C/2025/2992

27.5.2025.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/2992)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)**

**„Kamptal”**

**PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025.**

1. **Naziv proizvoda**

„Kamptal”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Austrija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Bundesministerium für Land-, Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Savezno ministarstvo poljoprivrede, šumarstva, regija i upravljanja vodama)

6. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Proširenje mogućih sorti grožđa*

ZOI Kamptal dosad je bio ograničen na sorte Grüner Veltliner i Rheinriesling. Izmjenom specifikacije omogućuje se i upotreba sorti Chardonnay, Weißburgunder i Grauburgunder.

Proširenjem sorti ne mijenja se naziv ni kategorija ZOI-ja Kamptal. Zadržava se i povezanost s područjem jer sorte Chardonnay, Weißburgunder i Grauburgunder već dugo postoje na području ZOI-ja Kamptal. Ne uvodi se ni ograničenje stavljanja na tržište ZOI-ja Kamptal. Izmjena specifikacije proizvoda stoga je standardna izmjena.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nakon što se u jedinstveni dokument uključe moguće sorte za proizvodnju ZOI-ja Kamptal, trebalo bi ga izmijeniti.

2. *Specifikacija organoleptičkih svojstava*

Izmjenom specifikacije proizvoda preciznije su definirana organoleptička svojstva ZOI-ja Kamptal. Ona se sada razlikuju i točno utvrđuju za kategorije „Gebietswein” (vino s određenog vinogradarskog područja), „Ortswein” (vino iz određenog vinogradarskog sela ili općine) i „Riedenwein” (vino s određene vinogradarske površine).

Razjašnjenjem organoleptičkih svojstava ne mijenja se naziv ni kategorija ZOI-ja Kamptal. Zadržava se i povezanost s područjem jer se osnovna organoleptička svojstva ne mijenjaju, nego se samo preciziraju. Ne uvodi se ni ograničenje stavljanja na tržište ZOI-ja Kamptal. Izmjena specifikacije proizvoda stoga je standardna izmjena.

Nakon što se u jedinstveni dokument uključe organoleptička svojstva ZOI-ja Kamptal, trebalo bi ga izmijeniti.

3. *Upotreba ekološkoga grožđa*

U izmijenjenoj specifikaciji proizvoda navodi se da će se od berbe 2025. za proizvodnju vina upotrebljavati grožđe certificirane ekološke proizvodnje ili grožđe koje je u skladu s certifikatom „Nachhaltig Austria” (Održiva Austrija). Utvrđena su odstupanja za male proizvođače grožđa i vina. Tim dodatnim odredbama o grožđu koje će se upotrebljavati u proizvodnji ZOI-ja Kamptal ne mijenja se naziv ni kategorija ZOI-ja Kamptal. Zadržava se povezanost s područjem, koja se još pojačava metodom ekološke proizvodnje. Izmjena je stoga standardna izmjena. U jedinstveni dokument u odjeljku „Opis vina” trebalo bi uključiti i upotrebu certificirane ekološke proizvodnje ili certifikata „Nachhaltig Austria”.

4. *Ostale odredbe o oznaci*

Izmjenom specifikacije uređuju se pojedinosti o veličini slova na etiketi (sorta, ZOI, tradicionalni izrazi itd.). Budući da se ne utječe ni na jedan od uvjeta iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143, riječ je o standardnoj izmjeni. Odredbe bi trebalo uključiti u točku 9. „Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)” jedinstvenog dokumenta.

5. *Objašnjenje odredaba o punjenju u boce i proizvodnji*

Proizvodnja: prema austrijskom zakonu o vinu, vina sa ZOI-jem općenito se smiju proizvoditi izvan područja proizvodnje. Austrija stoga općenito primjenjuje odstupanje predviđeno člankom 5. Uredbe (EU) 2019/33. U specifikaciji ZOI-ja Kamptal sada je dodatno propisano da se proizvodnja izvan područja proizvodnje mora prijaviti Regionalnom odboru za vino Kamptal.

Punjenje u boce: nisu utvrđena nikakva ograničenja. Ako se punjenje u boce odvija izvan područja proizvodnje, o tome se mora obavijestiti Regionalni odbor za vino.

Te obveze izvješćivanja ne ograničavaju stavljanje na tržište ZOI-ja Kamptal i stoga predstavljaju standardnu izmjenu. Obveze izvješćivanja trebalo bi uključiti u točku 9. „Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)” jedinstvenog dokumenta.

6. *Odredbe o navođenju manjih zemljopisnih jedinica na etiketi*

Izmjenom specifikacije omogućuje se navođenje zemljopisnih jedinica manjih od područja na koje se odnosi zaštićena oznaka izvornosti Kamptal. Za ZOI Kamptal stoga se iskorištavaju mogućnosti predviđene člankom 55. Uredbe (EU) 2019/33. To ne utječe ni na jedan od uvjeta utvrđenih u članku 24. stavku 3. Uredbe (EU) 2024/1143; izmjena je stoga standardna izmjena. Nazivi zemljopisnih jedinica navedeni su u specifikaciji proizvoda te bi ih trebalo uključiti u jedinstveni dokument pod točkom 9. „Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Kamptal

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

***Kamptal***

ZOI Kamptal proizvodi se od sorti vinove loze koje se upotrebljavaju za vina s izrazom „Qualitätswein" (kvalitetno vino), a to su „Grüner Veltliner", „Riesling", „Chardonnay", „Weißburgunder" ili „Grauburgunder". Vino se može proizvoditi od jedne ili više navedenih sorti. U svakom je slučaju dopuštena kupaža koja nije štetna za oznaku.

Organoleptička svojstva vina:

a) **„Gebietswein"**: Ta vina imaju sljedeća svojstva: lagano do srednje snažnog stila, bez dominacije plijesni, bez zamjetne nijanse drva, uravnotežena, gustoće koja odgovara vrsti deklarirane godine berbe.

b) **„Ortswein"**: (uz naznaku vinogradarske općine koja obuhvaća više vinograda). Ta vina imaju sljedeća svojstva: srednje snažnog stila, bez dominacije plijesni, zrelost tipična za podneblje, bez zamjetne nijanse drva, uravnotežena, gustoće koja odgovara vrsti deklarirane godine berbe.

c) **„Riedenwein":** (uz naznaku vinogradarske površine). Ta vina imaju sljedeća svojstva: srednjeg do snažnog stila, obilježeni specifičnim pedološkim i klimatskim svojstvima odgovarajuće vinogradarske površine, pikantne do srednje arome, bez dominacije plijesni, bez ikakve ili samo lagane do srednje nijanse drva, uravnotežena, gustoće koja odgovara vrsti deklarirane godine berbe.

Od berbe 2025. za proizvodnju vina mora se upotrebljavati grožđe iz certificirane ekološke proizvodnje ili grožđe koje je u skladu s certifikatom „Nachhaltig Austria".

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 12,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 4,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 250

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

Za oznaku izvornosti „Kamptal” dopušteni su svi enološki postupci utvrđeni u uredbama (EU) 2019/934 i 2019/935 predviđeni za vina sa zaštićenom oznakom izvornosti, osim obrade kalijevim sorbatom i obrade dimetil dikarbonatom. Otkiseljavanje vinâ moguće je u skladu s uredbama (EU) br. 2019/934 i (EU) br. 2019/935. O mogućem zakiseljavanju odlučuje ministar poljoprivrede, šumarstva, regija i upravljanja vodama, i to ovisno o vremenskim uvjetima tijekom sezone rasta. Pritom se uvjeti za moguće zakiseljavanje određuju u skladu s uredbama br. (EU) 2019/934 i br. (EU) 2019/935.

Sok od grožđa mora imati najmanji sadržaj šećera u moštu od najmanje 15° na Baboovoj moštnoj vagi (klosterneuburška moštna vaga) (= 9,5 % vol.).

Povećanje prirodne alkoholne jakosti dopušteno je dodavanjem saharoze, koncentriranog mošta, rektificiranog koncentriranog mošta i djelomičnim koncentriranjem od najviše 2 % vol. (ili 2,5 % vol. u lošim vremenskim uvjetima) te je podložno odobrenju saveznog ministra poljoprivrede, šumarstva, regija i vodnog gospodarstva.

Količina nefermentiranog šećera, izražena u gramima po litri, ne smije biti veća od količine titracijskih kiselosti u gramima po litri.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Od berbe 2025. za proizvodnju vina mora se upotrebljavati grožđe iz certificirane ekološke proizvodnje ili grožđe koje je u skladu s certifikatom „Nachhaltig Austria”. To se ne odnosi na proizvođače vina koji su u izjavi o berbi naveli da je obujam proizvodnje DAC-a Kamptal manji od 5 000 litara u godini u kojoj je izjava o berbi sastavljena. Ako je grožđe za proizvodnju vina kupljeno od proizvođača grožđa u čijoj je izjavi o berbi navedena ukupna proizvodnja grožđa od 6 000 kg ili manje, to grožđe ne mora potjecati iz ekološke proizvodnje u godini za koju je sastavljena izjava o berbi i ne mora imati certifikat „Nachhaltig Austria”. Međutim, proizvođač vina za proizvodnju DAC-a Kamptal u jednoj godini od tih proizvođača grožđa može nabaviti najviše 15 % ukupnog grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

***ZOI Kamptal***

10 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno zemljopisno područje oznake izvornosti „Kamptal” obuhvaća općine Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp i Straß im Straßertale u Donjoj Austriji.

7. **Sorte vinove loze**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinor Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Opis povezanosti**

***ZOI Kamptal***

Tlo u Kampdalu nastalo je još u razdoblju perma prije 270 milijuna godina. Podloga se sastoji od laporastih, šljunčanih i stjenovitih tala s ponekim vulkanskim elementima.

Na klimu u Kamptalu s jedne strane utječe vruća panonska klima, a s druge strane hladne struje iz regije Waldviertel. Količina padalina iznosi od 550 do 600 mm godišnje. Prosječna je godišnja temperatura iznad 9 °C. U dolinama se mogu očekivati kasni mrazovi do sredine svibnja. Tipična su svojstva vina sljedeća:

Grüner Veltliner: voćno, nježno pikantno

Riesling: mirisno, elegantno, mineralno

Vina s oznakom „Reserve” imaju snažan stil i jake sortne arome. Ta vina ponekad imaju i nježne nijanse plijesni i drva. Strme terase, na kojima se ne mogu nakupljati naslage lapora, daju jaka, mineralna i postojana vina sorte rizling. Široki platoi glinenog i laporastog tla idealni su za proizvodnju snažnih voćnih vina sorte Grüner Veltliner. Panonska klima svojim toplim danima i hladnim noćima vinima daje veliku profinjenost arome i živahnu kiselost.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Prema austrijskom zakonu o vinu, vino s oznakom izvornosti „Kamptal” smije se staviti na tržište samo ako ima službeni kontrolni broj (njem. „staatliche Prüfnummer”). Da bi se dobio službeni kontrolni broj, uzorak svakog vina koje se želi staviti na tržište s oznakom izvornosti „Kamptal” (sustavna provjera) mora se podvrgnuti analitičkim i organoleptičkim ispitivanjima (vidjeti specifikaciju proizvoda).

Organoleptičko ispitivanje vinâ provodi službena ocjenjivačka komisija. Ona se sastoji od šest kušača i jednog predsjednika komisije. Uzorci se pred kušače stavljaju anonimno. Na ocjenjivačkom obrascu nalaze se samo informacije koje su neophodne za ocjenjivanje, kao što su podaci o tradicionalnom nazivu i godini berbe. Na temelju svojeg iskustva i na temelju određenog referentnog vina kušači ocjenjuju je li vino koje kušaju u pogledu podrijetla iz regije Kamptal tipično i slobodno od nedostataka, tj. smije li se staviti na tržište.

Degustaciju u okviru postupka dodjele službenog kontrolnog broja za vino s trgovačkim nazivom „Kamptal DAC” panel za ocjenjivanje mora održati u Saveznom uredu za vinogradarstvo. Usklađenost sa zahtjevima za DAC Camptal moraju potvrditi najmanje četiri ocjenjivača. Pri rezultatu 3:3 degustacija se ne smije ponavljati.

Svaka osoba koja prvi put namjerava podnijeti zahtjev za izdavanje službenog kontrolnog broja za vino ZOI-ja Kamptal o tome pisanim putem mora obavijestiti Regionalni odbor za vino Kamptal.

Kad je riječ o vinima kategorije „Gebietswein”, ni na prednjoj ni na glavnoj etiketi ne navode se mjesta podrijetla koja su manja od „Kamptala”.

Kad je riječ o vinima kategorije „Ortswein”, ni na prednjoj ni na glavnoj etiketi ne navode se manje zemljopisne jedinice (osim vinogradarskih općina koje obuhvaćaju više vinograda definiranih u specifikaciji proizvoda).

Kad je riječ o vinima kategorije „Riedenwein”, naziv vinogradarske površine navodi se i na prednjoj i na glavnoj etiketi.

Dopušteno je navođenje sorti vinove loze, robnih marki i izmišljenih naziva te oznaka odobrenih za vina s izrazom „Qualitätswein” u skladu s Uredbom o označivanju vina (Savezni službeni list II br. 111/2011), kako je izmijenjena. Kad je riječ o vinima kategorije „Gebietswein”, oznaka ne smije biti veća od polovine naziva „Kamptal”. Kad je riječ o vinima kategorije „Ortswein”, oznaka ne smije biti veća od polovine oznake za vinogradarsku općinu koja obuhvaća više vinograda. Kad je riječ o vinima kategorije „Riedenwein”, oznaka ne smije biti veća od polovine naziva vinogradarske površine.

Nazivi sorti „Chardonnay”, „Weißburgunder” i „Grauburgunder” mogu se navesti samo na glavnoj etiketi.

Oznaka „DAC” ili „Districtus Austriae Controllatus” mora se navesti i na prednjoj i na glavnoj etiketi, i to odmah uz proizvodno područje „Kamptal” i slovima koja nisu veća od polovine veličine naziva „Kamptal”. Na prednjoj se etiketi mora navesti oznaka „Kamptal”, a navođenje dodatne oznake „DAC” ili „Districtus Austriae Controllatus” nije obvezno. Osim izraza „Qualitätswein” nije dopušteno navođenje drugih oznaka.

Nije dopuštena navođenje zaštićene oznake izvornosti „Niederösterreich” ni zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Weinland”.

Mora se navesti godina berbe.

Ako se upotrebljava oznaka „Reserve”, za vino se ne smije zatražiti kontrolni broj do 1. srpnja druge godine nakon godine berbe.

Nije dopušten naziv u skladu s člankom 1. stavkom 1. točkom 6. podtočkom (g) Uredbe o označivanju vina (Savezni službeni list II br. 111/2011), kako je izmijenjena.

Zemljopisne jedinice vinogradarskog područja Kamptal koje su manje od vinogradarskog područja mogu se upotrebljavati samo za vina Kamptal.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Austrijskim Zakonom o vinu za sva vina sa ZOI-jem propisano je da se proizvodnja vina sa ZOI-jem mora odvijati u vinogradarskoj regiji (područja podrijetla sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla) u kojoj se nalazi područje ZOI-ja ili u susjednoj vinogradarskoj regiji. Austrija stoga općenito primjenjuje odstupanje predviđeno člankom 5. Uredbe (EU) 2019/33. Za proizvodnju ZOI-ja Kamptal utvrđeni su dodatni uvjeti: Proizvodnja ZOI-ja Kamptal izvan područja podrijetla moguća je ako se o tome obavijesti Regionalni odbor regije Kamptal.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Austrijskim Zakonom o vinu nisu utvrđena opća pravila o punjenju vina sa ZOI-jem u boce. Kako bi se osigurala kvaliteta i tipična svojstva ZOI-ja Kamptal, za punjenje u boce ZOI-ja Kamptal utvrđeni su sljedeći uvjeti: ZOI Kamptal mora se puniti u boce na području ZOI-ja Kamptal.

ZOI Kamptal može se puniti u boce izvan područja podrijetla ako se o tome obavijesti Regionalni odbor regije Kamptal.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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