PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 14. října 2016

o zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie* jediného dokladu podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku chráněného označení v odvětví vína

(Bürgstadter Berg (CHOP))

(2016/C 384/04)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Německo požádalo o ochranu názvu „Bürgstadter Berg" v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1308/2013 o ochraně označení původu a zeměpisných označení v odvětví vína. Komise v souladu s čl. 97 odst. 2 uvedeného nařízení žádost Německa posoudila.

(2) Podmínky stanovené v článcích 93 až 96, čl. 97 odst. 1 a článcích 100 až 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.

(3) Aby bylo možno v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložit prohlášení o námitce, měl by být v *Úředním věstníku Evropské unie* zveřejněn jediný doklad podle čl. 94 odst. 1 písm. d) uvedeného nařízení a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku provedené během předběžného vnitrostátního řízení týkajícího se posouzení žádosti o ochranu názvu „Bürgstadter Berg",

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jediný doklad podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku chráněného označení „Bürgstadter Berg" (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo vznést proti ochraně názvu uvedeného v prvním odstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců ode dne jeho zveřejnění.

V Bruselu dne 14. října 2016.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

JEDINÝ DOKLAD

1. **Název, který má být zapsán**

   Bürgstadter Berg

2. **Typ zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

   5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína**

   Bürgstadter Berg (víno), bílé, růžové

   Organoleptické

   V oblasti Bürgstadter Berg se vyrábí bílé víno, červené víno, víno „blanc de noirs“ a růžové víno (rosé, weissherbst).

   Charakteristickými vlastnostmi výrobků s chráněným označením původu „Bürgstadter Berg“ jsou:

   — výrazná hustota a plnost s elegancí,

   — elegance a jemná struktura kyselin v důsledku vyšší soudržnosti půdy a nižší hodnoty pH, než se běžně vyskytuje v půdách v regionu Franky,

   — mineralita podmíněná pěstováním na lehkých zvětralých pískovcových půdách. Vína v důsledku geologických podmínek nikdy nejsou opulentní a bohatá, a proto mají výraznou mineralitu,

   — jemný ovocný nádech charakteristický pro odrůdy většiny suchých vín.

   Pro tradiční, ale velmi zřídka produkovaná sladká vína (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese a Eiswein) platí hodnoty nadřazeného CHOP Franken.

   Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	3,5 vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

   Bürgstadter Berg (víno), červené

   Organoleptické

   V oblasti Bürgstadter Berg se vyrábí bílé víno, červené víno, víno „blanc de noirs“ a růžové víno (rosé, weissherbst).

   Charakteristickými vlastnostmi výrobků s chráněným označením původu „Bürgstadter Berg“ jsou:

   — výrazná hustota a plnost s elegancí,

   — elegance a jemná struktura kyselin v důsledku vyšší soudržnosti půdy a nižší hodnoty pH, než se běžně vyskytuje v půdách v regionu Franky,

   — mineralita podmíněná pěstováním na lehkých zvětralých pískovcových půdách. Vína v důsledku geologických podmínek nikdy nejsou opulentní a bohatá, a proto mají výraznou mineralitu,

   — jemný ovocný nádech charakteristický pro odrůdy většiny suchých vín.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	7
Minimální celková kyselost	3,5 vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Bürgstadter Berg (jakostní šumivé víno)

Obsah oxidu uhličitého:

Oxid uhličitý jakostního šumivého vína z vymezených regionů musí v uzavřené nádobě při teplotě 20 °C vykazovat nadměrný tlak minimálně 3,5 bar způsobený oxidem uhličitým v roztoku.

Organoleptické

V oblasti Bürgstadter Berg se vyrábí bílé víno, červené víno, víno „blanc de noirs“ a růžové víno (rosé, weissherbst). Vína s chráněným označením původu „Bürgstadter Berg“ lze použít k výrobě jakostního šumivého vína.

Charakteristickými vlastnostmi výrobků s chráněným označením původu „Bürgstadter Berg“ jsou:

— výrazná hustota a plnost s elegancí,

— elegance a jemná struktura kyselin v důsledku vyšší soudržnosti půdy a nižší hodnoty pH, než se běžně vyskytuje v půdách v regionu Franky,

— mineralita podmíněná pěstováním na lehkých zvětralých pískovcových půdách.

— jemný ovocný nádech charakteristický pro odrůdy většiny Brut (suchých) šumivých vín.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Bürgstadter Berg (víno), jakostní vína

Zvláštní enologické postupy

Minimální přirozený obsah alkoholu/minimální obsah moštu (vyjádřený v % obj. alkoholu/stupních Oechsle)

Jakostní vína

	Alkohol % obj.	°Oechsle
Pro všechny odrůdy révy	8,0	63
Pro víno „Bocksbeutel“	9,4	72

Obohacování: jakostní vína lze obohatit na nejvýše 14 % celkového objemu alkoholu. V obecné rovině nelze vína obohacovat zahuštěným hroznovým moštem nebo zahuštěním chladem.

V ostatních případech se na výrobu vína s chráněným označením původu „Bürgstadter Berg“ vztahují povolené enologické postupy stanovené v nařízení (EU) č. 1308/2013, nařízení (ES) č. 606/2009 a vnitrostátních právních předpisech.

Bürgstadter Berg (víno), víno s přívlastkem

Zvláštní enologické postupy

Minimální přirozený obsah alkoholu/minimální obsah moštu (vyjádřený v % obj. alkoholu/stupních Oechsle)

Víno s přívlastkem

	Alkohol % obj.	°Oechsle
1. Kabinett		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Ostatní druhy bílého vína, víno Weissherbst, růžové víno	10,6	80
Červené víno	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Všechny ostatní druhy bílého vína, červeného vína a růžového vína	12,2	90
3. Auslese		
Všechny odrůdy révy	13,8	100
4. Beerenauslese		
Všechny odrůdy révy	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Všechny odrůdy révy	21,5	150
6. Eiswein		
Všechny odrůdy révy	17,7	125

Víno s přívlastkem nelze obohacovat.

V ostatních případech se na výrobu vína s chráněným označením původu „Bürgstadter Berg“ vztahují povolené enologické postupy stanovené v nařízení (EU) č. 1308/2013, nařízení (ES) č. 606/2009 a vnitrostátních právních předpisech.

Bürgstadter Berg (jakostní šumivé víno) Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí)

Zvláštní enologické postupy

Minimální přirozený obsah alkoholu/minimální obsah moštu (vyjádřený v % obj. alkoholu/stupních Oechsle)

	Alkohol % obj.	°Oechsle
Sekt b.A.		
Všechny odrůdy révy	8,0	63

b. *Maximální výnosy*

Bürgstadter Berg (víno, Sekt b.A.)

80 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená oblast**

Chráněné označení původu se vztahuje na plochy vinic nebo plochy, na kterých se dočasně réva nepěstuje, a jiné plochy, na kterých se réva nepěstuje, ve vymezené oblasti Bürgstadt mezi úpatím a krajem lesa na vrchu Bürgstadter Berg na levé straně toku Mohanu.

Rozloha oblasti včetně stezek pro pěší činí 113,808 ha.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Popis souvislostí**

Bürgstadter Berg (víno, Sekt b.A.)

Oblast Bürgstadter Berg má výrazný dopad na vlastnosti vína a sektu b. A.

Bürgstadter Berg je oblast pěstování révy v jihozápadní části oblasti produkce v regionu Franky. Převážně jižně orientovaný svah, jenž je trvale vystaven světlu, a kamenitá půda ze zvětralého pískovce dodává těmto vínům lahodnost a eleganci, jež je činí mimořádně osobitá a které spolu s nízkou hodnotou pH představují jedinečný rys vína s CHOP z regionu Franky (kde jsou půdy převážně soudržné). Poloha svahu v kotlině a skutečnost, že se nachází mezi plošinami Spessart a Odenwald, vytvářejí mikroklima vyznačující se mírně vyšší roční průměrnou teplotou a poněkud vyšším ročním úhrnem srážek (650 mm) než v oblastech, v nichž se produkuje víno s CHOP z regionu Franky. Kombinace těchto faktorů dává vzniknout vínu, které se mezi víny s CHOP z regionu Franky odlišuje svou elegancí a strukturou. Všechny tyto abiotické faktory jsou určující pro chuťový profil vín „Bürgstadter Berg“, kterými se odlišují od vín s CHOP z regionu Franky. Vína z oblasti Bürgstadter Berg nejsou nikdy opulentní a bohatá. Delikátní jemná struktura kyselin, která je výraznější než u franckých vín z hlavní části oblasti produkce, je typická pro většinu vín s CHOP „Bürgstadter Berg“ a je dána nižší soudržností půdy a nižší hodnotou pH než ve většině půd v regionu Franky. I jemné ovocné aroma, například jemné broskvové aroma vín Riesling a jemné mandlové aroma vín Spätburgunder, lze přičíst zvláštním geologickým a klimatickým podmínkám. Chemické složení půdy a voda v půdě zajišťují kořenům révy živiny a minerální látky. Mošty z oblasti Bürgstadter Berg vykazují v důsledku nízkého obsahu vápna v půdě vysoký obsah kyselin, a tedy nízké hodnoty pH. Tato skutečnost je způsobena nízkým obsahem vápence v půdě. Jelikož hodnota pH odpovídá za „kyselý dojem“ z vína, je chuť vín z oblasti Bürgstadter Berg ve srovnání s podobnými víny z vápenitých půd kyselejší, jednodušší, přímější a jemnější. Kyselost a hodnoty pH vín z oblasti Bürgstadter Berg ovlivňují mikrobiální stabilitu, jakož i míru možného vzniku esterů, které ovlivňují aroma, a anthokyanů, které podmiňují zbarvení červených vín. Jemné ovocné aroma, například jemné broskvové aroma vín Riesling a jemné mandlové aroma vín Spätburgunder, lze tedy rovněž přičíst výše zmíněným zvláštním geologickým a klimatickým podmínkám.

Rovněž šumivá vína se vyznačují osobitými rysy, jež jim dodává příslušná malá oblast, z níž pocházejí.

9. **Další základní podmínky**

Bürgstadter Berg (víno, Sekt b.A.)

Právní rámec:

v rámci vnitrostátních právních předpisů

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Aby se etiketa mohla opatřit chráněným označením původu a tradičním výrazem, musí se víno nejdříve podrobit úřední kontrole. Pouze pokud se v rámci této úřední kontroly potvrdí, že víno splňuje určité specifické požadavky, přidělí se mu úřední vícečíselné kontrolní číslo (A. P. č.). Jakostní víno a Sekt b. A. s chráněným označením „Bürgstadter Berg" musí být vyrobeno v regionu Franky. Víno „Bürgstadter Berg" se plní do lahví *Burgunderflasche* („burgundská" lahev), *Schlegelflasche* („štíhlá" lahev) a *Bocksbeutel* („kulatá" lahev), jejichž tvary jsou pro dané víno typické.

Odkaz na specifikaci produktu

http://www.ble.de/DE/04_Programme/09_EU-Qualitaetskennzeichen/02_EUBezeichnungenWein/Antraege.html