C/2025/2992

27.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/2992)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Kamptal“

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Kamptal“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Австрия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Федерално министерство на земеделието и горите, регионите и управлението на водите]

6. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Добавяне на сортове грозде*

Досега за производството на вино със ЗНП Kamptal можеха да се използват само сортовете Grüner Veltliner и Rheinriesling. Изменението в спецификацията означава, че могат да се използват и сортовете Chardonnay, Weißburgunder и Grauburgunder.

Добавянето на тези сортове не засяга нито наименованието, нито категорията на ЗНП Kamptal. Връзката с района е същата както преди, тъй като въпросните сортове се отглеждат в района на ЗНП Kamptal от дълго време. Освен това не са наложени никакви ограничения за предлагането на пазара на вино със ЗНП Kamptal. Следователно изменението на спецификацията представлява стандартно изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Единният документ също следва да бъде изменен, тъй като в него са посочени сортовете, които могат да се използват за производството на вино със ЗНП Kamptal.

2. *По-точно описание на органолептичните характеристики*

Изменението на спецификацията включва по-стриктно определяне на органолептичните характеристики на вината със ЗНП Kamptal, като съответно те се определят поотделно и по-точно за *Gebietswein* [регионално вино], *Ortswein* [вино от конкретно село или община] и *Riedenwein* [вино от единично законово определено лозе].

По-подробното описание на органолептичните характеристики не засяга нито наименованието, нито категорията на ЗНП Kamptal. Връзката с района е същата както преди, тъй като основните органолептични характеристики не са променени — те просто са описани по-точно. Освен това не са наложени никакви ограничения за предлагането на пазара на вино със ЗНП Kamptal. Следователно изменението на спецификацията представлява стандартно изменение.

Единният документ също следва да бъде изменен, тъй като в него са посочени органолептичните характеристики на виното със ЗНП Kamptal.

3. *Използване на биологично отгледано грозде*

В изменената продуктова спецификация се уточнява, че от реколта 2025 г. нататък виното трябва да бъде произведено от грозде, отгледано в сертифицирани системи за биологично производство или обхванато от сертификата „Устойчива Австрия“. Изключения се прилагат за дребните производители на грозде и вино. Тези допълнителни правила за гроздето, което се използва за производството на вино със ЗНП Kamptal, не засягат нито наименованието, нито категорията на ЗНП Kamptal. Освен това връзката с района е същата както преди, дори е още по-силна в резултат на биологичните методи на производство. Следователно това е стандартно изменение. Използването на сертифицирани системи за биологично производство или на сертификата „Устойчива Австрия“ също трябва да се посочи в единния документ в раздел „Описание на виното или вината“.

4. *Допълнителни правила за етикетиране*

С изменението на спецификацията се определят правилата за размера на шрифта на данните върху етикета (сорт, ЗНП, традиционни наименования и др.). Тъй като това не попада в обхвата на нито един от критериите, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, изменението е стандартно изменение. Правилата следва да бъдат включени в единния документ в точка 9 —„Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)“.

5. *Изясняване на разпоредбите относно бутилирането и производството*

Производство: Съгласно австрийския закон за виното обикновено е възможно да се произвеждат вина със ЗНП извън лозарския район, което означава, че Австрия в повечето случаи се възползва от дерогацията, предвидена в член 5 от Регламент (ЕС) 2019/33. Спецификацията на ЗНП Kamptal е изменена, за да се посочи, че производството извън лозарския район трябва да бъде съобщавано на Регионалния комитет по виното на Кампта.

Бутилиране: Не са установени ограничения. Бутилирането извън лозарския район трябва да бъде съобщавано на Регионалния комитет по виното.

Тези изисквания за уведомяване не ограничават предлагането на пазара на вино със ЗНП Kamptal и следователно представляват стандартно изменение. Те следва да бъдат включени в единния документ в точка 9 —„Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)“.

6. *Разпоредби относно използването на по-малки географски единици върху етикета*

Изменението на спецификацията дава възможност за посочване на географски единици, по-малки от района на ЗНП Kamptal, като по този начин се използват възможностите, предвидени в член 55 от Регламент (ЕС) 2019/33. Тъй като това не попада в обхвата на нито един от критериите, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, изменението представлява стандартно изменение. Наименованията на географските единици са изброени в спецификацията и трябва да бъдат включени в единния документ в точка 9 —„Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Kamptal

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

Вино Kamptal

Виното със ЗНП Kamptal се произвежда от следните сортове грозде, използвани за производството на *Qualitätswein* [качествено вино]: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder. Виното може да е произведено само от един сорт грозде или да е купаж от няколко сорта. При всички случаи купажирането е разрешено, стига да не е в ущърб на наименованието.

Органолептичните характеристики на виното са следните:

a) ***Gebietswein*** [регионално вино]: Тези вина притежават следните качества: леки до умерени като стил, без доминиране на Botrytis, без осезаеми дървесни нотки, балансирани, с характерна за реколтата плътност.

b) ***Ortswein*** [вино с етикет с името на лозарска община, включваща няколко лозя]: Тези вина притежават следните качества: умерено силни като стил, без доминиране на Botrytis, със зрялост, типична за мястото, без осезаеми дървесни нотки, балансирани, с характерна за реколтата плътност.

c) ***Riedenwein*** [вино с етикет с името на единично законово определено лозе]: Тези вина притежават следните качества: умерени до силни като стил, повлияни от специфичните почвени и климатични характеристики на лозето, пикантен до умерен аромат, без доминиране на Botrytis, без или само с леки до умерени дървесни нотки, балансирани, с характерна за реколтата плътност.

От реколта 2025 г. нататък виното трябва да бъде произвеждано от грозде, отгледано в сертифицирани системи за биологично производство или обхванато от сертификата „Устойчива Австрия“.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) 12,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,5

— Минимална обща киселинност: 4,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): 250

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

За ЗНП „Kamptal“ са разрешени всички енологични практики, посочени в регламенти (ЕС) 2019/934 и (ЕС) 2019/935, които са предвидени за вината със защитено наименование за произход, с изключение на третирането с калиев сорбат и диметил дикарбонат. Киселинното съдържание на вината може да се намалява в съответствие с посочените регламенти. Решение за възможно повишаване на киселинното съдържание се взема от федералният министър на земеделието и горите, регионите и управлението на водите в зависимост от метеорологичните условия по време на вегетационния сезон. Условията за възможно повишаване на киселинното съдържание се уреждат от гореспоменатите регламенти.

Сокът от гроздето трябва да има минимално тегло на мъстта 15 °KMW по скалата Klosterneuburg за тегло на мъстта (= 9,5 % об.).

Естественото алкохолно съдържание може да бъде увеличено с максимално 2 % об. (или 2,5 % об. в случай на неблагоприятни климатични условия и след разрешение от федералния министър на земеделието и горите, регионите и управлението на водите) чрез добавяне на захароза, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, или чрез частично концентриране.

Съдържанието на неферментирала захар в грамове на литър не трябва да надвишава титруемата киселинност в грамове на литър.

Приложими ограничения при производството на вината

От реколта 2025 г. нататък виното трябва да бъде произвеждано от грозде, отгледано в сертифицирани системи за биологично производство или обхванато от сертификата „Устойчива Австрия“. Това не се отнася за винопроизводителите, които посочват в декларацията си за реколтата производствен обем, по-малък от 5 000 литра вино Kamptal DAC за конкретна реколта. Когато гроздето, което ще се използва за производството на вино, е закупено от производител на грозде, в чиято декларация за реколтата се посочва общо производство от 6 000 kg или по-малко, не е необходимо това грозде да произхожда от сертифицирани системи за биологично производство или да е обхванато от сертификата „Устойчива Австрия“ през годината, за която е изготвена декларацията. Въпреки това даден производител на вино може да се снабдява от такива производители на грозде само с до 15 % от цялото количество грозде, използвано за производството на вино Kamptal DAC през дадена година.

5.2. *Максимални добиви*

Вино със ЗНП Kamptal

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на ЗНП „Kamptal“ обхваща общините Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp и Straß im Straßertale в Долна Австрия.

7. **Винен сорт грозде или винени сортове грозде**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Описание на връзката или връзките**

Вино със ЗНП Kamptal

Почвите в района на Камптал са се образували преди 270 милиона години, през периода на перм. Формациите на местността се състоят от льосови, песъчливо-камениści и палеозойски почви с някои вулканични елементи.

Климатът в долината Камптал се влияе от горещия панонски климат, от една страна, и от хладни въздушни течения от областта Валдфиртел. Валежите са между 550 и 600 mm годишно. Средногодишната температура е над 9 °C. В низините може да има късни слани до средата на май. Типичните характеристики на виното са следните:

Grüner Veltliner: плодово, фино пикантно.

Riesling: ароматно, елегантно, минерално.

Вината „Резерва“ притежават силно изразен стил и сортови аромати. Понякога тези вина имат и фини нотки на Botrytis и дървесни нотки. На стръмните тераси, на които не може да се отлагат слоеве от льос, се произвеждат силни, минерални вина от сорта Riesling с отличен потенциал за стареене. По-широките тераси с глинести и льосови почви са идеални за производството на силни, плодови вина от сорта Grüner Veltliner. Горещите дни, повлияни от панонския климат, и хладните нощи придават на вината силно изразен ароматен финес и жива киселинност.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Съгласно австрийския закон за виното вино със ЗНП „Kamptal“ може да бъде пуснато на пазара само с контролен номер за качествено вино [*staatliche Prüfnummer*]. За да получи виното контролен номер за качествено вино, проба от всяко вино, което ще се предлага на пазара със ЗНП „Kamptal“ трябва да бъде подложена на аналитични и органолептични изследвания (систематична проверка; вж. спецификацията).

В рамките на сензорния анализ вината се оценяват от официална дегустационна комисия, която се състои от шестима дегустатори и един председател. Пред дегустаторите се поставят неидентифицирани проби. Формулярът за анализа съдържа само необходимата за оценка информация, например се посочват традиционното наименование и годината на реколтата. Дегустаторите използват както своя опит, така и набор от еталонни вина, за да оценят дали представените им вина са типични за вината от Камптал и дали са годни за пускане на пазара (т.е. без отклонения по отношение на качеството).

Дегустацията от комисия за целите на получаване на контролен номер за качествено вино с търговското наименование „Kamptal DAC“ трябва да се проведе във Федералната служба по лозарство и винарство. Най-малко четирима дегустатори трябва да потвърдят, че са спазени изискванията, на които трябва да отговарят вината с наименование Kamptal DAC. При еднакво разпределение на мненията дегустацията не следва да се повтаря.

Страните, които възнамеряват да кандидатстват за първи път за контролен номер за качествено вино Kamptal, трябва да уведомят писмено Регионалния комитет по виното на Камптал.

При вината от категорията *Gebietswein* на предния или на основния етикет не трябва да се посочват места на произход, по-малки от наименованието за произход „Kamptal“.

При вината от категорията *Ortswein* на предния или на основния етикет не трябва да се посочват по-малки места на произход (с изключение на лозарските общини, изброени в спецификацията, които обхващат няколко лозови масива).

При вината от категорията *Riedenwein* както на предния, така и на основния етикет трябва да бъде посочено името на единично лозе.

Разрешено е да се посочват сортове лози, търговски марки и популярни наименования, както и да се използват наименованията, разрешени за *Qualitätswein* съгласно австрийската наредба относно наименованията на вината, Федерален държавен вестник (*BGBl.*) II № 111/2011, с измененията. В случая на *Gebietswein* тези обозначения трябва да бъдат изписани с букви, не по-големи от половината от размера на буквите, използвани за наименованието „Kamptal“. В случая на *Ortswein* те трябва да бъдат изписани със знаци, не по-големи от половината от размера на знаците, използвани за името на лозарската община, обхващаща множество лозя. В случая на Riedenwein те трябва да бъдат изписани с букви, не по-големи от половината от размера на буквите, използвани за името на единичното лозе.

Имената на сортовете Chardonnay, Weißburgunder и Grauburgunder могат да бъдат посочени само на основния етикет.

Наименованието „DAC“ или „Districtus Austriae Controllatus“ трябва да бъде изписано както на предния, така и на основния етикет, в непосредствена близост до наименованието на лозарския район „Kamptal“ и с букви, не по-големи от половината от размера на буквите, използвани за наименованието „Kamptal“. Наименованието „Kamptal“ трябва да бъде изписано на предния етикет, а добавката „DAC“ или „Districtus Austriae Controllatus“ може да бъде пропусната [*sic*]. Не е разрешено да се използват допълнителни наименования, с изключение на „Qualitätswein“.

Не е разрешено да се посочва ЗНП „Niederösterreich“ или ЗГУ „Weinland“.

Годината на реколтата трябва задължително да се посочи.

Когато се използва терминът „резерва“, виното може да бъде представено за контролен номер за качествено вино не по-рано от 1 юли на втората година след прибирането на реколтата.

Не е разрешено да се използват наименованията по член 1, параграф 1, точка 6, буква ж) от Наредбата относно наименованията на вината, *BGBl.* II № 111/2011, с измененията.

Географските единици на лозаро-винарския район Кампта̀л, които са по-малки от лозаро-винарския район, могат да се използват само за наименованието на вина Kamptal.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Съгласно австрийския Закон за виното всички вина със ЗНП трябва да се произвеждат в лозарския район (район на произход със ЗГУ), в който се намира района със ЗНП, или в съседен лозарски район. Ето защо Австрия в повечето случаи се възползва от дерогацията, предвидена в член 5 от Регламент (ЕС) 2019/33. За производството на вино със ЗНП Kamptal са определени допълнителни условия, които позволяват производство извън района на произход, стига за това да бъде уведомен Регионалния комитет на Кампта̀л.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид на допълнителното условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

В австрийския закон за виното не се определят общи правила за бутилирането на вина със ЗНП. За да се гарантира качеството и типичните характеристики на виното със ЗНП Kamptal, са определени следните условия за бутилирането му:

Виното трябва да е бутилирано в района на ЗНП Kamptal. Бутилирането извън района на произход е възможно, ако се уведоми Регионалния комитет на Кампта̀л.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.bml.gv.at/dam/jcr:9034ac7d-a3bf-4c58-9d3a-24acc5f18df9/Produktspezifikation_Kamptal.pdf