C/2025/3206

6.6.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27** ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3206)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Thermenregion”**

**PDO-AT-A0229-AM02 – 14.3.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Thermenregion”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Itävalta

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Maa- ja metsätaloudesta, alueista ja vesihuollosta vastaava liittovaltion ministeriö)

6. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Mahdollisten viinilajikkeiden muutokset*

Osana eritelmän muutosta lajikkeet on jaettu uudelleen luokkiin *Gebietswein* (alueellinen viini), *Ortswein* (tietystä kylästä tai kunnasta peräisin oleva viini) ja *Riedenwein* (oikeudellisesti määritellystä yksittäisestä viinitarhasta peräisin oleva viini).

Tämä lajikkeiden uudelleenmäärittely ei vaikuta Thermenregion SAN -viinin nimeen tai luokkaan. Myös yhteys maantieteelliseen alueeseen säilyy ennallaan, koska kaikkia lajikkeita on kasvatettu suojatun alkuperänimityksen ”Thermenregion” alueella jo pitkään. Thermenregion SAN -viinin kaupan pitämiselle ei myöskään ole asetettu rajoituksia. Tuote-eritelmään tehtävä muutos on näin ollen vakiomuutos.

Myös yhtenäistä asiakirjaa olisi muutettava, koska siinä vahvistetaan lajikkeet, joita voidaan käyttää Thermenregion SAN -viinin valmistukseen.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Merkintöjä koskevat lisäsäännöt*

Eritelmän muutoksessa vahvistetaan säännöt etiketissä olevien tietojen (esimerkiksi lajikkeen, SAN-nimityksen ja perinteisten merkintöjen) kirjasinkoosta. Koska tämä ei kuulu minkään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyn perusteen piiriin, kyse on vakiomuutoksesta. Säännöt olisi sisällytettävä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”.

3. *Pullotusta ja tuotantoa koskevien määräysten selkeyttäminen*

Tuotanto: Itävallan viinilain mukaan SAN-viinejä on yleensä mahdollista tuottaa viininviljelyalueen ulkopuolella, eli Itävalta käyttää yleensä asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklassa säädettyä poikkeusta. Suojatun alkuperänimityksen ”Thermenregion” eritelmää on muutettu siten, että nyt viinialueen ulkopuolella tapahtuvasta tuotannosta on ilmoitettava Thermenregionin alueelliselle viinikomitealle ja viini on valmistettava tuottajan tiloissa suojattujen alkuperänimitysten ”Niederösterreich” tai ”Wien” viininviljelyalueilla (SAN-nimityksen ”Thermenregion” alue on maantieteellisesti osa SAN-nimityksen ”Niederösterreich” aluetta, ja se rajoittuu SAN-nimityksen ”Wien” alueeseen).

Pullottaminen: Pullottamiselle ei ole asetettu mitään rajoituksia. Viininviljelyalueen ulkopuolella tapahtuvasta pullottamisesta on ilmoitettava alueelliselle viinikomitealle.

Nämä edellytykset ja ilmoitusvaatimukset eivät rajoita Thermenregion SAN -viinin kaupan pitämistä, joten kyse on vakiomuutoksesta. Ne olisi sisällytettävä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”.

4. *Säännökset pienempien maantieteellisten yksiköiden käytöstä etiketissä*

Eritelmän muutos mahdollistaa viittaamisen maantieteellisiin yksiköihin, jotka ovat SAN-nimityksen ”Thermenregion” perustana olevaa aluetta pienempiä, ja näin ollen siinä hyödynnetään asetuksen (EU) 2019/33 55 artiklassa säädettyjä mahdollisuuksia. Koska tämä ei kuulu minkään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyn perusteen piiriin, kyse on vakiomuutoksesta. Maantieteellisten yksiköiden nimet luetellaan eritelmässä, ja ne olisi myös sisällytettävä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Thermenregion

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Thermenregion-viini (*Gebietswein*-viinin (alueellisen viinin) muodossa)

Thermenregion SAN -viini valmistetaan seuraavista rypälelajikkeista, joita käytetään *Qualitätswein*-viinin (laatuviinin) valmistukseen: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Sekoittaminen muiden *Qualitätswein*-viinin valmistukseen käytettävien lajikkeiden kanssa on sallittua, kunhan siitä ei aiheudu haittaa nimitykselle. Lisäksi voidaan käyttää viinitarha-luettelossa luetelluilta alueilta peräisin olevia rypäleitä, joissa on merkintä ”*Gemischter Satz*” (tarhasekoite).

Viinillä on seuraavat ominaisuudet:

***Gebietswein*** (ei pienempiä alkuperäpaikkoja) Nämä viinit valmistetaan seuraavista rypälelajikkeista, joita käytetään *Qualitätswein*-viinin valmistukseen: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Alkoholipitoisuus (merkitty etikettiin) on vähintään 12,0 tilavuusprosenttia.

Jäännössokerin määrän on vastattava merkintää ”kuiva”.

Roseeviinin tai *Gleichgepresster*-viinin (varhain puristetun roseeviinin) valmistus ei ole sallittua.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,0

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

2. Thermenregion-viini (*Riedenwein*-viinin muodossa)

***Riedenwein*** (viini, jossa on yhtä oikeudellisesti määriteltyä viinitarhaa koskeva merkintä) valmistetaan yhdestä seuraavista rypälelajikkeista tai niiden sekoituksesta: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Sekoittaminen muiden *Qualitätswein*-viinin valmistukseen käytettävien lajikkeiden kanssa on sallittua, kunhan siitä ei aiheudu haittaa nimitykselle. Roseeviinin tai *Gleichgepresster*-viinin valmistus ei ole sallittua.

Alkoholipitoisuus (merkitty etikettiin) on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Jäännössokerin määrän on valkoviineissä vastattava merkintää ”kuiva”, ja punaviineissä se saa olla korkeintaan 4 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

3. Thermenregion-viini (*Ortswein*-viinin muodossa)

***Ortswein*** (viini, jonka merkinnöissä mainitaan kylän tai kunnan nimi) valmistetaan yhdestä seuraavista rypälelajikkeista tai niiden sekoituksesta: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Sekoittaminen muiden *Qualitätswein*-viinin valmistukseen käytettävien lajikkeiden kanssa on sallittua, kunhan siitä ei aiheudu haittaa nimitykselle. Roseeviinin tai *Gleichgepresster*-viinin valmistus ei ole sallittua.

Alkoholipitoisuus (merkitty etikettiin) on vähintään 12,0 tilavuusprosenttia.

Jäännössokerin määrän on vastattava merkintää ”kuiva”.

Virallista laaduntarkastusnumeroa voi hakea aikaisintaan 1. päivänä maaliskuuta sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

4. Thermenregion-viini (*Ortswein*-viinin muodossa), jossa on perinteiset merkinnät ”Auslese”, ”Beerenauslese” tai ”Trockenbeerenauslese”

Lajikkeisiin sovelletaan *Ortswein*-viiniä koskevia säännöksiä.

Viiniä voidaan pitää kaupan perinteisillä merkinnöillä ”Auslese”, ”Beerenauslese” tai ”Trockenbeerenauslese” varustettuna. Tällöin sovelletaan kyseisiä perinteisiä merkintöjä koskevia edellytyksiä (esimerkiksi alkoholipitoisuuden ja jäännössokerin suhteen).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 40

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 400

## 5. **Viininvalmistusmenetelmät**

### 5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. *Thermenregion-viini*

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

SAN-nimityksellä ”Thermenregion” varustetuille viineille sallitaan kaikki valmistusmenetelmät, joista säädetään suojatulla alkuperämerkinnällä varustetun viinin osalta asetuksessa (EU) 2019/934 ja asetuksessa (EU) 2019/935, lukuun ottamatta käsittelyä kaliumsorbaatilla ja dimetyylidikarbonaatilla. Viinien happamuutta voidaan vähentää mainittujen asetusten mukaisesti. Maa- ja metsätaloudesta, alueista ja vesihuollosta vastaava liittovaltion ministeri päättää kasvukaudella vallitsevien sääolojen perusteella, sallitaanko happamuuden lisääminen. Viinien happamuuden lisäämistä koskevat edellytykset määritellään edellä mainituissa asetuksissa.

Rypälemehun painon on oltava vähintään 15 °KMW Klosterneuburgin painoasteikolla (= 9,5 til-%).

Luonnollista alkoholipitoisuutta voidaan väkevöittää enintään 2 tilavuusprosenttia (tai maa- ja metsätaloudesta, alueista ja vesihuollosta vastaavan liittovaltion ministerin luvalla 2,5 tilavuusprosenttia, jos sääolot ovat epäsuotuisat) lisäämällä sakkaroosia, tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua tai osittaisen tiivistämisen avulla.

Jäännössokein pitoisuus grammoina litrassa ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta grammoina litrassa.

2. *Thermenregion-viini (Ortswein-viinin muodossa), jossa on perinteiset merkinnät ”Auslese”, ”Beerenauslese” tai ”Trockenbeerenauslese”*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viineihin sovelletaan perinteisillä merkinnöillä ”Auslese”, ”Beerenauslese” tai ”Trockenbeerenauslese” varustetuille viineille vahvistettuja valmistusmenetelmiä.

### 5.2 *Enimmäistuotos*

1. Thermenregion-viini (*Gebietswein*- tai *Ortswein*-viinin muodossa)

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2. Thermenregion-viini (*Riedenwein*-viinin muodossa)

6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojattu alkuperänimitys ”Thermenregion” kattaa Wiener Neustadtin kaupungin sekä Badenin, Mödlingin, Neunkirchenin ja Wiener Neustadtin hallintoalueet Ala-Itävallassa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Thermenregionin viininviljelyalue kattaa Wienin eteläpuolelta Badenin eteläpuolelle kulkevan kukkulajonon, jonka korkein vuorenhuippu on Anninger. Viininviljelyalueen maaperä on raskasta, hiekan- ja savensekaista sekä usein myös kivistä kalkkipitoista ruskomaata tai kalkkipitoista soramaata. Viinitarhojen maaperän monimuotoisuus on luonteenomaista tälle alueelle. Luoteisosan rinteiden raskaat ja osittain hyvin kalkkipitoiset maalajit soveltuvat erinomaisesti valkoviinin tuottamiseen etenkin perinteisistä Gumpoldskirchenin viiniköynnöslajikkeista, kuten Zierfandler, Rotgipfler ja Neuburger. Niillä voidaan tuottaa kuitenkin myös houkuttelevia Weißburgunder- ja Chardonnay-viinejä. Laadultaan erinomaista punaviiniä tuotetaan Sooßin ja Bad Vöslaun punaviinivyöhykkeiden ohella ennen kaikkea myös Tattendorfin kunnassa ja sitä ympäröivillä viinipaikkakunnilla, joiden maaperä on karu ja kivinen. Wienerwald suojaa Thermenregionia kylmiltä pohjoistuulilta. Vuoden keskilämpötila on vajaat 10 celsiusastetta ja vuotuinen sademäärä 650 mm. Auringonpaistetta saadaan alueella 1 800 tuntia vuodessa. Ilmastoa leimaavat melko kylmät talvet ja kuivat, kuumat kesät.

Thermenregionin viininviljelyalueen tuotantorakenteelle tunnusomaisia ovat perheyrityksinä toimivat viinitilat, jotka jalostavat pääosin oman tuotannon rypäleitä ja myyvät niitä usein myös suoraan tilalta. Vilkkaan matkailun ja viinintuotannon välillä on vahva yhteys. Perhetilojen lisäksi alueella on muutamia suuria yrityksiä (viininvalmistamoja ja viininviljelijöiden osuuskuntia).

Viiniköynnökset sidotaan lähes poikkeuksetta käyttäen säleikkökasvatusta (*Hochkultur*).

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilain mukaisesti Thermenregion SAN -viiniä voidaan saattaa markkinoille vain laatuviinin tarkastusnumerolla (*staatliche Prüfnummer*) varustettuna. Tarkastusnumeron myöntämiseksi kaikista viineistä, jotka on määrä saattaa markkinoille SAN-nimityksellä ”Thermenregion” varustettuna, otetaan näyte, jolle tehdään analyyttiset ja aistinvaraiset tutkimukset (järjestelmällinen valvonta; ks. tuote-eritelmä).

Aistinvaraisessa tutkimuksessa viinit tutkii virallinen viininmaistajien arviointikomitea, joka koostuu kuudesta viininmaistajasta ja komitean puheenjohtajasta. Näytteet annetaan viininmaistajille nimettöminä. Tarkastuslomakkeelle on merkitty vain arviointiin tarvittavat tiedot, kuten perinteinen nimitys ja vuosikerta. Viininmaistajat arvioivat oman kokemuksensa ja käytettävissä olevien vertailuviinien perusteella, ovatko tutkittavat viinit Thermenregion-viineille tunnusomaisia ja kaupan vaatimusten mukaisia (virheettömiä). Tähän sovelletaan Itävallan maisteluasetuksessa (liittovaltion virallinen lehti (*BGBl.*) II N:o 256/2003) vahvistettuja edellytyksiä.

Myyntinimityksellä ”Thermenregion DAC” varustetulle viinille annettua virallista laaduntarkastusnumeroa voidaan käyttää ainoastaan testatun viinin pitämiseen kaupan ”Thermenregion DAC” -nimityksellä.

Vuosikerta ja viiniköynnöslajike on merkittävä.

Merkinnän ”DAC” tai ”Districtus Austriae Controllatus” on oltava näkyvissä myyntinimityksenä yhdessä nimen ”Thermenregion” kanssa, mutta ei välttämättä etuetiketissä. Sen kirjasinkoon on oltava vähintään puolet Thermenregion-nimessä käytetystä kirjasinkoosta mutta ei sitä suurempi. On mahdollista merkitä etikettiin tuotenimiä ja kuvailevia nimiä sekä käyttää nimityksiä, jotka on hyväksytty *Qualitätswein*-viinille viinien nimityksistä annetun Itävallan asetuksen (*BGBl.*) II N:o 111/2011 1 jaksossa. Merkintöjen kirjansinkoko ei saa olla suurempi kuin nimen ”Thermenregion” kirjansinkoko. Etiketissä ei saa käyttää muita myyntinimityksiä lukuun ottamatta merkintää ”Qualitätswein”. *Ortswein*-viinin osalta voidaan kuitenkin käyttää myös perinteisiä merkintöjä ”Auslese”, ”Beerenauslese” ja ”Trockenbeerenauslese”.

On sallittua käyttää merkintää *Großlagen* [yhteisviinitarhat]. ”Niederösterreich”-viininviljelyalueen merkitseminen etikettiin ei ole sallittua.

Viininviljelykunnat, joihin kuuluu useita merkittävissä olevia viinitarhoja (*Ortswein*-viinin muodossa oleva Thermenregion-viini), ovat seuraavat:

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorfin *Ortswein* voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on kasvatettu seuraavissa kunnissa sijaitsevissa viinitarhoissa: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf ja Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchenin *Ortswein* voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on kasvatettu seuraavissa kunnissa sijaitsevissa viinitarhoissa: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten ja Traiskirchen (lukuun ottamatta Oeynhausenin kiinteistörekisterikuntaa). Näistä kunnista peräisin olevan Gumpoldskirchenin *Ortswein*-viinin tai *Riedenwein*-viinin väkevöinti ei ole sallittua.

3. Tattendorf: Tattendorfin *Ortswein* voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on kasvatettu seuraavissa kunnissa sijaitsevissa viinitarhoissa: kunnat Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf ja Schönau sekä Traiskirchenissa sijaitseva kiinteistörekisterikunta Oeynhausen.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on kasvatettu seuraavissa kunnissa sijaitsevissa viinitarhoissa: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau ja Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslaun *Ortswein* voidaan valmistaa rypäleistä, jotka on kasvatettu seuraavissa kunnissa sijaitsevissa viinitarhoissa: Kottingbrunn, Berndorf ja Bad Vöslau.

B) Sallittuja kuntanimityksiä ovat seuraavat: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß ja Wiener Neudorf.

*Riedenwein*-viinin muodossa olevan Thermenregion-viinin osalta voidaan käyttää minkä tahansa alueellisen hallintoviranomaisen lainsäädännössä määrittelemän *Riedin* [yksittäisen viinitarhan] nimeä. Takaetikettiin on merkittävä *Riedin* nimen yhteyteen se kunta, paikkakunta tai kiinteistörekisterikunta, jossa *Ried* sijaitsee.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilaissa säädetään kaikkien SAN-viinien osalta, että SAN-viinin tuotannon on tapahduttava sillä viininviljelyalueella (SMM-alkuperäalue), jolla SAN-alue sijaitsee, tai viereisellä viininviljelyalueella. Näin ollen Itävalta käyttää yleisesti asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklassa säädettyä poikkeusta. Thermenregion SAN -viinin tuotannon osalta on vahvistettu lisäedellytyksiä, joiden mukaan viiniä voidaan tuottaa alkuperäalueen ulkopuolella, kunhan siitä ilmoitetaan Thermenregionin alueelliselle viinikomitealle ja komitea antaa siihen luvan.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilaissa ei säädetä SAN-viinien pullottamista koskevista yleisistä säännöistä. Thermenregion SAN -viinin laadun ja ominaispiirteiden varmistamiseksi tällaisen viinin pullottamista koskevat seuraavat edellytykset:

Viini on pullotettava SAN-nimityksen ”Thermenregion” alueella. Viini voidaan pullottaa alkuperäalueen ulkopuolella, jos asiasta ilmoitetaan Thermenregionin alueelliselle viinikomitealle ja komitea antaa siihen luvan.

**Linkki tuote-eritelmään**

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