C/2025/2992

27.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/2992)

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Kamptal»

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Kamptal»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vino

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Austria

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

6. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Ampliamento dalla gamma di possibili varietà di uve*

Per la DOP Kamptal potevano essere utilizzate finora soltanto le varietà Grüner Veltliner e Rheinriesling. A seguito della modifica del disciplinare è possibile impiegare anche le varietà Chardonnay, Weißburgunder e Grauburgunder.

L'ampliamento della gamma di varietà non comporta la modifica né del nome né della categoria della DOP «Kamptal». Viene mantenuto anche il legame con la zona, in quanto le varietà Chardonnay, Weißburgunder e Grauburgunder sono coltivate nella zona della DOP «Kamptal» già da tempo. La misura non costituisce nemmeno una restrizione alla commercializzazione della DOP «Kamptal». La modifica del disciplinare è pertanto ordinaria.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Poiché il documento unico contiene le varietà che è possibile utilizzare per produrre la DOP «Kamptal», è opportuno modificarlo.

2. *Precisazione delle caratteristiche organolettiche*

A seguito della modifica del disciplinare le caratteristiche organolettiche della DOP «Kamptal» sono definite più precisamente. Vengono differenziate adesso a seconda della tipologia *Gebietswein, Ortswein* e *Riedenwein* e specificate chiaramente.

La precisazione delle caratteristiche organolettiche non comporta la modifica né del nome né della categoria della DOP «Kamptal». Viene mantenuto anche il legame con la zona, in quanto le caratteristiche organolettiche non vengono modificate, ma solo specificate. La misura non costituisce nemmeno una restrizione alla commercializzazione della DOP «Kamptal». La modifica del disciplinare è pertanto ordinaria.

Poiché il documento unico contiene le caratteristiche organolettiche della DOP «Kamptal», è opportuno modificarlo.

3. *Uso di uve da agricoltura biologica*

La modifica del disciplinare specifica che, a partire dalla vendemmia 2025, i vini devono essere prodotti a partire da uve provenienti da produzione biologica certificata o conformi alla certificazione *Nachhaltig Austria*. Sono previste deroghe per i piccoli produttori di uve e di vini. Queste disposizioni supplementari in materia di uve da utilizzare nella produzione della DOP «Kamptal» non comportano la modifica né del nome o né della categoria. Anche il legame con la zona viene mantenuto o addirittura rafforzato dal metodo di produzione biologico. Si tratta pertanto di una modifica ordinaria. L'uso del sistema di produzione biologica certificata o della certificazione *Nachhaltig Austria* dovrebbe essere incluso anche nel documento unico al punto «Descrizione del vino o dei vini».

4. *Altre disposizioni in materia di denominazione*

La modifica del disciplinare introduce norme sulle dimensioni dei caratteri delle singole indicazioni che figurano in etichetta (varietà, DOP, menzioni tradizionali ecc.). Poiché nessuna delle condizioni di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 è interessata, si tratta di una modifica ordinaria. Le disposizioni dovrebbero essere inserite al punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)», del documento unico.

5. *Precisazione delle disposizioni in materia di imbottigliamento e produzione*

Produzione: di norma la legge sul vino austriaca prevede che i vini DOP possano essere elaborati all'esterno della zona di produzione. L'Austria si avvale quindi in generale della deroga di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33. Nel disciplinare della DOP «Kamptal» è stato inoltre inserito che la produzione al di fuori della zona di produzione debba essere notificata al comitato vinicolo regionale del Kamptal.

Imbottigliamento: non è stata imposta alcuna restrizione. L'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione deve essere comunicato al comitato vinicolo regionale.

Questi obblighi di comunicazione non limitano la commercializzazione della DOP «Kamptal» e costituiscono pertanto una modifica ordinaria. L'obbligo di notifica dovrebbe essere inserito al punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)», del documento unico.

6. *Disposizioni relative all'uso unità geografiche più piccole in etichetta*

La modifica del disciplinare consente l'utilizzo del nome di unità geografiche più piccole della zona geografica che è alla base della denominazione di origine protetta «Kamptal». La DOP «Kamptal» si avvale pertanto della possibilità prevista dall'articolo 55 del regolamento (UE) 2019/33. Restano pertanto impregiudicate le condizioni di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. La modifica è pertanto ordinaria. I nomi di tali unità geografiche sono elencati nel disciplinare e dovrebbero essere inseriti anche al punto 9, «Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)», del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Kamptal

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

Kamptal

La DOP «Kamptal» è ottenuta dalle varietà di uve per la produzione di *Qualitätswein* seguenti: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder o Grauburgunder. Queste varietà possono essere utilizzate per produrre un vino sia monovarietale che assemblato. L'assemblaggio è comunque consentito, purché non pregiudichi la denominazione.

Il vino presenta le caratteristiche elencate di seguito.

a) ***Gebietswein***: questi vini sono contraddistinti da un corpo da leggero a medio, dall'assenza di un carattere botritizzato predominante, dalla mancanza di note di legno percettibili, equilibrio e una densità corrispondente alla tipicità dell'annata dichiarata.

b) ***Ortswein***: (con l'indicazione della comunità vitivinicola intercomunale). Questi vini sono contraddistinti da un corpo medio, dall'assenza di un carattere botritizzato predominante, dalla maturità tipica del luogo, dalla mancanza di note di legno percettibili, da equilibrio e una densità corrispondente alla tipicità dell'annata dichiarata.

c) ***Riedenwein*:** (con l'indicazione di un singolo vigneto). Questi vini sono contraddistinti da un corpo da medio a corposo, dalle caratteristiche derivanti da suolo e clima tipiche del singolo vigneto, da un aroma da speziato a medio, dall'assenza di un carattere botritizzato predominante, dalla mancanza di note legnose o dalla presenza di note legnose da leggere a medie, da equilibrio e da una densità corrispondente alla tipicità dell'annata dichiarata.

A partire dalla vendemmia 2025 i vini devono essere prodotti a partire da uve provenienti da produzione biologica certificata o conformi alla certificazione *Nachhaltig Austria*.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 12,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 250

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

Per la denominazione di origine «Kamptal» sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dai regolamenti (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935 per i vini a denominazione di origine protetta, ad eccezione del trattamento con sorbato di potassio e dimetildicarbonato. La disacidificazione dei vini è possibile in conformità ai regolamenti (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935. L'eventuale acidificazione è decisa dal ministro federale dell'Agricoltura, delle foreste, delle regioni e delle risorse idriche, in funzione delle condizioni meteorologiche durante il periodo vegetativo. Le condizioni dell'eventuale acidificazione si rifanno alle disposizioni dei regolamenti (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935.

Il succo delle uve deve presentare un peso minimo del mosto di 15 gradi Babo (= 9,5 % vol).

L'aumento del titolo alcolometrico naturale è consentito mediante aggiunta di saccarosio, mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato e concentrazione parziale in misura non superiore a 2 % vol (o 2,5 % vol in caso di condizioni meteorologiche sfavorevoli) e previa approvazione del ministro federale dell'Agricoltura, delle foreste, delle regioni e delle risorse idriche.

Il tenore di zuccheri non fermentati, espresso in grammi per litro, non deve superare il tenore di acidi titolabili in grammi per litro.

Restrizioni applicabili all'elaborazione

A partire dalla vendemmia 2025 i vini devono essere prodotti a partire da uve provenienti da produzione biologica certificata o conformi alla certificazione *Nachhaltig Austria*. Ciò non si applica ai produttori di vino che indicano nella dichiarazione di raccolta un 0volume di produzione inferiore a 5 000 l di «Kamptal» DAC nell'anno per il quale è redatta tale dichiarazione. Se le uve per la produzione del vino sono acquistate da un produttore la cui dichiarazione di raccolta indica una produzione complessiva pari o inferiore a 6 000 kg, non occorre che tali uve, nell'anno per il quale è redatta tale dichiarazione, provengano da produzione biologica né che siano conformi alla certificazione *Nachhaltig Austria*. Un produttore di vino può tuttavia acquistare da tali produttori di uve al massimo il 15 % di tutte le uve utilizzate per la produzione di «Kamptal» DAC in un determinato anno.

5.2. *Rese massime*

Kamptal DOP

10 000 kg di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La denominazione di origine «Kamptal» comprende i comuni di Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp e Straß im Straßertale nell'Austria inferiore.

7. **Varietà di uve da vino**

Chardonnay - Morillon

Grauer Burgunder - Grauburgunder, Pinor Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder - Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling - Riesling, Rheinriesling

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Kamptal DOP

Il terreno della valle del Kamp risale al periodo permiano, 270 milioni di anni fa. Le formazioni del *terroir* sono costituite da terreni di loess, ghiaia, roccia primitiva e a volte elementi vulcanici.

Il clima nella valle del Kamp è influenzato, da un lato, dal clima molto caldo e pannonico e, dall'altro, dalle fresche correnti d'aria provenienti dalla regione del Waldviertel. Il livello delle precipitazioni è compreso tra 550 e 600 mm l'anno. La temperatura media annuale è superiore a 9 °C. Nei fondivalle possono verificarsi gelate tardive fino a metà maggio. Il vino presenta le seguenti caratteristiche tipiche:

Grüner Veltliner: note fruttate e di spezie delicate;

Riesling: profumato, elegante, minerale.

I vini riserva presentano uno stile forte e un aroma varietale marcato. A volte questi vini sono caratterizzati anche da delicate note di botrite e legno. Le ripide terrazze, dove non possono accumularsi strati di loess, consentono la produzione di un Riesling potente, minerale e longevo. Le terrazze più larghe di argilla e loess sono ideali per la produzione di Grüner Veltliner forte e fruttato. Il forte caldo diurno influenzato dal clima pannonico e le fresche notti assicurano ai vini una notevole finezza aromatica e una vivace acidità.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Secondo la legge austriaca un vino della denominazione di origine «Kamptal» può essere immesso in commercio soltanto con il contrassegno numerato dello Stato. Per l'ottenimento di tale contrassegno occorre sottoporre ad analisi analitiche e organolettiche un campione di ciascun vino (controllo sistematico) destinato a essere commercializzato con la denominazione di origine «Kamptal» (cfr. disciplinare).

La prova sensoriale è effettuata da un'apposita commissione d'assaggio ufficiale, composta da sei assaggiatori e un presidente. I campioni sono degustati alla cieca. Sul modulo d'assaggio figurano solo le informazioni necessarie per la valutazione, come le indicazioni relative alla specificazione tradizionale e all'annata. Gli assaggiatori valutano in base alla propria esperienza e sulla base di vini di riferimento se i vini presentati sono tipici per l'origine della regione vitivinicola e atti alla commercializzazione (privi di difetti).

La degustazione da parte della commissione nel contesto dell'iter per l'attribuzione del contrassegno numerato dello Stato per il vino con denominazione di vendita «Kamptal DAC» deve avvenire presso l'Ufficio federale per la viticoltura. I requisiti per un vino «Kamptal DAC» devono essere confermati da almeno quattro degustatori. Se il risultato della degustazione è 3:3, non è necessario effettuare alcuna ripetizione.

Chiunque intenda presentare per la prima volta domanda di attribuzione del contrassegno numerato dello Stato per un vino «Kamptal» deve comunicarlo per iscritto al comitato vinicolo regionale del Kamptal.

Per i vini appartenenti alla tipologia *Gebietswein*, sull'etichetta o sulla controetichetta non figura alcuna zona più piccola rispetto alla zona di origine del «Kamptal».

Per i vini appartenenti alla tipologia *Ortswein*, sull'etichetta o sulla controetichetta non figurano zone di origine più piccole (ad eccezione delle comunità vitivinicole intercomunali elencate nel disciplinare).

Per i vini della tipologia *Riedenwein*, il nome di un singolo vigneto figura sia sull'etichetta che sulla controetichetta.

È consentito indicare le varietà di uve, i marchi, i nomi di fantasia e le designazioni previste per il *Qualitätswein* conformemente al regolamento sulla designazione dei vini, pubblicato nella parte II della Gazzetta ufficiale austriaca n. 111/2011, nella sua versione in vigore. Per la tipologia *Gebietswein* questa indicazione deve essere in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per il nome «Kamptal». Per la tipologia *Ortswein* l'indicazione deve essere in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della comunità vitivinicola intercomunale. Per la tipologia *Riedenwein* l'indicazione deve essere in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per il nome del singolo vigneto.

I nomi delle varietà «Chardonnay», «Weißburgunder» e «Grauburgunder» possono figurare solo sull'etichetta.

Le designazioni «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus» devono figurare sia sull'etichetta sia sulla controetichetta, vicino all'indicazione della zona di produzione «Kamptal» e in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per il nome «Kamptal». L'indicazione «Kamptal» deve figurare sull'etichetta. È possibile omettere la designazione «DAC» o «Districtus Austriae Controllatus». Non è consentito l'uso di una designazione diversa da «Qualitätswein».

Non è consentito l'uso della denominazione di origine protetta «Niederösterreich», né dell'indicazione geografica protetta «Weinland».

L'indicazione dell'annata è obbligatoria.

Se si utilizza la menzione «Reserve», la domanda di contrassegno numerato può essere presentata solo dal 1º luglio del secondo anno successivo alla vendemmia.

Non è consentita la designazione ai sensi della articolo 1, comma primo, punto 6, lettera g, del regolamento sulla designazione dei vini, pubblicato nella parte II della Gazzetta ufficiale austriaca n. 111/2011, nella sua versione in vigore.

Le unità geografiche della zona viticola Kamptal più piccole della zona viticola stessa possono essere utilizzate solo per la designazione dei vini «Kamptal».

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Per tutti i vini DOP la legge sul vino austriaca stabilisce che la produzione deve avvenire nella regione viticola (regione di origine IGP) in cui è ubicata la zona DOP o in una regione viticola adiacente. L'Austria si avvale quindi in generale della deroga di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33. Per la produzione della DOP «Kamptal» sono state stabilite condizioni supplementari: la produzione della DOP «Kamptal» al di fuori della zona di origine è possibile previa notifica al comitato regionale del Kamptal.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La legge sul vino austriaca non stabilisce norme generali in materia di imbottigliamento dei vini DOP. Al fine di garantire la qualità e le caratteristiche tipiche dei vini della DOP «Kamptal», sono stabilite le condizioni di imbottigliamento seguenti: la DOP «Kamptal» deve essere imbottigliata nella zona geografica corrispondente.

La DOP «Kamptal» può essere imbottigliata al di fuori della zona di origine previa notifica al comitato regionale del Kamptal.

Link al disciplinare del prodotto

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