C/2025/3206

6.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3206)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Thermenregion“

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Thermenregion“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem die geografische Zone gehört**

Österreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bundesministerium für Land-, Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

6. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Erweiterung der möglichen Rebsorten*

Mit der Änderung der Produktspezifikation werden die Sorten auf der Ebene Gebietswein, Ortswein und Riedenwein neu definiert.

Durch diese Neudefinition wird weder der Name noch die Kategorie der g.U. Thermenregion geändert. Auch der Bezug zum Gebiet bleibt erhalten, da alle Sorten schon seit langem im Gebiet der g.U. Thermenregion existieren. Es ist auch keine Beschränkung der Vermarktung der g.U. Thermenregion gegeben. Die Änderung der Produktspezifikation ist daher eine Standardänderung.

Nachdem das Einzige Dokument die möglichen Sorten für die Herstellung der g.U. Thermenregion enthält, soll es geändert werden.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Weitere bezeichnungsrechtliche Bestimmungen*

Durch die Änderung der Produktspezifikation werden Details zur Schriftgröße der einzelnen Angaben am Etikett (Sorte, gU, traditionelle Begriffe,..) geregelt. Es ist keine der Bedingungen aus Art. 24 Abs. 3 der VO 2024/1143 betroffen, deshalb handelt es sich um eine Standardänderung. Eine Aufnahme der Vorschriften in das Einzige Dokument sollte im Pkt. 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)“ erfolgen.

3. *Präzisierung der Bestimmungen zu Abfüllung und Herstellung*

Herstellung: g.U.-Weine dürfen laut österr. Weingesetz generell außerhalb des Anbaugebietes hergestellt werden. Österreich nutzt daher generell die Ausnahmebestimmung des Art. 5 der VO 2019/33. In der Produktspezifikation zur g.U. Thermenregion wurde nun zusätzlich festgelegt, dass eine Herstellung außerhalb des Anbaugebietes dem Regionale Weinkomitee Thermenregion gemeldet werden muss und die Herstellung des Weines auf einem Betrieb des Herstellers in den Weinbaugebieten der g.U. Niederösterreich oder der g.U. Wien erfolgt (die g.U. Thermenregion ist ein geografischer Teil der g.U. Niederösterreich und sie grenzt an die g.U. Wien)

Abfüllung: es ist keine Einschränkung festgelegt. Wenn die Abfüllung außerhalb des Anbaugebiets erfolgt, muss dies dem Regionale Weinkomitee gemeldet werden.

Diese Meldepflichten bzw. Bedingungen haben keine Einschränkung der Vermarktung der g.U. Thermenregion zur Folge und sind daher eine Standardänderung. Eine Aufnahme der Meldepflichten in das Einzige Dokument sollte im Pkt. 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)“ erfolgen.

4. *Festlegungen zu Verwendung von kleineren geographischen Einheiten am Etikett*

Durch die Änderung der Produktspezifikation wird die Möglichkeit der Verwendung von geografischen Einheiten, die kleiner sind als das Gebiet, das der geschützten Ursprungsbezeichnung Thermenregion zugrunde liegt, geschaffen. Die g.U. Thermenregion nutzt somit die Möglichkeiten von Art. 55 der VO 2019/33. Dadurch wird keine der Bedingungen aus Art. 24 Abs. 3 der VO 2024/1143 berührt; die Änderung ist daher eine Standardänderung. Die Namen der geografischen Einheiten sind in der Produktspezifikation aufgelistet und sollten auch in das Einzige Dokument im Pkt. 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)“ aufgenommen werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Thermenregion

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Kombinierter Nomenklaturcode*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

1. Thermenregion (als Gebietswein)

Die g.U. Thermenregion wird aus den Qualitätsweinrebsorten „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“ „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Blauer Portugieser“, „Zweigelt“ bereitet. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten ist zulässig. Weiters sind Trauben aus Flächen zulässig, welche im Rebflächenverzeichnis als „Gemischter Satz“ eingetragen sind.

Der Wein hat folgende Eigenschaften:

Gebietswein (keine kleinere Herkunft): Diese Weine werden aus den nachfolgenden Qualitätsweinrebsorten bereitet: Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“ „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Blauer Portugieser“, „Zweigelt“.

Der Alkoholgehalt (Angabe am Etikett) beträgt mind. 12,0 % vol.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechen.

Der Ausbau als Roséwein oder Gleichgepresster ist nicht zulässig.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,0

— Mindestgesamtsäure: 4 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 250

2. Thermenregion (als Riedenwein)

Riedenwein (mit Angabe einer Riedbezeichnung) wird aus einer der folgenden Rebsorten oder einem Verschnitt daraus gewonnen: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, Chardonnay“, „Blauer Burgunder“, St. Laurent“. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten ist zulässig. Der Ausbau als Roséwein oder Gleichgepresster ist nicht zulässig.

Der Alkoholgehalt (Angabe am Etikett) beträgt mindestens 12,5 % vol.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat bei Weißwein der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechend und beträgt bei Rotwein höchstens 4 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Mindestgesamtsäure: 4 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 250

3. Thermenregion (als Ortswein)

Ortswein (mit Angabe einer Ortsbezeichnung) wird aus einer der folgenden Rebsorten oder einem Verschnitt daraus gewonnen: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Zweigelt“. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten ist zulässig. Der Ausbau als Roséwein oder Gleichgepresster ist nicht zulässig.

Der Alkoholgehalt (Angabe am Etikett) beträgt mindestens 12,0 % vol.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechen.

Der Antrag zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer darf erst ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres gestellt werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 250

4. Thermenregion (als Ortswein) mit den traditionellen Begriffen Auslese“, „Beerenauslese“ oder „Trockenbeerenauslese“

Bezüglich der Sorten gelten die Bestimmungen zu Ortswein.

Der Wein kann mit den traditionellen Begriffen „Auslese“, „Beerenauslese“ oder „Trockenbeerenauslese“ in Verkehr gebracht werden. In diesem Fall gelten die für diese traditionellen Begriffe festgelegten Bedingungen (Alkohol, Restzucker,..).

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 5

— Mindestgesamtsäure: 4 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 40

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 400

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. *Thermenregion*

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Für die Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ sind alle önologischen Verfahren der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird vom Bundesminister für Land-, und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935.

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.) aufweisen.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist mittels Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und teilweiser Konzentrierung im Ausmaß von max. 2 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei schlechten Witterungsverhältnissen) und nach Genehmigung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft zulässig.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker in Gramm pro Liter darf den Gehalt an titrierbaren Säuren in Gramm pro Liter nicht überschreiten.

2. *Thermenregion (als Ortswein) mit den traditionellen Begriffen Auslese“, „Beerenauslese“ oder „Trockenbeerenauslese“*

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gelten die für die traditionellen Begriffe Auslese“, „Beerenauslese“ oder „Trockenbeerenauslese“ festgelegten önologischen Verfahren.

5.2. *Höchsterträge*

1. Thermenregion (als Gebietswein oder Ortswein)

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

2. Thermenregion (als Riedenwein)

6 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ umfasst die Stadt Wiener Neustadt, sowie die politischen Bezirke Baden, Mödling, Neunkirchen und Wiener Neustadt in Niederösterreich.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Blauer Burgunder - Blauer Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir

Blauer Portugieser

Chardonnay - Morillon

Grauer Burgunder - Grauburgunder, Pinor Gris, Ruländer

Neuburger

Rotgipfler

St. Laurent

Weißer Burgunder - Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Zierfandler - Spätrot

Zweigelt - Blauer Zweigelt, Rotburger

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

Das Weinbaugebiet Thermenregion erstreckt sich südlich von Wien, über eine Hügelkette, mit dem Anninger als höchste Erhebung, bis südlich von Baden. Schwere, sandige und lehmige, oft auch steinige Kalksteinbraunerdeböden und kalkreiche Schotterböden sind der Untergrund in diesem Weinbaugebiet. Der Unterschied der Weingartenböden ist typisch für dieses Gebiet: die schweren zum Teil sehr kalkhältigen Böden der Hanglagen im nordwestlichen Teil eignen sich sehr gut für die Weißweinerzeugung, vor allem aus dem klassischen „Gumpoldskirchner Rebsorten“ Zierfandler, Rotgipfler und Neuburger; können aber auch interessante Weißburgunder und Chardonnays hervorbringen. Abgesehen von den Rotweininseln Sooß und Bad Vöslau sorgen in erster Linie die Gemeinde Tattendorf und die umliegenden Weinorte mit ihren kargen Schotterböden für hohe Rotweinqualitäten. Die Thermenregion wird durch den Wienerwald von den kalten Winden aus den Norden geschützt. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei knapp 10 Grad Celsius, die Jahresniederschlagsmenge bei 650 mm und die Jahressonnenscheindauer bei 1 800 Stunden. Das Klima ist geprägt durch eher kalte Winter und trockene, heiße Sommer.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Thermenregion ist geprägt von familien-betrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft. Einige wenige große Betriebe (Kellereien und Winzergenossenschaften) ergänzen die familienbetriebliche Struktur.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ kann gem. österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden (siehe Produktspezifikation).

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine für die Herkunft Thermenregion typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Es gelten die Bedingungen der österr. Kostverordnung BGBl. II Nr. 256/2003.

Die für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Thermenregion DAC" erteilte staatliche Prüfnummer darf ausschließlich für das Inverkehrbringen des geprüften Weines mit der Bezeichnung „Thermenregion DAC" verwendet werden.

Die Angabe des Erntejahres und der Rebsorte ist verpflichtend.

Als Verkehrsbezeichnung ist der Ausdruck „DAC" oder „Districtus Austriae Controllatus" in Verbindung mit der Bezeichnung „Thermenregion" anzuführen, jedoch nicht zwingend auf dem Schauetikett. Die Bezeichnung „DAC" oder „Districtus Austriae Controllatus" ist in Schriftzeichen anzugeben, die mindestens halb so groß und maximal gleich groß sind wie die für die Angabe „Thermenregion" verwendeten. Die Angabe von Markennamen, Phantasiebezeichnungen oder eine für Qualitätswein zulässige Bezeichnungen gemäß § 1 der österr. Weinbezeichnungsverordnung, BGBl. II Nr. 111/2011 ist möglich. Die Schriftzeichen für diese Angaben dürfen maximal gleich groß sein wie die für die Angabe „Thermenregion" verwendeten. Die Angabe einer weiteren Verkehrsbezeichnung, außer „Qualitätswein", ist unzulässig. Bei Ortsweinen sind jedoch zusätzlich die traditionellen Begriffe „Auslese", „Beerenauslese" und „Trockenbeerenauslese" zulässig.

Die Angabe von Großlagen ist zulässig. Die Angabe des Weinbaugebietes „Niederösterreich" ist nicht zulässig.

Die zulässigen ortsübergreifenden Weinbaugemeinden (für Thermenregion als Ortswein) sind:

1. Perchtoldsdorf: Zur Produktion von Perchtoldsdorfer Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf, Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Zur Produktion von Gumpoldskirchner Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten und Traiskirchen (ohne die Katatstralgemeinde Oeynhausen). Eine Anreicherung des Gumpoldskirchner Ortsweins sowie des Riedenweins, der aus den genannten Gemeinden gewonnen wurde, ist nicht zulässig.

3. Tattendorf: Zur Produktion von Tattendorfer Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Tattendorf, Traiskirchen-KG Oeynhausen, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf, Schönau.

4. Wiener Neustadt: Zur Produktion von Wiener Neustädter Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau und Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Zur Produktion von Bad Vöslauer Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Kottingbrunn, Berndorf und Bad Vöslau.

B) Die zulässigen Gemeindebezeichnungen sind: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß und Wiener Neudorf.

Für Thermenregion als Riedenwein ist jede von der Bezirksverwaltungsbehörde rechtlich festgelegte Riedbezeichnung möglich. Die Gemeinde, der Ortsteil oder die Katastralgemeinde, in der die Ried liegt, ist am Hauptetikett in Verbindung mit dem Riednamen anzugeben.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das österreichische Weingesetz legt für alle g.U. Weine fest, dass die Herstellung eines g.U.-Weines in derjenigen Weinbauregion (g.g.A.-Herkunft) erfolgen muss, in welcher die g.U. liegt oder in einer angrenzenden Weinbauregion. Österreich nutzt daher generell die Ausnahmebestimmung des Art. 5 der VO 2019/33. Für die Herstellung der g.U. Thermenregion wurden zusätzliche Bedingungen festgelegt: Die Herstellung der g.U. Thermenregion außerhalb des Ursprungsgebietes ist dann möglich, wenn eine Meldung an und eine Genehmigung durch das Regionale Komitee Thermenregion erfolgt.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das österreichische Weingesetz legt keine generellen Vorschriften für die Abfüllung von g.U. Weinen fest. Um die Qualität und die typischen Eigenschaften der g.U. Thermenregion zu sichern, werden folgende Bedingungen für die Abfüllung der g.U. Thermenregion festgelegt: Die Abfüllung der g.U. Thermenregion hat in der g.U. Thermenregion zu erfolgen.

Die Abfüllung der g.U. Thermenregion außerhalb des Ursprungsgebietes ist dann möglich, wenn eine Meldung an und eine Genehmigung durch das Regionale Komitee Thermenregion erfolgt.

Link zur Produktspezifikation

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