Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3206)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Thermenregion”

PDO-AT-A0229-AM02 – 14.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Thermenregion”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Austria

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa, Regionów i Gospodarki Wodnej]

6. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiany w możliwych odmianach winorośli*

W ramach zmiany specyfikacji na nowo określono odmiany winorośli w odniesieniu do kategorii *Gebietswein* [wino regionalne], *Ortswein* [wino produkowane w konkretnej wsi lub gminie] i *Riedenwein* [wino produkowane w prawnie określonej pojedynczej winnicy].

To ponowne zdefiniowanie odmian nie wpływa ani na nazwę, ani na kategorię ChNP Thermenregion. Związek z obszarem również pozostaje niezmieniony, ponieważ przedmiotowe odmiany uprawia się od dawna na obszarze objętym ChNP Thermenregion. Ponadto nie nałożono żadnych ograniczeń na wprowadzanie do obrotu wina objętego ChNP Thermenregion. Zmiana specyfikacji jest zatem zmianą standardową.

Należy również zmienić jednolity dokument, ponieważ określono w nim odmiany, które mogą być wykorzystywane do produkcji wina objętego ChNP Thermenregion.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania*

W wyniku przedmiotowej zmiany specyfikacji ustanawia się zasady dotyczące wielkości czcionki, jaką należy stosować w przypadku informacji podawanych na etykiecie (odmiana, ChNP, tradycyjne określenia itp.). Ponieważ zmiana ta nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest ona zmianą standardową. Przepisy te należy zawrzeć w jednolitym dokumencie w pkt 9 – „Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)".

3. *Sprecyzowanie przepisów dotyczących butelkowania i produkcji*

Produkcja: Zgodnie z austriacką ustawą o winach zazwyczaj dopuszcza się produkcję win objętych ChNP poza obszarem uprawy winorośli, co oznacza, że Austria zasadniczo korzysta z odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33. Specyfikacja wina objętego ChNP Thermenregion została zmieniona i obecnie stanowi również, że produkcję prowadzoną poza obszarem uprawy winorośli należy zgłosić Regionalnemu Komitetowi Winiarskiemu w Thermenregion oraz że wino musi być produkowane w zakładzie producenta położonym na obszarze uprawy winorośli objętym ChNP Niederösterreich lub ChNP Wien (obszar geograficzny objęty ChNP Thermenregion stanowi część obszaru objętego ChNP Niederösterreich i graniczy z obszarem objętym ChNP Wien).

Butelkowanie: Nie ustanowiono żadnych ograniczeń. Butelkowanie poza obszarem uprawy winorośli należy zgłosić Regionalnemu Komitetowi Winiarskiemu.

Te warunki i wymogi dotyczące zgłaszania nie ograniczają wprowadzania do obrotu wina objętego ChNP Thermenregion, a zatem stanowią zmianę standardową. Należy je uwzględnić w jednolitym dokumencie w pkt 9 – „Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)".

4. *Przepisy dotyczące stosowania mniejszych jednostek geograficznych na etykiecie*

Zmiana specyfikacji umożliwia zawarcie odniesienia do jednostek geograficznych mniejszych niż obszar objęty ChNP Thermenregion i skorzystanie tym samym z możliwości przewidzianych w art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33. Ponieważ zmiana ta nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest ona zmianą standardową. Nazwy jednostek geograficznych wymieniono w specyfikacji produktu i powinny również zostać uwzględnione w jednolitym dokumencie w pkt 9 – „Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)".

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Thermenregion

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju *Gebietswein*)

Wino objęte ChNP Thermenregion produkuje się z następujących odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji *Qualitätswein* [wina gatunkowego]: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Mieszanie z innymi odmianami wykorzystywanymi do produkcji *Qualitätswein* jest dozwolone, o ile pozostaje bez wpływu na oznaczenie. Można również wykorzystywać winogrona z obszarów wymienionych w rejestrze winnic z zaznaczeniem „Gemischter Satz".

Wino posiada następujące cechy charakterystyczne:

Gebietswein (brak miejsc pochodzenia będących mniejszą jednostką geograficzną): wina te produkowane są z następujących odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (wskazana na etykiecie) wynosi co najmniej 12,0 (w % objętości)

Stężenie cukru przed fermentacją musi odpowiadać określeniu „wytrawne".

Produkcja wina różowego lub *Gleichgepresster* [wina różowego „wcześnie tłoczonego"] jest niedozwolona.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12,0

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

2. Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju *Riedenwein*)

Riedenwein [wino oznakowane nazwą prawnie określonej pojedynczej winnicy] jest produkowane z jednej z następujących odmian winorośli lub z ich mieszanki: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Mieszanie z innymi odmianami wykorzystywanymi do produkcji *Qualitätswein* jest dozwolone, o ile pozostaje bez wpływu na oznaczenie. Produkcja wina różowego lub *Gleichgepresster* jest niedozwolona.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (wskazana na etykiecie) wynosi co najmniej 12,5 (w % objętości)

Stężenie cukru przed fermentacją musi odpowiadać określeniu „wytrawne" w przypadku wina białego i nie może przekraczać 4 g/l w przypadku wina czerwonego.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

3. Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju *Ortswein*)

Ortswein [wino oznakowane nazwą wsi lub gminy] jest produkowane z jednej z następujących odmian winorośli lub z ich mieszanki: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Mieszanie z innymi odmianami wykorzystywanymi do produkcji *Qualitätswein* jest dozwolone, o ile pozostaje bez wpływu na oznaczenie. Produkcja wina różowego lub *Gleichgepresster* jest niedozwolona.

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (wskazana na etykiecie) wynosi co najmniej 12,0 (w % objętości)

Stężenie cukru przed fermentacją musi odpowiadać określeniu „wytrawne".

Wnioski o nadanie urzędowego numeru kontrolnego należy składać nie wcześniej niż 1 marca roku następującego po roku zbiorów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

4. Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju *Ortswein*) z określeniem tradycyjnym „Auslese", „Beerenauslese" lub „Trockenbeerenauslese"

W odniesieniu do odmian stosuje się przepisy dotyczące *Ortswein*.

Wino może być wprowadzane do obrotu z określeniem tradycyjnym „Auslese", „Beerenauslese" lub „Trockenbeerenauslese". W tym przypadku zastosowanie mają warunki ustanowione dla tych określeń tradycyjnych (zawartość alkoholu, cukier resztkowy itp.).

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 40

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 400

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Wino objęte ChNP Thermenregion*

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wszystkie praktyki enologiczne przewidziane w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935 w odniesieniu do wina objętego chronioną nazwą pochodzenia są dozwolone w odniesieniu do win objętych ChNP „Thermenregion", z wyjątkiem procesów z wykorzystaniem sorbinianu potasu lub diwęglanu dimetylu. Zgodnie z wymogami określonymi w tych rozporządzeniach możliwe jest odkwaszanie win. Decyzję w sprawie ewentualnego zakwaszania podejmuje federalny minister ds. rolnictwa, leśnictwa, regionów i gospodarki wodnej w zależności od warunków pogodowych w okresie wegetacji. W takim przypadku warunki dotyczące ewentualnego zakwaszania są uregulowane w wymienionych wyżej rozporządzeniach.

Masa moszczu soku z winogron musi wynosić co najmniej 15 ° w skali wagowej moszczu Klosterneuburga (= 9,5 % obj.).

Naturalną objętościową zawartość alkoholu można zwiększyć maksymalnie o 2 % obj. (lub 2,5 % obj. w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych i po uzyskaniu zezwolenia federalnego ministra ds. rolnictwa, leśnictwa, regionów i gospodarki wodnej) przez dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego lub poprzez częściowe zagęszczenie.

Stężenie cukru przed fermentacją w gramach na litr nie może przekraczać kwasowości miareczkowej wyrażonej w gramach na litr.

2. *Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju Ortswein) z określeniem tradycyjnym „Auslese", „Beerenauslese" lub „Trockenbeerenauslese"*

Szczególne praktyki enologiczne

Zastosowanie mają praktyki enologiczne określone dla win z określeniem tradycyjnym „Auslese", „Beerenauslese" lub „Trockenbeerenauslese".

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju *Gebietswein* lub *Ortswein*)

10 000 kg winogron z hektara

2. Wino objęte ChNP Thermenregion (rodzaju *Riedenwein*)

6 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

ChNP Thermenregion obejmuje wina produkowane na terytorium miasta Wiener Neustadt, a także w powiatach Baden, Mödling, Neunkirchen i Wiener Neustadt w Dolnej Austrii.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Obszar uprawy winorośli „Thermenregion" rozciąga się na południe od Wiednia, przez pasmo wzgórz, którego najwyższe wzniesienie stanowi Anninger, aż do okolic na południe od miasta Baden. Na tym obszarze uprawy winorośli podłoże stanowią ciężkie, piaszczyste i gliniaste, często również kamieniste wapienne gleby brunatnoziemne oraz bogate w wapień gleby żwirowe. Zróżnicowanie gleb w winnicach jest typowe dla tego obszaru. Ciężkie, po części zawierające bardzo dużo wapnia gleby na zboczach w części północno-zachodniej doskonale nadają się do produkcji wina białego, przede wszystkim z odmian „Zierfandler", „Rotgipfler" i „Neuburger" będących klasycznymi odmianami z grupy tzw. „Gumpoldskirchner Rebsorten". Pozwalają one również uzyskać interesujące wina z odmian „Weißburgunder", „Chardonnay" i „Traminer". Jeśli pominąć „wyspy" produkcji czerwonego wina w Sooß i Bad Vöslau, to wysokiej jakości wina czerwone są produkowane przede wszystkim w gminie Tattendorf i położonych wokół niej miejscowościach z ich ubogimi ziemiami żwirowymi. Obszar uprawy winorośli „Thermenregion" jest chroniony przez Las Wiedeński („Wienerwald") przed zimnymi wiatrami z północy. Średnia roczna temperatura wynosi niecałe 10 stopni Celsjusza, roczna ilość opadów wynosi około 650 mm, a liczba godzin nasłonecznienia w ciągu roku wynosi około 1 800. Klimat charakteryzują dość chłodne zimy i suche, gorące lata.

Struktura produkcji wina na obszarze uprawy winorośli „Thermenregion" jest zdominowana przez przedsiębiorstwa rodzinne, które w zdecydowanej większości przerabiają winogrona pochodzące z własnych upraw i często prowadzą również bezpośrednią sprzedaż wina w miejscu jego produkcji. Istnieje ścisły związek między wysokim poziomem turystyki a przemysłem winiarskim. Strukturę produkcji opartą na przedsiębiorstwach rodzinnych uzupełnia bardzo niewielka liczba dużych zakładów (wytwórni win i spółdzielni winiarskich).

Winorośl jest uprawiana niemal wyłącznie w formie upraw wysokich [*Hochkultur*] prowadzonych przy zastosowaniu drucianych ram.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zgodnie z austriacką ustawą o winach wino objęte ChNP „Thermenregion" może zostać wprowadzone do obrotu wyłącznie, jeżeli jest opatrzone urzędowym numerem kontrolnym [*staatliche Prüfnummer*]. Warunkiem uzyskania urzędowego numeru kontrolnego jest poddanie próbki każdego wina, które ma zostać wprowadzone do obrotu z chronioną nazwą pochodzenia „Thermenregion", badaniom analitycznym i organoleptycznym (kontrola systematyczna; zob. specyfikacja).

W trakcie analizy sensorycznej wina są oceniane przez urzędową komisję degustacyjną, w skład której wchodzi sześciu degustatorów oraz przewodniczący komisji degustacyjnej. Próbki są degustowane na ślepo. Formularz na potrzeby analizy zawiera wyłącznie informacje, które są niezbędne do celów oceny, takie jak wskazanie tradycyjnego oznaczenia oraz rocznik. Degustatorzy oceniają, na podstawie własnego doświadczenia oraz na podstawie wyznaczonych win wzorcowych, czy przedstawione im wina mają cechy typowe dla win objętych ChNP Thermenregion oraz czy nadają się one do wprowadzenia do obrotu (nie posiadają wad). Zastosowanie mają warunki określone w austriackim rozporządzeniu w sprawie degustacji, Federalny Dziennik Urzędowy (*BGBl.*) II nr 256/2003.

Urzędowy numer kontrolny przypisany do wina z nazwą handlową „Thermenregion DAC" można stosować wyłącznie w celu wprowadzenia do obrotu zbadanego wina pod nazwą „Thermenregion DAC".

Należy wskazać rocznik i odmianę winorośli.

Należy również umieścić określenie „DAC" lub „Districtus Austriae Controllatus" jako nazwę handlową wraz z nazwą „Thermenregion", ale niekoniecznie na przedniej etykiecie. Określenie to należy zapisać czcionką o wielkości wynoszącej co najmniej połowę wielkości czcionki użytej do zapisu nazwy „Thermenregion", ale nie większą od tej czcionki. Dozwolone jest wskazywanie nazw zastrzeżonych i nazw własnych oraz stosowanie oznaczeń dozwolonych dla *Qualitätswein* zgodnie z § 1 austriackiego rozporządzenia w sprawie oznaczeń win, Federalny Dziennik Urzędowy (*BGBl.*) II nr 111/2011. Oznaczenia te muszą być zapisane czcionką nie większą niż czcionka stosowana w przypadku nazwy „Thermenregion". Nie zezwala się na stosowanie dodatkowych oznaczeń handlowych, z wyjątkiem „Qualitätswein". W przypadku *Ortswein* można jednak również używać określeń tradycyjnych „Auslese", „Beerenauslese" i „Trockenbeerenauslese".

Dozwolone jest wskazanie *Großlagen* [grupa winnic na danym obszarze]. Nie zezwala się na podanie regionu uprawy winorośli „Niederösterreich".

Można wskazać następujące gminy uprawy winorośli obejmujące wiele winnic (w przypadku wina objętego ChNP Thermenregion rodzaju *Ortswein*):

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf *Ortswein* można wytwarzać z winogron uprawianych w winnicach położonych w następujących gminach: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf i Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen *Ortswein* można wytwarzać z winogron uprawianych w winnicach położonych w następujących gminach: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten i Traiskirchen (z wyjątkiem gminy katastralnej Oeynhausen). Nie zezwala się na wzbogacanie Gumpoldskirchen *Ortswein* lub *Riedenwein* pochodzących z tych gmin.

3. Tattendorf: Tattendorf *Ortswein* można wytwarzać z winogron uprawianych w winnicach położonych w następujących gminach: Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf i Schönau oraz w gminie katastralnej Oeynhausen w Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* można wytwarzać z winogron uprawianych w winnicach położonych w następujących gminach: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau i Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslau *Ortswein* można wytwarzać z winogron uprawianych w winnicach położonych w następujących gminach: Kottingbrunn, Berndorf i Bad Vöslau.

B) Dozwolone jest stosowanie następujących oznaczeń gmin: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß i Wiener Neudorf.

W przypadku wina objętego ChNP Thermenregion rodzaju *Riedenwein* można stosować nazwę każdej *Ried* [pojedynczej winnicy] określonej prawnie przez organ administracyjny powiatu. Na etykiecie głównej wraz z nazwą *Ried* należy wskazać gminę, miejscowość lub gminę katastralną, w której znajduje się dana *Ried*.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z austriacką ustawą o winach wszystkie wina objęte ChNP muszą być produkowane w regionie uprawy winorośli (region pochodzenia ChOG), w którym znajduje się obszar ChNP, lub w sąsiednim regionie uprawy winorośli. Austria korzysta zatem zasadniczo z odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33. W odniesieniu do produkcji wina objętego ChNP Thermenregion ustanowiono dodatkowe warunki umożliwiające produkcję poza obszarem pochodzenia, o ile taka produkcja zostanie zgłoszona Regionalnemu Komitetowi Winiarskiemu w Thermenregion, który wyrazi zgodę na jej prowadzenie.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Austriacka ustawa o winach nie ustanawia ogólnych przepisów dotyczących butelkowania win objętych ChNP. W celu zapewnienia jakości i typowych właściwości wina objętego ChNP Thermenregion ustanawia się następujące warunki dotyczące butelkowania:

Wino musi być butelkowane na obszarze objętym ChNP Thermenregion. Butelkowanie poza obszarem pochodzenia jest możliwe pod warunkiem powiadomienia Regionalnego Komitetu Winiarskiego w Thermenregion i wyrażenia zgody przez ten Komitet na takie butelkowanie.

Link do specyfikacji produktu

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