C/2025/2992

27.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2992)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Kamptal“

PDO-AT-A0209-AM02 — 14.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Kamptal“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem die geografische Zone gehört**

Österreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Bundesministerium für Land-, Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

6. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Erweiterung der möglichen Rebsorten*

Die g.U. Kamptal war bisher auf die Rebsorten Grüner Veltliner und Rheinriesling beschränkt. Durch die Änderung der Produktspezifikation werden zusätzlich die Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder ermöglicht.

Durch die Erweiterung der Sorten wird weder der Name noch die Kategorie der g.U. Kamptal geändert. Auch der Bezug zum Gebiet bleibt erhalten, da die Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder schon seit langem im Gebiet der g.U. Kamptal existieren. Es ist auch keine Beschränkung der Vermarktung der g.U. Kamptal gegeben. Die Änderung der Produktspezifikation ist daher eine Standardänderung.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nachdem das Einzige Dokument die möglichen Sorten für die Herstelung der g.U. Kamptal enthält, soll es geändert werden.

2. *Spezifizierung der organoleptischen Charakteristik*

Durch die Änderung der Produktspezifikation werden die organoleptischen Eigenschaften der g.U. Kamptal genauer definiert. Sie werden nun für Gebietswein, Ortswein und Riedenwein unterschieden und genau festgelegt.

Durch die Präzisierung der organoleptischen Eigenschaften wird weder der Name noch die Kategorie der g.U. Kamptal geändert. Auch der Bezug zum Gebiet bleibt erhalten, da die grundsätzliche Organoleptik nicht geändert wird, sondern nur spezifiziert. Es ist auch keine Beschränkung der Vermarktung der g.U. Kamptal gegeben. Die Änderung der Produktspezifikation ist daher eine Standardänderung.

Nachdem das Einzige Dokument die organoleptischen Eigenschaften der g.U. Kamptal enthält, soll es geändert werden.

3. *Verwendung von biologisch angebauten Trauben*

Die geänderte Produktspezifikation legt fest, dass ab der Ernte im Jahr 2025 für die Herstellung des Weins Trauben zu verwenden, die aus zertifiziert biologischer Produktion stammen oder der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ entsprechen. Für kleine Trauben- und Weinproduzenten sind Ausnahmen festgelegt. Durch diese zusätzlichen Bestimmungen über die zu verwendenden Trauben bei der Produktion von Kamptal g.U. wird weder der Name noch die Kategorie der g.U. Kamptal geändert. Auch der Bezug zum Gebiet bleibt erhalten bzw. wird durch die biologische Produktionsweise noch intensiviert. Somit ist die Änderung eine Standardänderung. Die Verwendung von zertifiziert biologischer Produktion oder der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ entsprechend sollte unter „Beschreibung der Weine“ auch in das Einzige Dokument aufgenommen werden.

4. *Weitere bezeichnungsrechtliche Bestimmungen*

Durch die Änderung der Produktspezifikation werden Details zur Schriftgröße der einzelnen Angaben am Etikett (Sorte, gU, traditionelle Begriffe,..) geregelt. Es ist keine der Bedingungen aus Art. 24 Abs. 3 der VO 2024/1143 betroffen, deshalb handelt es sich um eine Standardänderung. Eine Aufnahme der Vorschriften in das Einzige Dokument sollte im Pkt. 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)“ erfolgen.

5. *Präzisierung der Bestimmungen zu Abfüllung und Herstellung*

Herstellung: g.U.-Weine dürfen laut österr. Weingesetz generell außerhalb des Anbaugebietes hergestellt werden. Österreich nutzt daher generell die Ausnahmebestimmung des Art. 5 der VO 2019/33. In der Produktspezifikation zu Kamptal g.U. wurde nun zusätzlich festgelegt, dass eine Herstellung außerhalb des Anbaugebietes dem Regionale Weinkomitee Kamptal gemeldet werden muss.

Abfüllung: es ist keine Einschränkung festgelegt. Wenn die Abfüllung außerhalb des Anbaugebiets erfolgt, muss dies dem Regionale Weinkomitee gemeldet werden.

Diese Meldepflichten haben keine Einschränkung der Vermarktung der g.U. Kamptal zur Folge und sind daher eine Standardänderung. Eine Aufnahme der Meldepflichten in das Einzige Dokument sollte im Pkt. 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)“ erfolgen.

6. *Festlegungen zu Verwendung von kleineren geographischen Einheiten am Etikett*

Durch die Änderung der Produktspezifikation wird die Möglichkeit der Verwendung von geografischen Einheiten, die kleiner sind als das Gebiet, das der geschützten Ursprungsbezeichnung Kamptal zugrunde liegt, geschaffen. Die g.U. Kamptal nutzt somit die Möglichkeiten von Art. 55 der VO 2019/33. Dadurch wird keine der Bedingungen aus Art. 24 Abs. 3 der VO 2024/1143 berührt; die Änderung ist daher eine Standardänderung. Die Namen der geografischen Einheiten sind in der Produktspezifikation aufgelistet und sollten auch in das Einzige Dokument im Pkt. 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)“ aufgenommen werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Kamptal

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Kombinierter Nomenklaturcode*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**

Kamptal

Die g.U. Kamptal wird aus den Qualitätsweinrebsorten „Grüner Veltliner“, „Riesling“, „Chardonnay“, „Weißburgunder“ oder „Grauburgunder“ bereitet. Der Wein kann sowohl sortenrein als auch als Cuvée aus diesen Sorten ausgebaut werden. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt ist in jedem Fall zulässig.

Der Wein hat folgende organoleptische Eigenschaft:

a) **Gebietswein**: Diese Weine weisen folgende Charakteristik auf: leichte bis mittlere Stilistik, keine Botrytis-Dominanz, kein wahrnehmbarer Holzton, ausgewogen, in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.

b) **Ortswein**: (mit Angabe einer ortsübergreifenden Weinbaugemeinde). Diese Weine weisen folgende Charakteristik auf: mittelkräftige Stilistik, keine Botrytisdominanz, ortsübliche Reife, kein wahrnehmbarer Holzton, ausgewogen, in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.

c) **Riedenwein:** (Mit Angabe einer Riede). Diese Weine weisen folgende Charakteristik auf: mittlere bis kräftige Stilistik, geprägt von den spezifischen Eigenschaften hinsichtlich Boden und Klima der entsprechenden Ried, würzig bis mittleres Aroma, keine Botrytisdominanz, kein oder nur leichter bis mittlerer Holzton, ausgewogen, in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.

Ab der Ernte im Jahr 2025 sind für die Herstellung des Weins Trauben zu verwenden, die aus zertifiziert biologischer Produktion stammen oder der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4,0 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 250

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ sind alle önologischen Verfahren der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird vom Bundesminister für Land-, und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935.

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.) aufweisen.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist mittels Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und teilweiser Konzentrierung im Ausmaß von max. 2 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei schlechten Witterungsverhältnissen) und nach Genehmigung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft zulässig.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker in Gramm pro Liter darf den Gehalt an titrierbaren Säuren in Gramm pro Liter nicht überschreiten.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Ab der Ernte im Jahr 2025 sind für die Herstellung des Weins Trauben zu verwenden, die aus zertifiziert biologischer Produktion stammen oder der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ entsprechen. Dies gilt nicht für Wein-Hersteller, welche in der Erntemeldung eine Produktionsmenge von weniger als 5 000 l Kamptal DAC ausweisen, für das Jahr, für das die Erntemeldung erstellt wird. Werden die Trauben für die Herstellung des Weins von einem Traubenproduzenten zugekauft, dessen Erntemeldung eine gesamte Traubenproduktion von 6 000 kg oder weniger ausweist, so müssen diese Trauben in dem Jahr, für das die Erntemeldung erstellt wird, nicht aus biologischer Produktion stammen und nicht der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ entsprechen. Ein Wein-Hersteller darf jedoch maximal 15 % aller für die Herstellung von Kamptal DAC in einem bestimmten Jahr verwendeten Trauben von diesen Traubenproduzenten beziehen.

5.2. *Höchsterträge*

Kamptal g.U.

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ umfasst die niederösterreichischen Gemeinden Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp und Straß im Straßertale.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Chardonnay - Morillon

Grauer Burgunder - Grauburgunder, Pinor Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder - Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling - Riesling, Rheinriesling

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

Kamptal g.U.

Der Boden im Kamptal ist bereits im 270 Millionen Jahre alten Perm Zeitalter entstanden. Die Terroirformationen bestehen aus Löss-, Schotter- und Urgesteinsböden mit teilweise vulkanischen Elementen.

Das Klima im Kamptal wird einerseits vom heißen, pannonischen Klima beeinflusst, andererseits von kühlen Strömungen aus dem Waldviertel. Der Niederschlagsmenge liegt bei 550 bis 600 mm im Jahr. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei über 9 Grad Celsius. In Talniederungen muss mit Spätfrösten bis Mitte Mai gerechnet werden. Der Wein weist folgende typischen Eigenschaften auf:

Grüner Veltliner: fruchtbetont, feine Würze

Riesling: duftig, elegant, mineralisch

Beim Reserve Ausbau der Weine haben diese eine kräftige Stilistik und eine ausgeprägte Sortenaromatik. Manchmal haben diese Weine auch zarte Botrytis- und Holztöne. Die steilen Terrassen wo sich keine Lössauflagen anlagern können, bringen einen kraftvollen, mineralischen und langlebigen Riesling hervor. Die breiteren Lehm- und Lössterrassen sind ideal für die Produktion von kräftigen, fruchtigen Grüner Veltliner. Die durch das pannonische Klima beeinflusste Hitze am Tag und die kühlen Nächte sorgen für eine große Aromafinesse und eine lebendige Säure bei den Weinen.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ kann gem. österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden (siehe Produktspezifikation).

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine für die Herkunft Kamptal typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind.

Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Kamptal DAC“ hat im Bundesamt für Weinbau zu erfolgen. Die Anforderungen an einen Kamptal DAC müssen von mindestens vier Verkostern bestätigt werden. Bei einem Kostergebnis von 3:3 ist keine Wiederholung durchzuführen.

Wer erstmalig beabsichtigt, einen Antrag auf Erteilung der staatlichen Prüfnummer für einen Kamptal-Wein zu stellen, hat dies dem Regionalen Weinkomitee Kamptal schriftlich mitzuteilen.

Bei Weinen der Kategorie Gebietswein werden weder am Schauetikett noch am Hauptetikett kleinere Herkünfte als die Herkunft „Kamptal“ angegeben.

Bei Weinen der Kategorie Ortswein werden weder am Schauetikett noch am Hauptetikett kleinere Herkünfte (ausgenommen die in der Produktspezifikation g definierten ortsübergreifenden Weinbaugemeinden) angegeben.

Bei Weinen der Kategorie Riedenweine wird der Name einer Ried sowohl am Schauetikett als auch am Hauptetikett angegeben.

Die Angabe von Rebsorten, von Marken und Phantasiebezeichnungen sowie der gemäß Weinbezeichnungsverordnung, BGBl. II Nr. 111/2011 in der jeweils geltenden Fassung, für Qualitätswein vorgesehenen Bezeichnungen ist zulässig. Die Angabe hat bei Gebietswein in Schriftzeichen zu erfolgen, die maximal halb so groß sind wie die für die Angabe „Kamptal“ verwendeten. Bei Ortswein hat die Angabe in Schriftzeichen zu erfolgen, die maximal halb so groß sind wie die für die Angabe der ortsübergreifenden Weinbaugemeinde verwendeten. Bei Riedenwein hat die Angabe in Schriftzeichen zu erfolgen, die maximal halb so groß sind wie die für die Angabe des Namens der Ried verwendeten.

Die Angabe der Sortennamen „Chardonnay“, „Weißburgunder“ und „Grauburgunder“ darf nur am Hauptetikett erfolgen.

Die Bezeichnungen „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ sind sowohl am Schauetikett als auch am Hauptetikett in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Anbaugebiet „Kamptal“ und in Schriftzeichen anzugeben, die höchstens halb so groß sind wie die für die Angabe „Kamptal“ verwendeten. Die Angabe „Kamptal“ ist auf dem Schauetikett anzuführen, der Zusatz „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ kann entfallen. Die Angabe einer weiteren Bezeichnung außer „Qualitätswein“ ist unzulässig.

Die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Niederösterreich“ und der geschützten geografischen Angabe „Weinland“ ist unzulässig.

Die Angabe des Erntejahres ist verpflichtend.

Bei Verwendung des Begriffes „Reserve“ wird der Wein erst ab 1. Juli des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres zur Prüfnummer eingereicht.

Eine Bezeichnung gemäß §1 Abs. 1 Z 6 lit. g Weinbezeichnungsverordnung, BGBl. II Nr. 111/2011, in der jeweils geltenden Fassung, ist unzulässig.

Geografische Einheiten des Weinbaugebiets Kamptal, die kleiner als das Weinbaugebiet sind, dürfen nur für die Bezeichnung von Kamptal- Weinen verwendet werden.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das österreichische Weingesetz legt für alle g.U. Weine fest, dass die Herstellung eines g.U.-Weines in derjenigen Weinbauregion (g.g.A.-Herkunft) erfolgen muss, in welcher die g.U. liegt oder in einer angrenzenden Weinbauregion. Österreich nutzt daher generell die Ausnahmebestimmung des Art. 5 der VO 2019/33. Für die Herstellung der g.U. Kamptal wurden zusätzliche Bedingungen festgelegt: Die Herstellung der g.U. Kamptal außerhalb des Ursprungsgebietes ist dann möglich, wenn eine Meldung an das Regionale Komitee Kamptal erfolgt.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das österreichische Weingesetz legt keine generellen Vorschriften für die Abfüllung von g.U. Weinen fest. Um die Qualität und die typischen Eigenschaften der g.U. Kamptal zu sichern, werden folgende Bedingungen für die Abfüllung der g.U. Kamptal festgelegt: Die Abfüllung der g.U. Kamptal hat in der g.U. Kamptal zu erfolgen.

Die Abfüllung der g.U. Kamptal außerhalb des Ursprungsgebietes ist dann möglich, wenn eine Meldung an das Regionale Komitee Kamptal erfolgt.

Link zur Produktspezifikation

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