A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2016. október 14.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről

(Bürgstadter Berg (OEM))

(2016/C 384/04)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

(1) Németország az 1308/2013/EU rendeletnek a borágazathoz kapcsolódó eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalmáról szóló rendelkezéseivel összhangban kérelmezte a „Bürgstadter Berg” elnevezés oltalom alá helyezését. A Bizottság az említett rendelet 97. cikke (2) bekezdésének megfelelően megvizsgálta Németország kérelmét.

(2) Az 1308/2013/EU rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100–102. cikkében foglalt feltételek teljesülnek.

(3) Annak érdekében, hogy az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően lehetséges legyen kifogást tartalmazó nyilatkozatot benyújtani, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni az említett rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerinti egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírásnak a „Bürgstadter Berg” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárás keretében történő közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Bürgstadter Berg” (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1308/2013/EU rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében meghatározott elnevezés oltalma ellen a határozat közzétételének időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2016. október 14-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

[1] HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Bejegyzendő elnevezés(ek)**

Bürgstadter Berg

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

Bürgstadter Berg (bor), fehér, rozé

Érzékszervi jellemzők

Bürgstadter Bergben fehérbort, vörösbort, blanc de noirs-t és rozébort (rozé, Weissherbst) állítanak elő.

A „Bürgstadter Berg” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek jellemző tulajdonságai:

— nagyfokú mélység és testesség elegáns kombinációja;

— elegáns és finom savszerkezet a frankföldi talajra szokásosan jellemzőnél alacsonyabb talajkohéziónak és pH-értéknek köszönhetően;

— enyhén színes homokkő üledéktalaj hatásaként kialakuló mineralitás; A geológiai adottságoknak köszönhetően a bor soha nem testes és nehéz, éppen ezért jellemzi mineralitás;

— a túlnyomórészt száraz borok esetében a borfajtára jellemző enyhén gyümölcsös jelleg.

A hagyományos, de csak nagyon ritkán termelt édes borok (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese és Eiswein) esetében a Franken OEM értékei érvényesek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	7
Minimális teljes savtartalom:	3,5 g/l borkősavtartalomban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	200

Bürgstadter Berg (bor), vörös

Érzékszervi jellemzők

Bürgstadter Bergben fehérbort, vörösbort, blanc de noirs-t és rozébort (rozé, Weissherbst) állítanak elő.

A „Bürgstadter Berg” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek jellemző tulajdonságai:

— nagyfokú mélység és testesség elegáns kombinációja;

— elegáns és finom savszerkezet a frankföldi talajra szokásosan jellemzőnél alacsonyabb talajkohéziónak és pH-értéknek köszönhetően;

— enyhén színes homokkő üledéktalaj hatásaként kialakuló mineralitás; A geológiai adottságoknak köszönhetően a bor soha nem testes és nehéz, éppen ezért jellemzi mineralitás;

— a túlnyomórészt száraz borok esetében a borfajtára jellemző enyhén gyümölcsös jelleg.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	7
Minimális teljes savtartalom:	3,5 g/l borkősavtartalomban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	150

Bürgstadter Berg (minőségi pezsgő)

Szén-dioxid-tartalom:

A szén-dioxid-tartalom tekintetében a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgőben zárt tárolóedényben, 20 °C-os hőmérsékleten az oldott szén-dioxid jelenléte miatt legalább 3,5 bar túlnyomásnak kell uralkodnia.

Érzékszervi jellemzők

Bürgstadter Bergben fehérbort, vörösbort, blanc de noirs-t és rozébort (rozé, Weissherbst) állítanak elő. A „Bürgstadter Berg" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok felhasználhatók minőségi pezsgő előállításához.

A „Bürgstadter Berg" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek jellemző tulajdonságai:

— nagyfokú mélység és testesség elegáns kombinációja;

— elegáns és finom savszerkezet a frankföldi talajra szokásosan jellemzőnél alacsonyabb talajkohéziónak és pH-értéknek köszönhetően;

— enyhén színes homokkő üledéktalaj hatásaként kialakuló mineralitás;

— a túlnyomórészt száraz pezsgők esetében a borfajtára jellemző enyhén gyümölcsös jelleg.

Általános analitikai jellemzők

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	14
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális teljes savtartalom:	3,5 g/l borkősavtartalomban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	18
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	185

5. **Borkészítési eljárások**

a. *Alapvető borászati eljárások*

Bürgstadter Berg (bor), minőségi borok

Konkrét borászati eljárás

Minimális természetes alkoholtartalom/minimális musttartalom (alkohol-térfogatszázalékban/Oechsle-fokban kifejezve)

Minőségi borok

	Alkohol térfogatszázalék	°Oechsle
Az összes borfajta esetében	8,0	63
A Bocksbeutel bor esetében	9,4	72

Dúsítás: a minőségi borok legfeljebb 14 térfogatszázalék teljes alkoholtartalomig dúsíthatók. A dúsítás általában nem történhet szőlőmustsűrítménnyel vagy hűtéssel történő sűrítéssel.

Egyéb tekintetben a „Bürgstadter Berg" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására az 1308/2013/EU rendeletben és a 606/2009/EK rendeletben, valamint a nemzeti jogszabályokban meghatározott engedélyezett borászati eljárások vonatkoznak.

Bürgstadter Berg (bor), Prädikatswein

Konkrét borászati eljárás

Minimális természetes alkoholtartalom/minimális musttartalom (alkohol-térfogatszázalékban/Oechsle-fokban kifejezve)

Prädikatswein

	Alkohol-térfogatszázalék	Oechsle-fok
1. Kabinett		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Egyéb fehérborfajták, Weissherbst és rozé	10,6	80
Vörösbor	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner,	11,7	87
Az összes egyéb fehérbor-, vörösbor- és rozéborfajták	12,2	90
3. Auslese		
Az összes borfajta	13,8	100
4. Beerenauslese		
Az összes borfajta	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Az összes borfajta	21,5	150
6. Eiswein		
Az összes borfajta	17,7	125

A Prädikatswein nem dúsítható.

Egyéb tekintetben a „Bürgstadter Berg" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására az 1308/2013/EU rendeletben és a 606/2009/EK rendeletben, valamint a nemzeti jogszabályokban meghatározott engedélyezett borászati eljárások vonatkoznak.

Bürgstadter Berg (minőségi pezsgő) Sekt b.A. (meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő)

Konkrét borászati eljárás

Minimális természetes alkoholtartalom/minimális musttartalom (alkohol-térfogatszázalékban/Oechsle-fokban kifejezve)

	Alkohol-térfogatszázalék	Oechsle-fok
Sekt b.A.		
Az összes borfajta	8,0	63

b. *Maximális hozamok*

Bürgstadter Berg (bor, Sekt b.A.)

80 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt terület**

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés azokat a szőlővel beültetett vagy átmenetileg szőlővel nem beültetett, továbbá a meghatározott Bürgstadt területén belüli egyéb, szőlővel nem beültetett területeket foglalja magában, amelyek a Bürgstadter Berg hegyoldal aljától az erdő széléig húzódik a Main folyó bal partján.

A terület – az utakkal együtt – 113,808 hektár nagyságú.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bürgstadter Berg (bor, Sekt b.A.)

A bor és a Sekt b.A. sajátosságai a Bürgstadter Berg területéhez kötődnek.

A Bürgstadter Berg a frank borvidék délnyugati részén fekvő szőlőtermő övezet. E borok a túlnyomórészt déli fekvésű, állandóan napfényt kapó hegyoldalnak, valamint a köves, színes homokkő üledéktalajnak köszönhetik könnyedségüket és elegánsságukat, valamint nagyfokú sajátosságukat, és az alacsony pH-értékkel együtt a Franken OEM különlegességét adják (ebben az általában kötött talajú térségben). A hegyoldal völgyben való elhelyezkedése, valamint a Spessart és az Odenwald középhegység közötti fekvés olyan mikroklíma kialakulását eredményezi, ahol a Franken OEM-re jellemzőnél kissé magasabb az éves középhőmérséklet és a csapadékmennyiség (650 mm). E tényezők együttese olyan bort eredményez, amely elegancia és szerkezet szempontjából egyedülálló a Franken OEM borok között. Ezek az abiotikus tényezők alakítják ki a Bürgstadter Berg borok ízvilágát és megkülönböztetik a Franken OEM boroktól. A Bürgstadter Berg borvidékről származó borok soha nem testesek és nehezek. A legtöbb Bürgstadter Berg OEM bort a frankföldi talajra szokásosan jellemzőnél alacsonyabb talajkohéziónak és pH-értéknek köszönhetően a savszerkezetnek a Franken fő termőterületről származó borokra jellemzőnél határozottabb finomsága jellemzi. A finoman gyümölcsös aroma – a Riesling esetében enyhe őszibarack, a Spätburgunder esetében enyhe mandulaíz – egyaránt köszönhető a sajátos geológiai és éghajlati adottságoknak. A talaj és a talajvíz kémiai összetételének köszönhetően a szőlő a gyökérzetén keresztül tápanyaghoz/ásványianyaghoz jut. A Bürgstadter Bergből származó must savtartalma magas, ezért pH-értéke alacsony. Ennek oka a talaj alacsony mészkőtartalma. Mivel a bor „savas jellegét" a pH-érték mutatja, a Bürgstadter Bergből származó borok a mészkőves talajokról származó hasonló borokhoz képest savasabb, reduktívabb, lineárisabb és karcsúbb. A Bürgstadter Berg borok savassága és pH-értéke kihat a mikrobiális stabilitásra és arra, hogy milyen mértékben alakulnak ki az aromaképző észterek és a vörösboroknál a színképző antocianinok. A finoman gyümölcsös aroma – a Riesling esetében enyhe őszibarack, a Spätburgunder esetében enyhe mandulaíz – ezért egyaránt köszönhető a fent említett sajátos geológiai és éghajlati adottságoknak.

A pezsgők esetében szintén meghatározók annak a kis területnek a sajátosságai, ahonnan származnak.

9. **További alapvető feltételek**

Bürgstadter Berg (bor, Sekt b.A.)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés és a hagyományos kifejezés címkén való használatának feltétele, hogy a bor előzőleg megfeleljen a hivatalos ellenőrzésen. A bor csak azt követően kaphat hivatalos többszámjegyű ellenőrzési számot, hogy a hivatalos ellenőrzés megerősítette, hogy a bor megfelel a meghatározott követelményeknek. A „Bürgstadter Berg" oltalom alatt álló elnevezést viselő minőségi borok és Sekt b.A. előállításának Frankföldön kell történnie. A „Bürgstadter Berg" borok esetében a hagyományos palackforma a Burgunderflasche (burgundi palack), a Schlegelflasche (hosszúnyakú palack) és a Bocksbeutel (lapos, kerek palack).

A termékleíráshoz vezető link

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