UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 14 oktober 2016

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(Bürgstadter Berg (BOB))

(2016/C 384/04)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad [1], en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Duitsland heeft verzocht om bescherming van de naam „Bürgstadter Berg" overeenkomstig de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1308/2013 inzake de bescherming van oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen in de wijnsector. Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van die verordening heeft de Commissie de aanvraag van Duitsland onderzocht.

(2) Er is voldaan aan de in de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 vastgestelde voorwaarden.

(3) Met het oog op de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet in het *Publicatieblad van de Europese Unie* derhalve het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt alsook de verwijzing naar de publicatie van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Bürgstadter Berg",

BESLUIT:

Enig artikel

De bijlage bij het onderhavige besluit bevat het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde enig document en de verwijzing naar de publicatie van het productdossier voor de naam „Bürgstadter Berg" (BOB).

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van het onderhavige artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 14 oktober 2016.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

   Bürgstadter Berg

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB - beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

   1. Wijn

   5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

   Bürgstadter Berg (wijn), wit, rosé

   Organoleptisch

   De witte wijn, rode wijn, „blanc de noirs" en roséwijn (rosé, weissherbst) worden op de Bürgstadter Berg geproduceerd.

   De producten met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg" hebben volgende kenmerkende eigenschappen:

   — volle smaak met veel body, die tegelijk verfijnd is;

   — verfijnde zuurstructuur door een bodemcohesie en pH die lager zijn dan meestal het geval is bij Frankische bodems;

   — mineraliteit door een lichte verweringsbodem van bonte zandsteen; door de geologische omstandigheden zijn de wijnen nooit opulent of rijk, waardoor die mineralige toets ontstaat;

   — fijn, fruitig soortgebonden aroma bij de meestal droge wijnen.

   Voor de traditionele maar zeer zelden geproduceerde zoete wijnen (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en Eiswein) gelden de waarden van de bovenliggende BOB Franken.

   Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Minimale totale zuurgraad	3,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

   Bürgstadter Berg (wijn), rood

   Organoleptisch

   De witte wijn, rode wijn, „blanc de noirs" en roséwijn (rosé, weissherbst) worden op de Bürgstadter Berg geproduceerd.

   De producten met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg" hebben volgende kenmerkende eigenschappen:

   — volle smaak met veel body, die tegelijk verfijnd is;

   — verfijnde zuurstructuur door een bodemcohesie en pH die lager zijn dan meestal het geval is bij Frankische bodems;

   — mineraliteit door een lichte verweringsbodem van bonte zandsteen; door de geologische omstandigheden zijn de wijnen nooit opulent of rijk, waardoor die mineralige toets ontstaat;

   — fijn, fruitig soortgebonden aroma bij de meestal droge wijnen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	7
Minimale totale zuurgraad	3,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

Bürgstadter Berg (mousserende kwaliteitswijn)

Gehalte koolzuurgas:

De mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden moet een door koolzuurgas in oplossing teweeggebrachte overdruk hebben van niet minder dan 3,5 bar bij bewaring in gesloten recipiënten bij 20 °C.

Organoleptisch

De witte wijn, rode wijn, „blanc de noirs" en roséwijn (rosé, weissherbst) worden op de Bürgstadter Berg geproduceerd. Wijnstokken met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg" mogen worden gebruikt voor de productie van mousserende kwaliteitswijn.

De producten met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg" hebben volgende kenmerkende eigenschappen:

— volle smaak met veel body, die tegelijk verfijnd is;

— verfijnde zuurstructuur door een bodemcohesie en pH die lager zijn dan meestal het geval is bij Frankische bodems;

— mineraliteit door een lichte verweringsbodem van bonte zandsteen;

— fijn, fruitig soortgebonden aroma bij de mousserende wijnen (meestal brut).

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	14
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Bürgstadter Berg (wijn), kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte/minimaal mostgehalte (uitgedrukt in volumeprocent alcohol/graden Oehsle)

Kwaliteitswijn

	% vol. alcohol	°Oechsle
Voor alle wijnstokrassen	8,0	63
Voor Bocksbeutelwijn	9,4	72

Verrijking: kwaliteitswijn mag worden verrijkt met maximaal 14 % vol. totale alcohol. Algemeen mag de wijn niet worden verrijkt met geconcentreerde most of middels concentratie door afkoeling.

Voor het overige zijn de toegestane oenologische procedés die zijn vermeld in Verordening (EU) nr. 1308/2013, Verordening (EG) nr. 606/2009 en de nationale wetgeving, van toepassing op de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg".

Bürgstadter Berg (wijn), wijn met speciale predikaten

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte/minimaal mostgehalte (uitgedrukt in volumeprocent alcohol/graden Oehsle)

Wijn met speciale predikaten

	% vol. alcohol	°Oechsle
1. Kabinett		
Riesling, Silvaner	10,3	78
Andere variëteiten van witte wijn, Weissherbst, rosé	10,6	80
Rode wijn	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Alle andere variëteiten van witte wijn, rode wijn en rosé	12,2	90
3. Auslese		
Alle wijnstokrassen	13,8	100
4. Beerenauslese		
Alle wijnstokrassen	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Alle wijnstokrassen	21,5	150
6. Eiswein		
Alle wijnstokrassen	17,7	125

Wijn met speciale predikaten mag niet worden verrijkt.

Voor het overige zijn de toegestane oenologische procedés die zijn vermeld in Verordening (EU) nr. 1308/2013, Verordening (EG) nr. 606/2009 en de nationale wetgeving, van toepassing op de productie van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg".

Bürgstadter Berg (mousserende kwaliteitswijn) Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte/minimaal mostgehalte (uitgedrukt in volumeprocent alcohol/graden Oehsle)

	% vol. alcohol	°Oechsle
Sekt b.A.		
Alle wijnstokrassen	8,0	63

b. *Maximumopbrengsten*

Bürgstadter Berg (wijn, Sekt b.A.)

80 hl per hectare

6. **Afgebakend gebied**

De beschermde oorsprongsbenaming heeft betrekking op gronden waarop wijn mag worden verbouwd of die tijdelijk zonder wijnstokken mogen blijven, en op andere gronden zonder wijnstokken op het grondgebied van de gemeente Bürgstadt dat zich bevindt tussen de voet van de helling en de rand van het woud op de Bürgstadter Berg, op de linkeroever van de Main.

Dit gebied, met inbegrip van de paden, bestrijkt 113,808 ha.

7. **Belangrijkste wijndruiven**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Bürgstadter Berg (wijn, Sekt b.A.)

De onderscheidende kenmerken van de wijn en de Sekt b.A. zijn toe te schrijven aan het gebied van Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg is het wijnbouwgebied in het zuidwesten van het Frankische productiegebied. Een hoofdzakelijk zuidelijk gerichte helling met vooral een lichte verweringsbodem van bonte zandsteen verleent deze wijn zijn elegante karakter en daardoor ook zijn specificiteit. Dit vormt samen met de lage pH-waarde een bijzonder kenmerk binnen de BOB-wijn van Franken (waar de bodem meestal zwaar is). De ligging van de helling in een keteldal en tussen het middelgebergte van Spessart en Odenwald zorgt voor een microklimaat dat wordt gekenmerkt door een enigszins hogere gemiddelde jaartemperatuur en iets meer neerslag (650 mm) dan die welke de BOB-wijn Franken kent. De combinatie van deze factoren leidt tot een wijn die zich binnen de Frankische BOB-wijn onderscheidt op het vlak van elegantie en structuur. Door al deze abiotische factoren wordt het smaakprofiel van Bürgstadter Bergwijnen gevormd en onderscheiden deze wijnen zich van de Frankische BOB-wijn. De wijnen van Bürgstadter Berg zijn nooit opulent of rijk. De meeste wijnen met de BOB Bürgstadter Berg hebben een typische verfijnde zuurstructuur, meer uitgesproken dan bij de Frankische wijnen uit het centrale productiegebied, dankzij een bodemcohesie en pH die lager zijn dan meestal het geval is bij Frankische bodems. Ook het fijne, fruitige aroma (bv. het subtiele perzikaroma van de Rieslings en de zachte amandeltoets in de Spätburgunder) is te danken aan de bijzondere geologische en klimaatomstandigheden. De chemische samenstelling van de bodem en van het grondwater bieden de wortels van de wijnstokken voedingsstoffen en mineralen. Door het lage kalkgehalte van de bodem heeft most van Bürgstadter Berg een hoog zuurgehalte en dus een lage pH-waarde. Aangezien de „zuurte-indruk" van een wijn wordt bepaald door de pH-waarde, smaken de wijnen van Bürgstadter Berg zuriger, reductiever, rechtlijniger en slanker dan vergelijkbare wijnen van kalkbodems. De zuurgraad en de pH-waarde van de Bürgstadter Bergwijn beïnvloeden de microbiële stabiliteit en de ontwikkeling van esters, die mee het aroma mee bepalen, en anthocyanen, die rode wijn zijn kleur verschaffen. Ook het fijne, fruitige aroma (bv. het subtiele perzikaroma van de Rieslings en de zachte amandeltoets in de Spätburgunder) is dus te danken aan de bovenvermelde bijzondere geologische en klimaatomstandigheden.

De kenmerken van de mousserende wijnen zijn op dezelfde wijze toe te schrijven aan de bijzondere eigenschappen van het kleine gebied vanwaar ze afkomstig zijn.

9. **Essentiële aanvullende voorwaarden**

Bürgstadter Berg (wijn, Sekt b.A.)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor het gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming en de traditionele aanduiding op het etiket dient de wijn eerst aan een officiële controle te worden onderworpen. Pas wanneer door middel van deze officiële controle is bevestigd dat de wijn voldoet aan bepaalde specifieke vereisten, zal een officieel meercijferig controlenummer („Amtliche Prüfungsnummer" of „A.P.Nr.") worden toegekend. Kwaliteitswijn en Sekt b.A. met de beschermde oorsprongsbenaming „Bürgstadter Berg" moeten in Franken worden geproduceerd. De traditionele vormen van de fles voor de Bürgstadter Bergwijn zijn de „Burgunderflasche" (Bourgogne-fles), de „Schlegelflasche" (fluitfles) en de „Bocksbeutel" (plat-ronde fles).

Link naar het productdossier

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