IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 14. oktobra 2016

o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije* ter sklicu na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(Bürgstadter Berg (ZOP))

(2016/C 384/04)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ([1]) ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Nemčija je vložila vlogo za zaščito imena „Bürgstadter Berg“ v skladu z določbami Uredbe (EU) št. 1308/2013 o zaščiti oznacb porekla in geografskih oznacb v vinskem sektorju. V skladu s členom 97(2) navedene uredbe je vlogo Nemčije preučila Komisija.

(2) Pogoji iz členov od 93 do 96, člena 97(1) in členov od 100 do 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 so izpolnjeni.

(3) V *Uradnem listu Evropske unije* bi bilo zato treba objaviti enotni dokument iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz predhodnega nacionalnega postopka za preučitev vloge za zaščito imena „Bürgstadter Berg“, da se omogoči vložitev ugovorov v skladu s členom 98 navedene uredbe –

SKLENILA:

Edini člen

Enotni dokument iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 in sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime „Bürgstadter Berg“ (ZOP) sta določena v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zaščito imena iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od datuma objave.

V Bruslju, 14. oktobra 2016

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime za registracijo**

   Bürgstadter Berg

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

   5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

   Belo vino, rosé „Bürgstadter Berg“

   Organoleptični opis

   Na območju Bürgstadter Berg se proizvajajo belo vino, rdeče vino, *blanc de noirs* in rosé (rosé, *weissherbst*).

   Lastnosti proizvodov z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“ so:

   — velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti;

   — elegantna in pretanjena kislinska struktura, ki je posledica slabše sprijemljivosti tal in nižje vrednosti pH, kot je običajno za frankovska tla;

   — mineralnost določajo lahki pisani peščenjak in preperinska tla; zaradi geoloških razmer vina niso nikoli preobilna in razkošna, zato delujejo mineralno;

   — prefinjena sortna sadnost v večini suhih vin.

   Za tradicionalna, vendar redko pridelana sladka vina (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese in Eiswein) veljajo vrednosti višje razvrščenih frankovskih vin z ZOP Franken.

   Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	15
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	7
Najnižja skupna vsebnost kisline	3,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v tisočinkah enote na liter)	18
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

   Rdeče vino „Bürgstadter Berg“

   Organoleptični opis

   Na območju Bürgstadter Berg se proizvajajo belo vino, rdeče vino, *blanc de noirs* in rosé (rosé, *weissherbst*).

   Lastnosti proizvodov z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“ so:

   — velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti;

   — elegantna in pretanjena kislinska struktura, ki je posledica slabše sprijemljivosti tal in nižje vrednosti pH, kot je običajno za frankovska tla;

   — mineralnost določajo lahki pisani peščenjak in preperinska tla; zaradi geoloških razmer vina niso nikoli preobilna in razkošna, zato delujejo mineralno;

   — prefinjena sortna sadnost v večini suhih vin.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	15
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	7
Najnižja skupna vsebnost kisline	3,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v tisočinkah enote na liter)	20
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

Kakovostno peneče vino „Bürgstadter Berg“

Vsebnost ogljikovega dioksida

Vsebnost ogljikovega dioksida v kakovostnem penečem vinu iz opredeljenih regij mora zaradi raztopljenega ogljikovega dioksida imeti nadtlak najmanj 3,5 bara pri temperaturi 20 °C v zaprtih posodah.

Organoleptični opis

Na območju Bürgstadter Berg se proizvajajo belo vino, rdeče vino, *blanc de noirs* in rosé (rosé, *weissherbst*). Za proizvodnjo kakovostnega penečega vina se lahko uporabljajo vina z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“.

Lastnosti proizvodov z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“ so:

— velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti;

— elegantna in pretanjena kislinska struktura, ki je posledica slabše sprijemljivosti tal in nižje vrednosti pH, kot je običajno za frankovska tla;

— mineralnost določajo lahki pisani peščenjak in preperinska tla;

— fina sortna sadežnost v penečih vinih, ki so večinoma brut.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	14
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	9
Najnižja skupna vsebnost kisline	3,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v tisočinkah enote na liter)	18
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

5. **Postopki proizvodnje vina**

(a) *Osnovne enološke prakse*

Kakovostna vina „Bürgstadter Berg“

Posebni enološki postopek

Najmanjši naravni delež alkohola/najmanjši delež mošta (izražen v vol. % alkohola/Oechslejevih stopinjah)

Kakovostna vina

	Alkohol vol. %	°Oe
Za vse sorte vinske trte	8,0	63
Za vino v steklenici *bocksbeutel*	9,4	72

Obogatitev: kakovostna vina se lahko obogatijo z največ 14 vol. % skupnega alkohola. Vino se na splošno ne sme obogatiti z zgoščenim grozdnim moštom ali z zgoščevanjem s hlajenjem.

Za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“ se uporabljajo dovoljeni enološki postopki iz Uredbe (EU) št. 1308/2013 in Uredbe (ES) št. 606/2009 ter nacionalna zakonodaja.

Vina s posebnimi lastnostmi (Prädikatsweine) Bürgstadter Berg

Posebni enološki postopek

Najmanjši naravni delež alkohola/najmanjši delež mošta (izražen v vol. % alkohola/Oechslejevih stopinjah)

Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi)

	Alkohol vol. %	°Oe
1. Kabinett (kabinetno vino)		
rizling, silvaner,	10,3	78
druge sorte belega vina, vina *weissherbsta*, roséja	10,6	80
rdeče vino	11,4	85
2. Spätlese (pozna trgatev)		
rizling, silvaner,	11,7	87
vse druge sorte belega in rdečega vina ter roséja	12,2	90
3. Auslese (izbor)		
vse sorte vinske trte	13,8	100
4. Beerenauslese (jagodni izbor)		
vse sorte vinske trte	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese (suhi jagodni izbor)		
vse sorte vinske trte	21,5	150
6. Eiswein (ledeno vino)		
vse sorte vinske trte	17,7	125

Vino s posebnimi lastnostmi se ne sme obogatiti.

Za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“ se uporabljajo dovoljeni enološki postopki iz Uredbe (EU) št. 1308/2013 in Uredbe (ES) št. 606/2009 ter nacionalna zakonodaja.

Kakovostno peneče vino iz opredeljene regije (Sekt b.A.) Bürgstadter Berg

Posebni enološki postopek

Najmanjši naravni delež alkohola/najmanjši delež mošta (izražen v vol. % alkohola/Oechslejevih stopinjah)

	Alkohol vol. %	°Oe
Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljene regije)		
vse sorte vinske trte	8,0	63

(b) *Največji donosi*

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

80 hektolitrov na hektar

6. **Opredeljeno območje**

Zaščitena označba porekla zajema zemljišča, zasajena z vinsko trto z dovoljenjem ali začasno nezasajena s trto ali druga zemljišča brez trt v katastrski občini Bürgstadt, ki leži med podnožjem in gozdnim robom na griču Bürgstadter Berg na levem bregu reke Majne.

Območje, vključno s pešpotmi, meri 113,808 ha.

7. **Glavne sorte grozdja**

modri zweigelt

rani modri burgundec

beli burgundec

zeleni silvaner

pozni modri burgundec

rizvanec

renski rizling

šardoné

8. **Opis povezave**

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

Območje Bürgstadter Berg daje pečat vinu in kakovostnemu penečemu vinu iz opredeljene regije.

Bürgstadter Berg je vinogradniška površina na jugozahodu frankovskega pridelovalnega območja. Pobočje, ki je pretežno obrnjeno proti jugu in ga zaznamujejo lahka, kamnita preperinska tla iz pisanega peščenjaka, daje tem vinom lahkotnost in elegantnost ter samosvojost, to pa so lastnosti, ki so skupaj z nizko vrednostjo pH posebnost med vini s frankovsko ZOP (kjer so tla večinoma sprijemljiva). Kotlinska lega pobočja med sredogorjema Spessart in Odenwald ustvarja mikroklimo z nekoliko višjimi povprečnimi letnimi temperaturami in rahlo obilnejšimi letnimi padavinami (650 mm) kot pri vinih s frankovsko ZOP. Iz povezave teh dejavnikov nastanejo vina, ki so med vini s frankovsko ZOP posebnost zaradi elegantnosti in strukture. Vsi ti abiotski dejavniki vplivajo na profil okusa vin „Bürgstadter Berg“, zaradi česar odstopajo od vin s frankovsko ZOP. Vino z območja Bürgstadter Berg niso nikoli preobilna in razkošna. Pretanjenost njihove kislinske stukture, ki je nekoliko natančnejša kot pri frankovskih vinih z osrednjega območja pridelave, je značilna za večino vin z ZOP „Bürgstadter Berg“ zaradi slabše sprijemljivosti tal in nižje vrednosti pH, kot je običajno za frankovska tla. Prefinjena sadnost, npr. nežni vonj po breskvah pri rizlingih in nežni pridah po mandljih pri poznih burgundcih ravno tako izhaja iz posebnih geoloških in podnebnih razmer. Kemijska sestava tal in vlaga v tleh oskrbujeta korenine trt s hranili in mineralnimi snovmi. Mošt z območja Bürgstadter Berg ima višjo vsebnost kisline in zato nižjo vrednost pH. To je posledica majhnega deleža apnenca v tleh. Ker pH vrednost določa „kislinski vtis“ vina, so vina z območja Bürgstadter Berg bolj podprta s kislinami, bolj reduktivna, premočrtnejša in vitkejša kot primerljiva vina z apnenčastih tal. Kislost in vrednost pH vin z območja Bürgstadter Berg vplivata na mikrobiološko obstojnost vina in obseg nastajanja aromatskih estrov in barvilnih antocianinov pri rdečih vinih. Prefinjena sadnost, npr. nežni vonj po breskvah pri rizlingih in nežni pridah po mandljih pri poznih burgundcih ravno tako izhaja iz navedenih posebnih geoloških in podnebnih razmer.

Posebnosti tega malega območja porekla zaznamujejo tudi peneča vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Bürgstadter Berg (vino, Sekt b.A.)

Pravni okvir

V nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja

Pred uporabo zaščitene označbe porekla in tradicionalnih izrazov na nalepki je treba vino uradno preskusiti. Šele ko se pri uradnem preskusu ugotovi, da vino izpolnjuje ustrezne posebne pogoje, se mu dodeli uradna večmestna številka preskusa (A.P.Nr.). Proizvodnja kakovostnega vina in kakovostnega penečega vina iz opredeljene regije z zaščiteno označbo porekla „Bürgstadter Berg“ mora potekati na frankovskem pridelovalnem območju. Tradicionalne oblike steklenice za vino „Bürgstadter Berg“ so burgundska in renska steklenica ter sploščeno okrogla steklenica *bocksbeutel*.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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