C/2025/2992

27.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/2992)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Kamptal»

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Dénomination du produit**

Kamptal

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Autriche

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Bundesministerium für Land-, Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

6. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Extension des cépages possibles*

L'AOP «Kamptal» ne concernait jusqu'à présent que les cépages «Grüner Veltliner» et «Rheinriesling». La modification du cahier des charges permettra de l'étendre aux cépages «Chardonnay», «Weißburgunder» et «Grauburgunder».

Cette extension ne modifiera ni la dénomination ni la catégorie de l'AOP «Kamptal». Le lien avec le territoire est quant à lui préservé, car les cépages «Chardonnay», «Weißburgunder» et «Grauburgunder» font partie depuis longtemps déjà de la zone de l'AOP «Kamptal». Par ailleurs, aucune restriction à la commercialisation de l'AOP «Kamptal» n'est prévue. Dès lors, la modification du cahier des charges est une modification standard.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Une fois les cépages pouvant être utilisés dans la production de l'AOP «Kamptal» intégrés au document unique, celui-ci sera modifié.

2. *Indication plus précise des caractéristiques organoleptiques*

Grâce à la modification du cahier des charges, les caractéristiques organoleptiques de l'AOP «Kamptal» seront indiquées de manière plus précise. Celles-ci seront désormais précisément définies selon qu'il s'agit de vins régionaux, de vins de village ou de vins de propriété.

Cette indication plus précise des caractéristiques organoleptiques ne modifiera ni la dénomination ni la catégorie de l'AOP «Kamptal». Le lien avec le territoire sera quant à lui préservé, car les caractéristiques organoleptiques fondamentales ne seront pas modifiées mais seulement précisées. Par ailleurs, aucune restriction à la commercialisation de l'AOP «Kamptal» n'est prévue. Dès lors, la modification du cahier des charges est une modification standard.

Une fois les caractéristiques organoleptiques de l'AOP «Kamptal» intégrées au document unique, celui-ci sera modifié.

3. *Utilisation de raisins issus de l'agriculture biologique*

Le cahier des charges modifié prévoit qu'à partir de la vendange de l'année 2025, les raisins à utiliser pour la production du vin doivent être issus d'une culture certifiée biologique ou satisfaire aux exigences de la certification [autrichienne de production vinicole durable] «Nachhaltig Austria». Des dérogations sont prévues pour les petits viticulteurs et les petits vignerons. Cette disposition supplémentaire relative aux raisins devant être utilisés pour la production de l'AOP «Kamptal» ne modifiera ni la dénomination ni la catégorie de l'AOP «Kamptal». Le lien avec le territoire est quant à lui préservé, voire renforcé grâce au mode de production biologique. Partant, cette modification est une modification standard. Il convient de mentionner la mise en œuvre d'une culture certifiée biologique ou conforme à la certification «Nachhaltig Austria» au point intitulé «Description du ou des vins» du document unique.

4. *Autres dispositions relatives à l'appellation*

La modification du cahier des charges introduit des règles concernant la police de caractères des différentes informations figurant sur l'étiquette (variété, AOP, mentions traditionnelles, etc.). Cette modification ne relève pas des critères de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Il s'agit dès lors d'une modification standard. Il conviendra d'insérer les règles dans le document unique au point 9, «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)».

5. *Précisions concernant les dispositions relatives à la mise en bouteille et à la production*

Production: conformément à la loi autrichienne sur les vins, la production des vins AOP peut généralement intervenir en dehors de la zone viticole. L'Autriche applique donc de manière générale la disposition dérogatoire de l'article 5 du règlement (UE) 2019/33. À présent, le cahier des charges de l'AOP «Kamptal» prévoit en outre que toute production en dehors de la zone viticole doit être notifiée au Regionale Weinkomitee Kamptal (comité régional du vin «Kamptal»).

Mise en bouteille: pas de restriction prévue. Si elle intervient en dehors de la zone viticole, la mise en bouteille doit être notifiée au comité régional du vin.

Ces obligations de notification n'ont pas pour effet de restreindre la commercialisation de l'AOP «Kamptal» et, par conséquent, constituent une modification standard. Il conviendra d'insérer les obligations de notification dans le document unique au point 9, «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)».

6. *Précisions concernant l'utilisation d'unités géographiques plus petites sur l'étiquette*

La modification du cahier des charges permettra de faire figurer sur l'étiquette des unités géographiques plus petites que la région qui est le berceau de l'appellation d'origine protégée «Kamptal». L'AOP «Kamptal» se prévaut donc des possibilités qu'offre l'article 55 du règlement (UE) 2019/33 et ne porte pas atteinte aux conditions énoncées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143: dès lors, la modification est une modification standard. Les noms des unités géographiques sont précisés dans le cahier des charges et seront repris dans le document unique au point 9, «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) du produit**

Kamptal

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

Kamptal

L'AOP «Kamptal» est produite à partir des cépages de vin de qualité «Grüner Veltliner», «Riesling», «Chardonnay», «Weißburgunder» ou «Grauburgunder». Le vin peut être produit aussi bien à partir d'un seul de ces cépages qu'en assemblage. En tout état de cause, tout mélange qui ne porte pas atteinte à l'appellation est autorisé.

Le vin possède les caractéristiques organoleptiques décrites ci-après.

a) **Vin régional (Gebietswein)**: ce type de vin présente les caractéristiques suivantes: style léger à plus soutenu, pas de notes botrytisées dominantes, pas de notes boisées perceptibles, équilibré, intensité en fonction de la typicité de l'année indiquée.

b) **Vin de village (Ortswein)** (avec indication d'une commune vitivinicole intervillages): ce type de vin présente les caractéristiques suivantes: style tout en vigueur contenue, pas de notes botrytisées dominantes, maturité propre au village, pas de notes boisées perceptibles, équilibré, intensité en fonction de la typicité de l'année indiquée.

c) **Vin de propriété (Riedenwein)** (avec indication de la propriété): ce type de vin présente les caractéristiques suivantes: style léger à plus soutenu, empreint des caractéristiques particulières propres au sol et au climat de la propriété concernée, arôme épicé à moyen, pas de notes botrytisées dominantes, pas de notes boisées ou alors légères à moyennes, équilibré, intensité en fonction de la typicité de l'année indiquée.

À partir de la vendange de l'année 2025, les raisins à utiliser pour la production du vin sont issus d'une culture certifiée biologique ou satisfont aux exigences de la certification [autrichienne de production durable] «Nachhaltig Austria».

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 12,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 4,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 250

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Pour l'appellation d'origine «Kamptal», toutes les pratiques œnologiques prévues dans le règlement (UE) 2019/934 et dans le règlement (UE) 2019/935 et qui s'appliquent aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée sont autorisées, à l'exception du traitement au sorbate de potassium ou au dicarbonate de diméthyle. Une désacidification des vins est possible conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et 2019/935. L'acidification éventuelle est décidée par le Bundesminister für Land-, und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft, en fonction des conditions météorologiques observées durant la saison de végétation. Les conditions d'une acidification éventuelle sont déterminées conformément aux dispositions des règlements (UE) 2019/934 et 2019/935.

Le jus des raisins doit présenter une densité minimale de moût de 15 ° Klosterneuburger Mostwaage [(échelle de moût de Klosterneuburger) = 9,5 % en vol.].

Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté par addition de saccharose, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié et par concentration partielle à concurrence maximale de 2 % vol (ou 2,5 % vol en présence de conditions météorologiques défavorables) et sur autorisation du Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft.

La teneur en sucres non fermentés, exprimée en grammes par litre, ne doit pas dépasser l'acidité de titration, exprimée en grammes par litre.

Restrictions applicables à la fabrication du vin

À partir de la vendange de l'année 2025, les raisins à utiliser pour la production du vin sont issus d'une culture certifiée biologique ou satisfont aux exigences de la certification [autrichienne de production durable] «Nachhaltig Austria». Cette règle ne s'applique pas aux vignerons qui, dans la déclaration de vendange d'une année donnée, indiquent une quantité de production inférieure à 5 000 l bénéficiant de l'appellation «Kamptal DAC». Dans les cas où des raisins destinés à la production du vin sont achetés à titre complémentaire à un viticulteur qui, dans sa déclaration de vendange, indique une quantité de raisins inférieure ou égale à 6 000 kg, ces raisins n'ont pas à être issus de la culture biologique ni à satisfaire aux exigences de la certification «Nachhaltig Austria». Toutefois, un vigneron peut utiliser au maximum 15 % des raisins de ce viticulteur dans l'ensemble de la production de «Kamptal DAC» pour une année donnée.

5.2. *Rendements maximaux*

AOP «Kamptal»

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'appellation d'origine «Kamptal» comprend les communes d'Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp et Straß im Straßertale, en Basse-Autriche.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

«Chardonnay» - Morillon

«Grauer Burgunder» - Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

«Grüner Veltliner»:

«Weißer Burgunder» - Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

«Weißer Riesling» - Riesling, Rheinriesling

8. **Description du ou des liens**

AOP «Kamptal»

Le sol de la vallée de la Kamp (Kamptal) s'est formé dès l'époque du Permien, il y a 270 millions d'années. Les formations constituant le terroir se composent de sols de lœss, de graviers et de roches primitives, avec parfois des éléments volcaniques.

Le climat de la vallée de la Kamp est influencé, d'une part, par le climat pannonien chaud et, d'autre part, par les courants frais provenant du Waldviertel. La quantité de précipitations est comprise entre 550 et 600 mm par an. La température annuelle moyenne se situe au-dessus de 9 degrés Celsius. Des gelées tardives, jusqu'à la mi-mai, sont observées dans les fonds des vallées. Le vin présente les caractéristiques typiques suivantes:

Grüner Veltliner: fruité, finement épicé

Riesling: parfumé, élégant, minéral

Les vins de la cuvée de réserve ont un style prononcé et les arômes des différents cépages sont marqués. Ces vins présentent parfois des notes botrytisées et boisées délicates. Les terrasses escarpées où les dépôts lœssiques ne peuvent pas s'accumuler produisent un Riesling intense, minéral et de longue conservation. Les terrasses plus larges d'argile et de lœss sont idéales pour la production de «Grüner Veltliner» puissant et fruité. La chaleur diurne influencée par le climat pannonien et les nuits fraîches donnent des vins d'une grande finesse aromatique et d'une acidité vive.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Conformément à la loi autrichienne sur le vin, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine «Kamptal» ne peut être commercialisé que s'il est muni du numéro national de contrôle. Aux fins de l'obtention d'un numéro national de contrôle, un échantillon de chaque vin destiné à être commercialisé avec l'appellation d'origine «Kamptal» (contrôle systématique) doit être soumis à des examens analytiques et organoleptiques (voir cahier des charges).

Pour l'évaluation sensorielle, les vins sont examinés par une commission officielle de dégustation. Une commission officielle de dégustation se compose de six dégustateurs et d'un président. Les échantillons sont présentés aux dégustateurs de manière anonyme. Le formulaire de contrôle contient uniquement les informations nécessaires pour l'évaluation, telles que la dénomination traditionnelle et le millésime. Les dégustateurs évaluent, sur la base de leur expérience et sur la base de vins témoins prédéterminés, si les vins présentés sont typiques de l'origine «Kamptal» et commercialisables (sans défaut).

La dégustation par une commission dans le cadre de l'attribution du numéro national de contrôle des vins pourvus de l'appellation «Kamptal DAC» doit avoir lieu au bureau de l'Office fédéral de la viticulture. Les exigences auxquelles doit répondre un vin bénéficiant de l'appellation «Kamptal DAC» doivent être confirmées par au moins quatre dégustateurs. Lorsque le résultat est de trois contre trois, il n'est pas procédé à une seconde dégustation.

Quiconque souhaite présenter pour la première fois une demande d'obtention d'un numéro national de contrôle pour un vin bénéficiant de l'appellation «Kamptal DAC» doit en faire la communication écrite auprès du comité régional du vin du Kamptal.

En ce qui concerne les vins de la catégorie «vin régional», les lieux d'origine plus petits que l'origine «Kamptal» ne sont indiqués ni sur l'étiquette, ni sur la contre-étiquette.

En ce qui concerne les vins de la catégorie «vin de village», les lieux d'origine plus petits ne sont indiqués ni sur l'étiquette, ni sur la contre-étiquette (sauf pour les communes vitivinicoles intervillages indiquées dans le cahier des charges).

En ce qui concerne les vins de la catégorie «vin de propriété», le nom de la propriété figure sur l'étiquette et sur la contre-étiquette.

Les cépages, les marques et les dénominations de fantaisie, ainsi que les dénominations prévues pour les vins de qualité, conformément au règlement relatif à la désignation des vins, BGBl. II n° 111/2011, dans la version alors en vigueur, peuvent également être indiqués. Dans le cas des vins régionaux, ces indications doivent figurer dans une police de caractères dont la taille fait la moitié de la taille de la police utilisée pour l'indication «Kamptal». Dans le cas des vins de village, ces indications doivent figurer dans une police de caractères dont la taille fait la moitié de la taille de la police utilisée pour indiquer la commune vitivinicole intervillages. Dans le cas des vins de propriété, ces indications doivent figurer dans une police de caractères dont la taille fait la moitié de la taille de la police utilisée pour indiquer la propriété.

L'indication de la dénomination des cépages «Chardonnay», «Weißburgunder» et «Grauburgunder» doit uniquement figurer sur l'étiquette.

Les appellations «DAC» ou «Districtus Austriae Controllatus» doivent figurer sur l'étiquette et sur la contre-étiquette, tout près du nom de la zone viticole, «Kamptal», dans une police de caractères dont la taille fait la moitié de la taille de la police utilisée pour l'indication «Kamptal». L'indication «Kamptal» doit figurer sur l'étiquette, mais l'ajout de «DAC» ou de «Districtus Austriae Controllatus» peut être abandonné. Aucune autre indication n'est autorisée outre la mention «vin de qualité».

L'indication de l'appellation d'origine protégée «Niederösterreich» et de l'indication géographique protégée «Weinland» n'est pas autorisée.

L'indication de l'année de vendange est obligatoire.

Dans le cas de l'utilisation du terme «Réserve», la demande d'obtention du numéro national de contrôle est présentée à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit la vendange.

Une appellation au titre de l'article 1er, paragraphe 1, point 6, g), du règlement relatif à la désignation des vins, BGBl. II no 111/2011, dans la version alors en vigueur, n'est pas autorisée.

Les unités géographiques de la zone viticole Kamptal qui sont plus petites que la zone viticole peuvent uniquement être indiquées pour la désignation de vins de Kamptal.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Pour tous les vins AOP, la loi autrichienne sur le vin prévoit pour toutes les AOP que la production d'un vin bénéficiant de l'AOP doit avoir lieu dans la zone viticole d'origine (IGP) dont est issue l'AOP ou dans une zone viticole adjacente. L'Autriche applique donc de manière générale la disposition dérogatoire de l'article 5 du règlement (UE) 2019/33. Pour la production de l'AOP «Kamptal», une condition supplémentaire a été fixée: la production de l'AOP «Kamptal» hors de la zone d'origine est possible sur notification du comité régional du vin de Kamptal.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La loi autrichienne sur le vin ne fixe pas de règles générales concernant l'embouteillage des vins bénéficiant de l'AOP. Pour garantir la qualité et les caractéristiques propres à l'AOP «Kamptal», les conditions suivantes relatives à la mise en bouteille de l'AOP «Kamptal» s'appliquent: La mise en bouteille de l'AOP «Kamptal» doit intervenir dans la zone viticole dont est issue l'AOP.

La mise en bouteille de l'AOP «Kamptal» hors de la zone d'origine est possible sur notification du comité régional du vin de Kamptal.

Lien vers le cahier des charges

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