

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimas

(2020/C 124/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Würzburger Stein-Berg“**PDO-DE-02403****Paraiškos data: 2017 m. gruodžio 6 d.****1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

Würzburger Stein-Berg

2. Valstybė narė

DE

3. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

4. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Vyno (-ų) aprašymas*Rūšinis vynas*Baltasis vynas, gaminamas iš *Silvaner*, *Riesling* ir *Weisser Burgunder* vynuogių veislių

Savybės: vynas labai sodrus ir tirštas, abi savybės tarpusavyje puikiai dera

— atspari, integruota, harmoninga rūgščių struktūra

— gerai integruotas alkoholis

— *Muschelkalk* dirvožemis daro didelę įtaką vyne juntamam minerališkumui

— vynuogių veislei būdingas subtilus vaisių skonis

— rūšiniai „Würzburger Stein-Berg“ vynai yra sausi baltieji vynai

(¹) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

- tai vynai, pasižymintys ypač juntamu titnagu įskeliamos ugnies dūmų aromatu ir subtiliu vaisių skoniu
- jų spalva – nuo geltonos iki aukso geltonos
- natūrali alkoholio koncentracija: ne mažiau kaip 12,2 % tūrio – 90°Oe, visuminė alkoholio koncentracija po sodrinimo: ne daugiau kaip 15 % tūrio.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Vynas su specialia nuoroda „Auslese“

Baltasis vynas, gaminamas iš *Silvaner*, *Riesling* ir *Weisser Burgunder* vynuogių veislių

Savybės: vynas labai sodrus ir tirštas, abi savybės tarpusavyje puikiai dera

- atspari, integruota, harmoninga rūgščių struktūra
- gerai integruotas alkoholis
- *Muschelkalk* dirvožemis daro didelę įtaką vyne juntamam minerališkumui
- vynuogių veislei būdingas subtilus vaisių skonis
- tai vynai, pasižymintys ypač juntamu titnagu įskeliamos ugnies dūmų aromatu ir subtiliu vaisių skoniu
- jų spalva – nuo geltonos iki aukso geltonos
- vynai su specialiomis nuorodomis nuo „Auslese“ iki „Troockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“ išsiskiria tuo, kad juose yra didelis liekamojo cukraus kiekis – jis ne mažesnis kaip 45 g/l, sudėtiniai *Noblesse* vynai
- natūrali alkoholio koncentracija: ne mažiau kaip 13,8 % tūrio – 100°Oe.

Toms analitinėms savybėms, apie kurias duomenų nepateikta, taikomos Vokietijos vyno įstatymo nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	7
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	6 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	350

Vynas su specialia nuoroda „Beerenauslese“

Baltasis vynas, gaminamas iš *Silvaner*, *Riesling* ir *Weisser Burgunder* vynuogių veislių

Savybės: vynas labai sodrus ir tirštas, abi savybės tarpusavyje puikiai dera

- atspari, integruota, harmoninga rūgščių struktūra
- gerai integruotas alkoholis
- *Muschelkalk* dirvožemis daro didelę įtaką vyne juntamam minerališkumui
- vynuogių veislei būdingas subtilus vaisių skonis
- tai vynai, pasižymintys ypač juntamu titnagu įskeliamos ugnies dūmų aromatu ir subtiliu vaisių skoniu

- jų spalva – nuo geltonos iki aukso geltonos
- vynai su specialiomis nuorodomis nuo „Auslese“ iki „Troockenbeereauslese“ ir „Eiswein“ išsiskiria tuo, kad juose yra didelis liekamojo cukraus kiekis – jis ne mažesnis kaip 45 g/l, sudėtiniai *Noblesse* vynai
- natūrali alkoholio koncentracija: ne mažiau kaip 17,7 % tūrio – 125°Oe.

Toms analitinėms savybėms, apie kurias duomenų nepateikta, taikomos Vokietijos vyno įstatymo nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	6 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

Vynas su specialia nuoroda „Troockenbeereauslese“

Baltasis vynas, gaminamas iš *Silvaner*, *Riesling* ir *Weisser Burgunder* vynuogių veislių

Savybės: vynas labai sodrus ir tirštas, abi savybės tarpusavyje puikiai dera

- atspari, integruota, harmoninga rūgščių struktūra
- gerai integruotas alkoholis
- *Muschelkalk* dirvožemis daro didelę įtaką vyne juntamam minerališkumui
- vynuogių veislei būdingas subtilus vaisių skonis
- tai vynai, pasižymintys ypač juntamu itinai iškeliamos ugnies dūmų aromatu ir subtiliu vaisių skoniu
- jų spalva – nuo geltonos iki aukso geltonos
- vynai su specialiomis nuorodomis nuo „Auslese“ iki „Troockenbeereauslese“ ir „Eiswein“ išsiskiria tuo, kad juose yra didelis liekamojo cukraus kiekis – jis ne mažesnis kaip 45 g/l, sudėtiniai *Noblesse* vynai
- natūrali alkoholio koncentracija: ne mažiau kaip 21,5 % tūrio – 150°Oe.

Toms analitinėms savybėms, apie kurias duomenų nepateikta, taikomos Vokietijos vyno įstatymo nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	6 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	35
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

Vynas su specialia nuoroda „Eiswein“

Baltasis vynas, gaminamas iš *Silvaner*, *Riesling* ir *Weisser Burgunder* vynuogių veislių

Savybės: vynas labai sodrus ir tirštas, abi savybės tarpusavyje puikiai dera

- atspari, integruota, harmoninga rūgščių struktūra
- gerai integruotas alkoholis
- *Muschelkalk* dirvožemis daro didelę įtaką vyne juntamam minerališkumui
- vynuogių veislei būdingas subtilus vaisių skonis
- tai vynai, pasižymintys ypač juntamu itinai iškeliamos ugnies dūmų aromatu ir subtiliu vaisių skoniu
- jų spalva – nuo geltonos iki aukso geltonos

- vynai su specialiomis nuorodomis nuo „Auslese“ iki „Troockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“ išsiskiria tuo, kad juose yra didelis liekamojo cukraus kiekis – jis ne mažesnis kaip 45 g/l, sudėtiniai *Noblesse* vynai
 - natūrali alkoholio koncentracija: ne mažiau kaip 17,7 % tūrio – 125°Oe.
- Toms analitinėms savybėms, apie kurias duomenų nepateikta, taikomos Vokietijos vyno įstatymo nuostatos.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	6 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

6. Vyno gamybos metodai

a) Pagrindiniai vynuokystės metodai

Vynų su specialiomis nuorodomis liekamojo cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 45 g/l.

Kiti gaminant SKVN „Würzburger Stein-Berg“ leidžiami naudoti vynuokystės metodai nustatyti Reglamente (ES) Nr. 1308/2013, Reglamente (EB) Nr. 606/2009 ir nacionalinės teisės aktuose.

b) Didžiausia išeiga

50 hektolitru iš hektaro

7. Nustatyta geografinė vietovė

Visi toliau nurodyti skaičiai yra tik Viurcburgo miesto rajone (Bavarija) registruotų sklypų numeriai.

SKVN „Würzburger Stein-Berg“ apima tik vietovės, įtrauktas į „Würzburger Stein“ vynuogyno registrą. Tolesniuose punktuose aprašomas galutinis SKVN „Würzburger Stein-Berg“ ribų nustatymas.

Nuo 7469 sklypo pietvakarių kampo rytų kryptimi išilgai kelio 7468/1, palei rytinę 5857 sklypo ribą šiaurės kryptimi iki kelio 5853/3, tada į rytus iki 5695 sklypo rytinio krašto.

Į šiaurę nuo 5695 sklypo vakarų kryptimi iki 5689 sklypo rytinės ribos. Iš ten į šiaurę palei rytines 5689, 5687 ir 5681 sklypų ribas.

Nuo šiaurinės 5681 sklypo ribos vakarinis 5679 kelias link 5725/1 kelio į šiaurę, tada išilgai 5727/0 ir 5775/3 kelių iki 5775/0 sklypo rytinės ribos, tada į pietus iki 5783/0 kelio, tada į vakarus iki 5782/0 sklypo rytinės ribos, tada į šiaurę iki 5782/2 sklypo. Palei 5782/2 sklypą 42 m vakarų kryptimi iki vynuogyno pabaigos. Iš ten tiesia linija į pietus iki 5783 kelio. Palei 5783, 5553 ir 5822 kelius iki 5830 sklypo. Palei 5834 kelią vakarų kryptimi iki 7996 sklypo šiaurinės ribos. Palei 7996, 7996/2 ir 5850 sklypų šiaurinę ribą iki 5852 kelio. 5852 kelias į pietus iki 7468/1 kelio. Vakarių kryptimi iki 7469 sklypo vakarinio krašto. Vakarine 7469 riba į pietus link 7468/1 sklypo.

Ši SKVN „Würzburger Stein-Berg“ vietovė, nužymėta sklypų numeriais, yra vynuogyno „Würzburger Stein“, esančio SKVN „Franken“ teritorijoje Bavarijos Viurcburgo vietovėje, dalis. Ši SKVN vietovė yra išskirtinė dėl savo statuso, yra arti prie upės, kuri veikia kaip šilumos rezervuaras, ir dėl vyraujančių pamatinių uolienu *Middle Muschelkalk* – visa tai reiškia, kad SKVN vietovės kokybė labai skiriasi nuo gretimų „Würzburger Stein“ vynuogyno sklypų kokybės.

8. Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės)

Weisser Riesling – *Riesling*, *Riesling renano*, *Rheinriesling*, *Klingelberger*

Weisser Burgunder – *Pinot Blanc*, *Pinot Bianco*, *Weissburgunder*

Grüner Silvaner – *Silvaner*, *Sylvaner*

9. Ryšys (-iai) su geografine vietove

„Würzburger Stein-Berg“ gaminamas iš geriausiuose „Würzburger Stein“ vynuogyno sklypuose auginamų vynuogių. Saulėto, labai stataus šlaito pagrindas – *Muschelkalk* uolienos. Į pietus orientuota kriauklės formos vietovė yra Maino upės, kuri veikia kaip šilumos rezervuaras, pakrantėje.

„Würzburger Stein-Berg“ naudojamų vynuogių auginimo vietos topografijai būdinga klasikinė slėnio forma su sąnašynais ir erozijomis; slėnis susiformavo maždaug prieš du milijonus metų, kai pasikeitė senosios Maino upės („Urmaino“) kryptis ir ji pradėjo tekėti į Reiną, o ne į Dunojų. Dėl unikalių Maino upės vingių erozijos paveikto kranto pusėje susiformavo ypač palanki vietovė vynuogėms auginti. Dėl staus nuolydžio ir įgaubtos pietvakarių orientacijos „Würzburger Stein-Berg“ naudojamų vynuogių auginimo vieta yra viena iš aukščiausios kokybės vietų Vokietijoje. Šalia tekanti upė ir Viurcburgo miesto kaimynystė suteikia „Würzburger Stein-Berg“ išskirtinį mikroklimatą, kuris turi lemiamos įtakos vynu kokybei.

Dirvožemį sudaro erozinės atliekos, kuriose gausu humuso, su priemolio ir molio sluoksniais, jis pasižymi dideliu vandens ir šilumos absorbcijos pajėgumu. Aukštis virš jūros lygio – 190–285 metrai. Nuolydis – 45–65 %. Daug saulės šviesos. Maino upė veikia kaip šilumos rezervuaras ir atspindi saulės energiją. Viurcburgo miesto šiluminis poveikis pagerina mikroklimatą.

Aprašoma geografinė vietovė nuo gretimų „Würzburger Stein“ dalių skiriasi tuo, kad čia yra vidutiniškai daug *Muschelkalk* dirvožemių, vietovė stati ir sausa. Ją sudaro į pietus orientuotas kalvagūbrio šlaitas, kurio neveikia šalto oro srovės iš aukščiau esančios plynaukštės, todėl ji skiriasi nuo kitų aplinkinės vietovės vynuogynų. *Muschelkalk* uolienoms būdingas mažas porų tūris, taigi jų tankis ir natūrinis svoris yra dideli, todėl yra didelė ir šiluminė talpa. Šlaito nuolydis ir pietinė orientacija leidžia užtikrinti didžiausią galimą šilumos poveikį. Dėl saugomos vietovės aplinkos veiksnių (pagrindinių uolienu, dirvožemio tipo, mikroklimato, šlaito nuolydžio bei krypties, saulės šviesos, apsaugos nuo šalto oro poveikio ir artumo upei) sąveikos vynai yra aštresni, sunkesni ir pikantiškesni už gretimų sklypų kilmės vynus. Unikali vietovės orientacijos, nuolydžio, pagrindinių uolienu, dirvožemio tipo ir Maino upės sąveika daro poveikį vynams. Iš nederlingo ir akmeningo *Muschelkalk* dirvožemio vynuogynai įsisavina daugiau mineralinių medžiagų, nei vynuogynai, esantys už saugomos vietovės ribų. Šios mineralinės medžiagos formuoja vyno savybes. Šiltas mikroklimatas sudaro sąlygas ilgam augimo sezonui, todėl vynuogių ir iš jų pagamintų vynu aromatas susiformuoja ir mineralinės medžiagos įsisavinamos per ilgesnį laiką. Dėl nuolydžio ir orientacijos sklypai gauna ypač daug šilumos, o vynmedžiai gali prisotinti vynuoges ir iš jų pagamintus vynus įvairiausiais aromatais ir kitomis sudedamosiomis dalimis. Iš šioje vietovėje auginamų vynuogių gaminami vynai yra išlaikyti, harmoningi, malonaus skonio, tiršti, su titnago aromatu ir skoniu.

Saugomos vietovės kalvagūbris apsaugo ją nuo šalto oro, dėl kurio sutrumpėtų vynuogių augimo ir nokimo laikotarpis. Dėl šios priežasties istoriškai ir per visus auginimo šimtmečius registruota vynuogyno dalis buvo pirminė „Würzburger Stein“ dalis, o jos pavadinimo kilmė – „Würzburger Stein-Berg“.

Apribodami derlių iki ne daugiau kaip 5 000 litrų iš hektaro per metus ir leisdami vyną gaminti tik iš trijų veislių vynuogių (*Silvaner*, *Riesling* ir *Weißer Burgunder*), gamintojai nuolat užtikrina aukštą saugomos vietovės vynu kokybę ir aiškiai apibrėžtą vynuogių veislės profilį. Šios trys veislės geriausiai reprezentuoja vietovės dirvožemio ypatybes. Vynams, pagamintiems iš aplinkinės vietovės vynuogynų, leidžiama naudoti daugiau kaip 70 vynuogių veislių, taip pat didesni derlių – 10 800 litrų iš hektaro per metus.

Per kelis šimtus metų Frankonijos literatūroje buvo aprašytas ir patikrintas vynu iš saugomos vietovės ypatumas.

Per šimtmečius dėl vynuogių augintojų patirties, susijusios su vietove ir vynais iš saugomos vietovės, buvo suformuotas vynu skonis. Rūšinių vynu gamybos metodai pagal tradicijas ir nuosekliai buvo nustatinėjami jau kelis šimtus metų. Aukštą vynu kokybę įrodo daugybė nacionalinių ir tarptautinių apdovanojimų.

Dirvožemis pasižymi ypatingu veiksnių, turinčių įtakos vynu, deriniu: triaso periodo *Middle Muschelkalk* geologija ir atitinkamas dirvožemis, specifinė ir unikali topografija (orientacija, nuolydis, arti esanti upė ir miestas) ir dėl to susidarantis mikroklimatas, galiausiai ilgametis tvarus auginimas stačiuose šlaituose, naudojant klasikines *Riesling*, *Silvaner* ir *Weißer Burgunder* vynmedžių veisles iš senų, optimaliai prižiūrimų ir riboto derlingumo vynuogynų.

10. Kitos esminės sąlygos

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Apribodami derlių iki ne daugiau kaip 5 000 litrų iš hektaro per metus ir leisdami vyną gaminti tik iš trijų veislių vynuogių (*Silvaner*, *Riesling* ir *Weißer Burgunder*), gamintojai nuolat užtikrina aukštą saugomos vietovės vynų kokybę ir aiškiai apibrėžtą vynuogių veislės profilį, dėl kurio atsiranda šiai vietovei būdingas skonis.

Vynai saugoma kilmės vietos nuoroda gali būti žymimi tik tuo atveju, jei perdirbtos vynuogės yra skintos nuo vynmedžių, kurie saugomoje vietovėje buvo pasodinti mažiausiai prieš 8 metus.

Ne jaunesnių kaip 8 metų vynmedžių atveju dėl tvirtesnio šaknų įsiskverbimo užtikrinama aukštesnė ir pastovesnė vyno kokybė skirtingomis auginimo sąlygomis. Vynams iš kaimyninių sklypų, esančių už saugomos vietovės ribų, minimalus vynmedžių amžius nėra nustatytas. Tas pats pasakytina ir apie visą vynuogių auginimo regioną.

Produkto specifikacijos nuoroda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
