DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 14 octobre 2016

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole

[Bürgstadter Berg (AOP)]

(2016/C 384/04)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil [1], et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) L'Allemagne a introduit une demande de protection de la dénomination «Bürgstadter Berg» conformément aux dispositions du règlement (UE) nº 1308/2013 concernant la protection des appellations d'origine et indications géographiques dans le secteur vitivinicole. Conformément à l'article 97, paragraphe 2, dudit règlement, la demande de l'Allemagne a été examinée par la Commission.

(2) Les conditions établies aux articles 93 à 96 du règlement (UE) nº 1308/2013, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100 à 102 dudit règlement, sont remplies.

(3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, il convient dès lors de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale d'examen préliminaire de la demande de protection de la dénomination «Bürgstadter Berg»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges concernant la dénomination «Bürgstadter Berg» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 14 octobre 2016.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

   Bürgstadter Berg

2. **Type de l'indication géographique**

   AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

   1. Vin

   5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

   Bürgstadter Berg (vin), blanc, rosé

   Caractéristiques organoleptiques

   Les vins blancs, rouges, blancs de noirs et rosés (rosé, Weissherbst) sont produits sur la Bürgstadter Berg.

   Les caractéristiques des produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Bürgstadter Berg» sont les suivantes:

   — grande profondeur et beaucoup de corps, élégamment combinés,

   — élégance et finesse de la structure des acides en raison d'une cohésion du sol et d'une valeur de pH inférieures à celles généralement observées dans les sols de Franconie,

   — minéralité provenant d'un sol composé de résidus de grès légèrement bigarré; Étant donné les conditions géologiques, les vins ne sont jamais opulents ni riches, ce qui est précisément la raison pour laquelle ils présentent des caractéristiques minérales;

   — caractère délicatement fruité propre à la variété de vigne pour les vins principalement secs.

   Les valeurs de l'AOP générale des vins de Franconie s'appliquent aux vins doux traditionnels, mais très rarement produits (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese et Eiswein).

   Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en% du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en% vol)	7
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

   Bürgstadter Berg (vin), rouge

   Caractéristiques organoleptiques

   Les vins blancs, rouges, blancs de noirs et rosés (rosé, Weissherbst) sont produits sur la Bürgstadter Berg.

   Les caractéristiques des produits protégés par l'appellation d'origine protégée «Bürgstadter Berg» sont les suivantes:

   — grande profondeur et beaucoup de corps, élégamment combinés,

   — élégance et finesse de la structure des acides en raison d'une cohésion du sol et d'une valeur de pH inférieures à celles généralement observées dans les sols de Franconie,

   — minéralité provenant d'un sol composé de résidus de grès légèrement bigarré; Étant donné les conditions géologiques, les vins ne sont jamais opulents ni riches, ce qui est précisément la raison pour laquelle ils présentent des caractéristiques minérales;

   — caractère délicatement fruité propre à la variété de vigne pour les vins principalement secs.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en% du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en% vol)	7
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

Bürgstadter Berg (vin mousseux de qualité)

Teneur en dioxyde de carbone:

La teneur en dioxyde de carbone du vin mousseux de qualité de régions déterminées doit être telle qu'il existe une surpression due au dioxyde de carbone en solution non inférieure à 3,5 bars, lorsqu'ils sont conservés à une température de 20 °C dans des récipients fermés.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs, rouges, blancs de noirs et rosés (rosé, Weissherbst) sont produits sur la Bürgstadter Berg. Les vignes qui bénéficient de l'appellation d'origine protégée «Bürgstadter Berg» peuvent être utilisées pour produire des vins mousseux de qualité.

Les caractéristiques des produits protégés par l'appellation d'origine protégée «Bürgstadter Berg» sont les suivantes:

— grande profondeur et beaucoup de corps, élégamment combinés,

— élégance et finesse de la structure des acides en raison d'une cohésion du sol et d'une valeur de pH inférieures à celles généralement observées dans les sols de Franconie,

— minéralité provenant d'un sol composé de résidus de grès légèrement bigarré;

— caractère délicatement fruité propre à la variété de vigne pour les vins mousseux (secs) principalement bruts.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en% du volume)	14
Titre alcoométrique acquis minimal (en% vol)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

5. **Pratiques œnologiques**

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

Bürgstadter Berg (vin), vins de qualité

Pratiques œnologiques spécifiques

Titre alcoométrique minimal naturel/teneur minimale en moût (exprimés en % vol. d'alcool ou en degrés Oechsle)

Vins de qualité

	Alcool % vol.	Oechsle
Pour toutes les variétés de vignes	8,0	63
Pour le vin Bocksbeutel	9,4	72

Enrichissement: les vins de qualité peuvent être enrichis jusqu'à concurrence de 14 % vol. d'alcool total. Le vin ne peut généralement pas être enrichi avec du moût de raisins concentré ou au moyen d'une concentration par le froid.

Pour le reste, les pratiques œnologiques autorisées établies dans le règlement (UE) nº 1308/2013, le règlement (CE) nº 606/2009 et la législation nationale s'appliquent à la production de vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Bürgstadter Berg».

Bürgstadter Berg (vin), vin avec attributs particuliers

Pratiques œnologiques spécifiques

Titre alcoométrique minimal naturel/teneur minimale en moût (exprimés en % vol. d'alcool ou en degrés Oechsle)

Vin avec attributs particuliers

	Alcool % vol.	°Oechsle
1. Kabinett [cabinet]		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Autres variétés de vin blanc, Weissherbst, rosé	10,6	80
Vin rouge	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Toutes les autres variétés de vin blanc, vin rouge et vin rosé	12,2	90
3. Auslese		
Toutes les variétés de vignes	13,8	100
4. Beerenauslese		
Toutes les variétés de vignes	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Toutes les variétés de vignes	21,5	150
6. Eiswein		
Toutes les variétés de vignes	17,7	125

Les vins avec attributs particuliers ne peuvent faire l'objet d'un enrichissement.

Pour le reste, les pratiques œnologiques autorisées établies dans les règlements (UE) nº 1308/2013 et (CE) nº 606/2009 et la législation nationale s'appliquent à la production de vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Bürgstadter Berg».

Bürgstadter Berg (vin mousseux de qualité) Sekt b.A. (vin mousseux de qualité de régions déterminées]

Pratiques œnologiques spécifiques

Titre alcoométrique minimal naturel/teneur minimale en moût (exprimés en % vol. d'alcool ou en degrés Oechsle)

	Alcool % vol.	°Oechsle
Sekt b.A.		
Toutes les variétés de vignes	8,0	63

b) *Rendements maximaux*

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b.A.)

80 hectolitres par hectare

6. **Zone délimitée**

L'appellation d'origine protégée englobe des superficies pouvant être plantées de vignes ou temporairement sans vignes, et d'autres superficies sans vignes se trouvant dans l'aire délimitée de Bürgstadt, située entre le pied du versant et le périmètre de la forêt sur la Bürgstadter Berg, sur la rive gauche du fleuve principal.

La zone, y compris les chemins, couvre 113,808 ha.

7. **Cépages principaux**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller-Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Description du ou des liens**

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b.A.)

Les caractéristiques distinctives du vin et du Sekt b.A. sont liées à la zone de la Bürgstadter Berg.

La Bürgstadter Berg est la zone viticole située au sud-ouest de la zone de production de Franconie. Un versant principalement orienté au sud et en permanence exposé à la lumière, ainsi qu'un sol composé de résidus pierreux de grès bigarré confèrent à ces vins leur caractère élégant et gracieux qui les rend très particuliers et qui, combiné à un pH peu élevé, constitue une caractéristique de l'AOP des vins de Franconie (où les sols sont généralement cohésifs). La situation du versant dans une cuvette et sa position entre les plateaux du Spessart et de l'Odenwald créent un microclimat qui se caractérise par une température et des précipitations (650 mm) annuelles moyennes légèrement supérieures à celles des zones d'où proviennent les vins bénéficiant de l'AOP des vins de Franconie. La combinaison de ces facteurs distingue ce vin des vins protégés par l'AOP des vins de Franconie en ce qui concerne l'élégance et la structure. Tous ces facteurs abiotiques façonnent le profil gustatif des vins Bürgstadter Berg et les distinguent des vins protégés par l'AOP des vins de Franconie. Les vins provenant de la Bürgstadter Berg ne sont jamais opulents ni riches. La finesse délicate de leur structure acide, plus marquée que celle des vins de Franconie provenant de la zone centrale de production, est typique de la plupart des vins protégés par l'AOP Bürgstadter Berg, en raison de la cohésion du sol et de la valeur pH inférieures à celles de la plupart des sols de Franconie. L'arôme délicatement fruité, tel l'arôme de pêche subtil des Rieslings, et une légère note d'amande dans le Spätburgunder, sont également imputables aux conditions géologiques et climatiques particulières. La composition chimique du sol et les eaux du sol apportent aux racines de la vigne des nutriments/minéraux. Les moûts de la Bürgstadter Berg ont une teneur élevée en acide et, en conséquence, des valeurs de pH faibles. Cela s'explique par la faible teneur en calcaire du sol. Étant donné que la valeur du pH représente l'«impression acide» d'un vin, le goût des vins de la Bürgstadter Berg est plus acide, réducteur, linéaire et fin que celui de vins similaires provenant de sols calcaires. Les valeurs d'acidité et de pH des vins Bürgstadter Berg influencent la stabilité microbienne et l'ampleur du développement des esters, qui ont un effet sur les arômes, et des anthocyanes, et qui ont un effet colorant sur les vins rouges. L'arôme délicatement fruité, tel l'arôme de pêche subtil des Rieslings, et une légère note d'amande dans le Spätburgunder, sont également imputables aux conditions géologiques et climatiques particulières susmentionnées.

Les vins mousseux sont également influencés par les particularités de la petite zone dont ils sont originaires.

9. **Autres conditions essentielles**

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b.A.)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour que l'appellation d'origine protégée et la mention traditionnelle puissent être apposées sur l'étiquette, le vin doit d'abord faire l'objet d'un contrôle officiel. Un numéro de contrôle officiel composé de plusieurs chiffres (A.P. nº) n'est attribué au vin que lorsque cette inspection officielle a confirmé que le vin répond à certaines exigences spécifiques. Les vins de qualité et Sekt b.A. porteurs de la dénomination protégée «Bürgstadter Berg» doivent être produits en Franconie. La *Burgunderflasche* (bouteille bourguignonne), la *Schlegelflasche* (flûte d'Alsace) et la *Bocksbeutel* (bouteille ronde) sont les formes traditionnelles des bouteilles de vins «Bürgstadter Berg».

Lien vers le cahier des charges

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