

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Kamptal (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Nationales Weinkomitee
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Körperschaft öffentlichen Rechts. Die Mitglieder werden von Wirtschaftskammer und Landwirtschaftskammer vorgeschlagen und vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft ernannt.
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Österreich
<i>Anschrift:</i>	6 Schauflergasse 1014 Wien Österreich
<i>Tel.:</i>	+431/53441-8553
<i>Fax:</i>	+431/53441-8549
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	j.glatt@lk-oe.at

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	Produktspezifikation Kamptal DAC.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Amtsblatt Nr. 438 vom 2.12.2008
-------------------------	---------------------------------

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Kamptal (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>
Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5%vol) aufweisen. Der vorhandene Alkoholgehalt ist mit 12,0%vol. oder 12,5%vol am Etikett anzugeben (in Ausnahmehahren und mit Beschluss des regionalen Komitees mit 13%vol.). Der Mindestsäuregehalt beträgt 4 g/l. Weitere Analysenmerkmale können der Produktspezifikation entnommen werden
<i>Organoleptische Eigenschaften:</i>
Die Ursprungsbezeichnung Kamptal darf nur für Weine der Sorte Grüner Veltliner oder Riesling verwendet werden. Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann man als fruchtbetont und mineralisch bezeichnen werden. Weitere organoleptische Eigenschaften finden sich in der Produktspezifikation.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Districtus Austriae Controllatus (DAC)
--

b. Buchstabe b)

Reserve

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	
<p>Für die Ursprungsbezeichnung "Kamptal" sind alle önologischen Verfahren der EU, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Sorbinsäure und mit Dimethyldicarbonat. Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der EU möglich; über die mögliche Säuerung wird vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden; die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der EU.</p> <p>Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist mittels Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und teilweiser Konzentrierung im Ausmaß von max. 2%vol. (bzw. 2,5%vol. bei schlechten Witterungsverhältnisse und nach Zustimmung durch die Europäische Kommission im Verwaltungsausschussverfahren) zulässig.</p>	

b. Höchsterträge

<i>Höchstertrag:</i>
<p>Die Hektarhöchstmenge beträgt gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) 9.000 kg Weintrauben oder 6.750 l Wein je Hektar im Rebflächenverzeichnis eingetragener und bepflanzter Weingartenfläche zur Herstellung von Wein.</p>

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Die Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ umfasst die niederösterreichischen Gemeinden Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengsfeld, Schönberg am Kamp und Straß im Straßertale.

a. NUTS-Gebiet

AT12	Niederösterreich
------	------------------

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

Anzahl beigefügte Karten	0
--------------------------	---

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

Grüner Veltliner

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Grüner Veltliner B

Weißer Riesling B

c. Andere Sorten

--

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

Der Boden im Kamptal ist bereits im 270 Millionen Jahre alten Perm Zeitalter entstanden. Die Terroirformationen bestehen aus Löss-, Schotter- und Urgesteinsböden mit teilweise vulkanischen Elementen.

Das Klima im Kamptal wird einerseits vom heißen, pannonischen Klima beeinflusst, andererseits von kühlen Strömungen aus dem Waldviertl. Der Niederschlagsmenge liegt bei 550 bis 600 mm im Jahr. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei über 9 Grad Celsius. In Talniederungen muss mit Spätfrösten bis Mitte Mai gerechnet werden.

Angaben zum Erzeugnis:

Der Wein weist folgende typischen Eigenschaften auf:
 Grüner Veltliner: fruchtbetont, feine Würze
 Riesling: duftig, elegant, mineralisch
 Beim Reserve Ausbau der Weine haben diese eine kräftige Stilistik und eine ausgeprägte Sortenaromatik. Manchmal haben diese Weine auch zarte Botrytis- und Holztöne.

Kausaler Zusammenhang:

Die steilen Terrassen wo sich keine Lössauflagen anlagern können, bringen einen kraftvollen, mineralischen und langlebigen Riesling hervor. Die breiteren Lehm- und Lössterrassen sind ideal für die Produktion von kräftigen, fruchtigen Grüner Veltliner. Die durch das pannonische Klima beeinflusste Hitze am Tag und die kühlen Nächte sorgen für eine große Aromafinesse und eine lebendige Säure bei den Weinen.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
<p>Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ kann gem. österreichischem Weingesetz nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden (siehe Produktspezifikation).</p> <p>Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine für die Herkunft Weinviertel typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind.</p> <p>Die kommissionelle Verkostung im Rahmen des Verfahrens zur Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Kamptal DAC“ hat in der Außenstelle des Bundesamtes für Weinbau in Krems zu erfolgen. Die Anforderungen an einen Kremstal DAC müssen von mindestens vier Verkostern bestätigt werden. Bei einem Kostergebnis von 3:3 ist keine Wiederholung durchzuführen.</p>	

9. BELEGE

a. Sonstige Unterlagen:

Beschreibung:

VI. SONSTIGE ANGABEN**1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
<i>Anschrift:</i>	1 Stubenring 1010 Wien Österreich
<i>Tel.:</i>	+431/71100-2815
<i>Fax:</i>	+431/71100-2725
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	abteilung.38@lebensministerium.at

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI

<i>Name und Funktion der interessierten Partei:</i>	Regionales Weinkomitee Kamptal
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Körperschaft öffentlichen Rechts. Die Mitglieder werden von Wirtschaftskammer und Landwirtschaftskammer vorgeschlagen und vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft ernannt.
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Österreich
<i>Anschrift:</i>	23 Haindorfer Vögerlweg 3550 Langenlois Österreich
<i>Tel.:</i>	+43/2734 22393
<i>Fax:</i>	
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	fred@loimer.at

3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Link:</i>	http://www.lebensministerium.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html
--------------	---

4. SPRACHE DES ANTRAGS:

Deutsch

5. LINK ZU E-BACCHUS

Kamptal auch ergänzt durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit