Ref. Ares(2011)1305675 - 05/12/2011

LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG
Sektion III
Abt. III/8

lebensministerium.at

P R O D U K T S P E Z I F I K A T I O N

gem. VO 1234/2007, Art. 118c

für eine „Ursprungsbezeichung“ gem. Art. 118b

a) Zu schützender Name:

Kamptal

b) Beschreibung der wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine:

Das Weinbaugebiet Kamptal umfasst eine Rebfläche von 3.802 ha. Der Boden im Kamptal stammt aus dem 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeitalter. Die Terroirformationen bestehen aus Löss, Schotter und Urgesteinsböden bis hin zu vulkanischen Böden. Das Wetter wird vom heißen, pannonischen Klima im Osten und von kühlen Strömungen aus dem Waldviertel beeinflusst. Die vorherrschende Organoleptik der Weine kann man als fruchtbetont und mineralisch bezeichnen. Die Ursprungsbezeichnung Kamptal muss mit der traditionellen Bezeichnung DAC oder Districtus Austriae Controllatus verwendet werden; eine Herstellung außerhalb des Gebietes darf nur mit der Zustimmung des regionalen Komitees erfolgen.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

c) Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:

Für die Ursprungsbezeichnung "Kamptal" sind alle önologischen Verfahren der VO (EG) Nr. 606/2009, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Sorbinsäure (Anhang I A Nr. 11) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 34). Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 606/2009 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 VO (EG) Nr. 606/2009.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Produktionsweise gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung):

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5%vol) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein. 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.

d) Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:

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

e) Höchstertrag je Hektar:

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.

f) Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus denen die Weine gewonnen werden:

Für die Gewinnung der Weine sind ausschließlich die Sorten Grüner Veltliner und Riesling erlaubt, wobei jedoch ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt toleriert wird.

g) Angaben über Güte und Eigenschaften, welche die Weine überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Verhältnisse verdanken:

- <u>Angaben zum geografischen Gebiet :</u>

Der Boden im Kamptal ist bereits im 270 Millionen Jahre alten Pern 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.

Die Produktionsstruktur im Weinbaugebiet Kamptal ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahtrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

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.

- Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

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.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Kamptal Weine beiträgt.

h) Geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften, oder – sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen – von Organisationen, die geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Angaben verwalten, wobei darauf zu achten ist, dass diese Anforderungen objektiv und nichtdiskriminierend sowie mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind:

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Kamptal “ kann gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) 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), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) Analytische Untersuchungen:

- relative Dichte[*)],
- vorhandener Alkoholgehalt[**)],
- Gesamttrockenextrakt[*)],
- reduzierter Zucker[*)],
- zuckerfreier Extrakt[*)],
- titrierbare Säure[**)],
- freie schwefelige Säure[**)],
- gesamte schwefelige Säure[**)],
- rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht[**)];

[*)] für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.
[**)] die gesetzlichen Grenzwerte finden sich im Anhang zu dieser Produktspezifikation

2) Organoleptische Untersuchung:

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Wer beabsichtigt, einen Antrag auf Erteilung der staatlichen Prüfnummer für einen Wein mit der Bezeichnung „Kamptal DAC“ zu erlangen, hat dies dem Regionalen Weinkomitee Kamptal schriftlich mitzuteilen. Ein Antrag zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Kamptal DAC“ darf erst ab 1. Jänner des auf die Ernte folgenden Jahres gestellt werden. Die vierte eingereichte Flasche ist ab dem Einreichdatum mindesten drei Jahre im Betrieb aufzubewahren

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. 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 Kamptal DAC müssen von mindestens vier Verkostern bestätigt werden. Bei einem Kostergebnis von 3:3 ist keine Wiederholung durchzuführen.

Die für Wein mit der Verkehrsbezeichnung „Kamptal DAC“ erteilte staatliche Prüfnummer darf ausschließlich für das Inverkehrbringen des geprüften Weines unter der Bezeichnung „Kamptal DAC“ verwendet werden.

i) Name und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben:

Österreichische Bundeskellereiinspektion,
Marxergasse 3
1030 Wien
www.bundeskellereiinspektion.at

Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“,
2. die Überwachung von Weinbehandlungen und önologischen Verfahren,
3. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Weinanalysen, die von Labors (ausgenommen Labors von Untersuchungsanstalten von Gebietskörperschaften) erstellt worden sind, sowie die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Anlagen für Weinbehandlungen oder önologische Verfahren vermieten oder im Lohnverfahren betreiben,
4. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die – unabhängig davon, ob sie Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ herstellen, lagern oder transportieren – Handelsgeschäfte mit diesen Erzeugnissen vermitteln,
5. die Beratung der Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragten) mit dem Ziel der Einhaltung der für den Weinbereich anwendbaren Bestimmungen und
6. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Etiketten, Banderolen, Formulare, Verschlüsse oder Behältnisse für Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ herstellen oder diese Erzeugnisse transportieren.
7. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Geschäftsfälle mit Bezug zu einem Stützungsprogramm im Weinsektor gemäß Teil II Titel I Kapitel IV Abschnitt IV b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.“

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Kamptal“ nicht den Vorschriften entsprechen, kann die Bundeskellereiinspektion – unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist – die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikoausschaltung anordnen, wie insbesondere

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens dieser Erzeugnisse,
2. die geeignete Behandlung dieser Erzeugnisse,
3. die Verwendung dieser Erzeugnisse zu anderen als den ursprünglich vorgesehenen Zwecken,
4. die unschädliche Beseitigung dieser Erzeugnisse,
5. die Rücksendung dieser Erzeugnisse an den Ursprungsort im Falle des grenzüberschreitenden Verbringens,
6. die Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher,
7. die Information der Abnehmer und Verbraucher,
8. die Anpassung der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse,
9. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich die Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen, oder
10. die unverzügliche Berichtspflicht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen.

Diese Maßnahmen müssen verhältnismäßig sein und dürfen den Handel nicht stärker beeinträchtigen, als dies zur Erreichung des in der Gemeinschaft bestehenden hohen Gesundheitsschutzniveaus unter Berücksichtigung der technischen und wirtschaftlichen Durchführbarkeit und anderer berücksichtigungswürdiger Faktoren notwendig ist. Die jeweiligen Strafmaßnahmen für den betroffenen Produzenten sind ebenfalls im österr. Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) festgelegt.

ANHANG: Wichtige önologische und analytische Parameter für „Kamptal“:

Parameter	**Kamptal DAC**	**Kamptal DAC Reserve**
Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)	15° KMW [1)] (9,5%vol)	
Mind. vorhandener Alkoholgehalt	Ist mit 12,0%vol. oder mit 12,5%vol. am Etikett anzugeben (in Ausnahmejahren und mit Beschluss des regionalen Komitees mit 13%vol.)	Ist mit 13%vol. am Etikett anzugeben
Mind. Gesamtsäure	4 g/l	
Max. freie schwefelige Säure	50 mg/l	
Max. gesamte schwefelige Säure	200 mg/l (bei Restzucker > 5g/l: 250 mg/l)	
Max. flüchtige Säure	18 Milliäquivalent/l	
Max. Anreicherungsspanne	2,0 % vol. (2,5 % vol.)	
Max. Süßung	Bis 6 g/l	
Max. Säuerung	(abhängig von Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und Most)	
Max. Entsäuerung	1 g Weinsäure je Liter Wein	

[1)] Grad Klosterneuburger Mostwaage