C/2025/3206

6.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3206)

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Thermenregion»

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Thermenregion»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vino

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Austria

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

6. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Ampliamento dalla gamma di possibili varietà di uve*

Con la modifica del disciplinare sono state ridefinite le varietà per le tipologie *Gebietswein*, *Ortswein* e *Riedenwein*.

La ridefinizione non comporta la modifica né del nome né della categoria della DOP «Kamptal». Viene mantenuto anche il legame con la zona, in quanto tutte le varietà sono coltivate nella zona della DOP «Thermenregion» già da tempo. L'ampliamento non costituisce nemmeno una restrizione alla commercializzazione della DOP «Thermenregion». La modifica del disciplinare è pertanto ordinaria.

Poiché il documento unico contiene le varietà che è possibile utilizzare per produrre la DOP «Thermenregion», è opportuno modificarlo.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Altre disposizioni in materia di denominazione*

La modifica del disciplinare introduce norme sulle dimensioni dei caratteri delle singole indicazioni che figurano in etichetta (varietà, DOP, menzioni tradizionali ecc.). Poiché nessuna delle condizioni di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 è interessata, si tratta di una modifica ordinaria. Le disposizioni dovrebbero essere inserite al punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)», del documento unico.

3. *Precisazione delle disposizioni in materia di imbottigliamento e produzione*

Produzione: di norma la legge sul vino austriaca prevede che i vini DOP possano essere elaborati all'esterno della zona di produzione. L'Austria si avvale quindi in generale della deroga di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33. Nel disciplinare della DOP «Thermenregion» è stato inoltre specificato che la produzione al di fuori della zona di produzione deve essere notificata al comitato vitivinicolo regionale della «Thermenregion» e che la produzione del vino avviene nell'azienda di un produttore situata nelle zone viticole facenti parti della DOP «Niederösterreich» o «Wien» (geograficamente la DOP «Thermenregion» è inserita nella DOP «Niederösterreich» e confina con la DOP «Wien»).

Imbottigliamento: non è stata imposta alcuna restrizione. L'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione deve essere comunicato al comitato vinicolo regionale.

Questi obblighi di comunicazione e condizioni non limitano la commercializzazione della DOP «Thermenregion» e costituiscono pertanto una modifica ordinaria. L'obbligo di notifica dovrebbe essere inserito al punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)», del documento unico.

4. *Disposizioni relative all'uso unità geografiche più piccole in etichetta*

La modifica del disciplinare consente l'utilizzo del nome di unità geografiche più piccole della zona geografica che è alla base della denominazione di origine protetta «Thermenregion». La DOP «Thermenregion» si avvale pertanto della possibilità prevista dall'articolo 55 del regolamento (UE) 2019/33. Restano pertanto impregiudicate le condizioni di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica è pertanto ordinaria. I nomi di tali unità geografiche sono elencati nel disciplinare e dovrebbero essere inseriti anche al punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)», del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Thermenregion

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. Thermenregion (Gebietswein)

La DOP «Thermenregion» è ottenuta dalle varietà di uve da vino per la produzione di *Qualitätswein* seguenti: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser e Zweigelt. È consentito l'assemblaggio con altre varietà per la produzione di *Qualitätswein*, purché non pregiudichi la denominazione. Sono inoltre ammesse uve provenienti da zone iscritte nel registro dei vigneti come *Gemischter Satz*.

Il vino presenta le caratteristiche elencate di seguito.

Gebietswein (senza indicazione di una zona più piccola): i vini sono ottenuti dalle seguenti varietà di uve per la produzione di *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser e Zweigelt.

Il titolo alcolometrico (indicato sull'etichetta) è di almeno 12,0 % vol.

Il tenore di zuccheri non fermentati deve corrispondere alla tipologia «secco».

Non è consentita l'elaborazione come vino rosato o grigio.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12,0

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

2. Thermenregion (Riedenwein)

Il ***Riedenwein*** (con indicazione di un singolo vigneto) è ottenuto da uno dei seguenti vitigni in purezza o in assemblaggio: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. È consentito l'assemblaggio con altre varietà per la produzione di *Qualitätswein*, purché non pregiudichi la denominazione. Non è consentita l'elaborazione come vino rosato o grigio.

Il titolo alcolometrico (indicato sull'etichetta) è di almeno 12,5 % vol.

Il tenore di zuccheri non fermentati è conforme per i vini bianchi alla menzione «secco» e per i vini rossi non supera i 4 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12,5

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

3. Thermenregion (Ortswein)

L'***Ortswein*** (con indicazione della località) è ottenuto da uno dei seguenti vitigni in purezza o in assemblaggio: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent e Zweigelt. È consentito l'assemblaggio con altre varietà per la produzione di *Qualitätswein*, purché non pregiudichi la denominazione. Non è consentita l'elaborazione come vino rosato o grigio.

Il titolo alcolometrico (indicato sull'etichetta) è di almeno 12,0 % vol.

Il tenore di zuccheri non fermentati deve corrispondere alla tipologia «secco».

La domanda di contrassegno numerato dello Stato può essere presentata solo a partire dal 1° marzo dell'anno successivo alla raccolta.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

4. Thermenregion (Ortswein) con le menzioni tradizionali «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese»

Per quanto riguarda le varietà, si applicano le stesse disposizioni dell'*Ortswein*.

Il vino può essere commercializzato con le menzioni tradizionali «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese». In tal caso si applicano le condizioni previste per queste menzioni tradizionali (alcol, residuo zuccherino,...).

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 5

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 40

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 400

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. *Thermenregion*

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Per la denominazione di origine «Thermenregion» sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dai regolamenti (UE) 2019/934 e 2019/935 per i vini a denominazione di origine protetta, ad eccezione del trattamento con sorbato di potassio e dimetildicarbonato. La disacidificazione dei vini è possibile in conformità ai regolamenti (UE) 2019/934 e 2019/935. L'eventuale acidificazione è decisa dal ministro federale dell'Agricoltura, delle foreste, delle regioni e delle risorse idriche, in funzione delle condizioni meteorologiche durante il periodo vegetativo. Le condizioni dell'eventuale acidificazione si rifanno alle disposizioni dei regolamenti (UE) 2019/934 e 2019/935.

Il succo delle uve deve presentare un peso minimo del mosto di 15 gradi Babo (= 9,5 % vol).

L'aumento del titolo alcolometrico naturale è consentito mediante aggiunta di saccarosio, mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato e concentrazione parziale in misura non superiore a 2 % vol (o 2,5 % vol in caso di condizioni meteorologiche sfavorevoli) e previa approvazione del ministro federale dell'Agricoltura, delle foreste, delle regioni e delle risorse idriche.

Il tenore di zuccheri non fermentati, espresso in grammi per litro, non deve superare il tenore di acidi titolabili in grammi per litro.

2. *Thermenregion (Ortswein) con le menzioni tradizionali «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese»*

Pratica enologica specifica

Si applicano le pratiche enologiche previste per le menzioni tradizionali «Auslese», «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese».

5.2. *Rese massime*

1. Thermenregion (Gebietswein o Ortswein)

10 000 kg di uve per ettaro

2. Thermenregion (Riedenwein)

6 000 kg di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La denominazione di origine «Thermenregion» comprende la città di Wiener Neustadt, nonché i distretti di Baden, Mödling, Neunkirchen e Wiener Neustadt nell'Austria inferiore.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

La regione viticola della Thermenregion si estende a sud di Vienna, su una serie di colline, tra le quali l'Anninger raggiunge l'altitudine maggiore, fino a sud di Baden. Terreni pesanti, sabbiosi e argillosi, spesso anche di terra bruna calcarea e pietrosa e terreni ghiaiosi calcarei costituiscono il sottosuolo di questa regione viticola. La differenziazione dei suoli dei vigneti è tipica di questa zona: i terreni pesanti, a volte molto calcarei dei pendii nella parte nord-occidentale sono molto adatti alla produzione di vino bianco, in particolare a partire dai vitigni classici di Gumpoldskirchen, ossia Zierfandler, Rotgipfler e Neuburger, ma consentono di produrre anche Weißburgunder e Chardonnay interessanti. Oltre alle zone viticole isolate di Sooß e Bad Vöslau, sono soprattutto il comune di Tattendorf e le località vitivinicole circostanti con i loro terreni magri ghiaiosi ad assicurare la produzione di vini rossi di qualità elevata. La Selva viennese protegge la Thermenregion dai venti freddi provenienti da nord. La temperatura media annuale è di poco meno di 10 gradi Celsius, le precipitazioni annue si attestano a 650 mm e il soleggiamento annuo dura 1 800 ore. Il clima è caratterizzato da inverni piuttosto freddi ed estati secche e molto calde.

La struttura produttiva nella regione viticola della Thermenregion è caratterizzata da aziende a conduzione familiare che elaborano prevalentemente uve di produzione propria e che spesso praticano anche la vendita diretta in azienda. Esiste un legame forte tra il turismo fiorente e il settore vitivinicolo. Alcune grandi aziende (cantine e cooperative vinicole) completano la struttura costituita da aziende a conduzione familiare.

Le viti sono allevate quasi esclusivamente con forme a controspalliera.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Secondo la legge austriaca, un vino della denominazione di origine «Thermenregion» può essere immesso in commercio soltanto con il contrassegno numerato dello Stato. Per l'ottenimento di tale contrassegno occorre sottoporre ad analisi analitiche e organolettiche un campione di ciascun vino (controllo sistematico) destinato a essere commercializzato con la denominazione di origine «Thermenregion» (cfr. disciplinare).

La prova sensoriale è effettuata da un'apposita commissione d'assaggio ufficiale, composta da sei assaggiatori e un presidente. I campioni sono degustati alla cieca. Sul modulo d'assaggio figurano solo le informazioni necessarie per la valutazione, come le indicazioni relative alla specificazione tradizionale e all'annata. Gli assaggiatori valutano in base alla propria esperienza e sulla base di vini di riferimento se i vini presentati sono tipici per la zona d'origine Thermenregion e atti alla commercializzazione (privi di difetti). Si applicano le condizioni del regolamento austriaco sulle degustazioni, pubblicato nella parte II della Gazzetta ufficiale austriaca n. 256/2003.

Il contrassegno numerato assegnato al vino con la denominazione di vendita «Thermenregion DAC» può essere utilizzato solo per la commercializzazione del vino sottoposto a prova recante la denominazione «Thermenregion DAC».

L'indicazione dell'annata e del vitigno sono obbligatorie.

La denominazione di vendita è costituita dalla dicitura «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus» accompagnata dalla denominazione «Thermenregion», ma non necessariamente sull'etichetta. La dicitura «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus» è indicata con caratteri di dimensioni pari almeno alla metà di quelli del nome «Thermenregion» e non superiori a quelli utilizzati per il nome stesso. È possibile indicare marchi, nomi di fantasia o designazioni autorizzate per il «Qualitätswein» conformemente al regolamento sulla designazione dei vini, pubblicato nella parte II della Gazzetta ufficiale austriaca n. 111/2011. I caratteri utilizzati per questa indicazione non possono superare le dimensioni di quelli utilizzati per il nome «Thermenregion». Non è consentito l'uso di una denominazione di vendita diversa da «Qualitätswein». Per l'*Ortswein* sono consentite tuttavia le menzioni tradizionali «Auslese», «Beerenauslese» e «Trockenbeerenauslese».

È consentita l'indicazione della «Großlage». Non è consentita l'indicazione della zona vitivinicola «Niederösterreich».

Le comunità vitivinicole intercomunali autorizzate (per la tipologia *Ortswein* della denominazione «Thermenregion») sono elencate di seguito.

1. Perchtoldsdorf: per la produzione del *Perchtoldsdorfer Ortswein* sono ammesse le uve delle superfici vitate dei comuni seguenti: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf e Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: per la produzione del *Gumpoldskirchner Ortswein* sono ammesse le uve delle superfici vitate dei comuni seguenti: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten e Traiskirchen (escluso il comune catastale di Oeynhausen). Non è consentito l'arricchimento né del *Gumpoldskirchner Ortswein* né del *Riedenwein* prodotti in tali comuni.

3. Tattendorf: per la produzione del *Tattendorfer Ortswein* sono ammesse le uve delle superfici vitate dei comuni seguenti: Tattendorf, Traiskirchen-KG Oeynhausen, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf e Schönau.

4. Wiener Neustadt: per la produzione del *Wiener Neustädter Ortswein* sono ammesse le uve delle superfici vitate dei comuni seguenti: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau e Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: per la produzione del *Bad Vöslauer Ortswein* sono ammesse le uve delle superfici vitate dei comuni seguenti: Kottingbrunn, Berndorf e Bad Vöslau.

B) Le designazioni comunali autorizzate sono: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß e Wiener Neudorf.

Per il «Thermenregion» *Riedenwein* è possibile utilizzare le designazioni di un singolo vigneto stabilite dall'autorità amministrativa distrettuale. Il comune, la frazione o il comune catastale in cui si trova il vigneto deve essere indicato sull'etichetta insieme al nome del singolo vigneto.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Per tutti i vini DOP la legge sul vino austriaca stabilisce che la produzione deve avvenire nella regione viticola (regione di origine IGP) in cui è ubicata la zona DOP o in una regione viticola adiacente. L'Austria si avvale quindi in generale della deroga di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33. Per la produzione della DOP «Thermenregion» sono state stabilite condizioni supplementari: la produzione della DOP «Thermenregion» al di fuori della zona di origine è possibile previa notifica al comitato regionale della Thermenregion e autorizzazione da parte dello stesso.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La legge sul vino austriaca non stabilisce norme generali in materia di imbottigliamento dei vini DOP. Al fine di garantire la qualità e le caratteristiche tipiche dei vini della DOP «Thermenregion», sono stabilite le condizioni di imbottigliamento seguenti: la DOP «Thermenregion» deve essere imbottigliata nella zona geografica corrispondente.

L'imbottigliamento della DOP «Thermenregion» al di fuori della zona di origine è possibile previa notifica al comitato regionale della Thermenregion e autorizzazione da parte dello stesso.

Link al disciplinare del prodotto

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