VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

zo 14. októbra 2016

týkajúce sa uverejnenia jednotného dokumentu uvedeného v článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku vzťahujúcej sa na názov v sektore vinohradníctva a vinárstva v *Úradnom vestníku Európskej únie*

[Bürgstadter Berg (CHOP)]

(2016/C 384/04)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

(1) Nemecko v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 týkajúcimi sa chráneného označenia pôvodu a zemepisného označenia v sektore vinohradníctva a vinárstva požiadalo o ochranu názvu „Bürgstadter Berg“. Komisia žiadosť Nemecka preskúmala v súlade s článkom 97 ods. 2 uvedeného nariadenia.

(2) Podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, v článku 97 ods. 1 a článkoch 100 až 102 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 boli splnené.

(3) Na umožnenie podania námietok v súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa v *Úradnom vestníku Európskej únie* mal uverejniť jednotný dokument uvedený v článku 94 ods. 1 písm. d) uvedeného nariadenia, ako aj odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku uskutočnené v priebehu predbežného vnútroštátneho postupu preskúmania žiadosti o ochranu názvu „Bürgstadter Berg“,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument uvedený v článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a odkaz na uverejnenie špecifikácie vzťahujúcej sa na názov „Bürgstadter Berg“ (CHOP) sú stanovené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

Uverejnením tohto rozhodnutia sa v súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 poskytuje právo vzniesť do dvoch mesiacov od jeho uverejnenia námietku voči ochrane názvu špecifikovaného v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 14. októbra 2016

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

   Bürgstadter Berg

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vín**

Bürgstadter Berg (víno), biele, rosé

Organoleptické vlastnosti

V oblasti Bürgstadter Berg sa vyrába biele víno, červené víno, blanc de noirs a rosé (rosé, weissherbst).

Charakteristickými vlastnosťami výrobkov s chráneným označením pôvodu Bürgstadter Berg sú:

— výrazná hustota a plnosť a súčasne elegancia,

— elegancia a jemná štruktúra kyselín v dôsledku nižšej súdržnosti pôdy a nižšej hodnoty pH, než sa bežne vyskytujú v pôdach vo Fransku,

— mineralita podmienená pestovaním na zvetraných pôdach ľahkého spodného triasu, Vína nie sú v dôsledku geologických podmienok nikdy opulentné ani bohaté, čo je dôvodom, prečo sa vyznačujú výraznou mineralitou,

— jemný ovocný charakter vín (spravidla suchých), špecifický pre odrodu viniča.

Pri tradičných, hoci veľmi zriedkavo vyrábaných sladkých vínach (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese a Eiswein) platia hodnoty nadradeného CHOP Franken.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	7
Minimálna celková kyslosť:	3,5 v gramoch na liter (vyjadrené ako kyselina vínna)
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	200

Bürgstadter Berg (víno), červené

Organoleptické vlastnosti

V oblasti Bürgstadter Berg sa vyrába biele víno, červené víno, blanc de noirs a rosé (rosé, weissherbst).

Charakteristickými vlastnosťami výrobkov s chráneným označením pôvodu Bürgstadter Berg sú:

— výrazná hustota a plnosť a súčasne elegancia,

— elegancia a jemná štruktúra kyselín v dôsledku nižšej súdržnosti pôdy a nižšej hodnoty pH, než sa bežne vyskytujú v pôdach vo Fransku,

— mineralita podmienená pestovaním na zvetraných pôdach ľahkého spodného triasu, Vína nie sú v dôsledku geologických podmienok nikdy opulentné ani bohaté, čo je dôvodom, prečo sa vyznačujú výraznou mineralitou,

— jemný ovocný charakter vín (spravidla suchých), špecifický pre odrodu viniča.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	7
Minimálna celková kyslosť:	3,5 v gramoch na liter (vyjadrené ako kyselina vínna)
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Bürgstadter Berg (akostné šumivé víno)

Obsah oxidu uhličitého:

Obsah oxidu uhličitého akostného šumivého vína z vymedzených regiónov v uzavretých nádobách pri teplote 20 °C musí vykazovať pretlak minimálne 3,5 bar v dôsledku oxidu uhličitého v roztoku.

Organoleptické vlastnosti

V oblasti Bürgstadter Berg sa vyrába biele víno, červené víno, blanc de noirs a rosé (rosé, weissherbst). Vína s chráneným označením pôvodu „Bürgstadter Berg“ možno použiť na výrobu akostného šumivého vína.

Charakteristickými vlastnosťami výrobkov s chráneným označením pôvodu Bürgstadter Berg sú:

— výrazná hustota a plnosť a súčasne elegancia,

— elegancia a jemná štruktúra kyselín v dôsledku nižšej súdržnosti pôdy a nižšej hodnoty pH, než sa bežne vyskytujú v pôdach vo Fransku,

— mineralita podmienená pestovaním na zvetraných pôdach ľahkého spodného triasu,

— jemný ovocný charakter šumivých vín (spravidla suchých, t. j. brut), špecifický pre odrodu viniča.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	14
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	3,5 v gramoch na liter (vyjadrené ako kyselina vínna)
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	185

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Bürgstadter Berg (víno), akostné vína

Osobitný enologický postup

Minimálny prirodzený obsah alkoholu/minimálny obsah muštu (vyjadrený v obj. % alkoholu/stupňoch Oechsle)

Akostné vína

	Alkohol obj. %	°Oechsle
Všetky odrody viniča	8,0	63
Víno vo fľašiach „Bocksbeutel“	9,4	72

Obohacovanie: akostné vína možno obohatiť na maximálne 14 obj. % celkového obsahu alkoholu. Pravidlom je, že víno nemožno obohacovať zahusteným hroznovým muštom alebo zahusťovaním prostredníctvom pôsobenia chladu.

Pri ostatných aspektoch sa na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Bürgstadter Berg“ vzťahujú povolené enologické postupy stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013, nariadení (ES) č. 606/2009 a vo vnútroštátnych právnych predpisoch.

Bürgstadter Berg (víno), víno s osobitným prívlastkom

Osobitný enologický postup

Minimálny prirodzený obsah alkoholu/minimálny obsah muštu (vyjadrený v obj. % alkoholu/stupňoch Oechsle)

Víno s osobitnými prívlastkami

	Alkohol obj. %	°Oechsle
1. Kabinett [kabinetné]		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Ostatné druhy bieleho vína, Weissherbst, rosé	10,6	80
Červené víno	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Všetky ostatné druhy bieleho vína, červeného vína a rosé	12,2	90
3. Auslese		
Všetky odrody viniča	13,8	100
4. Beerenauslese		
Všetky odrody viniča	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Všetky odrody viniča	21,5	150
6. Eiswein		
Všetky odrody viniča	17,7	125

Víno s osobitným prívlastkom nemožno obohacovať.

Pri ostatných aspektoch sa na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Bürgstadter Berg“ vzťahujú povolené enologické postupy stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013, nariadení (ES) č. 606/2009 a vo vnútroštátnych právnych predpisoch.

Bürgstadter Berg (akostné šumivé víno) Sekt b. A. (akostné šumivé víno z vymedzených regiónov)

Osobitný enologický postup

Minimálny prirodzený obsah alkoholu/minimálny obsah muštu (vyjadrený v obj. % alkoholu/stupňoch Oechsle)

	Alkohol obj. %	°Oechsle
Sekt b.A.		
Všetky odrody viniča	8,0	63

b) *Maximálne výnosy*

Bürgstadter Berg (víno, Sekt b. A.)

80 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená oblasť**

Chránené označenie pôvodu sa vzťahuje na plochy s povolením pestovať vinič alebo plochy, na ktorých sa dočasne vinič nepestuje, a iné plochy, na ktorých sa vinič nepestuje, vo vymedzenej oblasti Bürgstadt medzi úpätím a okrajom lesa na vrchu Bürgstadter Berg na ľavej strane toku Mohanu.

Rozloha oblasti vrátane plochy chodníkov predstavuje 113,808 ha.

7. **Hlavné muštové odrody**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Opis súvislostí**

Bürgstadter Berg (víno, Sekt b. A.)

Oblasť Bürgstadter Berg sa výrazným spôsobom podpisuje na vlastnostiach vína a sektu Sekt b. A.

Bürgstadter Berg je oblasť pestovania viniča v juhozápadnej časti pestovateľskej oblasti Fransko. Prevažne južne orientovaný svah nepretržite ovplyvňovaný svetlom s pôdami ľahkého kamenistého spodného triasu podmieňuje ladný a elegantný charakter týchto vín, ako aj ich mimoriadnu osobitosť. Spolu s nízkou hodnotou pH predstavuje jedinečnú črtu vín s CHOP Franken (z oblastí, kde sú pôdy prevažne súdržné). Poloha svahu v kotline a skutočnosť, že sa nachádza medzi stredohoriami Spessart a Odenwald, vytvárajú mikroklímu s mierne vyššou ročnou priemernou teplotou a ročným úhrnom zrážok (650 mm) než sú v oblasti výroby vín s CHOP Franken. Kombinácia týchto daností podmieňuje víno, ktoré sa vďaka svojej elegancii a štruktúre vyníma spomedzi vín s CHOP Franken. Všetky tieto abiotické faktory formujú chuťový profil vín z oblasti Bürgstadter Berg, ktorým sa odlišujú od vín s CHOP Franken. Vína z oblasti Bürgstadter Berg nikdy nie sú opulentné ani bohaté. Delikátna jemná štruktúra kyselín, ktorá je výsledkom pôsobenia menšej súdržnosti pôdy a nižšieho pH než pri väčšie pôd vo Fransku a ktorá je výraznejšia než pri franských vínach z hlavnej časti pestovateľskej oblasti, je typickou vlastnosťou väčšiny vín s CHOP Bürgstadter Berg. Aj jemnú ovocnú arómu, napríklad jemnú broskyňovú arómu vín Riesling a jemný náznak mandlí vo vínach Spätburgunder možno pripísať osobitným geologickým a podnebným podmienkam. Chemické zloženie pôdy a pôdnej vody zabezpečujú živiny/minerálne látky pre korene viniča. Mušty z oblasti Bürgstadter Berg sa v dôsledku nízkeho obsahu vápenca v pôde vyznačujú vysokým obsahom kyselín, a teda nízkymi hodnotami pH. Hodnota pH predstavuje „kyslý dojem“ vína, a preto sa vína z oblasti Bürgstadter Berg vyznačujú kyslejšou, redukívnou, priamejšou a štíhlejšou chuťou v porovnaní s podobnými vínami z vápenitých pôd. Kyslosť a hodnota pH vín z oblasti Bürgstadter Berg ovplyvňujú mikrobiálnu stabilitu, ako aj mieru možnej tvorby esterov, ktoré ovplyvňujú arómu, a tvorby antokyanínov, ktoré podmieňujú sfarbenie červených vín. Aj jemnú ovocnú arómu, napríklad jemnú broskyňovú arómu vín Riesling a jemný náznak mandlí vo vínach Spätburgunder možno pripísať uvedeným osobitným geologickým a podnebným podmienkam.

Šumivé vína sa vyznačujú podobnými osobitými črtami predmetnej malej oblasti, odkiaľ pochádzajú.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Bürgstadter Berg (víno, Sekt b. A.)

Právny rámec:

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Podmienkou používania chráneného označenia pôvodu a tradičného pojmu na etikete vína je úspešné absolvovanie úradnej kontroly. Len ak sa v rámci tejto úradnej kontroly potvrdí, že víno spĺňa určité konkrétne požiadavky, pridelí sa mu oficiálne úradné kontrolné číslo pozostávajúce z viacerých číslic (A. P. Nr). Akostné víno a Sekt b. A. s chráneným označením „Bürgstadter Berg" musia byť vyrobené vo Fransku. Tradične sa víno z oblasti Bürgstadter Berg plní do fliaš burgundského typu, do fliaš typu Schlegelflasche (vysoké fľaše) a do fliaš typu Bocksbeutel (guľaté ploské fľaše).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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