C/2025/3206

6.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3206)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Thermenregion«

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Thermenregion«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Østrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [forbundsministeriet for landbrug og skovbrug, regioner og vandforvaltning]

6. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændringer af de mulige druesorter*

Som led i ændringen af produktspecifikationen er sorterne blevet fastsat på ny under kategorierne *Gebietswein* [regional vin], *Ortswein* [vin fra en bestemt landsby eller kommune] og *Riedenwein* [vin fra en juridisk defineret enkelt vinmark].

Denne nye definition af sorterne berører hverken navnet på eller kategorien for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«. Tilknytningen til området er også den samme som før, da alle sorterne er blevet dyrket i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« i lang tid. Desuden er der ikke indført nogen restriktioner for markedsføringen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«. Ændringen af produktspecifikationen er således en standardændring.

Enhedsdokumentet skal også ændres, da det fastsætter de sorter, der kan anvendes til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Supplerende mærkningsregler*

Med ændringen af produktspecifikationen fastsættes der regler for den skriftstørrelse, som oplysningerne på etiketten (sort, BOB, traditionelle benævnelser osv.) skal have. Da dette ikke er omfattet af kriterierne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, er ændringen en standardændring. Reglerne skal medtages i enhedsdokumentet under punkt 9, »Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)«.

3. *Præcisering af bestemmelserne om aftapning og produktion*

Produktion: I henhold til den østrigske vinlov er det almindeligvis muligt at fremstille BOB-vine uden for vindyrkningsområdet, hvilket betyder, at Østrig generelt gør brug af undtagelsen i artikel 5 i forordning (EU) 2019/33. Produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« er blevet ændret og fastsætter nu også, at produktion uden for vindyrkningsområdet skal anmeldes til det regionale vinudvalg for »Thermenregion«, og at vinen skal fremstilles hos en producent i vindyrkningsområderne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Niederösterreich« eller den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Wien« (området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« er geografisk set en del af området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Niederösterreich« og grænser op til området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Wien«).

Aftapning: Der er ikke fastsat nogen restriktioner. Aftapning uden for vindyrkningsområdet skal anmeldes til det regionale vinudvalg.

Disse betingelser og anmeldelseskrav begrænser ikke markedsføringen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« og er derfor en standardændring. De skal medtages i enhedsdokumentet under punkt 9, »Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)«.

4. *Bestemmelser om anvendelsen af mindre geografiske enheder på etiketten*

Ændringen af produktspecifikationen gør det muligt at henvise til geografiske enheder, der er mindre end området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«. Dermed udnyttes de muligheder, som artikel 55 i forordning (EU) 2019/33 giver. Da dette ikke er omfattet af kriterierne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, er ændringen en standardændring. Navnene på de geografiske enheder er anført i produktspecifikationen og skal også medtages i enhedsdokumentet under punkt 9, »Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)«.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Thermenregion

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. »Thermenregion«-vin (i form af *Gebietswein* [regional vin])

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« fremstilles af følgende druesorter, der anvendes til fremstilling af *Qualitätswein* [kvalitetsvin]: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser og Zweigelt. Blanding med andre sorter, der anvendes til fremstilling af *Qualitätswein*, er tilladt, så længe det ikke er til skade for betegnelsen. Druer fra arealer, der er opført i fortegnelsen over vindyrkningsarealer med bemærkningen »*Gemischter Satz*« [markblanding], kan også anvendes.

Vinens karakteristika er som følger:

Gebietswein (ingen mindre oprindelsessteder): Disse vine fremstilles af følgende druesorter, der anvendes til fremstilling af *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser og Zweigelt.

Alkoholindholdet i volumen (angivet på etiketten) er mindst 12,0 %.

Indholdet af ugæret sukker skal svare til udtrykket »tør«.

Fremstilling af rosévin eller *Gleichgepresster* [»tidligt presset« rosévin] er ikke tilladt.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,0

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 250

2. »Thermenregion«-vin (i form af *Riedenwein*)

Riedenwein [vin mærket med navnet på en juridisk defineret enkelt vinmark] er fremstillet af en enkelt eller en blanding af følgende druesorter: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder og St. Laurent. Blanding med andre sorter, der anvendes til fremstilling af *Qualitätswein*, er tilladt, så længe det ikke er til skade for betegnelsen. Fremstilling af rosévin eller *Gleichgepresster* er ikke tilladt.

Alkoholindholdet i volumen (angivet på etiketten) er mindst 12,5 %.

Indholdet af ugæret sukker skal svare til udtrykket »tør« for hvidvin og må ikke overstige 4 g/l for rødvin.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 250

3. »Thermenregion«-vin (i form af *Ortswein*)

Ortswein [vin mærket med navnet på en landsby eller kommune] er fremstillet af en enkelt eller en blanding af følgende druesorter: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent og Zweigelt. Blanding med andre sorter, der anvendes til fremstilling af *Qualitätswein*, er tilladt, så længe det ikke er til skade for betegnelsen. Fremstilling af rosévin eller *Gleichgepresster* er ikke tilladt.

Alkoholindholdet i volumen (angivet på etiketten) er mindst 12,0 %.

Indholdet af ugæret sukker skal svare til udtrykket »tør«.

Ansøgninger om et officielt kvalitetskontrolnummer kan ikke indgives før den 1. marts i året efter høsten.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 250

4. »Thermenregion«-vin (i form af *Ortswein*) med de traditionelle benævnelser »Auslese«, »Beerenauslese« eller »Trockenbeerenauslese«

Med hensyn til sorterne gælder bestemmelserne om *Ortswein*.

Vinen kan markedsføres med de traditionelle benævnelser »Auslese«, »Beerenauslese« eller »Trockenbeerenauslese«. I så fald gælder de betingelser, der er fastsat for disse traditionelle benævnelser (alkoholindhold, restsukker osv.).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 40

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 400

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. *»Thermenregion«-vin*

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Alle ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt for vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse i henhold til forordning (EU) 2019/934 og (EU) 2019/935, er tilladt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«, bortset fra behandling med kaliumsorbat og dimethyldicarbonat. I overensstemmelse med disse forordninger er det muligt at afsyre vinene. Forbundsministeren for landbrug og skovbrug, regioner og vandforvaltning beslutter på grundlag af vejrforholdene i vækstsæsonen, om der skal gives tilladelse til syring. Betingelserne for en eventuel syring er i så fald reguleret af ovennævnte forordninger.

Druesaften skal have en minimal mostvægt på 15 °KMW på Klosterneuburgs mostvægtskala (= 9,5 % vol.).

Det naturlige alkoholindhold kan forøges med op til højst 2 % vol. (eller 2,5 % vol. i tilfælde af ugunstige vejrforhold og efter tilladelse fra forbundsministeren for landbrug og skovbrug, regioner og vandforvaltning) ved tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost eller ved delvis koncentration.

Indholdet af ugæret sukker i gram pr. liter må ikke overstige det titrerbare syreindhold i gram pr. liter.

2. *»Thermenregion«-vin (i form af Ortswein) med de traditionelle benævnelser »Auslese«, »Beerenauslese« eller »Trockenbeerenauslese«*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

De ønologiske fremgangsmåder, der er fastsat for vine med de traditionelle benævnelser »Auslese«, »Beerenauslese« eller »Trockenbeerenauslese«, finder anvendelse.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Thermenregion«-vin (i form af *Gebietswein* eller *Ortswein*)

10 000 kg druer pr. hektar

2. »Thermenregion«-vin (i form af *Riedenwein*)

6 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« omfatter byen Wiener Neustadt og de politiske distrikter Baden, Mödling, Neunkirchen og Wiener Neustadt i Niederösterreich.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vindyrkningsområdet for »Thermenregion« strækker sig syd for Wien over en bakkerække, hvor den højeste tinde er Anninger, til syd for Baden. Jordbunden i dette vinareal består af tung, sandet, lerholdig og ofte også stenet, brun kalkstensjord samt kalkholdig grusjord. Det er typisk for dette område, at der er forskelle i vinmarkernes jordbunde. Den tunge og undertiden meget kalkholdige jord på skråningerne i den nordvestlige del er meget velegnet til produktion af hvidvin, især vine fremstillet af de traditionelle Gumpoldskirchen-druesorter Zierfandler, Rotgipfler og Neuburger. Den kan dog også frembringe interessante Weißburgunder- og Chardonnay-vine. Bortset fra de rødvinsproducerende øer Sooß og Bad Vöslau er kommunen Tattendorf og de omkringliggende vindyrkningslandsbyer det vigtigste produktionsområde for rødvin af høj kvalitet takket være den golde grusjord der. Wienerwald-skoven beskytter Thermenregionen mod den kolde vind fra nord. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger på næsten 10 °C, den årlige nedbør ligger på 650 mm, og de årlige solskinstimer ligger på 1 800 timer. Klimaet er præget af temmelig kolde vintre og tørre, varme somre.

Produktionsstrukturen i vindyrkningsområdet for »Thermenregion« er kendetegnet ved familieejede vinproducerende virksomheder, som hovedsagelig forarbejder druer fra egen produktion og i mange tilfælde også sælger direkte fra deres landbrug. Der er en stærk forbindelse mellem den omfattende turisme og vinindustrien. Ud over de familieejede bedrifter findes der også nogle få store virksomheder (vinproducenter og vinkooperativer).

Vinstokkene dyrkes næsten udelukkende som *Hochkultur* [højkultur] ved hjælp af espalieringssystemer og trådrammer.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til den østrigske vinlov må vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« kun markedsføres, hvis den har et officielt kvalitetskontrolnummer [*staatliche Prüfnummer*]. For at opnå et officielt kvalitetskontrolnummer skal en prøve af hver enkelt vin, der ønskes markedsført med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«, underkastes en analytisk og organoleptisk undersøgelse (systematisk kontrol, jf. produktspecifikationen).

Under smagstesten testes vinen af et officielt smagspanel, der består af seks smagere og en formand. Prøverne anbringes foran smagerne i uidentificeret form. Testformularen indeholder kun de oplysninger, der kræves til evalueringen, f.eks. den traditionelle betegnelse og året. Smagerne anvender både deres erfaring og fastlagte referencevine til at vurdere, om de vine, der præsenteres for dem, er typiske for »Thermenregion«-vine, og om de kan markedsføres (dvs. er fri for uregelmæssigheder). Betingelserne i den østrigske bekendtgørelse om prøvesmagning, som er offentliggjort i Østrigs lovtidende (*BGBl.*) II nr. 256/2003, finder anvendelse.

Et officielt kvalitetskontrolnummer, der tildeles vin med salgsbetegnelsen »Thermenregion DAC«, må kun anvendes til at markedsføre den testede vin under betegnelsen »Thermenregion DAC«.

Årgangen og druesorten skal være angivet.

Betegnelsen »DAC« eller »Districtus Austriae Controllatus« skal anføres som salgsbetegnelse sammen med betegnelsen »Thermenregion«, men ikke nødvendigvis på forsideetiketten. Den skal være skrevet med bogstaver, der er mindst halvt så store, men ikke større end dem, der anvendes til betegnelsen »Thermenregion«. Det er muligt at angive varemærker og fantasinavne og at anvende de betegnelser, der er godkendt for *Qualitätswein* i henhold til afdeling 1 i den østrigske bekendtgørelse om vinbetegnelser, *BGBl.* II nr. 111/2011. Sådanne angivelser må ikke stå med større bogstaver end dem, der anvendes til betegnelsen »Thermenregion«. Det er ikke tilladt at anvende yderligere salgsbetegnelser, bortset fra »Qualitätswein«. Hvis der er tale om *Ortswein*, kan de traditionelle benævnelser »Auslese«, »Beerenauslese« og »Trockenbeerenauslese« dog også anvendes.

Det er tilladt at angive *Großlagen* [kollektive vindyrkningsarealer]. Det er ikke tilladt at angive vindyrkningsområdet »Niederösterreich«.

De vindyrkningskommuner, der omfatter flere vinmarker, som kan angives (for »Thermenregion«-vin i form af *Ortswein*), er:

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf *Ortswein* kan fremstilles af druer, der er dyrket på vinmarker i følgende kommuner: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf og Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen *Ortswein* kan fremstilles af druer, der er dyrket på vinmarker i følgende kommuner: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten og Traiskirchen (med undtagelse af matrikelkommunen Oeynhausen). Det er ikke tilladt at berige Gumpoldskirchen *Ortswein* eller *Riedenwein* med oprindelse i disse kommuner.

3. Tattendorf: Tattendorf *Ortswein* kan fremstilles af druer, der er dyrket på vinmarker i følgende kommuner: Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf og Schönau samt matrikelkommunen Oeynhausen i Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* kan fremstilles af druer, der er dyrket på vinmarker i følgende kommuner: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau og Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslau *Ortswein* kan fremstilles af druer, der er dyrket på vinmarker i følgende kommuner: Kottingbrunn, Berndorf og Bad Vöslau.

B) De godkendte kommunebetegnelser er: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß og Wiener Neudorf.

For »Thermenregion«-vin i form af *Riedenwein* er det muligt at anvende navnet på enhver *Ried* [enkelt vinmark], der er fastsat ved lov af distriktsforvaltningsmyndigheden. Den kommune, lokalitet eller matrikelkommune, hvor den pågældende *Ried* er beliggende, skal angives på hovedetiketten sammen med navnet på denne *Ried*.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til den østrigske vinlov skal alle BOB-vine fremstilles i det vindyrkningsområde (oprindelsesregion for BGB), hvor BOB-området er beliggende, eller i et tilstødende vindyrkningsområde. Østrig gør derfor generel brug af undtagelsen i artikel 5 i forordning (EU) 2019/33. For produktionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« er der fastsat yderligere betingelser, der tillader produktion uden for oprindelsesområdet, så længe det anmeldes til og godkendes af det regionale vinudvalg for »Thermenregion«.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Den østrigske vinlov indeholder ikke generelle regler for aftapningen af BOB-vine. For at sikre kvaliteten og de typiske egenskaber ved vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion« er der fastsat følgende betingelser for aftapning:

Vinen skal aftappes i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Thermenregion«. Aftapning uden for oprindelsesområdet er mulig, hvis det anmeldes til og godkendes af det regionale vinudvalg for »Thermenregion«.

Link til produktspecifikationen

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