KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2016. gada 14. oktobris)

par to, lai *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē

(*Bürgstadter Berg* (ACVN))

(2016/C 384/04)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ([1]), un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

(1) Vācija ir iesniegusi pieteikumu nosaukuma *Bürgstadter Berg* aizsardzībai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 noteikumiem attiecībā uz cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīna nozarē. Saskaņā ar minētās regulas 97. panta 2. punktu Komisija izskatīja Vācijas pieteikumu.

(2) Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā un 100.–102. pantā paredzētie nosacījumi ir izpildīti.

(3) Lai varētu iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* attiecīgi būtu jāpublicē minētās regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma *Bürgstadter Berg* aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienotais dokuments, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu *Bürgstadter Berg* (ACVN) ir iekļauti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija piešķir tiesības divu mēnešu laikā no tā publicēšanas celt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minētā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2016. gada 14. oktobrī

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi**

   Bürgstadter Berg

2. **Ģeogrāfiskās norādes veids**

   ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

   1. Vīns

   5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

   ***Bürgstadter Berg* (vīns), baltvīns, sārtvīns**

   Organoleptiskās īpašības

   Sarkanvīnu, baltvīnu, *blanc de noirs* un sārtvīnu (*rosé*, *weissherbst*) ražo *Bürgstadter Berg*.

   Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Bürgstadter Berg* apzīmēto produktu raksturīgās īpašības ir šādas:

   — liels dziļums veiksmīgā apvienojumā ar eleganci,

   — līdzsvarots un izsmalcināts skābju sastāvs, jo augsnes sakārta nav tik blīva un augsnes reakcijai ir mazāks pH nekā parasti tas raksturīgs Frankenes augsnēm,

   — augsnes mineraloģisko sastāvu veido nedaudz sadēdējis smilšakmens – nogulumiežu augsne; Ģeoloģisko apstākļu dēļ šie vīni nekad nav apaļīgi un bagātīgi, un tieši šā iemesla dēļ to īpašības stipri vien ietekmē attiecīgās minerālvielas,

   — smalki izteikts augļainums, kāds raksturīgs vīnogu šķirnei, ko izmanto pārsvarā sauso vīnu ražošanai.

   Frankenes ACVN vīnu vispārējie parametri attiecināmi uz tradicionālajiem, bet ļoti reti ražotiem saldajiem vīniem (*Auslese*, *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* un *Eiswein*).

   Vispārīgie analītiskie parametri

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Kopējais sēra dioksīds (miligramos uz litru)	200

   Bürgstadter Berg (vīns), sarkanais

   Organoleptiskās īpašības

   Sarkanvīnu, baltvīnu, *blanc de noirs* un sārtvīnu (*rosé*, *weissherbst*) ražo *Bürgstadter Berg*.

   Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Bürgstadter Berg* apzīmētās vīna produkcijas raksturīgās īpašības ir šādas:

   — liels dziļums veiksmīgā apvienojumā ar eleganci,

   — līdzsvarots un izsmalcināts skābju sastāvs, jo augsnes sakārta nav tik blīva un augsnes reakcijai ir mazāks pH nekā parasti tas raksturīgs Frankenes augsnēm,

   — augsnes mineraloģisko sastāvu veido nedaudz sadēdējis smilšakmens – nogulumiežu augsne; Ģeoloģisko apstākļu dēļ šie vīni nekad nav apaļīgi un bagātīgi, un tieši šā iemesla dēļ to īpašības stipri vien ietekmē attiecīgās minerālvielas,

   — smalki izteikts augļainums, kāds raksturīgs vīnogu šķirnei, ko izmanto pārsvarā sauso vīnu ražošanai.

Vispārīgie analītiskie parametri

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Kopējais sēra dioksīds (miligramos uz litru)	150

***Bürgstadter Berg* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns)**

Oglekļa dioksīda saturs:

Noteikto apgabalu kvalitatīva dzirkstošā vīna oglekļa dioksīda saturam jābūt ar tādu šķīdumā esošā oglekļa dioksīda radītu pārspiedienu, kas nav mazāks par 3,5 bāriem, ja to glabā 20 °C temperatūrā slēgtās tvertnēs.

Organoleptiskās īpašības

Sarkanvīnu, baltvīnu, *blanc de noirs* un sārtvīnu (*rosé, weissherbst*) ražo *Bürgstadter Berg*. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Bürgstadter Berg* apzīmētos vīnogulājus var izmantot, lai ražotu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Bürgstadter Berg* apzīmētās vīna produkcijas raksturīgās īpašības ir šādas:

— liels dziļums veiksmīgā apvienojumā ar eleganci,

— līdzsvarots un izsmalcināts skābju sastāvs, jo augsnes sakārta nav tik blīva un augsnes reakcijai ir mazāks pH nekā parasti tas raksturīgs Frankenes augsnēm,

— augsnes mineraloģisko sastāvu veido nedaudz sadēdējis smilšakmens – nogulumiežu augsne,

— smalki izteikts augļainums, kāds raksturīgs vīnogu šķirnei, ko izmanto pārsvarā *Brut* (sausā) dzirkstošā vīna ražošanai.

Vispārīgie analītiskie parametri

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	14
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Kopējais sēra dioksīds (miligramos uz litru)	185

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

***Bürgstadter Berg* (vīns), kvalitatīvs vīns**

Īpašās vīndarbības metodes

Minimālais dabiskā spirta saturs/minimālais saturs misā (izteikts spirta tilpumprocentos vai grādos pēc Eksles skalas)

Kvalitatīvie vīni

	Spirts tilpuma %	Grādi pēc Eksles skalas
Visām vīnogulāju šķirnēm	8,0	63
Bocksbeutel vīnam	9,4	72

Bagātināšana: kvalitatīvos vīnus var bagātināt, nepārsniedzot 14 tilp. % kopējā spirta. Vīnu parasti var bagātināt ar koncentrētu vīnogu misu vai koncentrējot ar atdzesēšanas paņēmienu.

Pārējos gadījumos ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Bürgstadter Berg* apzīmētajai vīna produkcijai piemēro atļautās vīndarības metodes, kas izklāstītas Regulā (ES) Nr. 1308/2013, Regulā (EK) Nr. 606/2009 un valsts tiesību aktos.

***Bürgstadter Berg* (vīns), vīns ar īpašiem elementiem**

Īpašās vīndarbības metodes

Minimālais dabiskā spirta saturs/minimālais saturs misā (izteikts spirta tilpumprocentos vai grādos pēc Eksles skalas)

Vīns ar īpašiem elementiem

	Spirts tilpuma %	Grādi pēc Eksles skalas
1. *Kabinett* [*cabinet*]		
Riesling, Silvaner	10,3	78
Citas baltvīna, *Weissherbst, rosé* vīna šķirnes	10,6	80
Sarkanvīns	11,4	85
2. *Spätlese*		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Visas pārējās baltvīna, sarkanvīna un sārtvīna [*rosé*] šķirnes	12,2	90
3. *Auslese*		
Visas vīnogulāju šķirnes	13,8	100
4. *Beerenauslese*		
Visas vīnogulāju šķirnes	17,7	125
5. *Trockenbeerenauslese*		
Visas vīnogulāju šķirnes	21,5	150
6. *Eiswein*		
Visas vīnogulāju šķirnes	17,7	125

Vīnu ar īpašiem elementiem nedrīkst bagātināt.

Pārējos gadījumos ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Bürgstadter Berg* apzīmētajai vīna produkcijai piemēro atļautās vīndarības metodes, kas izklāstītas Regulā (ES) Nr. 1308/2013, Regulā (EK) Nr. 606/2009 un valsts tiesību aktos.

***Bürgstadter Berg* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns) *Sekt b.A.* (kvalitatīvais dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)**

Īpašās vīndarbības metodes

Minimālais dabiskā spirta saturs/minimālais saturs misā (izteikts spirta tilpumprocentos vai grādos pēc Eksles skalas)

	Spirts tilpuma %	Grādi pēc Eksles skalas
Sekt b.A.		
Visas vīnogulāju šķirnes	8,0	63

b. *Maksimālās ražas*

***Bürgstadter Berg* (vīns, *Sekt b.A.*)**

80 hektolitru no hektāra

6. **Noteiktais apgabals**

Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu drīkst apzīmēt tādās platībās iegūtu vīna produkciju, kuras atļauts apstādīt ar vīnogulājiem vai kuras uz laiku ir bez vīnogulājiem, un citas tādas platības bez vīnogulājiem, kuras atrodas noteiktajā *Bürgstadt* apgabalā, kas aizņem apvidu starp kalna nogāzes pakāji un *Bürgstadter Berg* meža perimetru Mainas upes kreisajā krastā.

Apgabala platība, ieskaitot gājēju celiņus, ir 113,808 ha.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Saiknes apraksts**

***Bürgstadter Berg* (vīns, *Sekt b.A.*)**

Vīna un *Sekt b.A.* raksturīgās īpašības ir saistītas ar *Bürgstadter Berg* apgabalu.

Bürgstadter Berg ir vīnogu audzēšanas apgabals Frankenes ražošanas apgabala dienvidrietumos. Ar vīnogulājiem apstādītas galvenokārt dienvidu nogāzes, kur ir akmeņaina nogulumiežu augsne ar sadēdējušu smilšakmeni, un tā piešķir šiem vīniem raksturīgu izcilību un izsmalcinātību, darot tos par izteikti sevišķiem vīniem, – šādas īpašības apvienojumā ar zemu pH vērtību veido Frankenes (kur augsnes sakārta ir lielākoties blīva) ACVN vīnu specifiku. Nogāzes atrašanās dabiskā ūdensteces baseinā starp *Spessart* un *Odenwald* augstienēm rada mikroklimatu, kam raksturīgas nedaudz augstākas gada vidējās temperatūras un nedaudz lielāks nokrišņu daudzums (650 mm) nekā apvidū, kur iegūst Frankenes ACVN vīnu. Šo faktoru kombinācija rada vīnu, kas ir atšķirīgs no Frankenes ACVN vīna izsmalcinātības un struktūras ziņā. Visi šie abiotiskie faktori veido *Bürgstadter Berg* garšas profilu un atšķir tos no Frankenes ACVN vīna. *Bürgstadter Berg* vīni nekad nav apaļīgi un bagātīgi. Vairumam *Bürgstadter Berg* ACVN vīnu piemīt skābuma struktūras izsmalcinātība, kura ir vairāk izteikta nekā Frankenes vīniem no ražošanas apgabala vidienes un kurai par iemeslu ir tas, ka augsnes sakārta nav tik blīva un augsnes reakcijai ir mazāks pH nekā parasti tas raksturīgs Frankenes augsnēm. Maigajam augļainuma aromātam, piemēram, *Riesling* vīnu izsmalcinātajam persiku aromātam un *Spätburgunder* viegli izteiktajai mandeļu niansei, par iemeslu vienlīdz lielā mērā ir īpaši ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi. Augsnes ķīmiskais sastāvs un augsnes ūdens apgādā vīnogulāju saknes ar barības vielām un minerālvielām. *Bürgstadter Berg* vīnogu misai ir augsts skābes saturs un līdz ar to zemas pH vērtības. Tas izskaidrojams ar zemo kaļķakmens saturu augsnē. Tā kā no pH ir atkarīgs vīnu "skābuma iespaids", *Bürgstadter Berg* vīnu garša ir skābenāka, reduktīvāka, viendabīgāka un liesāka salīdzinājumā ar citiem vīniem, kas iegūti no kaļķakmens augsnēs audzētiem vīnogulājiem. *Bürgstadter Berg* vīnu skābums un pH ietekmē mikroorganismu stabilitāti un to, cik lielā apjomā radīsies esteri, kas savukārt ietekmē aromātu, un antociāni, kam ir attiecīga krāsojoša ietekme uz sarkanvīniem. Maigajam augļainuma aromātam, piemēram, *Riesling* vīnu izsmalcinātajam persiku aromātam un *Spätburgunder* viegli izteiktajai mandeļu niansei, tātad par iemeslu vienlīdz lielā mērā ir īpaši ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi, kā minēts iepriekš.

Šo dzirkstošo vīnu raksturīgās īpašības ietekmē arī tās mazās teritorijas īpatnības, no kuras tie nākuši.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

***Bürgstadter Berg* (vīns, *Sekt b.A.*)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Lai aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un tradicionālo apzīmējumu varētu izmantot marķējumā, vīnam vispirms ir jāiztur oficiāla pārbaude. Tikai pēc tam, kad oficiālā pārbaude ir apstiprinājusi, ka vīns atbilst noteiktām prasībām, tam var piešķirt oficiālu daudzciparu pārbaudes numuru (A.P. Nr.). Kvalitatīvajiem vīniem un *Sekt b.A.* vīniem ar aizsargāto nosaukumu *Bürgstadter Berg* jābūt ražotiem Frankenē. *Bürgstadter Berg* vīnu tradicionālās pudeļu formas ir *Burgunderflasche* (Burgundijas pudele), *Schlegelflasche* (Elzasas flautasveida pudele) un *Bocksbeutel* (apaļā pudele).

Saite ar produkta specifikāciju

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