C/2025/2992

27.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2992)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Kamptal»

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Nome do produto**

«Kamptal»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Áustria

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft [Ministério Federal da Agricultura e das Florestas, das Regiões e da Gestão dos Recursos Hídricos]

6. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Aditamento de castas*

Até agora, apenas as castas *grüner-veltliner* e *rheinriesling* podiam ser utilizadas para a produção de vinho DOP «Kamptal». A alteração do caderno de especificações permite que sejam utilizadas também as castas *chardonnay*, *weißburgunder* e *grauburgunder*.

O aditamento destas castas não afeta o nome nem a categoria da DOP «Kamptal». A relação com a área geográfica é também mantida, uma vez que as castas em causa são cultivadas há muito tempo na área da DOP «Kamptal». Além disso, não foram impostas restrições à comercialização do vinho DOP «Kamptal». A alteração do caderno de especificações é, por conseguinte, uma alteração normalizada.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O documento único deve também ser alterado, uma vez que estabelece as castas que podem ser utilizadas na produção de vinho DOP «Kamptal».

2. *Descrição mais precisa das características organoléticas*

A alteração do caderno de especificações implica uma definição mais rigorosa das características organoléticas do vinho DOP «Kamptal», apresentando-as separadamente e de forma mais precisa para *Gebietswein* [vinho regional], *Ortswein* [vinho de uma determinada aldeia ou município] e *Riedenwein* [vinho de uma vinha única legalmente definida] respetivamente.

A especificação das características organoléticas não afeta o nome nem a categoria da DOP «Kamptal». Mantém-se também a relação com a área geográfica, uma vez que as características organoléticas fundamentais não foram alteradas; apenas foram descritas de forma mais precisa. Além disso, não foram impostas restrições à comercialização do vinho DOP «Kamptal». A alteração do caderno de especificações é, por conseguinte, uma alteração normalizada.

O documento único deve também ser alterado, uma vez que estabelece as características organoléticas do vinho DOP «Kamptal».

3. *Utilização de uvas cultivadas segundo o modo de produção biológico*

O caderno de especificações alterado estabelece que, a partir do ano de colheita de 2025, o vinho deve ser produzido a partir de uvas cultivadas em sistemas certificados de produção biológica ou abrangidas pela certificação «Sustainable Austria». Aplicam-se isenções aos pequenos produtores de uvas e de vinho. Estas regras complemenatres aplicáveis às uvas a utilizar na elaboração do vinho DOP «Kamptal» não afetam o nome nem a categoria da DOP «Kamptal». Além disso, mantém-se a relação com a área geográfica, sendo possivelmente ainda mais forte devido aos métodos de produção biológica. A alteração é, por conseguinte, uma alteração normalizada. A utilização de sistemas certificados de produção biológica ou a certificação «Sustainable Austria» devem também ser mencionadas no documento único, na rubrica «Descrição do(s) vinho(s)».

4. *Regras de rotulagem adicionais*

A alteração do caderno de especificações estabelece regras relativas ao tamanho de letra das indicações constantes do rótulo (casta, DOP, menções tradicionais, etc.). Uma vez que tal não se enquadra em nenhum dos critérios estabelecidos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143, a alteração é uma alteração normalizada. As regras devem ser introduzidas no ponto 9, «Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)», do documento único.

5. *Clarificação das disposições relativas ao engarrafamento e à produção*

Produção: nos termos da lei austríaca do vinho, é normalmente possível produzir vinhos DOP fora da região vitícola, o que significa que, em geral, a Áustria faz uso da derrogação prevista no artigo 5.º do Regulamento (UE) 2019/33. O caderno de especificações da DOP «Kamptal» foi alterado a fim de estipular também que a produção fora da região vitícola deve ser notificada à Comissão Regional do Vinho de Kamptal.

Engarrafamento: não foram estabelecidas restrições. O engarrafamento fora da região vitícola deve ser notificado à Comissão Regional do Vinho.

Estes requisitos de notificação não restringem a comercialização do vinho DOP «Kamptal» e constituem, por conseguinte, uma alteração normalizada. Devem ser introduzidos no ponto 9, «Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)», do documento único.

6. *Disposições relativas à utilização de unidades geográficas mais pequenas no rótulo*

A alteração do caderno de especificações permite designar unidades geográficas mais pequenas do que a área subjacente à DOP «Kamptal», tirando assim partido das possibilidades previstas no artigo 55.º do Regulamento (UE) 2019/33. Uma vez que tal não se enquadra em nenhum dos critérios estabelecidos no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143, a alteração é uma alteração normalizada. Os nomes das unidades geográficas são enumerados no caderno de especificações e devem também ser introduzidos no ponto 9, «Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)», do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Kamptal

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinho «Kamptal»

O vinho DOP «Kamptal» é produzido a partir das seguintes castas utilizadas na produção de *Qualitätswein* [vinho de qualidade]: *grüner-veltliner*, *riesling*, *chardonnay*, *weißburgunder*, *grauburgunder*. O vinho pode ser produzido a partir de uma, ou de uma lotação, destas castas. Em qualquer caso, a lotação é permitida desde que não prejudique a denominação.

As características organoléticas do vinho são as seguintes:

a) ***Gebietswein*** [vinho regional] — estes vinhos têm as seguintes qualidades: estilo leve a moderado, não dominados pela *Botrytis*, sem notas percetíveis de madeira, equilibrados, com uma densidade caracterizada pelo ano de colheita.

b) ***Ortswein*** [vinho rotulado com um município vitícola que abrange várias vinhas] — estes vinhos têm as seguintes qualidades: estilo moderadamente intenso, não dominados pela *Botrytis*, com uma maturação característica da localização, sem notas percetíveis de madeira, equilibrados, com uma densidade caracterizada pelo ano de colheita.

c) ***Riedenwein*** [vinho rotulado com uma vinha única legalmente definida] — estes vinhos têm as seguintes qualidades: estilo moderado a intenso, influenciados pelas características edafoclimáticas específicas da vinha, aroma especiado a moderado, não dominados pela *Botrytis*, sem notas percetíveis de madeira ou notas percetíveis de madeira ligeiras a moderadas, equilibrados, com uma densidade caracterizada pelo ano de colheita.

A partir do ano de colheita de 2025, o vinho deve ser produzido a partir de uvas cultivadas em sistemas certificados de produção biológica ou abrangidas pela certificação «Sustainable Austria».

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 12,5

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 250

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

Para a DOP «Kamptal», são autorizadas todas as práticas enológicas previstas nos Regulamentos (UE) 2019/934 e (UE) 2019/935 para os vinhos com denominação de origem protegida, com exceção do tratamento com sorbato de potássio ou dicarbonato de dimetilo. É possível a desacidificação dos vinhos nos termos dos referidos regulamentos. A eventual acidificação é decidida pelo Ministro Federal da Agricultura e das Florestas, das Regiões e da Gestão dos Recursos Hídricos, com base nas condições climáticas observadas durante o período vegetativo. As condições de uma eventual acidificação são regidas pelos regulamentos anteriormente referidos.

O mosto deve apresentar uma densidade mínima de 15 °KMW (= 9,5 % vol.).

O título alcoométrico natural pode ser aumentado até um máximo de 2 % vol. (ou 2,5 % vol. em caso de condições meteorológicas desfavoráveis e mediante autorização do Ministro Federal da Agricultura e das Florestas, das Regiões e da Gestão dos Recursos Hídricos) pela adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado ou por concentração parcial.

O teor de açúcares não fermentados, em gramas por litro, não pode exceder a acidez titulável, em gramas por litro.

Restrições aplicáveis à vinificação

A partir do ano de colheita de 2025, o vinho deve ser produzido a partir de uvas cultivadas em sistemas certificados de produção biológica ou abrangidas pela certificação «Sustainable Austria». Tal não se aplica aos produtores de vinho que declarem um volume de produção inferior a 5 000 litros de vinho «Kamptal DAC» na sua declaração de colheita para um determinado ano de colheita. Quando as uvas a utilizar na produção do vinho forem compradas a um produtor de uvas cuja declaração de colheita indique uma produção global inferior ou igual a 6 000 kg, essas uvas não têm de provir de sistemas certificados de produção biológica nem de ser abrangidas pela certificação «Sustainable Austria» no ano para o qual a declaração é emitida. No entanto, um produtor de vinho só pode adquirir até 15 % de todas as uvas utilizadas para a produção do vinho «Kamptal DAC» num determinado ano junto dos referidos produtores de uvas.

5.2. *Rendimentos máximos*

Vinho DOP «Kamptal»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A DOP «Kamptal» abrange os municípios de Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp e Straß im Straßertale, na Baixa Áustria.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Chardonnay – morillon

Grauer-burgunder – grauburgunder, pinot-gris, ruländer

Grüner-veltliner

Weißer-burgunder – weißburgunder, pinot-blanc, klevner

Weißer-riesling – riesling, rheinriesling

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinho DOP «Kamptal»

O solo de Kamptal data de há 270 milhões de anos, do período Pérmico. As formações do *terroir* são compostas por loesses, gravilha e rocha-mãe com alguns elementos vulcânicos.

O clima de Kamptal sofre a influência, por um lado, do clima panónico quente e, por outro, das correntes frias de Waldviertel. A precipitação anual é de 550 a 600 mm. A temperatura média anual é superior a 9 °C. Nos vales, é frequente a ocorrência de geadas até meados de maio. As características típicas do vinho são as seguintes:

«Grüner Veltliner»: frutado, delicadamente especiado.

«Riesling»: aromático, elegante e mineral.

Os vinhos de reserva apresentam um estilo característico, com intensos aromas varietais e, por vezes, delicadas notas de *Botrytis* e de madeira. Os terraços íngremes, onde não se podem acumular depósitos de loesses, produzem vinhos «Riesling» potentes e minerais com excelente capacidade de envelhecimento. Os terraços maiores de argila e loesse são ideais para a produção de vinhos «Grüner Veltliner», intensos e frutados. O calor diurno, por influência do clima panónico, e as noites frescas conferem aos vinhos uma grande finura aromática e uma acidez viva.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

De acordo com a lei austríaca do vinho, os vinhos DOP «Kamptal» só podem ser comercializados se lhes for atribuído um número oficial de controlo de qualidade [*staatliche Prüfnummer*]. Para que este número oficial de controlo de qualidade possa ser atribuído, deverá submeter-se a exame analítico e organolético uma amostra de cada um dos vinhos a comercializar com a DOP «Kamptal» (verificação sistemática; ver caderno de especificações).

A análise sensorial dos vinhos é feita por um painel oficial de prova composto por seis provadores e um chefe. A avaliação das amostras é feita sob forma de prova cega. A ficha de prova inclui apenas as informações necessárias à avaliação, tais como a menção tradicional e o ano de colheita. Os provadores avaliam os vinhos com base na sua experiência e nos vinhos de referência, determinando se os vinhos são tipicamente «Kamptal» e se são comercializáveis (isto é, se não apresentam defeitos).

A prova a realizar pelo painel de provadores que emitirá o número oficial de controlo de qualidade para o vinho com a denominação comercial «Kamptal DAC» deve realizar-se nas instalações do Gabinete Federal de Viticultura. Os requisitos exigidos aos vinhos «Kamptal DAC» devem ser confirmados, pelo menos, por quatro provadores. Em caso de empate, não é necessário repetir a prova.

As partes que pretendam solicitar pela primeira vez um número oficial de controlo de qualidade para o vinho «Kamptal» devem informar por escrito a Comissão Regional do Vinho de Kamptal.

No caso dos vinhos da categoria *Gebietswein*, não devem ser indicados no rótulo frontal nem no rótulo principal locais de origem mais pequenos do que a denominação de origem «Kamptal».

No caso dos vinhos da categoria *Ortswein*, não devem ser indicados no rótulo frontal nem no rótulo principal locais de origem mais pequenos (com exceção dos municípios vitícolas enumerados no caderno de especificações que englobam várias vinhas).

No caso dos vinhos da categoria *Riedenwein*, deve ser indicado no rótulo frontal e no rótulo principal o nome de uma vinha única.

É permitido indicar castas, marcas e denominações de fantasia, bem como utilizar as denominações autorizadas para o *Qualitätswein* ao abrigo do regulamento austríaco relativo à denominação dos vinhos, Diário Oficial Federal da República da Áustria (*BGBl.*) II n.º 111/2011, na sua versão alterada. No caso do *Gebietswein*, tais indicações devem ser apresentadas em carateres de uma dimensão não superior a metade da dimensão dos carateres utilizados para o nome «Kamptal»; no caso do *Ortswein*, os carateres devem ter uma dimensão não superior a metade da dimensão dos carateres utilizados para o nome do município vitícola que abrange várias vinhas; e, no caso do *Riedenwein*, os carateres devem ter uma dimensão não superior a metade da dimensão dos carateres utilizados para o nome da vinha única.

Os nomes das castas *chardonnay*, *weißburgunder* e *grauburgunder* só podem ser indicados no rótulo principal.

A denominação «DAC» ou «Districtus Austriae Controllatus» deve figurar tanto no rótulo frontal como no rótulo principal, junto à região vitícola «Kamptal» e em carateres de dimensão não superior a metade da dimensão dos carateres utilizados para o nome «Kamptal». O nome «Kamptal» deve figurar no rótulo frontal; o acréscimo «DAC» ou «Districtus Austriae Controllatus» pode ser omitido [*sic*]. Não é permitida a utilização de denominações adicionais, exceto para o *Qualitätswein*.

Não é permitida a indicação da DOP «Niederösterreich» nem da IGP «Weinland».

É obrigatório indicar o ano de colheita.

Em caso de utilização da menção «reserva», é possível apresentar um pedido de número de controlo de qualidade para o vinho a partir de 1 de julho do segundo ano seguinte ao da colheita.

Não é permitido utilizar as denominações previstas na secção 1, n.º 1, ponto 6, alínea g), do regulamento austríaco relativo à denominação dos vinhos, *BGBl.* II n.º 111/2011, na sua versão alterada.

As unidades geográficas da região vitícola de Kamptal que sejam mais pequenas do que a região vitícola só podem ser utilizadas para a denominação de vinhos «Kamptal».

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

De acordo com a lei austríaca do vinho, todos os vinhos DOP devem ser produzidos na região vitícola (região de origem IGP) em que se situa a área DOP ou numa região vitícola vizinha. Por conseguinte, a Áustria faz geralmente uso da derrogação prevista no artigo 5.º do Regulamento (UE) 2019/33. Para a produção de vinho DOP «Kamptal», foram estabelecidas condições adicionais que permitem a produção fora da área de origem, desde que a mesma seja notificada à Comissão Regional de Kamptal.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A lei austríaca do vinho não estabelece regras gerais para o engarrafamento de vinhos DOP. A fim de assegurar a qualidade e as características típicas do vinho DOP «Kamptal», são estabelecidas as seguintes condições para o seu engarrafamento:

O vinho deve ser engarrafado na área da DOP «Kamptal». O engarrafamento fora da área de origem é possível mediante notificação à Comissão Regional de Kamptal.

Hiperligação para o caderno de especificações

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