PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 14. listopada 2016.

o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina

(Bürgstadter Berg (ZOI))

(2016/C 384/04)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

(1) Njemačka je zatražila zaštitu naziva „Bürgstadter Berg" u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1308/2013 o zaštiti oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla u sektoru vina. Komisija je razmotrila zahtjev Njemačke u skladu s člankom 97. stavkom 2. te Uredbe.

(2) Ispunjeni su uvjeti utvrđeni u člancima 93. do 96., članku 97. stavku 1. i člancima 100. do 102. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, u *Službenom listu Europske unije* trebalo bi stoga objaviti jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te Uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je obavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Bürgstadter Berg",

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Bürgstadter Berg" (ZOI) utvrđeni su u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. listopada 2016.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i) za registraciju**

   Bürgstadter Berg

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

   ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

   1. Vino

   5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

   Bürgstadter Berg (vino), bijelo, rosé

   Organoleptička svojstva:

   Bijelo vino, crno vino te vina *blanc de noirs* i *rosé* (*rosé*, *weissherbst*) proizvode se na području Bürgstadter Berg.

   Svojstva proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti „Bürgstadter Berg" jesu sljedeća:

   — velika dubina i puno tijelo, prožeto elegancijom;

   — elegancija i suptilna struktura kiseline, zahvaljujući nižoj ljepljivosti tla i nižoj pH-vrijednosti nego što je to uobičajeno u tlima u regiji Franačka;

   — mineralnost dobivena zahvaljujući laganom šarenom pješčenjaku (rezidualno tlo); zahvaljujući geološkim uvjetima vina nisu raskošna ni bogata, zbog čega i imaju mineralna svojstva;

   — lagani voćni okus karakterističan za tu sortu vinove loze u većini suhih vina.

   Vrijednosti za vina iz regije Franačka (ZOI) primjenjuju se na tradicionalna slatka vina koja se rijetko proizvode (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese i Eiswein).

   Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	7
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

   Bürgstadter Berg (vino), crno

   Organoleptička svojstva:

   Bijelo vino, crno vino te vina *blanc de noirs* i *rosé* (*rosé*, *weissherbst*) proizvode se na području Bürgstadter Berg.

   Svojstva proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti „Bürgstadter Berg" jesu sljedeća:

   — velika dubina i puno tijelo, prožeto elegancijom;

   — elegancija i suptilna struktura kiseline, zahvaljujući nižoj ljepljivosti tla i nižoj pH-vrijednosti nego što je to uobičajeno u tlima u regiji Franačka;

   — mineralnost dobivena zahvaljujući laganom šarenom pješčenjaku (rezidualno tlo); zahvaljujući geološkim uvjetima vina nisu raskošna ni bogata, zbog čega i imaju mineralna svojstva;

   — lagani voćni okus karakterističan za tu sortu vinove loze u većini suhih vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	7
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Bürgstadter Berg (kvalitetno pjenušavo vino)

Udio ugljičnog dioksida:

Udio ugljičnog dioksida u kvalitetnom pjenušavom vinu iz određenih područja mora biti takav da dođe do povećanog pritiska zbog ugljičnog dioksida u otopini od najmanje 3,5 bara ako se čuva na temperaturi od 20 °C u zatvorenim spremnicima.

Organoleptička svojstva:

Bijelo vino, crno vino te vina *blanc de noirs* i *rosé* (*rosé, weissherbst*) proizvode se na području Bürgstadter Berg. Vinova loza sa zaštićenom oznakom izvornosti „Bürgstadter Berg" može se upotrebljavati za proizvodnju kvalitetnog pjenušavog vina.

Svojstva proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti „Bürgstadter Berg" jesu sljedeća:

— velika dubina i puno tijelo, prožeto elegancijom;

— elegancija i suptilna struktura kiseline, zahvaljujući nižoj ljepljivosti tla i nižoj pH-vrijednosti nego što je to uobičajeno u tlima u regiji Franačka;

— mineralnost dobivena zahvaljujući laganom šarenom pješčenjaku (rezidualno tlo);

— lagani voćni okus karakterističan za tu sortu vinove loze u većini suhih pjenušavih vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	14
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	3,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

5. **Prakse proizvodnje vina**

a. *Osnovne enološke prakse*

Bürgstadter Berg (vino), kvalitetna vina

Posebna enološka praksa:

Najmanja prirodna alkoholna jakost/najmanji udio mošta (izražen u % vol. alkohola/Oechslovih stupnjeva)

Kvalitetna vina

	Alkohol % vol.	Oechslovi stupnjevi
Za sve sorte vinove loze	8,0	63
Za vino Bocksbeutel	9,4	72

Obogaćenje: kvalitetna se vina mogu obogatiti s do 14 % vol. ukupnog alkohola. Vino se općenito ne smije obogatiti koncentriranim moštom od grožđa ili zgušnjavanjem s pomoću hlađenja.

Za ostale aspekte proizvodnje vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Bürgstadter Berg" primjenjuju se enološke prakse određene u Uredbi (EU) br. 1308/2013, Uredbi (EZ) br. 606/2009 i u nacionalnom zakonodavstvu.

Bürgstadter Berg (vino), vino s posebnim svojstvima

Posebna enološka praksa:

Najmanja prirodna alkoholna jakost/najmanji udio mošta (izražen u % vol. alkohola/Oechslovih stupnjeva)

Vino s posebnim svojstvima

	Alkohol % vol.	Oechslovi stupnjevi
1. Kabinett		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Druge sorte bijelog vina, Weissherbst, rosé	10,6	80
Crno vino	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Sve druge sorte bijelog vina, crnog vina i vina rosé	12,2	90
3. Auslese		
Sve sorte vinove loze	13,8	100
4. Beerenauslese		
Sve sorte vinove loze	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Sve sorte vinove loze	21,5	150
6. Eiswein		
Sve sorte vinove loze	17,7	125

Vino s posebnim svojstvima ne smije se obogatiti.

Za ostale aspekte proizvodnje vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Bürgstadter Berg" primjenjuju se enološke prakse određene u Uredbi (EU) br. 1308/2013, Uredbi (EZ) br. 606/2009 i u nacionalnom zakonodavstvu.

Bürgstadter Berg (kvalitetno pjenušavo vino) Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih područja)

Posebna enološka praksa:

Najmanja prirodna alkoholna jakost/najmanji udio mošta (izražen u % vol. alkohola/Oechslovih stupnjeva)

	Alkohol % vol.	Oechslovi stupnjevi
Sekt b.A.		
Sve sorte vinove loze	8,0	63

b. *Najveći urodi*

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

80 hektolitara po hektaru

6. **Ograničeno područje**

Zaštićena oznaka izvornosti odnosi se na područja na kojima je dopuštena sadnja vinove loze ili na kojima trenutačno nema vinove loze te na druga područja na kojima nema vinove loze na određenom području Bürgstadt, koje se nalazi između gornjeg i donjeg ruba šume brda Bürgstadter Berg, na lijevoj obali rijeke Majne.

Područje, uključujući pješačke staze, obuhvaća 113,808 ha.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Opis povezanosti**

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

Prepoznatljiva obilježja vina i Sekt b.A. povezani su s područjem Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg vinogradarsko je područje na jugozapadu proizvodnog područja Franačka. Zahvaljujući strmini koja je uglavnom okrenuta na južnu stranu i neprestano je osvijetljena te laganom kamenitom šarenom pješčenjaku (rezidualno tlo), ta su vina lagana, elegantna i specifična. Niska pH-vrijednosti posebno je svojstvo vina sa ZOI iz Franačke (gdje su tla većinom ljepljiva). Zbog položaja strmine u udolini te između uzvisina Spessart i Odenwald stvorena je mikroklima s nešto višom prosječnom godišnjom temperaturom i većom količinom padalina (650 mm) nego što je to kod vina sa ZOI iz Franačke. Kombinacijom tih čimbenika nastalo je vino koje se svojom elegancijom i strukturom razlikuje od vina sa ZOI iz Franačke. Svi ti abiotički čimbenici oblikuju profil okusa vina Bürgstadter Berg, po čemu se razlikuju od vina sa ZOI iz Franačke. Vina iz područja Bürgstadter Berg nisu nikada raskošna ni bogata. Suptilnost njihove kisele strukture, koja je izraženija nego kod vina iz Franačke sa središnjeg područja proizvodnje, tipična je za većinu vina Bürgstadter Berg sa ZOI, zahvaljujući nižoj ljepljivosti tla i nižoj pH-vrijednosti nego što je to uobičajeno u tlima u regiji Franačka. Fine voćne arome, npr. nježna aroma breskve kod vrsta Riesling i blagi okus badema kod vrste Spätburgunder jednako se mogu pripisati posebnim geološkim i klimatskim uvjetima. Zahvaljujući kemijskom sastavu tla i vlazi iz tla korijenje vinove loze opskrbljeno je hranjivim tvarima i mineralima. Zbog niskog udjela vapnenca u tlu velik je udio kiseline u moštu iz područja Bürgstadter Berg te je stoga niske pH vrijednosti. Budući da je pH-vrijednost razlog „kiselkastog dojma", vina iz područja Bürgstadter Berg imaju više kiselkast, jednostavniji, izravniji i suptilniji okus u odnosu na slična vina s područja s vapnenačkim tlom. Kiselost i pH-vrijednost vina s područja Bürgstadter Berg utječu na mikrobsku stabilnost i na mjeru do koje se mogu razviti esteri, koji utječu na aromu i antocijanini, koji utječu na boju crnog vina. Fine voćne arome, npr. nježna aroma breskve kod vrsta Riesling i blagi okus badema kod vrste Spätburgunder jednako se mogu pripisati posebnim prethodno navedenim geološkim i klimatskim uvjetima.

Pjenušava vina imaju i posebna obilježja manjih područja iz kojih potječu.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

Pravni okvir:

U nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Da bi se na etiketi mogla upotrijebiti zaštićena oznaka izvornosti i tradicionalni naziv vino mora biti podvrgnuto službenoj inspekciji. Za vino će biti izdan službeni višeznamenkasti inspekcijski broj (A.P. br.) tek kad je navedenom službenom inspekcijom potvrđeno da ispunjava određene uvjete. Kvalitetno vino i Sekt b.A. sa zaštićenim nazivom „Bürgstadter Berg" mora biti proizveden u regiji Franačka. Tradicionalni oblici boca za vina s područja Bürgstadter Berg jesu Burgunderflasche (burgundijska boca), Schlegelflasche (rajnska boca) i Bocksbeutel (okrugla boca).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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