C/2025/2992

27.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2992)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Kamptal«

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Kamptal«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Østrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [forbundsministeriet for landbrug og skovbrug, regioner og vandforvaltning]

6. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Tilføjelse af druesorter*

Det har hidtil kun været muligt at anvende sorterne Grüner Veltliner og Rheinriesling til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Ændringen af produktspecifikationen betyder, at Chardonnay, Weißburgunder og Grauburgunder også kan anvendes.

Tilføjelsen af disse sorter berører hverken navnet på eller kategorien for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Tilknytningen til området er også den samme som før, da de pågældende sorter har været dyrket i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« i lang tid. Desuden er der ikke indført nogen restriktioner for markedsføringen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Ændringen af produktspecifikationen er således en standardændring.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Enhedsdokumentet skal også ændres, da det fastsætter de sorter, der kan anvendes til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«.

2. *Mere præcis beskrivelse af de organoleptiske egenskaber*

Ændringen af produktspecifikationen indebærer en mere stringent definition af de organoleptiske egenskaber ved vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«, idet de fastsættes særskilt og mere præcist for henholdsvis *Gebietswein* [regional vin], *Ortswein* [vin fra en bestemt landsby eller kommune] og *Riedenwein* [vin fra en juridisk defineret enkelt vinmark].

Den mere nøjagtige beskrivelse af de organoleptiske egenskaber berører hverken navnet på eller kategorien for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Tilknytningen til området er også den samme som før, eftersom de grundlæggende organoleptiske egenskaber ikke er ændret, men blot er beskrevet mere præcist. Desuden er der ikke indført nogen restriktioner for markedsføringen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Ændringen af produktspecifikationen er således en standardændring.

Enhedsdokumentet skal også ændres, da det fastsætter de organoleptiske egenskaber for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«.

3. *Anvendelse af økologisk dyrkede druer*

I den ændrede produktspecifikation præciseres det, at fra og med årgangen 2025 skal vinen være fremstillet af druer, der er dyrket i certificerede økologiske produktionssystemer eller omfattet af certificeringen »Sustainable Austria« (»bæredygtigt Østrig«). Der gælder undtagelser for små drue- og vinproducenter. Disse supplerende regler for druer, der anvendes til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«, berører hverken navnet på eller kategorien for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Desuden er tilknytningen til området den samme som før eller endnu stærkere som følge af de økologiske produktionsmetoder. Ændringen er således en standardændring. Brugen af certificerede økologiske produktionssystemer eller certificeringen »Sustainable Austria« skal også nævnes i enhedsdokumentet under »Beskrivelse af vinen/vinene«.

4. *Supplerende mærkningsregler*

Med ændringen af produktspecifikationen fastsættes der regler for den skriftstørrelse, som oplysningerne på etiketten (sort, BOB, traditionelle benævnelser osv.) skal have. Da dette ikke er omfattet af kriterierne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, er ændringen en standardændring. Reglerne skal medtages i enhedsdokumentet under punkt 9, »Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)«.

5. *Præcisering af bestemmelserne om aftapning og produktion*

Produktion: I henhold til den østrigske vinlov er det almindeligvis muligt at fremstille BOB-vine uden for vindyrkningsområdet, hvilket betyder, at Østrig generelt gør brug af undtagelsen i artikel 5 i forordning (EU) 2019/33. Produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« er blevet ændret og fastsætter nu også, at produktion uden for vindyrkningsområdet skal anmeldes til det regionale vinudvalg for »Kamptal«.

Aftapning: Der er ikke fastsat nogen restriktioner. Aftapning uden for vindyrkningsområdet skal anmeldes til det regionale vinudvalg.

Disse anmeldelseskrav begrænser ikke markedsføringen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« og er derfor en standardændring. De skal medtages i enhedsdokumentet under punkt 9, »Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)«.

6. *Bestemmelser om anvendelsen af mindre geografiske enheder på etiketten*

Ændringen af produktspecifikationen gør det muligt at henvise til geografiske enheder, der er mindre end området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Dermed udnyttes de muligheder, som artikel 55 i forordning (EU) 2019/33 giver. Da dette ikke er omfattet af kriterierne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, er ændringen en standardændring. Navnene på de geografiske enheder er anført i produktspecifikationen og skal også medtages i enhedsdokumentet under punkt 9, »Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)«.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Kamptal

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vin med betegnelsen »Kamptal«

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« fremstilles af følgende druesorter, der anvendes til fremstilling af *Qualitätswein* [kvalitetsvin]: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder og Grauburgunder. Vinen kan fremstilles af en enkelt sort eller en blanding af disse sorter. Blanding er under alle omstændigheder tilladt, så længe det ikke er til skade for betegnelsen.

Vinens organoleptiske egenskaber er som følger:

a) ***Gebietswein*** [regional vin]: Disse vine har følgende egenskaber: De er lette til moderate i deres udtryk, ikke domineret af botrytis, uden mærkbare trætoner, afbalancerede og med en fyldighed, der er præget af årgangen.

b) ***Ortswein*** [vin mærket med en vindyrkningskommune, der omfatter flere vinmarker]: Disse vine har følgende egenskaber: De er moderat kraftige i deres udtryk, ikke domineret af botrytis, har en modenhed, der er typisk for stedet, uden mærkbare trætoner, afbalancerede og med en fyldighed, der er præget af årgangen.

c) ***Riedenwein*** [vin mærket med en juridisk defineret enkelt vinmark]: Disse vine har følgende egenskaber: De er moderate til kraftige i deres udtryk, præget af vinmarkens særlige jordbunds- og klimaforhold, med en krydret til moderat aroma, ikke domineret af botrytis, har ingen eller kun lette til moderate trætoner, er afbalancerede og med en fyldighed, der er præget af årgangen.

Fra og med årgangen 2025 skal vinen være fremstillet af druer, der er dyrket i certificerede økologiske produktionssystemer eller omfattet af certificeringen »Sustainable Austria« (»bæredygtigt Østrig«).

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 250

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Alle ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt for vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse i henhold til forordning (EU) 2019/934 og (EU) 2019/935, er tilladt for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«, bortset fra behandling med kaliumsorbat og dimethyldicarbonat. I overensstemmelse med disse forordninger er det muligt at afsyre vinene. Forbundsministeren for landbrug og skovbrug, regioner og vandforvaltning beslutter på grundlag af vejrforholdene i vækstsæsonen, om der skal gives tilladelse til syring. Betingelserne for en eventuel syring er i så fald reguleret af ovennævnte forordninger.

Druesaften skal have en minimal mostvægt på 15 °KMW på Klosterneuburgs mostvægtskala (= 9,5 % vol.).

Det naturlige alkoholindhold kan forøges med op til højst 2 % vol. (eller 2,5 % vol. i tilfælde af ugunstige vejrforhold og efter tilladelse fra forbundsministeren for landbrug og skovbrug, regioner og vandforvaltning) ved tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost eller ved delvis koncentration.

Indholdet af ugæret sukker i gram pr. liter må ikke overstige det titrerbare syreindhold i gram pr. liter.

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Fra og med årgangen 2025 skal vinen være fremstillet af druer, der er dyrket i certificerede økologiske produktionssystemer eller omfattet af certificeringen »Sustainable Austria« (»bæredygtigt Østrig«). Dette gælder ikke for vinproducenter, der angiver en produktionsmængde på under 5 000 liter »Kamptal DAC«-vin i deres høsterklæring for en bestemt årgang. Hvis de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, købes hos en drueproducent, hvis høsterklæring viser en samlet produktion på 6 000 kg eller derunder, behøver druerne ikke at komme fra certificerede økologiske produktionssystemer eller at være omfattet af certificeringen »Sustainable Austria« i det år, erklæringen udarbejdes for. En vinproducent må dog kun købe op til 15 % af alle de druer, der anvendes til fremstilling af »Kamptal DAC«-vin i et givet år, fra sådanne drueproducenter.

5.2. *Maksimale udbytter*

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« omfatter kommunerne Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp og Straß im Straßertale i Niederösterreich.

7. **Druesorter**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«

Jorden i Kamptal stammer fra permtiden for 270 millioner år siden. Formationerne af vindyrkningsjord består af løss- og grusjord samt grundfjeld med visse vulkanske elementer.

Klimaet i Kamptal påvirkes på den ene side af det varme pannoniske klima og på den anden side af kølige strømme fra Waldviertel. Nedbøren ligger på mellem 550 og 600 mm om året. Den årlige gennemsnitstemperatur er over 9 °C. I dalene kan der forventes sen frost indtil midten af maj. Vinens typiske karakteristika er følgende:

Grüner Veltliner: frugtagtig, delikat krydret.

Riesling: velduftende, elegant, mineralsk.

Reservevinene har en kraftig stil og stærke aromaer, der er karakteristiske for druesorten. Nogle gange har disse vine også delikate botrytis- og trætoner. De stejle terrasser, hvor der ikke kan akkumuleres nogen løss-lag, producerer kraftige og mineralske Riesling-vine med et fremragende lagringspotentiale. De bredere terrasser med ler- og løssjord er ideelle til at producere kraftige, frugtagtige Grüner Veltliner-vine. De varme dage, der påvirkes af det pannoniske klima, og de kølige nætter giver vinene en stor aromatisk finesse og en livlig syrlighed.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til den østrigske vinlov må vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« kun markedsføres, hvis den har et officielt kvalitetskontrolnummer [*staatliche Prüfnummer*]. For at opnå et officielt kvalitetskontrolnummer skal en prøve af hver enkelt vin, der ønskes markedsført med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«, underkastes en analytisk og organoleptisk undersøgelse (systematisk kontrol, jf. produktspecifikationen).

Under smagstesten testes vinen af et officielt smagspanel, der består af seks smagere og en formand. Prøverne anbringes anonymt foran smagerne. Testskemaet indeholder kun de oplysninger, der er nødvendige for evalueringen, såsom den traditionelle betegnelse og årgangen. Smagerne anvender både deres erfaring og fastlagte referencevine til at vurdere, om de vine, der præsenteres for dem, er typiske for »Kamptal«-vine, og om de kan markedsføres (dvs. er fri for uregelmæssigheder).

Panelsmagningen, der afholdes med henblik på at udstede et officielt kvalitetskontrolnummer for vin med salgsbetegnelsen »Kamptal DAC«, skal finde sted på forbundskontoret for vindyrkning. Mindst fire smagere skal bekræfte, at kravene til »Kamptal DAC«-vin er opfyldt. Hvis der er lige mange positive og negative vurderinger, skal smagsprøven ikke gentages.

Parter, der ønsker at ansøge om et officielt kvalitetskontrolnummer for »Kamptal«-vin for første gang, skal skriftligt underrette det regionale vinudvalg for »Kamptal«.

Hvad angår vine i *Gebietswein*-kategorien, må oprindelsessteder, der er mindre end oprindelsesbetegnelsen »Kamptal«, hverken angives på forsideetiketten eller på hovedetiketten.

Hvad angår vine i *Ortswein*-kategorien, må mindre oprindelsessteder (undtagen de vindyrkningskommuner, der er anført i produktspecifikationen, og som omfatter flere vinmarker) hverken angives på forsideetiketten eller på hovedetiketten.

Hvad angår vine i *Riedenwein*-kategorien, skal navnet på en enkelt vinmark angives på både forsideetiketten og hovedetiketten.

Det er tilladt at angive druesorter, mærker og fantasinavne og at anvende de betegnelser, der er tilladt for *Qualitätswein* i henhold til den østrigske bekendtgørelse om vinbetegnelser, Østrigs lovtidende (*BGBl.*) II nr. 111/2011, med efterfølgende ændringer. Hvis der er tale om *Gebietswein*, skal sådanne angivelser være trykt med bogstaver, der højst er halvt så store som dem, der anvendes til betegnelsen »Kamptal«. Hvis der er tale om *Ortswein*, skal de være trykt med bogstaver, der højst er halvt så store som dem, der anvendes til navnet på den vindyrkningskommune, som omfatter flere vinmarker, og hvis der er tale om *Riedenwein*, skal de være trykt med bogstaver, der højst er halvt så store som dem, der anvendes til navnet på den enkelte vinmark.

Sortsnavnene Chardonnay, Weißburgunder og Grauburgunder må kun angives på hovedetiketten.

Betegnelsen »DAC« eller »Districtus Austriae Controllatus« skal stå på både forsideetiketten og hovedetiketten ved siden af vindyrkningsområdet »Kamptal« og med bogstaver, der højst er halvt så store som dem, der anvendes til betegnelsen »Kamptal«. Betegnelsen »Kamptal« skal stå på forsideetiketten, og tilføjelsen »DAC« eller »Districtus Austriae Controllatus« kan udelades [*sic*]. Det er ikke tilladt at anvende yderligere betegnelser, bortset fra »Qualitätswein«.

Det er ikke tilladt at angive den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Niederösterreich« eller den beskyttede geografiske betegnelse »Weinland«.

Årgangen skal være angivet.

Hvis benævnelsen »reserve« anvendes, kan der tidligst ansøges om et kvalitetskontrolnummer for vinen den 1. juli i det andet år efter høsten.

Det er ikke tilladt at anvende betegnelserne i artikel 1, stk. 1, nr. 6, litra g, i bekendtgørelsen om vinbetegnelser, *BGBl.* II nr. 111/2011, med efterfølgende ændringer.

Geografiske enheder i vindyrkningsområdet for »Kamptal«, som er mindre end vindyrkningsområdet, må kun anvendes til betegnelse af »Kamptal«-vine.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til den østrigske vinlov skal alle BOB-vine fremstilles i det vindyrkningsområde (oprindelsesregion for BGB), hvor BOB-området er beliggende, eller i et tilstødende vindyrkningsområde. Østrig gør derfor generel brug af undtagelsen i artikel 5 i forordning (EU) 2019/33. For produktionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« er der fastsat yderligere betingelser, der tillader produktion uden for oprindelsesområdet, så længe det anmeldes til det regionale vinudvalg for »Kamptal«.

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Den østrigske vinlov indeholder ikke generelle regler for aftapningen af BOB-vine. For at sikre kvaliteten og de typiske egenskaber ved vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal« er der fastsat følgende betingelser for aftapning:

Vinen skal aftappes i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Kamptal«. Aftapning uden for oprindelsesområdet er mulig, hvis det anmeldes til det regionale vinudvalg for »Kamptal«.

Link til produktspecifikationen

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