C/2025/3206

6.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/3206)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Thermenregion»

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Thermenregion»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Αυστρία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Ομοσπονδιακό Υπουργείο Γεωργίας και Δασοκομίας, Περιφερειών και Διαχείρισης των Υδάτων)

6. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αλλαγές στις επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου*

Στο πλαίσιο της τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, οι ποικιλίες προσδιορίζονται εκ νέου στις κατηγορίες *Gebietswein* (οίνος περιφέρειας), *Ortswein* (οίνος από συγκεκριμένο χωριό ή δήμο) και *Riedenwein* (οίνος από νομικά καθορισμένο μεμονωμένο αμπελώνα).

Αυτός ο επαναπροσδιορισμός των ποικιλιών δεν επηρεάζει ούτε την ονομασία ούτε την κατηγορία της ΠΟΠ Thermenregion. Ο δεσμός με την περιοχή παραμένει επίσης ο ίδιος, δεδομένου ότι όλες οι ποικιλίες καλλιεργούνται στην περιοχή της ΠΟΠ Thermenregion παλαιόθεν. Επιπλέον, δεν επιβάλλονται περιορισμοί στην εμπορία του οίνου ΠΟΠ Thermenregion. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση των προδιαγραφών αποτελεί συνήθη τροποποίηση.

Το ενιαίο έγγραφο θα πρέπει επίσης να τροποποιηθεί, καθώς προσδιορίζει τις ποικιλίες που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου ΠΟΠ Thermenregion.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Πρόσθετοι κανόνες επισήμανσης*

Η τροποποίηση των προδιαγραφών καθορίζει κανόνες σχετικά με το μέγεθος της γραμματοσειράς των ενδείξεων στην ετικέτα (ποικιλία, ΠΟΠ, παραδοσιακές ενδείξεις κ.λπ.). Δεδομένου ότι αυτό δεν εμπίπτει σε κανένα από τα κριτήρια που καθορίζονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, η τροποποίηση αποτελεί συνήθη τροποποίηση. Οι κανόνες θα πρέπει να συμπεριληφθούν στο ενιαίο έγγραφο στο σημείο 9 — «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)».

3. *Αποσαφήνιση των διατάξεων σχετικά με την εμφιάλωση και την παραγωγή*

Παραγωγή: δυνάμει του αυστριακού νόμου περί οίνων, είναι συνήθως δυνατή η παραγωγή οίνων ΠΟΠ εκτός της αμπελουργικής περιοχής, το οποίο σημαίνει ότι η Αυστρία κάνει γενικά χρήση της παρέκκλισης που προβλέπεται στο άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33. Οι προδιαγραφές της ΠΟΠ Thermenregion τροποποιούνται ώστε να προβλέπουν επίσης πλέον ότι η παραγωγή εκτός της αμπελουργικής περιοχής πρέπει να κοινοποιείται στην Περιφερειακή Επιτροπή Οίνου Thermenregion και ότι ο οίνος πρέπει να παράγεται σε εγκαταστάσεις παραγωγού που βρίσκονται στις αμπελουργικές περιοχές της ΠΟΠ Niederösterreich ή της ΠΟΠ Wien (γεωγραφικά η περιοχή της ΠΟΠ Thermenregion αποτελεί τμήμα της περιοχής της ΠΟΠ Niederösterreich και συνορεύει με την περιοχή της ΠΟΠ Wien).

Εμφιάλωση: δεν θεσπίζονται περιορισμοί. Η εμφιάλωση εκτός της αμπελουργικής περιοχής πρέπει να κοινοποιείται στην Περιφερειακή Επιτροπή Οίνου.

Οι εν λόγω όροι και απαιτήσεις κοινοποίησης δεν περιορίζουν την εμπορία του οίνου ΠΟΠ Thermenregion και, ως εκ τούτου, αποτελούν συνήθη τροποποίηση. Θα πρέπει να συμπεριληφθούν στο ενιαίο έγγραφο στο σημείο 9 — «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)».

4. *Διατάξεις σχετικά με τη χρήση μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων στην ετικέτα*

Η τροποποίηση των προδιαγραφών καθιστά δυνατή την αναφορά σε γεωγραφικές ενότητες μικρότερες από την περιοχή στην οποία βασίζεται η ΠΟΠ Thermenregion, αξιοποιώντας συνεπώς τις δυνατότητες που προβλέπονται στο άρθρο 55 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33. Δεδομένου ότι αυτό δεν εμπίπτει σε κανένα από τα κριτήρια που καθορίζονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, η τροποποίηση αποτελεί συνήθη τροποποίηση. Οι ονομασίες των γεωγραφικών ενοτήτων παρατίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος και θα πρέπει επίσης να συμπεριληφθούν στο ενιαίο έγγραφο στο σημείο 9 — «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Thermenregion

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Οίνος Thermenregion [με τη μορφή *Gebietswein* (οίνος περιφέρειας)]

Ο οίνος ΠΟΠ Thermenregion παράγεται από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή *Qualitätswein* (οίνου ποιότητας): Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Επιτρέπεται η ανάμειξη με άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή *Qualitätswein* υπό την προϋπόθεση ότι αυτό δεν είναι επιζήμιο για την ονομασία. Επιτρέπεται επίσης η χρήση σταφυλιών από περιοχές που περιλαμβάνονται στο αμπελουργικό μητρώο με την παρατήρηση «Gemischter Satz» (σύνθετος αμπελώνας).

Τα χαρακτηριστικά του οίνου είναι τα εξής:

Gebietswein (χωρίς μικρότερες γεωγραφικές ενότητες προέλευσης): οι οίνοι αυτοί παράγονται από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (αναγράφεται στην ετικέτα) είναι τουλάχιστον 12,0 %.

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που δεν έχουν υποστεί ζύμωση πρέπει να αντιστοιχεί στην ένδειξη «ξηρός».

Δεν επιτρέπεται η παραγωγή ερυθρωπών οίνων ή *Gleichgepresster* [ερυθρωπός οίνος «πρώιμης συμπίεσης»].

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,0

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

2. Οίνος Thermenregion (με τη μορφή *Riedenwein*)

Ο οίνος ***Riedenwein*** (οίνος που φέρει επισήμανση νομικά καθορισμένου μεμονωμένου αμπελώνα) παράγεται από μία από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου ή από μείγμα αυτών: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Επιτρέπεται η ανάμειξη με άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή *Qualitätswein* υπό την προϋπόθεση ότι αυτό δεν είναι επιζήμιο για την ονομασία. Δεν επιτρέπεται η παραγωγή ερυθρωπών οίνων ή *Gleichgepresster*.

Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (αναγράφεται στην ετικέτα) είναι τουλάχιστον 12,5 %.

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που δεν έχουν υποστεί ζύμωση πρέπει να αντιστοιχεί στην ένδειξη «ξηρός» στην περίπτωση του λευκού οίνου και να μην υπερβαίνει τα 4 g/l στην περίπτωση του ερυθρού οίνου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

3. Οίνος Thermenregion (με τη μορφή *Ortswein*)

Ο οίνος ***Ortswein*** (οίνος που φέρει επισήμανση με το όνομα συγκεκριμένου χωριού ή δήμου) παράγεται από μία από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου ή από μείγμα αυτών: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Επιτρέπεται η ανάμειξη με άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή *Qualitätswein* υπό την προϋπόθεση ότι αυτό δεν είναι επιζήμιο για την ονομασία. Δεν επιτρέπεται η παραγωγή ερυθρωπών οίνων ή *Gleichgepresster*.

Ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (αναγράφεται στην ετικέτα) είναι τουλάχιστον 12,0 %.

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που δεν έχουν υποστεί ζύμωση πρέπει να αντιστοιχεί στην ένδειξη «ξηρός».

Αιτήσεις για επίσημο αριθμό ποιοτικού ελέγχου δεν μπορούν να υποβληθούν πριν από την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται του τρύγου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 250

4. Οίνος Thermenregion (με τη μορφή *Ortswein*) που φέρει τις παραδοσιακές ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese» ή «Trockenbeerenauslese»

Όσον αφορά τις ποικιλίες, εφαρμόζονται οι διατάξεις σχετικά με τους οίνους *Ortswein*.

Ο οίνος μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο με τις παραδοσιακές ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese» ή «Trockenbeerenauslese». Στην περίπτωση αυτή, ισχύουν οι όροι που προβλέπονται για τις εν λόγω παραδοσιακές ενδείξεις (αλκοολικός τίτλος, υπολειμματικά σάκχαρα κ.λπ.).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 40

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. *Οίνος Thermenregion*

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για την ΠΟΠ «Thermenregion» επιτρέπονται όλες οι οινολογικές πρακτικές που προβλέπονται στους κανονισμούς (ΕΕ) 2019/934 και (ΕΕ) 2019/935 για τους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, εκτός από την επεξεργασία με σορβικό κάλιο ή πυροκαρβονικό διμεθύλιο. Η μείωση της οξύτητας των οίνων είναι δυνατή σύμφωνα με τους εν λόγω κανονισμούς. Ο ομοσπονδιακός υπουργός Γεωργίας και Δασοκομίας, Περιφερειών και Διαχείρισης των Υδάτων αποφασίζει αν θα επιτραπεί η αύξηση της οξύτητας βάσει των καιρικών συνθηκών κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Στην περίπτωση αυτή, οι προϋποθέσεις για την αύξηση της οξύτητας διέπονται από τους προαναφερθέντες κανονισμούς.

Ο χυμός των σταφυλιών πρέπει να έχει ελάχιστη πυκνότητα γλεύκους 15 °KMW στην κλίμακα πυκνότητας γλεύκους Klosterneuburg (= 9,5 % vol.).

Ο φυσικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί σε έως και 2 % vol. (ή 2,5 % vol. σε περίπτωση δυσμενών καιρικών συνθηκών και κατόπιν έγκρισης του ομοσπονδιακού υπουργού Γεωργίας και Δασοκομίας, Περιφερειών και Διαχείρισης των Υδάτων) με προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή με μερική συμπύκνωση.

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που δεν έχουν υποστεί ζύμωση, σε γραμμάρια ανά λίτρο, δεν πρέπει να υπερβαίνει την ογκομετρούμενη οξύτητα σε γραμμάρια ανά λίτρο.

2. *Οίνος Thermenregion (με τη μορφή Ortswein) που φέρει τις παραδοσιακές ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese» ή «Trockenbeerenauslese»*

Ειδική οινολογική πρακτική

Εφαρμόζονται οι οινολογικές πρακτικές που προβλέπονται για τους οίνους που φέρουν τις παραδοσιακές ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese» ή «Trockenbeerenauslese».

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Οίνος Thermenregion (με τη μορφή *Gebietswein* ή *Ortswein*)

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Οίνος Thermenregion (με τη μορφή *Riedenwein*)

6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η ΠΟΠ «Thermenregion» περιλαμβάνει την πόλη Wiener Neustadt και τις διοικητικές περιφέρειες Baden, Mödling, Neunkirchen και Wiener Neustadt στην Κάτω Αυστρία.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Η αμπελουργική περιοχή Thermenregion εκτείνεται νότια της Βιέννης, σε μια λοφοσειρά με υψηλότερη κορυφή το όρος Anninger, στα νότια της πόλης Baden. Το υπόστρωμα σε αυτήν την αμπελουργική περιοχή αποτελείται από βαριά, αμμώδη, πηλώδη και συχνά επίσης πετρώδη καστανά ασβεστολιθικά εδάφη και ασβεστολιθικά χαλικώδη εδάφη. Αυτές οι διαφοροποιήσεις στα αμπελουργικά εδάφη είναι χαρακτηριστικές της περιοχής. Τα βαριά και ενίοτε ιδιαιτέρως ασβεστολιθικά εδάφη των πλαγιών στο βορειοδυτικό τμήμα είναι καθ' όλα κατάλληλα για την παραγωγή λευκού οίνου, ειδικότερα οίνων που παράγονται από τις παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου Zierfandler, Rotgipfler και Neuburger της περιοχής Gumpoldskirchen. Μπορούν, ωστόσο, να παράγουν επίσης ενδιαφέροντες οίνους Weißburgunder και Chardonnay. Εκτός από τα αμπελοτόπια Sooß και Bad Vöslau στα οποία παράγεται ερυθρός οίνος, ο δήμος Tattendorf και τα γειτονικά αμπελουργικά χωριά, με τα άνυδρα χαλικώδη εδάφη τους, αποτελούν την κατεξοχήν περιοχή παραγωγής ερυθρού οίνου υψηλής ποιότητας. Ο ορεινός όγκος Wienerwald προστατεύει την περιοχή Thermenregion από τους ψυχρούς ανέμους του Βορρά. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι σχεδόν 10 °C, η μέση ετήσια βροχόπτωση ανέρχεται σε 650 mm και η μέση ετήσια ηλιοφάνεια αντιστοιχεί σε 1 800 ώρες. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από μάλλον ψυχρούς χειμώνες και ξηρά, θερμά καλοκαίρια.

Η δομή της παραγωγής στην αμπελουργική περιοχή Thermenregion χαρακτηρίζεται από οικογενειακές επιχειρήσεις οινοπαραγωγής οι οποίες, κατά κύριο λόγο, μεταποιούν τα σταφύλια της δικής τους παραγωγής και, σε πολλές περιπτώσεις, τα πωλούν επίσης απευθείας από τη γεωργική τους εκμετάλλευση. Τα υψηλά επίπεδα τουρισμού συνδέονται στενά με την οινοποιία. Εκτός από τις οικογενειακές εκμεταλλεύσεις, υπάρχουν επίσης μερικές μεγάλες επιχειρήσεις (οινοποιεία και οινοποιητικοί συνεταιρισμοί).

Οι άμπελοι μορφώνονται σχεδόν αποκλειστικά με το υψηλόκορμο γραμμικό σύστημα μόρφωσης Hochkultur και με συρμάτινα πλέγματα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δυνάμει του αυστριακού νόμου περί οίνων, ο οίνος ΠΟΠ «Thermenregion» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο μόνον εφόσον έχει επίσημο αριθμό ποιοτικού ελέγχου (*staatliche Prüfnummer*). Για την εξασφάλιση επίσημου αριθμού ποιοτικού ελέγχου, δείγμα κάθε οίνου που πρόκειται να διατεθεί στο εμπόριο με την ΠΟΠ «Thermenregion» πρέπει να υποβάλλεται σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση (συστηματικός έλεγχος· βλέπε τις προδιαγραφές προϊόντος).

Κατά την οργανοληπτική εξέταση, οι οίνοι εξετάζονται από επίσημη επιτροπή γευσιγνωσίας αποτελούμενη από έξι γευσιγνώστες και έναν πρόεδρο. Τα δείγματα τοποθετούνται ενώπιον των οινογευστών χωρίς να κατονομάζονται. Το έντυπο γευσιγνωσίας περιλαμβάνει μόνο τις πληροφορίες που απαιτούνται για την αξιολόγηση, όπως η παραδοσιακή ονομασία και το έτος. Οι γευσιγνώστες βασίζονται τόσο στην πείρα τους όσο και σε καθορισμένους οίνους αναφοράς προκειμένου να κρίνουν αν οι οίνοι που τους παρουσιάζονται είναι χαρακτηριστικοί των οίνων Thermenregion και αν μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο (δηλαδή αν είναι απαλλαγμένοι από ατέλειες). Εφαρμόζονται οι όροι που καθορίζονται στον αυστριακό κανονισμό περί γευσιγνωσίας, Ομοσπονδιακή Επίσημη Εφημερίδα (BGBl.) II αριθ. 256/2003.

Επίσημος αριθμός ποιοτικού ελέγχου που αποδίδεται στον οίνο με την ονομασία πώλησης «Thermenregion DAC» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για την εμπορία οίνου που υποβάλλεται σε γευσιγνωσία με την ονομασία «Thermenregion DAC».

Πρέπει να αναγράφονται το έτος παραγωγής και η ποικιλία αμπέλου.

Η ένδειξη «DAC» ή «Districtus Austriae Controllatus» πρέπει να αναγράφεται ως ονομασία πώλησης σε συνδυασμό με την ονομασία «Thermenregion», αλλά όχι απαραίτητα στην εμπρόσθια ετικέτα. Πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες το μέγεθος των οποίων είναι τουλάχιστον το μισό του μεγέθους των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ονομασία «Thermenregion» αλλά όχι μεγαλύτερο από το μέγεθος αυτών. Είναι δυνατόν να αναφέρονται εμπορικές και επινοημένες ονομασίες και να χρησιμοποιούνται οι ονομασίες που έχουν εγκριθεί για *Qualitätswein* σύμφωνα με το άρθρο 1 του αυστριακού κανονισμού για τις ονομασίες οίνου, BGBl. II αριθ. 111/2011. Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερους από εκείνους που χρησιμοποιούνται για την ονομασία «Thermenregion». Δεν επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων ονομασιών πώλησης, εξαιρουμένης της «Qualitätswein». Ωστόσο, στην περίπτωση του *Ortswein*, μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται οι παραδοσιακές ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese» και «Trockenbeerenauslese».

Επιτρέπεται η ένδειξη Großlagen (συλλογικοί αμπελώνες). Δεν επιτρέπεται η αναγραφή της αμπελουργικής περιοχής «Niederösterreich».

Οι αμπελουργικοί δήμοι που περιλαμβάνουν πολλαπλούς αμπελώνες και οι οποίοι μπορούν να αναγράφονται (για τον οίνο Thermenregion με τη μορφή *Ortswein*) είναι οι εξής:

1. Perchtoldsdorf: ο οίνος *Ortswein* Perchtoldsdorf μπορεί να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες οι οποίοι βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf και Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: ο οίνος *Ortswein* Gumpoldskirchen μπορεί να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες οι οποίοι βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten και Traiskirchen (με εξαίρεση τον κτηματολογικό δήμο Oeynhausen). Δεν επιτρέπεται εμπλουτισμός για τους οίνους *Ortswein* Gumpoldskirchen ή *Riedenwein* που προέρχονται από τους εν λόγω δήμους.

3. Tattendorf: ο οίνος *Ortswein* Tattendorf μπορεί να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες οι οποίοι βρίσκονται στις ακόλουθες περιοχές: στους δήμους Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf και Schönau, καθώς και στον κτηματολογικό δήμο Oeynhausen του Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: ο οίνος *Ortswein* Wiener Neustadt μπορεί να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες οι οποίοι βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau και Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: ο οίνος *Ortswein* Bad Vöslau μπορεί να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες οι οποίοι βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους: Kottingbrunn, Berndorf και Bad Vöslau.

Β) Οι επιτρεπόμενες ονομασίες δήμων είναι οι εξής: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß και Wiener Neudorf.

Για τον οίνο Thermenregion με τη μορφή *Riedenwein*, επιτρέπεται η χρήση της ονομασίας οποιουδήποτε *Ried* (μεμονωμένου αμπελώνα) που καθορίζεται νομικά από την περιφερειακή διοικητική αρχή. Ο δήμος, η κοινότητα ή ο κτηματολογικός δήμος όπου βρίσκεται ο *Ried* πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα σε συνδυασμό με την ονομασία του *Ried*.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δυνάμει του αυστριακού νόμου περί οίνων, όλοι οι οίνοι ΠΟΠ πρέπει να παράγονται στην αμπελουργική περιοχή (περιοχή προέλευσης ΠΓΕ) στην οποία βρίσκεται η περιοχή ΠΟΠ ή σε γειτονική αμπελουργική περιοχή. Ως εκ τούτου, η Αυστρία κάνει γενική χρήση της παρέκκλισης που προβλέπεται στο άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33. Για την παραγωγή οίνου ΠΟΠ Thermenregion έχουν προβλεφθεί πρόσθετοι όροι που επιτρέπουν την παραγωγή εκτός της περιοχής προέλευσης, εφόσον αυτό κοινοποιείται στην Περιφερειακή Επιτροπή Thermenregion και εγκρίνεται από αυτήν.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο αυστριακός νόμος περί οίνων δεν θεσπίζει γενικούς κανόνες για την εμφιάλωση των οίνων ΠΟΠ. Για τη διασφάλιση της ποιότητας και των τυπικών χαρακτηριστικών του οίνου ΠΟΠ Thermenregion, καθορίζονται οι ακόλουθες προϋποθέσεις όσον αφορά την εμφιάλωση: ο οίνος πρέπει να εμφιαλώνεται στην περιοχή ΠΟΠ Thermenregion. Η εμφιάλωση εκτός της περιοχής προέλευσης επιτρέπεται εφόσον κοινοποιηθεί και εγκριθεί από την Περιφερειακή Επιτροπή Thermenregion.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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