

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 3 август 2018 година**

за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ЗНП)**(2018/С 277/03)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Германия изпрати заявление за защита на наименованието „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93 — 96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“.

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта във връзка с наименованието „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 3 август 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Дата на подаване на заявлението: 26.3.2015 г.

1. Наименование/наименования за регистрация

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното(вината)*Качествено вино*

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат сочно-златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на вината от Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, които често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрорекристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	15,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	250

Вино със специални характеристики (Prädikatswein), допълнено с: Auslese

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, които често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрорекристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод. При вината с обозначение Auslese към описаната по-горе палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (% обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	7,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	350

Вино със специални характеристики (Prädikatswein), допълнено с: *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* и *Eiswein*

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, който често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрокристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод. При вината с обозначение Auslese към описаната по-горе палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост, а при вината с обозначение Beerenauslese — по-сметанова сладост, която може да съдържа и нотки на мед. При вината с обозначение Trockenbeerenauslese тези аспекти на винените аромати са още по-изразени. При вината с обозначение Eiswein описаната по-горе палитра на аромати и вкусове включва пикантна киселинност.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	70 милиеквивалента на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	400

Качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.)

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло.

Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, който често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрокристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод. При вината с обозначение Sekt b.A. описаната при вината Prädikatswein палитра на аромати и вкусове се подчертава и засилва от въглеродния диоксид, който се получава при производството на пенливо вино.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	13,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	185

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики**

Приложими ограничения при производството на вината

Не са разрешени: калиев сорбат, лизозим, диметил дикарбонат, електродиализа, намаляване на алкохолното съдържание, катионообменители, концентриране (криоконцептрация, осмоза, конична центрофужна колонка), подслаждане с гроздова мъст, парчета или препарати от дъбово дърво.

Качествено вино

Специфична енологична практика

Най-малко 88 градуса по Оксле; максимална киселинност = 7,5 g/l; обогатяване с алкохол до максимално 14,0 % обем.

До 100 градуса по Оксле и обогатени с алкохол вина: максимално съдържание на остатъчна захар = „полусухо“ съгласно закона за виното.

Над 100 градуса по Оксле: максимално съдържание на остатъчна захар = тегло на мъстта/3

Вино със специални характеристики

Специфична енологична практика

Auslese: най-малко 105 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 90 g/l

Beerenauslese: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: най-малко 180 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 180 g/l

Eiswein: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l

Качествено пенливо вино, произведено в определен район

Специфична енологична практика: традиционна ферментация в бутилка

б. Максимални добиви

70 хектолитра от хектар

6. Определен район

Uhlen Blaufüsser Lay е част от ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270).

Лозарските масиви на Uhlen Lay Blaufüsser са разположени край Winnigen, окръг Mayen-Koblenz в Рейнланд-Пфалц. Наименованието „Blaufüsser Lay“ е записано в поземления регистър като участък на открито поле. От повече от 10 години наименованието му присъства върху етикетите като указание за шистовото образувание. Терминът „Blumslay“ (произхождащ от Blaufüsser Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay) е диалектна дума, която отново се употребява и в литературния немски език и означава точка, от която се разкрива красив изглед над лозята. Районът започва от парцел 2219/1 и завършва надолу по течението с парцели 2179, 2181/1, 2186, 2190 и 2189/2

Продуктите със ЗНП „Uhlen Blaufüsser Lay“ може да са произведени в района на регистрираното ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270). Определеният район се намира в рамките на района за ЗНП Mosel.

Лозарският имот Uhlen Blaufüsser Lay заема площ от 1,96 ha.

7. Основни винени сортове грозде

Weißer Riesling

8. Описание на връзката/връзките

Лозарските масиви Uhlen Lay Blaufüsser са част от терасирания пейзаж по долното течение на река Мозел. Терасите на Uhlen Blaufüsser Lay са разположени по традиционен начин с югозападна насоченост и се намират на надморска височина приблизително между 75 и 210 m. С 11,6 °C средната температура през последните пет години е относително висока, както може и да се очаква на толкова ниска надморска височина. Оскъдните валежи (около 620 mm) и големият брой часове слънцегреене (1 922) създават микроклимат, който е твърде различен от този на други райони на ЗНП „Mosel“ и е отговорен за специфичната зрялост на гроздето (високо потенциално алкохолно съдържание със слаба киселинност и зрели феноли). Вината имат реноме на много изразителни и с много плътен вкус. За физиологичната зрялост на гроздето и индивидуалния вкус на произвежданите там вина съществено допринасят специфичните геоложки условия на района Uhlen Blaufüsser Lay.

В геохронологичната скала Uhlen Blaufüsser Lay попада в периода на Девон, серия Долен девон. По-конкретно зоната се състои от седименти от етаж Горен емсий/подниво Laubach и — в рамките на него — от по-старите седименти на слоеве Laubach. Във все по-дебелите тъмни тинести и шистови пакети се забелязва увеличавашата се дълбочина на морето. Тази изветрена скалиста почва, образувана от посочените седименти, представлява регосол от различни видове глинести и шисти или глина regosol на различните видове глинести и тинести шисти. По-високото съдържание на глина в почвата в сравнение със съседните ЗНП води до по-голяма полска влагоемност и по-ниска средна температура на почвата в долните слоеве. В резултат на това има значителни органолептичните различия в сравнение със съседните ЗНП. Uhlen Blaufüsser Lay има по-малък дял плодови компоненти в един като цяло умерен букет. Полученото по този начин минерално обонятелно възприятие продължава на небцето с усещане, описано най-често като „фино, хладно, бистро“.

Човешкото влияние се основава на лозаро-винарската традиция, която датира от хилядолетия. Има доказателства още от римско време за изкуството на засаждането на лозя върху тераси, поддържани от сухи каменни стени. През 380 г. сл. Хр. римският поет Авсоний нарича тези конструкции „амфитеатри“. Друго доказателство за тази практика са находките на римски монети в терасите — вероятно са били жертвени дарове. Оттогава насам в този район непрекъснато се произвежда вино. С течение на столетията качеството на производството постоянно се подобрява чрез нови сортове грозде (от началото на XIX век Riesling) и нови системи на отглеждане (къса резитба без подпора, на единични колове или в телени конструкции). През последните десетилетия нарастващата осведоменост за околната среда доведе главно до все по-малкото използване на силно разтворими неорганични торове. В резултат на това в почвата са се върнали популации от естествената микрофлора и микрофауна, поради което абсорбцията на хранителните вещества, както и катионният обмен, все повече се извършват чрез приемането на сложни молекули в симбиозно взаимодействие с микробите, намиращи се на кореновите власинки. Тези микроби може да служат като предаватели между специфичните органични вещества и минералите в почвата, като по този начин вкусът на виното става още по-уникален.

Описаната по-горе връзка важи еднакво за качествено пенливо вино, произведено в определен район.

9. Основни допълнителни условия

Правна рамка:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Информацията, която трябва да бъде предоставена върху етикетите и опаковката, се определя въз основа на действащите законови и подзаконовни разпоредби на Европейския съюз, Федерална република Германия и федералната провинция Райнланд-Пфалц. За да може традиционните понятия, свързани с това наименование за произход, да се използват върху етикета, виното трябва да е преминало официална проверка. Едва след като тази официална проверка потвърди, че виното отговаря на специалните изисквания, то получава официален многоцифров контролен номер (A.P. №), в който се посочват контролният орган, номерът на стопанството, броят на предадените за проверка вина и годината, през която са предадени вината или са издадени контролните номера. Контролният номер трябва да бъде посочен върху етикета. Традиционните понятия „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ и „Sekt b.A.“ са свързани с наименованието за произход и могат да заместят наименованието „ЗНП“.

Връзка към спецификацията на продукта

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