

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva

(2020/C 124/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Würzburger Stein-Berg“

PDO-DE-02403

Dátum žiadosti: 6. decembra 2017

1. **Názov na zápis do registra**

„Würzburger Stein-Berg“

2. **Členský štát**

Nemecko

3. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

4. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. **Opis vína (vín)**

Akostné víno

Biele víno vyrobené z odrôd Silvaner, Riesling a Weisser Burgunder.

Vlastnosti: výrazná hĺbka a plnosť a súčasne elegancia,

— vyrovnané ucelené harmonické zloženie kyselín,

— dobre začlenený alkohol,

— mineralita do veľkej miery typická pre pôdu s lastúrovým vápencom,

— jemný ovocný charakter typický pre príslušnú odrodu,

— akostné vína z oblasti „Würzburger Stein-Berg“ sú suché biele vína,

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

- vína s obzvlášť dymovými kremenitými tónmi a jemným ovocným charakterom,
- farba prechádzajúca od žltej až po zlatožltú,
- prirodzený obsah alkoholu: minimálne 12,2 obj. % – 90 °Oe, celkový obsah alkoholu po obohatení: maximálne 15 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

Predikátne víno „Auslese“

Biele víno vyrobené z odrôd Silvaner, Riesling a Weisser Burgunder.

Vlastnosti: výrazná hĺbka a plnosť a súčasne elegancia,

- vyrovnané ucelené harmonické zloženie kyselín,
- dobre začlenený alkohol,
- mineralita do veľkej miery typická pre pôdu s lastúrovým vápencom,
- jemný ovocný charakter typický pre príslušnú odrodu,
- vína s obzvlášť dymovými kremenitými tónmi a jemným ovocným charakterom,
- farba prechádzajúca od žltej až po zlatožltú,
- pre predikátne vína „Auslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ je typický zreteľný obsah zvyškového cukru, a to minimálne 45 gramov na liter; ide o noblesné, komplexné vína,
- prirodzený obsah alkoholu: minimálne 13,8 obj. % – 100 °Oe.

V prípade analytických vlastností, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú ustanovenia nemeckého zákona o vinohradníctve a vinárstve („Weingesetz“).

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	7
Minimálna celková kyslosť	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	350

Predikátne víno „Beerenauslese“

Biele víno vyrobené z odrôd Silvaner, Riesling a Weisser Burgunder.

Vlastnosti: výrazná hĺbka a plnosť a súčasne elegancia,

- vyrovnané ucelené harmonické zloženie kyselín,
- dobre začlenený alkohol,
- mineralita do veľkej miery typická pre pôdu s lastúrovým vápencom,
- jemný ovocný charakter typický pre príslušnú odrodu,
- vína s obzvlášť dymovými kremenitými tónmi a jemným ovocným charakterom,

- farba prechádzajúca od žltej až po zlatožltú,
- pre predikátne vína „Auslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ je typický zreteľný obsah zvyškového cukru, a to minimálne 45 gramov na liter; ide o noblesné, komplexné vína,
- prirodzený obsah alkoholu: minimálne 17,7 obj. % – 125 °Oe.

V prípade analytických vlastností, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú ustanovenia nemeckého zákona o vinohradníctve a vinárstve („Weingesetz“).

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	5,5
Minimálna celková kyslosť	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

Predikátne víno „Trockenbeerenauslese“

Biele víno vyrobené z odrôd Silvaner, Riesling a Weisser Burgunder.

Vlastnosti: výrazná hĺbka a plnosť a súčasne elegancia,

- vyrovnané ucelené harmonické zloženie kyselín,
- dobre začlenený alkohol,
- mineralita do veľkej miery typická pre pôdu s lastúrovým vápencom,
- jemný ovocný charakter typický pre príslušnú odrodu,
- vína s obzvlášť dymovými kremenitými tónmi a jemným ovocným charakterom,
- farba prechádzajúca od žltej až po zlatožltú,
- pre predikátne vína „Auslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ je typický zreteľný obsah zvyškového cukru, a to minimálne 45 gramov na liter; ide o noblesné, komplexné vína,
- prirodzený obsah alkoholu: minimálne 21,5 obj. % – 150 °Oe.

V prípade analytických vlastností, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú ustanovenia nemeckého zákona o vinohradníctve a vinárstve („Weingesetz“).

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	5,5
Minimálna celková kyslosť	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	35
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

Predikátne víno „Eiswein“

Biele víno vyrobené z odrôd Silvaner, Riesling a Weisser Burgunder.

Vlastnosti: výrazná hĺbka a plnosť a súčasne elegancia,

- vyrovnané ucelené harmonické zloženie kyselín,
- dobre začlenený alkohol,
- mineralita do veľkej miery typická pre pôdu s lastúrovým vápencom,
- jemný ovocný charakter typický pre príslušnú odrodu,
- vína s obzvlášť dymovými kremenitými tónmi a jemným ovocným charakterom,
- farba prechádzajúca od žltej až po zlatožltú,

- pre predikátne vína „Auslese“, „Trockenbeerenauslese“ a „Eiswein“ je typický zreteľný obsah zvyškového cukru, a to minimálne 45 gramov na liter; ide o noblesné, komplexné vína,
- prirodzený obsah alkoholu: minimálne 17,7 obj. % – 125 °Oe.

V prípade analytických vlastností, ktoré nie sú uvedené, sa uplatňujú ustanovenia nemeckého zákona o vinohradníctve a vinárstve („Weingesetz“).

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	5,5
Minimálna celková kyslosť	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

6. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Predikátne vína majú minimálny obsah zvyškového cukru 45 gramov na liter.

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

b) Maximálne výnosy

50 hektolitrov na hektár

7. Vymedzená zemepisná oblasť

Všetky nižšie uvedené údaje sa týkajú výlučne parciel zapísaných v okrese Würzburg v Bavorsku.

CHOP „Würzburger Stein-Berg“ pokrýva iba oblasti zapísané do vinohradníckeho registra vinohradníckej usadlosti Würzburger Stein. V nasledujúcom texte je jednoznačne vymedzená oblasť CHOP „Würzburger Stein-Berg“.

Od juhovýchodného rohu parcely č. 7469 na východ pozdĺž cesty č. 7468/1, pozdĺž východnej hranice parcely č. 5857 na sever až po cestu č. 5853/3, potom na východ až po východný koniec parcely č. 5695.

Severne od parcely č. 5695, na západ až po východnú hranicu parcely č. 5689. Odtiaľ na sever pozdĺž východných hraníc parciel č. 5689, 5687 a 5681.

Od severnej hranice parcely č. 5681, západná cesta č. 5679 po parcelu č. 5725/1 na sever, potom pozdĺž ciest č. 5727/0 a 5775/3 až po východnú hranicu parcely č. 5775/0, potom smerom na juh až po cestu č. 5783/0, ďalej na západ až po východnú hranicu parcely č. 5782/0, a na sever až po parcelu č. 5782/2. Pozdĺž parcely č. 5782/2, 42 metrov západne po koniec vinohradu. Odtiaľ rovnou čiarou na juh až po cestu č. 5783. Pozdĺž ciest č. 5783, 5553 a 5822 až po parcelu č. 5830. Pozdĺž cesty č. 5834 smerom na východ až po severnú hranicu parcely č. 7996. Pozdĺž severných hraníc parciel č. 7996, 7996/2 a 5850 až po cestu č. 5852. Cesta č. 5852 na juh až po cestu č. 7468/1. Na západ až po západný koniec parcely č. 7469. Západná hranica parcely č. 7469 na juh až po parcelu č. 7468/1.

Oblasť CHOP „Würzburger Stein-Berg“ vymedzená číslami parciel je ako taká súčasťou vinohradu Würzburger Stein, ktorý sa nachádza na území CHOP Franken v oblasti Würzburg v Bavorsku. Vymedzená oblasť CHOP sa vyznačuje strmým terénom, blízkosťou rieky slúžiacej ako zásobník tepla a podložím prevažne z lastúrového vápenca z obdobia stredného triasu, čo znamená, že vlastnosti tejto oblasti CHOP sa značne líšia od vlastností okolitých parciel vinohradu Würzburger Stein.

8. Hlavné muštové odrody

Weisser Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

Weisser Burgunder – Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weissburgunder

Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

9. Opis súvislostí

„Würzburger Stein-Berg“ pozostáva z tých najlepších parciel vinohradu Würzburger Stein. Slnečné, strmé svahy z lastúrového vápenca. Južne orientovaný pozemok tvaru lastúry na rieke Mohan, ktorá slúži ako zásobník tepla.

Topografia „Würzburger Stein-Berg“ sa vyznačuje tradičnou formáciou údolia pozostávajúcou z nánosov a nárazových brehov, ktoré vznikli pred približne dvoma miliónmi rokov, keď sa zmenil tok rieky Mohan [„Urrmain“], ktorá sa začala sa vlievať do Rýna namiesto do Dunaja. Jedinečné meandre rieky Mohan vytvorili na nárazovom brehu mimoriadne vhodné miesto na pestovanie viniča. Vďaka strmému sklonu a vypuklému tvaru obrátenému na juhovýchod je „Würzburger Stein-Berg“ jednou z najvhodnejších lokalít na pestovanie viniča v Nemecku. Bezprostredná blízkosť rieky, najmä v kombinácii s mestskou mikroklimou neďalekého mesta Würzburg, dodáva oblasti „Würzburger Stein-Berg“ špecifickú vlastnú mikroklimu, ktorá má rozhodujúci vplyv na kvalitu vína.

Zvetraná pôda bohatá na humus, pretkaná vrstvami hliny a ílu. Pôda s vysokým obsahom vody a schopnosťou absorbovať teplo. Nadmorská výška 190 – 285 metrov nad morom. Sklon svahov 45 – 65 %. Vysoká miera vystavenia slnečnému svetlu. Rieka Mohan slúži ako zásobník tepla a odráža svetelnú energiu. Termálny vplyv mesta Würzburg zlepšuje mikroklimu.

Opísaná zemepisná oblasť sa od okolitých častí vinohradu Würzburger Stein odlišuje priemerným obsahom lastúrového vápenca v pôde, strmými svahmi a súvisiacou suchosťou lokality. Pozostáva zo strmého južného svahu hrebeňa, ktorý nie je vystavený studenému vzduchu z vyššie položenej plošiny, a preto sa líši od ostatných vinohradov v okolí. Lastúrový vápenec sa vyznačuje nízkou pórovitosťou, vďaka čomu má vysokú hustotu uchovávaní a vysokú špecifickú hmotnosť, čo má za následok vysokú schopnosť zadržiavať teplo. Sklon svahu a orientácia na juh zabezpečujú najvyššiu možnú mieru vystavenia teplu. Súhra faktorov súvisiacich so životným prostredím v chránenej oblasti (materská hornina, druh pôdy, mikroklima, sklon a orientácia svahu, slnečné svetlo, ochrana pred pôsobením studeného vzduchu a blízkosť rieky) spôsobuje, že vína sú korenistejšie, náročnejšie a slasšie na jazyku ako tie z okolitých pozemkov. Orientácia, sklon, materská hornina, druh pôdy a rieka Mohan spolu vzájomne pôsobia jedinečným spôsobom a vplývajú na vína. Z úrodnej pôdy s lastúrovým vápencom s vysokým obsahom kameňov čerpá vinič viac minerálov než vo vinohradoch mimo chránenej oblasti. Tieto minerály formujú charakter vína. Teplá mikroklima spôsobuje dlhé vegetačné obdobie, a poskytuje hroznu a vlnam, ktoré sa z neho vyrábajú, viac času na rozvinutie aróm a absorpciu minerálov. Vďaka sklonu a orientácii majú parcely mimoriadne vysoký prísun tepla, a vinič je tak schopný dodať hroznu a vlnam, čo sa z neho vyrábajú, množstvo aróm a zložiek. Vína vyrobené z hrozna vypestovaného v tejto oblasti sú jemné, vyvážené, zaoblené a hlboké, s kremenitou vôňou a chuťou.

Hrebeň chránenej oblasti ju chráni pred studeným vzduchom, ktorý by inak skrátil vegetačné obdobie viniča, ako aj obdobie dozrievania hrozna. Vzhľadom na stáročnú tradíciu pestovania viniča bola časť vinohradu zapísaná v registri pôvodnou súčasťou vinohradu Würzburger Stein a je z nej odvodený aj jeho názov – Würzburger Stein-Berg.

Obmedzením výnosu na maximálne 5 000 litrov na hektár ročne a obmedzením výroby na tri odrody (Silvaner, Riesling a Weißer Burgunder) zabezpečujú výrobcovia trvalo vysokú úroveň vína z chránenej oblasti a jasne vymedzený odrodový profil vinohradu. Tieto tri odrody najlepšie odrážajú terroir danej oblasti. Vína z vinohradov v okolitej oblasti sa môžu vyrábať z vyše 70 odrôd, a v týchto vinohradoch je povolený vyšší výnos (10 800 litrov na hektár ročne).

Literatúra regiónu Franken opisuje a potvrdzuje špecifickosť vín z chránenej oblasti už stovky rokov.

Stovky rokov skúseností výrobcov vín s touto lokalitou a vlnami z chránenej oblasti formujú chuť vín. Tradícia a udržateľnosť sú určujúcimi faktormi postupov výroby akostných vín už stovky rokov. Množstvo ocenení a vyznamenaní na vnútroštátnej aj medzinárodnej úrovni svedčí o vysokej kvalite vína.

Terroir vykazuje osobitnú kombináciu faktorov, ktoré majú vplyv na vína: geológia lastúrového vápenca stredného triasu a pôdy, ktoré sa z neho vytvorili, špecifická a jedinečná topografia (vystavenie slnečnému svetlu a teplu, sklon svahov, blízkosť rieky a mesta) a výsledná mikroklima, rovnako ako storočia udržateľného pestovania na strmých svahoch s využitím tradičných odrôd Riesling, Silvaner a Weißer Burgunder zo starých, optimálne udržiavaných vinohradov a s obmedzenými výnosmi.

10. Ďalšie základné podmienky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Obmedzením výnosu na maximálne 5 000 litrov na hektár ročne a obmedzením výroby na tri muštové odrody (Silvaner, Riesling a Weißer Burgunder) zabezpečujú výrobcovia trvalo vysokú úroveň vína z chránenej oblasti a jasne vymedzený odrodový profil, čím vína získavajú chuť typickú pre danú oblasť.

Vína môžu byť označené chráneným označením pôvodu len vtedy, ak spracované hrozno pochádza z viniča, ktorý bol v chránenej oblasti zasadený minimálne pred 8 rokmi.

Vďaka lepšiemu prieniku koreňov je osemročný a starší vinič zárukou vyššej a stabilnejšej kvality vína za rôznych pestovateľských podmienok. Pre víno z okolitých parciel mimo chránenej oblasti neplatí žiaden minimálny vek viniča. To isté platí aj pre celú vinohradnícku oblasť.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
