C/2025/2992

27.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/2992)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Kamptal“

PDO-AT-A0209-AM02 – 14.3.2025

1. **Názov výrobku**

„Kamptal“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Rakúsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Spolkové ministerstvo poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, regiónov a vodného hospodárstva)

6. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Doplnenie odrôd viniča*

Doteraz sa na výrobu vína s CHOP „Kamptal“ mohli používať len odrody Grüner Veltliner a Rheinriesling. Zmena špecifikácie znamená, že sa môžu používať aj odrody Chardonnay, Weißburgunder a Grauburgunder.

Pridanie týchto odrôd nemá vplyv na názov ani kategóriu CHOP „Kamptal“. Aj súvislosť s oblasťou je taká ako predtým, pretože predmetné odrody sa v oblasti CHOP „Kamptal“ pestujú už dlhší čas. Okrem toho neboli zavedené žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania vína s CHOP „Kamptal“ na trh. Zmena špecifikácie je preto štandardnou zmenou.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmeniť by sa mal aj jednotný dokument, pretože sa v ňom uvádzajú odrody, ktoré sa môžu používať na výrobu vína s CHOP „Kamptal“.

2. *Presnejší opis organoleptických vlastností*

Zmena špecifikácie spočíva v prísnejšom vymedzení organoleptických vlastností vína s CHOP „Kamptal“, a to samostatne a presnejšie pre *Gebietswein* (regionálne víno), *Ortswein* (víno z určitej dediny alebo obce) a *Riedenwein* (víno zo zákonom vymedzeného vinohradníckeho honu).

Podrobnejší opis organoleptických vlastností nemá vplyv ani na názov, ani na kategóriu CHOP „Kamptal“. Aj súvislosť s oblasťou je rovnaká ako predtým, pretože základné organoleptické vlastnosti sa nezmenili: boli len presnejšie opísané. Okrem toho neboli zavedené žiadne obmedzenia týkajúce sa uvádzania vína s CHOP „Kamptal“ na trh. Zmena špecifikácie je preto štandardnou zmenou.

Zmeniť by sa mal aj jednotný dokument, pretože sa v ňom uvádzajú organoleptické vlastnosti vína s CHOP „Kamptal“.

3. *Používanie ekologicky pestovaného hrozna*

V zmenenej špecifikácii výrobku sa uvádza, že od ročníka 2025 musí byť víno vyrobené z hrozna vypestovaného v certifikovaných systémoch ekologickej výroby alebo sa naň musí vzťahovať certifikácia „Udržateľné Rakúsko“. Výnimky sa vzťahujú na malých producentov hrozna a vína. Tieto dodatočné pravidlá týkajúce sa hrozna, ktoré sa má použiť na výrobu vína s CHOP „Kamptal“, nemajú vplyv na názov ani kategóriu CHOP „Kamptal“. Okrem toho je vďaka ekologickým výrobným postupom súvislosť s oblasťou rovnaká ako predtým, ak nie ešte silnejšia. Zmena je preto štandardnou zmenou. Použitie certifikovaných systémov ekologickej výroby alebo certifikácie „Udržateľné Rakúsko“ by sa malo uviesť aj v jednotnom dokumente v časti „Opis vína (vín)“.

4. *Ďalšie pravidlá označovania*

V zmene špecifikácie sa stanovujú pravidlá týkajúce sa veľkosti písma údajov na etikete (odroda, CHOP, tradičné pojmy atď.). Keďže na túto zmenu sa nevzťahuje žiadne z kritérií stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ide o štandardnú zmenu. Tieto pravidlá by mali byť zahrnuté do jednotného dokumentu v bode 9 – „Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)“.

5. *Objasnenie ustanovení o fľašovaní a výrobe*

Výroba: Podľa rakúskeho zákona o víne je zvyčajne možné vyrábať vína s CHOP mimo vinohradníckej oblasti, čo znamená, že Rakúsko spravidla využíva výnimku stanovenú v článku 5 nariadenia (EÚ) 2019/33. Špecifikácia CHOP „Kamptal“ bola zmenená tak, že sa v nej odteraz uvádza, že výroba mimo vinohradníckej oblasti musí byť oznámená regionálnemu výboru pre víno oblasti Kamptal.

Fľašovanie: Neboli stanovené žiadne obmedzenia. Fľašovanie mimo vinohradníckej oblasti sa musí oznámiť regionálnemu výboru pre víno.

Týmito oznamovacími povinnosťami sa neobmedzuje uvádzanie vína s CHOP „Kamptal“ na trh, a preto ide o štandardnú zmenu. Mali by byť zahrnuté do jednotného dokumentu v bode 9 – „Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)“.

6. *Ustanovenia o používaní menších zemepisných jednotiek na etikete*

Zmena špecifikácie umožňuje odkazovať sa na zemepisné jednotky menšie, ako je oblasť zodpovedajúca CHOP „Kamptal“, čím sa využívajú možnosti stanovené v článku 55 nariadenia (EÚ) 2019/33. Keďže na túto zmenu sa nevzťahuje žiadne z kritérií stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, ide o štandardnú zmenu. Názvy zemepisných jednotiek sa uvádzajú v špecifikácii a mali by byť zahrnuté aj v jednotnom dokumente v bode 9 – „Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Kamptal

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

Víno Kamptal

Víno s CHOP „Kamptal“ sa vyrába z týchto odrôd viniča, ktoré sa používajú na výrobu *Qualitätswein* (akostného vína): Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder. Víno sa môže vyrábať z jednej z uvedených odrôd alebo z ich zmesi. V každom prípade je sceľovanie povolené, pokiaľ nepoškodzuje označenie.

Víno má tieto organoleptické vlastnosti:

a) ***Gebietswein*** (regionálne víno): Tieto vína majú nasledujúce vlastnosti: ľahký až stredne ťažký štýl, bez prevahy ušľachtilej plesne (plesne sivej), bez citeľných tónov dreva, vyváženosť, hutnosť charakteristická pre daný ročník.

b) ***Ortswein*** (víno označené vinohradníckou obcou zahŕňajúcou viacero vinohradov): Tieto vína majú nasledujúce vlastnosti: stredne silný štýl, bez prevahy ušľachtilej plesne (plesne sivej), zrelosť typická pre danú lokalitu, bez citeľných tónov dreva, vyváženosť, hutnosť charakteristická pre daný ročník.

c) ***Riedenwein*** (víno označené zákonom vymedzeným vinohradníckym honom): Tieto vína majú nasledujúce vlastnosti: stredne silný až silný štýl, ovplyvnený osobitnými pôdnymi a klimatickými charakteristikami vinohradu, korenistá až stredne silná aróma, bez prevahy ušľachtilej plesne (plesne sivej), žiadne alebo len mierne až stredne silné drevité tóny, vyváženosť, hutnosť charakteristická pre daný ročník.

Od ročníka 2025 musí byť víno vyrobené z hrozna vypestovaného v certifikovaných systémoch ekologickej výroby alebo v rámci certifikácie „Udržateľné Rakúsko“.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 250

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Pri CHOP „Kamptal“ sú povolené všetky enologické postupy stanovené v nariadeniach (EÚ) 2019/934 a (EÚ) 2019/935 pre vína s chráneným označením pôvodu, s výnimkou ošetrenia sorbanom draselným a dimetyldikarbonátom. Zníženie obsahu kyselín vo vínach je možné v súlade s uvedenými nariadeniami. O povolení zvýšenia obsahu kyselín rozhoduje spolkový minister poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, regiónov a vodného hospodárstva na základe poveternostných podmienok počas vegetačného obdobia. Podmienky každého zvýšenia obsahu kyselín sa v tomto prípade riadia uvedenými nariadeniami.

Hroznová šťava musí mať minimálnu mernú hmotnosť muštu 15 °KMW Klosterneuburgského muštomeru (= 9,5 obj. %).

Prirodzený obsah alkoholu sa môže zvýšiť až o max. 2 obj.% (alebo 2,5 obj. % v prípade nepriaznivých poveternostných podmienok a na základe povolenia spolkového ministra poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, regiónov a vodného hospodárstva) pridaním sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu alebo čiastočným zahustením.

Obsah nekvaseného cukru v gramoch na liter nesmie prekročiť obsah titrovateľných kyselín v gramoch na liter.

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Od ročníka 2025 musí byť víno vyrobené z hrozna vypestovaného v certifikovaných systémoch ekologickej výroby alebo v rámci certifikácie „Udržateľné Rakúsko“. Nevzťahuje sa to na výrobcov vína, ktorí vo svojom vyhlásení o zbere za konkrétny ročník deklarujú objem výroby menší ako 5 000 litrov vína „Kamptal DAC“. Ak sa hrozno, ktoré sa má použiť na výrobu vína, nakúpi od pestovateľa hrozna, v ktorého vyhlásení o zbere sa uvádza celková produkcia 6 000 kg alebo menej, toto hrozno nemusí pochádzať z certifikovaných systémov ekologickej výroby ani sa naň nemusí vzťahovať certifikácia „Udržateľné Rakúsko“ v roku, za ktorý sa vyhlásenie vypracúva. Výrobca vína však môže od takýchto pestovateľov hrozna odoberať len do 15 % všetkého hrozna použitého na výrobu vína „Kamptal DAC“ v danom roku.

5.2. *Maximálne výnosy*

Víno s CHOP „Kamptal“

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

CHOP „Kamptal“ zahŕňa obce Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp a Straß im Straßertale v Dolnom Rakúsku.

7. **Muštové odrody**

Chardonnay – Morillon

Grauer Burgunder – Grauburgunder, Pinot Gris, Ruländer

Grüner Veltliner

Weißer Burgunder – Weißburgunder, Pinot Blanc, Klevner

Weißer Riesling – Riesling, Rheinriesling

8. **Opis súvislostí**

Víno s CHOP „Kamptal“

Pôda v oblasti Kamptal vznikla už v období permu pred 270 miliónmi rokov. Pôdne zloženie terroiru tvoria sprašové a štrkové pôdy a pôdy s materskou horninou, miestami s prvkami sopečného pôvodu.

Podnebie v oblasti Kamptal ovplyvňuje na jednej strane teplé panónske podnebie a na druhej strane chladné prúdenie z oblasti Waldviertel. Zrážky sa pohybujú v rozpätí od 550 do 600 mm ročne. Priemerná ročná teplota je vyššia ako 9 °C. Neskoré mrazy by sa mali v nížinách údolí očakávať do polovice mája. Víno vykazuje tieto typické črty:

Grüner Veltliner: svieže, jemne korenisté

Riesling: aromatické, elegantné, minerálne

Rezervné vína majú silný štýl a výrazné odrodové arómy. Niekedy sú v nich prítomné aj jemné tóny ušľachtilej plesne (plesne sivej) a dreva. Na strmých terasách, kde sa nehromadia vrstvy spraše, vznikajú silné, minerálne vína Riesling s vynikajúcim potenciálom na dozrievanie. Širšie hlinité a sprašové terasy sú zas ideálne na výrobu silných, ovocných vín Grüner Veltliner. Vplyvom horúcich dní daných panónskou klímou a chladných nocí sa vína vyznačujú rafinovanou arómou a živými kyselinkami.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Podľa rakúskeho zákona o víne sa víno s CHOP „Kamptal“ môže uvádzať na trh len vtedy, ak má štátne kontrolné číslo (*staatliche Prüfnummer)*. Na získanie štátneho kontrolného čísla sa musí vzorka každého vína, ktoré sa má uvádzať na trh s CHOP „Kamptal“, podrobiť analytickým a organoleptickým skúškam (systematická kontrola; pozri špecifikáciu).

Pri senzorických skúškach testuje vína oficiálna degustačná komisia zložená zo šiestich degustátorov a predsedu. Pred degustátorov sa položia neoznačené vzorky. V skúšobnom formulári sa uvádzajú len údaje potrebné na hodnotenie, ako je napríklad tradičné označenie a ročník. Degustátori na základe svojich skúseností aj určených vzorových vín posudzujú, či sú im prezentované vína typické pre vína „Kamptal“ a či ich možno uviesť na trh (t. j. či sú bezchybné).

Degustácia na účely vydania štátneho kontrolného čísla vínu s obchodným označením „Kamptal DAC“ sa musí vykonať na spolkovom úrade pre vinohradníctvo. Splnenie požiadaviek pre víno „Kamptal DAC“ musia potvrdiť najmenej štyria degustátori. Ak je výsledok nerozhodný, degustácia sa neopakuje.

Subjekty, ktoré chcú prvýkrát požiadať o štátne kontrolné číslo pre víno „Kamptal“, to musia písomne oznámiť regionálnemu výboru pre víno oblasti Kamptal.

V prípade vín kategórie *Gebietswein* sa na prednej ani na hlavnej etikete nesmú uvádzať miesta pôvodu menšie ako označenie pôvodu „Kamptal“.

V prípade vín kategórie *Ortswein* sa na prednej ani na hlavnej etikete nesmú uvádzať menšie miesta pôvodu (okrem vinohradníckych obcí uvedených v špecifikácii, ktoré zahŕňajú viacero vinohradov).

V prípade vín kategórie *Riedenwein* musí byť názov vinohradníckeho honu uvedený na prednej aj na hlavnej etikete.

Je povolené uvádzať odrody viniča, značky a módne názvy a používať označenia povolené pre *Qualitätswein* podľa rakúskeho nariadenia o označovaní vín, Spolková zbierka zákonov (*BGBl.*) II č. 111/2011 v znení zmien. V prípade vín *Gebietswein* sa musia tieto údaje uvádzať písmenami, ktorých veľkosť nepresahuje polovicu veľkosti písmen použitých v názve „Kamptal“; v prípade vín *Ortswein* musia byť napísané písmenami, ktorých veľkosť nepresahuje polovicu veľkosti písmen použitých v názve vinohradníckej obce, ktorá zahŕňa viacero vinohradov a v prípade vín *Riedenwein* nesmú byť väčšie ako polovica veľkosti písmen použitých v názve vinohradníckeho honu.

Názvy odrôd Chardonnay, Weißburgunder a Grauburgunder sa môžu uvádzať len na hlavnej etikete.

Označenie „DAC“ alebo „Districtus Austriae Controllatus“ sa musí uvádzať na prednej etikete aj na hlavnej etikete vedľa vinohradníckej oblasti „Kamptal“, a to písmom, ktoré nie je väčšie ako polovica veľkosti písmen použitých v názve „Kamptal“. Na prednej etikete musí byť uvedený názov „Kamptal“; dodatok „DAC“ alebo „Districtus Austriae Controllatus“ sa môže vynechať (*sic*). Nie je povolené používať ďalšie označenia s výnimkou označenia „Qualitätswein“.

Nie je povolené uvádzať CHOP „Niederösterreich“ alebo CHZO „Weinland“.

Musí byť uvedený ročník vína.

Ak sa používa pojem „rezerva“, víno sa môže predložiť na kontrolu kvality najskôr 1. júla druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

Nie je povolené používať označenia podľa § 1 ods. 1 bod 6 písm. g) nariadenia o označovaní vína, *BGBl.* II č. 111/2011, v znení zmien.

Zemepisné jednotky vinohradníckej oblasti Kamptal, ktoré sú menšie ako vinohradnícka oblasť, sa môžu používať len na označenie vín „Kamptal“.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Podľa rakúskeho zákona o víne sa všetky vína s CHOP musia vyrábať vo vinohradníckom regióne (región pôvodu s CHZO), v ktorom sa nachádza oblasť s CHOP, alebo v susednom vinohradníckom regióne. Rakúsko tak všeobecne uplatňuje výnimku stanovenú v článku 5 nariadenia (EÚ) 2019/33. Pre výrobu vína s CHOP „Kamptal“ boli stanovené dodatočné podmienky, ktoré umožňujú výrobu mimo oblasti pôvodu, ak sa to oznámi regionálnemu výboru pre víno oblasti Kamptal.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V rakúskom zákone o víne sa nestanovujú všeobecné pravidlá v súvislosti s fľašovaním vín s CHOP. S cieľom zabezpečiť kvalitu a typické vlastnosti vína s CHOP „Kamptal“ sú stanovené tieto podmienky jeho fľašovania:

Víno sa musí plniť do fliaš v oblasti CHOP „Kamptal“. Fľašovanie mimo oblasti pôvodu je možné, ak sa to oznámi regionálnemu výboru pre víno oblasti Kamptal.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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