C/2025/3206

6.6.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3206)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Thermenregion"

PDO-AT-A0229-AM02 — 14.3.2025

1. **Isem il-prodott**

Thermenregion

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Awstrija

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [il-Ministeru Federali għall-Agrikoltura u l-Forestrija, ir-Reġjuni u l-Ġestjoni tal-Ilma]

6. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Bidliet fil-varjetajiet possibbli tal-inbid*

Bħala parti mill-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-varjetajiet ġew stabbiliti mill-ġdid taħt il-kategoriji *Gebietswein* [inbid reġjonali], *Ortswein* [inbid minn villaġġ jew muniċipalità partikolari] u *Riedenwein* [inbid minn vinja waħda definita legalment].

Din id-definizzjoni mill-ġdid tal-varjetajiet la taffettwa l-isem u lanqas il-kategorija tad-DOP Thermenregion. Ir-rabta maż-żona hija wkoll bħal qabel, peress li l-varjetajiet kollha ilhom jitkabbru fiż-żona tad-DOP Thermenregion għal żmien twil. Barra minn hekk, ma ġiet imposta l-ebda restrizzjoni fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-inbid tad-DOP Thermenregion. Għalhekk, l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott hija emenda standard.

Id-dokument uniku għandu jiġi emendat ukoll, peress li jistabbilixxi l-varjetajiet li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Thermenregion.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Regoli addizzjonali dwar it-tikkettar*

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tistabbilixxi regoli dwar id-daqs tat-tipa tad-dettalji fuq it-tikketta (il-varjetà, id-DOP, it-termini tradizzjonali, eċċ.). Peress li dan ma jaqa' taħt l-ebda wieħed mill-kriterji stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143, l-emenda hija emenda standard. Ir-regoli għandhom jiġu inklużi fid-dokument uniku taħt il-punt 9 — "Rekwiżiti oħra applikabbli".

3. *Kjarifika tad-dispożizzjonijiet dwar l-ibbottiljar u l-produzzjoni*

Il-produzzjoni: Skont l-Att Awstrijak dwar l-Inbid, normalment ikun possibbli li jiġu prodotti nbejjed tad-DOP barra mir-reġjun tal-vitikultura, li jfisser li l-Awstrija ġeneralment tagħmel użu mid-deroga prevista fl-Artikolu 5 tar-Regolament (UE) 2019/33. L-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Thermenregion ġiet emendata biex issa tistipula wkoll li l-produzzjoni barra mir-reġjun tal-vitikultura trid tiġi nnotifikata lill-Kumitat Reġjonali tal-Inbid ta' Thermenregion u li l-inbid irid isir fl-azjenda ta' produttur fir-reġjuni tal-vitikultura tad-DOP Niederösterreich jew tad-DOP Wien (ġeografikament iż-żona tad-DOP Thermenregion hija parti miż-żona tad-DOP Niederösterreich u tmiss maż-żona tad-DOP Wien).

L-ibbottiljar: Ma ġiet stabbilita l-ebda restrizzjoni. L-ibbottiljar barra mir-reġjun tal-vitikultura jrid jiġi nnotifikat lill-Kumitat Reġjonali tal-Inbid.

Dawn il-kundizzjonijiet u r-rekwiżiti ta' notifika ma jillimitawx il-kummerċjalizzazzjoni tal-inbid tad-DOP Thermenregion u għalhekk huma emenda standard. Dawn għandhom jiġu inklużi fid-dokument uniku taħt il-punt 9 — "Rekwiżiti oħra applikabbli".

4. *Dispożizzjonijiet dwar l-użu ta' unitajiet ġeografiċi iżgħar fuq it-tikketta*

L-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tippermetti li ssir referenza għal unitajiet ġeografiċi iżgħar miż-żona sottostanti tad-DOP Thermenregion, u b'hekk tagħmel użu mill-possibbiltajiet previsti fl-Artikolu 55 tar-Regolament (UE) 2019/33. Peress li dan ma jaqa' taħt l-ebda wieħed mill-kriterji stabbiliti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143, l-emenda hija emenda standard. L-ismijiet tal-unitajiet ġeografiċi huma elenkati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u għandhom jiġu inklużi wkoll fid-dokument uniku fil-punt 9 — "Rekwiżiti oħra applikabbli".

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Thermenregion

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbid Thermenregion (fil-forma ta' *Gebietswein* [inbid reġjonali])

L-inbid tad-DOP Thermenregion huwa prodott mill-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin użati għall-produzzjoni tal-*Qualitätswein* [inbid ta' kwalità]: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Il-coupage ma' varjetajiet oħra użati għall-produzzjoni tal-*Qualitätswein* huwa permess sakemm ma jkunx ta' detriment għad-denominazzjoni. Jista' jintuża wkoll għeneb minn żoni elenkati fir-reġistru tal-vinji bil-kumment "*Gemischter Satz*" [taħlita ta' għelieqi].

Il-karatteristiċi tal-inbid huma kif ġej:

Gebietswein (l-ebda post ta' oriġini iżgħar): Dawn l-inbejjed huma prodotti mill-varjetajiet tad-dwieli li ġejjin użati għall-produzzjoni tal-*Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Il-qawwa alkoħolika skont il-volum (indikata fuq it-tikketta) hija ta' mill-inqas 12,0 %.

Il-kontenut ta' zokkor mhux iffermentat irid jikkorrispondi għat-terminu "xott".

Il-produzzjoni tal-inbid rożè jew tal-*Gleichgepresster* (inbid rożè "magħsur kmieni") mhijiex permessa.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,0

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

2. Inbid Thermenregion (fil-forma ta' *Riedenwein*)

Ir-***Riedenwein*** [inbid ittikkettat bl-isem ta' vinja waħda definita legalment] jiġi prodott minn waħda mill-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin jew minn coupage tagħhom: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Il-coupage ma' varjetajiet oħra użati għall-produzzjoni tal-*Qualitätswein* huwa permess sakemm ma jkunx ta' detriment għad-denominazzjoni. Il-produzzjoni tal-inbid rożè jew tal-*Gleichgepresster* mhijiex permessa.

Il-qawwa alkoħolika skont il-volum (indikata fuq it-tikketta) hija ta' mill-inqas 12,5 %.

Il-kontenut ta' zokkor mhux iffermentat irid jikkorrispondi għat-terminu "xott" fil-każ tal-inbid abjad u ma jridx jaqbeż l-4 g/l fil-każ tal-inbid aħmar.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,5

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

3. Inbid ta' Thermenregion (fil-forma ta' *Ortswein*)

Ortswein [inbid ittikkettat bl-isem ta' raħal jew muniċipalità] jiġi prodott minn waħda mill-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin jew minn coupage tagħhom: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Il-coupage ma' varjetajiet oħra użati għall-produzzjoni tal-*Qualitätswein* huwa permess sakemm ma jkunx ta' detriment għad-denominazzjoni. Il-produzzjoni tal-inbid rożè jew tal-*Gleichgepresster* mhijiex permessa.

Il-qawwa alkoħolika skont il-volum (indikata fuq it-tikketta) hija ta' mill-inqas 12,0 %.

Il-kontenut ta' zokkor mhux iffermentat irid jikkorrispondi għat-terminu "xott".

L-applikazzjonijiet għal numru tal-kontroll tal-kwalita uffiċjali ma jistgħux jiġu sottomessi qabel l-1 ta' Marzu fissena ta' wara l-ħsad.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 250

4. Inbid ta' Thermenregion (fil-forma ta' *Ortswein*) bit-termini tradizzjonali "Auslese", "Beerenauslese" jew "Trockenbeerenauslese"

Fir-rigward tal-varjetajiet, japplikaw id-dispożizzjonijiet dwar l-*Ortswein*.

L-inbid jista' jiġi kkummerċjalizzat bit-termini tradizzjonali "Auslese", "Beerenauslese" jew "Trockenbeerenauslese". F'dan il-każ, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti għal dawn it-termini tradizzjonali (qawwa alkoħolika, zokkor residwu, eċċ.).

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 5

— Aċidità totali minima: 4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 40

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 400

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

1. *Inbid Thermenregion*

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Il-prattiki enoloġiċi kollha previsti fir-Regolamenti (UE) 2019/934 u 2019/935 għall-inbid b'denominazzjoni ta' oriġini protetta huma awtorizzati għad-DOP Thermenregion, ħlief għat-trattament bis-sorbat tal-potassju jew bid-dikarbonat tad-dimetil. Id-deaċidifikazzjoni tal-inbejjed hija possibbli skont dawk ir-Regolamenti. Il-Ministru Federali għall-Agrikoltura u l-Forestrija, ir-Reġjuni u l-Ġestjoni tal-Ilma jiddeċiedi jekk jippermettix l-aċidifikazzjoni abbażi tal-kundizzjonijiet tat-temp matul l-istaġun tat-tkabbir. Il-kundizzjonijiet għal kwalunkwe aċidifikazzjoni f'dak il-każ huma rregolati mir-Regolamenti msemmija hawn fuq.

Il-meraq tal-għeneb irid ikollu piż minimu tal-most ta' 15 °KMW fuq l-iskala tal-piż tal-most ta' Klosterneuburg (= 9,5 % skont il-volum).

Il-qawwa alkoħolika naturali tista' tiżdied sa massimu ta' 2 % skont il-volum (jew 2,5 % skont il-volum fil-każ ta' kundizzjonijiet klimatiċi mhux favorevoli u wara awtorizzazzjoni mill-Ministru Federali għall-Agrikoltura u l-Forestrija, ir-Reġjuni u l-Ġestjoni tal-Ilma) biż-żieda ta' sukrożju, most tal-għeneb ikkonċentrat jew most tal-għeneb ikkonċentrat rettifikat jew b'konċentrazzjoni parzjali.

Il-kontenut ta' zokkor mhux iffermentat fi grammi għal kull litru ma għandux jaqbeż l-aċidità totali fi grammi għal kull litru.

2. *Inbid ta' Thermenregion (fil-forma ta' Ortswein) bit-termini tradizzjonali "Auslese", "Beerenauslese" jew "Trockenbeerenauslese"*

Prattika enoloġika speċifika

Japplikaw il-prattiki enoloġiċi stabbiliti għall-inbejjed bit-termini tradizzjonali "Auslese", "Beerenauslese" jew "Trockenbeerenauslese".

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Inbid Thermenregion (fil-forma ta' *Gebietswein* jew *Ortswein*)

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Inbid Thermenregion (fil-forma ta' *Riedenwein*)

6 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Id-DOP Thermenregion tkopri l-belt ta' Wiener Neustadt u d-distretti politiċi ta' Baden, Mödling, Neunkirchen u Wiener Neustadt fl-Awstrija ta' Isfel.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Ir-reġjun tal-vitikultura ta' Thermenregion jestendi lejn in-Nofsinhar ta' Vjenna, fuq serbut għoljiet li l-ogħla quċċata tagħhom hija l-Anninger, fin-Nofsinhar ta' Baden. Is-substrat f'din iż-żona tal-vitikultura jikkonsisti f'ħamrija tqila, ramlija, tal-lom u spiss ukoll ħamrija tal-ġebel tal-ġir ta' lewn kannella u ħamrija ġibsija u biż-żrar. Dawn il-kuntrasti fil-ħamrija tal-vinji huma karatteristiċi taż-żona. Il-ħamrija tqila u xi drabi ġibsija ħafna tax-xaqlibiet fil-parti tal-Majjistral hija adattata tajjeb ħafna għall-produzzjoni tal-inbid abjad, b'mod partikolari l-inbejjed magħmula mill-varjetajiet tad-dwieli tradizzjonali tal-Gumpoldskirchen, jiġifieri iz-Zierfandler, ir-Rotgipfler u n-Neuburger. Madankollu, jistgħu jipproduċu wkoll inbejjed Weißburgunder u Chardonnay interessanti. Minbarra l-gżejjer ta' Sooß u Bad Vöslau li jipproduċu l-inbid aħmar, il-muniċipalità ta' Tattendorf u l-irħula tal-vitikultura tal-madwar, permezz tal-ħamrija taż-żrar ħawlija tagħhom, huma ż-żona prinċipali għall-produzzjoni tal-inbid aħmar ta' kwalità għolja. Il-Wienerwald jipproteġi lit-Thermenregion mill-irjieħ kesħin mit-Tramuntana. It-temperatura medja annwali hija ta' kważi 10 °C, ix-xita annwali hija ta' 650 mm u d-dawl tax-xemx annwali huwa ta' 1 800 siegħa. Il-klima hija kkaratterizzata minn xtiewi pjuttost kesħin u minn sjuf xotti u sħan.

L-istruttura tal-produzzjoni fiż-żona tal-vitikultura tat-Thermenregion hija kkaratterizzata minn negozji tal-produzzjoni tal-inbid immexxija mill-familji li prinċipalment jipproċessaw l-għeneb mill-produzzjoni tagħhom stess u, f'ħafna każijiet, ibigħu wkoll direttament mill-azjendi agrikoli tagħhom. Hemm rabta qawwija bejn il-livell għoli ta' turiżmu u l-industrija tal-inbid. Minbarra l-azjendi tal-familja, hemm ukoll ftit impriżi kbar (fabbriki tal-inbid u kooperattivi tal-produzzjoni tal-inbid).

Id-dwieli jiġu kkultivati kważi esklużivament bl-użu tas-sistema ta' ħarriġ ta' *Hochkultur* [kultivazzjoni fl-għoli], fuq strutturi tal-wajers.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Skont l-Att Awstrijak dwar l-Inbid, l-inbid tad-DOP Thermenregion jista' jiġi kkummerċjalizzat biss jekk ikollu numru tal-kontroll tal-kwalità uffiċjali [*staatliche Prüfnummer*]. Sabiex jinkiseb numru tal-kontroll tal-kwalità uffiċjali, kampjun ta' kull inbid li għandu jiġi kkummerċjalizzat bid-DOP Thermenregion irid jgħaddi minn ittestjar analitiku u organolettiku (kontroll sistematiku; ara l-ispeċifikazzjoni tal-prodott).

Fl-ittestjar sensorjali, l-inbejjed jiġu ttestjati minn bord tad-dewqan uffiċjali magħmul minn sitt assaġġaturi u president. Quddiem l-assaġġaturi jitqiegħdu kampjuni mhux identifikati. Il-formola tal-ittestjar tinkludi biss l-informazzjoni meħtieġa għall-evalwazzjoni, bħad-denominazzjoni tradizzjonali u s-sena. L-assaġġaturi jużaw kemm l-esperjenza tagħhom kif ukoll inbejjed ta' referenza stabbiliti biex jiġġudikaw jekk l-inbejjed ippreżentati lilhom humiex tipiċi tal-inbejjed Thermenregion u jekk humiex kummerċjabbli (jiġifieri ħielsa mill-imperfezzjonijiet). Japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti mir-Regolament Awstrijak dwar id-Dewqan, il-Gazzetta tal-Liġi Federali (*BGBl.*) II Nru 256/2003.

Jiġi assenjat numru tal-kontroll tal-kwalità uffiċjali lill-inbid bid-denominazzjoni tal-bejgħ "Thermenregion DAC" li jista' jintuża biss għall-kummerċjalizzazzjoni tal-inbid ittestjat bid-denominazzjoni "Thermenregion DAC".

Iridu jiġu indikati l-vendemmja u l-varjetà tad-dielja.

It-terminu "DAC" jew "Districtus Austriae Controllatus" irid jidher bħala denominazzjoni tal-bejgħ flimkien mal-isem Thermenregion, iżda mhux neċessarjament fuq it-tikketta ta' quddiem. Għandu jidher f'karattri mill-inqas nofs id-daqs iżda mhux akbar minn dawk użati għall-isem Thermenregion. Huwa possibbli li jiġu indikati l-ismijiet tad-ditti u l-ismijiet ornamentali u li jintużaw id-denominazzjonijiet awtorizzati għall-*Qualitätswein* skont it-Taqsima 1 tar-Regolament Awstrijak dwar id-Denominazzjoni tal-Inbid, *BGBl.* II Nru 111/2011. Dawn l-indikazzjonijiet iridu jkunu f'karattri mhux akbar minn dawk użati għall-isem Thermenregion. Ma huwiex permess l-użu ta' denominazzjonijiet ta' bejgħ addizzjonali, ħlief għall-*Qualitätswein*. Madankollu, fil-każ ta' *Ortswein*, jistgħu jintużaw ukoll it-termini tradizzjonali "Auslese", "Beerenauslese" u "Trockenbeerenauslese".

Huwa permess li jiġi indikat *Großlagen* [siti ta' vinji kollettivi]. Mhuwiex permess li jiġi indikat ir-reġjun tal-vitikultura "Niederösterreich".

Il-muniċipalitajiet tal-vitikultura li jinkludu diversi vinji li jistgħu jiġu indikati (għall-inbid Thermenregion fil-forma ta' *Ortswein*) huma:

1. Perchtoldsdorf: Il-Perchtoldsdorf *Ortswein* jista' jsir minn għeneb imkabbar f'vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf u Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Il-Gumpoldskirchen *Ortswein* jista' jsir minn għeneb imkabbar f'vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten u Traiskirchen (bl-eċċezzjoni tal-muniċipalità katastali ta' Oeynhausen). Ma huwa permess l-ebda arrikkiment għal Gumpoldskirchen *Ortswein* jew *Riedenwein* li joriġinaw minn dawk il-muniċipalitajiet.

3. Tattendorf: It-Tattendorf *Ortswein* jista' jsir minn għeneb imkabbar f'vinji li jinsabu f'dawn li ġejjin: il-muniċipalitajiet ta' Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf u Schönau, u l-muniċipalità katastali ta' Oeynhausen fi Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: Il-Wiener Neustadt *Ortswein* jista' jsir minn għeneb imkabbar f'vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau u Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Il-Bad Vöslau *Ortswein* jista' jsir minn għeneb imkabbar f'vinji li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin: Kottingbrunn, Berndorf u Bad Vöslau.

B) Id-dežinjazzjonijiet tal-muniċipalitajiet awtorizzati huma: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß u Wiener Neudorf.

Għall-inbid Thermenregion fil-forma ta' *Riedenwein*, jista' jintuża l-isem ta' kwalunkwe *Ried* [vinja waħda] definita fil-liġi mill-awtorità amministrattiva distrettwali. Il-muniċipalità, il-lokalità jew il-muniċipalità katastali fejn jinsab ir-*Ried* iridu jiġu indikati fuq it-tikketta ewlenija flimkien mal-isem tar-*Ried*.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Skont l-Att Awstrijak dwar l-Inbid, l-inbejjed kollha tad-DOP iridu jiġu prodotti fir-reġjun tal-vitikultura (ir-reġjun ta' oriġini tal-IĠP) li fih tinsab iż-żona tad-DOP jew f'reġjun tal-vitikultura ġar. Għalhekk, l-Awstrija ġeneralment tagħmel użu mid-deroga prevista fl-Artikolu 5 tar-Regolament (UE) 2019/33. Għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Thermenregion, ġew stabbiliti kundizzjonijiet addizzjonali li jippermettu l-produzzjoni barra miż-żona tal-oriġini sakemm jiġi nnotifikat lill-Kumitat Reġjonali tat-Thermenregion u jiġi awtorizzat minnu.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Att Awstrijak dwar l-Inbid ma jistabbilix regoli ġenerali dwar l-ibbottiljar tal-inbejjed tad-DOP. Sabiex jiġu żgurati l-kwalità u l-karatteristiċi tipiċi tal-inbid tad-DOP Thermenregion, huma stabbiliti l-kundizzjonijiet li ġejjin fir-rigward tal-ibbottiljar tiegħu:

L-inbid irid jiġi bbottiljat fiż-żona tad-DOP Thermenregion. L-ibbottiljar barra miż-żona tal-oriġini huwa possibbli jekk jiġi nnotifikat u awtorizzat mill-Kumitat Reġjonali tat-Thermenregion.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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