)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Vinos producidos a partir de uvas vendimiadas en viñedos pertenecientes a una explotación, donde existe un edificio caracterizado como "Pyrgos" y la elaboración del vino se efectúa en dicha explotación.
Επιλογή ή Επιλεγμένος (<i>Réserve</i>)	Griega	DOP (1, 3, 15, 16)	Vinos seleccionados que envejecen un tiempo determinado en condiciones controladas.
Παλαιωθείς επιλεγμένος (<i>Vieille réserve</i>)	Griega	DOP (3, 15, 16)	Vinos de licor seleccionados que envejecen un tiempo determinado en condiciones controladas.
Βερντέα (<i>Verntea</i>)	Griega	IGP (1)	Vino de denominación tradicional producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de la isla de Zante donde también se efectúa la vinificación.
Vinsanto	Latina	DOP (1, 3, 15, 16)	Vino de DOP "Santorini" elaborado en el complejo de Santo Erini-Santorini de las islas de "Thira" y "Thirasia" a partir de uvas dejadas al sol.

ESPAÑA

Amontillado	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles" con DOP, seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno al paladar, de color ámbar u oro viejo, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de "criaderas y soleras", en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Añejo	Española	DOP/IGP (1)	Vinos envejecidos durante un período mínimo de veinticuatro meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 l o en botella.	
	Española	DOP (3)	Vino de licor de "Málaga" con DOP envejecido entre tres y cinco años.	
Chacolí-Txakolina	Española	DOP I	Vino de "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", "Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" y "Chacolí de Álava-Arabako Txakolina" con DOP elaborado fundamentalmente con las variedades Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza. Vino con un grado alcohólico mínimo adquirido de 9,5 % vol. (11 % vol. en el caso del vino blanco fermentado en barrica), con un máximo de 0,8 mg/l de acidez volátil real y un máximo de 180 mg/l de anhídrido sulfuroso total (140 mg/l en el caso de los vinos tintos).	
Clásico	Española	DOP (3, 16)	Vinos con más de 45 g/l de azúcar residual.	Chile
Cream	Inglesa	DOP (3)	Vino de licor de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" y "Condado de Huelva" con un contenido mínimo de 60 g/l de materias reductoras, de color ámbar a caoba. Envejecido durante al menos dos años, por el sistema de "criaderas y soleras" o por el de "añadas", en vasijas de roble.	
Criadera	Española	DOP (3)	Vino de licor de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" y "Condado de Huelva" envejecido por el sistema de "criaderas y soleras", que es tradicional en su zona.	
Criaderas y Soleras	Española	DOP (3)	Vino de licor de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" y "Condado de Huelva", que utiliza escalas de botas de roble, colocadas generalmente superpuestas, y llamadas "criaderas", en las que el vino del año se incorpora a la escala superior del sistema y va recorriendo las diferentes escalas o "criaderas" mediante trasvases parciales y sucesivos, en el transcurso de un largo período, hasta alcanzar la última escala o "solera", donde concluye el proceso de envejecimiento.	
Crianza	Española	DOP (1)	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: — los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l; — los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima.	

Dorado	Española	DOP (3)	Vinos de licor de "Rueda" y "Málaga" con DOP con proceso de envejecimiento.	
Fino	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y "Montilla Moriles" con DOP con las cualidades siguientes: color pajizo, seco, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar. Envejecido en "flor" durante al menos dos años, por el sistema de "criaderas y soleras", en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Fondillón	Española	DOP (16)	Vino de "Alicante" con DOP, elaborado con uvas de la variedad Monastrell, sobremaduradas en la cepa y con excepcionales condiciones de calidad y sanidad. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínima de 16 % vol.) deberá ser, en su totalidad, natural. Envejecido al menos diez años en barricas de roble.	
Gran reserva	Española	DOP (1)	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: — los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; — los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.	Chile
	Española	DOP (4)	El período mínimo de envejecimiento de los vinos espumosos con DOP "Cava" es de 30 meses, desde el "tiraje" hasta el "degüelle".	
Lágrima	Española	DOP (3)	Vino dulce de "Málaga" con DOP en cuya elaboración sólo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella. Debe envejecer al menos durante dos años, por el sistema de "criaderas y soleras" o por el de añadas, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Noble	Española	DOP/IGP (1)	Vinos envejecidos durante un período mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 l o en botella.	
	Española	DOP (3)	Vinos de licor de "Málaga" con DOP envejecidos entre 2 y 3 años.	
Oloroso	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" y "Montilla Moriles" que posee las cualidades siguientes: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, enérgico, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. El vino ha envejecido al menos durante dos años, por el sistema de "criaderas y soleras", en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Pajarete	Española	DOP (3)	Vinos dulces o semidulces de "Málaga" con DOP envejecidos al menos dos años, por el sistema de "criaderas y soleras" o por el de "añadas", en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	

Pálido	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de “Condado de Huelva” sometido a un proceso de crianza mínima de tres años biológica, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15 % y 17 % vol.	
	Española	DOP (3)	Vino de licor de “Rueda” con DOP envejecido al menos cuatro años, pasando los tres últimos en una bodega de roble.	
	Española	DOP (3)	Vino de “Málaga” con DOP elaborado a partir de las variedades Pedro Ximénez y/o Moscatel, sin adición de “arrope”, sin envejecimiento.	
Palo Cortado	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” y “Montilla Moriles” que comparte las características organolépticas del Amontillado en cuanto a aroma y del Oloroso en cuanto a su sabor y color, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. Envejecido en dos fases: la primera biológica, bajo un velo de “flor”, y la segunda oxidativa.	
Primero de Cosecha	Española	DOP (1)	Vino de “Valencia” con DOP cosechado en los diez primeros días de la vendimia y embotellado dentro de los treinta días siguientes a la finalización de la misma, siendo obligatorio indicar en la etiqueta la cosecha.	
Rancio	Española	DOP (1, 3)	Vinos que han seguido un proceso de envejecimiento marcadamente oxidativo, con cambios bruscos de temperatura en presencia del aire, bien en envases de madera o en envases de vidrio.	
Raya	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) de “Montilla Moriles” de similares características al “Oloroso” pero de menos paladar y aroma. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de “criaderas y soleras”, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	
Reserva	Española	DOP (1)	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: — los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; — los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.	Chile
Sobremadre	Española	DOP (1)	“Vinos de Madrid” blancos que, como consecuencia de su especial elaboración, contienen gas carbónico procedente de la propia fermentación de los mostos con sus “madres” (uva despalillada y estrujada).	
Solera	Española	DOP (3)	Vino de licor de “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, “Montilla-Moriles”, “Málaga” y “Condado de Huelva” envejecido por el sistema de “criaderas y soleras”.	
Superior	Española	DOP (1)	Vino elaborado, al menos, con un 85 % de las variedades preferidas de las respectivas zonas delimitadas.	Chile Sudáfrica

Trasañejo	Española	DOP (3)	Vino de licor de "Málaga" con DOP con un período de envejecimiento superior a cinco años.
Vino Maestro	Española	DOP (3)	Vino de "Málaga" con DOP, que procede de una fermentación muy incompleta, porque antes de que comience se encabeza el mosto con un 7 % de alcohol de vino. Con este método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15°-16°, quedando alrededor de 160-200 g/l de azúcares sin fermentar. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de "criaderas y soleras" o por el de "añadas", en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.
Vendimia Inicial	Española	DOP (1)	Vino de "Utiel-Requena" elaborado a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia y con una graduación alcohólica comprendida entre 10 % y 11,5 % vol., siendo su juventud la causa de sus atributos especiales, entre los que puede incluirse un ligero desprendimiento de gas carbónico.
Viejo	Española	DOP/IGP (1)	Vino envejecido al menos 36 meses, con un marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.
	Española	DOP (3)	Vino de licor (vino generoso) del Condado de Huelva con DOP, que posee las cualidades siguientes: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, energético, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15° y 22°. El vino ha envejecido al menos durante dos años, por el sistema de "criaderas y soleras", en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.
Vino de Tea	Española	DOP (1)	Vino de la subzona norte de "La Palma" con DOP envejecido en envases de madera de Pinus canariensis ("Pino de Tea") un máximo de seis meses. El grado alcohólico adquirido está comprendido, en los vinos blancos, entre 11 % y 14,5 % vol., en los vinos rosados, entre 11 % y 13 % vol., y en los vinos tintos, entre 12 % y 14 % vol.

FRANCIA

Ambré	Francesa	DOP (3)	Artículo 7 del Decreto de 29 de diciembre de 1997: DOP "Rivesaltes": para tener derecho a la denominación de origen controlada "Rivesaltes", completada con la mención "ambré", los vinos blancos deben haber sido criados en la propiedad en un entorno oxidante hasta el 1 de septiembre del segundo año siguiente al año de la cosecha.
-------	----------	------------	--

Clairnet	Francesa	DOP (1)	DOP "Bourgogne", "Bordeaux": vino tinto claro o vino rosado.	
Claret	Francesa	DOP (1)	DOP "Bordeaux": expresión utilizada para designar un vino tinto claro.	
Tuilé	Francesa	DOP (3)	Artículo 7 del Decreto de 29 de diciembre de 1997: para tener derecho a la denominación de origen controlada "Rivesaltes", completada con la mención "tuilé", los vinos tintos deben haber sido criados en la propiedad en un entorno oxidante hasta el 1 de septiembre del segundo año siguiente al año de la cosecha.	
Vin jaune	Francesa	DOP (1)	DOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Château-Châlon": producto vitivinícola exclusivamente elaborado con variedades de uvas previstas en la normativa nacional: fermentación lenta, envejecimiento en barrica de roble sin relleno durante un período mínimo de seis años.	
Château	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Expresión histórica relativa a un tipo de zona y a un tipo de vino y reservada a los vinos procedentes de una propiedad que existe realmente o que se denomina exactamente con esta palabra.	Chile
Clos	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Francesa	DOP (1)	DOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac", "St Estèphe": expresión relativa a la calidad de un vino, a su historia, así como a un tipo de zona que evoca una jerarquía de mérito entre los vinos procedentes de una propiedad específica.	
Cru bourgeois	Francesa	DOP (1)	DOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac", "St Estèphe": expresión relativa a la calidad de un vino, a su historia, así como a un tipo de zona que evoca una jerarquía de mérito entre los vinos procedentes de una propiedad específica.	Chile
Cru classé, completada o no por Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francesa	DOP (1)	DOP "Barsac", "Côtes de Provence", "Graves", "Saint-Emilion grand cru", "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Pessac-Leognan", "Saint Julien", "Pauillac", "Saint Estèphe", "Sauternes": expresión relativa a la calidad de un vino, a su historia, así como a un tipo de zona que evoca una jerarquía de mérito entre los vinos procedentes de una propiedad específica.	
Edelzwicker	Alemana	DOP (1)	Vinos DOP "Alsace" elaborados a partir de una o más variedades de uva tal como se establece en los pliegos de condiciones.	
Grand cru	Francesa	DOP (1, 3, 4)	Expresión relativa a la calidad de un vino, reservada a los vinos con denominaciones de origen protegidas definidas por Decreto y cuando se hace un uso colectivo de esta expresión mediante la incorporación a una denominación de origen.	Chile Suiza Túnez

Hors d'âge	Francesa	DOP (3)	DOP "Rivesaltes", "Banyuls", "Rasteau" y "Maury": puede utilizarse en los vinos sometidos a un período de crianza mínimo de cinco años después de su elaboración.	
Passe-tout-grains	Francesa	DOP (1)	DOP "Bourgogne": vinos elaborados a partir de dos variedades de uva, tal como se establece en las especificaciones.	
Premier Cru	Francesa	DOP (1, 4)	Expresión relativa a la calidad de un vino, reservada a los vinos con denominaciones de origen protegidas definidas por Decreto y cuando se hace un uso colectivo de esta expresión mediante la incorporación a una denominación de origen.	Túnez
Primeur	Francesa	DOP (1)	Vinos cuya fecha de despacho al consumidor coincide con el tercer jueves de noviembre del año de cosecha.	
	Francesa	IGP (1)	Vinos cuya fecha de despacho al consumidor coincide con el tercer jueves de octubre del año de cosecha.	
Rancio	Francesa	DOP (1, 3)	DOP "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury", "Clairette du Languedoc": expresión relativa a un tipo de vino y a un método particular de producción de vino, reservada a algunos vinos de calidad como resultado de su edad y de las condiciones relativas al terreno.	
Sélection de grains nobles	Francesa	DOP (1)	DOP "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Condrieu", "Monbazillac", "Graves supérieur", "Bonnezeaux", "Jurançon", "Cérons", "Quarts de Chaume", "Sauternes", "Loupiac", "Côteaux du Layon", "Barsac", "Sainte Croix du Mont", "Côteaux de l'Aubance", "Cadillac": vino producido obligatoriamente a partir de uvas vendimiadas a mano mediante selecciones sucesivas. El objetivo es buscar cosechas sobremaduradas, afectadas por podredumbre noble o que hayan sufrido una concentración en la viña.	
Sur lie	Francesa	DOP (1)	DOP "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine", "Gros Plant du Pays Nantais": vino con especificaciones particulares (como cosecha, grado alcohólico) que permanece en sus lías hasta el 1 de marzo del año siguiente al año de vendimia.	
	Francesa	IGP (1)	IGP "Vin de pays d'Oc", "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": vino con especificaciones particulares que permanece menos de un invierno en tonel o bodega y permanece sobre sus lías hasta el embotellado.	
Vendanges tardives	Francesa	DOP (1)	DOP "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Jurançon": expresión relativa a un tipo de vino y a un método particular de producción, reservada a los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduradas que respetan condiciones definidas de densidad y de graduación alcohólica.	
Villages	Francesa	DOP (1)	DOP "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon", "Mâcon": expresión relativa a la calidad de un vino, reservada a los vinos con una denominación de origen protegida definida por Decreto y cuando se hace un uso colectivo de esta expresión mediante la incorporación a una denominación de origen.	
Vin de paille	Francesa	DOP (1)	DOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Hermitage": expresión relativa a un método de elaboración que consiste en una selección de uvas de las variedades establecidas en la normativa nacional, puestas a secar durante un período mínimo de seis semanas sobre camas de paja o rejas o colgadas. Envejecimiento durante un período mínimo de tres años a partir de la fecha de prensado, incluida la crianza en madera durante un mínimo de 18 meses.	

ITALIA

Alberata	Italiana	DOP (1)	Término particular relativo a la tipología de vino "Aversa". Se hace referencia a una tradición muy antigua de cultivo de la vid a partir de la cual se obtiene el producto.
Vigneti ad alberata			
Amarone	Italiana	DOP (1)	Término histórico relacionado exclusivamente con el método de producción de la tipología de vino "Valpolicella". Se utiliza, desde la antigüedad, para identificar el lugar de origen del vino producido según un método de producción específico, utilizando uvas pasificadas, que se basa en la fermentación total de los azúcares. Esto puede explicar el origen del nombre "Amarone". Es un término muy particular y conocido, que puede identificar el producto por sí mismo.
Ambra	Italiana	DOP (3)	Término relativo al método de producción y al particular color ambarino-amarillo, más o menos profundo, de la tipología de vino "Marsala". Su color particular proviene del largo método de producción, que incluye el envejecimiento y el refinamiento, procesos que implican reducciones importantes de óxido de los polifenoles y de las sustancias colorantes.
Ambrato	Italiana	DOP (1, 3)	Término relativo al método de producción y a la particular coloración ambarina, más o menos profunda, típica de la tipología de vinos "Malvasia de Lipari" y "Vernaccia de Oristano". El color particular es consecuencia del largo período de producción, incluido el envejecimiento y el refinamiento, métodos que implican reducciones importantes de óxido de los polifenoles y de las sustancias colorantes.
Annoso	Italiana	DOP (1)	Término relativo a la tipología de vino "Controguerra". Se hace referencia al método de producción particular que implica la utilización de uvas pasificadas y un período obligatorio de envejecimiento en envases de madera durante al menos 30 meses, antes de la comercialización y consumo del producto final.
Apianum	Latina	DOP (1)	Término de origen clásico asignado exclusivamente al vino "Fiano di Avellino". Se refiere a la calidad de las uvas muy apreciadas por las abejas ("api" en italiano).
Auslese	Alemana	DOP (1)	Véase el término tradicional "scelto". Término exclusivo asignado a los vinos "Caldaro" y "Caldaro Classico – Alto Adige".
Buttafuoco	Italiana	DOP (1, 6)	Término relacionado exclusivamente con un tipo particular de vino que procede de una subzona de la denominación "Oltrepò Pavese". Se utiliza, desde hace mucho tiempo, para describir un producto realmente especial que, de acuerdo con el significado de la palabra, puede desprender un "calor intenso".
Cannellino	Italiana	DOP (1)	Término relacionado exclusivamente con un tipo de vinos "Frascati" y su producción. Se utiliza desde hace mucho tiempo para identificar el tipo de vino antes mencionado, producido utilizando un proceso particular que permite obtener un vino denominado "abboccato", que es un vino ligeramente dulce y con buen paso en boca.

Cerasuolo	Italiana	DOP (1)	Término tradicional e histórico, estrictamente relativo a los vinos “Cerasuolo di Vittoria”. Es parte integrante de la denominación DOCG y constituye su aspecto no geográfico. El término está relacionado con su producción y su color particular. También se emplea tradicionalmente el término para describir otro tipo de vinos de “Montepulciano d’Abruzzo”, a los que está estrictamente ligado.	
Chiarretto	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6)	Término vinculado con el método de producción y el color particular del tipo de vino en cuestión, extraído de uvas tintas.	
Ciaret	Italiana	DOP I	Término vinculado exclusivamente con vinos “Monferrato”, que alude al color particular del producto; su nombre significa tradicionalmente “tinto claro”.	
Château	Francesa	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Término relativo al nombre de la empresa vinificadora, en caso de que las uvas provengan exclusivamente de ella y la vinificación se efectúe en la misma empresa.	Chile
Classico	Italiana	DOP (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Término establecido en la Ley nº 164/1992. Reservado para vinos no espumosos de la zona de origen más antigua a la que puede atribuirse un reglamento autónomo DOP.	Chile
Dunkel	Alemana	DOP (1)	Término vinculado con el método de producción y el típico color oscuro de la correspondiente tipología de vinos de “Trentino”.	
Fine	Italiana	DOP (3)	Término estrictamente vinculado con una de las tipologías “Marsala”. Hace referencia al método de producción específico que implica un período mínimo de envejecimiento de 12 meses, de los cuales, al menos 8 en barricas de madera.	
Fior d’Arancio	Italiana	DOP (1, 6)	Término vinculado con las dos tipologías de “Colli Euganei”: vinos espumosos y “passito” (es decir, extraído de uvas pasificadas). Hace referencia al método de producción y a las características aromáticas típicas del producto, que se extrae de uvas de la variedad Moscatel obtenidas mediante un método de producción cuidadoso.	
Flétri	Francesa	DOP (1)	Término vinculado con tipologías específicas de vino DOC “Valle d’Aosta o Vallée d’Aoste”. Hace referencia al método de producción cuidadoso y a las características típicas del producto, obtenido con uvas parcialmente secas.	
Garibaldi Dolce	Italiana	DOP (3)	Término histórico vinculado exclusivamente con una tipología específica de vino DOC “Marsala Superior”. Al principio, el término se empleó en honor de Garibaldi, que probó este vino cuando llegó a Marsala, y que lo apreció por sus características. Éstas son resultado de un particular proceso de producción que implica un período mínimo de envejecimiento de dos años en barricas de madera.	
GD				
Governo all’uso toscano	Italiana	DOP/IGP (1)	Inicialmente, el término se ligó a vinos DOP de “Chianti” y “Chianti Classico”. Más tarde su uso se extendió al vino “Colli della Toscana Centrale” que se elabora en la misma zona de producción. Hace referencia al particular proceso de producción utilizado en Toscana, que implica la adición de uvas secas al vino, al final del invierno, que provocan una fermentación adicional.	

Gutturnio	Italiana	DOP (1, 8)	Término histórico vinculado exclusivamente con un tipo de vino que proviene de una subzona de la denominación "Colli Piacentini". Hace referencia al método de producción de este vino tinto, muy típico y de gran calidad, que en la época romana se servía en copas de plata llamadas "Gutturnium".
Italia Particolare	Italiana	DOP (3)	Término histórico vinculado exclusivamente con los "Marsala fine". Originalmente, se producía "Marsala" sólo para el mercado nacional.
IP			
Klassisch	Alemana	DOP (1)	Zona tradicional de producción de "Caldaro" y "Alto Adige" (con denominación "Santa Maddalena" y "Terlano"). (Véase la definición de "Classico").
Klassisches Ursprungsgebiet			
Kretzer	Alemana	DOP (1)	Término relativo al método de producción y al típico color rosado. El término se utiliza para las correspondientes tipologías de vinos "Alto Adige", "Trentino" y "Teroldego rotaliano".
Lacrima	Italiana	DOP (1)	Término estrictamente vinculado con el vino denominado "Lacrima di Morro d'Alba", parte integrante del nombre de este vino. Hace referencia al particular método de producción cuyo ligero prensado de las uvas da lugar a un producto de alta calidad.
Lacryma Christi	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5)	Término histórico vinculado exclusivamente a la DOP "Vesuvio". Se vinculó tradicionalmente con algunas tipologías de vinos antes mencionados (tanto normales como vinos de licor o espumosos), obtenidos mediante un método de producción particular que implica un ligero prensado de las uvas, que da lugar a un producto de alta calidad con connotaciones religiosas.
Lambiccato	Italiana	DOP (1)	Término relacionado exclusivamente con una de las tipologías de vino "Castel San Lorenzo". Hace referencia al tipo de producto y al particular método de producción, que emplea uvas Moscatel y que implica la maceración de las uvas a temperatura controlada dentro de envases específicos, denominados tradicionalmente "Lambicchi".
London Particolar	Italiana	DOP (3)	Término histórico relacionado exclusivamente con la tipología de vino "Marsala Superiore". El término, o sus iniciales, se emplean tradicionalmente para describir un producto destinado al mercado inglés. El uso del inglés es también tradicional, y está justificado por el pliego de condiciones del producto y por las normas establecidas para los vinos "Marsala". De hecho, es conocido que la importancia y reputación de esta denominación como Vino de licor se debe a la actividad tanto de los productores como de los distribuidores ingleses que, desde 1773, descubrieron, produjeron y comercializaron este vino extraordinario, favoreciendo su vasta difusión por todo el mundo, especialmente en Inglaterra.
LP			
Inghilterra			
Occhio di Pernice	Italiana	DOP (1)	Término relativo a algunas tipologías de vino "Vin Santo". Hace referencia al método de producción y al color particular. De hecho, el método de producción particular, basado en la utilización de uvas rojas, permite elaborar un producto muy típico con un color extraordinario cuya gama va del rosa vivo al pálido. Es un detalle del color de ojos del "Pernice", ave del cual el vino toma su nombre.

Oro	Italiana	DOP (3)	Término relativo a los vinos específicos “Marsala”. Hace referencia al color particular y al método de producción que implica la prohibición de utilizar arroje. Este hecho permite obtener un producto de valor particular con un color oro, más o menos vivo.
Passito	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Término relativo al tipo de producto y al método de producción correspondiente. Los términos “passito” o “vino passito” y “vino passito liquoroso” están reservados para vinos normales o vinos de licor, obtenidos por fermentación de uvas mediante secado natural o en un lugar acondicionado según el pliego de condiciones del producto. La ley nº 82/2006 amplió este término a los vinos de uvas sobremaduradas.
Vino passito			
Vino Passito Liquoroso			
Ramie	Italiana	DOP (1)	Término vinculado exclusivamente con una de las tipologías de vino “Pinerolese”. Hace referencia al tipo de producto y al método de producción correspondiente, que utiliza uvas parcialmente secas.
Rebola	Italiana	DOP (1, 15)	Término vinculado exclusivamente con una de las tipologías de vino “Colli di Rimini”. Hace referencia al método de producción y al tipo de producto, cuya gama de color va del oro al ámbar y se obtiene a partir de uvas parcialmente secas.
Recioto	Italiana	DOP (1, 4, 5)	Término histórico tradicional íntimamente vinculado con el nombre de tres vinos con denominación de origen, producidos en Véneto: DOP “Valpolicella”, “Gambellara” y “Recioto di Soave”, denominaciones que pertenecen a zonas de producción muy cercanas entre sí y con tradiciones similares, especialmente en las provincias de Verona y Vicenza. El origen del nombre data del siglo V. En ese momento los escritores bucólicos definieron este vino como particularmente valioso y renombrado cuya producción se limitaba a la provincia de Verona y cuyo nombre era originario de “Retia”, la región montañosa que en tiempos antiguos se extendía a través de la zona de Verona y Trentino hasta las fronteras de Comasco y Valtellina. Dicho término se viene empleado, pues, desde hace mucho tiempo y aún se utiliza para designar vinos obtenidos gracias al método de producción particular que implica el secado de las uvas.
Riserva	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Vinos sometidos a un período de envejecimiento de al menos dos años en el caso de los vinos tintos y de un año en el de los vinos blancos, con un posterior envejecimiento en barricas, específicamente establecido en el pliego de condiciones. Además de las disposiciones ordinarias, el pliego de condiciones debe establecer la obligación de indicar el año de cosecha en la etiqueta así como las normas para su mantenimiento en caso de mezcla de vinos con diferentes años de cosecha. La DOP de las tipologías de vinos espumosos y licorosos puede emplear este término de conformidad con las condiciones establecidas por el correspondiente pliego de condiciones y de conformidad con el Derecho comunitario.
Rubino	Italiana	DOP (1)	Término vinculado con la DOP “Cantavenna”. Hace referencia al proceso en su conjunto y al color particular. El término “Rubino” está vinculado, por otra parte, con la tipología específica de los vinos DOP “Teroldego Rotaliano”, “Trentino” y “Garda Colli Mantovani”, y se refiere al color particular que adquiere el producto.
	Italiana	DOP (3)	Término vinculado con la tipología específica de vino “Marsala”. Hace referencia al proceso particular que implica la prohibición de utilizar arroje. Por otra parte, este vino tiene un color rubí-rojo particular que, después de envejecer, adquiere reflejos ambarinos.

Sangue di Giuda	Italiana	DOP (4, 5, 8)	Término tradicional histórico vinculado exclusivamente con una tipología de vino producido en el territorio de Oltrepò Pavese. Se utiliza desde hace mucho tiempo para designar un producto muy característico de color rojo, dulce, espumoso o exuberante, agradable, tan suave que cuanto más se bebe, más engaña, como el famoso apóstol.	
Scelto	Italiana	DOP (1)	Término vinculado con los vinos “Caldaro”, “Caldaro Classico - Alto Adige” y “Colli del Trasimeno”. Hace referencia al producto específico y al método de producción correspondiente, que empieza con la elección de las uvas (por eso se denomina “elegido”).	
Sciacchetrà	Italiana	DOP (1)	Término histórico tradicional vinculado estrechamente al “Cinque Terre”. Hace referencia al método utilizado para la elaboración del producto, incluidos el prensado de las uvas y el almacenamiento. De hecho, la palabra significa exactamente “pensar y guardar intacto”, una metodología utilizada en los productos de alta calidad.	
Sciac-trà	Italiana	DOP (1)	Ídem según lo indicado anteriormente (Sciacchetrà). En este caso la diferencia puede atribuirse al término debido a una tipología específica.	
Spätlese	Alemana	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Véase el término “vendimia tardía” utilizado en la provincia autónoma de Bolzano.	
Soleras	Italiana	DOP (3)	Término vinculado con una tipología específica de vino de licor denominada “Marsala”. Hace referencia al producto y al método de producción específico, que implica un período mínimo de envejecimiento de cinco años en barricas de madera. Está prohibido el enriquecimiento con arropo o mosto concentrado. El resultado es un producto puro y natural que no contiene elementos adicionales, ni siquiera los que tienen su origen en el vino, excepto el alcohol, por supuesto, pues se trata de un vino licoroso.	
Stravecchio	Italiana	DOP (3)	Término vinculado exclusivamente con la tipología única “Virgin” y/o “Soleras” de “Marsala”. Hace referencia al método de producción particular, que implica un período mínimo de envejecimiento de 10 años en barricas de madera.	
Strohwein	Alemana	DOP/IGP (1, 3, 11, 15, 16)	Véase el término tradicional “Passito”. Significa exactamente “vino de paja”. Se refiere al vino específico producido en la provincia de Bolzano y corresponde a un método de producción que implica el secado de las uvas, tras la vendimia, sobre un enrejado de paja según el método de secado establecido por los diversos pliegos de condiciones.	
Superiore	Italiana	DOP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Vinos de calidad superior y cuyas normas de producción son mucho más estrictas. De hecho, el pliego de condiciones establece las siguientes diferencias: (a) un grado alcohólico natural mínimo superior a 0,5° vol., como mínimo; (b) un grado alcohólico de consumo total superior a 0,5° vol., como mínimo;	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiana	DOP (3)	Término relativo a la tipología “Marsala Superiore”. Hace referencia al producto específico y al método de producción particular, que implica un período mínimo de envejecimiento de dos años en barricas de madera. Es un nombre que contiene, por otra parte, un término inglés, tradicional en un vino de licor y ratificado tanto por el pliego de condiciones del producto como por la ley relacionada con los vinos Marsala. La importancia y el prestigio de esta denominación se deben a la actividad tanto de los productores como de los distribuidores ingleses, quienes, tras haber descubierto el Marsala en 1773, comenzaron a producir y comercializar este vino particular, permitiendo su vasta difusión por todo el mundo, especialmente en Inglaterra.	

Torchiato	Italiana	DOP (1)	Término vinculado exclusivamente con los vinos “Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona”. Hace referencia a las características particulares del producto, que se obtiene gracias a un método de producción completo que implica un prensado suave de las uvas.
Torcolato	Italiana	DOP (1)	Término relacionado exclusivamente con una tipología específica de vino denominada “Breganze”. Hace referencia a las características particulares del producto, que se obtiene a través de un método de producción cuidadoso que implica el uso de uvas parcialmente secas. Las uvas, una vez vendimiadas, se cuelgan en enrejados y, en su caso, se vuelven a colgar para someterlas al proceso de secado.
Vecchio	Italiana	DOP (1, 3)	Término relativo a los vinos “Rosso Barletta”, “Aglanico del Vulture”, “Marsala” y “Falerno del Massico”. Hace referencia a las condiciones de envejecimiento y al posterior envejecimiento y refinamiento del producto.
Vendemmia Tardiva	Italiana	DOP/IGP (1, 3, 15, 16)	Término relativo a la tipología particular del producto, que implica una vendimia tardía. El envejecimiento y secado de las uvas en la propia planta, expuestas a diversas condiciones ambientales y atmosféricas, da como resultado un producto extraordinario en cuanto al contenido en azúcar y al aroma. El resultado es un vino verdaderamente extraordinario, también conocido como vino de postre o de “meditación”.
Verdolino	Italiana	DOP/IGP (1)	Término relativo al método de producción y al color verde particular.
Vergine	Italiana	DOP (1, 3)	Término relativo a los vinos “Marsala”. Hace referencia al producto específico y al método de producción particular, que implica un período mínimo de envejecimiento de cinco años en barricas de madera, así como la prohibición de añadir arropo o mosto concentrado. El resultado es un producto puro, natural, sin componentes adicionales, ni siquiera los de origen vínico, excepto el alcohol ya que es un vino licoroso. Dicho término está relacionado además con los vinos “Bianco Vergine Valdichiana” y hace referencia al método de producción tradicional, que implica una fermentación sin hollejos que da como resultado un producto final puro y natural.
Vermiglio	Italiana	DOP (1)	Término relacionado con los vinos “Colli dell’Etruria Centrale”. Hace referencia tanto a las características particulares de calidad como al color típico.
Vino Fiore	Italiana	DOP (1)	Término relativo al método de producción particular de algunos vinos blancos y rosados. Método que implica un ligero prensado de la uva de modo que el resultado es un producto de sabor especialmente delicado capaz de despertar el mejor lado del vino, es decir, la “flor”.
Vino Novello	Italiana	DOP/IGP (1, 8)	Término relativo al método de producción particular y al período de producción que, para la comercialización y el consumo, se fija el 6 de noviembre de cada año de vendimia.
Novello			

Vin Santo	Italiana	DOP (1)	<p>Término histórico tradicional relativo a algunos vinos producidos en las regiones de Toscana, Las Marcas, Umbría, Emilia-Romaña, Venecia y Trentino-Alto Adigio.</p> <p>Hace referencia a la tipología particular del vino y al correspondiente y complejo método de producción, que implica el almacenamiento y el secado de las uvas de vinificación en lugares convenientes y aireados durante un largo período de envejecimiento en envases de madera tradicionales.</p> <p>Por lo que se refiere al origen del término, se han formulado numerosas hipótesis, la mayoría de las cuales relacionadas con la Edad Media. La más fiable está estrictamente vinculada con el valor religioso del vino. Este vino se consideraba extraordinario y se le atribuían virtudes milagrosas.</p> <p>Se utilizó comúnmente para celebrar la santa misa y esto puede explicar el término "vino Santo" (vinsanto). El término aún se sigue utilizando y se menciona detalladamente en las especificaciones de las DOP, una tipología ampliamente conocida y apreciada en todo el mundo.</p>	
Vino Santo				
Vinsanto				
Vivace	Italiana	DOP/IGP (1, 8)	Término relativo al método de producción y al producto obtenido. Este vino posee un burbujeo a causa del dióxido de carbono contenido y que es el resultado de un proceso de fermentación exclusivo y natural.	

CHIPRE

Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)) (Vineyard(-s))	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	<p>Vino producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de una superficie mínima de 1 hectárea, pertenecientes a una explotación agrícola. La vinificación se efectúa enteramente en la explotación situada en la zona.</p> <p>WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)</p>	
Κτήμα (Ktima) (Domain)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	<p>Vino producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de una superficie mínima de 1 hectárea, pertenecientes a una explotación agrícola. La vinificación se efectúa enteramente en la explotación.</p> <p>WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)</p>	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	<p>Vino producido a partir de uvas vendimiadas en viñedos de una superficie mínima de 1 hectárea, pertenecientes a una explotación agrícola. En la misma superficie agrícola hay un monasterio. La vinificación se efectúa enteramente en esa explotación.</p> <p>WPC – Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)</p>	
Μονή (Moni) (Monastery)	Griega	DOP/IGP (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)		

LUXEMBURGO

Château	Francesa	DOP (1)	Término relativo al nombre de la explotación a condición de que la uva proceda exclusivamente de la misma y la vinificación se efectúe en dicha explotación.	Chile
---------	----------	------------	--	-------

Grand premier cru	Francesa	DOP (1)	<p>Los vinos que pueden llevar el sello nacional "Marque nationale" también pueden llevar una de las denominaciones adicionales de calidad: "Vin classé", "Premier cru" o "Grand premier cru", que se utilizan desde 1959. Estas denominaciones se conceden a cada uno de los vinos tras ser catados por un comité oficial, que puntúa los vinos sobre una escala de 20 puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — los vinos que consiguen una puntuación inferior a 12 puntos no consiguen una clasificación oficial y no pueden llevar la "Marque nationale – appellation contrôlée", — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 12,0 puntos son oficialmente reconocidos como "Marque nationale – appellation contrôlée", — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 14,0 puntos pueden llevar la denominación "Vin classé" además de "Marque nationale – appellation contrôlée", — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 16,0 puntos pueden llevar la denominación "Premier cru" además de "Marque nationale – appellation contrôlée", — los vinos que consiguen una puntuación mínima de 18,0 puntos pueden llevar la denominación "Grand premier cru" además de "Marque nationale – appellation contrôlée". 	Túnez
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Francesa	DOP (1)	<p>Designa un vino de cosecha tardía producido a partir de solo una de las variedades siguientes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling o Gewürztraminer. Las uvas se vendimian manualmente y el grado alcohólico volumétrico natural para el Riesling se establece en un mínimo de 95 grados Oechsle y 105 grados Oechsle para las otras variedades.</p> <p>(Reglamento del Gobierno de 8 de enero de 2001)</p>	
Vin de glace	Francesa	DOP (1)	<p>Designa un "vino de hielo" elaborado a partir de uvas cosechadas manualmente en un estado de congelación a temperaturas inferiores o iguales a -7°C. Solamente las uvas de las variedades Pinot blanc, Pinot gris y Riesling pueden utilizarse para la vinificación y el mosto tendrá un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 120 grados Oechsle.</p> <p>(Reglamento del Gobierno de 8 de enero de 2001)</p>	
Vin de paille	Francesa	DOP (1)	<p>Designa un "vino de paja" elaborado a partir de uvas de una de las variedades siguientes: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris o Gewürztraminer. Las uvas se cosechan manualmente y se extienden sobre esteras de paja para secarse durante un período mínimo de dos meses. La paja puede ser reemplazada por estantes modernos. Las uvas tendrán un grado alcohólico volumétrico natural de 130 grados Oechsle.</p> <p>(Reglamento del Gobierno de 8 de enero de 2001)</p>	

HUNGRÍA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Húngara	DOP (1)	<p>Vino producido vertiendo vino nuevo, mosto o vino nuevo en fermentación sobre bayas botritizadas (aszú), envejecido al menos durante tres años (dos años en barrica). También se fijan los niveles de azúcar y contenido libre de azúcar. Sólo puede utilizarse con la DOP "Tokaji".</p>	
Aszúeszencia	Húngara	DOP (1)		
Bikavér	Húngara	DOP (1)	<p>Vino tinto elaborado a partir de tres variedades como mínimo, envejecido en barrica de madera al menos durante 12 meses: las normas locales pueden establecer otras condiciones. Sólo puede utilizarse con las DOP "Eger" y "Szekszárd".</p>	

Eszencia	Húngara	DOP (1)	El jugo de bayas botritizadas (aszú) que fluye naturalmente de las cubas en las que se recogen durante la vendimia. Contenido en azúcar residual: 450 g/l como mínimo. Extracto libre de azúcar: 50 g/l como mínimo. Sólo puede utilizarse con la DOP "Tokaj".
Fordítás	Húngara	DOP (1)	Vino producido vertiendo vino sobre la pulpa prensada aszú de la misma vendimia, envejecido durante dos años como mínimo (un año en barrica). Sólo puede utilizarse con la DOP "Tokaj".
Máslás	Húngara	DOP (1)	Vino producido vertiendo vino sobre lías de vino Tokaji Aszú de la misma vendimia, envejecido durante dos años como mínimo (un año en barrica). Sólo puede utilizarse con la DOP "Tokaj".
Késői szüretelésű bor	Húngara	DOP/IGP (1)	Vendimia tardía. El contenido en azúcar del mosto es, como mínimo, de 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Húngara	DOP/IGP (1)	Vino producido a partir de bayas seleccionadas. El contenido en azúcar del mosto es, como mínimo, de 204,5 g/l.
Muzeális bor	Húngara	DOP/IGP (1)	Vino envejecido en botella al menos durante cinco años.
Siller	Húngara	DOP/IGP (1)	Vino tinto con un color muy brillante debido a un corto período de maceración.
Szamorodni	Húngara	DOP (1)	Vino producido a partir de bayas botritizadas (aszú) y sanas, envejecido al menos durante dos años (un año en barrica). El mosto contiene al menos 230,2 gramos de azúcar por litro. Sólo puede utilizarse con la DOP "Tokaj".

AUSTRIA

Ausstich	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Auswahl	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Bergwein	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino se elabora con uvas cultivadas en terrazas o laderas escarpadas con una pendiente superior al 26 %.
Klassik	Alemana	DOP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Classic			

Heuriger	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe venderse al minorista hasta el fin del mes de diciembre siguiente a la vendimia y debe venderse al consumidor hasta el fin del mes de marzo siguiente.
Gemischter Satz	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe ser una mezcla de diferentes variedades de vino blanco o vino tinto.
Jubiläumswein	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe elaborarse con uvas de una única añada y etiquetarse con información sobre los criterios de selección.
Reserve	Alemana	DOP (1)	El vino debe tener un contenido mínimo de alcohol de 13 % vol. En el caso del vino tinto, el número de control del vino de calidad no puede atribuirse antes del 1 de noviembre siguiente al año de vendimia; en el caso de los vinos blancos no puede atribuirse antes del 15 de marzo siguiente al año de vendimia.
Schilcher	Alemana	DOP/IGP (1)	El vino debe producirse en Estiria sólo con uvas de la variedad "Blauer Wildbacher" cultivadas en la región vitivinícola de Steirerland.
Sturm	Alemana	IGP (1)	Mosto de uva parcialmente fermentado con un contenido mínimo de alcohol de 1 % vol. El Sturm debe venderse entre agosto y diciembre del año de vendimia y la fermentación debe mantenerse durante el período de venta.

PORTUGAL

Canteiro	Portuguesa	DOP (3)	Término reservado para el vino con DOP "Madeira" que es encabezado tras la fermentación y almacenado en barricas, donde envejece durante un período mínimo de dos años; debe figurar en una cuenta corriente específica y no puede ser embotellado con menos de tres años. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]
Colheita Selecionada	Portuguesa	DOP/IGP (1)	Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen, envasado en botellas de vidrio, que presenta características organolépticas destacadas, un grado alcohólico volumétrico adquirido superior, por lo menos, en un 1 % vol. al límite mínimo legalmente fijado; debe figurar en una cuenta corriente específica y es obligatorio indicar el año de cosecha. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]
Crusted	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto con características organolépticas excepcionales, tinto y con gran cuerpo en el momento del embotellado, de aroma y paladar finos, obtenido mediante mezcla de vinos de diversos años para armonizar las características organolépticas. Se caracteriza por la formación del depósito (posos) en la pared de la botella donde se realiza una parte de su evolución. El derecho a utilizar este término lo concede el Instituto de los vinos de Duero y de Oporto. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]
Crusting			
Escolha	Portuguesa	DOP/IGP (1)	Término reservado para los vinos con indicación geográfica o denominación de origen, envasado en botellas de vidrio, con características organolépticas destacadas. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]

Escuro	Portuguesa	DOP (3)	Término reservado para el vino con DOP "Madeira" con una profunda intensidad cromática resultante del equilibrio de los colores anaranjados y parduscos, con predominio de estos últimos, debido a la oxidación de la materia colorante del vino y a la migración de las materias extractivas de la bodega. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]
Fino	Portuguesa	DOP (3)	Vino con DOP "Madeira" de calidad y elegante, con perfecto equilibrio entre la frescura de los ácidos, la madurez de cuerpo y el conjunto de aromas desarrollados con el envejecimiento en la bodega. [Portaria nº 125/98 de 24.7.1998]
			Vino de Oporto de buena calidad con complejidad aromática y gustativa y con cualidades organolépticas características; se utiliza exclusivamente en asociación con las expresiones tradicionales de vino de Oporto Tawny, Ruby y White. [Portaria nº 1484/2002 de 22.11.2002]
Frasqueira	Portuguesa	DOP (3)	Vino con DOP "Madeira" cuya denominación se asocia con el año de cosecha. El producto, obtenido de variedades tradicionales, requiere un envejecimiento mínimo de 20 años y presenta una calidad destacada. Debe figurar en una cuenta corriente específica, antes y después del embotellado. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]
Garrafeira	Portuguesa	DOP/IGP (1, 3)	Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen, asociado al año de cosecha, con características organolépticas destacadas; en el caso del vino tinto, debe tener un envejecimiento mínimo de 30 meses, de los cuales por lo menos 12 meses en botellas de vidrio y, en el caso del vino blanco o rosado, un envejecimiento mínimo de 12 meses, de los cuales por lo menos 6 meses en botellas de vidrio. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]
		DOP (3)	Vino con DOP "Oporto" que, tras una etapa en barricas de madera, se envasa en recipientes de vidrio durante un período mínimo de ocho años, después del cual será embotellado. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]
		DOP (3)	Vino con DOP "Madeira" asociado con el año de cosecha. El producto, obtenido de variedades tradicionales, requiere un envejecimiento mínimo de 20 años antes de su embotellado y presenta una calidad destacada. Debe figurar en una cuenta corriente específica, antes y después del embotellado. [Portaria nº 40/82, de 15.4.1982]
Lágrima	Portuguesa	DOP (3)	Vino de Oporto cuyo grado de dulzor debe corresponder a una densidad de 1 034 a 1 084 a 20 °C. [Decreto-Lei nº 166/86, de 26.6.1986]

Leve	Portuguesa	DOP/IGP (1, 3)	Término reservado para el vino con IGP “Lisboa” que posea el grado alcohólico natural mínimo fijado para la zona vitivinícola en cuestión, un grado alcohólico adquirido máximo de 10 % vol., una acidez fija igual o superior a 4,5 g/l, expresada en términos de ácido tártrico, y una presión máxima de 1 bar; los parámetros analíticos restantes se ajustan a los valores definidos para el vino con indicación geográfica en general. [Portaria nº 426/2009, de 23.4.2009]	
			Término reservado para el vino con IGP “Tejo” que posea el grado alcohólico natural mínimo fijado para la zona vitivinícola en cuestión, un grado alcohólico adquirido máximo de 10,5 % vol., una acidez fija igual o superior a 4 g/l, expresada en términos de ácido tártrico, y una presión máxima de 1 bar; los parámetros analíticos restantes se ajustan a los valores definidos para el vino con indicación geográfica en general. [Portaria nº 445/2009, de 27.4.2009]	
			Vino blanco con DOP “Oporto” con un grado alcohólico mínimo de 16,5 % vol. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			Vino con DOP “Madeira” con una ligera amplitud en boca pero con una consistencia equilibrada. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Nobre	Portuguesa	DOP (1)	Término reservado para los vinos con denominación de origen Dão que cumplan las condiciones establecidas en el Estatuto de la región vitivinícola del Dão. [Decreto-Lei nº 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Portuguesa	DOP/IGP (1, 3, 4, 5)	Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen, acondicionado en botellas de vidrio, asociado al año de cosecha, con características organolépticas destacadas, un grado alcohólico volumétrico adquirido superior, al menos, en 0,5 % vol., al límite mínimo legalmente fijado. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Término reservado para el vino espumoso de calidad, el vino espumoso con indicación geográfica o el vino espumoso con denominación de origen que haya permanecido entre 12 y 24 meses en botella antes del trasiego, trasvase o extracción de las lías. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
			Término reservado para el vino de licor con indicación geográfica o denominación de origen, acondicionado en botellas de vidrio, asociado al año de cosecha, que no puede comercializarse con menos de tres años. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
		DOP (1, 3, 4, 5)	Vino de Oporto con características organolépticas destacadas, de aroma y sabor complejos, obtenido por mezcla de vinos de diversos grados de envejecimiento que le confieren características organolépticas específicas. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
		Vino con DOP “Madeira” conforme a la norma de los 5 años. [Portaria nº 125/98, de 29.7.1998]		

Reserva velha (o grande reserva)	Portuguesa	DOP/IGP (1, 3, 4, 5)	Término reservado para el vino espumoso de calidad, el vino espumoso con indicación geográfica o el vino espumoso con denominación de origen que haya permanecido más de 36 meses en botella antes del trasiego, trasvase o extracción de las lías. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto que se presenta tinto o retinto. Son vinos en los que el vinicultor procura limitar la evolución del color rojo profundo y mantener la fruta y el vigor de un vino joven. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Sudáfrica (*)
Solera	Portuguesa	DOP (3)	Vino con DOP "Madeira" asociado a una fecha de vendimia que constituye la base del lote, del cual se retira anualmente para embotellar una cantidad no superior al 10 % del total, que es sustituida por otro vino de calidad. El máximo de adiciones permitidas es de 10, después de lo cual todo el vino existente en ese momento podrá ser embotellado de una sola vez. [Portaria nº 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Portuguesa	DOP (4)	Término reservado para el vino espumoso de calidad, el vino espumoso con indicación geográfica o el vino espumoso con denominación de origen que haya permanecido entre 24 y 36 meses en botella antes del trasiego, trasvase o extracción de las lías. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Superior	Portuguesa	DOP (1, 3)	Término reservado para el vino con indicación geográfica o denominación de origen acondicionado en botellas de vidrio, con características organolépticas destacadas, un grado alcohólico volumétrico adquirido superior, al menos, en un 1 % vol. al límite mínimo legalmente fijado. Debe figurar en una cuenta corriente específica.	
			Término reservado para el vino de licor con indicación geográfica o denominación de origen, acondicionado en botellas de vidrio, que no puede comercializarse con menos de cinco años. Debe figurar en una cuenta corriente específica. [Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto tinto que permanece en madera un período mínimo de siete años. Se obtiene mediante mezcla de varios vinos que han envejecido durante períodos diferentes en barricas o cubas. Con la edad, el color de estos vinos evoluciona lentamente a tostado, semitostado o tostado claro, con un intenso aroma a frutos secos y madera; cuanto más viejo es el vino, más fuerte son estos aromas. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Sudáfrica (*)
Vintage, <i>completada o no por</i> Late Bottle (LBV) o Character	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto con características organolépticas de elevada calidad, procedente de una sola vendimia, tinto y con cuerpo en el momento de la aprobación, de aroma y paladar finos. El derecho a utilizar este término lo concede el Instituto de los vinos de Duero y de Oporto. El término "Late Bottled Vintage" o "LBV" puede utilizarse a partir del cuarto año siguiente al de la vendimia, y el último embotellado puede hacerse hasta el 31 de diciembre del sexto año siguiente al de la vendimia. [Reglamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	

Vintage	Inglesa	DOP (3)	Vino de Oporto con características organolépticas excepcionales, procedente de una sola vendimia, tinto y con cuerpo en el momento de la aprobación, de aroma y paladar muy finos. El derecho a utilizar este término y la fecha correspondiente lo concede el Instituto de los vinos de Duero y de Oporto. El término "Vintage" puede utilizarse a partir del segundo año siguiente al de la vendimia, y el último embotellado puede hacerse hasta el 30 de julio del tercer año siguiente al de la vendimia. La comercialización sólo puede tener lugar a partir del 1 de mayo del segundo año a partir de su vendimia. [Reglamento n° 36/2005, de 18.4.2005]	Sudáfrica (*)
---------	---------	------------	--	---------------

(*) Los términos "Ruby", "Tawny" y "Vintage" se utilizan en combinación con la indicación geográfica sudafricana "CAPE".

RUMANÍA

Rezervă	Rumana	DOP/IGP (1)	Vino criado al menos seis meses en bodega de roble y envejecido en botella al menos seis meses.	
Vin de vinotecă	Rumana	DOP (1, 15, 16)	Vino criado al menos un año en bodega de roble y envejecido en botella al menos cuatro años.	
Vin tânăr	Rumana	DOP/IGP (1)	Vino comercializado antes del fin del año en que fue autorizado.	

ESLOVAQUIA

Mladé víno	Eslovaca	DOP (1)	El vino debe embotellarse antes de que finalice el año civil en el que se hayan vendimiado las uvas utilizadas en su elaboración. Se permite poner el vino en circulación a partir del primer lunes de noviembre del mismo año de vendimia.	
Archívne víno	Eslovaca	DOP (1)	El vino se ha criado al menos tres años después de vendimiar las uvas utilizadas para su elaboración.	
Panenská úroda	Eslovaca	DOP (1)	Las uvas utilizadas para la elaboración son las de la primera cosecha de un viñedo. La primera cosecha debe ser la que se realiza a partir del tercer año, cuarto a más tardar, después de la plantación.	

ESLOVENIA

Mlado vino	Eslovena	IGP/DOP (1)	Vino que puede comercializarse no antes de 30 días después de la vendimia y sólo hasta el 31 de enero siguiente.	
------------	----------	----------------	--	--

Notas explicativas:

(1) DOP (denominación de origen protegida) o IGP (indicación geográfica protegida), complementadas con la referencia a las categorías de productos vitivinícolas a los que se hace referencia en el anexo XI *ter* del Reglamento (CE) n° 1234/2007.

(2) Las palabras en *italica* sólo tienen carácter informativo o explicativo, o ambos, y no están sujetas a las disposiciones del artículo 3 del presente Reglamento. Puesto que son orientativas, en ninguna circunstancia son sustituibles por las legislaciones nacionales pertinentes.»

ANEXO II

«ANEXO XV

NOMBRES DE LAS VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN Y SUS SINÓNIMOS QUE PUEDEN FIGURAR EN EL ETIQUETADO DE LOS VINOS**PARTE A: Nombres de las variedades de uva de vinificación y sus sinónimos que pueden figurar en el etiquetado de los vinos en aplicación del artículo 62, apartado 3**

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italia°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Grecia°, Italia°, Portugal°, Argelia°, Túnez°, Estados Unidos°, Chipre°, Sudáfrica <i>Nota: El nombre "Alicante" no puede utilizarse solo para la designación del vino.</i>
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	Francia°, Serbia y Montenegro (6)
5		Alicante	Italia°
6		Alikant Buse	Serbia y Montenegro (4)
7		Avola (IT)	Nero d'Avola
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumanía
9	Borba (PT)	Borba	España°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Antigua República Yugoslava de Macedonia (13-20-30), Austria (18-20), Canadá (20-30), Chile (20-30), Italia (20-30), Suiza
11		Blauer Burgunder	Austria (10-13), Serbia y Montenegro (17-30), Suiza
12		Blauer Frühburgunder	Alemania (24)
13		Blauer Spätburgunder	Alemania (30), Antigua República Yugoslava de Macedonia(10-20-30), Austria (10-11), Bulgaria (30), Canadá (10-30), Chile (10-30), Rumanía (30), Italia (10-30)
14		Burgund Mare	Rumanía (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbia y Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Croacia°
17		Burgundac crni	Serbia y Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Croacia°, Serbia y Montenegro°
19		Burgundec bel	Antigua República Yugoslava de Macedonia°
20		Burgundec crn	Antigua República Yugoslava de Macedonia (10-13-30)
21		Burgundec siv	Antigua República Yugoslava de Macedonia°
22		Early Burgundy	Estados Unidos°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Hungría (31)
24		Frühburgunder	Alemania (12), Países Bajos°
25		Grauburgunder	Alemania, Bulgaria, Hungría°, Rumanía (26)
26		Grauer Burgunder	Canadá, Rumanía (25), Alemania, Austria
27		Grossburgunder	Rumanía (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Hungría (30)
29		Nagyburgundi	Hungría°
30		Spätburgunder	Antigua República Yugoslava de Macedonia (10-13-20), Serbia y Montenegro (11-17), Bulgaria (13), Canadá (10-13), Chile, Hungría (29), Moldavia°, Rumanía (13), Italia (10-13), Reino Unido , Alemania (13)
31		Weißburgunder	Sudáfrica (33), Canadá, Chile (32), Hungría (23), Alemania (32, 33), Austria (32), Reino Unido°, Italia
32	Weißer Burgunder	Alemania (31, 33), Austria (31), Chile (31), Eslovenia, Italia	

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
33		Weissburgunder	Sudáfrica (31), Alemania (31, 32), Reino Unido, Italia, Suiza °,
34		Weisser Burgunder	Serbia y Montenegro (15)
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italia
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumanía
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	República Checa (39), Austria°, Alemania, Eslovenia (Modra frankinja , Frankinja), Hungría, Rumanía (14 , 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumanía
39		Frankovka	República Checa (37), Eslovaquia (40), Rumanía (14 , 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Eslovaquia (39)
41		Kékfrankos	Hungría, Rumanía (37, 14 , 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa (PT)	Graciosa	Portugal °
44	Мелник (BU) Melnik	Мелник Melnik	Bulgaria
45	Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italia °
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	República Checa °
47		Moravia dulce	España °
48		Moravia agria	España °
49		Muškat moravský	República Checa °, Eslovaquia
50	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumanía
51	Porto (PT)	Portoghese	Italia °
52	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentina °
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
54	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Francia

PARTE B: **Nombres de las variedades de uva de vinificación y sus sinónimos que pueden figurar en el etiquetado de los vinos en aplicación del artículo 62, apartado 4**

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agiorgitiko	Grecia °, Chipre°
2	Aglianico del Taburno (IT)	Aglianico	Italia °, Grecia °, Malta °, Estados Unidos
3	Aglianico del Vulture (IT)	Aglianicone	Italia °
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	Aleatico	Italia , Australia , Estados Unidos
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italia , Australia
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italia °
7		Barbera	Sudáfrica °, Argentina °, Australia °, Croacia °, México °, Eslovenia °, Uruguay °, Estados Unidos °, Grecia °, Italia °, Malta °
8		Barbera Sarda	Italia °
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Elicio (IT)	Bosco	Italia °
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italia , Australia
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Hungría °
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	Cesanese	Italia , Australia

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos ⁽¹⁾
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	Cortese	Italia, Australia, Estados Unidos
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Hungría
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Eslovaquia
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italia
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italia°
18		Korinthiaki	Grecia°
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italia, Australia, Estados Unidos
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italia, Australia
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italia, Australia, Estados Unidos
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italia, Australia
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	Grignolino	Italia, Australia, Estados Unidos
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	Izsáki Sáfeher	Hungría
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italia, Australia
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Lambrusco grasparossa	Italia
27		Lambrusco	Italia, Australia ⁽²⁾, Estados Unidos
28		Lambrusco di Sorbara (IT)	
29		Lambrusco Mantovano (IT)	
30		Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)	Lambrusco Salamino
31	Colli Maceratesi	Maceratino	Italia, Australia
32	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italia, Australia, Estados Unidos
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	Picolit	Italia
35		Pikolit	Eslovenia
36	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italia, Australia, Estados Unidos
37	Rheingau (DE)	Rajnai rizling	Hungría ⁽⁴¹⁾
38	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia y Montenegro (40-41- 46)
39		Renski rizling	Serbia y Montenegro (39-43- 46), Eslovenia° (45)
40		Rheinriesling	Bulgaria°, Austria, Alemania (43), Hungría (38), República Checa (49), Italia (43), Grecia, Portugal, Eslovenia
41		Rhine Riesling	Sudáfrica°, Australia°, Chile (44), Moldavia°, Nueva Zelanda°, Chipre, Hungría°
42		Riesling renano	Alemania (41), Serbia y Montenegro (39-40- 46), Italia (41)
43		Riesling Renano	Chile (42), Malta°
44		Radgonska ranina	Eslovenia
45		Rizling rajnski	Serbia y Montenegro (39-40-43)
46		Rizling Rajnski	Antigua República Yugoslava de Macedonia°, Croacia°
47		Rizling rýnsky	Eslovaquia°
48		Ryzlink rýnský	República Checa (41)
49	Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italia, Australia
51	Sangiovese di Romagna (IT)	Sangiovese	Italia, Australia, Estados Unidos
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	Eslovenia

	Nombre de una denominación de origen o indicación geográfica protegida	Nombre de la variedad o sus sinónimos	Países que pueden utilizar el nombre de la variedad o alguno de sus sinónimos ⁽¹⁾
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	Italia, Australia, Estados Unidos
55	Vinho Verde (PT)	Verdea	Italia°
56		Verdeca	Italia
56		Verdese	Italia°
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	Verdicchio	Italia, Australia
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	Vermentino	Italia, Australia
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	Vernaccia	Italia, Australia
60	Zala (HU)	Zalagyöngye	Hungría

(*) **LEYENDA:**

- En cursiva: referencia al sinónimo de la variedad de uva de vinificación
- "°": no hay sinónimos
- En negrita: columna 3: nombre de la variedad de uva de vinificación
columna 4: país donde el nombre corresponde a una variedad y referencia a la variedad
- Escritura normal: columna 3: nombre del sinónimo de una variedad de vid
columna 4: nombre del país que utiliza el sinónimo de una variedad de vid

⁽¹⁾ Para los Estados en cuestión, las excepciones previstas por el presente anexo están autorizadas exclusivamente para los vinos con denominación de origen o indicación geográfica protegidas elaborados con las variedades correspondientes.

⁽²⁾ Uso autorizado con arreglo a las disposiciones del artículo 22, apartado 4, del Acuerdo de 1 de diciembre de 2008 entre la Comunidad Europea y Australia sobre el comercio del vino (DO L 28 de 30.1.2009, p. 3).»