DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 14 de outubro de 2016

relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência da publicação do caderno de especificações correspondentes a uma denominação de um produto do setor vitivinícola

[Bürgstadter Berg (DOP)]

(2016/C 384/04)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho [1], nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) A Alemanha requereu a proteção da denominação «Bürgstadter Berg» nos termos do disposto no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, relativamente à proteção de denominações de origem e de indicações geográficas do setor vitivinícola. Em conformidade com o artigo 97.º, n.º 2, do mesmo regulamento, a Comissão examinou esse pedido apresentado pela Alemanha.

(2) Estão satisfeitas as condições estabelecidas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, e nos artigos 100.º a 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é necessário publicar no *Jornal Oficial da União Europeia* o documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), desse regulamento e a referência de publicação do caderno de especificações utilizada no procedimento nacional preliminar de exame do pedido de proteção da denominação «Bürgstadter Berg»,

DECIDE:

Artigo único

Constam do anexo da presente decisão o documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e a referência da publicação do caderno de especificações da denominação «Bürgstadter Berg» (DOP).

Em conformidade com o artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão confere o direito de, no prazo máximo de dois meses a contar da data da sua publicação, ser declarada oposição à proteção da denominação indicada no primeiro parágrafo.

Feito em Bruxelas, em 14 de outubro de 2016.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

[1] JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar**

   «Bürgstadter Berg»

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho

   5. Vinhos espumantes de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

   «Bürgstadter Berg» (vinho), branco, *rosé*

   Características organolépticas:

   Vinho branco, vinho tinto, branco de uvas tintas e vinho rosado (*rosé*, *weissherbst*) produzidos em Bürgstadter Berg.

   Propriedades características dos produtos de Denominação de Origem Protegida «Bürgstadter Berg»:

   — grande profundidade e corpo, aliados a elegância;

   — elegância e requinte da estrutura acídica, devido aos índices mais baixos de coesão do solo e de pH do que é habitual nos solos da Francónia;

   — mineralização formada por solos leves variados de grés/residuais. As condições geológicas determinam que os vinhos não sejam opulentos e voluptuosos, conferindo-lhes características minerais;

   — caráter frutado requintado específico da variedade de casta, na maioria dos vinhos secos.

   Nos vinhos tradicionais, mas raramente produzidos (*Auslese*, *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* e *Eiswein*), aplicam-se os valores prevalecentes da DOP *Franken*.

   Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Dióxido de enxofre total máximo (mg/l)	200

   «Bürgstadter Berg» (vinho), tinto

   Características organolépticas:

   Vinho branco, vinho tinto, branco de uvas tintas e vinho rosado (*rosé*, *weissherbst*) produzidos em Bürgstadter Berg.

   Propriedades características dos produtos de Denominação de Origem Protegida «Bürgstadter Berg»:

   — grande profundidade e corpo, aliados a elegância;

   — elegância e requinte da estrutura acídica, devido aos índices mais baixos de coesão do solo e de pH do que é habitual nos solos da Francónia;

   — mineralização formada por solos leves variados de grés/residuais. As condições geológicas determinam que os vinhos não sejam opulentos e voluptuosos, conferindo-lhes características minerais;

   — caráter frutado requintado específico da variedade de casta, na maioria dos vinhos espumantes secos (*Brut*).

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Dióxido de enxofre total máximo (mg/l)	150

«Bürgstadter Berg» (vinho espumante de qualidade)

Teor de dióxido de carbono:

O teor de dióxido de carbono no vinho espumante de qualidade de regiões denominadas deve apresentar pressão em excesso, devido ao dióxido de carbono da solução, igual ou superior a 3,5 bares à temperatura de 20 °C em recipientes fechados.

Características organolépticas:

Vinho branco, vinho tinto, branco de uvas tintas e vinho rosado (*rosé*, *weissherbst*) produzidos em Bürgstadter Berg. As castas de «Bürgstadter Berg» de Denominação de Origem Protegida podem ser utilizadas para a produção de vinho espumante de qualidade.

Propriedades características dos produtos de Denominação de Origem Protegida «Bürgstadter Berg»:

— grande profundidade e corpo, aliados a elegância;

— elegância e requinte da estrutura acídica, devido aos índices mais baixos de coesão do solo e de pH do que é habitual nos solos da Francónia;

— mineralização formada por solos leves variados de grés/residuais;

— caráter frutado requintado específico da variedade de casta, na maioria dos vinhos secos.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Dióxido de enxofre total máximo (mg/l)	185

5. **Práticas enológicas**

a) *Práticas enológicas essenciais*

«Bürgstadter Berg» (vinho), vinhos de qualidade

Prática enológica específica

Título alcoométrico natural mínimo/teor mínimo de mosto (expresso em % vol. alcoométrico/graus *Oechsle*)

Vinhos de qualidade

	Álcool % vol	°*Oechsle*
Todas as castas	8,0	63
Vinho «Bocksbeutel»	9,4	72

Enriquecimento: os vinhos de qualidade podem ser enriquecidos até 14 % vol. alcoométrico total. Em geral, o vinho não pode ser enriquecido com mosto de uvas concentrado ou por concentração por arrefecimento.

Em todos os outros casos, as práticas enológicas aplicáveis à produção de «Bürgstadter Berg» de Denominação de Origem Protegida são as previstas nos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (CE) n.º 606/2009 e na legislação nacional.

«Bürgstadter Berg» (vinho), vinho com atributos especiais

Prática enológica específica

Título alcoométrico natural mínimo/teor mínimo de mosto (expresso em % vol. alcoométrico/graus *Oechsle*)

Vinho com atributos especiais

	Álcool % vol	°*Oechsle*
1. *Kabinett* [*cabinet*]		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Outras castas de vinho branco, *Weissherbst*, *rosé*	10,6	80
Vinho tinto	11,4	85
2. *Spätlese*		
Riesling, Silvaner,	11,7	87
Todas as restantes castas de vinho branco, vinho tinto e rosado (*rosé*)	12,2	90
3. *Auslese*		
Todas as castas	13,8	100
4. *Beerenauslese*		
Todas as castas	17,7	125
5. *Trockenbeerenauslese*		
Todas as castas	21,5	150
6. *Eiswein*		
Todas as castas	17,7	125

É proibido enriquecer o vinho com atributos especiais.

Em todos os casos restantes, as práticas enológicas aplicáveis à produção de «Bürgstadter Berg» de Denominação de Origem Protegida são as previstas nos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (CE) n.º 606/2009 e na legislação nacional.

«Bürgstadter Berg» (vinho espumante de qualidade) *Sekt* b.A. (vinho espumante de qualidade de regiões identificadas)

Prática enológica específica

Título alcoométrico natural mínimo/teor mínimo de mosto (expresso em % vol. alcoométrico/graus *Oechsle*)

	Álcool % vol	°*Oechsle*
Sekt b.A.		
Todas as castas	8,0	63

b) *Rendimentos máximos*

«Bürgstadter Berg» (vinho, *Sekt* b.A.)

80 hectolitros por hectare

6. **Área delimitada**

A denominação de origem protegida abrange terrenos autorizados para a produção de vinha ou em pousio, bem como outros sem vinha, na área identificada de Bürgstadt, situada entre o sopé e o perímetro florestal de Bürgstadter Berg, na margem esquerda do rio Meno.

A área, incluindo caminhos, abrange 113,808 ha.

7. **Principais castas**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«Bürgstadter Berg» (vinho, *Sekt* b.A.)

As características distintivas do vinho e *Sekt* b.A. prendem-se com a área de Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg designa a área de produção vitícola a sudoeste da zona de produção da Francónia. A encosta virada predominantemente a sul usufrui de luz e solo pedregoso residual de grés que conferem aos vinhos o seu caráter subtil e elegante, singularizando-os e que, juntamente com o baixo pH, constituem uma característica peculiar do vinho DOP da Francónia (onde os solos são mais coesos). A localização da encosta numa bacia e a sua posição entre os planaltos de Spessart e Odenwald cria um microclima caracterizado por temperatura e precipitação médias anuais ligeiramente mais elevadas (650 mm) do que as do vinho DOP da Francónia. A combinação destes fatores gera vinho de características peculiares entre o vinho DOP da Francónia, em termos de elegância e estrutura. Todos estes fatores abióticos configuram o perfil gustativo dos vinhos «Bürgstadter Berg» e distingue-os da produção vitícola DOP da Francónia. Os vinhos de Bürgstadter Berg nunca são opulentos ou voluptuosos. A maioria dos vinhos típicos «Bürgstadter Bergdelicate» DOP possui uma estrutura acídica refinada, mais definida do que na dos vinhos da Francónia do centro da área de produção, devido a menor coesão edáfica e pH mais baixo do que é habitual nestes solos. O aroma frutado requintado (por exemplo, aroma a pêssego mais subtil dos *Rieslings* e evocativo de amêndoa dos *Spätburgunder*) é igualmente atribuível às condições geológicas e climáticas especiais. A composição química e a humidade do solo alimentam as raízes da vinha em nutrientes/minerais. O mosto de «Bürgstadter Berg» possui teor acídico mais elevado e, consequentemente, valores de pH mais baixos. Tal deve-se ao baixo teor calcário do solo. Dado que o valor do pH representa a «impressão acídica» do vinho, os vinhos «Bürgstadter Berg» apresentam sabor mais acídico, redutor, linear e elegante do que o de vinhos idênticos de solos calcários. Os valores de acidez e pH dos vinhos «Bürgstadter Berg» influenciam a estabilidade microbiana e o grau de desenvolvimento dos esteres (que influenciam o paladar), e das antocianinas (que influenciam a cor dos vinhos tintos). Por conseguinte, o aroma frutado requintado (por exemplo, aroma a pêssego mais subtil dos *Rieslings* e evocativo de amêndoa dos *Spätburgunder*) é igualmente atribuível às condições geológicas e climáticas especiais já referidas.

Os vinhos espumantes caracterizam-se de forma idêntica pelas peculiaridades da pequena área de que provêm.

9. **Condições adicionais essenciais**

«Bürgstadter Berg» (vinho, *Sekt* b.A.)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção da Denominação de Origem Protegida e do termo tradicional no rótulo está dependente de inspeção oficial. A emissão do número oficial de inspeção (A.P. No) está dependente da confirmação da inspeção oficial em como o vinho respeita disposições específicas. O vinho de qualidade e o *Sekt* b.A. de denominação de origem protegida «Bürgstadter Berg» têm de ser produzidos na Francónia. O «Bürgstadter Berg» apresenta-se em garrafas de formato tradicional: *Burgunderflasche* (garrafa borgonhesa), *Schlegelflasche* (garrafa de *hock*) e garrafa de *Bocksbeutel* (garrafa de bojo redondo).

Hiperligação para o caderno de especificações

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