C/2025/3206

6.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3206)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Thermenregion“

PDO-AT-A0229-AM02 – 14.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Thermenregion“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Rakúsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, regiónov a vodného hospodárstva]

6. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmeny možných muštových odrôd*

V rámci zmeny špecifikácie sa nanovo stanovili odrody v kategóriách *Gebietswein* [regionálne víno], *Ortswein* [víno z určitej dediny alebo obce] a *Riedenwein* [víno z jednotlivého zákonom vymedzeného vinohradu].

Toto nové vymedzenie odrôd nemá vplyv na názov ani kategóriu CHOP „Thermenregion“. Súvislosť s oblasťou takisto ostáva rovnaká ako predtým, pretože všetky odrody sa v oblasti CHOP „Thermenregion“ pestujú už dlho. Okrem toho sa nezaviedli žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania vína s CHOP „Thermenregion“ na trh. Zmena špecifikácie je preto štandardnou zmenou.

Je potrebné zmeniť aj jednotný dokument, pretože sa v ňom stanovujú odrody, ktoré sa môžu používať na výrobu vína s CHOP „Thermenregion“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Doplňujúce pravidlá označovania*

V zmene špecifikácie sa stanovujú pravidlá týkajúce sa veľkosti písma údajov na etikete (odroda, CHOP, tradičné pojmy atď.). Keďže táto zmena nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ide o štandardnú zmenu. Tieto pravidlá by sa mali zahrnúť do bodu 9 – „Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)“ jednotného dokumentu.

3. *Objasnenie ustanovení o fľašovaní a výrobe*

Výroba: Podľa rakúskeho zákona o víne je zvyčajne možné vyrábať vína s CHOP mimo danej vinohradníckej oblasti, čo znamená, že Rakúsko všeobecne uplatňuje výnimku stanovenú v článku 5 nariadenia (EÚ) 2019/33. Špecifikácia CHOP „Thermenregion“ sa zmenila tak, že sa v nej teraz takisto stanovuje, že výroba mimo vinohradníckej oblasti musí byť oznámená regionálnemu výboru pre víno „Thermenregion“ a že víno sa musí vyrábať v priestoroch výrobcu vo vinohradníckej oblasti CHOP „Niederösterreich“ alebo CHOP „Wien“ (z geografického hľadiska je oblasť CHOP „Thermenregion“ súčasťou oblasti CHOP „Niederösterreich“ a hraničí s oblasťou CHOP „Wien“).

Fľašovanie: Nestanovili sa žiadne obmedzenia. Fľašovanie mimo vinohradníckej oblasti musí byť oznámené regionálnemu výboru pre víno.

Tieto podmienky a oznamovacie povinnosti nepredstavujú obmedzenia týkajúce sa uvádzania vína s CHOP „Thermenregion“ na trh, a preto ide o štandardnú zmenu. Mali by sa zahrnúť do bodu 9 – „Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)“ jednotného dokumentu.

4. *Ustanovenia o používaní menších zemepisných jednotiek na etikete*

Zmenou špecifikácie sa umožňuje odkazovať na zemepisné jednotky, ktoré sú menšie ako oblasť CHOP „Thermenregion“, čím sa využívajú možnosti stanovené v článku 55 nariadenia (EÚ) 2019/33. Keďže táto zmena nespĺňa žiadne z kritérií stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ide o štandardnú zmenu. Názvy zemepisných jednotiek sú uvedené v špecifikácii a mali by byť zahrnuté aj v bode 9 – „Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Thermenregion

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Víno „Thermenregion“ (vo forme *Gebietswein* [regionálne víno])

Víno s CHOP „Thermenregion“ sa vyrába z týchto muštových odrôd, ktoré sa používajú na výrobu *Qualitätswein* [akostného vína]: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt. Kupáž s inými odrodami používanými na výrobu *Qualitätswein* je povolená, pokiaľ to nepredstavuje ujmu pre označenie. Môže sa používať aj hrozno z oblastí uvedených v registri vinohradov s poznámkou „*Gemischter Satz*“ [zmiešaná výsadba].

Víno má tieto vlastnosti:

Gebietswein (bez menších miest pôvodu): Tieto vína sa vyrábajú z týchto muštových odrôd, ktoré sa používajú na výrobu *Qualitätswein*: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Blauburgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Zweigelt.

Obsah alkoholu (uvedený na etikete) je najmenej 12,0 obj. %.

Obsah neskvaseného cukru musí zodpovedať pojmu „suché“.

Nie je povolená výroba ružového vína ani *Gleichgepresster* [„okamžite lisovaného ružového vína“].

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,0

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

2. Víno „Thermenregion“ (vo forme *Riedenwein*)

Riedenwein [víno označené názvom jednotlivého zákonom vymedzeného vinohradu] sa vyrába z jednej z týchto muštových odrôd alebo z ich zmesi: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Chardonnay, Blauer Burgunder, St. Laurent. Kupáž s inými odrodami používanými na výrobu *Qualitätswein* je povolená, pokiaľ to nepredstavuje ujmu pre označenie. Nie je povolená výroba ružového vína ani *Gleichgepresster*.

Obsah alkoholu (uvedený na etikete) je najmenej 12,5 obj. %.

Obsah neskvaseného cukru musí v prípade bieleho vína zodpovedať pojmu „suché“ a v prípade červeného vína nesmie prekročiť 4 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

3. Víno „Thermenregion“ (vo forme *Ortswein*)

Ortswein [víno označené názvom dediny alebo obce] sa vyrába z jednej z týchto muštových odrôd alebo z ich zmesi: Rotgipfler, Zierfandler, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Blauburgunder, St. Laurent, Zweigelt. Kupáž s inými odrodami používanými na výrobu *Qualitätswein* je povolená, pokiaľ to nepredstavuje ujmu pre označenie. Nie je povolená výroba ružového vína ani *Gleichgepresster*.

Obsah alkoholu (uvedený na etikete) je najmenej 12,0 obj. %.

Obsah neskvaseného cukru musí zodpovedať pojmu „suché“.

Žiadosti o pridelenie štátneho kontrolného čísla možno predkladať najskôr 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

4. Víno „Thermenregion“ (vo forme *Ortswein*) označené tradičným pojmom „Auslese“ (výber z hrozna), „Beerenauslese“ (bobuľový výber) alebo „Trockenbeerenauslese“ (hrozienkový výber)

Pokiaľ ide o odrody, uplatňujú sa ustanovenia ako pri forme *Ortswein*.

Víno sa môže uvádzať na trh s tradičnými pojmami „Auslese“, „Beerenauslese“ alebo „Trockenbeerenauslese“. V takom prípade sa uplatňujú podmienky stanovené pre tieto tradičné pojmy (obsah alkoholu, zvyškový cukor atď.).

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 40

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 400

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. *Víno „Thermenregion“*

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

V prípade CHOP „Thermenregion“ sú povolené všetky enologické postupy stanovené v nariadeniach (EÚ) 2019/934 a 2019/935 pre víno s chráneným označením pôvodu, s výnimkou ošetrenia sorbanom draselným alebo dimetyldikarbonátom. Znižovanie obsahu kyselín je povolené v zmysle ustanovení uvedených nariadení. O povolení zvyšovania obsahu kyselín rozhoduje spolkový minister poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, regiónov a vodného hospodárstva v závislosti od poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia. Podmienky možného zvyšovania obsahu kyselín sa v takom prípade riadia uvedenými nariadeniami.

Hroznová šťava musí mať minimálny obsah cukru 15 °KMW podľa stupnice Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 obj. %).

Prirodzený obsah alkoholu sa môže zvýšiť najviac o 2 obj. % (resp. 2,5 obj. % v prípade nepriaznivých poveternostných podmienok a na základe povolenia spolkového ministra poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, regiónov a vodného hospodárstva) pridaním sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu, alebo čiastočnou koncentráciou.

Obsah neskvaseného cukru v gramoch na liter nesmie prekročiť obsah titrovateľných kyselín v gramoch na liter.

2. *Víno „Thermenregion“ (vo forme Ortswein) označené tradičným pojmom „Auslese“ (výber z hrozna), „Beerenauslese“ (bobuľový výber) alebo „Trockenbeerenauslese“ (hrozienkový výber)*

Osobitný enologický postup

Uplatňujú sa enologické postupy stanovené pri vínach označených tradičnými pojmami „Auslese“, „Beerenauslese“ alebo „Trockenbeerenauslese“.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Víno „Thermenregion“ (vo forme *Gebietswein* alebo *Ortswein*)

10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Víno „Thermenregion“ (vo forme *Riedenwein*)

6 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

CHOP „Thermenregion“ zahŕňa územie Viedenského Nového Mesta, ako aj územie okresov Baden, Mödling, Neunkirchen a Viedenské Nové Mesto v Dolnom Rakúsku.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Vinohradnícka oblasť Thermenregión sa rozprestiera na juh od Viedne, prechádza kopcovitou oblasťou s najvyšším vrchom Anninger a siaha až na juh od mesta Baden. Podložie vo vinohradníckej oblasti tvoria ťažké piesčité a ílovité pôdy, miestami aj kamenité vápnité hnedozeme a vápnité štrkovité pôdy. Tieto kontrasty medzi pôdami vo vinohradoch sú typickou črtou tejto oblasti. Ťažké, miestami značne vápnité pôdy na svahoch v severozápadnej časti sú mimoriadne vhodné na výrobu bielych vín, najmä z tradičných odrôd z obce Gumpoldskirchen (Zierfandler, Rotgipfler a Neuburger). Možno tu však vyrobiť aj zaujímavé rulandské biele (Weißburgunder) a Chardonnay. Červené víno vysokej kvality sa okrem izolovaných vinohradov v obciach Sooß a Bad Vöslau vyrába najmä v obci Tattendorf a okolitých vinohradoch, kde sa vyskytujú aridné štrkovité pôdy. Horský masív Viedenský les chráni oblasť „Thermenregion“ pred chladnými vetrami zo severu. Priemerná ročná teplota je takmer 10 °C, ročný úhrn zrážok 650 mm a dĺžka slnečného svitu 1 800 hodín ročne. Podnebie sa vyznačuje pomerne chladnými zimami a suchými, horúcimi letami.

Štruktúra produkcie v oblasti výroby vína „Thermenregion“ sa preto vyznačuje výhradne rodinnými vinicami, ktoré spracúvajú prevažne hrozno pochádzajúce z vlastnej produkcie a v mnohých prípadoch predávajú víno aj priamo na mieste. Vinohradníctvo a vinárstvo sú v tejto oblasti pevne spojené s rozvinutým cestovným ruchom. Popri rodinných podnikoch tu existuje aj niekoľko veľkých podnikov (vinárske podniky a vinohradnícke družstvá).

Takmer výhradne sa používa vysoké vedenie viniča (*Hochkultur*) na drôtenke.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Podľa rakúskeho zákona o víne sa víno s CHOP „Thermenregion“ môže uvádzať na trh iba so štátnym kontrolným číslom [*staatliche Prüfnummer*]. Podmienkou jeho získania je skúška analytických a organoleptických vlastností vzorky každého vína, ktoré sa má uviesť na trh s CHOP „Thermenregion“ (tzv. systematická kontrola, pozri špecifikáciu).

Senzorické skúšky vín vykonáva úradná degustačná komisia, ktorú tvorí šesť degustátorov a predseda. Degustátorom sa predložia neoznačené vzorky. Na skúšobnom formulári sa uvádzajú len údaje potrebné na hodnotenie, napríklad tradičné označenie a ročník. Degustátori na základe svojich skúseností, ako aj podľa určených vzorových vín posudzujú, či prezentované vína zodpovedajú vínam „Thermenregion“ a či ich možno uviesť na trh (t. j. či sú bezchybné). Platia podmienky stanovené v rakúskom nariadení o degustácii, Spolková zbierka zákonov (*BGBl.*) II č. 256/2003.

Štátne kontrolné číslo pridelené vínu s obchodným označením „Thermenregion DAC“ sa môže použiť iba pri uvádzaní na trh vína podrobeného skúškam pod označením „Thermenregion DAC“.

Musí sa uviesť ročník a muštová odroda.

Výraz „DAC“ alebo „Districtus Austriae Controllatus“ sa musí uvádzať ako obchodné označenie v spojení s názvom „Thermenregion“, ale nie nevyhnutne na prednej etikete. Musí sa uvádzať písmenami, ktoré majú prinajmenšom polovičnú veľkosť v porovnaní s názvom „Thermenregion“, ale nie sú väčšie ako písmená v názve „Thermenregion“. Je možné uvádzať názvy značiek a vymyslené názvy a používať označenia povolené v prípade *Qualitätswein* podľa § 1 rakúskeho nariadenia o označovaní vín, *BGBl.* II č. 111/2011. Takéto údaje sa nesmú uvádzať väčším písmom ako názov „Thermenregion“. Nie je povolené používať ďalšie obchodné označenia, s výnimkou označenia „Qualitätswein“. V prípade *Ortswein* sa však môžu používať aj tradičné pojmy „Auslese“, „Beerenauslese“ a „Trockenbeerenauslese“.

Je povolené uvádzať *Großlagen* [spoločné vinohradnícke lokality]. Nie je povolené uvádzať vinohradnícky región „Niederösterreich“.

Medzi vinohradnícke obce zahŕňajúce viacero vinohradov, ktoré sa môžu uvádzať (v prípade vína „Thermenregion“ vo forme *Ortswein*), patria:

1. Perchtoldsdorf: *Ortswein* s označením Perchtoldsdorf sa môže vyrábať z hrozna dopestovaného vo vinohradoch nachádzajúcich sa v týchto obciach: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf a Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: *Ortswein* s označením Gumpoldskirchen sa môže vyrábať z hrozna dopestovaného vo vinohradoch nachádzajúcich sa v týchto obciach: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten a Traiskirchen (s výnimkou katastrálnej obce Oeynhausen). V prípade *Ortswein* a *Riedenwein* s označením Gumpoldskirchen pochádzajúcich z týchto obcí nie je povolené žiadne obohacovanie.

3. Tattendorf: *Ortswein* s označením Tattendorf sa môže vyrábať z hrozna dopestovaného vo vinohradoch nachádzajúcich sa v týchto obciach: Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf, Schönau a katastrálna obec Oeynhausen v Traiskirchene.

4. Wiener Neustadt (Viedenské Nové Mesto): *Ortswein* s označením Wiener Neustadt (Viedenské Nové Mesto) sa môže vyrábať z hrozna dopestovaného vo vinohradoch nachádzajúcich sa v týchto obciach: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau a Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: *Ortswein* s označením Bad Vöslau sa môže vyrábať z hrozna dopestovaného vo vinohradoch nachádzajúcich sa v týchto obciach: Kottingbrunn, Berndorf a Bad Vöslau.

B) Povolené označenia obcí sú: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß a Wiener Neudorf.

V prípade vína „Thermenregion“ vo forme *Riedenwein* sa môže použiť názov ktoréhokoľvek *Ried* [jednotlivého vinohradu], ktorý je zákonne vymedzený rozhodnutím okresného správneho orgánu. Obec, lokalita alebo katastrálna obec, v ktorej sa daný *Ried* nachádza, musí byť uvedená na hlavnej etikete spolu s názvom daného *Ried*.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Podľa rakúskeho zákona o víne sa všetky vína s CHOP musia vyrábať vo vinohradníckom regióne (región pôvodu s CHZO), v ktorom sa nachádza oblasť CHOP, alebo v susediacom vinohradníckom regióne. Rakúsko teda všeobecne uplatňuje výnimku stanovenú v článku 5 nariadenia (EÚ) 2019/33. V prípade výroby vína s CHOP „Thermenregion“ boli stanovené doplňujúce podmienky, ktoré umožňujú výrobu mimo oblasti pôvodu, pokiaľ je oznámená regionálnemu výboru pre víno „Thermenregion“ a schválená týmto výborom.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V rakúskom zákone o víne sa nestanovujú všeobecné pravidlá v súvislosti s fľašovaním vín s CHOP. S cieľom zabezpečiť kvalitu a typické vlastnosti vína s CHOP „Thermenregion“ sú stanovené tieto podmienky jeho fľašovania:

Víno sa musí fľašovať v oblasti CHOP „Thermenregion“. Fľašovanie mimo oblasti pôvodu je možné, ak je oznámené regionálnemu výboru pre víno „Thermenregion“ a schválené týmto výborom.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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