Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3206

2025 6 6

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3206)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Thermenregion“

PDO-AT-A0229-AM02 – 2025 3 14

1. **Produkto pavadinimas**

„Thermenregion“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Austrija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Federalinė žemės ūkio, miškininkystės, regionų ir vandentvarkos ministerija

6. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Galimų vynuogių veislių sąrašo išplėtimas*

Produkto specifikacijos pakeitimu iš naujo nustatyta, iš kurių veislių vynuogių gaminamas atitinkamas – regiono, vietovės ir vynuogyno – vynas.

Dėl to nesikeičia nei SKVN „Thermenregion“ pavadinimas, nei kategorija. Išlaikomas ir ryšys su regionu, nes visos veislės jau seniai auginamos SKVN „Thermenregion“ regione. Taip pat neatsiranda jokių SKVN „Thermenregion“ ženklinamo vyno prekybos apribojimų. Todėl produkto specifikacijos pakeitimas yra standartinis pakeitimas.

Reikia atitinkamai keisti bendrąjį dokumentą, nes jame nurodomos veislės, iš kurių vynuogių galima gaminti SKVN „Thermenregion“ ženklinamą vyną.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Kitos teisinės ženklinimo nuostatos*

Produkto specifikacijos pakeitimu detalizuojamas šrifto, kuriuo etiketėje pateikiama tam tikra informacija (veislė, SKVN, tradiciniai terminai ir t. t.), dydis. Tai standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų sąlygų. Šios nuostatos turėtų būti įtrauktos į bendrojo dokumento 9 punktą „Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)“.

3. *Nuostatų dėl išpilstymo į butelius ir gamybos patikslinimas*

Gamyba. Apskritai SKVN ženklinami vynai pagal Austrijos vynų įstatymą gali būti gaminami ir už vynuogių auginimo regiono ribų. Taigi Austrija naudojasi Reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnyje numatyta nukrypti leidžiančia nuostata. Dabar SKVN „Thermenregion“ produkto specifikacijoje papildomai nustatyta, kad apie vyno gamybą už vynuogių auginimo regiono ribų turi būti pranešta Terminių Versmių regioniniam vyno komitetui ir ji turi vykdoma gamintojo valdoje SKVN „Niederösterreich“ arba SKVN „Wien“ regione (Terminių Versmių regionas yra geografinė Žemutinės Austrijos regiono dalis ir ribojasi su Vienos regionu).

Išpilstymas į butelius. Apribojimų nenustatyta. Jei vynas išpilstomas už vynuogių auginimo regiono ribų, apie tai turi būti pranešta regioniniam vyno komitetui.

Dėl šios pareigos pranešti ir susijusių sąlygų SKVN „Thermenregion“ ženklinamo vyno prekybos apribojimų neatsiranda, todėl tai yra standartinis pakeitimas. Pareigos pranešti nuostatos turėtų būti įtrauktos į bendrojo dokumento 9 punktą „Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)“.

4. *Nuostatos dėl smulkesnių geografinių vienetų nurodymo etiketėje*

Produkto specifikacijos pakeitimu numatyta galimybė nurodyti smulkesnius geografinius vienetus nei teritorija, kuri yra saugomos kilmės vietos nuorodos „Thermenregion“ pagrindas. Taigi SKVN „Thermenregion“ atveju naudojamasi Reglamento (ES) 2019/33 55 straipsnyje numatytomis galimybėmis. Tai standartinis pakeitimas, nes jis neatitinka nė vienos iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų sąlygų. Geografinių vienetų pavadinimai išvardyti produkto specifikacijoje ir taip pat turėtų būti įtraukti į bendrojo dokumento 9 punktą „Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Thermenregion

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. „Thermenregion“ (regiono vynas)

SKVN „Thermenregion“ ženklinamas vynas gaminamas iš šių rūšiniams vynams auginamų veislių vynuogių: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“, „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Blauer Portugieser“, „Zweigelt“. Leidžiamas pavadinimui įtakos neturintis kitų rūšiniams vynams auginamų veislių vynuogių įmaišymas. Be to, leidžiama naudoti vynuoges iš plotų, kurie vynuogynų registre įregistruoti kaip įvairiaveisliai („Gemischter Satz“).

Vyno savybės:

Regiono vynas (smulkesnė kilmės vietovė nenurodoma): toks vynas gaminamas iš šių rūšiniams vynams auginamų veislių vynuogių: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“, „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Blauer Portugieser“, „Zweigelt“.

Alkoholio koncentracija (nurodyta etiketėje) yra ne mažesnė kaip 12,0 tūrio proc.

Liekamojo cukraus kiekis turi būti toks, kad vynas atitiktų apibūdinimą „sausas“.

Neleidžiama gaminti rožinio vyno arba iškart spaudžiamo vyno („Gleichgepresster“).

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,0

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): 250

2. „Thermenregion“ (vynuogyno vynas)

Vynuogyno vynas (nurodomas vynuogyno pavadinimas) gaunamas iš vienos kurios iš šių veislių vynuogių arba jų kupažavimo būdu: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Chardonnay“, „Blauer Burgunder“, „St. Laurent“. Leidžiamas pavadinimui įtakos neturintis kitų rūšiniams vynams auginamų veislių vynuogių įmaišymas. Neleidžiama gaminti rožinio vyno arba iškart spaudžiamo vyno („Gleichgepresster“).

Alkoholio koncentracija (nurodyta etiketėje) yra ne mažesnė kaip 12,5 tūrio proc.

Liekamojo cukraus kiekis baltajame vyne turi būti toks, kad jis atitiktų apibūdinimą „sausas“, o raudonajame vyne – neviršyti 4 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): 250

3. „Thermenregion“ (vietovės vynas)

Vietovės vynas (nurodomas vietovės pavadinimas) gaunamas iš vienos kurios iš šių veislių vynuogių arba jų kupažavimo būdu: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Zweigelt“. Leidžiamas pavadinimui įtakos neturintis kitų rūšiniams vynams auginamų veislių vynuogių įmaišymas. Neleidžiama gaminti rožinio vyno arba iškart spaudžiamo vyno („Gleichgepresster“).

Alkoholio koncentracija (nurodyta etiketėje) yra ne mažesnė kaip 12,0 tūrio proc.

Liekamojo cukraus kiekis turi būti toks, kad vynas atitiktų apibūdinimą „sausas“.

Paraiška oficialiam patikrinimo numeriui gauti pateikiama ne anksčiau kaip metų, einančių po derliaus metų, kovo 1 d.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): 250

4. „Thermenregion“ (vietovės vynas) su tradicinėmis nuorodomis „Auslese“, „Beerenauslese“ arba „Trockenbeerenauslese“

Taikomos vietovės vynui nustatytos nuostatos dėl veislių.

Vynas gali būti parduodamas paženklintas tradicinėmis nuorodomis „Auslese“, „Beerenauslese“ arba „Trockenbeerenauslese“. Tokiu atveju taikomos šių tradicinių nuorodų sąlygos (alkoholio koncentracija, liekamojo cukraus kiekis ir kt.).

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre): 40

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre): 400

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. *„Thermenregion“*

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Gaminant kilmės vietos nuoroda „Thermenregion“ ženklinamus vynus leidžiama taikyti visus vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda numatytus vynininkystės metodus, nurodytus Reglamente (ES) 2019/934 arba Reglamente (ES) 2019/935, išskyrus apdorojimą kalio sorbatu ir dimetildikarbonatu. Galima mažinti vynų rūgštingumą pagal Reglamento (ES) 2019/934 arba Reglamento (ES) 2019/935 reikalavimus. Sprendimą dėl galimo parūgštinimo, priklausomai nuo oro sąlygų vegetacijos laikotarpiu, priima federalinis žemės ūkio, miškininkystės, regionų ir vandentvarkos ministras. Galimo parūgštinimo sąlygos grindžiamos Reglamento (ES) 2019/934 arba Reglamento (ES) 2019/935 reikalavimais.

Mažiausias vynuogių sulčių misos tankis turi būti 15° pagal Klosternoiburgo misos skalę (KMW) (= 9,5 tūrio proc.).

Natūrali alkoholio koncentracija gali būti padidinta įdedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos, rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos ir atliekant dalinį koncentravimą ne daugiau kaip 2 tūrio proc. (2,5 tūrio proc., kai oro sąlygos blogos), gavus federalinio žemės ūkio, miškininkystės, regionų ir vandentvarkos ministro leidimą.

Liekamojo cukraus kiekis g/l negali viršyti bendro (titruojamojo) rūgštingumo, išreikšto g/l.

2. *„Thermenregion“ (vietovės vynas) su tradicinėmis nuorodomis „Auslese“, „Beerenauslese“ arba „Trockenbeerenauslese“*

Specifinis vynininkystės metodas

Taikomi tradicinėms nuorodoms „Auslese“, „Beerenauslese“ arba „Trockenbeerenauslese“ nustatyti vynininkystės metodai.

5.2. *Didžiausias gaunamas kiekis*

1. „Thermenregion“ (regiono vynas arba vietovės vynas)

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Thermenregion“ (vynuogyno vynas)

6 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Kilmės vietos nuorodos „Thermenregion“ teritorija apima Žemutinės Austrijos miestą Vyner Noištatą, taip pat Badeno, Mėdlingo, Noinkircheno ir Vyner Noištato administracinius rajonus.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Blauer Burgunder“, arba „Blauer Spätburgunder“, „Blauburgunder“, „Pinot Noir“

„Blauer Portugieser“

„Chardonnay“, arba „Morillon“

„Grauer Burgunder“, arba „Grauburgunder“, „Pinor Gris“, „Ruländer“

„Neuburger“

„Rotgipfler“

„St. Laurent“

„Weisser Burgunder“, arba „Weißburgunder“, „Pinot Blanc“, „Klevner“

„Zierfandler“, arba „Spätrot“

„Zweigelt“, arba „Blauer Zweigelt“, „Rotburger“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Terminių Versmių vynuogių auginimo regionas driekiasi į pietus nuo Vienos, per kalvų, iš kurių aukščiausia – Aningeris, grandinę iki Badeno pietinės dalies Šiame vynuogių auginimo regione vyrauja sunkūs, smėlingi ir priemolingi, dažnai akmenuoti ant klintinio pagrindo slūgsantys rudžemiai ir žvyringi dirvožemiai, kuriuose gausu klinčių. Regionui būdingi vynuogynų dirvožemių skirtumai: sunkūs, kartais labai karbonatingi dirvožemiai šiaurės vakarų dalies šlaituose labai tinka baltajam vynui gaminti, ypač iš klasikinių Gumpoldskircheno veislių „Zierfandler“, „Rotgipfler“ ir „Neuburger“ vynuogių, taip pat įdomiems vynams iš „Weissburgunder“ ir „Chardonnay“ vynuogių. Be nedidelių raudonojo vyno gamybos vietų Zose ir Bad Feslau, aukštos kokybės raudonasis vynas visų pirma gaminamas Tatendorfo savivaldybėje ir aplinkinėse vynuogių auginimo vietovėse, kuriose vyrauja skurdus žvyringas dirvožemis. Terminių Versmių regioną nuo šaltų šiaurinių vėjų saugo Vienos Miškas. Vidutinė metinė temperatūra yra šiek tiek žemesnė nei 10 °C, metinis kritulių kiekis – apie 650 °mm, saulėtumas – 1 800 valandų per metus. Klimatui būdingos gana šaltos žiemos ir sausos, karštos vasaros.

Terminių Versmių vynuogių auginimo regiono gamybos struktūrai būdinga tai, kad vyrauja šeimyniniai vynininkystės ūkiai, daugiausia perdirbantys savo užaugintas vynuoges ir taip pat dažnai parduodantys produkciją tiesiai iš ūkio. Vynininkystę sieja glaudus ryšys su išplėtotu turizmu. Be šeimyninių ūkių, dar yra kelios didelės įmonės (vyno daryklos ir vyndarių kooperatyvai).

Vynmedžiai beveik be išimčių formuojami aukšti, tvirtinant prie vielinio rėmo.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Vynas su kilmės vietos nuoroda „Thermenregion“ pagal Austrijos vynų įstatymą vynų rinkai gali būti pateikiamas tik nurodant oficialų patikrinimo numerį. Norint gauti oficialų patikrinimo numerį, turi būti atlikti kiekvieno vyno, kurį ketinama pateikti rinkai su kilmės vietos nuoroda „Thermenregion“, mėginių analitinių ir juslinių savybių tyrimai (sistemingas tikrinimas) (žr. produkto specifikaciją).

Juslinį vynų patikrinimą atlieka oficiali degustavimo komisija. Oficialią degustavimo komisiją sudaro šeši degustatoriai ir degustavimo komisijos pirmininkas. Mėginiai degustatoriams pateikiami nenurodant produkto pavadinimo. Patikrinimo formoje yra tik vertinimui būtina informacija, tokia kaip tradicinis terminas ir derliaus metai. Degustatoriai, remdamiesi savo patirtimi ir nurodytais etaloniniais vynais (*Pegelwein*), įvertina, ar pateikti vynai yra tipiški Terminių Versmių regionui ir gali būti pateikiami rinkai (kaip neturintys trūkumų). Taikomos Austrijos degustavimo potvarkyje (BGBl. II, Nr. 256/2003) nustatytos sąlygos.

Vynui prekiniu pavadinimu „Thermenregion DAC“ suteiktas oficialus patikrinimo numeris gali būti naudojamas tik patikrinto vyno, pažymėto nuoroda „Thermenregion DAC“, prekybai.

Privaloma nurodyti derliaus metus ir vynuogių veislę.

Kaip prekinis pavadinimas pateiktina nuoroda „DAC“ arba „Districtus Austriae Controllatus“ kartu su nuoroda „Thermenregion“, tačiau nebūtinai priekinėje etiketėje. Nuorodos „DAC“ arba „Districtus Austriae Controllatus“ šrifto dydis turi būti ne mažesnis nei pusė nuorodos „Thermenregion“ šrifto dydžio, bet negali jo viršyti. Galima nurodyti prekių ženklus, išgalvotus pavadinimus arba leidžiamus rūšinio vyno terminus pagal Vyno terminų potvarkio (BGBl. II, Nr. 111/2011) 1 straipsnį. Šių nuorodų šrifto dydis turi būti ne didesnis nei nuorodos „Thermenregion“. Kitų prekinių pavadinimų, išskyrus terminą „rūšinis vynas“ („Qualitätswein“), nurodyti neleidžiama. Vietovės vynų atveju gali būti papildomai pateikiamos tradicinės nuorodos „Auslese“, „Beerenauslese“ ir „Trockenbeerenauslese“.

Leidžiama nurodyti vynuogynų kompleksą (*Großlage*). Pateikti vynuogių auginimo regiono nuorodos „Niederösterreich“ neleidžiama.

Leidžiamos nurodyti didėlesnės vynuogių auginimo vietovės (vietovės vynas su nuoroda „Thermenregion“):

1. „Perchtoldsdorf“: Perchtoldsdorfo vynas gali būti gaminamas iš vynuogių, išaugintų šių savivaldybių vynuogynuose: Perchtoldsdorfo, Bruno prie Kalnų, Maria Encersdorfo, Gyshiublio.

2. „Gumpoldskirchen“: Gumpoldskircheno vynas gali būti gaminamas iš vynuogių, išaugintų šių savivaldybių vynuogynuose: Mėdlingo, Gumpoldskircheno, Guntramsdorfo, Pfafšteteno ir Traiskircheno (išskyrus jo kadastro vietovę Oinhauzeną). Gumpoldskircheno vyno, taip pat minėtose savivaldybėse pagaminto vynuogyno vyno sodrinti neleidžiama.

3. „Tattendorf“: Tatendorfo vynas gali būti gaminamas iš vynuogių, išaugintų šių savivaldybių vynuogynuose: Tatendorfo, Traiskircheno kadastrinės vietovės Oinhauzeno, Trumau, Tėsdorfo, Obervaltersdorfo, Blumau, Giunzelsdorfo ir Šėnau.

4. „Wiener Neustadt“: Vyner Noištato vynas gali būti gaminamas iš vynuogių, išaugintų šių savivaldybių vynuogynuose: Bad Fišau–Bruno, Egendorfo, Macendorfo–Heleso, Kacelsdorfo, Lichtenverto, Zolenau ir Veikersdorfo.

5. „Bad Vöslau“: Bad Feslau vynas gali būti gaminamas iš vynuogių, išaugintų šių savivaldybių vynuogynuose: Kotingbruno, Berndorfo ir Bad Feslau.

B) Leidžiami nurodyti savivaldybių pavadinimai: Badenas, Encesfeldas–Lindabrunas, Leobersdorfas, Miunchendorfas, Reizenbergas, Potendorfas, Zolenau, Zosas ir Vyner Noidorfas.

Vynuogyno vyno su nuoroda „Thermenregion“ atveju gali būti nurodytas rajono administracijos patvirtintas vynuogyno pavadinimas. Kartu su vynuogyno pavadinimu pagrindinėje etiketėje nurodoma savivaldybė, jos dalis arba kadastro vietovė, kurioje yra vynuogynas.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Austrijos vynų įstatyme nustatyta visiems SKVN ženklinamiems vynams taikoma nuostata, kad SKVN ženklinamas vynas turi būti gaminamas tame vynuogių auginimo regione (SGN), kuriame yra SKVN vietovė, arba gretimame vynuogių auginimo regione. Taigi Austrija naudojasi Reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnyje numatyta nukrypti leidžiančia nuostata. Gaminant SKVN „Thermenregion“ ženklinamus vynus, galioja papildomos sąlygos: SKVN „Thermenregion“ ženklinamą vyną galima gaminti už kilmės regiono ribų, jei apie tai pranešama Terminių Versmų regioniniam komitetui ir gaunamas jo leidimas.

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Austrijos vynų įstatyme bendrosios SKVN ženklinamų vynų išpilstymo taisyklės nenustatytos. SKVN „Thermenregion“ ženklinamų vynų kokybei ir būdingoms savybėms užtikrinti nustatytos šios SKVN „Thermenregion“ ženklinamų vynų išpilstymo sąlygos: SKVN „Thermenregion“ ženklinamas vynas turi būti išpilstomas SKVN „Thermenregion“ teritorijoje.

SKVN „Thermenregion“ ženklinamą vyną galima išpilstyti už kilmės regiono ribų, jei apie tai pranešama Terminių Versmų regioniniam komitetui ir gaunamas jo leidimas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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