KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 14. oktober 2016

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for vinsektorbetegnelsen

(Bürgstadter Berg (BOB))

(2016/C 384/04)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Tyskland har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Bürgstadter Berg« i henhold til de bestemmelser om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser i vinsektoren, der er fastsat i forordning (EU) nr. 1308/2013. Kommissionen har behandlet Tysklands ansøgning i henhold til artikel 97, stk. 2, i nævnte forordning.

(2) De betingelser, der er fastsat i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100-102 i forordning (EU) nr. 1308/2013, er opfyldt.

(3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der blev udarbejdet i forbindelse med den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Bürgstadter Berg«, derfor offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Bürgstadter Berg« (BOB) findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. oktober 2016.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

   Bürgstadter Berg

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

   Bürgstadter Berg (vin), hvid, rosé

   Organoleptisk

   Der fremstilles hvidvin, rødvin, Blanc de Noirs og rosévin (rosé og Weissherbst) på Bürgstadter Berg.

   De karakteristiske egenskaber ved produkterne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bürgstadter Berg« er følgende:

   — en god dybde og krop, parret med elegance

   — en elegant og raffineret syrestruktur, der skyldes, at jordens kohæsion og pH-værdi end lavere, end det normalt er tilfældet for frankisk jord

   — mineralitet, der skyldes let residualjord fra broget sandsten (på grund af de geologiske forhold er vinene aldrig opulente og rige, hvilket netop er grunden til, at de har mineralske karakteristika)

   — en sart, frugtagtig karakter i de hovedsageligt tørre vine, der er specifik for druesorten.

   For de traditionelle søde vine, der dog meget sjældent fremstilles (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein), gælder værdierne for den overordnede BOB »Franken«.

   Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.)	7
Totalt minimumssyreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	18
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	200

   Bürgstadter Berg (vin), rød

   Organoleptisk

   Der fremstilles hvidvin, rødvin, Blanc de Noirs og rosévin (rosé og Weissherbst) på Bürgstadter Berg.

   De karakteristiske egenskaber ved produkterne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bürgstadter Berg« er følgende:

   — en god dybde og krop, parret med elegance

   — en elegant og raffineret syrestruktur, der skyldes, at jordens kohæsion og pH-værdi end lavere, end det normalt er tilfældet for frankisk jord

   — mineralitet, der skyldes let residualjord fra broget sandsten (på grund af de geologiske forhold er vinene aldrig opulente og rige, hvilket netop er grunden til, at de har mineralske karakteristika)

   — en sart, frugtagtig karakter i de hovedsageligt tørre vine, der er specifik for druesorten.

Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.)	7
Totalt minimumssyreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	20
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	150

Bürgstadter Berg (mousserende kvalitetsvin)

Kuldioxidindhold:

Kuldioxidindholdet i mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner skal have et overtryk, der skyldes kuldioxid i opløsning, på mindst 3,5 bar ved opbevaring i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C.

Organoleptisk

Der fremstilles hvidvin, rødvin, Blanc de Noirs og rosévin (rosé og Weissherbst) på Bürgstadter Berg. Vinstokke med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bürgstadter Berg« må anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvin.

De karakteristiske egenskaber ved produkterne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bürgstadter Berg« er følgende:

— en god dybde og krop, parret med elegance

— en elegant og raffineret syrestruktur, der skyldes, at jordens kohæsion og pH-værdi end lavere, end det normalt er tilfældet for frankisk jord

— mineralitet, der skyldes let residualjord fra broget sandsten

— en sart, frugtagtig karakter i de hovedsageligt tørre mousserende vine, der er specifik for druesorten.

Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	14
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.)	9
Totalt minimumssyreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	18
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Bürgstadter Berg (vin), kvalitetsvine

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Naturligt minimumsindhold af alkohol/most (udtrykt i volumenprocent alkohol/oechslegrader)

Kvalitetsvine

	Alkoholindhold (i % vol.)	Oechslegrader
For alle druesorter	8,0	63
For vin af sorten Bocksbeutel	9,4	72

Berigelse: Kvalitetsvine må beriges med et totalt alkoholindhold på op til 14 % vol. Vin må normalt ikke beriges med koncentreret druemost eller via koncentrering ved frysning.

Hvad resten angår, er de tilladte ønologiske fremgangsmåder fastsat i forordning (EU) nr. 1308/2013, forordning (EF) nr. 606/2009 og den nationale lovgivning, der finder anvendelse på fremstillingen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bürgstadter Berg«.

Bürgstadter Berg (vin), vin med særlige egenskaber

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Naturligt minimumsindhold af alkohol/most (udtrykt i volumenprocent alkohol/oechslegrader)

Vin med særlige egenskaber

	Alkoholindhold (i % vol.)	Oechslegrader
1. Kabinett (kabinet)		
Riesling, Silvaner	10,3	78
Andre sorter af hvidvin, rosévin og Weissherbst	10,6	80
Rødvin	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Alle andre sorter af hvidvin, rødvin og rosévin	12,2	90
3. Auslese		
Alle druesorter	13,8	100
4. Beerenauslese		
Alle druesorter	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Alle druesorter	21,5	150
6. Eiswein		
Alle druesorter	17,7	125

Vin med særlige egenskaber må ikke beriges.

Hvad resten angår, er de tilladte ønologiske fremgangsmåder fastsat i forordning (EU) nr. 1308/2013, forordning (EF) nr. 606/2009 og den nationale lovgivning, der finder anvendelse på fremstillingen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bürgstadter Berg«.

Bürgstadter Berg (mousserende kvalitetsvin), Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Naturligt minimumsindhold af alkohol/most (udtrykt i volumenprocent alkohol/oechslegrader)

	Alkoholindhold (i % vol.)	Oechslegrader
Sekt b.A.		
Alle druesorter	8,0	63

b) *Maksimumsudbytter*

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b.A.)

80 hl/ha

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse omfatter vindyrkningsarealer, der midlertidigt må være uden vinstokke, og andre arealer uden vinstokke i det afgrænsede område Bürgstadt, der ligger på den venstre bred af floden Main mellem foden af skråningen og skovbrynet på Bürgstadter Berg.

Området dækker 113,808 ha, inklusive gangstier.

7. **Primære druesorter**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b.A.)

De særlige karakteristika ved vinen og Sekt b.A. har tilknytning til området Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg er et vindyrkningsareal, der ligger i den sydvestlige del af det frankiske dyrkningsområde. En overvejende sydvendt skråning med en ensartet form, der skyldes let, stenet residualjord fra broget sandsten, giver disse vine deres lethed og elegance, gør vinene særdeles karakteristiske og er sammen med den lave pH-værdi med til at give BOB'en »Franken« (hvor jordens kohæsion typisk er høj) et unikt særpræg. Skråningens beliggenhed i en kedeldal mellem bakkelandskaberne Spessart og Odenwald skaber et mikroklima, der er kendetegnet ved en lidt højere gennemsnitlig årstemperatur og årlig nedbørsmængde (650 mm), end det ellers er tilfældet for de vindyrkningsarealer, der er omfattet af BOB'en »Franken«. Kombinationen af disse faktorer skaber en vin med en karakteristisk elegance og struktur i forhold til de andre vine med BOB'en »Franken«. Alle disse abiotiske faktorer former den smagsprofil, der karakteriserer vine fra Bürgstadter Berg, og som gør, at de adskiller sig fra de andre vine med BOB'en »Franken«. Vine fra Bürgstadter Berg er aldrig opulente og rige. En raffineret syrestruktur, der er mere veldefineret end i frankiske vine fra kernefremstillingsområdet, er typisk for de fleste vine med BOB'en »Bürgstadter Berg«, hvilket skyldes, at jordens kohæsion og pH-værdi end lavere, end det normalt er tilfældet for frankisk jord. Den sarte, frugtagtige aroma, som f.eks. Rieslingens lette ferskenaroma og Spätburgunderens blide strejf af mandel, kan ligeledes tilskrives de særlige geologiske og klimatiske forhold. Den kemiske sammensætning af jorden og jordfugtigheden forsyner vinstokkenes rødder med næringsstoffer/mineraler. Most fra Bürgstadter Berg har et højt syreindhold og derfor lave pH-værdier, hvilket skyldes det lave indhold af kalk i jorden. Eftersom pH-værdien repræsenterer »syreindtrykket« af en vin, har vine fra Bürgstadter Berg en enklere, slankere, mere lineær og mere syrebaseret smag sammenlignet med lignende vine fra kalkholdig jord. Surhedsgraden og pH-værdien af vine fra Bürgstadter Berg har indflydelse på den mikrobielle stabilitet og på, i hvilket omfang der udvikles estere, som påvirker aromaen, og antocyaninstoffer, som påvirker farven af rødvin. Som nævnt ovenfor kan den sarte, frugtagtige aroma, som f.eks. Rieslingens lette ferskenaroma og Spätburgunderens blide strejf af mandel, derfor ligeledes tilskrives de særlige geologiske og klimatiske forhold.

De mousserende vine kendetegnes ligeledes af særprægene ved det lille område, hvorfra de stammer.

9. **Vigtige yderligere betingelser**

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b.A.)

Retlig ramme:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For at den beskyttede oprindelsesbetegnelse og den traditionelle benævnelse kan anvendes på etiketten, skal vinen først passere en officiel kontrol. Først når det ved denne officielle kontrol er blevet bekræftet, at vinen opfylder visse særlige krav, vil vinen få udstedt et officielt flercifret kontrolnummer (»A.P.Nr.«). Kvalitetsvin og Sekt b.A. med den beskyttede betegnelse »Bürgstadter Berg« skal være fremstillet i Franken. De traditionelle flaskeformer for vin med betegnelsen »Bürgstadter Berg« er Burgunderflasche (bourgogneflaske), Schlegelflasche (hvidvinsflaske) og Bocksbeutel (rund flaske).

Link til produktspecifikationen

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