

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 Roth Lay (CHOP))****(2018/C 277/04)**

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 Roth Lay“ v souladu s částí II hlavou II kapitolou I 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 člácích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1 a v člácích 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 Roth 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 Roth 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 Roth Lay“

PDO-DE-02083

Datum podání žádosti: 26.3.2015

1. Název, který má být zapsán

Uhlen Roth 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 Roth 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, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Roth 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 břídlíc, které se často vyznačují chladnou kovovou, ale decentní ostroší vytvářející na patře jemný aristokratický pocit. Ve většině případů mají vína jen málo vůní ze světa známých ovocných aromat. Někdy je to náznak zralých podzimních jablek, jindy je patrná jemná vůně fialek v kombinaci s lékořicí.

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) (Auslese)

Na pozemcích Uhlen Roth 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, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Roth 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 břídlíc, které se často vyznačují chladnou kovovou, ale decentní ostroší vytvářející na patře jemný aristokratický pocit. Ve většině případů mají vína jen málo vůní ze světa známých ovocných aromat. Někdy je to náznak zralých podzimních jablek, jindy je patrná jemná vůně fialek v kombinaci s lékořicí. 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) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese a Eiswein)

Na pozemcích Uhlen Roth 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, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Roth 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, které se často vyznačují chladnou kovovou, ale decentní ostrostí vytvářející na patře jemný aristokratický pocit. Ve většině případů mají vína jen málo vůní ze světa známých ovocných aromat. Někdy je to náznak zralých podzimních jablek, jindy je patrná jemná vůně fialek v kombinaci s lékořicí. 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:	7,0 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	2,1
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí)

Na pozemcích Uhlen Roth 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, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Roth 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, které se často vyznačují chladnou kovovou, ale decentní ostrostí vytvářející na patře jemný aristokratický pocit. Ve většině případů mají vína jen málo vůní ze světa známých ovocných aromat. Někdy je to náznak zralých podzimních jablek, jindy je patrná jemná vůně fialek v kombinaci s lékořicí. 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, dimethyldihličitán, 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 (Prädikatswein), doplněno o: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

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

Trockenauslese: Minimálně 180 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 180 g/l

Eiswein: Minimálně 130 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 150 g/l

Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí)

Zvláštní enologický postup:

tradiční kvašení v lahvích

b. *Maximální výnosy*

70 hektolitrů na hektar

6. Vymezená oblast

Uhlen Roth Lay je součástí CHOP „Mosel“ (registrační číslo PDO-DE-A1270). Vinice Uhlen Roth Lay se nacházejí v oblastech Koblenz a Winnigen venkovského okresu Mayen-Koblenz ve spolkové zemi Porýní-Falc. Tato část pozemků Uhlen, pojmenovaná po nejvyšším bodě lesa nad vinicemi a po načervenalých skalách, je od nepaměti známa jako „Uhlen Roth Lay“. Oblast začíná prvními vinicemi směrem po proudu řeky v údolí Belltal – pozemky č. 262/54 a č. 156/53 – a končí směrem po proudu těmito pozemky: č. 6/1, č. 117/1 a č. 2394/3.

V oblasti s registrovaným CHOP „Mosel“ (registrační číslo PDO-DE-A1270) mohou být vyráběny produkty nesoucí označení CHOP „Uhlen Roth Lay“. Na vymezenou oblast se vztahuje CHOP „Mosel“.

Pozemky Uhlen Roth Lay se rozkládají na ploše 15,97 ha.

7. Hlavní moštové odrůdy

Weißer Riesling

8. Popis souvislostí

Vinice Uhlen Roth Lay jsou součástí terasovitě krajiny na dolním toku Mosely. Terasy Uhlen Roth Lay jsou tradičně orientovány na jih 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 Roth Lay napomáhají dosahování fyziologické zralosti hroznů a vytvářejí osobitou chuť vína, které se zde pěstuje. V rámci geologické časové stupnice spadá Uhlen Roth Lay do devonského systému, do oddělení spodního devonu. Konkrétně tvoří oblast sedimenty ze spodní vrstvy Oberems/Lahnstein obsahující křemenec a ze starší části hornorýnských vrstev. Hornina má vysoký obsah hořčíku, hliníku a zejména železa. Některé horniny sestávají z 8 % oxidů železa, které jsou mezi zrnky písku uzavřeny v kuličkách o velikosti pouhých 0,25 mm. Jednotlivá zrnka jsou spojena oxidem křemičitým, proto je hornina tak tvrdá. Výsledná zvětralá kamenitá půda představuje regosol tvořený různými břidlicemi, většinou siltovými a pískovitými. Hodnota pH půdy je nižší než v sousedních oblastech s CHOP (zhruba 6,0 oproti 7,5 v sousedních oblastech). Skutečnost, že půda obsahuje relativně málo částic jílu, ale má vysoký podíl kamene (více než 50 %), znamená, že je dobře provzdušněná až do spodních vrstev. Tato skutečnost v kombinaci se specifickou mikroflórou a mikrofaunou znamená, že vína z tohoto regionu mají velmi odlišné organoleptické vlastnosti oproti vínům produkovaným v sousedních oblastech s CHOP. Mnoho vín Uhlen Roth Lay má velmi aristokraticky jemný charakter. Mladé víno, ačkoli je obvykle velmi uzavřené, má velký potenciál k delšímu zrání. 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 n. l. popsal římský básník Ausonius takovéto konstrukce jako „amfiteátry“. Pěstování dokládá i nález římských mincí na terasách. Mince 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 mikrofauna, čímž se zvyšuje absorpce živin a stále více probíhají procesy výměny kationtů v důsledku začlenění složitých molekul, které symbioticky reagují s mikrobi na kořenových kapilárách. Tyto mikrobi 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 Sekt b.A.

9. Další základní podmínky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující požadavky na 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 zvláštní požadavky, obdrží úřední kontrolní číslo sestávající z několika číslic, 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