C/2025/3206

6.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3206)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Thermenregion»

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Thermenregion»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP):

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

Autriche

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère fédéral de l'agriculture, de la sylviculture, des régions et de la gestion de l'eau

6. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Extension des cépages possibles*

La modification du cahier des charges entraîne une redéfinition des cépages concernant le Gebietswein (vin de région), l'Ortswein (vin local) et le Riedenwein (vin de Rieden).

Cette redéfinition ne modifie ni le nom ni la catégorie de l'AOP «Thermenregion». Le lien avec la région est également maintenu puisque l'ensemble de ces cépages existe depuis longtemps dans la région de l'AOP «Thermenregion». Il n'y a pas non plus de restriction à la commercialisation de l'AOP «Thermenregion». La modification du cahier des charges est donc une modification standard.

Étant donné que le document unique précise les cépages pouvant servir à la production de l'AOP «Thermenregion», il doit être modifié.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, du 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Autres dispositions relatives aux dénominations*

La modification du cahier des charges permet de régler les détails concernant la taille des caractères des différentes indications figurant sur l'étiquette (cépage, AOP, mentions traditionnelles...). Aucune des conditions de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 n'est concernée. Il s'agit donc d'une modification standard. Les dispositions concernées doivent être insérées au point 9 «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences) du document unique.

3. *Précision des dispositions relatives à l'embouteillage et à la fabrication*

Fabrication: Conformément à la loi autrichienne sur le vin, les vins AOP peuvent généralement être produits en dehors de la région de production. L'Autriche applique donc de manière générale la disposition dérogatoire de l'article 5 du règlement (UE) 2019/33. Dans le cahier des charges de l'AOP «Thermenregion», il a été ajouté qu'une production en dehors de la région de production doit être déclarée au comité régional Thermenregion et que la production du vin doit avoir lieu dans une exploitation du producteur située dans les régions viticoles de l'AOP «Niederösterreich» ou de l'AOP «Wien» (l'AOP «Thermenregion» fait géographiquement partie de l'AOP «Niederösterreich» et est limitrophe de l'AOP «Wien»).

Mise en bouteille: aucune restriction n'est fixée. Si l'embouteillage a lieu en dehors de la région de production, ce fait doit être déclaré au Comité régional des vins.

Ces obligations de déclaration et conditions n'ont pas pour effet de restreindre la commercialisation de l'AOP «Thermenregion» et constituent donc une modification standard. Les obligations de déclaration en question doivent être mentionnées au point 9 «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences) du document unique.

4. *Spécifications relatives à l'utilisation d'entités géographiques plus restreintes sur l'étiquette*

La modification du cahier des charges introduit la possibilité d'avoir recours à des entités géographiques plus restreintes que la zone sur laquelle se fonde l'appellation d'origine protégée «Thermenregion». L'AOP «Thermenregion» fait ainsi usage des possibilités offertes par l'article 55 du règlement (UE) 2019/33. Cela n'affecte aucune des conditions de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143; la modification est donc une modification standard. Les noms des entités géographiques sont énumérés dans le cahier des charges et doivent également être inclus au point 9 «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Thermenregion

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vins

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. Thermenregion (en tant que Gebietswein)

L'AOP «Thermenregion» est élaborée à partir des cépages de vin de qualité «Rotgipfler», «Zierfandler», «Weißburgunder», «Grauburgunder», «Chardonnay», «Neuburger», «Blauburgunder», «St. Laurent», «Blauer Portugieser», «Zweigelt». Un coupage non préjudiciable à l'appellation avec d'autres cépages de vin de qualité est autorisé. En outre, les raisins provenant de surfaces inscrites dans le registre des surfaces viticoles comme «Gemischter Satz» sont autorisés.

Les caractéristiques du vin sont les suivantes:

Gebietswein (vin de région; pas d'origine plus restreinte): Ces vins sont élaborés à partir des cépages de vin de qualité suivants: «Rotgipfler», «Zierfandler», «Weißburgunder», «Grauburgunder», «Chardonnay», «Neuburger», «Blauburgunder», «St. Laurent», «Blauer Portugieser», «Zweigelt».

La teneur en alcool (indiquée sur l'étiquette) est d'au moins 12,0 % vol.

La teneur en sucre non fermenté ne doit pas correspondre à la mention «sec».

L'élevage en vin rosé ou en vin de même pression n'est pas autorisé.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,0

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 250

2. Thermenregion (en tant que Riedenwien)

Riedenwein (vin de Rieden; avec indication d'une dénomination de Ried) est obtenu à partir d'un des cépages suivants ou d'un assemblage de ceux-ci: «Rotgipfler», «Zierfandler», «Weißburgunder», «Chardonnay», «Blauer Burgunder», «St. Laurent». Un coupage non préjudiciable à l'appellation avec d'autres cépages de vin de qualité est autorisé. L'élevage en vin rosé ou en vin de même pression n'est pas autorisé.

La teneur en alcool (indiquée sur l'étiquette) est d'au moins 12,5 % vol.

La teneur en sucres non fermentés doit correspondre à la désignation «sec» pour les vins blancs et ne pas dépasser 4 g/l pour les vins rouges.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 250

3. Thermenregion (en tant qu'Ortswein)

Ortswein (vin local; avec mention d'une localité) est obtenu à partir d'un des cépages suivants ou d'un assemblage de ceux-ci: «Rotgipfler», «Zierfandler», «Weißburgunder», «Grauburgunder», «Chardonnay», «Blauburgunder», «St. Laurent», «Zweigelt». Un coupage non préjudiciable à l'appellation avec d'autres cépages de vin de qualité est autorisé. L'élevage en vin rosé ou en vin de même pression n'est pas autorisé.

La teneur en alcool (indiquée sur l'étiquette) est d'au moins 12,0 % vol.

La teneur en sucre non fermenté ne doit pas correspondre à la mention «sec».

La demande d'obtention du numéro de contrôle national ne peut être déposée qu'à partir du 1er mars de l'année qui suit la récolte.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 250

4. Thermenregion (en tant qu'Ortswein) avec les mentions traditionnelles «Auslese», «Beerenauslese» ou «Trockenbeerenauslese»

En ce qui concerne les cépages, les dispositions relatives aux vins locaux s'appliquent.

Le vin peut être commercialisé avec les mentions traditionnelles «Auslese», «Beerenauslese» ou «Trockenbeerenauslese». Dans ce cas, les conditions fixées pour ces mentions traditionnelles s'appliquent (alcool, sucre résiduel...).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 5

— Acidité totale minimale 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 40

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 400

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. *Thermenregion*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Pour l'appellation d'origine «Thermenregion», toutes les pratiques œnologiques prévues par les règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935 en ce qui concerne les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées, à l'exclusion du traitement au sorbate de potassium et au dicarbonate de diméthyle. Conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935, une désacidification du vin est possible. L'acidification éventuelle est décidée par le ministre fédéral de l'agriculture, de la sylviculture, des régions et de la gestion de l'eau, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions en vue d'une éventuelle acidification sont alors régies par les dispositions des règlements (UE) 2019/934 et (UE) 2019/935.

Le jus des raisins doit présenter une densité minimale de moût de 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % en vol.).

L'augmentation du titre alcoométrique naturel est autorisée au moyen de l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié et de la concentration partielle dans la mesure maximale de 2 % vol (ou 2,5 % vol en cas de mauvaises conditions climatiques) et après autorisation du ministre fédéral de l'agriculture, de la sylviculture, des régions et de la gestion de l'eau.

La teneur en sucres non fermentés, exprimée en grammes par litre, ne doit pas dépasser la teneur en acides titrables, exprimée en grammes par litre.

2. *Thermenregion (en tant qu'Ortswein) avec les mentions traditionnelles «Auslese», «Beerenauslese» ou «Trockenbeerenauslese»*

Pratique œnologique spécifique

Les pratiques œnologiques définies pour les mentions traditionnelles «Auslese», «Beerenauslese» ou «Trockenbeerenauslese» s'appliquent.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Thermenregion (en tant que Gebietswein ou Ortswein)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare.

2. Thermenregion (en tant que Riedenwein)

6 000 kilogrammes de raisins par hectare.

6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine «Thermenregion» comprend la ville de Wiener Neustadt ainsi que les districts administratifs de Baden, Mödling, Neunkirchen et Wiener Neustadt, en Basse-Autriche.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

La zone viticole Thermenregion s'étend depuis le sud de Vienne, de part et d'autre d'une chaîne de collines dont le point culminant est l'Anninger, jusqu'au sud de Baden. Les sols bruns calcaires lourds, sableux et argileux, souvent caillouteux, et les sols de graviers calcaires constituent le sous-sol de cette région viticole. La différence entre les sols des vignobles est typique de cette région: les sols lourds, en partie très calcaires, des pentes de la partie nord-ouest sont très adaptés à la production de vin blanc, en particulier des cépages classiques de «Gumpoldskirchen» (Zierfandler, Rotgipfler et Neuburger); mais ils peuvent également produire d'intéressants Weißburgunder (pinots blancs) et chardonnays. Outre les vignobles isolés de Sooß et Bad Vöslau, c'est surtout la commune de Tattendorf et les villages viticoles environnants, avec leurs sols de gravier arides, qui fournissent des vins rouges de grande qualité. La Thermenregion est protégée des vents froids du nord par le Wienerwald. La température annuelle moyenne est d'à peine 10 degrés Celsius, les précipitations annuelles atteignent 650 mm et la durée d'ensoleillement annuelle est de 1 800 heures. Le climat se caractérise par des hivers plutôt froids et des étés secs et chauds.

La structure de la production dans la région viticole Thermenregion est caractérisée par des viticulteurs organisés en exploitations familiales, qui transforment essentiellement les raisins de leur propre production et pratiquent souvent aussi la vente directe sur l'exploitation. Il existe un lien fort entre l'activité touristique importante et le secteur vitivinicole. Quelques grandes exploitations (caves et coopératives), peu nombreuses, complètent la structure en exploitations familiales.

Les vignes sont presque exclusivement conduites en culture haute sur des châssis métalliques.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Thermenregion» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Thermenregion» (contrôle systématique) doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges).

Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques de l'origine Thermenregion et commercialisables (sans défaut). Les conditions du Kostverordnung BGBl. II nº 256/2003 (décret autrichien sur la dégustation) s'appliquent.

Le numéro de contrôle national attribué au vin portant l'appellation «Thermenregion DAC» ne peut être utilisé que pour la mise en circulation du vin contrôlé portant la dénomination «Thermenregion DAC».

L'indication de l'année de récolte et du ou des cépages est obligatoire.

L'expression «DAC» ou «Districtus Austriae Controllatus» doit être mentionnée comme appellation en combinaison avec la désignation «Thermenregion», mais pas obligatoirement sur l'étiquette d'exposition. La mention «DAC» ou «Districtus Austriae Controllatus» doit être indiquée dans des caractères qui auront au minimum la moitié de la taille et au maximum la taille de ceux utilisés pour la mention «Thermenregion». L'indication de noms de marques, de désignations de fantaisie ou d'une désignation autorisée pour les vins de qualité conformément à l'article 1er du Weinbezeichnungsverordnung (décret autrichien sur la désignation des vins), BGBl. II nº 111/2011, est possible. Les caractères utilisés pour ces indications doivent être au maximum de la même taille que ceux utilisés pour l'indication «Thermenregion». L'indication de dénominations autres que «vin de qualité» est interdite. Toutefois, pour les vins locaux, les mentions traditionnelles «Auslese», «Beerenauslese» et «Trockenbeerenauslese» sont également autorisées.

L'indication de «Großlagen» (sites collectifs) est autorisée. L'indication de la région viticole «Niederösterreich» n'est pas autorisée.

Les communes viticoles intervillageoises autorisées (pour les vins de Thermenregion en tant que vins locaux) sont:

1. Perchtoldsdorf: pour la production du vin local de Perchtoldsdorf (Perchtoldsdorfer Ortswein), les raisins provenant de vignobles situés dans les communes suivantes sont acceptés: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf, Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: pour la production du vin local de Gumpoldskirchner (Gumpoldskirchner Ortswein), les raisins provenant de vignobles situés dans les communes suivantes sont acceptés: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten et Traiskirchen (hors commune cadastrale d'Oeynhausen). L'enrichissement du vin local de Gumpoldskirchn ainsi que du vin de Rieden obtenu dans les communes susmentionnées n'est pas autorisé.

3. Tattendorf: pour la production du vin local de Tattendorf (Tattendorfer Ortswein), les raisins provenant de vignobles situés dans les communes suivantes sont acceptés: Tattendorf, Traiskirchen-KG Oeynhausen, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf, Schönau.

4. Wiener Neustadt: pour la production du vin local de Wiener Neuststadt (Wiener Neustädter Ortswein), les raisins provenant de vignobles situés dans les communes suivantes sont acceptés: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau et Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: pour la production du vin local de Bad Vöslau (Bad Vöslauer Ortswein), les raisins provenant de vignobles situés dans les communes suivantes sont acceptés: Kottingbrunn, Berndorf et Bad Vöslau.

B) Les dénominations de communes autorisées sont: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß et Wiener Neudorf.

Pour le vin de Thermenregion en tant que vin de Rieden, toute désignation de Ried légalement établie par l'autorité administrative du district est possible. La commune, le quartier ou la commune cadastrale dans laquelle se trouve le Ried doit être indiqué sur l'étiquette principale en relation avec le nom du Ried.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Pour tous les vins AOP, la loi autrichienne sur le vin prévoit que la production d'un vin AOP doit avoir lieu dans la région viticole (région d'origine IGP) dans laquelle se situe la zone bénéficiant de l'AOP ou dans une région viticole adjacente. L'Autriche applique donc de manière générale la disposition dérogatoire de l'article 5 du règlement (UE) 2019/33. Des conditions supplémentaires ont été fixées pour la production de l'AOP «Thermenregion». La production de l'AOP «Thermenregion» en dehors de la région d'origine est possible si une déclaration est faite au comité régional Thermenregion et si une autorisation est délivrée par ce dernier.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La loi autrichienne sur le vin ne fixe pas de règles générales concernant l'embouteillage des vins AOP. Afin de garantir la qualité et les caractéristiques typiques des vins bénéficiant de l'AOP Thermenregion, les conditions suivantes sont fixées pour l'embouteillage des vins de l'AOP Thermenregion: L'embouteillage de l'AOP «Thermenregion» doit s'effectuer dans l'AOP «Thermenregion».

L'embouteillage de l'AOP «Thermenregion» en dehors de sa région d'origine est possible si une déclaration est faite au comité régional Thermenregion et si une autorisation est délivrée par ce dernier.

Lien vers le cahier des charges

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