

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja 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 objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 124/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Würzburger Stein-Berg”**PDO-DE-02403****Data złożenia wniosku: 6 grudnia 2017 r.****1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Würzburger Stein-Berg

2. Państwo członkowskie

Niemcy

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

4. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Opis wina lub win*Wino gatunkowe*

Wino białe produkowane z odmian winorośli silvaner, riesling i weisser burgunder

Właściwości: duża głębia i pełna struktura połączone z elegancją,

— zbuforowana, spójna i harmonijna struktura kwasowości,

— dobrze zintegrowany alkohol,

— mineralność silnie podkreślona dzięki glebom zawierającym wapienie muszlowe,

— delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli,

— wina gatunkowe z „Würzburger Stein-Berg” to wytrawne wina białe,

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- wina o szczególnie dymnych nutach krzemieniowych i delikatnym owocowym charakterze,
- barwa od żółtej do złotożółtej,
- naturalna zawartość alkoholu: co najmniej 12,2 % obj. – 90 °Oe, całkowita zawartość alkoholu po wzbogaceniu: maksymalnie 15 % obj.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	150

Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) „Auslese”

Wino białe produkowane z odmian winorośli silvaner, riesling i weisser burgunder

Właściwości: duża głębia i pełna struktura połączone z elegancją,

- zbuforowana, spójna i harmonijna struktura kwasowości,
- dobrze zintegrowany alkohol,
- mineralność silnie podkreślona dzięki glebom zawierającym wapień muszlowy,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli,
- wina o szczególnie dymnych nutach krzemieniowych i delikatnym owocowym charakterze,
- barwa od żółtej do złotożółtej,
- wina z wyróżnikami od „Auslese” do „Trockenbeerenauslese” i „Eiswein” wyróżniają się wyczuwalną zawartością cukru resztkowego wynoszącą co najmniej 45 g/l; są to szlachetne, złożone wina,
- naturalna zawartość alkoholu: co najmniej 13,8 % obj. – 100 °Oe.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają przepisy niemieckiej ustawy o winie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) „Beerenauslese”

Wino białe produkowane z odmian winorośli silvaner, riesling i weisser burgunder

Właściwości: duża głębia i pełna struktura połączone z elegancją,

- zbuforowana, spójna i harmonijna struktura kwasowości,
- dobrze zintegrowany alkohol,
- mineralność silnie podkreślona dzięki glebom zawierającym wapień muszlowy,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli,
- wina o szczególnie dymnych nutach krzemieniowych i delikatnym owocowym charakterze,

- barwa od żółtej do złotożółtej,
- wina z wyróżnikami od „Auslese” do „Troockenbeerenauslese” i „Eiswein” wyróżniają się wyczuwalną zawartością cukru resztkowego wynoszącą co najmniej 45 g/l; są to szlachetne, złożone wina,
- naturalna zawartość alkoholu: co najmniej 17,7 % obj. – 125 °Oe.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają przepisy niemieckiej ustawy o winie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) „Troockenbeerenauslese”

Wino białe produkowane z odmian winorośli silvaner, riesling i weisser burgunder

Właściwości: duża głębia i pełna struktura połączone z elegancją,

- zbuforowana, spójna i harmonijna struktura kwasowości,
- dobrze zintegrowany alkohol,
- mineralność silnie podkreślona dzięki glebom zawierającym wapień muszlowy,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli,
- wina o szczególnie dymnych nutach krzemieniowych i delikatnym owocowym charakterze,
- barwa od żółtej do złotożółtej,
- wina z wyróżnikami od „Auslese” do „Troockenbeerenauslese” i „Eiswein” wyróżniają się wyczuwalną zawartością cukru resztkowego wynoszącą co najmniej 45 g/l; są to szlachetne, złożone wina,
- naturalna zawartość alkoholu: co najmniej 21,5 % obj. – 150 °Oe.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają przepisy niemieckiej ustawy o winie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	35
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) „Eiswein”

Wino białe produkowane z odmian winorośli silvaner, riesling i weisser burgunder

Właściwości: duża głębia i pełna struktura połączone z elegancją,

- zbuforowana, spójna i harmonijna struktura kwasowości,
- dobrze zintegrowany alkohol,
- mineralność silnie podkreślona dzięki glebom zawierającym wapień muszlowy,
- delikatny owocowy charakter – charakterystyczny dla wykorzystanej odmiany winorośli,
- wina o szczególnie dymnych nutach krzemieniowych i delikatnym owocowym charakterze,
- barwa od żółtej do złotożółtej,

- wina z wyróżnikami od „Auslese” do „Trockenbeerenauslese” i „Eiswein” wyróżniają się wyczuwalną zawartością cukru resztkowego wynoszącą co najmniej 45 g/l; są to szlachetne, złożone wina,
- naturalna zawartość alkoholu: co najmniej 17,7 % obj. – 125 °Oe.

Jeżeli chodzi o analityczne cechy charakterystyczne, w przypadku których nie podano danych, zastosowanie mają przepisy niemieckiej ustawy o winie.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

6. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Wina z wyróżnikami (*Prädikatsweine*) charakteryzują się zawartością cukru resztkowego wynoszącą co najmniej 45 g/l. W pozostałych przypadkach w ramach produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Würzburger Stein-Berg” stosuje się dozwolone praktyki enologiczne określone w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013, rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 i przepisach krajowych.

b) Maksymalne zbiory

50 hektolitrów z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie liczby przytoczone poniżej stanowią wyłącznie numery zarejestrowanych działek na obszarze miejskim Würzburg w Bawarii.

ChNP „Würzburger Stein-Berg” obejmuje jedynie obszary wpisane do rejestru winnic w regionie winiarskim Würzburger Stein. W poniższych akapitach opisano ostatecznie wytyczone granice obszaru objętego ChNP „Würzburger Stein-Berg”.

Od południowo-zachodniego rogu działki 7469 na wschód, ścieżką 7468/1 wzdłuż wschodniej granicy działki 5857 na północ – aż do ścieżki 5853/3, a następnie na wschód – aż do wschodniej granicy działki 5695.

Na północ od działki 5695, a następnie na zachód – aż do wschodniej granicy działki 5689. Stamtąd na północ wzdłuż wschodnich granic działek 5689, 5687 i 5681.

Od północnej granicy działki 5681, wzdłuż ścieżki zachodniej 5679 do działki 5725/1 na północ, następnie wzdłuż ścieżek 5727/0 i 5775/3 aż do wschodniej granicy działki 5775/0, później na południe aż do ścieżki 5783/0, a następnie na zachód do wschodniej granicy działki 5782/0 i na północ aż do działki 5782/2. Wzdłuż granicy działki 5782/2, 42 metry na zachód – aż do końca winnicy. Stamtąd prosta linia na południe – aż do ścieżki 5783. Wzdłuż ścieżek 5783, 5553 i 5822 – aż do działki 5830. Wzdłuż ścieżki 5834 w kierunku zachodnim – aż do północnej granicy działki 7996. Wzdłuż północnej granicy działek 7996, 7996/2 i 5850 – aż do ścieżki 5852. Ścieżką 5852 na południe – aż do ścieżki 7468/1. Na zachód – aż do zachodniej granicy działki 7469. Wzdłuż zachodniej granicy ścieżki 7469, a następnie na południe ścieżką 7468/1.

Powyższy obszar objęty ChNP „Würzburger Stein-Berg”, który ogranicza się do wskazanych numerów działek, stanowi część winnicy Würzburger Stein położonej na obszarze objętym ChNP „Franken” w bawarskim regionie Würzburg. Ten wyznaczony obszar ChNP wyróżnia się stromym ukształtowaniem terenu, bliskością rzeki stanowiącej zbiornik ciepła oraz przeważającym podłożem skalnym zbudowanym z wapienia muszlowego środkowego, co sprawia, że jakość obszaru ChNP znacznie różni się od jakości sąsiednich działek w regionie winiarskim Würzburger Stein.

8. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

weisser riesling – riesling, riesling renano, rheinriesling, klingelberger

weisser burgunder – pinot blanc, pinot bianco, weissburgunder

grüner silvaner – silvaner, sylvaner

9. Opis związku lub związków

„Würzburger Stein-Berg” obejmuje najlepsze działki w regionie winiarskim Würzburger Stein. Obszar ten jest położony na nasłonecznionym i bardzo stromym zboczu zbudowanym z wapienia muszlowego. Jest to zwrócony na południe obszar w kształcie muszli, nad rzeką Men, która pełni rolę zbiornika ciepła.

Topografia „Würzburger Stein-Berg” charakteryzuje się klasycznym uformowaniem doliny cechującej się łachami bocznymi (*Gleithang*) i erodującymi brzegami zewnętrznymi (*Prallhang*) uformowanymi około dwóch milionów lat temu, gdy prehistoryczna rzeka Men [niem.: *Urmains*] zmieniła bieg i zaczęła uchodzić do Renu zamiast do Dunaju. Unikalne meandry rzeki Men ukształtowały wysokiej jakości obszar, który szczególnie nadaje się do uprawy winorośli na erodujących brzegach zewnętrznych. Ze względu na duży kąt nachylenia, wklęsły kształt oraz południowo-zachodnią ekspozycję „Würzburger Stein-Berg” należy do terenów o najwyższej jakości w Niemczech. Bezpośrednia bliskość rzeki, w szczególności w połączeniu z pobliskim mikroklimatem miejskim miasta Würzburg, sprawia, że na obszarze „Würzburger Stein-Berg” panuje szczególny mikroklimat, który ma decydujący wpływ na jakość win.

Występująca na obszarze gleba składa się z detrytusu bogatego w próchnicę, przeplatane warstwami gliny i ilów. Są to gleby o dużej zdolności absorpcji wody i ciepła. Omawiany obszar znajduje się na wysokości 190–285 m nad poziomem morza, nachylenie: 45–65 % oraz duże nasłonecznienie. Przecinająca obszar rzeka Men działa jako zbiornik ciepła i odbija energię świetlną. Efekt termiczny, jaki wywołuje miasto Würzburg, tworzy korzystny mikroklimat.

Opisany obszar geograficzny odróżnia się od sąsiednich części obszaru Würzburger Stein podłożem zbudowanym z wapienia muszlowego środkowego, stromym ukształtowaniem terenu i związaną z tym suchością. Obejmuje strome, zwrócone na południe zbocze wzniesienia, które nie jest narażone na działanie zimnego powietrza z wyższego płaskowyzu, i dlatego odróżnia się od pozostałych winnic w okolicy. Wapień muszlowy ma niską porowatość, co zapewnia mu wysoką gęstość magazynowania i duży ciężar właściwy, a tym samym wysoką zdolność do akumulacji ciepła. Nachylenie obszaru i jego południowa ekspozycja sprawiają, że jest to obszar o największej ekspozycji na ciepło. Wzajemne oddziaływanie czynników środowiskowych na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia (skała macierzysta, rodzaj gleby, mikroklimat, nachylenie i orientacja zbocza, światło słoneczne, ochrona przed działaniem zimnego powietrza i bliskość rzeki) sprawia, że wina są bardziej pikantne, bardziej wymagające i bardziej słone na języku niż wina produkowane na sąsiednich działkach. Ekspozycja, nachylenie, skała macierzysta, rodzaj gleby i rzeka Men oddziałują na siebie w unikalny sposób i mają wpływ na produkowane na tym obszarze wina. Winorośle wchłaniają więcej minerałów z nieurodzajnych gleb zbudowanych z wapienia muszlowego o wysokiej zawartości kamieni niż winorośle uprawiane w winnicach położonych poza obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia. Minerale te kształtują właściwości wina. Ciepły mikroklimat pozwala na długi sezon wegetacyjny, co zapewnia winogronom i produkowanym z nich winom więcej czasu na kształtowanie aromatów i wchłanianie minerałów. Ze względu na nachylenie i orientację działek są one szczególnie wyeksponowane na ciepło, a winorośle mogą nasycić winogrona i produkowane z nich wina dużą ilością aromatów i składników. Wina produkowane z winogron uprawianych na tym obszarze są łagodne, harmonijne, okrągłe i głębokie, a w ich zapachu i smaku wyczuwalne są nuty krzemienia.

Wzniesienie położone na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia osłania obszar przed zimnym powietrzem, które w przeciwnym razie skróciłoby okres wegetacji winorośli i okres dojrzewania winogron. Rejestrowana część wzniesienia jest, w wyniku prowadzonej na przestrzeni wieków uprawy winorośli, pierwotną częścią winnicy Würzburger Stein i stąd pochodzi jej nazwa – „Würzburger Stein-Berg”.

Ograniczając wydajność do maksymalnie 5 000 litrów z hektara rocznie i liczbę wykorzystywanych do produkcji odmian winorośli do trzech odmian (*silvaner*, *riesling* i *weißer burgunder*), producenci zapewniają niezmiennie wysoką jakość win produkowanych na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia oraz jasno określony profil odmian winorośli. Powyższe trzy odmiany najlepiej odzwierciedlają *terroir* tego obszaru. W przypadku win produkowanych w okolicznych winnicach dopuszcza się wykorzystywanie do produkcji ponad 70 odmian winorośli, a także wyższą wydajność – do 10 800 litrów z hektara rocznie.

Specyfikę win produkowanych na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia opisuje się i potwierdza w literaturze frankońskiej od setek lat.

Wielowiekowe doświadczenie plantatorów winorośli związane z obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia i produkowanymi na nim winami ukształtowało smak przedmiotowych win. Tradycja i zrównoważony charakter od setek lat kształtują metody produkcji win gatunkowych. Niezliczone nagrody i wyróżnienia na szczeblu krajowym i międzynarodowym świadczą o wysokiej jakości przedmiotowych win.

Terroir charakteryzuje się zatem specyficzną kombinacją czynników, które mają wpływ na wina, takich jak: cechy geologiczne wapienia muszlowego środkowego z okresu triasowego i zawierającej taki wapień gleby, specyficzna i niepowtarzalna topografia (ekspozycja, nachylenie, bliskość rzeki i miasta) oraz wynikający z niej mikroklimat, a także stulecia zrównoważonej uprawy na stromym zboczu z wykorzystaniem klasycznych odmian winorośli *riesling*, *silvaner* i *weißer burgunder*, pochodzących ze starych, optymalnie prowadzonych winnic o ograniczonych zbiorach.

10. Dodatkowe wymagania zasadnicze

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Ograniczając wydajność do maksymalnie 5 000 litrów z hektara rocznie i liczbę wykorzystywanych do produkcji odmian winorośli do trzech odmian (silvaner, riesling i weißer burgunder), producenci zapewniają niezmiennie wysoką jakość win produkowanych na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia oraz jasno określony profil odmian winorośli, co nadaje winom smak charakterystyczny dla przedmiotowego obszaru.

Wina mogą zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia wyłącznie wówczas, gdy przetworzone winogrona pochodzą z winorośli, które posadzono na przedmiotowym obszarze co najmniej 8 lat wcześniej.

Ze względu na lepszą penetrację korzeni winorośle, które mają co najmniej 8 lat, gwarantują wyższą i bardziej stabilną jakość wina w różnych warunkach uprawy. Nie przewidziano minimalnego wieku winorośli w przypadku win produkowanych na sąsiednich działkach położonych poza obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia. Ta sama zasada dotyczy całego obszaru uprawy winorośli.

Link do specyfikacji produktu

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
