C/2025/2992

27.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/2992)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Kamptal»

PDO-AT-A0209-AM02 de 14.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Kamptal»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Austria

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Ministerio Federal de Agricultura y Silvicultura, Regiones y Gestión del Agua)

6. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Introducción de nuevas variedades*

Hasta ahora, solo las variedades *Grüner Veltliner* y *Rheinriesling* podían utilizarse para elaborar el vino de la DOP Kamptal. La modificación del pliego de condiciones implica que también pueden utilizarse *Chardonnay*, *Weißburgunder* y *Grauburgunder*.

La adición de estas variedades no afecta ni al nombre ni a la categoría de la DOP Kamptal. El vínculo con la zona permanece sin cambios, ya que las variedades en cuestión se cultivan en la zona de la DOP Kamptal desde hace mucho tiempo. Además, no se han impuesto restricciones a la comercialización del vino de la DOP Kamptal. Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones es una modificación normal.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

También debe modificarse el documento único, ya que este establece las variedades que pueden utilizarse para la elaboración del vino de la DOP Kamptal.

2. *Descripción más precisa de las características organolépticas*

La modificación del pliego de condiciones implica definir con mayor rigor las características organolépticas del vino de la DOP Kamptal, estableciéndolas por separado y con mayor precisión para *Gebietswein* [vino regional], *Ortswein* [vino de una determinada localidad o municipio] y *Riedenwein* [vino de un único viñedo jurídicamente definido], respectivamente.

La descripción más detallada y rigurosa de las características organolépticas no afecta ni al nombre ni a la categoría de la DOP Kamptal. El vínculo con la zona también se mantiene, ya que las características organolépticas fundamentales no han cambiado: simplemente se han descrito con mayor precisión. Además, no se han impuesto restricciones a la comercialización del vino de la DOP Kamptal. Por lo tanto, la modificación del pliego de condiciones es una modificación normal.

También debe modificarse el documento único, ya que este establece las características organolépticas del vino de la DOP Kamptal.

3. *Utilización de uvas procedentes de la agricultura ecológica*

El pliego de condiciones modificado especifica que, a partir de la cosecha de 2025, el vino debe elaborarse con uvas cultivadas en sistemas de producción ecológica certificados o incluidas en la certificación «Sustainable Austria». Se aplican exenciones a los pequeños viticultores y vinicultores. Estas normas adicionales relativas a las uvas que pueden utilizarse para elaborar el vino de la DOP Kamptal no afectan ni al nombre ni a la categoría de la DOP Kamptal. Además, el vínculo con la zona se mantiene, o incluso se refuerza, debido a los métodos de producción ecológica. Por lo tanto, la modificación es una modificación normal. El uso de sistemas de producción ecológica certificados o de la certificación «Sustainable Austria» también debe mencionarse en el documento único, en el apartado «Descripción del (de los) vino(s)».

4. *Normas adicionales de etiquetado*

La modificación del pliego de condiciones establece normas sobre el tamaño de letra de los datos de la etiqueta (variedad, DOP, términos tradicionales, etc.). Dado que ello no está contemplado en ninguno de los criterios establecidos en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143, la modificación es una modificación normal. Las normas deben incluirse en el punto 9 del documento único, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

5. *Aclaración de las disposiciones sobre embotellado y producción*

Producción: En virtud de la Ley vinícola de Austria, generalmente es posible producir vinos con DOP fuera de la zona vinícola, lo que significa que Austria suele hacer uso de la excepción prevista en el artículo 5 del Reglamento (UE) 2019/33. El pliego de condiciones de la DOP Kamptal también se ha modificado para establecer que, en adelante, la producción fuera de la zona vinícola debe notificarse al Comité vinícola regional de Kamptal.

Embotellado: No se han establecido restricciones. El embotellado fuera de la zona vinícola debe notificarse al Comité vinícola regional.

Estos requisitos de notificación no restringen la comercialización del vino de la DOP Kamptal y, por lo tanto, constituyen una modificación normal. Deben incluirse en el punto 9 del documento único, «Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

6. *Disposiciones sobre el uso de unidades geográficas menores en la etiqueta*

La modificación del pliego de condiciones permite referirse a unidades geográficas menores que la zona abarcada por la DOP Kamptal, haciendo uso de las posibilidades previstas en el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33. Dado que esto no está contemplado en ninguno de los criterios establecidos en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143, la modificación es una modificación normal. Los nombres de las unidades geográficas figuran en el pliego de condiciones y deben incluirse también en el punto 9 del documento único, «Condiciones esenciales adicionales (envasado, etiquetado, otros requisitos)».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Kamptal

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vino kamptal

Los vinos de la DOP Kamptal se elaboran a partir de las siguientes variedades de uva, utilizadas para la elaboración de *Qualitätswein* [vino de calidad]: *Grüner Veltliner*, *Riesling*, *Chardonnay*, *Weißburgunder*, *Grauburgunder*. El vino puede elaborarse a partir de una de estas variedades o de una mezcla de varias de ellas. En cualquier caso, se permite la mezcla siempre que no perjudique a la denominación.

Las características organolépticas del vino son las siguientes:

a) ***Gebietswein*** [vino regional]: Estos vinos presentan las siguientes cualidades: carácter ligero a medio, en el que no dominan las notas de botritis, sin tonos de madera apreciables, equilibrado, con una densidad característica de la cosecha.

b) ***Ortswein*** [vino etiquetado con el nombre de un municipio vinícola que comprende varios viñedos]: Estos vinos presentan las siguientes cualidades: estilo moderadamente potente, en el que no dominan las notas de botritis, con una madurez típica de la zona, sin tonos de madera apreciables, equilibrado, con una densidad característica de la cosecha.

c) ***Riedenwein*** [vino etiquetado con el nombre de un único viñedo jurídicamente definido]: Estos vinos presentan las siguientes cualidades: estilo medio a potente, influido por las características edafológicas y climáticas particulares del viñedo, aroma especiado a moderado, sin notas dominantes de botritis, tono de madera muy leve a moderado o inexistente, equilibrado, con una densidad característica de la cosecha.

A partir de la cosecha de 2025, el vino debe elaborarse con uvas cultivadas en sistemas de producción ecológica certificados o incluidas en la certificación «Sustainable Austria».

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 12,5

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

5. **Prácticas de vinificación**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Todas las prácticas enológicas previstas en los Reglamentos (UE) 2019/934 y (UE) 2019/935 para los vinos con denominación de origen protegida están autorizadas para la DOP «Kamptal», excepto en lo relativo al tratamiento con sorbato potásico o dicarbonato de dimetilo. La desacidificación de los vinos es posible de conformidad con dichos Reglamentos. El Ministerio Federal de Agricultura y Silvicultura, Regiones y Gestión del Agua decide si permite la acidificación en función de las condiciones meteorológicas durante el período vegetativo. En su caso, las condiciones de la acidificación se rigen por los Reglamentos antes citados.

El zumo de las uvas debe tener una densidad mínima de mosto de 15 °KMW en la escala de peso de los mostos de Klosterneuburg (= 9,5 % vol.).

El grado alcohólico natural podrá aumentarse hasta un máximo de 2 % vol. (o 2,5 % vol. en caso de condiciones meteorológicas desfavorables y previa autorización del Ministerio Federal de Agricultura y Silvicultura, Regiones y Gestión del Agua) añadiendo sacarosa, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado o mediante concentración parcial.

El contenido en azúcares no fermentados, expresado en gramos por litro, no deberá superar la acidez valorable en gramos por litro.

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

A partir de la cosecha de 2025, el vino debe elaborarse con uvas cultivadas en sistemas de producción ecológica certificados o incluidas en la certificación «Sustainable Austria». Esto no se aplica a los vinicultores que declaren un volumen de producción inferior a 5 000 litros de vino Kamptal DAC en su declaración de cosecha para una añada determinada. Cuando las uvas destinadas a la producción de vino se compren a un viticultor cuya declaración de cosecha refleje una producción total igual o inferior a 6 000 kg, dichas uvas no tendrán que proceder necesariamente de sistemas de producción ecológica certificados ni estar cubiertas por la certificación «Sustainable Austria» en el año al que se corresponda la declaración. No obstante, los vinicultores solo pueden adquirir de dichos viticultores el 15 % como máximo de la totalidad de la uva utilizada para la producción de vino Kamptal DAC en un año determinado.

5.2. *Rendimientos máximos*

Vino de la DOP Kamptal

10 000 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La DOP «Kamptal» abarca los municipios de Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp y Straß im Straßertale, en Baja Austria.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vino de la DOP Kamptal

El suelo de Kamptal data del Pérmico, hace 270 millones de años. Las formaciones del *terroir* se componen de suelos de loess, grava y roca primaria, con algunos elementos volcánicos.

En el clima del Kamptal influyen, por un lado, el cálido clima panónico y, por otro, las frescas corrientes de Waldviertel. Las precipitaciones varían entre 550 mm y 600 mm al año. La temperatura media anual es superior a 9 °C. En las tierras bajas de los valles, puede helar hasta mediados de mayo. Las características típicas del vino son las siguientes:

Grüner Veltliner: afrutado, ligeramente especiado.

Riesling: aromático, elegante, mineral.

Los vinos reserva tienen un estilo vigoroso y fuertes aromas varietales. En ocasiones, estos vinos presentan también suaves tonos de botritis y madera. Las empinadas terrazas, donde no se pueden acumular capas de loess, producen vinos Riesling vigorosos, minerales y con un excelente potencial de envejecimiento. Las terrazas más anchas de arcilla y loess son ideales para producir vinos Grüner Veltliner vigorosos y afrutados. Los días cálidos, influidos por el clima panónico, y las frescas noches confieren a los vinos una gran delicadeza aromática y una ligera acidez.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En virtud de la Ley vinícola de Austria, el vino de la DOP «Kamptal» solo puede comercializarse si cuenta con un número oficial de comprobación de la calidad [*staatliche Prüfnummer*]. Para obtener dicho número, es preciso someter una muestra de cada vino que se desea comercializar con la denominación de origen «Kamptal» a pruebas analíticas y organolépticas (comprobación sistemática; véase el pliego de condiciones).

En el análisis organoléptico, un jurado de degustación oficial compuesto por seis catadores y un presidente prueba los vinos. Las muestras se entregan a los catadores de forma anónima. El formulario del análisis solo contiene la información necesaria para la evaluación, como la denominación tradicional y el año. Los catadores utilizan su experiencia y vinos de referencia establecidos para determinar si los vinos que se les presentan tienen las características típicas de los vinos Kamptal y pueden comercializarse (es decir, no tienen imperfecciones).

El jurado debe realizar la degustación para conceder un número oficial de comprobación de la calidad de los vinos con la denominación de venta «Kamptal DAC» en la Oficina Federal de Viticultura. Al menos cuatro catadores deben confirmar que se cumplen los requisitos de la denominación Kamptal DAC. Si se produce un empate, no se debe repetir la degustación.

Las partes que deseen solicitar por primera vez un número oficial de comprobación de la calidad para el vino Kamptal deben informar por escrito al Comité vinícola regional de Kamptal.

En el caso de los vinos de la categoría *Gebietswein*, en la etiqueta delantera o en la etiqueta principal no deben indicarse lugares de origen menores a la denominación de origen «Kamptal».

En el caso de los vinos de la categoría *Ortswein*, no deben indicarse en la etiqueta delantera ni en la etiqueta principal lugares de origen menores (excepto en los municipios vinícolas enumerados en el pliego de condiciones que abarcan varios viñedos).

En el caso de los vinos de la categoría *Riedenwein*, debe indicarse el nombre de un solo viñedo tanto en la etiqueta delantera como en la principal.

Se permite indicar variedades de vino, marcas y nombres inventados y utilizar las denominaciones autorizadas para *Qualitätswein* con arreglo al Reglamento austriaco de denominaciones de vinos, Boletín Oficial Federal (*BGBl.*) II n.º 111/2011, modificado. En el caso de *Gebietswein*, estas indicaciones deben figurar en caracteres de tamaño no superior a la mitad de los del nombre «Kamptal»; En cuanto a *Ortswein*, deben figurar en caracteres de tamaño no superior a la mitad del de los utilizados para el nombre del municipio vinícola que comprenda varios viñedos; y, en el caso de *Riedenwein*, deben figurar en caracteres de tamaño no superior a la mitad del de los utilizados para el nombre del viñedo único.

Los nombres de las variedades *Chardonnay*, *Weißburgunder* y *Grauburgunder* solo pueden aparecer en la etiqueta principal.

La denominación «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus» debe figurar tanto en la etiqueta delantera como en la etiqueta principal, junto a la zona vinícola «Kamptal» y en caracteres de tamaño no superior a la mitad del de los empleados para el nombre «Kamptal». El nombre «Kamptal» debe figurar en la etiqueta delantera; puede omitirse la adición «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus». No está permitido utilizar otras denominaciones aparte de «Qualitätswein».

No está permitido indicar la DOP «Niederösterreich» ni la IGP «Weinland».

Debe indicarse el año de la cosecha.

Cuando se utilice el término «reserva», el número de comprobación de la calidad del vino no podrá solicitarse antes del 1 de julio del segundo año siguiente al de la cosecha.

No está permitido utilizar las denominaciones recogidas en la sección 1(1)(6)(g) del Reglamento austriaco de denominaciones de vinos, *BGBl.* II N.º 111/2011, modificado.

Las unidades geográficas de la zona vinícola de Kamptal que sean menores que la zona vinícola solo pueden utilizarse para la denominación de vinos Kamptal.

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

En virtud de la Ley vinícola de Austria, todos los vinos con DOP deben producirse en la región vinícola (región de origen IGP) en la que esté situada la zona de la DOP o en una región vinícola vecina. Por lo tanto, Austria suele acogerse a la excepción prevista en el artículo 5 del Reglamento (UE) 2019/33. Para la producción de vino con DOP Kamptal, se han establecido condiciones adicionales que permiten la producción fuera de la zona de origen siempre que se notifique al Comité Regional de Kamptal.

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La Ley vinícola de Austria no establece normas generales para el embotellado de vinos con DOP. Con el fin de garantizar la calidad y las características típicas del vino de la DOP Kamptal, se establecen las siguientes condiciones en lo que respecta a su embotellado:

El vino debe embotellarse en la zona de la DOP Kamptal. Es posible embotellarlo fuera de la zona de origen si se notifica a la Comisión Regional de Kamptal.

Enlace al pliego de condiciones

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