

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju**

(2020/C 124/10)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**„Würzburger Stein-Berg“****PDO-DE-02403****Datum vloge: 6. december 2017****1. Ime za registracijo**

Würzburger Stein-Berg

**2. Država članica**

Nemčija

**3. Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

**4. Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

**5. Opis vin***Kakovostno vino*

Belo vino iz sort vinske trte silvaner, riesling in weisser burgunder

Značilnosti: velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti,

- pufrana, celovita in harmonična struktura kislin,
- dobro integrirani alkohol,
- mineralnost, na katero močno vplivajo tla iz muschelkalka,
- prefinjena sortna sadnost, značilna za to sorto vinske trte,
- kakovostna vina „Würzburger Stein-Berg“ so suha bela vina,

(<sup>1</sup>) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

- vina s posebej dimljenimi notami kremenca in prefinjeno sortno sadnostjo,
- barva sega od rumene do zlatorumene,
- delež naravnega alkohola: vsaj 12,2 % vol. – 90 °Oe, skupni delež alkohola po obogatitvi: največ 15 % vol.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

*Vino s posebno lastnostjo „Auslese“ (izbor)*

Belo vino iz sort vinske trte silvaner, riesling in weisser burgunder

Značilnosti: velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti,

- pufrana, celovita in harmonična struktura kislin,
- dobro integrirani alkohol,
- mineralnost, na katero močno vplivajo tla iz muschelkalka,
- prefinjena sortna sadnost, značilna za to sorto vinske trte,
- vina s posebej dimljenimi notami kremenca in prefinjeno sortno sadnostjo,
- barva sega od rumene do zlatorumene,
- vina s posebno lastnostjo od „Auslese“ do „Trockenbeerenauslese“ (suh jagodni izbor) in „Eiswein“ (ledeno vino) se odlikujejo po znatni vsebnosti preostalega sladkorja, ki znaša vsaj 45 g/l; kompleksna vina noblesse,
- delež naravnega alkohola: vsaj 13,8 % vol – 100 °Oe.

Če pri analitičnih lastnostih ni navedena nobena vrednost, se uporabljajo določbe nemškega zakona o vinu.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	350

*Vino s posebno lastnostjo „Beerenauslese“ (jagodni izbor)*

Belo vino iz sort vinske trte silvaner, riesling in weisser burgunder

Značilnosti: velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti,

- pufrana, celovita in harmonična struktura kislin,
- dobro integrirani alkohol,
- mineralnost, na katero močno vplivajo tla iz muschelkalka,
- prefinjena sortna sadnost, značilna za to sorto vinske trte,
- vina s posebej dimljenimi notami kremenca in prefinjeno sortno sadnostjo,

- barva sega od rumene do zlatorumene,
- vina s posebno lastnostjo od „Auslese“ do „Trockenbeerenauslese“ in „Eiswein“ se odlikujejo po znatni vsebnosti preostalega sladkorja, ki znaša vsaj 45 g/l; kompleksna vina noblesse,
- delež naravnega alkohola: vsaj 17,7 % vol – 125 °Oe.

Če pri analitičnih lastnostih ni navedena nobena vrednost, se uporabljajo določbe nemškega zakona o vinu.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	400

*Vino s posebno lastnostjo „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor)*

Belo vino iz sort vinske trte silvaner, riesling in weisser burgunder

Značilnosti: velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti,

- pufrana, celovita in harmonična struktura kislin,
- dobro integrirani alkohol,
- mineralnost, na katero močno vplivajo tla iz muschelkalka,
- prefinjena sortna sadnost, značilna za to sorto vinske trte,
- vina s posebej dimljenimi notami kremenca in prefinjeno sortno sadnostjo,
- barva sega od rumene do zlatorumene,
- vina s posebno lastnostjo od „Auslese“ do „Trockenbeerenauslese“ in „Eiswein“ se odlikujejo po znatni vsebnosti preostalega sladkorja, ki znaša vsaj 45 g/l; kompleksna vina noblesse,
- delež naravnega alkohola: vsaj 21,5 % vol – 150 °Oe.

Če pri analitičnih lastnostih ni navedena nobena vrednost, se uporabljajo določbe nemškega zakona o vinu.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	35
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	400

*Vino s posebno lastnostjo „Eiswein“ (ledeno vino)*

Belo vino iz sort vinske trte silvaner, riesling in weisser burgunder

Značilnosti: velika globina in polno telo ob hkratni elegantnosti,

- pufrana, celovita in harmonična struktura kislin,
- dobro integrirani alkohol,
- mineralnost, na katero močno vplivajo tla iz muschelkalka,
- prefinjena sortna sadnost, značilna za to sorto vinske trte,
- vina s posebej dimljenimi notami kremenca in prefinjeno sortno sadnostjo,
- barva sega od rumene do zlatorumene,

- vina s posebno lastnostjo od „Auslese“ do „Trockenbeerenauslese“ in „Eiswein“ se odlikujejo po znatni vsebnosti preostalega sladkorja, ki znaša vsaj 45 g/l; kompleksna vina noblesse,
- delež naravnega alkohola: vsaj 17,7 % vol – 125 °Oe.

Če pri analitičnih lastnostih ni navedena nobena vrednost, se uporabljajo določbe nemškega zakona o vinu.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	400

## 6. Enološki postopki

### a. Osnovni enološki postopki

Vina s posebnimi lastnostmi imajo minimalno vsebnost preostalega sladkorja 45 g/l.

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

### b. Največji donosi

50 hektolitrov na hektar

## 7. Razmejeno geografsko območje

V nadaljevanju so navedene izključno registrirane številke parcel v mestnem okrožju Würzburg na Bavarskem.

ZOP „Würzburger Stein-Berg“ zajema le območja, vpisana v register vinogradov vinogradniškega posestva Würzburger Stein. V naslednjih odstavkih je opisana dokončna razmejitev ZOP „Würzburger Stein-Berg“.

Od jugozahodnega kota parcele št. 7469 proti vzhodu ob poti št. 7468/1 vzdolž vzhodne meje parcele št. 5857 proti severu do poti št. 5853/3 in nato proti vzhodu do skrajnega vzhodnega dela parcele št. 5695.

Nato proti severu parcele št. 5695 in proti zahodu do vzhodne meje parcele št. 5689. Zatem proti severu vzdolž vzhodnih meja parcel št. 5689, 5687 in 5681.

Od severne meje parcele št. 5681, zahodne poti št. 5679 do 5725/1 na severu, nato pa vzdolž poti št. 5727/0 in 5775/3 do vzhodne meje parcele št. 5775/0, proti jugu do poti št. 5783/0, proti zahodu do vzhodne meje parcele št. 5782/0 in nato proti severu do parcele št. 5782/2. Vzdolž parcele št. 5782/2 42 metrov proti zahodu do konca vinograda. Nato v ravni liniji proti jugu do poti št. 5783. Vzdolž poti št. 5783, 5553 in 5822 do parcele št. 5830. Vzdolž poti št. 5834 proti zahodu do severne meje parcele št. 7996. Vzdolž severne meje parcel št. 7996, 7996/2 in 5850 do poti št. 5852. Pot št. 5852 proti jugu do poti št. 7468/1. Proti zahodu do zahodnega dela parcele št. 7469. Vzdolž zahodne meje parcele št. 7469 proti jugu do parcele št. 7468/1.

Območje ZOP „Würzburger Stein-Berg“, ki je razmejeno z navedenimi številkami parcel, je del vinograda Würzburger Stein, ki leži na območju ZOP Franken v bavarskem okrožju Würzburg. To razmejeno območje ZOP je posebno zaradi svoje strmine, bližine reke, ki deluje kot zbiralnik toplote, in prevladujoče geološke podlage iz srednjega muschelkalka, zaradi česar se kakovost območja ZOP znatno razlikuje od kakovosti sosednjih parcel vinogradniškega posestva Würzburger Stein.

## 8. Glavne sorte vinske trte

Weisser riesling – riesling, riesling renano, rheinriesling, klingelberger

Weisser burgunder – pinot blanc, pinot bianco, weissburgunder

Grüner silvaner – silvaner, sylvaner

## 9. Opis povezav

Območje pridelave „Würzburger Stein-Berg“ zajema najboljše parcele vinogradniškega posestva Würzburger Stein. Pobočje iz muschelkalka ima sončno lego in je zelo strmo. Južno pobočje školjčne oblike ob reki Majni deluje kot rezervoar toplote.

Za topografijo območja „Würzburger Stein-Berg“ so značilne klasične formacije dolin s prodišči in meandri, ki so se izoblikovali pred približno dvema milijonoma let, ko je nekdanja reka Majna [„Urmain“] spremenila smer in se namesto v Donavo začela iztekati v Ren. Reka Majna je s svojimi edinstvenimi meandri izoblikovala posebej kakovostno območje za pridelavo vina na zunanjem bregu meandra. „Würzburger Stein-Berg“ je zaradi svoje strmine in konkavnega jugozahodnega pobočja eno od najkakovostnejših območij pridelave vina v Nemčiji. Zaradi neposredne bližine reke ter zlasti mikroklima bližnjega mesta Würzburg ima območje „Würzburger Stein-Berg“ svojo posebno mikroklimo, ki odločilno vpliva na kakovost vin.

Tla sestavljajo preperete snovi, ki so bogate s humusom in prepletene s plastmi ilovice in gline. Tla dobro absorbirajo vodo in toploto. Nadmorska višina je 190–285 metrov. Naklon pobočja je 45–65-odstoten. Območje je dobro izpostavljeno sončni svetlobi. Reka Majna deluje kot rezervoar toplote in odseva svetlobno energijo. Mesto Würzburg s svojim termalnim učinkom ugodno vpliva na mikroklimo.

Opisano geografsko območje se razlikuje od sosednjih delov posesti Würzburger Stein zaradi povprečne prisotnosti muschelkalka, strmega pobočja in s tem povezane suhosti tal. Zajema strmo južno pobočje grebena, ki je zaščiteno pred dotokanjem hladnega zraka z višje zaledne planote, zaradi česar se razlikuje od drugih vinogradov v okolici. Muschelkalk je kamnina z majhno prostornino por, zaradi česar ima dobro zadrževalno sposobnost in veliko specifično težo, kar ji omogoča, da dobro zadržuje toploto. Zaradi nagnjenosti pobočja in južne lege je območje kar najbolj izpostavljeno toploti. Medsebojno vplivanje okoljskih dejavnikov na zaščitenem območju (matična kamnina, vrsta tal, mikroklima, nagnjenost pobočja in lega, sončna svetloba, zaščitena pred izpostavljenostjo hladnemu zraku in bližina reke) prispeva k temu, da so vina bolj aromatična, krepkega telesa in slanega okusa kot na sosednjih zemljiščih. Učinki lege, nagnjenosti pobočja, matične kamnine, vrste tal in reke Majne se med seboj na edinstven način prepletajo in vplivajo na vina. Vinska trta lahko absorbira več mineralnih snovi iz nerodovitnih tal muschelkalka, ki so bolj kamnita kot v vinogradih zunaj zaščitenega območja. Te mineralne snovi oblikujejo značaj vina. Topla mikroklima omogoča dolgo rastno sezono, zaradi česar imajo grozdje in s tem tudi vina dovolj časa za razvoj arom in absorpcijo mineralov. Parcele so zaradi svojega naklona in lege močno izpostavljene toploti, zaradi česar sta grozdje, ki ga obrodi vinska trta, in vina, proizvedena iz njega, zelo aromatični in bogati s snovmi. Vina, proizvedena iz grozdja, ki raste na zadevnem območju, so nežna, harmonična, zaokroženega in polnega okusa z vonjem in aromami po kremenu.

Greben zaščitenega območja zagotavlja zaščito pred hladnim zrakom, ki bi sicer skrajšal rastno sezono vinske trte in omejil čas zorenja grozdja. Zato je bil v večstoletni zgodovini starodavnega gojenja trte registrirani del vinograda prvotni del območja Würzburger Stein, po katerem je vino tudi poimenovano – „Würzburger Stein-Berg“.

Proizvajalci z omejitvijo donosa na največ 5 000 litrov na hektar na leto in omejitvijo proizvodnje na tri sorte vinske trte (silvaner, riesling in weißer burgunder) zagotavljajo stalno visoko kakovost vin z zaščitenega območja in jasno opredeljen profil sorte vinske trte. Te tri sorte najbolje odražajo terroir območja. Za proizvodnjo vin v okoliških vinogradih se lahko uporablja več kot 70 sort vinske trte, dovoljen pa je tudi večji donos, in sicer 10 800 litrov na hektar na leto.

Posebnosti vin z zaščitenega območja so opisane in preverjeno prisotne v frankovski literaturi že več sto let.

Vinogradniki so na podlagi večstoletnih izkušenj, povezanih z lokacijo in pridelavo vin na zaščitenem območju, vplivali na okus vin. Metode pridelave kakovostnih vin so se izoblikovale v skladu z večstoletno tradicijo in trajnostjo. Številne nagrade in priznanja na nacionalni in mednarodni ravni so dokaz visoke kakovosti vin.

Terroir torej odraža posebno kombinacijo dejavnikov, ki vplivajo na vina: geologija srednjega muschelkalka iz obdobja triasa in s tem povezana tla, posebna in edinstvena topografija (izpostavljenost, naklon, bližina reke in mesta) ter posledična mikroklima in nazadnje večstoletna trajnostna pridelava na strmih pobočjih iz tradicionalnih sort vinske trte riesling, silvaner in weißer burgunder, ki rastejo v starih, optimalno vzdrževanih vinogradih z omejenim donosom.

## 10. Bistveni dodatni pogoji

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Proizvajalci z omejitvijo donosa na največ 5 000 litrov na hektar na leto in pridelavo vin zgolj iz treh sort vinske trte (silvaner, riesling in weißer burgunder) zagotavljajo stalno visoko kakovost vin na zaščitenem območju in jasno opredeljen sortni profil, kar vinu zagotavlja okus, značilen za opredeljeno območje.

Vina imajo lahko zaščiteno označbo porekla le, če so proizvedena iz grozdja, pridelanega na vinski trti, ki je stara najmanj 8 let in raste na zaščitenem območju.

Ker korenine vinske trte, stare vsaj 8 let, bolje prodirajo v tla, zagotavljajo večjo in stabilnejšo kakovost vin pod drugačnimi pogoji pridelave. Na sosednjih parcelah zunaj zaščitenega območja minimalna starost vinske trte za pridelavo vin ni določena. Enako velja za celotno vinogradniško regijo.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---