C/2025/3206

6.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3206)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Thermenregion»

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Thermenregion»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Austria

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Ministerio Federal de Agricultura y Silvicultura, Regiones y Gestión del Agua)

6. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Cambios en las posibles variedades de vino*

Como parte de la modificación del pliego de condiciones, las variedades se presentan de nuevo en las categorías *Gebietswein* [vino regional], *Ortswein* [vino de un determinado pueblo o municipio] y *Riedenwein* [vino de un único viñedo jurídicamente definido].

Esta redefinición de las variedades no afecta ni al nombre ni a la categoría de la DOP Thermenregion. Asimismo, el vínculo con la zona permanece inalterado, ya que todas las variedades se han cultivado en la zona de la DOP Thermenregion desde hace mucho tiempo. Además, no se han impuesto restricciones a la comercialización del vino de la DOP Thermenregion. Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones es una modificación normal.

También debe modificarse el documento único, ya que establece las variedades que pueden utilizarse para la elaboración del vino de la DOP Thermenregion.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Normas adicionales de etiquetado*

La modificación del pliego de condiciones establece normas sobre el tamaño de letra de los datos de la etiqueta (variedad, DOP, términos tradicionales, etc.). Dado que esto no está contemplado en ninguno de los criterios establecidos en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143, la modificación es una modificación normal. Las normas deben incluirse en el punto 9 del documento único, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

3. *Aclaración de las disposiciones sobre embotellado y producción*

Producción: En virtud de la Ley del vino austriaca, generalmente es posible producir vinos con DOP fuera de la zona vitícola, lo que significa que Austria suele hacer uso de la excepción prevista en el artículo 5 del Reglamento (UE) 2019/33. El pliego de condiciones de la DOP Thermenregion se ha modificado para establecer también a partir de ahora que la producción fuera de la zona vitícola debe notificarse al Comité vinícola regional de Thermenregion y que el vino debe elaborarse en las instalaciones de un productor de las zonas vitícolas de la DOP Niederösterreich o la DOP Wien (geográficamente la zona de la DOP Thermenregion forma parte de la zona de la DOP Niederösterreich y limita con la zona de la DOP Wien).

Embotellado: No se han establecido restricciones. El embotellado fuera de la zona vitícola debe notificarse al Comité vinícola regional.

Estas condiciones y requisitos de notificación no restringen la comercialización del vino de la DOP Thermenregion y, por tanto, constituyen una modificación normal. Deben incluirse en el punto 9 del documento único, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

4. *Disposiciones sobre el uso de unidades geográficas menores en la etiqueta*

La modificación del pliego de condiciones permite referirse a unidades geográficas menores que la zona abarcada por la DOP Thermenregion, haciendo uso de las posibilidades previstas en el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33. Dado que esto no está contemplado en ninguno de los criterios establecidos en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143, la modificación es una modificación normal. Los nombres de las unidades geográficas figuran en el pliego de condiciones y deben incluirse también en el punto 9 del documento único, «Condiciones esenciales adicionales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Thermenregion»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. Vino de Thermenregion [en la forma *Gebietswein* (vino regional)]

El vino de la DOP Thermenregion se elabora a partir de las siguientes variedades de uva utilizadas para la elaboración de *Qualitätswein* [vino de calidad]: *rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, neuburger, blauburgunder, st. Laurent, blauer portugieser, zweigelt*. Se permite la mezcla con otras variedades utilizadas para producir *Qualitätswein* siempre que ello no perjudique a la denominación. También podrán utilizarse uvas procedentes de superficies inscritas en el registro vitícola con la observación *Gemischter Satz* [mezcla de campos].

Las características del vino son las siguientes:

Gebietswein (no hay lugares de origen más pequeños): Estos vinos se elaboran a partir de las siguientes variedades de uva utilizadas para la elaboración de *Qualitätswein*: *rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, neuburger, blauburgunder, st. Laurent, blauer portugieser, zweigelt*.

El grado alcohólico volumétrico (indicado en la etiqueta) es, como mínimo, del 12,0 %.

El contenido en azúcar no fermentado debe corresponderse con la designación «seco».

No está permitida la elaboración de vino rosado o *Gleichgepresster* [vino rosado de «prensado temprano»].

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,0

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

2. Vino de Thermenregion (en la forma *Riedenwein*)

El ***Riedenwein*** [vino etiquetado con el nombre de un viñedo único jurídicamente definido] se produce a partir de una de las siguientes variedades de uva o de una mezcla de ellas: *rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, chardonnay, blauer burgunder, st. Laurent*. Se permite la mezcla con otras variedades utilizadas para producir *Qualitätswein* siempre que ello no perjudique a la denominación. No está permitida la elaboración de vino rosado o *Gleichgepresster*.

El grado alcohólico volumétrico (indicado en la etiqueta) es, como mínimo, del 12,5 %.

El contenido en azúcares no fermentados debe corresponderse con la designación «seco» en el caso del vino blanco y no debe exceder de 4 g/l en el caso del vino tinto.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,5

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

3. Vino de Thermenregion (en la forma *Ortswein*)

El ***Ortswein*** [vino etiquetado con el nombre de una localidad o municipio] se produce a partir de una de las siguientes variedades de uva o de una mezcla de ellas: *rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, brauburgunder, chardonnay, blauburgunder, st. Laurent, zweigelt*. Se permite la mezcla con otras variedades utilizadas para producir *Qualitätswein* siempre que ello no perjudique a la denominación. No está permitida la elaboración de vino rosado o *Gleichgepresster*.

El grado alcohólico volumétrico (indicado en la etiqueta) es, como mínimo, del 12,0 %.

El contenido en azúcar no fermentado debe corresponderse con la designación «seco».

Las solicitudes de un número de control oficial no podrán presentarse antes del 1 de marzo del año siguiente a la cosecha.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

4. Vino de Thermenregion (en la forma *Ortswein*) con los términos tradicionales «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese»

Por lo que se refiere a las variedades, se aplican las disposiciones sobre *Ortswein*.

El vino puede comercializarse con los términos tradicionales «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese». En este caso, se aplican las condiciones establecidas para estos términos tradicionales (grado alcohólico, azúcar residual, etc.).

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 5

— Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 40

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 400

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. *Vino Thermenregion*

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

Todas las prácticas enológicas previstas en los Reglamentos (UE) 2019/934 y (UE) 2019/935 para los vinos con denominación de origen protegida están autorizadas para la DOP «Thermenregion», excepto en lo relativo al tratamiento con sorbato potásico o dicarbonato de dimetilo. La desacidificación de los vinos es posible de conformidad con dichos Reglamentos. El ministro federal de Agricultura y Silvicultura, Regiones y Gestión del Agua decide si permite la acidificación en función de las condiciones meteorológicas durante el período vegetativo. En ese caso, las condiciones de cualquier acidificación se rigen por los Reglamentos antes citados.

El mosto de las uvas debe tener una densidad mínima de 15 °KMW en la escala de peso del mosto de Klosterneuburg (= 9,5 % vol.).

El grado alcohólico natural podrá aumentarse hasta un máximo de 2 % vol. (o 2,5 % vol. en caso de condiciones meteorológicas desfavorables y previa autorización del ministro federal de Agricultura y Silvicultura, Regiones y Gestión del Agua) añadiendo sacarosa, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado o mediante concentración parcial.

El contenido en azúcar no fermentado, expresado en gramos por litro, no deberá superar la acidez valorable en gramos por litro.

2. *Vino de Thermenregion (en la forma Ortswein) con los términos tradicionales «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese»*

Práctica enológica específica

Se aplican las prácticas enológicas establecidas para los vinos con los términos tradicionales «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese».

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino de Thermenregion (en la forma *Gebietswein* u *Ortswein*)

10 000 kg de uvas por hectárea

2. Vino de Thermenregion (en la forma *Riedenwein*)

6 000 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La DOP «Thermenregion» abarca la ciudad de Wiener Neustadt, así como las circunscripciones de Baden, Mödling, Neunkirchen y Wiener Neustadt (Baja Austria).

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

La región vitícola Thermenregion, al sur de Viena, se extiende a lo largo de un macizo de colinas, con el Anninger como punto más elevado, hasta el sur de Baden. En esta zona vitícola abundan los suelos calizos pardos, arenosos y limosos, a menudo también pedregosos, y los suelos calcáreos con grava. Estos contrastes en los suelos vitícolas son característicos de la zona. Los suelos duros de las laderas situadas en la parte noroccidental, en parte muy calizos, se adaptan muy bien a la producción de vinos blancos, en particular los vinos elaborados a partir de las variedades de vid *zierfandler*, *rotgipfler* y *neuburger*, tradicionales de Gumpoldskirchen. Sin embargo, también pueden producir interesantes vinos *weißburgunder* y *chardonnay*. Aparte de las islas de Sooß y Bad Vöslau en las que se produce vino tinto, el municipio de Tattendorf y los pueblos vitícolas circundantes, con sus suelos calcáreos, constituyen la principal zona de producción de vinos tintos de alta calidad. Thermenregion está protegida de los vientos fríos del norte por el Bosque de Viena; apenas alcanza una temperatura media anual de 10 °C y registra 650 mm de precipitaciones anuales y 1 800 horas de sol al año. El clima se caracteriza por unos inviernos relativamente fríos y unos veranos secos y cálidos.

La estructura de producción en la región vitícola Thermenregion se basa en explotaciones familiares, que transforman sobre todo uvas de producción propia y a menudo venden también sus productos mediante comercialización directa desde la explotación. Hay una estrecha relación entre la importante actividad turística y la viticultura. Además de las explotaciones familiares, existen también algunas grandes empresas (bodegas y cooperativas de viticultores).

Las viñas se conducen casi exclusivamente utilizando el sistema denominado *Hochkultur*, en espaldera.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En virtud de la Ley del vino austriaca, el vino de la DOP «Thermenregion» solo puede comercializarse si va provisto de un número de control oficial [*staatliche Prüfnummer*]. Para obtener dicho número, es preciso someter una muestra de cada vino que vaya a ser comercializado con la DOP «Thermenregion» a pruebas analíticas y organolépticas (control sistemático; véase el pliego de condiciones).

En el análisis sensorial, un panel de cata oficial compuesto por seis catadores y un presidente prueba los vinos. Las muestras se presentan a los catadores de forma anónima. En el formulario de control figura únicamente la información necesaria para la valoración, como la denominación tradicional y la añada. Los catadores, sobre la base de su experiencia y a partir de vinos testigo predeterminados, valoran si los vinos presentados tienen las características típicas de los vinos de Thermenregion y si pueden comercializarse (si son vinos sin defectos). Se aplican las condiciones establecidas en el Reglamento austriaco sobre la cata, Boletín Oficial Federal (*BGBl.*) II n.º 256/2003.

El número de control oficial asignado al vino con la denominación de venta «Thermenregion DAC» solo podrá utilizarse para comercializar el vino degustado con la denominación «Thermenregion DAC».

Se indicarán el año de cosecha y la variedad de vid.

El término «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus» debe figurar como denominación de venta junto con la denominación «Thermenregion», pero no necesariamente en la etiqueta delantera. Debe figurar en caracteres de tamaño no superior a la mitad de los empleados para la denominación «Thermenregion». Es posible indicar marcas y denominaciones de fantasía y utilizar las denominaciones autorizadas para *Qualitätswein* con arreglo al artículo 1 del Reglamento austriaco de designación de vinos, *BGBl* II n.º 111/2011. Estas indicaciones no deberán figurar en caracteres de mayor tamaño que los utilizados para la denominación «Thermenregion». No está permitido utilizar otras denominaciones de venta aparte de «Qualitätswein». Sin embargo, en el caso de los *Ortswein*, también pueden utilizarse los términos tradicionales «Auslese», «Beerenauslese» y «Trockenbeerenauslese».

Se permite indicar *Großlagen* [viñedos colectivos], pero no está permitido indicar la región vitícola «Niederösterreich».

Los municipios vitícolas que abarcan múltiples viñedos que pueden indicarse (en el caso del vino de Thermenregion en la forma *Ortswein*) son:

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf *Ortswein* puede elaborarse a partir de uvas cultivadas en viñedos situados en los municipios siguientes: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf y Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen *Ortswein* puede elaborarse a partir de uvas cultivadas en viñedos situados en los municipios siguientes: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten y Traiskirchen (excepto el municipio catastral de Oeynhausen). No está permitido el enriquecimiento de Gumpoldskirchen *Ortswein* o *Riedenwein* procedentes de dichos municipios.

3. Tattendorf: Tattendorf *Ortswein* puede elaborarse a partir de uvas cultivadas en viñedos situados en los municipios siguientes: Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf y Schönau, y el municipio catastral de Oeynhausen en Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* puede elaborarse a partir de uvas cultivadas en viñedos situados en los municipios siguientes: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau y Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslau *Ortswein* puede elaborarse a partir de uvas cultivadas en viñedos situados en los municipios siguientes: Kottingbrunn, Berndorf y Bad Vöslau.

B) Las designaciones municipales autorizadas son: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß y Wiener Neudorf.

En el caso del vino de Thermenregion en la forma *Riedenwein*, podrá utilizarse el nombre de cualquier *Ried* [viñedo único] definido legalmente por la autoridad administrativa de distrito. El municipio, localidad o municipio catastral en el que se encuentra el *Ried* debe indicarse en la etiqueta principal junto con el nombre del *Ried*.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

En virtud de la Ley del vino austriaca, todos los vinos con DOP deben producirse en la región vitícola (región de origen IGP) en la que esté situada la zona de la DOP o en una región vitícola adyacente. Por lo tanto, Austria hace uso con carácter general de la excepción prevista en el artículo 5 del Reglamento (UE) 2019/33. Para la producción de vino de la DOP Thermenregion se han establecido condiciones adicionales que permiten la producción fuera de la zona de origen siempre que sea notificada al Comité regional de Thermenregion y autorizada por este.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La Ley del vino austriaca no establece normas generales para el embotellado de vinos con DOP. Con el fin de garantizar la calidad y las características típicas del vino de la DOP Thermenregion, se establecen las siguientes condiciones para su embotellado:

El vino debe embotellarse en la zona de la DOP Thermenregion. El embotellado fuera de la zona de origen es posible si se notifica al Comité regional de Thermenregion y este lo autoriza.

Enlace al pliego de condiciones

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