C/2025/2992

27.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2992)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Kamptal”

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Kamptal”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Itävalta

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Maa- ja metsätaloudesta, alueista ja vesihuollosta vastaava liittovaltion ministeriö)

6. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Rypälelajikkeiden lisääminen*

Tähän asti SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin valmistukseen on voitu käyttää ainoastaan Grüner Veltliner- ja Reinriesling-lajikkeita. Muutoksen myötä valmistuksessa voidaan käyttää myös Chardonnay-, Weißburgunder- ja Grauburgunder-lajikkeita.

Näiden lajikkeiden lisääminen ei vaikuta suojatun alkuperänimityksen ”Kamptal” nimeen eikä sen luokkaan. Myös yhteys maantieteelliseen alueeseen säilyy ennallaan, koska kyseisiä lajikkeita on kasvatettu suojatun alkuperänimityksen ”Kamptal” alueella jo pitkään. SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin kaupan pitämiselle ei myöskään ole asetettu rajoituksia. Tuote-eritelmään tehtävä muutos on näin ollen vakiomuutos.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Myös yhtenäistä asiakirjaa olisi myös muutettava, koska siinä vahvistetaan lajikkeet, joita voidaan käyttää SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin valmistukseen.

2. *Aistinvaraisten ominaisuuksien tarkempi kuvaus*

Tuote-eritelmän muutos koskee SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin aistinvaraisten ominaisuuksien tarkempaa määrittelyä, jossa ne esitetään erikseen ja tarkemmin luokkien *Gebietswein* [alueellinen viini], *Ortswein* [tietystä kylästä tai kunnasta peräisin oleva viini] ja *Riedenwein* [oikeudellisesti määritellystä yksittäisestä viinitarhasta peräisin oleva viini] osalta.

Aistinvaraisten ominaisuuksien yksityiskohtaisempi kuvaus ei vaikuta suojatun alkuperänimityksen ”Kamptal” nimeen eikä sen luokkaan. Myös yhteys maantieteelliseen alueeseen säilyy ennallaan, koska aistinvaraiset perusominaisuudet eivät ole muuttuneet, vaan ne on vain kuvattu tarkemmin. SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin kaupan pitämiselle ei myöskään ole asetettu rajoituksia. Tuote-eritelmään tehtävä muutos on näin ollen vakiomuutos.

Myös yhtenäistä asiakirjaa olisi muutettava, koska siinä vahvistetaan SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin aistinvaraiset ominaisuudet.

3. *Luonnonmukaisesti viljeltyjen rypäleiden käyttö*

Muutetussa tuote-eritelmässä täsmennetään, että viinivuodesta 2025 alkaen viini on valmistettava rypäleistä, jotka on kasvatettu sertifioiduissa luonnonmukaisissa tuotantojärjestelmissä tai jotka kuuluvat ”Sustainable Austria” -sertifioinnin piiriin. Rypäleiden ja viinin pientuottajiin sovelletaan poikkeuksia. Nämä SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin valmistukseen käytettäviä rypäleitä koskevat lisäsäännöt eivät vaikuta SAN-nimityksen ”Kamptal” nimeen eikä sen luokkaan. Myös yhteys maantieteelliseen alueeseen säilyy ennallaan tai jopa vahvistuu luonnonmukaisten tuotantomenetelmien ansiosta. Tuote-eritelmään tehtävä muutos on näin ollen vakiomuutos. Sertifioitujen luonnonmukaisten tuotantojärjestelmien käyttö tai ”Sustainable Austria” -sertifiointi olisi mainittava myös yhtenäisessä asiakirjassa kohdassa ”Viini(e)n kuvaus”.

4. *Merkintöjä koskevat lisäsäännöt*

Eritelmän muutoksessa vahvistetaan säännöt etiketissä olevien tietojen (esimerkiksi lajikkeen, SAN-nimityksen ja perinteisten merkintöjen) kirjasinkoosta. Koska tämä ei kuulu minkään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyn perusteen piiriin, kyse on vakiomuutoksesta. Säännöt olisi sisällytettävä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”.

5. *Pullotusta ja tuotantoa koskevien määräysten selkeyttäminen*

Tuotanto: Itävallan viinilain mukaan SAN-viinejä on yleensä mahdollista tuottaa viininviljelyalueen ulkopuolella, mikä tarkoittaa, että Itävalta käyttää yleensä asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklassa säädettyä poikkeusta. SAN-nimityksen ”Kamptal” eritelmää on muutettu siten, että myös viininviljelyalueen ulkopuolella tapahtuvasta tuotannosta on ilmoitettava Kamptalin alueelliselle viinikomitealle.

Pullottaminen: Pullottamiselle ei ole asetettu mitään rajoituksia. Viininviljelyalueen ulkopuolella tapahtuvasta pullottamisesta on ilmoitettava alueelliselle viinikomitealle.

Nämä ilmoitusvaatimukset eivät rajoita SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin kaupan pitämistä, joten kyse on vakiomuutoksesta. Ne olisi sisällytettävä yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”.

6. *Säännökset pienempien maantieteellisten yksiköiden käytöstä etiketissä*

Eritelmän muutos mahdollistaa viittaamisen maantieteellisiin yksiköihin, jotka ovat SAN-nimityksen ”Kamptal” perustana olevaa aluetta pienempiä, ja näin ollen siinä hyödynnetään asetuksen (EU) 2019/33 55 artiklassa säädettyjä mahdollisuuksia. Koska tämä ei kuulu minkään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyn perusteen piiriin, kyse on vakiomuutoksesta. Maantieteellisten yksiköiden nimet luetellaan eritelmässä, ja ne olisi myös sisällytettävä yhtenäisen asiakirjan kohtaan 9 ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Kamptal

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Kamptal-viini

SAN-merkinnällä ”Kamptal” varustettu viini valmistetaan seuraavista rypälelajikkeista, joita käytetään *Qualitätswein*-viinin (laatuviini) valmistukseen: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder ja Grauburgunder. Viini voidaan valmistaa yhdestä näistä lajikkeista tai niiden sekoituksesta. Joka tapauksessa sekoittaminen on sallittua, edellyttäen, että se ei ole haitallista nimitykselle.

Viinillä on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

a) ***Gebietswein*** (alueellinen viini): Näiden viinien ominaisuudet ovat seuraavat: tyyliltään kevyitä tai keskivoimakkaita, botrytis-jalohome ei-hallitseva, ei havaittavia puumaisia vivahteita, tasapainoisia, vuosikerralle ominainen tiheys.

b) ***Ortswein*** (viini, jossa on useita viinitarhoja kattavaa viininviljelyalueen kuntaa koskeva merkintä): Näiden viinien ominaisuudet ovat seuraavat: tyyliltään kohtalaisen voimakkaita, botrytis-jalohome ei-hallitseva, kasvupaikalle tyypillinen kypsyys, ei havaittavia puumaisia vivahteita, tasapainoisia, vuosikerralle ominainen tiheys.

c) ***Riedenwein*** (viini, jossa on yhtä oikeudellisesti määriteltyä viinitarhaa koskeva merkintä): Näiden viinien ominaisuudet ovat seuraavat: tyyliltään kohtalaisen voimakkaita tai voimakkaita, viinitarhan erityisten maaperä- ja ilmasto-ominaisuuksien vaikutus havaittavissa, aromi mausteinen tai keskivoimakas, botrytis-jalohome ei-hallitseva, ei lainkaan tai vain hienoisia tai kohtalaisia puumaisia vivahteita, tasapainoisia, vuosikerralle ominainen tiheys.

Viinivuodesta 2025 alkaen viini on valmistettava rypäleistä, jotka on kasvatettu sertifioiduissa luonnonmukaisissa tuotantojärjestelmissä tai jotka kuuluvat ”Sustainable Austria” -sertifioinnin piiriin.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 12,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 250

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetuille viineille sallitaan kaikki valmistusmenetelmät, joista säädetään suojatulla alkuperämerkinnällä varustetun viinin osalta asetuksessa (EU) 2019/934 ja asetuksessa (EU) 2019/935, lukuun ottamatta käsittelyä kaliumsorbaatilla ja dimetyylidikarbonaatilla. Viinien happamuutta voidaan vähentää mainittujen asetusten mukaisesti. Maa- ja metsätaloudesta, alueista ja vesihuollosta vastaava liittovaltion ministeri päättää kasvukaudella vallitsevien sääolojen perusteella, sallitaanko happamuuden lisääminen. Viinien happamuuden lisäämistä koskevat edellytykset määritellään edellä mainituissa asetuksissa.

Rypälemehun painon on oltava vähintään 15 °KMW Klosterneuburgin painoasteikolla (= 9,5 til-%).

Luonnollista alkoholipitoisuutta voidaan väkevöittää enintään 2 tilavuusprosenttia (tai maa- ja metsätaloudesta, alueista ja vesihuollosta vastaavan liittovaltion ministerin luvalla 2,5 tilavuusprosenttia, jos sääolot ovat epäsuotuisat) lisäämällä sakkaroosia, tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua tai osittaisen tiivistämisen avulla.

Jäännössokein pitoisuus grammoina litrassa ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta grammoina litrassa.

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Viinivuodesta 2025 alkaen viini on valmistettava rypäleistä, jotka on kasvatettu sertifioiduissa luonnonmukaisissa tuotantojärjestelmissä tai jotka kuuluvat ”Sustainable Austria” -sertifioinnin piiriin. Tämä ei koske viinintuottajia, jotka ilmoittavat tiettyä viinivuotta koskevassa satoilmoituksessaan Kamptal DAC -viinin tuotantomääräksi alle 5 000 litraa. Jos viinin tuotannossa käytettävät rypäleet ostetaan rypäleiden tuottajalta, jonka kokonaistuotanto on satoilmoituksen mukaan enintään 6 000 kilogrammaa, kyseisten rypäleiden ei tarvitse olla peräisin sertifioiduista luonnonmukaisista tuotantojärjestelmistä eikä niillä tarvitse olla ”Sustainable Austria” -sertifiointia satoilmoituksen laatimisvuonna. Viinintuottaja voi kuitenkin hankkia kunakin vuonna enintään 15 prosenttia kaikista Kamptal DAC -viinin valmistukseen käytettävistä rypäleistä tällaisilta rypäleiden tuottajilta.

5.2 *Enimmäistuotos*

SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustettu viini

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-nimityksen ”Kamptal” maantieteellinen alue kattaa seuraavat Ala-Itävallan kunnat: Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp ja Straß im Straßertale.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustettu viini

Kamptalin maaperä on syntynyt jo 270 miljoonaa vuotta vanhan permikauden aikana. Maaperämuodostumat koostuvat lössi- ja soramaasta sekä kallioperästä peräisin olevista maalajeista, joissa on osittain vulkaanisia ainesosia.

Kamptalin ilmastoon vaikuttavat toisaalta kuuma Pannonian ilmasto ja toisaalta Waldviertelistä puhaltavat kylmät virtaukset. Sademäärä on 550–600 millimetriä vuodessa. Vuoden keskilämpötila on runsaat 9 celsiusastetta. Keväthallaa esiintyy alavissa laaksoissa toukokuun puoliväliin saakka. Viinillä on seuraavat luonteenomaiset ominaisuudet:

Grüner Veltliner: hedelmäinen, hienostuneen mausteinen

Riesling: tuoksuva, elegantti, mineraalinen

Viinit, joilla on pitkän kypsytyksen ansiosta lisänimitys ”Reserve”, ovat tyyliltään voimakkaita, ja niiden aromit ovat lajikkeelle tunnusomaisia. Näissä viineissä on toisinaan myös hentoja botrytis-jalohomeeseen viittaavia ja puumaisia vivahteita. Jyrkät penkereet, joille ei voi kasaantua lössikerrostumia, tuottavat voimakasta, mineraalista ja erinomaisesti vanhentamiseen soveltuvaa Riesling-viiniä. Loivemmat savimaa- ja lössipenkereet ovat ihanteellisia voimakkaan, hedelmäisen Grüner Veltliner -viinin tuottamiseen. Pannonian ilmastosta johtuva päivien kuumuus ja toisaalta öiden viileys takaavat viinien hienostuneiden aromien runsauden ja eloisan hapokkuuden.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilain mukaisesti SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustettua viiniä voidaan saattaa markkinoille vain virallisella laatutarkastusnumerolla (*staatliche Prüfnummer*) varustettuna. Tarkastusnumeron myöntämiseksi kaikista viineistä, jotka on määrä saattaa markkinoille SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustettuna, otetaan näyte, jolle tehdään analyyttiset ja aistinvaraiset tutkimukset (järjestelmällinen valvonta; ks. tuote-eritelmä).

Aistinvaraisessa tutkimuksessa viinit tutkii virallinen viininmaistajien arviointikomitea, joka koostuu kuudesta viininmaistajasta ja komitean puheenjohtajasta. Näytteet annetaan viininmaistajille nimettöminä. Tarkastuslomakkeelle on merkitty vain arviointiin tarvittavat tiedot, kuten perinteinen nimitys ja vuosikerta. Viininmaistajat arvioivat oman kokemuksensa ja käytettävissä olevien vertailuviinien perusteella, ovatko tutkittavat viinit Kamptal-viineille tunnusomaisia ja kaupan vaatimusten mukaisia (virheettömiä).

Menettelyssä, joka liittyy laatutarkastusnumeron myöntämiseen myyntinimityksellä ”Kamptal DAC” varustetulle viinille, maistatus on järjestettävä Itävallan viininviljelyvirastossa (*Bundesamt für Weinbau*). Vähintään neljän viininmaistajan on vahvistettava Kamptal DAC -viinejä koskevien vaatimusten täyttyminen. Jos äänet jakautuvat maistatuksessa tasan, maistatusta ei uusita.

Osapuolten, jotka aikovat hakea laatutarkastusnumeroa ensimmäisen kerran, on ilmoitettava asiasta kirjallisesti Kamptalin alueelliselle viinikomitealle.

Gebietswein-luokkaan kuuluvien viinien osalta etu- tai takaetikettiin ei saa merkitä alkuperänimityksen ”Kamptal” kattamaa aluetta pienempiä alkuperäalueita.

Ortswein-luokkaan kuuluvien viinien osalta etu- tai takaetikettiin ei saa merkitä pienempiä alkuperäalueita (lukuun ottamatta tuote-eritelmässä lueteltuja viininviljelyalueen kuntia, jotka kattavat useita viinitiloja).

Riedenwein-luokkaan kuuluvien viinien osalta yksittäisen viinitilan nimi on merkittävä sekä etu- että takaetikettiin.

On sallittua merkitä etikettiin viiniköynnöslajikkeet, tuotemerkit ja kuvitteelliset nimet sekä käyttää nimityksiä, jotka on hyväksytty *Qualitätswein*-laatuviinille viinien nimityksistä annetun Itävallan asetuksen (BGBl.) II N:o 111/2011, sellaisena kuin se on muutettuna, nojalla. *Gebietswein*-viinien osalta tällaisten merkintöjen kirjasinkoko saa olla enintään puolet nimen ”Kamptal” kirjasinkoosta; *Ortswein*-viinien osalta merkintöjen kirjasinkoko saa olla enintään puolet useita viinitarhoja kattavan viininviljelykunnan nimen kirjasinkoosta; ja *Riedenwein*-viinien osalta tällaisten merkintöjen kirjasinkoko saa olla enintään puolet yksittäisen viinitarhan nimen kirjasinkoosta.

Lajikkeiden Chardonnay, Weißburgunder ja Grauburgunder nimet voidaan merkitä ainoastaan takaetikettiin.

Nimitys ”DAC” tai ”Districtus Austriae Controllatus” on merkittävä sekä etu- että takaetikettiin viininviljelyalueen ”Kamptal” viereen kirjaimilla, jotka ovat kooltaan enintään puolet nimen ”Kamptal” kirjasinkoosta. Nimi ”Kamptal” on merkittävä etuetikettiin; lisäys ”DAC” tai ”Districtus Austriae Controllatus” voidaan jättää pois [sic]. Etiketissä ei saa käyttää lisänimityksiä lukuun ottamatta ilmaisua ”Qualitätswein”.

SAN-nimityksen ”Niederösterreich” tai SMM-merkinnän ”Weinland” käyttö etiketissä ei ole sallittua.

Vuosikerta on merkittävä etikettiin.

Jos käytetään merkintää ”reserve”, viinille voidaan hakea laaduntarkastusnumeroa aikaisintaan 1. heinäkuuta rypäleiden korjuuvuotta seuraavana toisena vuonna.

Viinien nimityksistä annetun asetuksen BGBl. II N:o 111/2011, sellaisena kuin se on muutettuna, 1 §:n 1 momentin 6 kohdan g alakohdan mukaisia nimityksiä ei saa käyttää.

Kamptalin viininviljelyalueen maantieteellisiä yksiköitä, jotka ovat pienempiä kuin viininviljelyalue, voidaan käyttää ainoastaan Kamptal-viinien nimityksissä.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilaissa säädetään kaikkien SAN-viinien osalta, että SAN-viinin tuotannon on tapahduttava sillä viininviljelyalueella (SMM-alkuperäalue), jolla SAN-alue sijaitsee, tai viereisellä viininviljelyalueella. Näin ollen Itävalta käyttää yleisesti asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklassa säädettyä poikkeusta. SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin tuotannon osalta on vahvistettu lisäedellytyksiä, joiden mukaan viiniä voidaan tuottaa alkuperäalueen ulkopuolella, kunhan siitä ilmoitetaan Kamptalin alueelliselle viinikomitealle.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Itävallan viinilaissa ei säädetä SAN-viinien pullottamista koskevista yleisistä säännöistä. SAN-nimityksellä ”Kamptal” varustetun viinin laadun ja ominaispiirteiden varmistamiseksi tällaisen viinin pullottamista koskevat seuraavat edellytykset:

Viini on pullotettava SAN-nimityksen ”Kamptal” alueella. Viini voidaan pullottaa alkuperäalueen ulkopuolella, jos asiasta ilmoitetaan Kamptalin alueelliselle viinikomitealle.

Linkki tuote-eritelmään

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