C/2025/3206

6.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3206)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Thermenregion”

PDO-AT-A0229-AM02 – 14 MARS 2025

1. **Produktens namn**

”Thermenregion”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Österrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (förbundsministeriet för jord- och skogsbruk, regioner och vattenförvaltning)

6. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring avseende tillåtna druvsorter*

Som en del av ändringen av produktspecifikationen har druvsorterna angetts på nytt under kategorierna *Gebietswein* [regionalt vin], *Ortswein* [vin från en viss by eller kommun] och *Riedenwein* [vin från en rättsligt fastställd enskild vingård].

Denna omdefiniering av druvsorterna påverkar varken namnet på eller kategorierna under den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion. Sambandet med området förblir också oförändrat eftersom samtliga druvsorter har odlats i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion under lång tid. Inga restriktioner har heller införts vad gäller saluföringen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion. Ändringen av produktspecifikationen är därför en standardändring.

Det sammanfattande dokumentet bör också ändras, eftersom det anger vilka druvsorter som får användas för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ytterligare märkningskrav*

I ändringen av produktspecifikationen fastställs regler för teckenstorleken på uppgifterna på etiketten (sort, SUB, traditionella uttryck osv.). Eftersom detta inte omfattas av något av kriterierna i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 är ändringen en standardändring. Reglerna bör införlivas i det sammanfattande dokumentet under punkt 9, ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

3. *Förtydligande av bestämmelserna om tappning och framställning*

Framställning: Enligt den österrikiska vinlagen är det vanligtvis möjligt att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen utanför vinodlingsområdet, vilket innebär att Österrike generellt utnyttjar det undantag som fastställs i artikel 5 i förordning (EU) 2019/33. Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion har ändrats och anger nu också att framställning utanför vinodlingsområdet måste anmälas till Thermenregions regionala vinkommitté och att vinet måste framställas i anläggningar tillhörande en producent i vinodlingsområdena för de skyddade ursprungsbeteckningarna Niederösterreich och Wien (det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion ingår i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Niederösterreich och gränsar till området för den skyddade ursprungsbeteckningen Wien).

Tappning: Inga restriktioner har fastställts. Tappning utanför vinodlingsområdet måste anmälas till den regionala vinkommittén.

Dessa villkor och anmälningskrav begränsar inte saluföringen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion och är därför en standardändring. Kraven bör införlivas i det sammanfattande dokumentet under punkt 9, ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

4. *Bestämmelser om användning av mindre geografiska enheter på etiketten*

Ändringen av produktspecifikationen gör det möjligt att hänvisa till geografiska enheter som är mindre än det område som ligger till grund för den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion och därmed utnyttja de möjligheter som ges i artikel 55 i förordning (EU) 2019/33. Eftersom detta inte omfattas av något av kriterierna i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 är ändringen en standardändring. Namnen på de geografiska enheterna förtecknas i produktspecifikationen och bör också införlivas i det sammanfattande dokumentet under punkt 9, ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Thermenregion

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vin från Thermenregion (av typen *Gebietswein* [regionalt vin])

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion framställs av följande druvsorter som används för att framställa *Qualitätswein* [kvalitetsvin]: rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, neuburger, blauburgunder, st. laurent, blauer portugieser och zweigelt. Det är tillåtet att blanda i andra druvsorter som används för att framställa *Qualitätswein*, såvida inte beteckningen påverkas negativt. Druvor från områden som är upptagna i vinodlingsregistret med anmärkningen *Gemischter Satz* [fältblandning] får också användas.

Vinet har följande egenskaper:

Gebietswein (ej mindre ursprungsorter): Dessa viner framställs av följande druvsorter som används för att framställa *Qualitätswein*: rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, neuburger, blauburgunder, st. laurent, blauer portugieser och zweigelt.

Alkoholhalten (som anges på etiketten) är minst 12,0 volymprocent.

Halten ojäst socker måste motsvara uttrycket ”torr”.

Framställning av rosévin eller *Gleichgepresster* är inte tillåten.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,0

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

2. Vin från Thermenregion (av typen *Riedenwein*)

Riedenwein [vin märkt med namnet på en rättsligt fastställd enskild vingård] framställs av en eller en blandning av följande druvsorter: rotgipfler, xierfandler, weißburgunder, chardonnay, blauer burgunder, st. laurent. Det är dock tillåtet att blanda i andra druvsorter som används för att framställa *Qualitätswein*, såvida inte beteckningen påverkas negativt. Framställning av rosévin eller *Gleichgepresster* är inte tillåten.

Alkoholhalten (som anges på etiketten) är minst 12,5 volymprocent.

Halten ojäst socker ska motsvara uttrycket ”torr” för vitt vin och får inte överstiga 4 g/l för rött vin.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

3. Vin från Thermenregion (av typen *Ortswein*)

Ortswein [vin märkt med namnet på en by eller kommun] framställs av en eller en blandning av följande druvsorter: rotgipfler, zierfandler, weißburgunder, grauburgunder, chardonnay, blauburgunder, st. laurent, zweigelt. Det är dock tillåtet att blanda i andra druvsorter som används för att framställa *Qualitätswein*, såvida inte beteckningen påverkas negativt. Framställning av rosévin eller *Gleichgepresster* är inte tillåten.

Alkoholhalten (som anges på etiketten) är minst 12,0 volymprocent.

Halten ojäst socker måste motsvara uttrycket ”torr”.

Ansökningar om kvalitetskontrollnummer får lämnas in först den 1 mars året efter skörden.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

4. Vin från Thermenregion (av typen *Ortswein*) med de traditionella uttrycken ”Auslese”, ”Beerenauslese” eller ”Trockenbeerenauslese”

Avseende druvsorter är det bestämmelserna om *Ortswein* som gäller.

Vinet får saluföras med de traditionella uttrycken ”Auslese”, ”Beerenauslese” eller ”Trockenbeerenauslese”. I detta fall gäller de villkor som fastställts för dessa traditionella uttryck (alkoholhalt, restsocker osv.).

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 40

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 400

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. *Vin från Thermenregion*

Relevanta restriktioner för vinframställning

Alla oenologiska metoder som är tillåtna för viner med skyddad ursprungsbeteckning enligt förordningarna (EU) 2019/934 och (EU) 2019/935 är tillåtna för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Thermenregion”, utom behandling med kaliumsorbat eller dimetyldikarbonat. Avsyrning av vinerna får ske i enlighet med de förordningarna. Förbundsministern för jord- och skogsbruk, regioner och vattenförvaltning fattar beslut om att tillåta syrning beroende på klimatförhållandena under odlingssäsongen. Villkoren för syrning regleras i sådana fall genom ovannämnda förordningar.

Druvsaften måste ha en lägsta mustvikt på 15° KMW på skalan Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 volymprocent).

Den naturliga alkoholhalten får ökas med högst 2 volymprocent (eller 2,5 volymprocent vid ogynnsamma väderförhållanden och med tillstånd från förbundsministern för jord- och skogsbruk, regioner och vattenförvaltning) genom tillsats av sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust eller genom partiell koncentrering.

Halten ojäst socker i gram per liter får inte överstiga den titrerbara syrahalten i gram per liter.

2. *Vin från Thermenregion (av typen Ortswein) med de traditionella uttrycken ”Auslese”, ”Beerenauslese” eller ”Trockenbeerenauslese”*

Särskilda oenologiska metoder

De oenologiska metoder som fastställts för viner med de traditionella uttrycken ”Auslese”, ”Beerenauslese” eller ”Trockenbeerenauslese” ska tillämpas.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vin från Thermenregion (av typen *Gebietswein* eller *Ortswein*)

10 000 kilogram druvor per hektar

2. Vin från Thermenregion (av typen *Riedenwein*)

6 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Thermenregion” omfattar staden Wiener Neustadt och distrikten Baden, Mödling, Neunkirchen och Wiener Neustadt i Niederösterreich.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Vinodlingsregionen Thermenregion sträcker sig från söder om Wien, över en bergskedja vars högsta punkt är Anninger, till söder om Baden. Underlaget i denna vinodlingsregion består av tunga, sandiga, leriga och ofta även steniga bruna kalkjordar och kalkhaltiga grusjordar. Skillnader i vinodlingsjordar är typiska för detta område: de tunga och ibland mycket kalkhaltiga jordarna i den nordvästra delen är mycket väl lämpade för framställning av vitt vin, i synnerhet viner från de traditionella Gumpoldskirchen-vinstockssorterna zierfandler, rotgipfler och neuburger. De kan dock även ge intressanta weißburgunder- och chardonnayviner. Utöver öarna Sooss och Bad Vöslau där röda viner produceras är kommunen Tattendorf och de omgivande vinodlande byarna det viktigaste produktionsområdet för rött vin av hög kvalitet, tack vare deras sterila grusjordar. Wienerwald skyddar Thermenregion från de kalla nordliga vindarna. Årsmedeltemperaturen är nästan 10 °C, årsmedelnederbörden är 650 mm och antalet soltimmar per år är 1 800 timmar. Klimatet kännetecknas av relativt kalla vintrar och torra, varma somrar.

Produktionsstrukturen i vinodlingsregionen Thermenregion karakteriseras av familjeägda vinodlingsföretag som huvudsakligen bearbetar druvor från sin egen produktion och även, i många fall, säljer direkt från sina gårdar. Det finns ett starkt samband mellan den betydande turismen och vinindustrin. Ett fåtal stora företag (vinerier och vinframställningskooperativ) kompletterar de familjeägda företagen.

Vinstockarna odlas nästan uteslutande med hjälp av systemet för ”hög beskärning” (*Hochkultur*) och uppspända ståltrådar.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Enligt den österrikiska vinlagen får ett vin med ursprungsbeteckningen ”Thermenregion” endast saluföras om det har ett officiellt kvalitetskontrollnummer (*staatliche Prüfnummer*). För att erhålla ett kvalitetskontrollnummer måste ett prov av varje vin som ska saluföras med ursprungsbeteckningen ”Thermenregion” genomgå analytiska och organoleptiska tester (regelbunden kontroll; se produktspecifikationen).

I det sensoriska testet provas vinerna av en officiell vinprovarpanel. En officiell vinprovarpanel består av sex vinprovare och en panelordförande. Proverna placeras anonymt framför vinprovarna. Provningsformuläret innehåller bara den information som krävs för bedömningen, exempelvis traditionell beteckning och årgång. Vinprovarna utgår från sin erfarenhet och tidigare klassificerade viner för att avgöra om de viner som presenteras är marknadsmässiga (dvs. felfria) och typiska för viner från Thermenregion. De villkor som fastställts i den österrikiska förordningen om sensorisk provning (Österrikes officiella tidning (*BGBl.*) II nr 256/2003) gäller.

Ett kvalitetskontrollnummer som tilldelats viner med handelsbeteckningen ”Thermenregion DAC” får endast användas för att saluföra det provade vinet under beteckningen ”Thermenregion DAC”.

Årgång och druvsort ska anges.

Beteckningen ”DAC” eller ”Districtus Austriae Controllatus” ska anges som handelsbeteckning tillsammans med namnet ”Thermenregion”, men inte nödvändigtvis på framsidesetiketten. Den ska anges med bokstäver som är minst hälften så höga som dem som används för namnet ”Thermenregion”. Det är tillåtet att ange varusmärkesnamn och fantasinamn samt att använda de beteckningar som är godkända för *Qualitätswein* enligt avsnitt 1 i Österrikes vinbeteckningsförordning, *BGBl.* II nr 111/2011. Dessa uppgifter ska anges med bokstäver som är lika höga eller mindre än dem som används för namnet ”Thermenregion”. Andra handelsbeteckningar får inte användas, med undantag för beteckningen *Qualitätswein*. När det gäller *Ortswein* får dock de traditionella uttrycken ”Auslese”, ”Beerenauslese” och ”Trockenbeerenauslese” också användas.

Det är tillåtet att ange *Grosslagen* [kollektiva vinodlingar]. Det är inte tillåtet att ange vinodlingsområdet ”Niederösterreich”.

De vinodlingskommuner som omfattar flera vingårdar och som får anges (för vin från Thermenregionen av typen *Ortswein*) är följande:

1. Perchtoldsdorf: Perchtoldsdorf *Ortswein* får framställas av druvor som odlas på vingårdar i följande kommuner: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf och Gießhübl.

2. Gumpoldskirchen: Gumpoldskirchen *Ortswein* får framställas av druvor som odlas på vingårdar i följande kommuner: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten och Traiskirchen (med undantag för delkommunen Oeynhausen). Berikning är inte tillåten för Gumpoldskirchen *Ortswein* eller *Riedenwein* från dessa kommuner.

3. Tattendorf: Tattendorf *Ortswein* får framställas av druvor som odlas på vingårdar i följande kommuner: Tattendorf, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf och Schönau samt delkommunen Oeynhausen i Traiskirchen.

4. Wiener Neustadt: Wiener Neustadt *Ortswein* får framställas av druvor som odlas på vingårdar i följande kommuner: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Lichtenwörth, Sollenau och Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Bad Vöslau *Ortswein* får framställas av druvor som odlas på vingårdar i följande kommuner: Kottingbrunn, Berndorf och Bad Vöslau.

B) De godkända kommunbeteckningarna är följande: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooss och Wiener Neudorf.

För vin från Thermenregion av typen *Riedenwein* får namnet på alla *Ried* [enskild vingård] som den lokala myndigheten har fastställt i lagstiftning användas. Den kommun, ort eller delkommun där vingården är belägen måste anges på huvudetiketten tillsammans med namnet på den *Ried* det gäller.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Enligt den österrikiska vinlagen ska alla viner med skyddad ursprungsbeteckning framställas i den vinodlingsregion (ursprungsregion för produkter med skyddad geografisk beteckning) där området för den skyddade ursprungsbeteckningen är beläget eller i en angränsande vinodlingsregion. Österrike tillämpar således generellt det undantag som fastställs i artikel 5 i förordning (EU) 2019/33. För framställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion har ytterligare villkor fastställts som medger produktion utanför ursprungsområdet under förutsättning att detta anmäls till och godkänns av Thermenregions regionala kommitté.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

I den österrikiska vinlagen föreskrivs inga allmänna regler för tappning av viner med skyddad ursprungsbeteckning. För att säkerställa kvaliteten på och de typiska särdragen hos vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion fastställs följande villkor för tappning av vinet:

Vinet ska tappas i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Thermenregion. Tappning utanför ursprungsområdet är möjlig om detta anmäls till och godkänns av Thermenregions regionala kommitté.

Länk till produktspecifikationen

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