C/2025/2992

27.5.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2992)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Kamptal“

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Název produktu**

„Kamptal“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☒ víno

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Rakousko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Spolkové ministerstvo zemědělství, lesnictví, regionů a vodohospodářství

6. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Rozšíření seznamu odrůd*

CHOP Kamptal se dosud vztahovalo pouze na odrůdy Grüner Veltliner a Rheinriesling. V důsledku změny specifikace se navíc povolují odrůdy Chardonnay, Weißburgunder a Grauburgunder.

Rozšířením seznamu odrůd se nemění název ani kategorie CHOP Kamptal. Rovněž souvislost s oblastí zůstává zachována, neboť odrůdy Chardonnay, Weißburgunder a Grauburgunder se v oblasti CHOP Kamptal vyskytují již dlouho. Nezavedla se ani žádná omezení týkající se uvádění vín s CHOP Kamptal na trh. Změna specifikace je proto standardní změnou.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Protože se v jednotném dokumentu popisují povolené odrůdy pro výrobu vín s CHOP Kamptal, je třeba jej také upravit.

2. *Přesnější popis organoleptických vlastností*

Změna specifikace spočívá v tom, že se organoleptické vlastnosti CHOP Kamptal přísněji vymezují, a to samostatně a přesněji pro *Gebietswein* (regionální víno) a *Ortswein* (místní víno) a *Riedenwein* (víno z určité viniční tratě).

Podrobnější popis organoleptických vlastností nemá vliv na název ani na kategorii vín s CHOP Kamptal. Stejná zůstává též souvislost se zeměpisnou oblastí, protože základní organoleptické vlastnosti se nezměnily – pouze přesněji popsaly. Nezavedla se ani žádná omezení týkající se uvádění vín s CHOP Kamptal na trh. Změna specifikace je proto standardní změnou.

Protože se v jednotném dokumentu popisují organoleptické vlastnosti CHOP Kamptal, je třeba jej také upravit.

3. *Používání ekologicky vypěstovaných hroznů*

Ve změněné specifikaci výrobku se stanoví, že od sklizně v roce 2025 se k výrobě vína používají hrozny vypěstované v certifikované ekologické výrobě nebo hrozny, které splňují certifikaci „Nachhaltig Austria“ (udržitelné Rakousko). Na malé producenty hroznů a vína se vztahují výjimky. Tato dodatečná pravidla týkající se hroznů určených k výrobě vín s CHOP Kamptal nemají vliv na název ani kategorii CHOP Kamptal. Také souvislost s oblastí zůstává stejná, resp. díky ekologickému způsobu produkce je vazba dokonce silnější. Změna je proto změnou standardní. Použití certifikovaných systémů ekologické produkce nebo certifikace „Nachhaltig Austria“ by se mělo rovněž uvést v jednotném dokumentu v části „Popis vína (vín)“.

4. *Další pravidla označování*

Ve změně specifikace se stanovují pravidla týkající se velikosti písma údajů na etiketě (odrůda, CHOP, tradiční výrazy atp.). Protože se na tuto změnu nevztahuje žádná z podmínek stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, jedná se o standardní změnu. Tato pravidla by se měla zahrnout do jednotného dokumentu v bodě 9 „Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)“.

5. *Upřesnění pravidel stáčení a výroby*

Výroba: Podle rakouského zákona o víně se vína s chráněným označením původu zpravidla mohou vyrábět mimo vymezenou oblast, Rakousko tak obecně využívá odchylku stanovenou v článku 5 nařízení (EU) 2019/33. Ve specifikaci CHOP Kamptal se navíc uvádí, že se výroba mimo vymezenou oblast musí oznamovat regionálnímu vinařskému výboru oblasti Kamptal.

Stáčení: bez omezení. Stáčení mimo vymezenou oblast je třeba oznamovat regionálnímu vinařskému výboru.

Těmito oznamovacími povinnostmi se neomezuje uvádění vín s CHOP Kamptal na trh, jedná se tedy o standardní změnu. Oznamovací povinnosti by měly být zahrnuty do jednotného dokumentu v bodě 9 „Další základní podmínky (balení, označování, jiné požadavky)“.

6. *Ustanovení o používání menších zeměpisných jednotek na etiketě*

Změnou specifikace se zavádí možnost používat zeměpisné jednotky, které jsou menší než oblast odpovídající území chráněného označení původu Kamptal, a využívají se tak možnosti stanovené v článku 55 nařízení (EU) 2019/33. Protože se na tuto změnu nevztahuje žádná z podmínek stanovených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, jedná se o standardní změnu. Názvy zeměpisných jednotek jsou uvedeny ve specifikaci výrobku a měly by být rovněž uvedeny v jednotném dokumentu v bodě 9 „Další základní podmínky (balení, označování, jiné požadavky)“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Kamptal

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

Kamptal

Víno s CHOP Kamptal se vyrábí z jakostních moštových odrůd Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder nebo Grauburgunder. Víno se může vyrábět z jedné z uvedených odrůd nebo jako cuvée. Scelování je v každém případě povolené, pokud nepoškozuje označení.

Víno má tyto organoleptické vlastnosti:

a) ***Gebietswein*** (regionální víno): Tato vína mají následující vlastnosti: jsou lehká až středně těžká, bez převažující ušlechtilé plísně šedé, bez znatelných dřevitých tónů, jsou vyvážená a jejich hustota je charakteristická pro daný ročník.

b) ***Ortswein***(místní víno s uvedením větší vinařské obce). Tato vína mají následující vlastnosti: jsou středně těžká, bez převažující ušlechtilé plísně šedé, se zralostí typickou pro danou lokalitu, bez znatelných dřevitých tónů, jsou vyvážená a jejich hutnost je charakteristická pro daný ročník.

c) ***Riedenwein*** (víno z určité viniční tratě, s uvedením dané viniční tratě). Tato vína mají následující vlastnosti: jsou středně těžká až intenzivní, ovlivněná specifickými rysy půdy a klimatu dané vinice, jejich aroma je kořenité až středně silné, bez převažující ušlechtilé plísně šedé, žádné nebo jen mírné až středně silné dřevité tóny, jejich hustota je charakteristická pro daný ročník.

Od sklizně v roce 2025 se k výrobě vína používají hrozny vypěstované v certifikované ekologické výrobě nebo hrozny, které splňují certifikaci „Nachhaltig Austria“ (udržitelné Rakousko).

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 250

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

Pro označení původu „Kamptal“ jsou povolené všechny enologické postupy pro vína s chráněným označením původu podle nařízení (EU) 2019/934 a (EU) 2019/935, s výjimkou zpracování na bázi sorbátu draselného a dimethyldikarbonátu. Odkyselování vín je možné provádět v souladu s nařízeními (EU) 2019/934 a (EU) 2019/935. O možném přikyselování rozhoduje v závislosti na povětrnostních podmínkách během vegetačního období spolkový ministr zemědělství, lesnictví, regionů a vodohospodářství. Podmínky případného přikyselování se řídí požadavky nařízení (EU) 2019/934 a 2019/935.

Šťáva z hroznů musí vykazovat minimální hustotu moštu 15 °KMW podle Klosterneuburského moštoměru (= 9,5 % obj.).

Přirozený obsah alkoholu se může zvýšit přidáním sacharózy, zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného zahuštěného hroznového moštu a částečným zahuštěním nejvýše o 2 % obj. (nebo 2,5 % obj. za špatných povětrnostních podmínek) a na základě povolení uděleného spolkovým ministrem zemědělství, lesnictví, regionů a vodohospodářství.

Obsah nezkvašeného cukru v gramech na litr nesmí překročit obsah titrovatelných kyselin v gramech na litr.

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Od sklizně v roce 2025 se k výrobě vína používají hrozny vypěstované v certifikované ekologické výrobě nebo hrozny, které splňují certifikaci „Nachhaltig Austria“ (udržitelné Rakousko). Toto se nevztahuje na producenty vína, kteří v prohlášení o sklizni uvedou objem produkce menší než 5 000 litrů vína Kamptal DAC za daný ročník. Pokud jsou za účelem výroby vína hrozny dokupovány od producenta hroznů, jehož prohlášení o sklizni vykazuje celkovou produkci do 6 000 kg, nemusí tyto hrozny pocházet z ekologické produkce v roce, pro který se prohlášení o sklizni vyhotovuje, a nemusí být ani v souladu s certifikací „Nachhaltig Austria“. Výrobce vína však od těchto producentů hroznů může získat nejvýše 15 % všech hroznů použitých v daném roce k výrobě vína Kamptal DAC.

5.2 *Maximální výnosy*

Víno s CHOP Kamptal

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Označení původu „Kamptal“ se vztahuje na dolnorakouské obce Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp a Straß im Straßertale.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinor Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Popis souvislostí**

Víno s CHOP Kamptal

Půda v údolí Kamptal se zformovala již za permského období před 270 miliony let. Půdní složení je tvořeno sprašovou půdou, štěrkem a horninami s částečně vulkanickými prvky.

Podnebí v oblasti Kamptal je ovlivněno na jedné straně horkým panonským podnebím a na straně druhé chladným prouděním z oblasti Waldviertel. Množství srážek se pohybuje mezi 550 mm a 600 mm za rok. Průměrná roční teplota se drží nad 9 stupni Celsia. V údolních nížinách je až do poloviny května nutno počítat s pozdními mrazy. Víno má tyto typické vlastnosti:

Grüner Veltliner: výrazně ovocná a jemně kořeněná chuť

Riesling: aromatická, elegantní, minerální chuť

Pokud jde o rezervní vína, vyznačují se silným stylem a výrazným odrůdovým aroma. Někdy se v těchto vínech také vyskytují jemné tóny ušlechtilé plísně šedé (*Botrytis cinerea*) a tóny dřevité. Na strmých terasách, kde se nehromadí sprašové vrstvy, se daří vypěstovat silný minerální Riesling vyznačující se dlouhou trvanlivostí. Širší jílové a sprašové terasy jsou zase ideální k produkci silných ovocných vín Grüner Veltliner. Horké dny dané panonským klimatem a chladné noci zajišťují vínům rafinované aroma a živou kyselost.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Podle rakouského vinařského zákona může být víno s označením původu „Kamptal“ uváděno na trh pouze se státním kontrolním číslem. K získání státního kontrolního čísla je zapotřebí u vzorku každého vína, které má být uváděno na trh s označením původu „Kamptal“ (systematická kontrola; viz specifikace výrobku) provést analytické a organoleptické zkoušky.

Při senzorických zkouškách jsou vína testována úřední zkušební komisí. Úřední zkušební komise se skládá ze šesti degustátorů a jednoho předsedy. Vzorky se degustátorům předkládají anonymně. Zkušební formulář obsahuje pouze informace požadované pro hodnocení, jako jsou tradiční označení, odrůda a ročník. Degustátoři na základě svých zkušeností a stanovených referenčních vín posuzují, zda jsou předkládaná vína typická pro oblast původu Kamptal a zda je lze uvést do oběhu (tj. zda jsou bez nedostatků).

Degustaci komisí pro účely vydání státního kontrolního čísla pro víno s obchodním označením „Kamptal DAC“ je třeba provést u spolkového úřadu pro vinařství. Splnění požadavků pro víno Kamptal DAC musí potvrdit nejméně čtyři degustátoři. V případě nerozhodného výsledku se degustace neopakuje.

Subjekty, které mají v úmyslu poprvé požádat o vydání státního kontrolního čísla pro víno Kamptal, o tom musí písemně informovat regionální vinařský výbor oblasti Kamptal.

U vín kategorie *Gebietswein* (regionální víno) se na přední etiketě ani na hlavní etiketě nesmí uvádět místo původu menší než označení původu „Kamptal“.

U vín kategorie *Ortswein* (místní víno) se na přední etiketě ani na hlavní etiketě nesmí uvádět menší místa původu (vyjma větších vinařských obcí uvedených ve specifikaci).

V případě vín kategorie *Riedenwein* (víno z určité viniční tratě) se musí název konkrétní vinice uvést na přední i na hlavní etiketě.

Je povoleno uvádět odrůdy, značky a smyšlené názvy a používat označení povolená pro jakostní víno *Qualitätswein* podle rakouského nařízení o označování vín rakouské spolkové sbírky zákonů (BGBl.) II č. 111/2011, ve znění pozdějších předpisů). V případě regionálních vín *Gebietswein* musí být údaje uvedeny písmem, které nepřesahuje polovinu velikosti výrazu „Kamptal“. V případě místních vín *Ortswein* musí být údaje uvedeny písmem, které nepřesahuje polovinu velikosti názvu větší vinařské obce. V případě vín z určité viniční tratě *Riedenwein* musí být údaje uvedeny písmem, které nepřesahuje polovinu velikosti názvu konkrétní vinice.

Názvy odrůd Chardonnay, Weißburgunder a Grauburgunder se smějí uvádět pouze na hlavní etiketě.

Výrazy „DAC“ nebo „Districtus Austriae Controllatus“ se uvádějí jak na přední etiketě, tak na hlavní etiketě, a to v přímé souvislosti s oblastí produkce „Kamptal“ a písmem, které nepřesahuje polovinu velikosti výrazu „Kamptal“. Výraz „Kamptal“ se musí uvádět na přední etiketě; doplňující údaj „DAC“ nebo „Districtus Austriae Controllatus“ lze vynechat. Použití dalšího označení kromě označení *Qualitätswein* (jakostní víno) není povoleno.

Uvádět chráněné označení původu „Niederösterreich“ a chráněného zeměpisného označení „Weinland“ není povoleno.

Povinně se uvádí ročník sklizně.

Používá-li se výraz „Reserve“, může být víno opatřeno zkušebním číslem až 1. července druhého roku následujícího po sklizni.

Používat označení podle § 1 odst. 1 bodu 6 písm. g) nařízení o označování vína rakouské spolkové sbírky zákonů (BGBl.) II č. 111/2011, ve znění pozdějších předpisů, není povoleno.

Zeměpisné jednotky vinařské oblasti Kamptal, které jsou menší než vinařská oblast, se smějí použít pouze pro označení vín Kamptal.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Rakouský zákon o víně ukládá pro všechna vína s CHOP, že víno s CHOP musí být vyrobeno ve vinařské oblasti (CHZO), v níž se CHOP nachází, nebo v přilehlé vinařské oblasti. Rakousko tak obecně využívá odchylku stanovenou v článku 5 nařízení (EU) 2019/33. Pro výrobu vín s CHOP Kamptal byly stanoveny dodatečné podmínky: Produkce vín s CHOP Kamptal mimo oblast původu je možná, pokud je oznámena regionálnímu výboru pro víno oblasti Kamptal.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Rakouský zákon o víně nestanoví obecná pravidla pro plnění vín s CHOP do lahví. Za účelem zajištění jakosti a typických vlastností vín s CHOP Kamptal jsou pro plnění vín s CHOP Kamptal stanoveny tyto podmínky: Vína s CHOP Kamptal se musí stáčet do lahví v oblasti CHOP Kamptal.

Stáčení vín s CHOP Kamptal mimo oblast původu je možné, pokud je oznámeno regionálnímu výboru pro víno oblasti Kamptal.

Odkaz na specifikaci výrobku

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