DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI

tal-14 ta' Ottubru 2016

dwar il-pubblikazzjoni f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* tad-dokument uniku li hemm referenza għalih fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid

(Bürgstadter Berg (DOP))

(2016/C 384/04)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jħassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007 ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

(1) Il-Ġermanja applikat għall-protezzjoni tal-isem "Bürgstadter Berg" skont id-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 dwar il-protezzjoni ta' dežinjazzjonijiet tal-oriġini u ta' indikazzjonijiet ġeografiċi fis-settur tal-inbid. Skont l-Artikolu 97(2) ta' dak ir-Regolament, l-applikazzjoni tad-Danimarka ġiet eżaminata mill-Kummissjoni.

(2) Il-kundizzjonijiet stipulati fl-Artikoli minn 93 sa 96, l-Artikolu 97(1) u l-Artikoli minn 100 sa 102 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 ġew issodisfati.

(3) Sabiex ikunu jistgħu jitressqu d-dikjarazzjonijiet tal-oġġezzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, *Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* għandu jippubblika d-dokument uniku li hemm referenza għalih fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li saret waqt il-proċedura preliminari nazzjonali għall-eżami tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Bürgstadter Berg",

IDDEĊIDIET KIF ĠEJ:

Artikolu Uniku

Id-dokument uniku li hemm referenza għalih fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-isem "Bürgstadter Berg" (DOP) huma stabbiliti fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni tagħti l-eċċezzjoni tal-oġġezzjoni għall-protezzjoni tal-isem speċifikat fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha.

Magħmul fi Brussell, l-14 ta' Ottubru 2016.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNESS

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet li se jiġi/jiġu reġistrat(i)**

   Bürgstadter Berg

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

   5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

   Bürgstadter Berg (inbid), abjad, rosé

   Proprjetajiet organolettiċi:

   F'Bürgstadter Berg jiġi prodott inbid abjad, inbid aħmar, blanc de noirs u inbid rosé (rosé, weissherbst).

   Il-karatteristiċi tipiċi ta' prodotti bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Bürgstadter Berg" huma:

   — togħma qawwija u intensa u fl-istess ħin eleganti;

   — eleganza u finezza tal-istruttura tal-aċidu, minħabba n-nuqqas ta' koeżjoni tal-ħamrija u l-valur ta' pH aktar baxx minn dak tas-soltu fil-ħamrija Frankonjana;

   — mineralità li tiġi mill-ġebel ramli ftit varjegat — ħamrija residwa; Minħabba l-kundizzjonijiet ġeoloġiċi l-inbejjed qatt ma jkunu lussużi u rikki, li hija preċiżament ir-raġuni għala jkollhom karatteristiċi minerali;

   — togħma ta' frott u fina speċifika għall-varjetà ta' nbid fil-parti l-kbira tal-inbejjed dry.

   Għall-inbejjed ħelwin li huma tradizzjonali iżda rarament jiġu prodotti (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese u Eiswein) japplikaw il-valuri dominanti tad-DOP Franken.

   Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f'volum %)	15
Qawwa alkoħolika attwali minima (f'volum %)	7
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total ta' diossidu tal-kubrit massimu (f'milligrammi għal kull litru)	200

   Bürgstadter Berg (inbid), aħmar

   Proprjetajiet organolettiċi:

   F'Bürgstadter Berg jiġi prodott inbid abjad, inbid aħmar, blanc de noirs u inbid rosé (rosé, weissherbst).

   Il-karatteristiċi tipiċi ta' prodotti bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Bürgstadter Berg" huma:

   — togħma qawwija u intensa u fl-istess ħin eleganti;

   — eleganza u finezza tal-istruttura tal-aċidu, minħabba n-nuqqas ta' koeżjoni tal-ħamrija u l-valur ta' pH aktar baxx minn dak tas-soltu fil-ħamrija Frankonjana;

   — mineralità li tiġi mill-ġebel ramli ftit varjegat — ħamrija residwa; Minħabba l-kundizzjonijiet ġeoloġiċi l-inbejjed qatt ma jkunu lussużi u rikki, li hija preċiżament ir-raġuni għala jkollhom karatteristiċi minerali;

   — togħma ta' frott u fina speċifika għall-varjetà ta' nbid fil-parti l-kbira tal-inbejjed dry.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f'volum %)	15
Qawwa alkoħolika attwali minima (f'volum %)	7
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total ta' diossidu tal-kubrit massimu (f'milligrammi għal kull litru)	150

Bürgstadter Berg (inbid spumanti ta' kwalità)

Kontenut ta' diossidu tal-karbonju:

Il-kontenut tad-dijossidu tal-karbonju tal-inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti jridu juru ħafna pressjoni, minħabba d-dijossidu tal-karbonju f'soluzzjoni, ta' mhux anqas minn 3,5 bar meta jinżamm f'temperatura ta' 20 °C f'kontenituri magħluqa.

Proprjetajiet organolettiċi:

F'Bürgstadter Berg jiġi prodott inbid abjad, inbid aħmar, blanc de noirs u inbid rosé (rosé, weissherbst). Id-dwieli bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Bürgstadter Berg" jista' jintuża għall-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità.

Il-karatteristiċi tipiċi ta' prodotti bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Bürgstadter Berg" huma:

— togħma qawwija u intensa u fl-istess ħin eleganti;

— eleganza u finezza tal-istruttura tal-aċidu, minħabba n-nuqqas ta' koeżjoni tal-ħamrija u l-valur ta' pH aktar baxx minn dak tas-soltu fil-ħamrija Frankonjana;

— mineralità li tiġi mill-ġebel ramli ftit varjegat — ħamrija residwa;

— togħma ta' frott u fina speċifika għall-varjetà ta' nbid fil-parti l-kbira tal-inbejjed spumanti Brut (dry).

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f'volum %)	14
Qawwa alkoħolika attwali minima (f'volum %)	9
Aċidità totali minima	3,5 fi grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total ta' diossidu tal-kubrit massimu (f'milligrammi għal kull litru)	185

5. **Metodi tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Metodi enoloġiċi essenzjali*

Bürgstadter Berg (inbid), inbejjed ta' kwalità

Metodi enoloġiċi speċifiċi

Il-qawwa alkoħolika minima naturali/il-kontenut minimu ta' most (espress bħala % vol. ta' alkoħol/gradi Oechsle)

Inbejjed ta' kwalità

	Alkoħol % vol.	°Oechsle
Għal kull varjetà ta' dielja	8,0	63
Għall-inbid Bocksbeutel	9,4	72

Arrikkiment: l-inbejjed ta' kwalità jistgħu jiġu arrikiti b'sa 14 % vol. ta' alkoħol totali. Ġeneralment, l-inbid ma jistax jiġi arrikkit b'most tal-għeneb ikkonċentrat jew b'konċentrazzjoni permezz tat-tkessiħ.

Barra minn hekk, il-prattiċi enoloġiċi awtorizzati stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013, fir-Regolament (KE) Nru 606/2009 u fil-leġiżlazzjoni nazzjonali japplikaw għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Bürgstadter Berg".

Bürgstadter Berg (inbid), inbid b'attributi speċjali

Metodi enoloġiċi speċifiċi

Il-qawwa alkoħolika minima naturali/il-kontenut minimu ta' most (espress bħala % vol. ta' alkoħol/gradi Oechsle)

Inbid b'attributi speċjali

	Alkoħol % vol.	°Oechsle
1. Kabinett (cabinet)		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Varjetajiet oħra ta' inbid abjad, Weissherbst, rosé	10,6	80
Inbid aħmar	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner,	11,7	87
Il-varjetajiet l-oħra kollha ta' nbid abjad, inbid aħmar u rosé	12,2	90
3. Auslese		
Kull varjetà ta' dielja	13,8	100
4. Beerenauslese		
Kull varjetà ta' dielja	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Kull varjetà ta' dielja	21,5	150
6. Eiswein		
Kull varjetà ta' dielja	17,7	125

L-inbid b'attributi speċjali ma jistax jiġi arrikit.

Barra minn hekk, il-prattiċi enoloġiċi awtorizzati stabbiliti fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013, fir-Regolament (KE) Nru 606/2009 u fil-leġiżlazzjoni nazzjonali japplikaw għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Bürgstadter Berg".

Bürgstadter Berg (inbid spumanti ta' kwalità) Sekt b.A. (inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti)

Metodi enoloġiċi speċifiċi

Il-qawwa alkoħolika minima naturali/il-kontenut minimu ta' most (espress bħala % vol. ta' alkoħol/gradi Oechsle)

	Alkoħol % vol.	°Oechsle
Sekt b.A.		
Kull varjetà ta' dielja	8,0	63

b. *Produzzjoni massima*

Bürgstadter Berg (inbid, Sekt b.A.)

80 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona demarkata**

Id-denominazzjoni tal-oriġini protetta tinkludi art li hija awtorizzata biex tkun bid-dwieli jew temporanjament mingħajr dwieli, u art oħra mingħajr dwieli fiż-żona definita Bürgstadt, li tinsab bejn it-tarf t'isfel tal-inklinazzjoni u l-perimetru tal-foresta fuq il-Bürgstadter Berg, fuq ix-xatt tax-xellug tax-Xmara Main.

Iż-żona, inklużi l-mogħdijiet għall-mixi, tkopri 113,808 ettari.

7. **Id-dwieli ewlenin tal-inbid**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Bürgstadter Berg (inbid, Sekt b.A.)

Il-karatteristiċi distintivi tal-inbid u tas-Sekt b.A. huma marbuta maż-żona tal-Bürgstadter Berg.

Il-Bürgstadter Berg hija ż-żona fejn jitkabbru d-dwieli fil-Lbiċ taż-żona tal-produzzjoni Frankonjana. Din hija żona inklinata li tħares lejn in-Nofsinhar u ffurmata b'mod konsistenti minn ħamrija residwa b'ġebel ramli varjegat. Dan kollu jagħti l-karattru eleganti lil dawn l-inbejjed u jagħmilhom speċifiċi ħafna u, flimkien mal-valur baxx ta' pH, jikkostitwixxu karatteristika speċjali fid-DOP tal-inbid Frankonjan (fejn il-ħamrija fil-parti l-kbira hija koerenti). Is-sitwazzjoni tal-inklinazzjoni f'baċir u l-pożizzjoni tagħha bejn l-għoljiet ta' Spessart u Odenwald joħolqu mikroklima li hija kkaratterizzata minn medji annwali tat-temperatura kif ukoll tal-preċipitazzjoni (650 mm) kemxejn ogħla minn dawk tad-DOP Frankonjana. Il-kombinament ta' dawn il-fatturi jifforma nbid li huwa distintiv fost l-inbejjed tad-DOP Frankonjana f'termini ta' eleganza u struttura. Dawn il-fatturi abijotiċi kollha jorqmu l-profil tat-togħma tal-inbejjed ta' Bürgstadter Berg u jiddistingwuhom mill-inbejjed tad-DOP Frankonjana. L-inbejjed ta' Bürgstadter Berg qatt ma jkunu lussużi u rikki. Il-finezza delikata fl-istruttura aċiduża tagħhom, li hija aktar definita milli fl-inbejjed Frankonjani miż-żona prinċipali tal-produzzjoni, hija tipika għall-parti l-kbira tal-inbejjed tad-DOP Bürgstadter Berg, minħabba n-nuqqas ta' koeżjoni tal-ħamrija u l-valur ta' pH aktar baxx minn dak tas-soltu fil-ħamrija Frankonjana. L-aroma sabiħa ta' frott, pereżempju l-aroma sottili ta' ħawħ fir-Rieslings u l-ħjiel ħafif ta' lewż fis-Spätburgunder, hija attribwibbli bl-istess mod għall-kundizzjonijiet ġeoloġiċi u klimatiċi speċjali. Il-kompożizzjoni kimika tal-ħamrija u l-ilma tal-ħamrija jagħtu n-nutrijenti/minerali lill-għeruq tad-dwieli. Il-most tal-Bürgstadter Berg għandu kontenut għoli ta' aċidu u għalhekk għandu valuri baxxi ta' pH. Dan ġej mill-ammonti baxxi ta' ġir fil-ħamrija. Billi l-valur ta' pH jirrappreżenta l-"impressjoni tal-aċidu" tal-inbid, l-inbejjed tal-Bürgstadter Berg għandhom togħma aktar ibbażata fuq l-aċidu, reduttiva, lineari u fina meta mqabbla ma' nbejjed simili minn ħamrija bil-ġir. L-aċidità u valuri tal-pH fl-inbejjed ta' Bürgstadter Berg jinfluwenzaw l-istabbiltà mikrobjali u l-livell ta' kemm jistgħu jiżviluppaw l-esteri, li għandhom effett fuq l-aroma, u l-antoċjanini, li fl-inbejjed ħomor għandhom effett li jagħti l-kulur. Għaldaqstant, l-aroma sabiħa ta' frott, pereżempju l-aroma sottili ta' ħawħ fir-Rieslings u l-ħjiel ħafif ta' lewż fis-Spätburgunder, hija attribwibbli bl-istess mod għall-kundizzjonijiet ġeoloġiċi u klimatiċi speċjali msemmija iktar 'il fuq.

L-inbejjed spumanti huma kkaratterizzati bl-istess mod minn karatteristiċi partikolari taż-żona żgħira minn fejn joriġinaw.

9. **Kundizzjonijiet essenzjali oħra**

Bürgstadter Berg (inbid, Sekt b.A.)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Biex jintużaw id-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta u t-terminu tradizzjonali fuq it-tikketta, l-inbid l-ewwel irid jgħaddi minn spezzjoni uffiċjali. Huwa biss wara li jkun ġie kkonfermat permezz ta' din l-ispezzjoni uffiċjali li dak l-inbid jissodisfa ċerti rekwiżiti speċifiċi, li l-inbid jinħariġlu numru tal-ispezzjoni mulidiġitali uffiċjali (in-Nru A.P.). L-inbid ta' kwalità u s-Sekt b.A. bl-isem protett "Bürgstadter Berg" irid jiġi prodott fil-Frankonja. Il-Burgunderflasche (il-flixkun tal-burgundy), is-Schlegelflasche (il-flixkun tawwali u rqiq) u l-Bocksbeutel (il-flixkun b'żaqqu boċċa u ċatta) huma l-fliexken tradizzjonali għall-inbid "Bürgstadter Berg".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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