

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 295/11)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Kamptal”**

**Numer referencyjny: PDO-AT-A0209-AM01**

**Data przekazania informacji: 21.2.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Opis i uzasadnienie**

W związku z tym, że w ramach rejestru winnic dokonano przejścia na zintegrowany system zarządzania i kontroli, należy dostosować wartość maksymalnej wydajności z hektara.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Kamptal

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

Nazwa pochodzenia „Kamptal” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych z odmian winorośli „Grüner Veltliner” lub „Riesling”. Do dominujących właściwości organoleptycznych należą nuty owocowe oraz mineralny charakter. Dalsze właściwości organoleptyczne opisano w specyfikacji produktu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

**5. Praktyki winiarskie**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2009, s. 2.

W przypadku win objętych nazwą pochodzenia „Kamptal” dopuszczone są wszystkie praktyki enologiczne określone w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935, które są przewidziane w odniesieniu do win objętych chronioną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem procesów z wykorzystaniem sorbinianu potasu i diwęglanu dimetylu. Odkwaszanie win jest możliwe zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935. Decyzję w sprawie ewentualnego zakwaszania podejmuje federalny minister ds. rolnictwa, regionów i turystyki w zależności od warunków pogodowych w okresie wegetacji. Warunki dotyczące ewentualnego zakwaszania odpowiadają przy tym wymogom określonym w rozporządzeniach (UE) 2019/934 i (UE) 2019/935.

Stosowane szczególne praktyki enologiczne (w tym wzbogacanie) wynikają z wybranej każdorazowo tradycyjnej metody produkcji wybranej i opisano je w specyfikacji produktu.

b) *Maksymalna wydajność*

10 000 kilogramów winogron z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

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

**7. Główne odmiany winorośli**

Weißer Riesling – Rheinriesling

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Weißer Riesling – Riesling

**8. Opis związku lub związków**

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 gorącego 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:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

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

W trakcie analizy sensorycznej wina są oceniane przez urzędową komisję degustacyjną. W skład urzędowej komisji degustacyjnej wchodzi sześciu degustatorów oraz przewodniczący komisji degustacyjnej. Próbkę 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 wina o nazwie handlowej „Kamptal DAC” odbywa się w oddziale regionalnym federalnego urzędu ds. uprawy winorośli i wytwarzania wina („Bundesamt für Weinbau”) w Krems. Spełnienie wymagań obowiązujących w przypadku „Kremstal 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.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

---