DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 14. Oktober 2016

über die Veröffentlichung des einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für eine Bezeichnung im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union*

(Bürgstadter Berg (g.U.))

(2016/C 384/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Deutschland hat im Einklang mit den den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben im Weinsektor betreffenden Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz der Bezeichnung „Bürgstadter Berg“ gestellt. Der Antrag Deutschlands wurde im Einklang mit Artikel 97 Absatz 2 derselben Verordnung von der Kommission geprüft.

(2) Die Bedingungen nach den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 sowie den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sind erfüllt.

(3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz der Bezeichnung „Bürgstadter Berg“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziger Artikel

Das einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Produktspezifikation für die Bezeichnung „Bürgstadter Berg“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eröffnet die Veröffentlichung dieses Beschlusses das Recht, innerhalb von zwei Monaten ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung Einspruch gegen den Schutz der in Absatz 1 des vorliegenden Artikels genannten Bezeichnung einzulegen.

Brüssel, den 14. Oktober 2016

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

   Bürgstadter Berg

2. **Art der geografischen Angabe**

   g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

   Bürgstadter Berg (Wein), Weiß, Rosé

   Organoleptisch

   Im Bürgstadter Berg werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt.

   Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bürgstadter Berg“ sind:

   — hohe Dichte und Fülle, bei gleichzeitiger Eleganz;

   — elegante und finessenreiche Säurestruktur, bedingt durch die geringere Bindigkeit der Böden und den niedrigeren pH-Wert als in fränkischen Böden üblich;

   — eine von leichten Buntsandsteinverwitterungsböden geprägte Mineralität. Die Weine zeigen aufgrund der geologischen Gegebenheiten nie Opulenz und Üppigkeit, gerade deshalb wirken die Weine mineralisch;

   — feine rebsortenspezifische Fruchtausprägung in den meist trockenen Weinen.

   Für die traditionell, aber sehr selten erzeugten edelsüßen Weine (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein) gelten die Werte der übergeordneten g.U. Franken.

   Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

   Bürgstadter Berg (Wein), Rot

   Organoleptisch

   Im Bürgstadter Berg werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt.

   Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bürgstadter Berg“ sind:

   — hohe Dichte und Fülle, bei gleichzeitiger Eleganz;

   — elegante und finessenreiche Säurestruktur, bedingt durch die geringere Bindigkeit der Böden und den niedrigeren pH-Wert als in fränkischen Böden üblich;

   — eine von leichten Buntsandsteinverwitterungsböden geprägte Mineralität. Die Weine zeigen aufgrund der geologischen Gegebenheiten nie Opulenz und Üppigkeit, gerade deshalb wirken die Weine mineralisch;

   — feine rebsortenspezifische Fruchtausprägung in den meist trockenen Weinen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

Bürgstadter Berg (Qualitätsschaumwein)

Gehalt an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b. A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Organoleptisch

Im Bürgstadter Berg werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs sowie Roséweine (Rosé, Weißherbst) erzeugt. Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bürgstadter Berg“ können zur Herstellung von Qualitätsschaumwein verwendet werden.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bürgstadter Berg“ sind:

— hohe Dichte und Fülle, bei gleichzeitiger Eleganz;

— elegante und finessenreiche Säurestruktur, bedingt durch die geringere Bindigkeit der Böden und den niedrigeren pH-Wert als in fränkischen Böden üblich;

— eine von leichten Buntsandsteinverwitterungsböden geprägte Mineralität;

— feine rebsortenspezifische Fruchtausprägung in den meist Brut ausgebauten Schaumweinen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	14
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäuregehalt	3,5 in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Bürgstadter Berg (Wein), Qualitätsweine

Spezifisches önologisches Verfahren

Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Alkohol/°Öchsle)

Qualitätsweine

	Alkohol % vol	°Oechsle
Für alle Rebsorten	8,0	63
Für Bocksbeutelweine	9,4	72

Anreicherung: Qualitätsweine dürfen auf bis zu 14 % vol Gesamtalkohol angereichert werden. Die Anreicherung darf generell nicht mit konzentriertem Traubenmost oder Konzentrierung durch Kälte erfolgen.

Im Übrigen gelten für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bürgstadter Berg" die önologischen Verfahren gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

Bürgstadter Berg (Wein), Prädikatsweine

Spezifisches önologisches Verfahren

Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Alkohol/°Öchsle)

Prädikatsweine

	Alkohol % vol	°Oechsle
1. Kabinett		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
andere Weißweinsorte, Weißherbst, Rosé	10,6	80
Rotwein	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
alle übrigen Weißwein- und Rotweinsorten und Rosé	12,2	90
3. Auslese		
alle Rebsorten	13,8	100
4. Beerenauslese		
alle Rebsorten	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
alle Rebsorten	21,5	150
6. Eiswein		
alle Rebsorten	17,7	125

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

Im Übrigen gelten für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bürgstadter Berg" die önologischen Verfahren gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

Bürgstadter Berg (Qualitätsschaumwein) Sekt b. A.

Spezifisches önologisches Verfahren

Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in % vol Alkohol/°Öchsle)

	Alkohol % vol	°Oechsle
Sekt b. A.		
alle Rebsorten	8,0	63

b) *Höchsterträge*

Bürgstadter Berg (Wein, Sekt b. A.)

80 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die nicht mit Reben bepflanzten Flächen der Gemarkung Bürgstadt zwischen Hangfuß und Waldrand des Bürgstadter Bergs auf der linken Mainseite gelegen.

Das Gebiet einschließlich Wegen hat eine Fläche von 113,808 ha.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller-Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Bürgstadter Berg (Wein, Sekt b. A.)

Der Bürgstadter Berg prägt Wein und Sekt b. A.

Der Bürgstadter Berg ist die südwestlichste Weinanbaufläche des Anbaugebiets Franken. Ein im Wesentlichen nach Süden orientierter Hang, welcher durchgängig von leichten, steinigen Buntsandsteinverwitterungsböden geprägt ist, verleiht diesen Weinen ihre Leichtigkeit und Eleganz, sorgt für die hohe Spezifität der Weine und stellt zusammen mit dem niedrigen pH-Wert eine Besonderheit in der g.U. Franken (dort zum großen Teil bindige Böden) dar. Die Talkesselsituation des Hangs und die Lage zwischen den Mittelgebirgen von Spessart und Odenwald prägen das Kleinklima mit etwas höherer Jahresdurchschnittstemperatur und mit geringfügig höheren Jahresniederschlägen (650 mm) als in der g.U. Franken. Dies zusammen lässt Weine entstehen, welche in der g.U. Franken hinsichtlich ihrer Eleganz und Strukturiertheit eine Besonderheit darstellen. All diese abiotischen Faktoren formen das Geschmacksprofil der Weine „Bürgstadter Berg“ und heben sie von der g.U. Franken ab. Die Weine vom Bürgstadter Berg sind niemals opulent und üppig. Eine feine finessenreiche Säurestruktur, etwas präziser als bei den Frankenweinen aus dem Kerngebiet, ist den meisten Weinen der g.U. „Bürgstadter Berg“ eigen aufgrund ihrer Prägung durch die geringere Bindigkeit des Bodens und den niedrigeren pH-Wert als in fränkischen Böden üblich. Die feine Fruchtaromatik, zum Beispiel ein zarter Pfirsichduft bei den Rieslingen und zarte Mandelnoten bei den Spätburgundern, ist gleichermaßen auf die besonderen geologischen und klimatischen Gegebenheiten zurückzuführen. Die chemische Zusammensetzung des Bodens und des Bodenwassers machen die Nährstoffe/Mineralstoffe für die Rebwurzeln verfügbar. Moste vom Bürgstadter Berg weisen höhere Säuregehalte und damit geringere pH-Werte auf. Dies ist dem sehr niedrigen Kalkgehalt des Bodens geschuldet. Da der pH-Wert für den „Säureeindruck“ eines Weines steht, schmecken Weine vom Bürgstadter Berg säureunterstützter, reduktiver, geradliniger und schlanker als vergleichbare Weine von kalkhaltigen Böden. Säure und pH-Werte der Weine „Bürgstadter Berg“ haben Einfluss auf die mikrobielle Stabilität sowie das Ausmaß der möglichen Bildung von aromawirksamen Estern und farbgebenden Anthocyanen bei Rotweinen. Die feine Fruchtaromatik, zum Beispiel ein zarter Pfirsichduft bei den Rieslingen und zarte Mandelnoten bei den Spätburgundern, ist gleichermaßen auf die vorgenannten besonderen geologischen und klimatischen Gegebenheiten zurückzuführen.

Die Schaumweine sind gleichermaßen von der kleinräumigen Herkunft mit ihren Besonderheiten geprägt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Bürgstadter Berg (Wein, Sekt b. A.)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung und der traditionellen Begriffe auf dem Etikett muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (A. P. Nr.). Die Herstellung von Qualitätswein und Sekt b. A. mit dem geschützten Namen „Bürgstadter Berg“ muss im Anbaugebiet Franken erfolgen. Die Burgunderflasche, Schlegelflasche und der Bocksbeutel sind die traditionellen Flaschenformen für Weine der g.U. „Bürgstadter Berg“.

Link zur Produktspezifikation

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