C/2025/2992

27.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/2992)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Kamptal“

PDO-AT-A0209-AM02 – 14. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Kamptal“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Avstrija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Zvezno ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo, okolje ter gospodarjenje z vodnimi viri (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft)

6. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Vključitev dodatnih sort vinske trte*

Doslej sta se za proizvodnjo vina z ZOP „Kamptal“ lahko uporabljali le sorti grüner veltliner in rheinriesling. Sprememba specifikacije proizvoda pomeni, da se lahko uporabijo tudi sorte chardonnay, weißburgunder in grauburgunder.

Dodajanje teh sort ne vpliva niti na ime niti na kategorijo vin z ZOP „Kamptal“. Povezava z območjem je prav tako enaka kot prej, saj se zadevne sorte že dolgo gojijo na območju ZOP „Kamptal“. Poleg tega niso bile uvedene nobene omejitve pri trženju vina z ZOP „Kamptal“. Pri spremembi specifikacije proizvoda gre torej za standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Spremeniti bi bilo treba tudi enotni dokument, saj so v njem opredeljene sorte, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo vina z ZOP „Kamptal“.

2. *Natančnejši opis organoleptičnih lastnosti*

Sprememba specifikacije proizvoda vključuje natančnejšo opredelitev organoleptičnih lastnosti vina z ZOP „Kamptal“ ter njihovo ločeno in natančnejšo opredelitev za „Gebietswein“ (vino z določenega vinorodnega območja), „Ortswein“ (vino iz določene vinorodne vasi ali občine) in „Riedenwein“ (vino iz določene vinorodne lege).

Podrobnejša opredelitev organoleptičnih lastnosti ne vpliva niti na ime niti na kategorijo ZOP „Kamptal“. Povezava z območjem je prav tako enaka kot prej, saj temeljne organoleptične lastnosti ostajajo nespremenjene; so samo natančneje opisane. Poleg tega niso bile uvedene nobene omejitve pri trženju vina z ZOP „Kamptal“. Pri spremembi specifikacije proizvoda gre torej za standardno spremembo.

Spremeniti bi bilo treba tudi enotni dokument, saj določa organoleptične lastnosti vina z ZOP „Kamptal“.

3. *Uporaba ekološko pridelanega grozdja*

Spremenjena specifikacija proizvoda določa, da se vino od letnika 2025 naprej mora pridelati iz grozdja, ki se pridela v certificiranih sistemih ekološke pridelave ali ima certifikat Nachhaltig Austria (trajnostna Avstrija). Izjeme veljajo za male vinogradnike in vinarje. Ta dodatna pravila o grozdju, ki se uporablja za proizvodnjo vina z ZOP „Kamptal“, ne vplivajo niti na ime niti na kategorijo ZOP „Kamptal“. Poleg tega je povezava z območjem enaka kot prej ali celo močnejša zaradi postopkov ekološke pridelave. Pri spremembi gre torej za standardno spremembo. Uporabo certificiranih sistemov ekološke pridelave ali certifikata Nachhaltig Austria bi bilo treba navesti tudi v enotnem dokumentu v oddelku Opis vina.

4. *Dodatna pravila za označevanje*

Sprememba specifikacije proizvoda določa pravila o velikosti pisave za navedbe na etiketi (sorta, ZOP, tradicionalni izrazi itd.). Ker to ne spada v nobeno od meril iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, je sprememba standardna sprememba. Pravila bi bilo treba vključiti v enotni dokument pod točko 9 Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve).

5. *Pojasnitev določb o stekleničenju in proizvodnji*

Proizvodnja: po avstrijskem zakonu o vinu je običajno dovoljeno proizvajati vina z ZOP zunaj vinorodnega območja, kar pomeni, da Avstrija na splošno uporablja odstopanje iz člena 5 Uredbe (EU) 2019/33. Specifikacija proizvoda za ZOP „Kamptal“ je bila spremenjena tako, da zdaj določa tudi, da je treba proizvodnjo zunaj vinorodnega območja priglasiti regionalnemu odboru za vino „Kamptal“.

Stekleničenje: omejitve niso bile določene. Stekleničenje zunaj vinorodnega območja je treba priglasiti regionalnemu odboru za vino.

Te zahteve glede obveščanja ne omejujejo trženja vina z ZOP „Kamptal“ in so zato standardna sprememba. V enotni dokument bi jih bilo treba vključiti pod točko 9 Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve).

6. *Določbe o uporabi manjših geografskih enot na etiketi*

Sprememba specifikacije proizvoda omogoča navajanje geografskih enot, ki so manjše od območja, iz katerega izhaja ZOP „Kamptal“, in s tem uporabo možnosti iz člena 55 Uredbe (EU) 2019/33. Ker to ne spada v nobeno od meril iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, je sprememba standardna sprememba. Imena geografskih enot so navedena v specifikaciji proizvoda in bi jih bilo treba vključiti tudi v točko 9 enotnega dokumenta Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve).

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Kamptal

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

Vino „Kamptal“

Vino z ZOP „Kamptal“ se proizvaja iz naslednjih sort vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo kakovostnih vin („Qualitätswein“): grüner veltliner, riesling, chardonnay, weißburgunder, grauburgunder. Vino je lahko izdelano iz ene od teh sort ali iz zvrsti teh sort. V vsakem primeru je zvrščanje dovoljeno, če ne škoduje označbi.

Organoleptične lastnosti vina so:

(a) **„Gebietswein“** (vino z določenega vinorodnega območja): ta vina imajo naslednje lastnosti: lahka in zmerna vina, v katerih ne prevladuje botritis, brez zaznavnih lesnih not, uravnotežena, z gostoto, značilno za letnik;

(b) **„Ortswein“** (vino z navedbo vinorodne občine, ki zajema več vinorodnih krajev): ta vina imajo naslednje lastnosti: zmerno močna vina, v katerih ne prevladuje botritis, zrelost, značilna za lokacijo, brez zaznavnih lesnih not, uravnotežena, z gostoto, značilno za letnik;

(c) **„Riedenwein“** (vino z navedbo vinorodne lege): Ta vina imajo naslednje lastnosti: zmerna do močna vina, na katera vplivajo posebne talne in podnebne značilnosti vinorodne lege, začimbna do zmerna aroma, v njih ne prevladuje botritis, nezaznavne ali rahlo do zmerno zaznavne lesne note, uravnotežena, z gostoto, značilno za letnik.

Od letnika 2025 naprej se mora vino pridelati iz grozdja, ki se pridela v certificiranih sistemih ekološke pridelave ali ima certifikat Nachhaltig Austria.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 12,5

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 250

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Za vina z ZOP „Kamptal“ so dovoljeni vsi enološki postopki iz uredb (EU) 2019/934 in 2019/935 za vino z zaščiteno označbo porekla, razen obdelave s kalijevim sorbatom ali dimetilkarbonatom. Razkisanje vin je dovoljeno v skladu z navedenima uredbama. Zvezni minister za kmetijstvo in gozdarstvo, okolje ter gospodarjenje z vodnimi viri odloči, ali se dovoli dokisanje na podlagi vremenskih razmer v času rasti. Pogoji za kakršno koli dokisanje so v tem primeru urejeni z navedenima uredbama.

Sok grozdnih jagod mora imeti delež sladkorja najmanj 15° po klosterneuburški moštni tehtnici (= 9,5 vol. %).

Delež naravnega alkohola se lahko poveča za največ 2 vol. % (ali 2,5 vol. % ob neugodnih vremenskih razmer in dovoljenju zveznega ministra za kmetijstvo in gozdarstvo, okolje ter gospodarjenje z vodnimi viri) z dodajanjem saharoze, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta ali delnim zgoščevanjem.

Vsebnost nepovretega sladkorja v gramih na liter ne sme presegati titrabilnih kislin v gramih na liter.

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Od letnika 2025 naprej se mora vino pridelati iz grozdja, ki se pridela v certificiranih sistemih ekološke pridelave ali ima certifikat Nachhaltig Austria. To ne velja za proizvajalce vina, ki ob prijavi pridelka za določen letnik navedejo obseg proizvodnje, manjši od 5 000 litrov vina „Kamptal DAC“. Če je grozdje, ki se uporabi za pridelavo vina, kupljeno od vinogradnika, čigar skupna proizvodnja po prijavi pridelka znaša 6 000 kg ali manj, ni treba, da navedeno grozdje v letu, za katero je prijava sestavljena, izvira iz certificiranih sistemov ekološke pridelave ali da ima certifikat Nachhaltig Austria. Kljub temu lahko proizvajalec vina od takih proizvajalcev grozdja pridobi le do 15 % vsega grozdja, uporabljenega za proizvodnjo vina „Kamptal DAC“ v določenem letu.

5.2 *Največji donosi*

Vino z ZOP „Kamptal“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

ZOP „Kamptal“ zajema občine Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp in Straß im Straßertale v Spodnji Avstriji.

7. **Sorte vinske trte**

Chardonnay – morillon

Grauer burgunder – grauburgunder, pinot gris, ruländer

Grüner veltliner

Weißer burgunder – weißburgunder, pinot blanc, klevner

Weißer riesling – riesling, rheinriesling

8. **Opis povezave**

Vino z ZOP „Kamptal“

Tla na območju Kamptal izvirajo iz perma, geološke dobe, ki je potekala pred 270 milijoni let. Rastišče sestavljajo puhličasta, gramozna in skalnata tla z nekaterimi predorninskimi elementi.

Na podnebje v Kamptalu vplivata toplo panonsko podnebje na eni in hladni tokovi iz Waldviertla na drugi strani. Količina padavin se giblje med 550 mm in 600 mm na leto. Povprečna letna temperatura je nad 9 °C. V nižinah doline se do sredine maja pričakujejo pozne zmrzali. Značilne lastnosti vina so:

grüner veltliner: sadno in rahlo začimbno;

riesling: dišeče, elegantno in mineralno.

Za vrhunska vina so značilni močan slog in izrazite sortne arome. Včasih lahko pri teh vinih začutimo nežne note botritisa in lesa. Strme terase, kjer puhličasti nanosi niso mogoči, omogočajo proizvodnjo močnih mineralnih vin iz sorte riesling, ki so zelo primerna za staranje. Širše ilovnate in puhličaste terase so idealne za proizvodnjo močnih in sadnih vin sorte vinske trte grüner veltliner. Topli dnevi, ki jih prinaša panonsko podnebje, in hladne noči dajejo vinom aromatično prefinjenost in živahne kisline.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Po avstrijskem zakonu o vinu se lahko vino z ZOP „Kamptal“ trži le, če ima uradno številko preverjanja kakovosti (*staatliche Prüfnummer*). Za pridobitev uradne številke preverjanja kakovosti je treba na vzorcu vsakega vina, namenjenega za trženje z ZOP „Kamptal“, izvesti analitsko in organoleptično ocenjevanje (sistematično preverjanje; glej specifikacijo proizvoda).

Pri senzoričnem ocenjevanju vina oceni uradna ocenjevalna komisija, ki jo sestavlja šest pokuševalcev in predsednik. Pred pokuševalce se postavijo neoznačeni vzorci. Ocenjevalni list vsebuje le informacije, potrebne za ocenjevanje, kot sta tradicionalna označba in letnik. Pokuševalci uporabijo svoje izkušnje in določijo referenčna vina, da ocenijo, ali so vina, ki so jim dana v oceno, značilna za vina „Kamptal“ in primerna za trženje (tj. brez napak).

Ocenjevanje komisije za izdajo uradne številke preverjanja kakovosti za vino s prodajnim poimenovanjem „Kamptal DAC“ mora potekati na zveznem uradu za vinogradništvo. Vsaj štirje pokuševalci morajo potrditi, da so zahteve za vino „Kamptal DAC“ izpolnjene. Če je mnenje enakomerno deljeno, se ocenjevanje ne ponavlja.

Osebe, ki nameravajo prvič zaprositi za uradno številko preverjanja kakovosti za vino „Kamptal“, morajo o tem pisno obvestiti regionalni odbor za vino v Kamptalu.

Pri vinih v kategoriji „Gebietswein“ se na sprednji ali glavni etiketi ne sme navesti noben kraj porekla, manjši od označbe porekla „Kamptal“.

Pri vinih v kategoriji „Ortswein“ se na sprednji ali glavni etiketi ne sme navesti noben manjši kraj porekla (razen vinorodnih občin, ki so navedene v specifikaciji proizvoda in zajemajo več vinorodnih krajev).

Pri vinih v kategoriji „Riedenwein“ je treba navesti ime posamezne vinorodne lege na sprednji in glavni etiketi.

Dovoljeno je navajati sorte vinske trte, blagovne znamke in domišljijska imena ter uporabljati izraze, dovoljene za „Qualitätswein“ v skladu z avstrijsko uredbo o označevanju vin, avstrijski Zvezni uradni list II, št. 111/2011, kakor je bil spremenjen. Pri vinih v kategoriji „Gebietswein“ je take navedbe treba napisati s črkami, ki merijo največ polovico velikosti črk, uporabljenih za ime „Kamptal“; pri vinih v kategoriji „Ortswein“ jih je treba napisati s črkami, ki merijo največ polovico velikosti črk, uporabljenih za ime vinorodne občine, ki zajema več vinorodnih krajev; pri vinih v kategorijo „Riedenwein“ jih je treba napisati s črkami, ki merijo največ polovico velikosti črk, uporabljenih za ime vinorodne lege.

Imena sort chardonnay, weißburgunder in grauburgunder se lahko navedejo samo na glavni etiketi.

Izraz „DAC“ ali „Districtus Austriae Controllatus“ je treba navesti na sprednji in glavni etiketi poleg vinorodnega območja „Kamptal“ s črkami, ki merijo največ polovico velikosti črk, uporabljenih za ime „Kamptal“. Ime „Kamptal“ je treba navesti na sprednji etiketi; dodatek „DAC“ ali „Districtus Austriae Controllatus“ se lahko izpusti. Uporaba dodatnih izrazov, razen izraza „Qualitätswein“, ni dovoljena.

Navedba ZOP „Niederösterreich“ ali ZGO „Weinland“ ni dovoljena.

Navesti je treba letnik.

Kadar se uporablja izraz „reserve“, se lahko vino predloži za številko preverjanja kakovosti najprej 1. julija v drugem letu po trgatvi.

Uporaba izrazov iz člena 1(1)(6)(g) uredbe o označevanju vin, avstrijski *Zvezni uradni list II*, št. 111/2011, kakor je bila spremenjena, ni dovoljena.

Geografske enote vinorodnega območja Kamptal, ki so manjše od vinorodnega območja, se lahko uporabljajo samo za označevanje vin „Kamptal“.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Po avstrijskem zakonu o vinu morajo biti vsa vina z ZOP pridelana na vinorodnem območju (regija porekla ZGO), na katerem se nahaja območje ZOP, ali na sosednjem vinorodnem območju. Avstrija zato na splošno uporablja odstopanje iz člena 5 Uredbe (EU) 2019/33. Za proizvodnjo vina z ZOP „Kamptal“ so bili določeni dodatni pogoji, ki omogočajo proizvodnjo zunaj območja porekla, če je o tem obveščen regionalni odbor v Kamptalu.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Avstrijski zakon o vinu ne določa splošnih pravil za stekleničenje vin z ZOP. Za zagotovitev kakovosti in značilnih lastnosti vina z ZOP „Kamptal“ so za stekleničenje določeni naslednji pogoji:

vino se mora stekleničiti na območju ZOP „Kamptal“. Stekleničenje zunaj območja porekla je dovoljeno, če je o tem obveščen regionalni odbor v Kamptalu.

Povezava do specifikacije proizvoda

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