C/2025/3206

6.6.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3206)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Thermenregion“

PDO-AT-A0229-AM02 – 14.3.2025

1. **Název produktu**

„Thermenregion“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Rakousko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Spolkové ministerstvo zemědělství a lesnictví, regionů a vodního hospodářství]

6. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změny možných odrůd vína*

V rámci změny specifikace byly odrůdy nově zařazeny do kategorií *Gebietswein* [regionální víno], *Ortswein* [víno z konkrétní obce nebo města] a *Riedenwein* [víno z jednotlivé právně vymezené vinice].

Toto nové vymezení odrůd nemá vliv na název ani kategorii CHOP Thermenregion. Vazba na oblast zůstává také stejná, protože všechny odrůdy se již dlouhou dobu pěstují v oblasti CHOP Thermenregion. V souvislosti s uváděním vína s CHOP Thermenregion na trh navíc nebyla zavedena žádná omezení. Změna specifikace je tedy standardní změnou.

Změněn by měl být rovněž jednotný dokument, neboť stanoví odrůdy, které mohou být použity k výrobě vína s CHOP Thermenregion.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Doplňující pravidla týkající se označování*

Změna specifikace stanoví pravidla pro velikost písma údajů na etiketě (odrůda, CHOP, tradiční výrazy atd.). Vzhledem k tomu, že se na ni nevztahuje žádné z kritérií stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, jedná se o standardní změnu. Pravidla by měla být zahrnuta do bodu 9 jednotného dokumentu – „Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)".

3. *Objasnění ustanovení o plnění do lahví a produkci*

Produkce: Podle rakouského vinařského zákona je obvykle možné produkovat vína s CHOP mimo vinařskou oblast, což znamená, že Rakousko zpravidla využívá výjimku stanovenou v článku 5 nařízení (EU) 2019/33. Specifikace CHOP Thermenregion byla změněna tak, že nově také stanoví, že produkce mimo vinařskou oblast musí být oznámena Regionálnímu vinařskému výboru Thermenregion a že víno musí být vyprodukováno v provozovně výrobce ve vinařské oblasti CHOP Niederösterreich nebo CHOP Vídeň (z geografického hlediska je oblast CHOP Thermenregion součástí oblasti CHOP Niederösterreich a hraničí s oblastí CHOP Vídeň).

Plnění do lahví: Nebyla stanovena žádná omezení. Plnění do lahví mimo vinařskou oblast musí být oznámeno Regionálnímu vinařskému výboru.

Tyto podmínky a oznamovací povinnosti neomezují uvádění vína s CHOP Thermenregion na trh, a proto se jedná o standardní změnu. Měly by být zahrnuty do bodu 9 jednotného dokumentu – „Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)".

4. *Ustanovení o používání menších zeměpisných jednotek na etiketě*

Změna specifikace umožňuje odkazovat na menší zeměpisné jednotky, než je základní oblast pro CHOP Thermenregion, a využít tak možností stanovených v článku 55 nařízení (EU) 2019/33. Vzhledem k tomu, že se na ni nevztahuje žádné z kritérií stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, jedná se o standardní změnu. Názvy zeměpisných jednotek jsou uvedeny ve specifikaci a měly by být rovněž zahrnuty do bodu 9 jednotného dokumentu – „Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)".

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Thermenregion

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Víno Thermenregion (ve formě *Gebietswein* [regionální víno])

Víno s CHOP Thermenregion je produkováno z následujících odrůd révy vinné, které se používají k produkci *Qualitätswein* [jakostního vína]: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Míchání s jinými odrůdami používanými k produkci *Qualitätswein* je povoleno, pokud to není na úkor označení. Lze použít i hrozny z oblastí uvedených v registru vinic s poznámkou „*Gemischter Satz*" [polní směs].

Víno má tyto vlastnosti:

Gebietswein (bez menších míst původu): Tato vína se produkují z následujících odrůd révy vinné, které se používají k produkci *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Obsah alkoholu (uvedený na etiketě) je nejméně 12,0 % objemových.

Obsah nezkvašeného cukru musí odpovídat označení „suché“.

Výroba růžového vína nebo *Gleichgepresster* [„raného“ růžového vína] není povolena.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,0

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 250

2. Víno Thermenregion (ve formě *Riedenwein*)

Riedenwein [víno označené názvem právně vymezené jednotlivé vinice] se produkuje z jedné nebo směsi následujících odrůd: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Míchání s jinými odrůdami používanými k produkci *Qualitätswein* je povoleno, pokud to není na úkor označení. Výroba růžového vína nebo *Gleichgepresster* není povolena.

Obsah alkoholu (uvedený na etiketě) je nejméně 12,5 % objemových.

Obsah nezkvašeného cukru musí odpovídat označení „suché“ v případě bílého vína a nesmí překročit 4 g/l v případě červeného vína.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 250

3. Víno Thermenregion (ve formě *Ortswein*)

Ortswein [víno označené názvem obce nebo města] se produkuje z jedné nebo směsi následujících odrůd: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Míchání s jinými odrůdami používanými k produkci *Qualitätswein* je povoleno, pokud to není na úkor označení. Výroba růžového vína nebo *Gleichgepresster* není povolena.

Obsah alkoholu (uvedený na etiketě) je nejméně 12,0 % objemových.

Obsah nezkvašeného cukru musí odpovídat označení „suché“.

Žádosti o státní kontrolní číslo lze podat nejdříve dne 1. března roku následujícího po sklizni.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 250

4. Víno Thermenregion (ve formě *Ortswein*) s tradičním označením „Auslese“, „Beerenauslese“ nebo „Trockenbeerenauslese“

Pokud jde o odrůdy, použijí se ustanovení týkající se *Ortswein*.

Víno může být uváděno na trh s tradičním označením „Auslese“, „Beerenauslese“ nebo „Trockenbeerenauslese“. V tomto případě platí podmínky stanovené pro tato tradiční označení (obsah alkoholu, zbytkový cukr atd.).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 5

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 40

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 400

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. *Víno Thermenregion*

Omezení týkající se enologických postupů

Pro CHOP „Thermenregion“ jsou povoleny všechny enologické postupy stanovené v nařízeních (EU) 2019/934 a 2019/935 pro víno s chráněným označením původu, s výjimkou ošetření sorbanem draselným nebo dimethyldikarbonátem. Odkyselování vín je možné v souladu s uvedenými nařízeními. O povolení okyselování rozhoduje spolkový ministr zemědělství a lesnictví, regionů a vodního hospodářství na základě povětrnostních podmínek během vegetačního období. Podmínky případného okyselování se v takovém případě řídí výše uvedenými nařízeními.

Hroznová šťáva musí mít minimální hmotnost moštu 15°KMW podle Klosterneuburské stupnice hmotnosti moštu (= 9,5 % objemových).

Přirozený obsah alkoholu lze zvýšit až o max. 2 % objemová (nebo 2,5 % objemových v případě nepříznivých povětrnostních podmínek a na základě povolení spolkového ministra zemědělství a lesnictví, regionů a vodního hospodářství) přidáním sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu nebo částečným zahuštěním.

Obsah nezkvašeného cukru v gramech na litr nesmí překročit titrační kyselost v gramech na litr.

2. *Víno Thermenregion (ve formě Ortswein) s tradičním označením „Auslese“, „Beerenauslese“ nebo „Trockenbeerenauslese“*

Zvláštní enologický postup

Platí enologické postupy stanovené pro vína s tradičním označením „Auslese“, „Beerenauslese“ nebo „Trockenbeerenauslese“.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Víno Thermenregion (ve formě *Gebietswein* nebo *Ortswein*)

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Víno Thermenregion (ve formě *Riedenwein*)

6 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Označení původu „Thermenregion“ zahrnuje město Wiener Neustadt, okresy Baden, Mödling, Neunkirchen a Wiener Neustadt v Dolním Rakousku.

7. **Moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

Vinařská oblast „Thermenregion“ se rozkládá na jih od Vídně, přechází kopcovitou krajinou s nejvyšším vrcholkem Anningerem a sahá až na jih od města Baden. V této vinařské oblasti je podloží tvořeno těžkou, písečnou a jílovitou, často také kamenitou vápenatou hnědozemí a na vápenec bohatou štěrkovitou půdou. Rozdíl v půdách vinic je pro tuto oblast typický. těžké, na vápenec částečně velmi bohaté půdy svahů na severozápadě se velmi dobře hodí k produkci bílého vína, a to zejména z klasických odrůd vinné révy („Gumpoldskirchner Rebsorten“) jako Zierfandler, Rotgipfler a Neuburger. Mohou však také produkovat zajímavé varianty odrůd Burgundské bílé a Chardonnay. Kromě jednotlivých lokalit Sooß a Bad Vöslau produkujících červené víno je to především obec Tattendorf a okolní vinařské lokality s jejich holou štěrkovitou půdou, kde se pěstují červená vína vysoké jakosti. Vídeňský les chrání oblast „Thermenregion“ před chladnými větry ze severu. Průměrná roční teplota je téměř 10 stupňů Celsia, roční úhrn srážek 650 mm a roční sluneční svit 1 800 hodin. Podnebí se vyznačuje spíše chladnými zimami a suchými, horkými léty.

Produkci ve vinařské oblasti „Thermenregion“ obstarávají převážně rodinná vinařství, která zpracovávají z větší části hrozny z vlastní produkce a často je také prodávají přímo na místě. Mezi čilým cestovním ruchem a odvětvím vína existuje silná vazba. Kromě rodinných zemědělských podniků zde působí také několik velkých podniků (vinařských sklepů a družstev).

Vinná réva se pěstuje téměř výhradně způsobem *Hochkultur* [vysokého] vedení na drátěnkách.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Podle rakouského vinařského zákona může být víno s CHOP „Thermenregion“ uváděno na trh pouze se státním kontrolním číslem *[staatliche Prüfnummer]*. K získání státního kontrolního čísla je zapotřebí provést analytické a organoleptické zkoušky (systematickou kontrolu, viz specifikace) vzorku každého vína, které má být uváděno na trh s CHOP „Thermenregion“.

Při senzorických zkouškách vína provádí zkoušky státní degustační komise složená ze šesti degustátorů a předsedy. Degustátorům jsou předkládány neoznačené vzorky. Zkušební formulář obsahuje pouze informace požadované pro hodnocení, jako jsou tradiční označení, odrůda a ročník. Degustátoři na základě své zkušenosti a referenčních vín posuzují, zda jsou předkládaná vína typická pro vína Thermenregion a zda je lze uvést do oběhu (tj. bez nedostatků). Platí podmínky stanovené rakouským nařízením o degustaci, Spolková sbírka zákonů (*BGBl.*) II č. 256/2003.

Státní kontrolní číslo přidělené vínu s obchodním označením „Thermenregion DAC“ může být použito pouze k uvedení vína podrobeného zkouškám na trh pod označením „Thermenregion DAC“.

Musí být uveden ročník a odrůda révy vinné.

Výraz „DAC“ nebo „Districtus Austriae Controllatus“ musí být uveden jako obchodní označení ve spojení s názvem „Thermenregion“, avšak nemusí být nutně uveden na přední etiketě. Musí být uveden s použitím znaků nejméně polovičními, avšak ne většími, než jsou znaky použité pro název „Thermenregion“. Je možné uvádět obchodní značky a reklamní názvy a používat označení povolená pro *Qualitätswein* podle oddílu 1 rakouského nařízení o označování vín, *BGBl.* II č. 111/2011. Tyto údaje nesmí být psány znaky většími než znaky používané pro název „Thermenregion“. Není povoleno používat další obchodní označení, s výjimkou označení „Qualitätswein“. V případě *Ortswein* se však mohou používat i tradiční označení „Auslese“, „Beerenauslese“ a „Trockenbeerenauslese“.

Je povoleno uvádět *Großlagen* [společné viniční tratě]. Není povoleno uvádět vinařskou oblast „Niederösterreich“.

Vinařskými obcemi zahrnujícími více vinic, které lze uvést (pro víno Thermenregion ve formě *Ortswein*), jsou:

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf *Ortswein* se může produkovat z hroznů vypěstovaných na vinicích v následujících obcích: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf a Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen *Ortswein* se může produkovat z hroznů vypěstovaných na vinicích v následujících obcích: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten a Traiskirchen (s výjimkou katastrální obce Oeynhausen). U Gumpoldskirchen *Ortswein* a *Riedenwein* pocházejících z těchto obcí není obohacování povoleno.

3. Tattendorf: Tattendorf: *Ortswein* se může produkovat z hroznů vypěstovaných na vinicích v následujících obcích: Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf a Schönau a katastrální obci Oeynhausen v Traiskirchenu.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* se může produkovat z hroznů vypěstovaných na vinicích v následujících obcích: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau a Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslau *Ortswein* se může produkovat z hroznů vypěstovaných na vinicích v následujících obcích: Kottingbrunn, Berndorf a Bad Vöslau.

B) Oprávněná označení obcí jsou: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß a Wiener Neudorf.

Pro víno Thermenregion ve formě *Riedenwein* může být použit *Ried* [jednotlivá vinice], kterou okresní správní orgán vymezí v zákoně. Obec, lokalita nebo katastrální obec, ve které se *Ried* nachází, musí být uvedena na hlavní etiketě ve spojení s názvem *Ried*.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Podle rakouského vinařského zákona musí být všechna vína s CHOP vyprodukována ve vinařském regionu (region původu CHZO), v němž se nachází oblast s CHOP, nebo v sousedním vinařském regionu. Rakousko proto obecně využívá odchylky stanovené v článku 5 nařízení (EU) 2019/33. Pro výrobu vína s CHOP Thermenregion byly stanoveny doplňující podmínky, které umožňují produkci mimo oblast původu, pokud je oznámena Regionálnímu výboru Thermenregion a jím schválena.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Rakouský vinařský zákon nestanoví obecná pravidla pro plnění vín s CHOP do lahví. Aby byla zajištěna kvalita a typické vlastnosti vína s CHOP Thermenregion, jsou pro jeho plnění do lahví stanoveny následující podmínky:

Víno musí být plněno do lahví v oblasti CHOP Thermenregion. Plnění do lahví mimo oblast původu je možné, pokud je oznámeno Regionálnímu výboru Thermenregion a jím schváleno.

Odkaz na specifikaci produktu

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