

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 14 oktober 2016

om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(Bürgstadter Berg [SUB])

(2016/C 384/04)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007⁽¹⁾, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Tyskland har ansökt om skydd av namnet "Bürgstadter Berg" i enlighet med bestämmelserna i förordning (EU) nr 1308/2013 om skydd av ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar i vinsektorn. I enlighet med artikel 97.2 i den förordningen behandlades Tysklands ansökan av kommissionen.
- (2) De villkor som fastställs i artiklarna 93–96, artikel 97.1 och artiklarna 100–102 i förordning (EU) nr 1308/2013 är uppfyllda.
- (3) För att möjliggöra inlämning av invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör därför *Europeiska unionens officiella tidning* offentliggöra det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen som gjorts under det preliminära nationella förfarandet för att behandla ansökan om skydd av namnet "Bürgstadter Berg".

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet "Bürgstadter Berg" anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom offentliggörandet av detta beslut den rätt att göra invändningar mot skydd av det namn som fastställs i artikelns första stycke senast två månader efter det att beslutet har offentliggjorts.

Utfärdat i Bryssel den 14 oktober 2016.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn som ska registreras

Bürgstadter Berg

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

4. Beskrivning av vinet/vinerna

Bürgstadter Berg (vin), vitt vin och rosévin

Organoleptiska egenskaper:

Vitt vin, rött vin, blanc de noirs och rosévin (roséviner och Weissherbst) produceras på Bürgstadter Berg.

Följande egenskaper är typiska för produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bürgstadter Berg":

- Djupt och mycket fylligt samt elegant.
- Elegansen och finessen i syrans struktur på grund av att jordmånen har en lägre kohesion och ett lägre pH-värde än vad som är vanligt i Frankens jordmån.
- Mineralhalten skapas av ljust brokig sandsten – residualjord. På grund av de geologiska förhållandena är vinerna aldrig opulenta och rika, och just därför har de en karaktär av mineraler.
- En fin fruktig karaktär som är specifik för druvsorten i de huvudsakligen torra vinerna.

För de traditionella söta viner som tillverkas mycket sällan (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese och Eiswein) tillämpas värdena för den övergripande SUB Franken.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Minsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

Bürgstadter Berg (vin), rött vin

Organoleptiska egenskaper:

vitt vin, rött vin, blanc de noirs och rosévin (roséviner och Weissherbst) produceras i Bürgstadter Berg.

Följande egenskaper är typiska för produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bürgstadter Berg":

- Djupt och mycket fylligt samt elegant.
- Elegansen och finessen i syrans struktur på grund av att jordmånen har en lägre kohesion och ett lägre pH-värde än vad som är vanligt i Frankens jordmån.
- Mineralhalten skapas av ljust brokig sandsten – residualjord. På grund av de geologiska förhållandena är vinerna aldrig opulenta och rika, och just därför har de en karaktär av mineraler.
- En fin fruktig karaktär som är specifik för druvsorten i de huvudsakligen torra vinerna.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Minsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

Bürgstadter Berg (mousserande kvalitetsvin)

Koldioxidhalt:

Koldioxidhalten i mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner måste ha ett övertryck, på grund av koldioxid i lösningen, på minst 3,5 bar när det förvaras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare.

Organoleptiska egenskaper:

Vitt vin, rött vin, blanc de noirs och rosévin (roséviner och Weissherbst) produceras i Bürgstadter Berg. Vinstockar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bürgstadter Berg" får användas för tillverkning av mousserande kvalitetsvin.

Följande egenskaper är typiska för produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bürgstadter Berg":

- Djupt och mycket fylligt samt elegant.
- Elegansen och finessen i syrans struktur på grund av att jordmånen har en lägre kohesion och ett lägre pH-värde än vad som är vanligt i Frankens jordmån.
- Mineralhalten skapas av ljust brokig sandsten – residualjord.
- En fin fruktig karaktär som är specifik för druvsorten i de huvudsakligen torra (*Brut*) mousserande vinerna.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	14
Minsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. Vinframställningsmetoder

a) Grundläggande oenologiska metoder

Bürgstadter Berg (vin), kvalitetsviner

Specifika oenologiska metoder

Naturlig minsta alkoholhalt/minsta musthalt (uttryckt i volymprocent alkohol/Oechslegrader)

Kvalitetsviner

	Alkohol volymprocent	Oechslegrader
För alla druvsorter	8,0	63
För Bocksbeutelvin	9,4	72

Berikning: kvalitetsviner får berikas med upp till totalt 14 volymprocent alkohol. Vin får generellt inte berikas med koncentrerad druvmust eller genom koncentrerings genom kylning.

För övrigt tillämpas de tillåtna oenologiska metoder som fastställs i förordning (EU) nr 1308/2013, förordning (EG) nr 606/2009 och nationell lagstiftning på tillverkning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bürgstadter Berg".

Bürgstadter Berg (vin), vin med särskilda bestämmingar

Specifika oenologiska metoder

Naturlig minsta alkoholhalt/minsta musthalt (uttryckt i volymprocent alkohol/Oechslegrader)

Vin med särskilda bestämmingar

	Alkohol volymprocent	Oechslegrader
1. Kabinett [cabinet]		
Riesling, Silvaner	10,3	78
Andra sorter av vitt vin, Weiss Herbst, rosé	10,6	80
Rött vin	11,4	85
2. Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
Alla andra sorter av vitt vin, rött vin och rosévin	12,2	90
3. Auslese		
Alla druvsorter	13,8	100
4. Beerenauslese		
Alla druvsorter	17,7	125
5. Trockenbeerenauslese		
Alla druvsorter	21,5	150
6. Eiswein		
Alla druvsorter	17,7	125

Vin med särskilda bestämmingar får inte berikas.

För övrigt tillämpas de tillåtna oenologiska metoder som fastställs i förordning (EU) nr 1308/2013, förordning (EG) nr 606/2009 och nationell lagstiftning på tillverkning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bürgstadter Berg".

Bürgstadter Berg (mousserande kvalitetsvin) Sekt b. A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner)

Specifika oenologiska metoder

Naturlig minsta alkoholhalt/minsta musthalt (uttryckt i volymprocent alkohol/Oechslegrader)

	Alkohol volymprocent	Oechslegrader
Sekt b. A.		
Alla druvsorter	8,0	63

b) *Högsta avkastningar*

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b. A.)

80 hektoliter per hektar

6. Avgränsat område

Den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar mark som godkänts för odling av vinstockar eller mark som tillfälligt saknar vinstockar, och övrig mark utan vinstockar i det avgränsade Bürgstadt-område som är beläget mellan sluttningens nedre del och skogsgränsen på Bürgstadter Berg, på Main-flodens vänstra strand.

Området, inklusive gångstigar, omfattar 113,808 hektar.

7. Huvudsakliga druvsorter

Blauer Zweigelt

Blauer Frühburgunder

Weißer Burgunder

Grüner Silvaner

Blauer Spätburgunder

Müller Thurgau

Weißer Riesling

Chardonnay

8. Beskrivning av länkarna

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b. A.)

De utmärkande egenskaperna hos vinet och Sekt b. A. är kopplade till området Bürgstadter Berg.

Bürgstadter Berg är vinodlingsområdet i den sydvästra delen av produktionsområdet Franken. En främst sydexponerad sluttning som ständigt formas av ljus, stenig residualjord av brokig sandsten ger dessa viner en graciös och elegant karaktär, vilket gör dem mycket specifika och utgör, tillsammans med ett lågt pH-värde, ett särdrag hos SUB-vin från Franken (där jordmånen oftast består av kohesionsjordar). Sluttningen är belägen i ett avrinningsområde och ligger mellan högländerna Spessart och Odenwald vilket skapar ett mikroklimat som kännetecknas av en något högre genomsnittlig årstemperatur och nederbörd (650 mm) jämfört med SUB-vin från Franken. Kombinationen av dessa faktorer skapar ett vin som är säreget i förhållande till SUB-vinet från Franken vad gäller vinets elegans och struktur. Alla dessa abiotiska faktorer formar smakprofilen hos Bürgstadter Berg-viner som särskiljer dem från SUB-vinet från Franken. Viner från Bürgstadter Berg är aldrig opulenta och rika. En delikat finess i syrans struktur, som är mer definierad än i viner från det centrala produktionsområdet Franken, är typisk för de flesta Bürgstadter Berg SUB-viner, på grund av jordmånens lägre kohesion och ett lägre pH-värde än vad som är vanligt i jordmånen i Franken. Den fina fruktiga aromen, t.ex. den subtila persikoaromen i Riesling-vinerna och det mjuka inslaget av mandel i Spätburgunder-vinerna, är också hänförlig till de särskilda geologiska och klimatmässiga förhållandena. Jordmånens kemiska sammansättning och vattnet i jordmånen tillhandahåller vinstockarnas rötter näringsämnen och mineraler. Must från Bürgstadter Berg har en hög syrahalt och därför låga pH-värden. Detta beror på den låga halten av kalksten i jordmånen. Eftersom pH-värdet representerar "syrastrycket" av ett vin har viner från Bürgstadter Berg en mer syrlig, inskränkt, lineär och knapp smak jämfört med liknande viner från kalkrika jordmåner. Surhetsgraden och pH-värdena hos Bürgstadter Berg-viner påverkar den mikrobiella stabiliteten och i vilken omfattning estrar, som påverkar aromen, och antocyaniner, som har en färgar röda viner, kan utvecklas. Den fina fruktiga aromen, t.ex. den subtila persikoaromen i Riesling-vinerna och det mjuka inslaget av mandel i Spätburgunder-vinerna, är därför också hänförlig till de särskilda geologiska och klimatmässiga förhållanden som anges ovan.

De mousserande vinerna kännetecknas också av de särskilda egenskaperna i det lilla område där de har sitt ursprung.

9. Väsentliga ytterligare villkor

Bürgstadter Berg (vin, Sekt b. A.)

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För att den skyddade ursprungsbeteckningen och det traditionella uttrycket ska kunna användas på etiketten måste vinet först genomgå en officiell kontroll. Först när det genom den officiella kontrollen har bekräftats att vinet uppfyller vissa särskilda krav, kommer det att tilldelas ett officiellt flersiffrigt kontrollnummer (A.P. nr). Kvalitetsvin och Sekt b. A. med den skyddade beteckningen "Bürgstadter Berg" måste produceras i Franken. Traditionella former för flaskorna för "Bürgstadter Berg"-vin är *Burgunderflasche* (bourgogneflaska), *Schlegelflasche* (rhenvinsflaska) och *Bocksbeutel* (en flaska med rund form).

Länk till produktspecifikationen

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