

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 14 października 2016 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy w sektorze wina****(Bürgstadter Berg (ChNP))**

(2016/C 384/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niemcy złożyły wniosek o ochronę nazwy „Bürgstadter Berg” zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 dotyczącymi ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych w sektorze wina. Zgodnie z art. 97 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja zbadała wniosek Niemiec.
- (2) Warunki ustanowione w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100–102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zostały spełnione.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) wspomnianego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „Bürgstadter Berg”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Bürgstadter Berg” (ChNP) określone są w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 października 2016 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

Bürgstadter Berg

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina (win)

Bürgstadter Berg (wino) białe, różowe

Właściwości organoleptyczne

W Bürgstadter Berg produkuje się wino białe, wino czerwone, wino białe z czerwonych winogron (blanc de noirs) i wino różowe (rosé i *Weissherbst*).

Właściwości charakterystyczne dla produktów z chronioną nazwą pochodzenia „Bürgstadter Berg” to:

- niezwykła głębia i bukiet w eleganckim połączeniu,
- elegancka i delikatna struktura kwasowości, wynikająca ze spoistości struktury niższych warstw gleby i wartości pH niższej niż w przypadku większości gleb Frankonii,
- mineralność ukształtowana przez różnorodne pozostałości lekkich skał piaskowcowych w glebie; ze względu na warunki geologiczne wino nigdy nie jest bogate i ciężkie, dzięki czemu jest wyraziście mineralne,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla użytej odmiany winorośli, w większości wina wytrawne.

W przypadku tradycyjnych, ale bardzo rzadko produkowanych win słodkich (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese i Eiswein) przeważają cechy przypisane Franken ChNP.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

Bürgstadter Berg (wino), czerwone

Właściwości organoleptyczne

W Bürgstadter Berg produkuje się wino białe, wino czerwone, wino białe z czerwonych winogron (blanc de noirs) i wino różowe (rosé i *Weissherbst*).

Właściwości charakterystyczne dla produktów z chronioną nazwą pochodzenia „Bürgstadter Berg” to:

- niezwykła głębia i bukiet w eleganckim połączeniu,
- elegancka i delikatna struktura kwasowości, wynikająca ze spoistości struktury niższych warstw gleby i wartości pH niższej niż w przypadku większości gleb Frankonii,
- mineralność ukształtowana przez różnorodne pozostałości lekkich skał piaskowcowych w glebie; ze względu na warunki geologiczne wino nigdy nie jest bogate i ciężkie, dzięki czemu jest wyraziście mineralne,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla użytej odmiany winorośli, w większości wina wytrawne.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

Bürgstadter Berg (gatunkowe wino musujące)

Zawartość dwutlenku węgla:

Zawartość dwutlenku węgla w gatunkowym winie musującym z określonych regionów związana jest z wysokim ciśnieniem spowodowanym obecnością ditlenku węgla w roztworze, nie mniejszym niż 3,5 bara, przy przechowywaniu w zamkniętych pojemnikach w temperaturze w 20 °C.

Właściwości organoleptyczne

W Bürgstadter Berg produkuje się wino białe, wino czerwone, wino białe z czerwonych winogron (blanc de noirs) i wino różowe (rosé i *Weissherbst*). Do produkcji gatunkowego wina musującego można wykorzystywać wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Bürgstadter Berg”.

Właściwości charakterystyczne dla produktów z chronioną nazwą pochodzenia „Bürgstadter Berg” to:

- niezwykła głębia i bukiet w eleganckim połączeniu,
- elegancka i delikatna struktura kwasowości, wynikająca ze spoistości struktury niższych warstw gleby i wartości pH niższej niż w przypadku większości gleb Frankonii,
- mineralność ukształtowana przez różnorodne pozostałości lekkich skał piaszczystych w glebie,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla użytej odmiany winorośli, w większości wytrawne wina musujące.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna ogólna kwasowość	3,5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Praktyki wytwarzania wina

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Bürgstadter Berg (wino), wino gatunkowe

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna naturalna zawartość alkoholu/minimalna zawartość moszczu (wyrażone w % obj. alkoholu/stopniach w skali Oechslego)

Wina gatunkowe

	Alkohol % obj.	stopni w skali Oechslego
Dla wszystkich rodzajów wina	8,0	63
Dla wina Bocksbeutel	9,4	72

Wzbogacanie: Wina gatunkowe można wzbogacać do maksymalnie 14 % obj. alkoholu ogółem. Zasadniczo win nie można wzbogacać zagęszczonym moszczem winogronowym ani wykorzystując zagęszczanie poprzez schłodzenie.

Oprócz tego przy produkcji wina z chronioną nazwą pochodzenia „Bürgstadter Berg” stosuje się dozwolone praktyki enologiczne określone w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013, rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 oraz przepisach krajowych.

Bürgstadter Berg (wino), wino z wyróżnikiem

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna naturalna zawartość alkoholu/minimalna zawartość moszczu (wyrażone w % obj. alkoholu/stopniach w skali Oechslego)

Wino z wyróżnikiem

	Alkohol % obj.	stopni w skali Oechslego
1. Kabinett [cabinet]		
Riesling, Silvaner,	10,3	78
Inne odmiany wina białego, <i>Weissherbst</i> , różowego	10,6	80
Wino czerwone	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Wszystkie inne odmiany wina białego, wino czerwone i różowe	12,2	90
3. Auslese		
Wszystkie rodzaje wina	13,8	100
4. Beerenauslese		
Wszystkie rodzaje wina	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Wszystkie rodzaje wina	21,5	150
6. Eiswein		
Wszystkie rodzaje wina	17,7	125

Wina z wyróżnikiem nie można wzbogacać.

Oprócz tego przy produkcji wina z chronioną nazwą pochodzenia „Bürgstadter Berg” stosuje się dozwolone praktyki enologiczne określone w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013, rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 oraz przepisach krajowych.

Bürgstadter Berg (gatunkowe wino musujące) Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych obszarów geograficznych)

Szczególne praktyki enologiczne

Minimalna naturalna zawartość alkoholu/minimalna zawartość moszczu (wyrażone w % obj. alkoholu/stopniach w skali Oechslego)

	Alkohol % obj.	stopni w skali Oechslego
Sekt b.A.		
Wszystkie rodzaje wina	8,0	63

b. *Maksymalne zbiory*

Bürgstadter Berg (wino, Sekt b.A.)

80 hektolitrow/ha

6. Wyznaczony obszar

Chroniona nazwa pochodzenia obejmuje grunty dopuszczone do uprawy winorośli lub czasowo bez winorośli oraz pozostałe grunty bez winorośli na wyznaczonym obszarze Bürgstadt położonym w Bürgstadter Berg między podnóżem zboczy i granicą lasu, na lewym brzegu rzeki Men.

Powierzchnia obszaru, wliczając ścieżki, wynosi 113,808 ha.

7. Główne odmiany winorośli

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. Opis związku(-ów)

Bürgstadter Berg (wino, Sekt b.A.)

Cechy charakterystyczne wina i wina z oznaczeniem *Sekt b.A.* są związane z obszarem Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg to obszar uprawy winorośli w południowo-zachodniej części obszaru produkcji wina we Frankonii. Głównie południowe nachylenie stoków, powodujące jego ciągłe wystawienie na światło i kamieniste gleby z pozostałością różnorodnych skał piaskowcowych, nadają winom elegancki i delikatny charakter, czyniąc je bardzo specyficznymi. Wraz z niskim współczynnikiem pH stanowi to cechę szczególną win ChNP z Frankonii (gdzie przeważają gleby spoiste). Położenie stoków w niecce oraz między pasmami Spessart i Odenwald doprowadziło do wykształcenia się specyficznego mikroklimatu ze średnią rocznych temperatur i opadów (650 mm) nieco wyższymi niż w przypadku innych frankońskich win ChNP. Połączenie tych czynników nadaje winu jego typowy charakter, wyróżniający je wśród frankońskich win ChNP pod względem elegancji i struktury. Wszystkie te czynniki abiotyczne wpływają na bukiet win Bürgstadter Berg i odróżniają je od innych frankońskich win ChNP. Wina z Bürgstadter Berg nigdy nie są bogate i ciężkie. Struktura ich kwasowości jest delikatna, bardziej zdecydowana niż w winach z głównego obszaru produkcji Frankonii, typowa dla większości win z ChNP Bürgstadter Berg, ze względu na mniejszą spistość i niższą wartość pH niż w przypadku przeważających we Frankonii gleb. Delikatny owocowy aromat, np. subtelny aromat brzoskwiń w Rieslingu i łagodny nuty migdałów w Spätburgunderze, wynikają na równi ze szczególnych warunków geologicznych i klimatycznych. Skład chemiczny gleby i wód gruntowych powoduje przenikanie składników odżywczych i mineralnych do korzeni winorośli. Moszcze z Bürgstadter Berg mają wysoką zawartość kwasu, a tym samym niskie pH. Wynika to z niskiej zawartości wapienia w glebie. Jako że wartość pH stanowi o wraźniu kwasowości wina, wina z Bürgstadter Berg mają bardziej kwaśny, jednorodny i wyrazisty smak oraz bardziej ograniczony bukiet w stosunku do podobnych win z gleb wapiennych. Kwasowość i wartości pH win z Bürgstadter Berg mają wpływ na ich stabilność mikrobiologiczną, na stopień, w jakim mogą rozwinąć się estry, co z kolei ma wpływ na zapach, a także na antocyjany, co ma znaczenie dla barwy czerwonych win. Delikatny owocowy aromat, np. subtelny aromat brzoskwiń w Rieslingu i łagodny nuty migdałów w Spätburgunderze, wynikają na równi ze szczególnych warunków geologicznych i klimatycznych opisanych wyżej.

Również wina musujące wykazują szczególne cechy związane z niewielkim obszarem, z którego pochodzą.

9. Najważniejsze dodatkowe wymogi

Bürgstadter Berg (wino, Sekt b.A.)

Ramy prawne:

Wskazano w prawodawstwie krajowym

Rodzaj dodatkowego wymogu:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Aby można było umieścić na etykiecie oznaczenie ChNP i tradycyjną nazwę, należy najpierw poddać wino urzędowej inspekcji. Dopiero gdy urzędowa inspekcja potwierdzi, że wino spełnia określone wymagania szczególne, może ono zostać opatrzone oficjalną banderolą kontrolną. Wino gatunkowe i wino *Sekt b.A.* z chronioną nazwą „Bürgstadter Berg” muszą być produkowane we Frankonii. Tradycyjne formy butelek na wino „Bürgstadter Berg” to: Burgunderflasche (tzw. butelka burgundzka), Schlegelflasche (tzw. butelka mozelska) i Bocksbeutel (tzw. butelka frankońska).

Link do specyfikacji produktu

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