C/2025/3206

6.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3206)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Thermenregion“

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Thermenregion“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Австрия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Федерално министерство на земеделието и горите, регионите и управлението на водите]

6. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Пропени във възможните сортове вино*

В рамките на изменението на спецификацията сортовете са определени отново в категориите *Gebietswein* [регионално вино], *Ortswein* [вино от конкретно село или община] и *Riedenwein* [вино от единично законово определено лозе].

Повторното определяне на сортовете не засяга нито наименованието, нито категорията на ЗНП Thermenregion. Връзката с района е същата както преди, тъй като всички сортове се отглеждат в района на ЗНП Thermenregion от дълго време. Освен това не са наложени никакви ограничения за предлагането на пазара на вино със ЗНП Thermenregion. Следователно изменението на спецификацията представлява стандартно изменение.

Единният документ също следва да бъде изменен, тъй като в него са посочени сортовете, които могат да се използват за производството на вино със ЗНП Thermenregion.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Допълнителни правила за етикетиране*

С изменението на спецификацията се определят правилата за размера на шрифта на данните върху етикета (сорт, ЗНП, традиционни наименования и др.). Тъй като това не попада в обхвата на нито един от критериите, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, изменението представлява стандартно изменение. Правилата следва да бъдат включени в единния документ в точка 9 —„Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)“.

3. *Изясняване на разпоредбите относно бутилирането и производството*

Производство: Съгласно австрийския закон за виното обикновено е възможно да се произвеждат вина със ЗНП извън лозарския район, което означава, че Австрия в повечето случаи се възползва от дерогацията, предвидена в член 5 от Регламент (ЕС) 2019/33. Спецификацията на ЗНП Thermenregion е изменена, като сега в нея се посочва, че производството извън лозарския район трябва да бъде съобщавано на Регионалния комитет по виното на Thermenregion и че виното трябва да бъде произвеждано в помещения на производител в лозарския район със ЗНП Niederösterreich или ЗНП Wien (географски районът със ЗНП Thermenregion е част от района със ЗНП Niederösterreich и граничи с района със ЗНП Wien).

Бутилиране: Не са установени ограничения. Бутилирането извън лозарския район трябва да бъде съобщавано на Регионалния комитет по виното.

Тези изисквания за уведомяване не ограничават предлагането на пазара на вино със ЗНП Thermenregion и следователно представляват стандартно изменение. Те следва да бъдат включени в единния документ в точка 9 — „Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)“.

4. *Разпоредби относно използването на по-малки географски единици върху етикета*

Изменението на спецификацията дава възможност за посочване на географски единици, по-малки от района на ЗНП Thermenregion, като по този начин се използват възможностите, предвидени в член 55 от Регламент (ЕС) 2019/33. Тъй като това не попада в обхвата на нито един от критериите, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, изменението представлява стандартно изменение. Наименованията на географските единици са изброени в спецификацията и трябва да бъдат включени в единния документ в точка 9 —„Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Thermenregion

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Вино Thermenregion (под формата на *Gebietswein* [регионално вино])

Виното със ЗНП Thermenregion се произвежда от следните сортове грозде, използвани за производството на *Qualitätswein* [качествено вино]: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Купажирането с други сортове, използвани за производството на *Qualitätswein*, е разрешено, стига да не е в ущърб на наименованието. Може да се използва и грозде от площи, вписани в лозарския регистър със забележката „*Gemischter Satz*“ (полеви купаж).

Типичните характеристики на виното са следните:

Gebietswein (няма по-малки места на произход): Тези вина се произвеждат от следните сортове грозде, използвани за производството на *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Алкохолното съдържание в обемни проценти (посочено на етикета) е най-малко 12,0 %.

Съдържанието на неферментирала захар трябва да отговаря на термина „сухо“.

Не се разрешава производството на вино розе или *Gleichgepresster* [„рано пресовано“ вино розе].

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12,0

— Минимална обща киселинност: 4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): 250

2. Вино Thermenregion (под формата на *Riedenwein*)

Riedenwein [вино с етикет с името на единично законово определено лозе] се произвежда от един сорт или купаж от следните сортове грозде: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Купажирането с други сортове, използвани за производството на *Qualitätswein*, е разрешено, стига да не е в ущърб на наименованието. Не се разрешава производството на вино розе или *Gleichgepresster*.

Алкохолното съдържание в обемни проценти (посочено на етикета) е най-малко 12,5 %.

Съдържанието на неферментирала захар трябва да отговаря на термина „сухо“ за бялото вино и да не надвишава 4 g/l за червеното вино.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12,5

— Минимална обща киселинност: 4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): 250

3. Вино Thermenregion (под формата на *Ortswein*)

Ortswein [вино с етикет с името на село или община] се произвежда от един сорт или купаж от следните сортове грозде: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Купажирането с други сортове, използвани за производството на *Qualitätswein*, е разрешено, стига да не е в ущърб на наименованието. Не се разрешава производството на вино розе или *Gleichgepresster*.

Алкохолното съдържание в обемни проценти (посочено на етикета) е най-малко 12,0 %.

Съдържанието на неферментирала захар трябва да отговаря на термина „сухо“.

Заявленията за контролен номер за качествено вино не могат да се подават преди 1 март в годината, следваща реколтата.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): 250

4. Вино Thermenregion (под формата на *Ortswein*), носещо традиционните наименования „Auslese“, „Beerenauslese“ или „Trockenbeerenauslese“

По отношение на сортовете се прилагат разпоредбите за *Ortswein*.

Виното може да се предлага на пазара с традиционните наименования „Auslese“, „Beerenauslese“ или „Trockenbeerenauslese“. В този случай се прилагат условията, определени за тези традиционни наименования (алкохолно съдържание, остатъчна захар и др.).

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 5

— Минимална обща киселинност: 4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): 40

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): 400

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. *Вино Thermenregion*

Приложими ограничения при производството на вината

За ЗНП „Thermenregion“ са разрешени всички енологични практики, посочени в регламенти (ЕС) 2019/934 и (ЕС) 2019/935, които са предвидени за вината със защитено наименование за произход, с изключение на третирането с калиев сорбат и диметил дикарбонат. Киселинното съдържание на вината може да се намалява в съответствие с посочените регламенти. Решение за възможно повишаване на киселинното съдържание се взема от федералният министър на земеделието и горите, регионите и управлението на водите в зависимост от метеорологичните условия по време на вегетационния сезон. Условията за възможно повишаване на киселинното съдържание се уреждат от гореспоменатите регламенти.

Сокът от гроздето трябва да има минимално тегло на мъста 15 °KMW по скалата Klosterneuburg за тегло на мъста (= 9,5 % об.).

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено с максимално 2 % об. (или 2,5 % об. в случай на неблагоприятни климатични условия и след разрешение от федералния министър на земеделието и горите, регионите и управлението на водите) чрез добавяне на захароза, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, или чрез частично концентриране.

Съдържанието на неферментирала захар в грамове на литър не трябва да надвишава титруемата киселинност в грамове на литър.

2. *Вино Thermenregion (под формата на Ortswein), носещо традиционните наименования „Auslese“, „Beerenauslese“ или „Trockenbeerenauslese“*

Специфична енологична практика

Прилагат се енологичните практики, установени за вината, носещи традиционните наименования „Auslese“, „Beerenauslese“ или „Trockenbeerenauslese“.

5.2. *Максимални добиви*

1. Вино Thermenregion (под формата на *Gebietswein* или *Ortswein*)

10 000 килограма грозде от хектар

2. Вино Thermenregion (под формата на *Riedenwein*)

6 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

ЗНП „Thermenregion“ обхваща град Wiener Neustadt и околните със самостоятелен статут Baden, Mödling, Neunkirchen и Wiener Neustadt в Долна Австрия.

7. **Винен сорт грозде или винени сортове грозде**

Blauer Burgunder – Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir

Blauer Portugieser

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Neuburger

Rotgipfler

St. Laurent

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Zierfandler – Spätrot

Zweigelt – Blauer Zweigelt, Rotburger

8. **Описание на връзката или връзките**

Лозарският район Thermenregion се простира на юг от Виена през верига от възвишения, чиято най-висока точка е връх Анингер, до местността на юг от Баден. Субстратът в този лозарски район е съставен от тежки песъчливи и глинести, често и каменисти варовикови кафяви почви, както и от песъчливо-каменисти почви, богати на варовик. Разликите в почвите с лозови насаждения са типични за този район. Тежките и на места силно варовикови почви по склоновете в северозападната част са много подходящи за производството на бяло вино, най-вече от класическите „лозови сортове от Gumpoldskirchen“ — Zierfandler, Rotgipfler и Neuburger. Получават се обаче и интересни вина от сортовете Weißburgunder и Chardonnay. Наред с „островите“ за производство на червено вино Sooß и Bad Vöslau, висококачествено червено вино се произвежда на първо място в община Tattendorf и околните винарски селища, благодарение на бедните песъчливо-каменисти почви. Виенската гора защитава района Thermenregion от студените северни ветрове. Средногодишната температура е малко под 10 °C, количеството на валежите — 650 mm и слънцегреенето —1 800 часа в годината. Климатът се характеризира с твърде студени зими и сухи, горещи лета.

Производствената структура на лозаро-винарския регион Thermenregion се характеризира със семейни лозаро-винарски стопанства, които преработват предимно грозде от собствената си продукция и често продават пряко от стопанствата си. Съществува силна връзка между лозаро-винарския сектор и развития туризъм. Освен семейните стопанства има и няколко големи предприятия (винарски изби и кооперативи на винопроизводители).

Формировката на лозите е почти изцяло високостъблен кордон на телени конструкции.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Съгласно австрийския закон за виното вино със ЗНП „Thermenregion“ може да бъде пуснато на пазара само с контролен номер за качествено вино [*staatliche Prüfnummer*]. За да получи виното контролен номер за качествено вино, проба от всяко вино, което ще се предлага на пазара със ЗНП „Thermenregion“, трябва да бъде подложена на аналитични и органолептични изследвания (систематична проверка; вж. спецификацията).

В рамките на сензорния анализ вината се оценяват от официална дегустационна комисия, която се състои от шестима дегустатори и един председател. Пред дегустаторите се поставят неидентифицирани проби. Формулярът за анализа съдържа само необходимата за оценка информация, например се посочват традиционното наименование и годината на реколтата. Дегустаторите използват както своя опит, така и набор от еталонни вина, за да оценят дали представените им вина са типични за вината от Thermenregion и дали са годни за пускане на пазара (т.е. без отклонения по отношение на качеството). Прилагат се условията, определени в австрийската наредба относно дегустациите, Федерален държавен вестник *(BGBl.)* II № 256/2003.

Контролен номер за качествено вино, даден на виното с търговско наименование „Thermenregion DAC“, може да се използва само за предлагане на пазара на провереното вино с наименование „Thermenregion DAC“.

Трябва да се посочат реколтата и лозовият сорт.

Наименованието„DAC“ или „Districtus Austriae Controllatus“ трябва да фигурира като търговско наименование в съчетание с наименованието „Thermenregion“, но не задължително на предния етикет. То трябва да бъде изписано с букви, които са поне наполовина по-малки, но не по-големи от тези, използвани за наименованието „Thermenregion“. Възможно е да се посочват търговски марки и модерни наименования, както и да се използват наименованията, разрешени за *Qualitätswein* съгласно раздел 1 от австрийската наредба относно наименованията на вината, *BGBl.* II № 111/2011. Тези обозначения трябва да бъдат изписани с букви, не по-големи от тези, използвани за наименованието „Thermenregion“. Не е разрешено да се използват допълнителни търговски наименования, с изключение на „Qualitätswein“. В случая на *Ortswein* обаче могат да се използват и традиционните наименования „Auslese“, „Beerenauslese“ и „Trockenbeerenauslese“.

Разрешено е да се посочват *Großlagen* [колективни лозови масиви]. Не е разрешено да се посочва лозарският район „Niederösterreich“.

Лозарските общини, включващи множество лозя, които могат да бъдат посочени (за вино от Thermenregion под формата на *Ortswein*), са:

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf *Ortswein* може да бъде произведено от грозде, отгледано в лозя, разположени в следните общини: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf и Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen *Ortswein* може да бъде произведено от грозде, отгледано в лозя, разположени в следните общини: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten и Traiskirchen (с изключение на кадастралната община Oeynhausen). Не се разрешава обогатяване на Gumpoldskirchen *Ortswein* или *Riedenwein* с произход от тези общини.

3. Tattendorf: Tattendorf *Ortswein* може да бъде произведено от грозде, отгледано в лозя, разположени в: общините Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf and Schönau, както и кадастралната община Oeynhausen в Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* може да бъде произведено от грозде, отгледано в лозя, разположени в следните общини: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau и Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslau *Ortswein* може да бъде произведено от грозде, отгледано в лозя, разположени в следните общини: Kottingbrunn, Berndorf и Bad Vöslau.

Б) Разрешените общински наименования: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß и Wiener Neudorf.

За вино Thermenregion под формата на *Riedenwein* може да се използва името на всяко *Ried* [единично лозе], законово определено от административния орган на района. Общината, населеното място или кадастралната община, в която се намира *Ried*, трябва да бъде посочена на основния етикет заедно с името на *Ried*.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Съгласно австрийския закон за виното всички вина със ЗНП трябва да се произвеждат в лозарския район (район на произход със ЗГУ), в който се намира района със ЗНП, или в съседен лозарски район. Ето защо Австрия в повечето случаи се възползва от дерогацията, предвидена в член 5 от Регламент (ЕС) 2019/33. За производството на вино със ЗНП Thermenregion са определени допълнителни условия, които позволяват производство извън района на произход, стига да е съобщено и разрешено от Регионалния комитет на Thermenregion.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

В австрийския закон за виното не се определят общи правила за бутилирането на вина със ЗНП. За да се гарантира качеството и типичните характеристики на виното със ЗНП Thermenregion, са определени следните условия за бутилирането му:

Виното трябва да е бутилирано в района на ЗНП Thermenregion. Бутилирането извън района на произход е възможно, ако се уведоми Регионалният комитет на Thermenregion и се получи разрешение от него.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.bml.gv.at/dam/jcr:61dee9ab-713f-40c7-9f7e-16ed7cd15d16/Produktspezifikation_Thermenregion.pdf