DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 14 ottobre 2016

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Bürgstadter Berg (DOP)]

(2016/C 384/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio [1], in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) La Germania ha presentato domanda di protezione della denominazione «Bürgstadter Berg» conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alla protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo. A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del suddetto regolamento, la domanda presentata dalla Germania è stata esaminata dalla Commissione.

(2) Le condizioni di cui agli articoli 93, 94, 95 e 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono rispettate.

(3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dovrebbe pertanto pubblicare il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Bürgstadter Berg»,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Bürgstadter Berg» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della sua pubblicazione.

Fatto a Bruxelles, il 14 ottobre 2016

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

[1] GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione(i) da registrare**

   Bürgstadter Berg

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino

   5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino/dei vini**

   Bürgstadter Berg (vino), bianco, rosato

   Caratteristiche organolettiche

   Sul Bürgstadter Berg si produce vino bianco, vino rosso, *Blanc de Noirs* e vino rosato (*rosé*, *weissherbst*).

   Le caratteristiche specifiche dei prodotti che beneficiano della denominazione di origine protetta «Bürgstadter Berg» sono le seguenti:

   — grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate,

   — eleganza e finezza della struttura acida, dovute a una coesione del suolo e a un valore di pH inferiori a quelli generalmente riscontrati nei suoli della Franconia,

   — mineralità proveniente da un suolo residuale di arenaria variegata leggera; date le condizioni geologiche, i vini non sono mai opulenti né ricchi e proprio per questo presentano caratteristiche minerali,

   — carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite nei vini, in maggioranza secchi.

   Ai vini dolci tradizionali, prodotti molto di rado (*Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* e *Eiswein*), si applicano i valori della DOP generale dei vini di Franconia.

   Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

   Bürgstadter Berg (vino), rosso

   Caratteristiche organolettiche

   Sul Bürgstadter Berg si produce vino bianco, vino rosso, *Blanc de Noirs* e vino rosato (*rosé*, *weissherbst*).

   Le caratteristiche specifiche dei prodotti che beneficiano della denominazione di origine protetta «Bürgstadter Berg» sono le seguenti:

   — grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate,

   — eleganza e finezza della struttura acida, dovute a una coesione del suolo e a un valore di pH inferiori a quelli generalmente riscontrati nei suoli della Franconia,

   — mineralità proveniente da un suolo residuale di arenaria variegata leggera; date le condizioni geologiche, i vini non sono mai opulenti né ricchi e proprio per questo presentano caratteristiche minerali,

   — carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite nei vini, in maggioranza secchi.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

Bürgstadter Berg (vino spumante di qualità)

Tenore di anidride carbonica

Il vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate, se conservato in recipienti chiusi a una temperatura di 20 °C, deve avere una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non inferiore a 3,5 bar.

Caratteristiche organolettiche

Sul Bürgstadter Berg si produce vino bianco, vino rosso, *Blanc de Noirs* e vino rosato (*rosé*, *weissherbst*). I vigneti che beneficiano della denominazione di origine protetta «Bürgstadter Berg» possono essere utilizzati per la produzione di vini spumanti di qualità.

Le caratteristiche specifiche dei prodotti che beneficiano della denominazione di origine protetta «Bürgstadter Berg» sono le seguenti:

— grande profondità e pienezza di corpo, elegantemente combinate,

— eleganza e finezza della struttura acida, dovute a una coesione del suolo e a un valore di pH inferiori a quelli generalmente riscontrati nei suoli della Franconia,

— mineralità proveniente da un suolo residuale di arenaria variegata leggera,

— carattere delicatamente fruttato specifico della varietà di vite per i vini spumanti, in maggioranza secchi (Brut).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Bürgstadter Berg (vino), vini di qualità

Pratica enologica specifica

Titolo alcolometrico naturale minimo/tenore minimo di mosto (espressi in % vol. di alcol/gradi Oechsle)

Vini di qualità

	% vol. di alcol	°Oechsle
Per tutte le varietà di viti	8,0	63
Per il vino *Bocksbeutel*	9,4	72

Arricchimento: i vini di qualità possono essere arricchiti complessivamente fino a un massimo di 14 % vol. di alcol. In generale, il vino non può essere arricchito con mosto di uve concentrato o mediante concentrazione a freddo.

Per il resto, alla produzione di vino con la denominazione di origine protetta «Bürgstadter Berg» si applicano le pratiche enologiche autorizzate previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013, dal regolamento (CE) n. 606/2009 e dalla legislazione nazionale.

Bürgstadter Berg (vino), vino con predicato

Pratica enologica specifica

Titolo alcolometrico naturale minimo/tenore minimo di mosto (espressi in % vol. di alcol/gradi Oechsle)

Vino con predicato

	% vol. di alcol	°Oechsle
1. Kabinett [cabinet]		
Riesling, Silvaner	10,3	78
Altre varietà di vino bianco, Weissherbst, rosato	10,6	80
Vino rosso	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Tutte le altre varietà di vino bianco, vino rosso e rosato	12,2	90
3. Auslese		
Tutte le varietà di vite	13,8	100
4. Beerenauslese		
Tutte le varietà di vite	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Tutte le varietà di vite	21,5	150
6. Eiswein		
Tutte le varietà di vite	17,7	125

I vini con predicato non possono essere arricchiti.

Per il resto, alla produzione di vino con la denominazione di origine protetta «Bürgstadter Berg» si applicano le pratiche enologiche autorizzate previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013, dal regolamento (CE) n. 606/2009 e dalla legislazione nazionale.

Bürgstadter Berg (vino spumante di qualità) Sekt b.A. (vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate)

Pratica enologica specifica

Titolo alcolometrico naturale minimo/tenore minimo di mosto (espressi in % vol. di alcol/gradi Oechsle)

	% vol. di alcol	°Oechsle
Sekt b.A.		
Tutte le varietà di vite	8,0	63

b. *Rese massime:*

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

80 ettolitri per ettaro

6. **Zona delimitata**

La denominazione di origine protetta comprende superfici autorizzate ad essere piantate a vite o temporaneamente senza vigne e altre superfici senza vigne nella zona delimitata di Bürgstadt, situata tra i piedi del versante e il perimetro forestale del Bürgstadter Berg, sulla riva sinistra del Meno.

La zona, compresi i sentieri, si estende su 113,808 ettari.

7. **Uve da vino principali**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

Le caratteristiche distintive del vino e del Sekt b.A. sono legate alla zona del Bürgstadter Berg.

«Bürgstadter Berg» è la zona viticola situata nel sud-ovest della zona di produzione di Franconia. Un versante orientato principalmente a sud e permanentemente esposto alla luce e un suolo residuale roccioso di arenaria variegata conferiscono a questi vini il carattere fine ed elegante, che li rende altamente specifici e che, combinato al basso valore del pH, costituisce una caratteristica particolare della DOP dei vini di Franconia (dove i suoli sono per lo più coesivi). La posizione del versante, situato in una conca tra gli altopiani dello Spessart e dell'Odenwald, creano un microclima caratterizzato da una temperatura e da precipitazioni annue medie (650 mm) leggermente superiori a quelle delle zone da cui provengono i vini DOP di Franconia. La combinazione di questi fattori dà origine a un vino che si distingue dai vini DOP di Franconia in termini di eleganza e struttura. Tutti questi fattori abiotici configurano il profilo organolettico dei vini «Bürgstadter Berg» e li distinguono dai vini DOP di Franconia. I vini del Bürgstadter Berg non sono mai opulenti e ricchi. La delicata finezza della loro struttura acida, più definita rispetto ai vini di Franconia provenienti dalla zona centrale di produzione, è tipica della maggior parte dei vini della DOP «Bürgstadter Berg» a causa della minore coesione del suolo e di un pH inferiore a quello tipico dei suoli di Franconia. L'aroma fine e fruttato, ad esempio il sottile aroma di pesca dei Riesling e il delicato sentore di mandorla degli Spätburgunder, è altresì imputabile alle particolari condizioni geologiche e climatiche della regione. La composizione chimica del suolo e le acque sotterranee apportano alle radici della vite sostanze nutritive e minerali. I mosti del Bürgstadter Berg hanno un tenore di acidi elevato e dunque valori di pH bassi. Ciò è dovuto al basso contenuto di calcare del suolo. Poiché il valore del pH rappresenta l'«impressione acida» di un vino, i vini del Bürgstadter Berg presentano un gusto più acido, riduttivo, lineare e sottile rispetto a vini simili provenienti da suoli calcarei. L'acidità e i valori di pH dei vini «Bürgstadter Berg» influiscono sulla stabilità microbica e sullo sviluppo degli esteri, che incidono sull'aroma, e delle antocianine, che hanno un effetto colorante sui vini rossi. L'aroma fine e fruttato, ad esempio il sottile aroma di pesca dei Riesling e il delicato sentore di mandorla degli Spätburgunder, è dunque altresì imputabile alle particolari condizioni geologiche e climatiche della regione sopra indicate.

Anche i vini spumanti sono caratterizzati dalle peculiarità dell'area circoscritta da cui provengono.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Affinché la denominazione di origine protetta e la menzione tradizionale possano essere utilizzate sull'etichetta, il vino deve essere prima sottoposto a un'ispezione ufficiale. Solo dopo che l'ispezione ufficiale ha confermato che il vino soddisfa determinati requisiti specifici, esso riceve un numero di ispezione ufficiale composto di varie cifre (A.P.-Nr.). Il vino di qualità e il Sekt b.A. con la denominazione protetta «Bürgstadter Berg» devono essere prodotti in Franconia. Le forme di bottiglia tradizionali per il vino *Bürgstadter Berg* sono la *Burgunderflasche* [bottiglia borgognona], la *Schlegelflasche* [bottiglia renana] e la *Bocksbeutel* [bottiglia rotonda].

Link al disciplinare del prodotto

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