DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 14 de octubre de 2016

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, y de la referencia de publicación del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola

[Bürgstadter Berg (DOP)]

(2016/C 384/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 [1], y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) Alemania ha presentado una solicitud de protección de la denominación «Bürgstadter Berg» en virtud de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 sobre la protección de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas en el sector vitivinícola. De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del citado Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud de Alemania.

(2) Se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100 a 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el *Diario Oficial de la Unión Europea* debe publicar por tanto el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia de publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional preliminar de examen de la solicitud de protección de la denominación «Bürgstadter Berg».

DECIDE:

Artículo único

El documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, y la referencia de publicación del pliego de condiciones de la denominación «Bürgstadter Berg» (DOP) figuran en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión otorga el derecho de impugnar la protección de la denominación contemplada en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación.

Hecho en Bruselas, el 14 de octubre de 2016.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

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

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s) que debe(n) registrarse**

   «Bürgstadter Berg»

2. **Tipo de indicación geográfica**

   DOP-Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

   1. Vino

   5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

   «Bürgstadter Berg» (vino), blanco, rosado

   Características organolépticas

   En Bürgstadter Berg se produce vino blanco, tinto, *blanc de noirs* y rosado (*rosé, weissherbst*).

   Las propiedades características de los productos que poseen la denominación de origen protegida «Bürgstadter Berg» son las siguientes:

   — gran profundidad y cuerpo, a la par que elegancia,

   — elegancia y finura de la estructura de los ácidos debido a una cohesión del suelo y un valor de pH inferiores a lo habitual en los suelos de Franconia,

   — mineralidad derivada de un suelo residual de arenisca abigarrada ligera; debido a las condiciones geológicas, los vinos nunca son opulentos ni ricos, razón por la cual, precisamente, poseen características minerales,

   — delicado carácter afrutado específico de la variedad de vid en los vinos predominantemente secos.

   En el caso de los vinos dulces tradicionales, que se producen muy poco (*Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* y *Eiswein*), son aplicables los valores de la DOP general de los vinos de Franconia.

   Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

   «Bürgstadter Berg» (vino), tinto

   Características organolépticas

   En Bürgstadter Berg se produce vino blanco, tinto, *blanc de noirs* y rosado (*rosé, weissherbst*).

   Las propiedades características de los productos que poseen la denominación de origen protegida «Bürgstadter Berg» son las siguientes:

   — gran profundidad y cuerpo, a la par que elegancia,

   — elegancia y finura de la estructura de los ácidos debido a una cohesión del suelo y un valor de pH inferiores a lo habitual en los suelos de Franconia,

   — mineralidad derivada de un suelo residual de arenisca abigarrada ligera; debido a las condiciones geológicas, los vinos nunca son opulentos ni ricos, razón por la cual, precisamente, poseen características minerales,

   — delicado carácter afrutado específico de la variedad de vid en los vinos predominantemente secos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

«Bürgstadter Berg» (vino espumoso de calidad)

Contenido de dióxido de carbono:

El contenido de dióxido de carbono del vino espumoso de calidad de regiones determinadas debe tener una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto no inferior a 3,5 bares si se mantiene a una temperatura de 20 °C en recipientes cerrados.

Características organolépticas

En Bürgstadter Berg se produce vino blanco, tinto, *blanc de noirs* y rosado (*rosé, weissherbst*). Los vinos con la denominación de origen protegida «Bürgstadter Berg» pueden utilizarse para la producción de vinos espumosos de calidad.

Las propiedades características de los productos que poseen la denominación de origen protegida «Bürgstadter Berg» son las siguientes:

— gran profundidad y cuerpo, a la par que elegancia,

— elegancia y finura de la estructura de los ácidos debido a la menor cohesión del suelo y un valor de pH inferiores a lo habitual en los suelos de Franconia,

— mineralidad derivada de un suelo residual de arenisca abigarrada ligera,

— Delicado carácter afrutado específico de la variedad de vid en los vinos espumosos predominantemente secos (*Brut*).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

«Bürgstadter Berg» (vino), vinos de calidad

Práctica enológica específica

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo/contenido mínimo de mosto (expresado en% vol. alcohol/grados Oechsle)

Vinos de calidad

	Alcohol % vol	°Oechsle
Para todas las variedades de vid	8,0	63
Para el vino *Bocksbeutel*	9,4	72

Enriquecimiento: Los vinos de calidad pueden enriquecerse como máximo con un 14 % vol. de alcohol total. En general, el vino no puede enriquecerse con mosto de uva concentrado o mediante concentración por frío.

Por lo demás, las prácticas enológicas autorizadas se establecen en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el Reglamento (CE) n.º 606/2009 y la legislación nacional aplicable a la producción de vino con la denominación de origen protegida «Bürgstadter Berg».

«Bürgstadter Berg» (vino), un vino con atributos especiales

Práctica enológica específica

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo/contenido mínimo de mosto (expresado en% vol. alcohol/grados Oechsle)

Vino con atributos especiales

	Alcohol % vol	°Oechsle
1. *Kabinett [Cabinet]*		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Otras variedades de vino blanco, *Weissherbst,* rosado	10,6	80
Vino tinto	11,4	85
2. *Spätlese*		
Riesling, Silvaner,	11,7	87
Todas las demás variedades de vino blanco, tinto y rosado	12,2	90
3. *Auslese*		
Todas las variedades de vid	13,8	100
4. *Beerenauslese*		
Todas las variedades de vid	17,7	125
5. *Trockenbeerenauslese*		
Todas las variedades de vid	21,5	150
6. *Eiswein*		
Todas las variedades de vid	17,7	125

El vino con atributos especiales no puede ser enriquecido.

Por lo demás, las prácticas enológicas autorizadas se establecen en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el Reglamento (CE) n.º 606/2009 y la legislación nacional aplicable a la producción de vino con la denominación de origen protegida «Bürgstadter Berg».

«Bürgstadter Berg» (vino espumoso de calidad) Sekt b.A. (vino espumoso de calidad de regiones determinadas)

Práctica enológica específica

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo/contenido mínimo de mosto (expresado en% vol. alcohol/grados Oechsle)

	Alcohol % vol	°Oechsle
Sekt b.A.		
Todas las variedades de vid	8,0	63

b. *Rendimientos máximos*

«Bürgstadter Berg» (vino, Sekt b.A.)

80 hectolitros por hectárea

6. **Zona delimitada**

La denominación de origen protegida comprende los terrenos autorizados para ser plantados de vid o temporalmente sin vides, y otras superficies sin cepas en la zona definida de Bürgstadt, situada entre el borde inferior de la pendiente y el perímetro de la zona boscosa de Bürgstadter Berg, en la margen izquierda del río Meno.

La zona, incluidos los caminos, cubre 113,808 hectáreas.

7. **Principales uvas de vinificación**

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Bürgstadter Berg» (vino, Sekt b.A.)

Las características distintivas del vino y el Sekt b.A. están vinculadas a la zona de Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg es la zona vitícola situada al suroeste de la zona de producción de Franconia. Una ladera orientada predominantemente hacia el sur que recibe muchas horas de luz y el suelo residual pedregoso de arenisca abigarrada imprimen un carácter sutil y elegante a estos vinos que los hace muy específicos y que, junto con un bajo pH, constituye una particularidad de la DOP de los vinos de Franconia (donde los suelos suelen ser cohesivos). La situación de la ladera en una cuenca y su posición entre las tierras altas de Spessart y Odenwald crean un microclima caracterizado por una temperatura y precipitaciones anuales medias (650 mm) ligeramente superiores a las de la DOP de los vinos de Franconia. La combinación de estos factores da lugar a un vino que se distingue entre los de la DOP de los vinos de Franconia por su elegancia y estructura. Todos estos factores abióticos configuran el perfil organoléptico de los vinos de Bürgstadter Berg y los distinguen de la DOP de los vinos de Franconia. Los vinos de Bürgstadter Berg nunca son opulentos ni ricos. Típica de la mayoría de los vinos de la DOP «Bürgstadter Berg» es la delicada finura de su estructura ácida, más definida que en los vinos de Franconia de la zona central de producción y debida a la menor cohesión del suelo y a un pH inferior a lo habitual en los suelos de Franconia. El agradable aroma afrutado -por ejemplo, el sutil aroma de melocotón de los *Riesling* y el suave toque a almendra del *Spätburgunder*- puede también atribuirse a las especiales condiciones geológicas y climáticas. La composición química del suelo y las aguas subterráneas proporcionan nutrientes y minerales a las raíces de las vides. Los mostos de Bürgstadter Berg poseen un elevado grado de acidez y, por consiguiente, bajos valores de pH, lo cual se debe al bajo contenido de caliza del suelo. Dado que el pH representa la «impresión ácida» de un vino, los vinos de Bürgstadter Berg poseen un sabor más ácido, reductor, lineal y fino que el de vinos similares procedentes de suelos calizos. La acidez y el pH de los vinos de Bürgstadter Berg influyen en la estabilidad microbiana y en el desarrollo de los ésteres, que tienen efectos en el aroma, y las antocianinas, que tienen un efecto colorante en los vinos tintos. El agradable aroma afrutado —por ejemplo, el sutil aroma de melocotón de los *Riesling* y el suave toque a almendra del *Spätburgunder*— es igualmente atribuible a las condiciones geológicas y climáticas especiales mencionadas anteriormente.

Asimismo, los vinos espumosos se caracterizan por las peculiaridades de la pequeña superficie de la que proceden.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

«Bürgstadter Berg» (vino, Sekt b.A.)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para poder utilizar la denominación de origen protegida y el término tradicional en la etiqueta, el vino debe, en primer lugar, pasar una inspección oficial. Se atribuye un número de inspección oficial de varios dígitos (A.P. No) únicamente tras haberse comprobado mediante esa inspección oficial que el vino cumple determinados requisitos específicos. El vino de calidad y Sekt b.A. con la denominación protegida «Bürgstadter Berg» debe producirse en Franconia. Las formas de botella tradicionales del vino «Bürgstadter Berg» son la *Burgunderflasche* [botella borgoñona], la *Schlegelflasche* [botella Rin] y la *Bocksbeutel* [botella tipo Franconia].

Enlace al pliego de condiciones

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