C/2025/2992

27.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/2992)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Kamptal”

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Nazwa produktu**

„Kamptal”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Austria

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Federalne Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa, Regionów i Gospodarki Wodnej]

6. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Dodanie odmian winorośli*

Dotychczas do produkcji wina objętego ChNP Kamptal można było wykorzystywać wyłącznie odmiany Grüner Veltliner i Rheinriesling. W wyniku zmiany specyfikacji można również stosować odmiany Chardonnay, Weißburgunder i Grauburgunder.

Dodanie tych odmian nie wpływa ani na nazwę, ani na kategorię wina objętego ChNP Kamptal. Związek z obszarem również pozostaje niezmieniony, ponieważ odmiany, o których mowa, uprawia się od dawna na obszarze produkcji wina objętego ChNP Kamptal. Ponadto nie nałożono żadnych ograniczeń na wprowadzanie do obrotu wina objętego ChNP Kamptal. Zmiana specyfikacji jest zatem zmianą standardową.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Należy również zmienić jednolity dokument, ponieważ określono w nim odmiany, które mogą być wykorzystywane do produkcji wina objętego ChNP Kamptal.

2. *Bardziej precyzyjny opis właściwości organoleptycznych*

Zmiana specyfikacji polega na bardziej rygorystycznym określeniu właściwości organoleptycznych wina objętego ChNP Kamptal i określeniu ich oddzielnie, a dokładniej w odniesieniu do, odpowiednio, *Gebietswein* [wina regionalnego], *Ortswein* [wina produkowanego w konkretnej wsi lub gminie] i *Riedenwein* [wina produkowanego w prawnie określonej pojedynczej winnicy].

Bardziej szczegółowe określenie właściwości organoleptycznych nie wpływa ani na nazwę, ani na kategorię wina objętego ChNP Kamptal. Związek z obszarem również pozostaje niezmieniony, ponieważ podstawowe właściwości organoleptyczne nie uległy zmianie, a jedynie opisano je bardziej precyzyjnie. Ponadto nie nałożono żadnych ograniczeń na wprowadzanie do obrotu wina objętego ChNP Kamptal. Zmiana specyfikacji jest zatem zmianą standardową.

Należy również zmienić jednolity dokument, ponieważ określono w nim właściwości organoleptyczne wina objętego ChNP Kamptal.

3. *Stosowanie winogron pochodzących z upraw ekologicznych*

W zmienionej specyfikacji produktu określono, że począwszy od rocznika 2025 wino musi być produkowane z winogron uprawianych w systemach certyfikowanej produkcji ekologicznej lub posiadających certyfikat „Zrównoważona Austria". Zwolnienia mają zastosowanie do drobnych producentów winogron i wina. Te dodatkowe przepisy dotyczące winogron, które mają być wykorzystywane do produkcji wina objętego ChNP Kamptal, nie mają wpływu ani na nazwę, ani na kategorię tego wina. Ponadto związek z obszarem pozostaje taki sam jak wcześniej, a nawet jest silniejszy ze względu na ekologiczne metody produkcji. Przedmiotowa zmiana jest zatem zmianą standardową. W jednolitym dokumencie w punkcie „Opis wina lub win" należy również wymienić stosowanie systemów certyfikowanej produkcji ekologicznej lub certyfikatu „Zrównoważona Austria".

4. *Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania*

W wyniku przedmiotowej zmiany specyfikacji ustanawia się zasady dotyczące wielkości czcionki, jaką należy stosować w przypadku informacji podawanych na etykiecie (odmiana, ChNP, tradycyjne określenia itp.). Ponieważ zmiana ta nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest ona zmianą standardową. Przepisy te należy zawrzeć w jednolitym dokumencie w pkt 9 – „Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)".

5. *Sprecyzowanie przepisów dotyczących butelkowania i produkcji*

Produkcja: Zgodnie z austriacką ustawą o winach zazwyczaj dopuszcza się produkcję win objętych ChNP poza obszarem uprawy winorośli, co oznacza, że Austria zasadniczo korzysta z odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33. Specyfikacja wina objętego ChNP Kamptal została zmieniona i obecnie stanowi również, że produkcję prowadzoną poza obszarem uprawy winorośli należy zgłosić Regionalnemu Komitetowi Winiarskiemu w Kamptal.

Butelkowanie: Nie ustanowiono żadnych ograniczeń. Butelkowanie poza obszarem uprawy winorośli należy zgłosić Regionalnemu Komitetowi Winiarskiemu.

Te wymogi dotyczące zgłaszania nie ograniczają wprowadzania do obrotu wina objętego ChNP Kamptal, a zatem stanowią zmianę standardową. Należy je uwzględnić w jednolitym dokumencie w pkt 9 – „Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)".

6. *Przepisy dotyczące stosowania mniejszych jednostek geograficznych na etykiecie*

Zmiana specyfikacji umożliwia zawarcie odniesienia do jednostek geograficznych mniejszych niż obszar objęty ChNP Kamptal i skorzystanie tym samym z możliwości przewidzianych w art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33. Ponieważ zmiana ta nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest ona zmianą standardową. Nazwy jednostek geograficznych wymieniono w specyfikacji produktu i powinny również zostać uwzględnione w jednolitym dokumencie w pkt 9 – „Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)".

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Kamptal

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Wino Kamptal

Wino objęte ChNP Kamptal produkuje się z następujących odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji *Qualitätswein* [wina gatunkowego]: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder. Wino może być produkowane z jednej z tych odmian lub z ich mieszanki. W każdym przypadku dopuszcza się mieszanie, o ile pozostaje ono bez wpływu na oznaczenie.

Wino posiada następujące właściwości organoleptyczne:

a) ***Gebietswein*** [wino regionalne]: Wina te mają następujące cechy: lekki lub umiarkowany styl, nie dominuje w nim szlachetna pleśń, nie ma wyczuwalnych nut drewna, jest zrównoważone, a jego gęstość jest cechą charakterystyczną rocznika.

b) ***Ortswein*** [wino oznakowane nazwą gminy uprawy winorośli obejmującej wiele winnic]: Wina te mają następujące cechy: umiarkowanie mocny styl, nie dominuje w nim szlachetna pleśń, dojrzałość typowa dla lokalizacji, nie ma wyczuwalnych nut drewna, zrównoważone, a jego gęstość jest cechą charakterystyczną rocznika.

c) ***Riedenwein*** [wino oznakowane nazwą prawnie określonej pojedynczej winnicy]: Wina te mają następujące cechy: umiarkowany lub mocny styl, który kształtuje się pod wpływem szczególnych cech glebowych i klimatycznych winnicy, korzenny lub umiarkowany aromat, nie dominuje w nim szlachetna pleśń, nie ma nut drewna lub są one jedynie lekko lub umiarkowanie wyczuwalne, zrównoważone, a jego gęstość jest cechą charakterystyczną rocznika.

Począwszy od rocznika 2025 wino musi być produkowane z winogron uprawianych w systemach certyfikowanej produkcji ekologicznej lub posiadających certyfikat „Zrównoważona Austria".

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 12,5

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 250

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wszystkie praktyki enologiczne przewidziane w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935 w odniesieniu do wina objętego chronioną nazwą pochodzenia są dozwolone w odniesieniu do win objętych ChNP „Kamptal", z wyjątkiem procesów z wykorzystaniem sorbinianu potasu lub diwęglanu dimetylu. Zgodnie z wymogami określonymi w tych rozporządzeniach możliwe jest odkwaszanie win. Decyzję w sprawie ewentualnego zakwaszania podejmuje federalny minister ds. rolnictwa, leśnictwa, regionów i gospodarki wodnej w zależności od warunków pogodowych w okresie wegetacji. W takim przypadku warunki dotyczące ewentualnego zakwaszania są uregulowane w wymienionych wyżej rozporządzeniach.

Masa moszczu soku z winogron musi wynosić co najmniej 15 ° w skali wagowej moszczu Klosterneuburga (= 9,5 % obj.).

Naturalną objętościową zawartość alkoholu można zwiększyć maksymalnie o 2 % obj. (lub 2,5 % obj. w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych i po uzyskaniu zezwolenia federalnego ministra ds. rolnictwa, leśnictwa, regionów i gospodarki wodnej) przez dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego lub poprzez częściowe zagęszczenie.

Zawartość niesfermentowanego cukru w gramach na litr nie może przekraczać kwasowości miareczkowej wyrażonej w gramach na litr.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Począwszy od rocznika 2025 wino musi być produkowane z winogron uprawianych w systemach certyfikowanej produkcji ekologicznej lub posiadających certyfikat „Zrównoważona Austria". Zasada ta nie ma zastosowania do producentów wina, którzy w deklaracji zbiorów dotyczącej danego rocznika zadeklarowali wielkość produkcji poniżej 5 000 litrów wina Kamptal DAC. Jeżeli winogrona przeznaczone do produkcji wina zostały zakupione od producenta winogron, który w deklaracji zbiorów wykazał całkowitą produkcję wynoszącą 6 000 kg lub mniej, winogrona te nie muszą pochodzić z systemów certyfikowanej produkcji ekologicznej ani posiadać certyfikatu „Zrównoważona Austria" w roku, dla którego sporządzono deklarację. Producent wina może jednak pozyskać od takich producentów winogron jedynie nie więcej niż 15 % wszystkich winogron użytych do produkcji wina Kamptal DAC w danym roku.

5.2. *Maksymalna wydajność*

Wino objęte ChNP Kamptal

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

ChNP „Kamptal" obejmuje położone w Dolnej Austrii gminy Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp oraz Straß im Straßertale.

7. **Odmiany winorośli**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Opis związku lub związków**

Wino objęte ChNP Kamptal

Formacje glebowe w Kamptal powstały już 270 mln lat temu w epoce permu. Na przedmiotowym obszarze składają się one z gleb lessowych, szutrowych oraz magmowych i po części posiadają elementy wulkaniczne.

Mikroklimat w Kamptal jest kształtowany z jednej strony przez wpływ ciepłego klimatu panońskiego, a z drugiej strony przez napływ chłodnego powietrza z Waldviertel. Poziom opadów waha się od 550 do 600 mm rocznie. Średnia roczna temperatura przekracza 9 °C. W niżej położonych partiach doliny do połowy maja trzeba liczyć się z przymrozkami. Wino posiada następujące typowe cechy charakterystyczne:

Grüner Veltliner: bukiet z dominującymi nutami owocowymi, delikatna pikantność

Riesling: aromatyczny, elegancki, mineralny

Wina z dodatkowym oznaczeniem „reserve" posiadają wyrazisty styl oraz wyraźny i typowy dla odmiany winorośli bukiet. Niekiedy wina te ujawniają również delikatne nuty drewna i szlachetnej pleśni. Strome terasy, na których warstwy lessu nie mają szansy się utrzymać, pozwalają uzyskać wyraziste, mineralne i dające się długo przechowywać wina z odmiany „Riesling". Szersze terasy, które są pokryte przez gleby gliniaste i lessowe, są idealne do produkcji wyrazistych win o owocowym bukiecie z odmiany „Grüner Veltliner". Upalne dni, które są wynikiem wpływu klimatu panońskiego, oraz chłodne noce prowadzą do dużej finezji aromatycznej i ożywionej kwasowości win.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zgodnie z austriacką ustawą o winach wino objęte ChNP „Kamptal" może zostać wprowadzone do obrotu wyłącznie, jeżeli jest opatrzone urzędowym numerem kontrolnym [*staatliche Prüfnummer*]. Warunkiem uzyskania urzędowego numeru kontrolnego jest poddanie próbki każdego wina, które ma zostać wprowadzone do obrotu z chronioną nazwą pochodzenia „Kamptal", badaniom analitycznym i organoleptycznym (kontrola systematyczna; zob. specyfikacja).

W trakcie analizy sensorycznej wina są oceniane przez urzędową komisję degustacyjną, w skład której wchodzi sześciu degustatorów oraz przewodniczący komisji degustacyjnej. Próbki są degustowane na ślepo. Formularz na potrzeby analizy zawiera wyłącznie informacje, które są niezbędne do celów oceny, takie jak wskazanie tradycyjnego oznaczenia oraz rocznik. Degustatorzy oceniają, na podstawie własnego doświadczenia oraz na podstawie wyznaczonych win wzorcowych czy przedstawione im wina są typowe dla obszaru pochodzenia Kamptal oraz czy nadają się do wprowadzenia do obrotu (nie posiadają wad).

Komisyjna degustacja w ramach procedury przyznania urzędowego numeru kontrolnego winu o nazwie handlowej „Kamptal DAC" odbywa się w Federalnym Urzędzie ds. Uprawy Winorośli. Spełnienie wymagań obowiązujących w przypadku „Kamptal DAC" musi zostać potwierdzone przez co najmniej czterech degustatorów. W przypadku gdy wynik degustacji (stosunek ocen pozytywnych i negatywnych) wynosi 3:3, nie dokonuje się powtórnej oceny.

Strony, które zamierzają złożyć wniosek o urzędowy numer kontrolny wina objętego ChNP Kamptal po raz pierwszy, muszą poinformować o tym Regionalny Komitet Winiarski w Kamptal w formie pisemnej.

W przypadku win należących do kategorii *Gebietswein* nie można podawać miejsc pochodzenia mniejszych niż „Kamptal" ani na etykiecie przedniej, ani na etykiecie głównej.

W przypadku win należących do kategorii *Ortswein* nie można podawać mniejszych miejsc pochodzenia (z wyjątkiem gmin uprawy winorośli wymienionych w specyfikacji, które obejmują wiele winnic) ani na przedniej etykiecie, ani na etykiecie głównej.

W przypadku win należących do kategorii *Riedenwein* nazwę pojedynczej winnicy należy umieścić zarówno na przedniej etykiecie, jak i na etykiecie głównej.

Dozwolone jest wskazywanie odmian winorośli, nazw zastrzeżonych i nazw własnych oraz stosowanie oznaczeń dozwolonych dla *Qualitätswein* zgodnie z austriackim rozporządzeniem w sprawie oznaczeń win, Federalny Dziennik Urzędowy (*BGBl.*) II nr 111/2011, z późniejszymi zmianami. W przypadku *Gebietswein* oznaczenia te muszą być zapisane czcionką nie większą niż połowa wielkości czcionki używanej w przypadku nazwy „Kamptal"; w przypadku *Ortswein* oznaczenia te muszą być zapisane czcionką nie większą niż połowa wielkości czcionki stosowanej w przypadku nazwy gminy uprawy winorośli obejmującej wiele winnic; w przypadku *Riedenwein* oznaczenia te muszą być zapisane czcionką nie większą niż połowa wielkości czcionki stosowanej w przypadku nazwy pojedynczej winnicy.

Nazwy odmian Chardonnay, Weißburgunder i Grauburgunder można podawać wyłącznie na etykiecie głównej.

Oznaczenie „DAC” lub „Districtus Austriae Controllatus” musi być umieszczone zarówno na przedniej etykiecie, jak i na etykiecie głównej, obok nazwy obszaru uprawy winorośli „Kamptal” i czcionką nie większą niż połowa wielkości czcionki użytej w przypadku nazwy „Kamptal”. Na przedniej etykiecie musi znajdować się nazwa „Kamptal”; „DAC” lub „Districtus Austriae Controllatus” jest elementem dodatkowym i można go pominąć [*sic*]. Nie zezwala się na stosowanie dodatkowych oznaczeń, z wyjątkiem „Qualitätswein”.

Nie zezwala się na wskazywanie ChNP „Niederösterreich” ani ChOG „Weinland”.

Należy obowiązkowo podać rocznik.

Jeżeli wino posiada dodatkowe oznaczenie „reserve”, wniosek o wydanie numeru kontrolnego wina można przedłożyć nie wcześniej niż 1 lipca drugiego roku następującego po zbiorach.

Niedozwolone jest stosowanie oznaczeń, o których mowa w § 1 pkt 1 ppkt 6 lit. g) rozporządzenia w sprawie oznaczeń win, *BGBl.* II nr 111/2011, z późniejszymi zmianami.

Do oznaczania win Kamptal można wykorzystywać wyłącznie jednostki geograficzne położone na obszarze uprawy winorośli Kamptal, które są mniejsze niż obszar uprawy winorośli.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z austriacką ustawą o winach wszystkie wina objęte ChNP muszą być produkowane w regionie uprawy winorośli (region pochodzenia ChOG), w którym znajduje się obszar ChNP, lub w sąsiednim regionie uprawy winorośli. Austria korzysta zatem zasadniczo z odstępstwa przewidzianego w art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33. W odniesieniu do produkcji wina objętego ChNP Kamptal ustanowiono dodatkowe warunki umożliwiające produkcję poza obszarem pochodzenia, o ile taka produkcja zostanie zgłoszona Regionalnemu Komitetowi Winiarskiemu w Kamptal.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Austriacka ustawa o winach nie ustanawia ogólnych przepisów dotyczących butelkowania win objętych ChNP. W celu zapewnienia jakości i typowych właściwości wina objętego ChNP Kamptal ustanawia się następujące warunki dotyczące butelkowania:

Wino musi być butelkowane na obszarze objętym ChNP Kamptal. Butelkowanie poza obszarem pochodzenia jest możliwe pod warunkiem powiadomienia Regionalnego Komitetu Winiarskiego w Kamptal.

Link do specyfikacji produktu

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