

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 3. srpna 2018****o zveřejnění jednotného dokumentu podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína v Úředním věstníku Evropské unie****(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (CHOP))**

(2018/C 277/03)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Německo předložilo žádost o ochranu názvu „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ v souladu s částí II hlavou II kapitolou 1 oddílem 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.
- (2) Komise žádost posoudila v souladu s čl. 97 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 a dospěla k závěru, že podmínky uvedené v člincích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1 a v člincích 100, 101 a 102 uvedeného nařízení jsou splněny.
- (3) Aby mohla být v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložena prohlášení o námitce, měl by být v Úředním věstníku Evropské unie zveřejněn jednotný dokument podle čl. 94 odst. 1 písm. d) uvedeného nařízení a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku provedený během předběžného vnitrostátního řízení týkajícího se posouzení žádosti o ochranu názvu „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument vypracovaný v souladu s čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku s názvem „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo vznést námitku proti ochraně názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku do dvou měsíců od jeho zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 3. srpna 2018.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Datum podání žádosti: 26. 3. 2015

1. Název, který má být zapsán

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína (vín)

Jakostní víno

Na pozemcích Uhlen Blaufüsser Lay dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno (Qualitätswein), víno s přívlastkem (Prädikatswein) a jakostní šumivé víno z vymezených oblastí (Sekt b.A.).

Mladá vína Uhlen Blaufüsser Lay jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývajícím zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Jílovitější sediment hlubších mořských vrstev dodává produktu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) chuť, kterou lze často popsat jako „poněkud chladnější“. Díky struktuře a mikrokrystalickým minerálům víno často šimravě tančí na jazyku tak jemně a lehce, že to může připomínat aroma mořského vánku. V některých letech je dokonce možné vnímat slanou chuť jódu z moře.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	1,08
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Víno s přívlastkem (Prädikatswein), doplněno o: Auslese

Na pozemcích Uhlen Blaufüsser Lay dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno (Qualitätswein), víno s přívlastkem (Prädikatswein) a jakostní šumivé víno z vymezených oblastí (Sekt b.A.).

Mladá vína Uhlen Blaufüsser Lay jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývajícím zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Jílovitější sediment hlubších mořských vrstev dodává produktu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) chuť, kterou lze často popsat jako „poněkud chladnější“. Díky struktuře a mikrokrystalickým minerálům víno často šimravě tančí na jazyku tak jemně a lehce, že to může připomínat aroma mořského vánku. V některých letech je dokonce možné vnímat slanou chuť jódu z moře. Výše uvedenou škálu vůní a chutí doplňuje v případě vína Auslese delikátní sladkost.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	41,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	5,5
Minimální celková kyselost:	7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	2,1
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	350

Víno s přívlastkem (*Prädikatswein*), doplněno o: *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese*, *Eiswein*

Na pozemcích Uhlen Blaufüsser Lay dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno (*Qualitätswein*), víno s přívlastkem (*Prädikatswein*) a jakostní šumivé víno z vymezených oblastí (*Sekt b.A.*).

Mladá vína Uhlen Blaufüsser Lay jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývajícím zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Jílovitější sediment hlubších mořských vrstev dodává produktu Uhlen Blaufüsser Lay (*Uhlen Blaufüßer Lay*) chuť, kterou lze často popsat jako „poněkud chladnější“. Díky struktuře a mikrokrystalickým minerálům víno často šimravě tančí na jazyku tak jemně a lehce, že to může připomínat aroma mořského vánku. V některých letech je dokonce možné vnímat slanou chuť jódu z moře. Výše uvedenou škálu vůní a chutí doplňuje v případě vína *Auslese* delikátní sladkost a v případě *Beerenauslese* krémovitost případně s medovými tóny. Tyto aspekty chuti vína jsou ještě výraznější v případě vín *Trockenbeerenauslese*. V případě vín *Eiswein* zahrnuje výše uvedená škála vůní a chutí pikantní kyselinku.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	41,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	5,5
Minimální celková kyselost:	70 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	2,1
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

Jakostní šumivé víno z vymezených oblastí (*Sekt b.A.*)

Na pozemcích Uhlen Blaufüsser Lay dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno (*Qualitätswein*), víno s přívlastkem (*Prädikatswein*) a jakostní šumivé víno z vymezených oblastí (*Sekt b.A.*).

Mladá vína Uhlen Blaufüsser Lay jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývajícím zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu.

Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Jílovitější sediment hlubších mořských vrstev dodává produktu Uhlen Blaufüsser Lay (*Uhlen Blaufüßer Lay*) chuť, kterou lze často popsat jako „poněkud chladnější“. Díky struktuře a mikrokrystalickým minerálům víno často šimravě tančí na jazyku tak jemně a lehce, že to může připomínat aroma mořského vánku. V některých letech je dokonce možné vnímat slanou chuť jódu z moře. V případě vín *Sekt b.A.* popsanou škálu vůní a chutí vín *Prädikatswein* zesiluje a zvýrazňuje oxid uhličitý používaný při výrobě šumivého vína.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	13,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	1,08
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	185

5. Enologické postupy**a. Základní enologické postupy**

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Není povoleno následující: sorban draselný, lysozym, dimethyldiuhičitan, elektrodialýza, dealkoholizace, katex, koncentrace (kryokoncentrace, osmóza, kolona s rotujícími talíři), přislazování hroznovým moštem, použití kousků dubového dřeva nebo přípravků.

Jakostní víno

Zvláštní enologický postup

Minimálně 88 °Oechsle; maximální kyselost = 7,5 g/l; fortifikace maximálně do 14,0 % obj.

Až 100 °Oechsle a alkoholizovaná vína: maximální obsah zbytkového cukru = „polosuché“ podle zákona o víně.

Více než 100 °Oechsle: maximální obsah zbytkového cukru = hmotnost moštu/3

Víno s přívlastkem

Zvláštní enologický postup

„Auslese“: minimálně 105 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 90 g/l

„Beerenauslese“: minimálně 130 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 150 g/l

„Trockenbeerenauslese“: minimálně 180 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 180 g/l

„Eiswein“: minimálně 130 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 150 g/l

Jakostní šumivé víno z vymezených oblastí

Zvláštní enologický postup: tradiční kvašení v lahvích

b. Maximální výnosy

70 hektolitrů na hektar

6. Vymezená oblast

Uhlen Blaufüsser Lay je součástí CHOP „Mosel“ (registrační číslo PDO-DE-A1270).

Vinice Uhlen Blaufüsser Lay se nacházejí v oblasti Winingen venkovského okresu Mayen-Koblenz ve spolkové zemi Porýní-Falc. Název „Blaufüßer Lay“ je zapsán v katastru nemovitostí jako pomístní název pozemku. Již více než deset let se jeho jméno objevuje na etiketách k označení břidlicové formace. Pojem „Blumslay“ (z Blaufüßer Lay – Blaslay – Blooslay – Blumslay), nářeční výraz, který si našel cestu zpět do spisovné němčiny, odkazuje na vyhlídku na vrcholu vinice. Celá oblast začíná pozemkem 2219/1 a končí směrem dolů pozemky 2179, 2181/1, 2186, 2190 a 2189/2.

V registrované oblasti s CHOP „Mosel“ (registrační číslo PDO-DE-A1270) mohou být produkovány produkty nesoucí označení CHOP „Uhlen Blaufüsser Lay“. Vymezená oblast se nachází v oblasti s CHOP „Mosel“.

Pozemky Uhlen Blaufüßer Lay se rozkládají na ploše 1,96 ha

7. Hlavní moštové odrůdy

Weißer Riesling

8. Popis souvislostí

Vinice Uhlen Blaufüsser Lay jsou součástí terasovitě krajiny na dolním toku Mosely. Terasy Uhlen Blaufüsser Lay jsou tradičně orientovány na jihozápad a nacházejí se v nadmořské výšce zhruba 75 až 210 m nad mořem. Podle očekávání u takto nízké nadmořské výšky byla průměrná teplota za posledních pět let poměrně vysoká – 11,6 °C. Nízký úhrn srážek (přibližně 620 mm) a vysoký počet hodin slunečního svitu (1 922) vytvářejí mikroklima, které se zcela liší od jiných oblastí s CHOP „Mosel“ a jsou odpovědné za zvláštní zralost hroznů (vysoký potenciální objemový obsah alkoholu s nízkou kyselostí a bohaté na fenoly). Vína jsou považována za velmi výrazná a s velmi plnou chutí. Zvláštní geologické podmínky oblasti Uhlen Blaufüsser Lay významně napomáhají dosahování fyziologické zralosti hroznů a vytvářejí osobitou chuť vína, které se zde pěstuje.

V rámci geologické časové stupnice spadá Uhlen Blaufüsser Lay do devonského systému, do oddělení spodního devonu. Konkrétně tvoří oblast sedimenty ze spodních vrstev Oberems/Laubach a starší sedimenty z vrstev Laubach. Na zhušťujících se tmavých naplaveninách a břidlicí je patrna zvyšující se hloubka moře. Zvětralá kamenitá půda vzniklá z těchto sedimentů představuje regosol různých typů jílovitých břidlic. Vyšší obsah jílu v půdě v porovnání se sousedními oblastmi s CHOP znamená vyšší polní vodní kapacitu a nižší průměrnou teplotu půdy v nižších vrstvách. V důsledku toho existují oproti sousedním oblastem s CHOP značné organoleptické rozdíly. Uhlen Blaufüsser Lay má ve své obecně tlumené vůni menší podíl ovocných složek. Výsledný minerální čichový vjem zanechává na patře pocit nejčastěji popisovaný jako „jemné, chladivé, čisté“.

Lidský vliv vychází z vinařské tradice, která sahá tisíce let nazpět. Umění pěstovat vinnou révu na terasách podpíraných suchými kamennými zídkami lze vysledovat do římského období. V roce 380 př. n. l. popsal římský básník Ausonius takovéto konstrukce jako „amfiteátry“. Pěstování dokládá i nález římských mincí na terasách, které byly pravděpodobně zamýšleny jako oběť. Vinná réva se v této oblasti pěstuje až doposud. V průběhu staletí se kvalita produkce neustále zlepšovala díky šlechtění nových odrůd vinné révy (od počátku 19. století se jedná o odrůdu Riesling) a novým způsobům vedení (keř, na kůlech nebo drátěných rámech). V posledních desetiletích roste povědomí o životním prostředí, a proto se stále méně používají vysoce rozpustná minerální hnojiva. Následkem toho se do půdy vrací přirozená mikroflóra a mikrofauza, čímž se zvyšuje absorpce živin a stále více probíhají procesy výměny kationtů v důsledku začlenění složitých molekul, které symbioticky reagují s mikroby na kořenových kapilárách. Tyto mikroby lze využít jako přenašeče mezi specifickými organickými látkami a minerály obsaženými v půdě, čímž se umocňuje jedinečná chuť vína.

Výše uvedené souvislosti se stejnou měrou vztahují i na jakostní šumivé víno z vymezených oblastí.

9. Další základní podmínky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Informace, které mají být uvedeny na etiketách a obalu, jsou definovány v platných právních a správních předpisech Evropské unie, Spolkové republiky Německo a spolkové země Porýní-Falc. Před tím, než je možné použít na etiketě vína tradiční výrazy související s tímto označením původu, musí být víno podrobeno úřední kontrole. Pouze vína, která v rámci této úřední kontroly splňují specifické požadavky, obdrží úřední kontrolní číslo sestávající z několika číslic („číslo AP“), které označují kontrolní subjekt, číslo zemědělského podniku, počet vín předložených ke kontrole a rok, v němž byla vína předložena nebo kdy bylo kontrolní číslo vydáno. Kontrolní číslo musí být uvedeno na etiketě. Tradiční výrazy „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ a „Sekt b.A.“ jsou spojeny s označením původu a mohou nahradit označení „CHOP“.

Odkaz na specifikaci produktu

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