Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3206)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Thermenregion“

PDO-AT-A0229-AM02 – 14. MAREC 2025

1. **Ime proizvoda**

„Thermenregion“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ Kmetijski proizvodi

☒ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Avstrija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Zvezno ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo, okolje ter gospodarjenje z vodnimi viri (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft)

6. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Spremembe možnih sort vina*

S spremembo specifikacije so bile na novo opredeljene sorte v kategorijah „Gebietswein“ (vino z določenega vinorodnega območja), „Ortswein“ (vino iz določenega vinorodnega kraja) in „Riedenwein“ (vino iz določene vinorodne lege).

Ta ponovna opredelitev sort ne vpliva niti na ime niti na kategorijo ZOP „Thermenregion“. Povezava z območjem je prav tako enaka kot prej, saj se vse sorte že dolgo gojijo na območju ZOP „Thermenregion“. Poleg tega niso bile uvedene nobene omejitve pri trženju vina z ZOP „Thermenregion“. Pri spremembi specifikacije proizvoda gre torej za standardno spremembo.

Spremeniti bi bilo treba tudi enotni dokument, saj so vsebuje sorte, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo vina z ZOP „Thermenregion“.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Dodatna pravila za označevanje*

Sprememba specifikacije proizvoda določa pravila o velikosti pisave za navedbe na etiketi (sorta, ZOP, tradicionalni izrazi itd.). Ker to ne spada v nobeno od meril iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, je sprememba standardna sprememba. Pravila bi bilo treba vključiti v enotni dokument pod točko 9 Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve).

3. *Pojasnitev določb o stekleničenju in proizvodnji*

Proizvodnja: po avstrijskem zakonu o vinu je običajno mogoče proizvajati vina z ZOP zunaj vinorodnega območja, kar pomeni, da Avstrija na splošno uporablja odstopanje iz člena 5 Uredbe (EU) 2019/33. Specifikacija proizvoda za ZOP „Thermenregion“ je bila spremenjena tako, da zdaj določa tudi, da je treba proizvodnjo zunaj vinorodnega območja priglasiti regionalnemu odboru za vino „Thermenregion“ in da mora biti vino proizvedeno v prostorih proizvajalca na vinorodnih območjih ZOP „Niederösterreich“ ali ZOP „Wien“ (geografsko je območje ZOP „Thermenregion“ del območja ZOP „Niederösterreich“ in meji na območje ZOP „Wien“).

Stekleničenje: omejitve niso bile določene. Stekleničenje zunaj vinorodnega območja je treba priglasiti regionalnemu odboru za vino.

Te zahteve glede obveščanja ne omejujejo trženja vina z ZOP „Thermenregion“ in so zato standardna sprememba. V enotni dokument bi jih bilo treba vključiti pod točko 9 Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve).

4. *Določbe o uporabi manjših geografskih enot na etiketi*

Sprememba specifikacije proizvoda omogoča navajanje geografskih enot, ki so manjše od območja, iz katerega izhaja ZOP „Thermenregion“, in s tem uporabo možnosti iz člena 55 Uredbe (EU) 2019/33. Ker to ne spada v nobeno od meril iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, je sprememba standardna sprememba. Imena geografskih enot so navedena v specifikaciji proizvoda in bi jih bilo treba vključiti tudi v točko 9 enotnega dokumenta Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve).

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Thermenregion

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. Vino „Thermenregion“ (kot „Gebietswein“)

Vino z ZOP „Thermenregion“ se proizvaja iz naslednjih sort vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Qualitätswein“ (kakovostno vino): rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, neuburger, blauburgunder, st. laurent, blauer portugieser, zweigelt. Zvrščanje z drugimi sortami, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Qualitätswein“, je dovoljeno, če ne škoduje označbi. Uporabi se lahko tudi grozdje s površin, navedenih v registru vinogradov, z opombo „Gemischter Satz“ (zvrstno vino).

Lastnosti vina so:

„Gebietswein“ (z navedbo vinorodnega območja brez navedbe manjših vinorodnih krajev izvora): ta vina se proizvajajo iz naslednjih sort vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Qualitätswein“ (kakovostno vino): rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, neuburger, blauburgunder, st. laurent, blauer portugieser, zweigelt.

Volumenski delež alkohola (naveden na etiketi) je najmanj 12,0 %.

Vsebnost nepovretega sladkorja mora ustrezati izrazu suho.

Pridelava vina rosé ali „Gleichgepresster“ (zgodnji prešanec) ni dovoljena.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,0

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

2. Vino „Thermenregion“ (kot „Riedenwein“)

„**Riedenwein**“ (vino z navedbo vinorodne lege) je pridelano iz ene od naslednjih sort vinske trte ali z zvrščanjem naslednjih sort: rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, chardonnay, blauer burgunder, st. laurent. Zvrščanje z drugimi sortami, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Qualitätswein“ (kakovostno vino), je dovoljeno, če ne škoduje označbi. Pridelava vina rosé ali „Gleichgepresster“ (zgodnji prešanec) ni dovoljena.

Volumenski delež alkohola (naveden na etiketi) je najmanj 12,5 %.

Vsebnost nepovretega sladkorja mora v primeru belega vina ustrezati izrazu „suho“, v primeru rdečega vina pa ne sme presegati 4 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

3. Vino „Thermenregion“ (kot „Ortswein“)

„**Ortswein**“ (vino z navedbo vinorodnega kraja) je pridelano iz ene od naslednjih sort vinske trte ali z zvrščanjem naslednjih sort: rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, blauburgunder, st. laurent, zweigelt. Zvrščanje z drugimi sortami, ki se uporabljajo za proizvodnjo „Qualitätswein“, je dovoljeno, če ne škoduje označbi. Pridelava vina rosé ali „Gleichgepresster“ ni dovoljena.

Volumenski delež alkohola (naveden na etiketi) je najmanj 12,0 %.

Vsebnost nepovretega sladkorja mora ustrezati izrazu suho.

Za uradno številko preverjanja kakovosti ni mogoče zaprositi pred 1. marcem leta, ki sledi letu trgatve.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

4. Vino „Thermenregion“ (kot „Ortswein“) s tradicionalnimi izrazi „Auslese“, „Beerenauslese“ ali „Trockenbeerenauslese“

Kar zadeva sorte, veljajo določbe o vinih „Ortswein“.

Vino se lahko trži s tradicionalnimi izrazi „Auslese“ (izbor), „Beerenauslese“ (jagodni izbor) ali „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor). V tem primeru se uporabljajo pogoji za te tradicionalne izraze (delež alkohola, ostanek sladkorja itd.).

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 40

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 400

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. *Vino „Thermenregion“*

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Za vina z ZOP „Thermenregion“ so dovoljeni vsi enološki postopki iz uredb (EU) 2019/934 in 2019/935 za vino z zaščiteno označbo porekla, razen obdelave s kalijevim sorbatom ali dimetilkarbonatom. Razkisanje vin je mogoče v skladu z navedenima uredbama. Zvezni minister za kmetijstvo in gozdarstvo, okolje ter gospodarjenje z vodnimi viri odloči, ali se dovoli dokisanje na podlagi vremenskih razmer v času rasti. Pogoje za kakršno koli dokisanje v tem primeru urejata navedeni uredbi.

Sok grozdnih jagod mora imeti delež sladkorja najmanj 15° po klosterneuburški moštni tehtnici (= 9,5 vol. %).

Delež naravnega alkohola se lahko poveča za največ 2 vol. % (ali 2,5 vol. % ob neugodnih vremenskih razmerah ter dovoljenju zveznega ministra za kmetijstvo in gozdarstvo, okolje ter gospodarjenje z vodnimi viri) z dodajanjem saharoze, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta ali z delnim zgoščevanjem.

Vsebnost nepovretega sladkorja v gramih na liter ne sme presegati titrabilnih kislin v gramih na liter.

2. *Vino „Thermenregion“ (kot „Ortswein“) s tradicionalnimi izrazi „Auslese“, „Beerenauslese“ ali „Trockenbeerenauslese“*

Posebni enološki postopek

Uporabljajo se enološki postopki, določeni za vina s tradicionalnimi izrazi „Auslese“ (izbor), „Beerenauslese“ (jagodni izbor) ali „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor)..

5.2 *Največji donosi*

1. Vino „Thermenregion“ (kot „Gebietswein“ ali „Ortswein“)

10 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Vino „Thermenregion“ (kot „Riedenwein“)

6 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

ZOP „Thermenregion“ zajema mesto Wiener Neustadt ter politične okraje Baden, Mödling, Neunkirchen in Wiener Neustadt v Spodnji Avstriji.

7. **Sorte vinske trte**

Blauer burgunder – blauer spätburgunder, blauburgunder, modri pinot

Blauer portugieser

Chardonnay – morillon

Grauer burgunder – grauburgunder, sivi pinot, ruländer

Neuburger

Rotgipfler

Saint laurent

Weißer burgunder – weißburgunder, pinot blanc, klevner

Zierfandler – spätrot

Zweigelt – blauer zweigelt, rotburger

8. **Opis povezave**

Vinorodno območje Thermenregion se razteza južno od Dunaja, prek gričevnate verige z najvišjim vrhom Anninger, in se konča južno od Badna. Podlaga na tem vinorodnem območju je sestavljena iz težkih, peščenih, ilovnatih in pogosto tudi kamnitih rjavih apnenčastih tal ter apnenčastih prodnatih tal. Te razlike med tlemi vinogradov so značilna za to območje. Težka in včasih zelo apnenčasta tla pobočij na severozahodnem delu so zelo primerna za proizvodnjo belega vina, zlasti vin iz tradicionalnih gumpoldskirchenskih sort vinske trte zierfandler, rotgipfler in neuburger. Lahko pa dajo tudi zanimiva vina sort weißburgunder in chardonnay. Poleg otokov Sooß in Bad Vöslau, kjer se proizvaja rdeče vino, glavno območje proizvodnje visokokakovostnih rdečih vin vključuje občino Tattendorf in okoliške vinorodne vasi z nerodovitnimi prodnatimi tlemi. Dunajski gozd ščiti območje Thermenregion pred mrzlimi severnimi vetrovi. Povprečna letna temperatura je skoraj 10 °C, letna količina padavin znaša 650 mm, letna osončenost pa 1 800 ur. Podnebje je zaznamovano s precej mrzlimi zimami in suhimi, vročimi poletji.

Za proizvodno strukturo na vinorodnem območju Thermenregion so značilna družinska vinogradniška gospodarstva, ki večinoma predelujejo grozdje lastne pridelave in pogosto tudi prodajajo neposredno s svojih kmetij. Obstaja močna povezava med velikim obsegom turizma in vinogradniško industrijo. Poleg družinskih gospodarstev obstaja tudi nekaj velikih gospodarstev (vinskih klet in vinogradniških zadrug).

Vinska trta se skoraj izključno goji z visoko gojitveno obliko (*Hochkultur*) na žičnih oporah.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Po avstrijskem zakonu o vinu se lahko vino z ZOP „Thermenregion“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*staatliche Prüfnummer*). Za pridobitev uradne številke preverjanja kakovosti je treba na vzorcu vsakega vina, namenjenega trženju z ZOP „Thermenregion“, izvesti analitsko in organoleptično ocenjevanje (sistematično preverjanje; glej specifikacijo proizvoda).

Pri senzoričnem ocenjevanju vina oceni uradna ocenjevalna komisija, ki jo sestavlja šest pokuševalcev in predsednik. Pred pokuševalce se postavijo neoznačeni vzorci. Ocenjevalni list vsebuje le informacije, potrebne za ocenjevanje, kot sta tradicionalna označba in letnik. Pokuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim dana v oceno, značilna za vina „Thermenregion“ in primerna za trženje (tj. brez napak). Veljajo pogoji, določeni v avstrijski uredbi o ocenjevanju vin, avstrijski *Zvezni uradni list II*, št. 256/2003.

Uradna številka preverjanja kakovosti, dodeljena vinu s prodajno označbo „Thermenregion DAC“, se lahko uporablja samo za trženje ocenjenega vina z označbo „Thermenregion DAC“.

Navesti je treba letnik in sorto vinske trte.

Izraz „DAC“ ali „Districtus Austriae Controllatus“ je treba navesti kot prodajno označbo v povezavi z imenom „Thermenregion“, vendar ne nujno na sprednji etiketi. Napiše se s črkami, ki merijo najmanj polovico in največ toliko kot črke, uporabljene za ime „Thermenregion“. Lahko se navedejo blagovne znamke in domišljijska imena ter uporabijo poimenovanja, dovoljena za „Qualitätswein“ (kakovostno vino) v skladu z oddelkom 1 avstrijske uredbe o označevanju vin, avstrijski *Zvezni uradni list II*, št. 111/2011. Take navedbe je treba napisati s črkami, ki merijo največ toliko kot črke, uporabljene za ime „Thermenregion“. Uporaba dodatnih prodajnih označb, razen izraza „Qualitätswein“, ni dovoljena. Vendar se pri vinih iz kategorije „Ortswein“ lahko uporabijo tudi tradicionalni izrazi „Auslese“ (izbor), „Beerenauslese“ (jagodni izbor) in „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor).

Dovoljeno je navesti *Großlage* (širša lega). Navedba vinorodnega območja „Niederösterreich“ ni dovoljena.

(A) Vinorodne občine, ki zajemajo več vinorodnih krajev, ki se lahko navedejo (za vino „Thermenregion“ z izrazom „Ortswein“), so:

(1) Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf „Ortswein“ se lahko proizvaja iz grozdja, pridelanega v vinogradih v naslednjih občinah: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf in Gießhübl;

(2) Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen „Ortswein“ se lahko proizvaja iz grozdja, pridelanega v vinogradih v naslednjih občinah: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten in Traiskirchen (razen katastrske občine Oeynhausen). Obogatitev za Gumpoldskirchen „Ortswein“ ali „Riedenwein“, ki izvira iz teh občin, ni dovoljena;

(3) Tattendorf: Tattendorf „Ortswein“ se lahko proizvaja iz grozdja, pridelanega v vinogradih v občinah Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf in Schönau ter katastrski občini Oeynhausen v Traiskirchenu;

(4) Wiener Neustadt: Wiener Neustadt „Ortswein“ se lahko proizvaja iz grozdja, pridelanega v vinogradih v naslednjih občinah: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau in Weikersdorf;

(5) Bad Vöslau: Bad Vöslau „Ortswein“ se lahko proizvaja iz grozdja, pridelanega v vinogradih v naslednjih občinah: Kottingbrunn, Berndorf in Bad Vöslau.

(B) Vinorodne občine, ki se lahko navedejo, so: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß in Wiener Neudorf.

Za vino „Thermenregion“ z navedbo „Riedenwein“ se lahko uporabi ime katere koli vinorodne lege (*Ried*), ki ga s predpisom določi okrajni upravni organ. Vinorodno občino, kraj ali katastrsko občino, v kateri leži vinorodna lega (*Ried*), je treba navesti na glavni etiketi skupaj z imenom vinorodne lege.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Po avstrijskem zakonu o vinu morajo biti vsa vina z ZOP pridelana v vinorodni regiji (regija porekla ZGO), na katerem se nahaja območje ZOP, ali v sosednji vinorodni regiji. Avstrija zato na splošno uporablja odstopanje iz člena 5 Uredbe (EU) 2019/33. Za proizvodnjo vina z ZOP „Thermenregion“ so bili določeni dodatni pogoji, po katerih je proizvodnja zunaj območja porekla dovoljena, če se priglasi regionalnemu odboru Thermenregion in jo ta odobri.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Avstrijski zakon o vinu ne določa splošnih pravil za stekleničenje vin z ZOP. Za zagotovitev kakovosti in značilnih lastnosti vina z ZOP „Thermenregion“ so za stekleničenje določeni naslednji pogoji:

vino se mora stekleničiti na območju ZOP „Thermenregion“;

stekleničenje zunaj območja porekla je mogoče, če se priglasi regionalnemu odboru Thermenregion in ga ta odobri.

Povezava do specifikacije proizvoda

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