

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94

für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94

a) *Zu schützender Name:*

Kamptal

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

Das Weinbaugebiet Kamptal umfasst eine Rebfläche von 3.907 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 (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat (Anhang I A Nr. 2.4) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 2.7).

Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935 möglich. Über die mögliche Säuerung wird von der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus abhängig von den Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode entschieden. Die Bedingungen für eine mögliche Säuerung richten sich dabei nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/ 934; 2019/ 935.

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 und im Weinbaugebiet Kamptal hergestellt und abgefüllt werden. Die Herstellung und Abfüllung außerhalb des Gebietes darf nur nach Meldung an das Regionale Weinkomitee Kamptal erfolgen. Wein mit der Verkehrsbezeichnung Kamptal darf ausschließlich mit einer Banderole in Verkehr gesetzt werden. Auf bezughabenden Rechnungen, Lieferscheinen und Transportpapieren muss die Herkunft Kamptal ersichtlich 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 Witterungsverhältnissen) und nach Genehmigung der Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus zulässig.

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13,5% vol. zulässig.

Der Gehalt an unvergorenem Zucker hat der Bezeichnung „trocken“ zu entsprechen.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

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

e) *Höchstertrag je Hektar:*

Die Hektarhöchstmenge beträgt ab dem Erntejahr 2020 10.000 kg Weintrauben oder 7.500 l Wein je ha.

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

Für die Gewinnung der Weine sind ausschließlich die Qualitätsweinrebsorten Grüner Veltliner und Riesling erlaubt, wobei jedoch ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt (max. 15 % mit anderen Qualitätsweinrebsorten) toleriert wird.

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

- 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 Waldviertel. 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:

Eigenschaften Kamptal:

- Keine Botrytisdominanz;
- Ausgewogen, und in der Dichte der Typizität des angegebenen Jahrgangs entsprechend.

Eigenschaften Kamptal Reserve:

- Kräftige Stilistik;
- Ausgeprägten Gebietscharakter;
- Dicht und lang im Abgang;
- Zarter Botrytis- und Holzton

- 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 zu erlangen, hat dies dem Regionalen Weinkomitee Kamptal schriftlich mitzuteilen. Ein Antrag zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer für Wein mit der Verkehrsbezeichnung Kamptal 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 Kostkommissionvorsitzenden. 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 hat in der Außenstelle des Bundesamtes für Weinbau in Krems zu erfolgen. Die Anforderungen an einen

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

Die für Wein mit der Verkehrsbezeichnung Kamptal erteilte staatliche Prüfnummer darf ausschließlich für das Inverkehrbringen des geprüften Weines unter der Bezeichnung Kamptal 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 II Abschnitt 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.“

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
<i>Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)</i>	15°KMW ¹⁾ (9,5 % vol.)
<i>Mind. vorhandener Alkoholgehalt</i>	Kamptal: 11,5 % Kamptal mit Ortsangabe: 12,0 % Kamptal mit Ortsangabe und Riedenbezeichnung: 12,5 % Kamptal Reserve: 13,0 %
<i>Mind. Gesamtsäure</i>	4 g/l
<i>Max. freie schwefelige Säure</i>	50 mg/l
<i>Max. gesamte schwefelige Säure</i>	200 mg/l bei Restzucker > 5g/l: 250 mg/l
<i>Max. flüchtige Säure</i>	18 Milliäquivalent/l
<i>Max. Anreicher- ungsspanne</i>	2,0 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei besonderen Witterungsverhältnissen)
<i>Max. Süßung</i>	/
<i>Max. Säuerung</i>	Abhängig von Witterungsverhältnissen 2,5 g Weinsäure je Liter bei Wein und 1,5 g bei Trauben und Most
<i>Max. Entsäuerung</i>	1 g je Liter Wein, ausgedrückt Weinsäure

¹⁾ Grad Klosterneuburger Mostwaage