C/2025/3206

6.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3206)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Thermenregion”

PDO-AT-A0229-AM02 – 14.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Thermenregion”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Austrija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Bundesministerium für Land-, Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Savezno ministarstvo poljoprivrede, šumarstva, regija i upravljanja vodama)

6. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Proširenje mogućih sorti grožđa*

Izmjenom specifikacije ponovno su definirane sorte na razini kategorija „Gebietswein” (vino s određenog vinogradarskog područja), „Ortswein” (vino iz određenog vinogradarskog sela ili općine) i „Riedenwein” (vino s određene vinogradarske površine).

Tom se definicijom ne mijenja naziv ni kategorija ZOI-ja Thermenregion. Zadržava se i povezanost s područjem jer su sve sorte već dugo prisutne na području ZOI-ja Thermenregion. Ne uvodi se ni ograničenje stavljanja na tržište ZOI-ja Thermenregion. Izmjena specifikacije proizvoda stoga je standardna izmjena.

Nakon što se u jedinstveni dokument uključe moguće sorte za proizvodnju ZOI-ja Thermenregion, trebalo bi ga izmijeniti.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ostale odredbe o oznaci*

Izmjenom specifikacije uređuju se pojedinosti o veličini slova na etiketi (sorta, ZOI, tradicionalni izrazi itd.). Budući da se ne utječe ni na jedan od uvjeta iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143, riječ je o standardnoj izmjeni. Odredbe bi trebalo uključiti u točku 9. „Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)" jedinstvenog dokumenta.

3. *Objašnjenje odredaba o punjenju u boce i proizvodnji*

Proizvodnja: prema austrijskom zakonu o vinu, vina sa ZOI-jem općenito se smiju proizvoditi izvan područja proizvodnje. Austrija stoga općenito primjenjuje odstupanje predviđeno člankom 5. Uredbe (EU) 2019/33. U specifikaciji ZOI-ja Thermenregion sada je dodano da se o proizvodnji izvan vinogradarskog područja mora obavijestiti Regionalni odbor za vino Thermenregion i da se vino proizvodi na gospodarstvu u vinogradarskim područjima obuhvaćenima ZOI-jem Niederösterreich ili ZOI-jem Wien (područje ZOI-ja Thermenregion geografski je dio područja ZOI-ja Niederösterreich i graniči s područjem ZOI-ja Wien).

Punjenje u boce: nisu utvrđena nikakva ograničenja. Ako se punjenje u boce odvija izvan područja proizvodnje, o tome se mora obavijestiti Regionalni odbor za vino.

Te obveze izvješćivanja (odnosno zahtjevi za izvješćivanje) ne ograničavaju stavljanje na tržište ZOI-ja Thermenregion i stoga predstavljaju standardnu izmjenu. Obveze izvješćivanja trebalo bi uključiti u točku 9. „Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)" jedinstvenog dokumenta.

4. *Odredbe o navođenju manjih zemljopisnih jedinica na etiketi*

Izmjenom specifikacije omogućuje se navođenje zemljopisnih jedinica manjih od područja na koje se odnosi zaštićena oznaka izvornosti Thermenregion. Za ZOI Thermenregion stoga se iskorištavaju mogućnosti predviđene člankom 55. Uredbe (EU) 2019/33. To ne utječe ni na jedan od uvjeta utvrđenih u članku 24. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143; izmjena je stoga standardna izmjena. Nazivi zemljopisnih jedinica navedeni su u specifikaciji proizvoda te bi ih trebalo uključiti u jedinstveni dokument pod točkom 9. „Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)".

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Thermenregion

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. Thermenregion (kao „Ortswein")

ZOI Thermenregion proizvodi se od sorti vinove loze koje se upotrebljavaju za vina s izrazom „Qualitätswein" (kvalitetno vino), a to su „Rotgipfler", „Zierfandler", „Weißburgunder", „Grauburgunder", „Chardonnay", „Neuburger", „Blauburgunder", „St. Laurent", „Blauer Portugieser" i „Zweigelt". Dopuštena je kupaža s drugim sortama vinove loze koje se upotrebljavaju za vina s izrazom „Qualitätswein" ako nije štetna za oznaku. Osim toga, dopušteno je grožđe s područja upisanih u registar vinograda pod oznakom „Gemischter Satz".

Vino ima sljedeća svojstva:

„Gebietswein” (bez manjih mjesta podrijetla): Ta se vina proizvode od sljedećih sorti vinove loze koje se upotrebljavaju za vina s izrazom „Qualitätswein”: „Rotgipfler”, „Zierfandler”, „Weißburgunder”, „Grauburgunder”, „Chardonnay”, „Neuburger”, „Blauburgunder”, „St. Laurent”, „Blauer Portugieser”, „Zweigelt”.

Volumna alkoholna jakost (navodi se na etiketi) iznosi najmanje 12,0 %.

Količina nefermentiranog šećera mora odgovarati oznaci „suho”.

Nije dopuštena proizvodnja ružičastog vina ni „ranoprešanog” (njem. „Gleichgepresster”) ružičastog vina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12,0

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

2. ZOI Thermenregion (kao „Riedenwein”)

Vino kategorije „Riedenwein” (s oznakom vinogradarske površine (njem. „Riede”)) proizvodi se od jedne od sljedećih sorti grožđa ili njihove kupaže: „Rotgipfler”, „Zierfandler”, „Weißburgunder”, „Chardonnay”, „Blauer Burgunder”, „St. Laurent”. Dopuštena je kupaža s drugim sortama vinove loze koje se upotrebljavaju za vina s izrazom „Qualitätswein” ako nije štetna za oznaku. Nije dopuštena proizvodnja ružičastog vina ni „ranoprešanog” (njem. „Gleichgepresster”) ružičastog vina.

Volumna alkoholna jakost (navodi se na etiketi) iznosi najmanje 12,5 %.

Bijela vina sadržavaju količinu nefermentiranog šećera koja odgovara oznaci „suho”, a crna vina imaju najviše 4 grama po litri.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

3. „Thermenregion” (kao „Ortswein”)

Lokalno vino (uz navođenje lokacije) proizvodi se od jedne od sljedećih sorti grožđa ili njihovom kupažom: „Rotgipfler”, „Zierfandler”, „Weißburgunder”, „Grauburgunder”, „Chardonnay”, „Blauburgunder”, „St. Laurent”, „Zweigelt”. Dopuštena je kupaža s drugim sortama vinove loze koje se upotrebljavaju za vina s izrazom „Qualitätswein” ako nije štetna za oznaku. Nije dopuštena proizvodnja ružičastog vina ni „ranoprešanog” (njem. „Gleichgepresster”) ružičastog vina.

Volumna alkoholna jakost (navodi se na etiketi) iznosi najmanje 12,0 %.

Količina nefermentiranog šećera mora odgovarati oznaci „suho”.

Zahtjev za dobivanje službenog kontrolnog broja može se podnijeti tek od 1. ožujka godine koja slijedi nakon berbe.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

4. Thermenregion (kao „Ortswein”) s tradicionalnim izrazima „Auslese”, „Beerenauslese” ili „Trockenbeerenauslese”

Kad je riječ o sortama, primjenjuju se odredbe o vinu kategorije „Ortswein”.

Vino se može stavljati na tržište s tradicionalnim izrazima „Auslese”, „Beerenauslese” ili „Trockenbeerenauslese”. U tom se slučaju primjenjuju uvjeti utvrđeni za te tradicionalne izraze (alkohol, neprevreli šećer itd.).

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 5

— Najmanja ukupna kiselost: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 40

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 400

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. *Thermenregion*

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Za oznaku izvornosti „Thermenregion” dopušteni su svi enološki postupci utvrđeni u uredbama (EU) 2019/934 i 2019/935 predviđeni za vina sa zaštićenom oznakom izvornosti, osim obrade kalijevim sorbatom i obrade dimetil dikarbonatom. Otkiseljavanje vinâ dopušteno je u skladu s uredbama (EU) br. 2019/934 i (EU) br. 2019/935. O mogućem zakiseljavanju odlučuje ministar poljoprivrede, šumarstva, regija i upravljanja vodama, i to ovisno o vremenskim uvjetima tijekom sezone rasta. Pritom se uvjeti za moguće zakiseljavanje određuju u skladu s uredbama (EU) br. 2019/934 i (EU) br. 2019/935.

Sok od grožđa mora imati najmanji sadržaj šećera u moštu od najmanje 15° na Baboovoj moštnoj vagi (klosterneuburška moštna vaga) (= 9,5 % vol.).

Povećanje prirodne alkoholne jakosti dopušteno je dodavanjem saharoze, koncentriranog mošta, rektificiranog koncentriranog mošta i djelomičnim koncentriranjem od najviše 2 % vol. (ili 2,5 % vol. u lošim vremenskim uvjetima) te je podložno odobrenju saveznog ministra poljoprivrede, šumarstva, regija i vodnog gospodarstva.

Količina nefermentiranog šećera, izražena u gramima po litri, ne smije biti veća od količine titracijskih kiselosti u gramima po litri.

2. *Thermenregion (kao „Ortswein”) s tradicionalnim izrazima „Auslese”, „Beerenauslese” ili „Trockenbeerenauslese”*

Poseban enološki postupak

Primjenjuju se enološki postupci utvrđeni za tradicionalne izraze „Auslese”, „Beerenauslese” ili „Trockenbeerenauslese”.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Thermenregion (kao „Gebietswein” ili „Ortswein”)

10 000 kg grožđa po hektaru

2. ZOI Thermenregion (kao „Riedenwein”)

6 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Oznaka izvornosti „Thermenregion” obuhvaća grad Wiener Neustadt i političke okruge Baden, Mödling, Neunkirchen i Wiener Neustadt u Donjoj Austriji.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Vinogradarsko područje Thermenregion proteže se južno od Beča, preko brežuljaka čiji je najveći vrh Anninger, do južno od Badena. Supstrat na tom vinogradarskom području sastoji se od teških, pjeskovitih, ilovastih i često šljunčanih smeđih vapnenačkih tala i vapnenačkih šljunčanih tala. Razlika između vinogradarskih tala tipična je za to područje: teška tla, od kojih su neka vrlo vapnenačka, na sjeverozapadnim obroncima vrlo su pogodna za proizvodnju bijelog vina, posebno od tradicionalnih „sorti iz Gumpoldskirchena” Zierfandler, Rotgipfler i Neuburger, ali daju i zanimljiva vina od sorti Weißburgunder i Chardonnay. Osim mjesta Sooßa i Bad Vöslaua, općina Tattendorf i okolna vinogradarska sela sa svojim šljunčanim tlima glavno su područje proizvodnje visokokvalitetnog crnog vina. Bečka šuma štiti Thermenregion od hladnih sjevernih vjetrova. Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 10 °C, godišnja količina padalina 650 mm, a godišnja sunčeva svjetlost 1 800 sati. Za klimu su karakteristične prilično hladne zime te suha i vruća ljeta.

U strukturi proizvodnje vina na vinogradarskom području Thermenregion prevladavaju obiteljska gospodarstva koja uglavnom prerađuju grožđe vlastite proizvodnje i vino vrlo često plasiraju izravnom prodajom na gospodarstvu. Postoji snažna povezanost između sektora vinarstva i jakog turističkog sektora na tom području. Osim obiteljskih gospodarstava postoji i nekoliko velikih gospodarstava (vinarije i vinarske zadruge).

Kao sustav uzgoja vinove loze upotrebljava se gotovo isključivo „visoki uzgoj” na žičanim okvirima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Prema austrijskom zakonu o vinu, vino s oznakom izvornosti „Thermenregion” smije se staviti na tržište samo ako ima službeni kontrolni broj (njem. „staatliche Prüfnummer”). Da bi se dobio službeni kontrolni broj, uzorak svakog vina koje se želi staviti na tržište s oznakom izvornosti „Thermenregion” (sustavna provjera) mora se podvrgnuti analitičkim i organoleptičkim ispitivanjima (vidjeti specifikaciju proizvoda).

Organoleptičko ispitivanje vinâ provodi službena ocjenjivačka komisija. Ona se sastoji od šest kušača i jednog predsjednika komisije. Uzorci se pred kušače stavljaju anonimno. Na ocjenjivačkom obrascu nalaze se samo informacije koje su neophodne za ocjenjivanje, kao što su podaci o tradicionalnom nazivu i godini berbe. Na temelju svojeg iskustva i na temelju određenog referentnog vina kušači ocjenjuju je li vino koje kušaju u pogledu podrijetla iz regije Thermenregion tipično i slobodno od nedostataka, tj. smije li se staviti na tržište. Primjenjuju se uvjeti utvrđeni austrijskom Uredbom o degustaciji (Savezni službeni list II br. 256/2003).

Službeni kontrolni broj dodijeljen vinu s trgovačkog oznakom „Thermenregion DAC” može se upotrebljavati samo za stavljanje na tržište testiranog vina s oznakom „Thermenregion DAC”.

Moraju se navesti godina berbe i sorta grožđa.

Oznaka „DAC” ili „Districtus Austriae Controllatus” mora se navesti u vezi s nazivom „Thermenregion”, ali ne mora biti nužno na prednjoj etiketi. Oznaka „DAC” ili „Districtus Austriae Controllatus” navodi se slovima najmanje pola veličine, a najviše iste veličine kao oznaka „Thermenregion”. Moguće je navođenje naziva robnih marki, izmišljenih naziva ili oznaka dopuštenih za vina s izrazom „Qualitätswein” u skladu s člankom 1. austrijske Uredbe o označivanju vina (Savezni službeni list II br. 111/2011). Slova kojima se navode ove informacije ne smiju biti veći od onih koji se upotrebljavaju za oznaku „Thermenregion”. Osim izraza „Qualitätswein” nije dopušteno navođenje drugih prodajnih oznaka. Međutim, u slučaju vina kategorije „Ortswein” dopušteni su i tradicionalni izrazi „Auslese”, „Beerenauslese” i „Trockenbeerenauslese”.

Dopušteno je navođenje imena „Großlagen”. Nije dopušteno navođenje vinogradarskog područja „Niederösterreich”.

Dopuštene vinogradarske općine koje obuhvaćaju više vinograda (za vino Thermenregion kao „Ortswein”) jesu:

1. Perchtoldsdorf: Za proizvodnju vina „Perchtoldsdorfer Ortswein” dopušteno je grožđe iz vinograda u sljedećim općinama: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf, Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Za proizvodnju vina „Gumpoldskirchner Ortswein” dopušteno je grožđe iz vinograda u sljedećim općinama: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten i Traiskirchen (isključujući katastarsku općinu Oeynhausen). Nije dopušteno pojačavanje vina „Gumpoldskirchner Ortswein” ili „Redenwein” iz tih općina.

3. Tattendorf: Za proizvodnju vina „Tattendorfer Ortswein” dopušteno je grožđe iz vinograda u sljedećim općinama: Tattendorf, Traiskirchen-KG Oeynhausen, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf, Schönau.

4. Wiener Neustadt: Za proizvodnju vina „Wiener Neustädter Ortswein” dopušteno je grožđe iz vinograda u sljedećim općinama: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau und Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Za proizvodnju vina „Bad Vöslauer Ortswein” dopušteno je grožđe iz vinograda u sljedećim općinama: Kottingbrunn, Berndorf i Bad Vöslau.

B) Dopuštene oznake općina jesu: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß und Wiener Neudorf.

Za vino Thermenregion kao „Riedenwein” moguće je navođenje bilo kojeg naziva vinogradarske općine koji je utvrdilo regionalno upravno tijelo. Na glavnoj etiketi moraju se navesti općina, mjesto ili katastarska općina u kojoj se nalazi vinogradarska površina zajedno s imenom te vinogradarske površine.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Austrijskim Zakonom o vinu za sva vina sa ZOI-jem propisano je da se proizvodnja vina sa ZOI-jem mora odvijati u vinogradarskoj regiji (područja podrijetla sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla) u kojoj se nalazi područje ZOI-ja ili u susjednoj vinogradarskoj regiji. Austrija stoga općenito primjenjuje odstupanje predviđeno člankom 5. Uredbe (EU) 2019/33. Za proizvodnju ZOI-ja Thermenregion utvrđeni su dodatni uvjeti: ZOI Thermenregion može se proizvoditi izvan područja podrijetla ako se o tome obavijesti Regionalni odbor regije Thermenregion, koji to mora odobriti.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Austrijskim Zakonom o vinu nisu utvrđena opća pravila o punjenju vina sa ZOI-jem u boce. Kako bi se osigurala kvaliteta i tipična svojstva ZOI-ja Thermenregion, za punjenje u boce ZOI-ja Thermenregion utvrđeni su sljedeći uvjeti: ZOI Thermenregion mora se puniti u boce na području ZOI-ja Thermenregion.

ZOI Thermenregion može se puniti u boce izvan područja podrijetla ako se o tome obavijesti Regionalni odbor regije Thermenregion, koji to mora odobriti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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