

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 3 sierpnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* 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****[„Uhlen Roth Lay” (ChNP)]**

(2018/C 277/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niemcy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Uhlen Roth Lay” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Uhlen Roth Lay”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Uhlen Roth Lay” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 3 sierpnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

EDNOLITY DOKUMENT

„Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Data złożenia wniosku: 26.3.2015

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Uhlen Roth Lay”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina*Wino wysokiej jakości*

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Roth Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada nieco inne właściwości: wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Roth Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) („Auslese”)

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Roth Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada nieco inne właściwości: wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Roth Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją. Wyżej opisana gama aromatów i smaków na niższych poziomach przechodzi w słodczy, która w winach „Auslese” ma delikatny charakter.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	41,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	7,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

Wina z wyróżnikiem (Prädikatsweine) („Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” i „Eiswein”)

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Roth Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada nieco inne właściwości: wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Roth Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją. Wyżej opisana gama aromatów i smaków na niższych poziomach przechodzi w słodczy, która w winach „Auslese” ma delikatny charakter, a w winach „Beerenauslese” jest bardziej kremowa i może zawierać również nuty miodu. Opisane aspekty aromatu win są jeszcze bardziej widoczne w winach „Trockenbeerenauslese”. W przypadku win typu „Eiswein” opisana powyżej gama obejmuje również aromat pikantny i kwaskowaty.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	41,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	7,0 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów)

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Roth Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada nieco inne właściwości: wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Roth Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją. W przypadku win Sekt b.A. opisaną gamę aromatów i smaków win Prädikatswein wzmacnia i intensyfikuje dwutlenek węgla wykorzystywany do produkcji wina musującego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	13,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. Praktyki winiarskie**a. Podstawowe praktyki enologiczne**

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Niedozwolone są: sorbinian potasu, lizozym, dimetylodiwęglan, elektrodializa, dealkoholizacja, żywice kationitowe, stężenie (kriokoncentracja, osmoza, wirowanie w pojemniku z dnem stożkowym), słodzenie moczem gronowym, kawałki drewna dębowego lub preparaty.

Wino wysokiej jakości

Szczególne praktyki enologiczne

Co najmniej 88 °Oechsle: maksymalna kwasowość = 7,5 g/l; wzmocnienie do maks. 14,0 % według objętości.

Do 100 °Oechsle i wina wzmocniane: maksymalna zawartość cukru resztkowego = „półwytrawne” zgodnie z ustawą o winie.

Ponad 100 °Oechsle: maksymalna zawartość cukru resztkowego = masa moszczu/3

Wina z wyróżnikiem (Prädikatswein), uzupełnione określeniem: „Auslese”, „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese”, „Eiswein”

Szczególne praktyki enologiczne

„Auslese”: co najmniej 105 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 90 g/l

„Beerenauslese”: co najmniej 130 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 150 g/l

„Trockenbeerenauslese”: co najmniej 180 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 180 g/l

„Eiswein”: co najmniej 130 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 150 g/l

Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów)

Szczególne praktyki enologiczne:

tradycyjna fermentacja butelkowa

b. Maksymalne zbiory

70 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

„Uhlen Roth Lay” stanowi część chronionej nazwy pochodzenia „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270). Winnice Uhlen Roth Lay są położone w miejscowości Wittingen na obszarach wiejskich w powiecie Mayen-Koblencja w kraju związkowym Nadrenia-Palatynat. Ta część winnic Uhlen od niepamiętnych czasów znana jest pod nazwą „Uhlen Roth Lay”, którą zawdzięcza wierzchołkowi góry wznoszącej się nad winnicami i miejscowym czerwonym skałom. Obszar uprawy rozciąga się od pierwszych winnic w dolinie Belltal – działki nr 262/54 i 156/53 – do działek położonych w dole rzeki i oznaczonych numerami: 6/1, 117/1 i 2394/3.

Produkty opatrzone ChNP „Uhlen Roth Lay” mogą być wytwarzane na obszarze produkcji zarejestrowanym dla win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270). Zdefiniowany obszar jest objęty chronioną nazwą pochodzenia „Mosel”.

Gospodarstwo Uhlen Roth Lay obejmuje obszar 15,97 ha.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Weißer Riesling

8. Opis związków

Winnice Uhlen Roth Lay leżą na tarasowych stokach doliny Dolnej Mozeli. Tarasy w winnicy Uhlen Roth Lay charakteryzują się tradycyjnym układem z ekspozycją na południe. Znajdują się one na wysokości od ok. 75 do 210 m nad poziomem morza. Średnia temperatura w ostatnich pięciu latach była stosunkowo wysoka (11,6 °C), co jest raczej typowe na tak niskiej wysokości. Niski poziom opadów (ok. 620 mm) i duża liczba godzin nasłonecznienia (1 922) tworzą mikroklimat, który znacznie różni się od innych obszarów chronionej nazwy pochodzenia „Mosel” i sprawia, że tutejsze winogrona osiągają szczególnie poziom dojrzałości (wysoka potencjalna zawartość alkoholu przy niskiej kwasowości i dojrzałych fenolach). Wina te są uważane za bardzo wyraziste i pełne aromatu. Wyjątkowe cechy geologiczne regionu Uhlen Roth Lay przyczyniają się do osiągnięcia przez winogrona fizjologicznej dojrzałości i wpływają na smak poszczególnych odmian, które są tam uprawiane. Z geologicznego punktu widzenia Uhlen Roth Lay należy do systemu dewońskiego (oddział dewon dolny). Dokładniej rzecz ujmując, obszar składa się z osadów pochodzących z podpoziomów Oberems/Lahnstein zawierających kwarcyt z okresu ems i starszej części warstw Hohenrhein. Skąły charakteryzują się dużą zawartością magnezu, aluminium, a przede wszystkim żelaza. W niektórych miejscach składają się z 8 % z tlenków żelaza zamkniętych w kuleczkach, których wielkość nie przekracza 0,25 mm, znajdujących się pomiędzy ziarnami piasku. Poszczególne cząstki są powiązane krzemionką, co sprawia, że skała jest bardzo twarda. Zwięztałe skaliste gleby, które powstały z tych osadów, to regosole zawierające różne rodzaje łupków, z których większość to łupki ilaste i piaszkowe. Odczyn pH gleby jest niższy niż na sąsiadujących obszarach ChNP (ok. 6,0, w porównaniu z 7,5 w sąsiadujących obszarach). Fakt, że gleba zawiera stosunkowo niewiele cząstek gliniastych, ale posiada wysoką zawartość kamienia (ponad 50 %) oznacza, że jest ona dobrze napowietrzona również w niższych warstwach. Fakt ten, w połączeniu z występowaniem szczególnej mikroflory i mikrofauny sprawia, że wina w tym regionie mają właściwości organoleptyczne bardzo odmienne od produktów wytwarzanych w sąsiednich obszarach ChNP. Wiele win Uhlen Roth Lay ma bardzo wyrafinowany charakter. Młode wina, chociaż zazwyczaj są zamknięte, mają ogromny potencjał związany z dojrzewaniem. Wpływ człowieka jest skutkiem tradycji uprawy winorośli, która jest podtrzymywana od tysięcy lat. Sztuka uprawy winorośli na zboczach pokrytych tarasami podtrzymywanymi przez kamienne mury, sięga czasów rzymskich. W 380 r. n.e. rzymski poeta Auzoniusz porównywał te konstrukcje do amfiteatrów. Kolejnym dowodem na to, że winorośl uprawia się w okolicy od tysięcy lat, są rzymskie monety, które znaleziono na tarasach. Prawdopodobnie mają one związek z praktykami ofiarnymi. Od tamtej pory przez cały czas w regionie uprawia się winorośl. Przez wieki jakość produkcji była stale ulepszana dzięki nowym odmianom winogron (od początku XIX wieku szczepu Riesling) oraz nowym sposobom organizacji winnic (rośliny uprawiane w formie krzewów, mocowane na palikach lub na rusztowaniach połączonych drutem). W ostatnich dziesięcioleciach, dzięki temu, że wiedza w zakresie ochrony środowiska jest coraz większa, w coraz mniejszym stopniu wykorzystuje się wysoce rozpuszczalne nawozy mineralne. W związku z tym w miejscowej glebie odrodziły się naturalne gatunki mikroflory i mikrofauny, co zintensyfikowało procesy zarówno absorpcji składników odżywczych, jak i wymiany kationów. Dzieje się tak, ponieważ w procesach tych uczestniczą złożone cząsteczki, które wchodzi w symbiotyczne interakcje z mikroorganizmami żyjącymi na siatkach korzeni włosowatych winorośli. Te mikroorganizmy mogą pośredniczyć w czerpaniu przez rośliny z gleby konkretnych substancji organicznych i minerałów, co sprawia, że smak wina jest jeszcze bardziej niepowtarzalny.

Związek opisany powyżej dotyczy również win Sekt b.A.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Podstawa prawna

Prawo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Informacje, które należy przekazać, dotyczące etykiet i opakowań, zostały określone w przepisach ustawowych i wykonawczych obowiązujących w Unii Europejskiej, Republice Federalnej Niemiec i kraju związkowym Nadrenia-Palatynat. Zanim na etykiecie można będzie zamieścić tradycyjne terminy związane z tą nazwą pochodzenia, wino musi zostać poddane urzędowej kontroli. Tylko wina, które spełniają szczególne wymogi tej urzędowej kontroli, otrzymują oficjalne numery kontrolne składające się z szeregu cyfr wskazujących: organ dokonujący kontroli, numer gospodarstwa, liczbę win zgłoszonych do kontroli oraz rok ich zgłoszenia lub rok wydania numeru kontrolnego. Numer kontrolny musi być podany na etykiecie. Tradycyjne terminy „Qualitätswein”, „Prädikatswein” i „Sekt b.A.” są związane z nazwą pochodzenia i mogą zastąpić określenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

Link do specyfikacji produktu

http://www.ble.de/DE/04_Programme/09_EU-Qualitaetskennzeichen/02_EUBezeichnungenWein/Antraege.html?nn=3057588