C/2025/2992

27.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2992)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Kamptal”

PDO-AT-A0209-AM02 – 14 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Kamptal”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Österrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (förbundsministeriet för jord- och skogsbruk, regioner och vattenförvaltning)

6. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av druvsorter*

Fram tills nu har endast druvsorterna grüner veltliner och rheinriesling kunnat användas för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Ändringen av produktspecifikationen innebär att även chardonnay, weißburgunder och grauburgunder får användas.

Tillägget av druvsorter påverkar varken namnet på eller kategorin för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Sambandet med området är också oförändrat eftersom de berörda sorterna har odlats i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal under lång tid. Inga restriktioner har heller införts vad gäller saluföringen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Ändringen av produktspecifikationen är därför en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Det sammanfattande dokumentet bör också ändras eftersom det anger vilka druvsorter som får användas för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal.

2. *Mer detaljerad beskrivning av de organoleptiska egenskaperna*

Ändringen av produktspecifikationen innebär att de organoleptiska egenskaperna hos vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal definieras mer noggrant och var för sig för *Gebietswein* (regionalt vin), *Ortswein* (vin från en viss by eller kommun) respektive *Riedenwein* (vin från en enskild rättsligt fastställd vingård).

Den noggrannare beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna påverkar varken namnet på eller kategorin för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Sambandet med området är också oförändrat eftersom de grundläggande organoleptiska egenskaperna inte har förändrats; de har bara beskrivits mer utförligt. Inga restriktioner har heller införts vad gäller saluföringen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Ändringen av produktspecifikationen är därför en standardändring.

Det sammanfattande dokumentet bör också ändras eftersom det beskriver de organoleptiska egenskaperna för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal.

3. *Användning av ekologiskt odlade druvor*

Enligt den ändrade produktspecifikationen måste vinet från och med årgången 2025 framställas av druvor som odlas i certifierade ekologiska produktionssystem eller omfattas av certifieringen *Nachhaltig Austria* (hållbara Österrike). Undantag gäller för småskaliga druv- och vinproducenter. Dessa kompletterande bestämmelser om vilka druvor som får användas för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal påverkar varken namnet på eller kategorin för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Sambandet med området är också oförändrat, om inte ännu starkare på grund av de ekologiska produktionsmetoderna. Ändringen är därför en standardändring. Användningen av certifierade ekologiska produktionssystem eller certifiering enligt *Nachhaltig Austria* bör också tas upp i det sammanfattande dokumentet under rubriken ”Beskrivning av vinet eller vinerna”.

4. *Ytterligare märkningskrav*

I ändringen av produktspecifikationen fastställs regler för teckenstorleken på uppgifterna på etiketten (sort, SUB, traditionella uttryck osv.). Eftersom detta inte omfattas av något av kriterierna i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 är ändringen en standardändring. Reglerna bör införlivas i det sammanfattande dokumentet under punkt 9, ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

5. *Förtydligande av bestämmelserna om tappning och framställning*

Framställning: Enligt Österrikes vinlagstiftning är det vanligtvis möjligt att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen utanför vinodlingsområdet, vilket innebär att Österrike generellt utnyttjar det undantag som fastställs i artikel 5 i förordning (EU) 2019/33. Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal har ändrats och anger nu också att framställning utanför vinodlingsområdet måste anmälas till Kamptals regionala vinkommitté.

Tappning: Inga restriktioner har fastställts. Tappning utanför vinodlingsområdet måste anmälas till den regionala vinkommittén.

Dessa anmälningskrav begränsar inte saluföringen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal och är därför en standardändring. De bör införlivas i det sammanfattande dokumentet under punkt 9, ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

6. *Bestämmelser om användning av mindre geografiska enheter på etiketten*

Ändringen av produktspecifikationen gör det möjligt att hänvisa till geografiska enheter som är mindre än det område som ligger till grund för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal och därmed utnyttja de möjligheter som ges i artikel 55 i förordning (EU) 2019/33. Eftersom detta inte omfattas av något av kriterierna i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 är ändringen en standardändring. Namnen på de geografiska enheterna förtecknas i produktspecifikationen och bör också införlivas i det sammanfattande dokumentet under punkt 9, ”Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Kamptal

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Kamptal-vin

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal framställs av följande druvsorter som används för att framställa *Qualitätswein* (kvalitetsvin): grüner veltliner, riesling, chardonnay, weißburgunder och grauburgunder. Vinet kan framställas av en eller en blandning av dessa sorter. Blandning är tillåten förutsatt att den inte har negativ inverkan på beteckningen.

Vinet har följande organoleptiska egenskaper:

a) ***Gebietswein*** (regionalt vin): Dessa viner har följande egenskaper: lätt till medelfyllig stil utan framträdande ädelröta eller tydliga trätoner, balanserade och med en densitet som avgörs av årgången.

b) ***Ortswein*** (vin märkt med en vinodlingskommun som omfattar flera vinodlingar): Dessa viner har följande egenskaper: relativt fyllig stil utan framträdande ädelröta, en mognad som är typisk för platsen, inga tydliga trätoner, balanserade och med en densitet som avgörs av årgången.

c) ***Riedenwein*** (vin märkt med namnet på en enskild rättsligt fastställd vingård): Dessa viner har följande egenskaper: medelfyllig till fyllig stil som påverkas av vinodlingens jord- och klimatförhållanden, kryddig till mild doft, ingen framträdande ädelröta, inga eller endast milda till måttliga trätoner, balanserade och med en densitet som avgörs av årgången.

Från och med årgången 2025 måste vinet framställas av druvor som odlas i certifierade ekologiska produktionssystem eller omfattas av certifieringen *Nachhaltig Austria* (hållbara Österrike).

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 250

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

Alla oenologiska metoder som är tillåtna för viner med skyddad ursprungsbeteckning enligt förordningarna (EU) 2019/934 och (EU) 2019/935 är tillåtna för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Kamptal”, utom behandling med kaliumsorbat och dimetyldikarbonat. Avsyrning av vinerna får ske i enlighet med de förordningarna. Förbundsministern för jord- och skogsbruk, regioner och vattenförvaltning fattar beslut om att tillåta syrning beroende på klimatförhållandena under odlingssäsongen. Syrning sker i sådana fall i enlighet med bestämmelserna i ovannämnda förordningar.

Druvjuicen måste ha en minsta mustvikt på 15 KMW på skalan Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 volymprocent).

Den naturliga alkoholhalten får ökas med högst 2 volymprocent (eller 2,5 volymprocent vid ogynnsamma väderförhållanden och med tillstånd från förbundsministern för jord- och skogsbruk, regioner och vattenförvaltning) genom tillsats av sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust eller genom partiell koncentrering.

Halten ojäst socker i gram per liter får inte överstiga den titrerbara syrahalten i gram per liter.

Relevanta restriktioner för vinframställning

Från och med årgången 2025 måste vinet framställas av druvor som odlas i certifierade ekologiska produktionssystem eller omfattas av certifieringen *Nachhaltig Austria* (hållbara Österrike). Detta gäller inte vinproducenter som uppger en produktionsvolym på mindre än 5 000 liter Kamptal DAC-vin i sina skördedeklarationer för en viss årgång. Om de druvor som ska användas i framställningen av vinet köps från en druvproducent som enligt skördedeklarationen har en total produktion på högst 6 000 kg behöver dessa druvor inte komma från certifierade ekologiska produktionssystem eller omfattas av certifieringen ”Nachhaltig Austria” det år som deklarationen gäller. En vinproducent får dock endast köpa upp till 15 % av de druvor som används för framställning av Kamptal DAC-vin under ett visst år från sådana druvproducenter.

5.2 *Högsta avkastning*

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Kamptal” omfattar kommunerna Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp och Straß im Straßertale i delstaten Niederösterreich.

7. **Druvsorter**

Chardonnay – morillon

Grauer burgunder – grauburgunder, pinot gris, ruländer

Grüner veltliner

Weißer burgunder – weißburgunder, pinot blanc, klevner

Weißer riesling – riesling, rheinriesling

8. **Beskrivning av samband**

Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal

Marken i Kamptal har sitt ursprung i den geologiska perioden perm för 270 miljoner år sedan. Jordmånen består av lössjord, grus och vittringsjord med vulkaniska inslag.

Klimatet i Kamptal påverkas dels av det varma pannoniska klimatet, dels av kylig luft från Waldviertel. Årsnederbörden är mellan 550 och 600 mm. Årsmedeltemperaturen är över 9 °C. I dalgångarna förekommer sen frost till mitten av maj. Vinet har följande typiska egenskaper:

Grüner veltliner: fruktigt, lätt kryddigt.

Riesling: aromatiskt, elegant och med mineralkaraktär.

Viner med beteckningen ”*Reserve*” har fyllig stil och tydlig druvarom. Ibland har dessa viner även milda toner av ädelröta och trä. De branta terrassodlingarna, där det inte kan bildas några lager av lössjord, ger fylliga, långlivade rieslingviner med mineralkaraktär. De bredare ler- och lössjordsterrasserna är idealiska för odling av druvsorten grüner veltliner, som ger fylliga, fruktiga viner. De varma dagarna, som präglas av det pannoniska klimatet, och de kyliga nätterna ger vinerna stor aromatisk finess och livlig syra.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Enligt Österrikes vinlagstiftning får vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Kamptal” bara saluföras med ett officiellt kvalitetskontrollnummer (*staatliche Prüfnummer*). Ett prov av varje vin som ska saluföras med ursprungsbeteckningen ”Kamptal” måste genomgå (systematisk kontroll) analytiska och organoleptiska tester (se produktspecifikation) för att vinet ska få ett kvalitetskontrollnummer.

I det sensoriska testet provas vinerna av en officiell vinprovarpanel. En officiell vinprovarpanel består av sex vinprovare och en panelordförande. Proverna placeras anonymt framför vinprovarna. Provningsformuläret innehåller bara den information som krävs för bedömningen, exempelvis traditionell beteckning och årgång. Vinprovarna utgår från sin erfarenhet och tidigare klassificerade viner för att avgöra om de viner som presenteras är marknadsmässiga (felfria) och typiska för viner från Kamptal.

Vinprovningar i syfte att ange kvalitetskontrollnummer för viner med varubeteckningen ”Kamptal DAC” måste äga rum på den federala vinodlingsmyndighetens kontor. Minst fyra vinprovare måste bekräfta att kriterierna för ”Kamptal” DAC är uppfyllda. Om vinprovarna är fördelade 3:3 i sitt ställningstagande ska provningen inte upprepas.

Aktörer som avser att ansöka om ett kvalitetskontrollnummer för Kamptal-vin för första gången måste skriftligen informera Kamptals regionala vinkommitté.

För viner i kategorin *Gebietswein* får inga ursprungsorter som är mindre än ursprungsbeteckningen ”Kamptal” anges på den främre etiketten eller huvudetiketten.

För viner i kategorin *Ortswein* får inga mindre ursprungsorter (utom de vinodlingskommuner som anges i produktspecifikationen och som omfattar flera vinodlingar) anges på den främre etiketten eller huvudetiketten.

För viner i kategorin *Riedenwein* måste namnet på en enskild vingård anges både på den främre etiketten och på huvudetiketten.

Det är tillåtet att ange druvsorter, märkesnamn och fantasinamn samt att använda de beteckningar som är godkända för *Qualitätswein* enligt Österrikes vinbeteckningsförordning, Österrikes officiella kungörelseorgan (*BGBl.*) II nr 111/2011, i dess ändrade lydelse. För *Gebietswein* ska dessa uppgifter anges med bokstäver som är högst hälften så stora som de bokstäver som används för namnet ”Kamptal”. För *Ortswein* ska de ha en teckenstorlek som är högst hälften så stor som den som används för namnet på vinodlingskommunen, vilken omfattar flera vingårdar. För *Riedenwein* ska de ha en teckenstorlek som är högst hälften så stor som den som används för den enskilda vingårdens namn.

Namnen på druvsorterna chardonnay, weißburgunder och grauburgunder får endast anges på huvudetiketten.

Beteckningen ”DAC” eller ”*Districtus Austriae Controllatus*” ska finnas både på den främre etiketten och på huvudetiketten, bredvid vinodlingsområdet ”Kamptal”, och vara skriven med bokstäver som är högst hälften så stora som de som används för namnet ”Kamptal”. Namnet ”Kamptal” ska anges på den främre etiketten. Tillägget ”DAC” eller ”*Districtus Austriae Controllatus*” kan utelämnas. Andra beteckningar får inte användas, med undantag för beteckningen ”*Qualitätswein*”.

Vinodlingsområdet ”Niederösterreich” eller den skyddade geografiska beteckningen ”Weinland” får inte anges.

Årgången måste anges.

Om beteckningen ”*Reserve*” används får vinet lämnas in för att få ett kvalitetskontrollnummer tidigast den 1 juli andra året efter skörden.

Beteckningarna i avsnitt 1.1.6 g i Österrikes vinbeteckningsförordning, *BGBl.* II nr 111/2011, i dess ändrade lydelse, får inte användas.

Geografiska enheter i vinodlingsområdet Kamptal som är mindre än vinodlingsområdet får endast användas för beteckning av Kamptal-viner.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Enligt Österrikes vinlagstiftning ska alla viner med skyddad ursprungsbeteckning framställas i den vinodlingsregion (ursprungsregion för produkter med skyddad geografisk beteckning) där området för den skyddade ursprungsbeteckningen är beläget eller i en angränsande vinodlingsregion. Österrike tillämpar således generellt det undantag som fastställs i artikel 5 i förordning (EU) 2019/33. För framställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal har ytterligare villkor fastställts som medger produktion utanför ursprungsområdet under förutsättning att detta anmäls till Kamptals regionala kommitté.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

I Österrikes vinlaglagstiftning föreskrivs inga allmänna regler för tappning av viner med skyddad ursprungsbeteckning. För att säkerställa kvaliteten på och de typiska särdragen hos vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal fastställs följande villkor för tappning av vinet:

Vinet ska tappas i området för den skyddade ursprungsbeteckningen Kamptal. Tappning utanför ursprungsområdet är möjlig om detta anmäls till Kamptals regionala kommitté.

Länk till produktspecifikationen

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