

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 3. august 2018

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(Uhlen Roth Lay (BOB))

(2018/C 277/04)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007⁽¹⁾, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tyskland har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Roth Lay« i henhold til del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- (2) I henhold til artikel 97, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 har Kommissionen gennemgået ansøgningen og fundet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100-102 i nævnte forordning er opfyldt.
- (3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der blev udarbejdet i forbindelse med den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Roth Lay«, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Det enhedsdokument, der er udarbejdet i henhold til artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Uhlen Roth Lay« (BOB) findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. august 2018.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

»Uhlen Roth Lay«

PDO-DE-02083

Dato for indgivelse af ansøgningen: 26.3.2015

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

Uhlen Roth Lay

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene***Kvalitetsvin*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	15,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	250

Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) (Auslese)

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids. De forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet ovenfor, har en underliggende sødme, som er delikat i Auslese-vine.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	350

Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein)

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids. De forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet ovenfor, har en underliggende sødme, som er delikat i Auslese-vine og mere cremet i Beerenauslese-vine, og som også kan indeholde smagsnoter af honning. Disse aspekter af vinenes smag er endnu mere udtalte i vine af typen Trockenbeerenauslese. For så vidt angår Eiswein, omfatter de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet ovenfor, en kraftig syrlighed.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	400

Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids. For så vidt angår Sekt b.A.-vine, forstærkes og intensiveres de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet for Prädikatswein, af den kuldioxid, der anvendes i produktionen af mousserende vin.

Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	13,5
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	185

5. **Vinfremstillingspraksis**a) **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Følgende er ikke tilladt: kaliumsorbat, lysozym, dimetyldicarbonat, elektrodialyse, fjernelse af alkohol, kationbyttere, koncentreret (frysekoncentreret, osmose, konisk centrifugekolonne), sødning med druemost, egetræsspån eller præparater.

Kvalitetsvin

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Mindst 88 oechslegrader: maksimalt syreindhold = 7,5 g/l, tilsat alkohol op til maks. 14,0 % vol.

Op til 100 oechslegrader og vin tilsat alkohol: maksimalt restsukkerindhold = »halvtør« i henhold til vinlovgivningen

Over 100 oechslegrader: maksimalt restsukkerindhold = mostvægt/3

Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein), der er suppleret med Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Auslese: mindst 105 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 90 g/l

Beerenauslese: mindst 130 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: mindst 180 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 180 g/l

Eiswein: mindst 130 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 150 g/l

Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

traditionel gæring på flaske

b) **Maksimumsudbytter**

70 hl/ha

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Uhlen Roth Lay er en del af BOB'en »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Uhlen Roth Lay-vinmarkerne ligger i områderne Kobern og Winingen i landdistriktet Mayen-Koblenz i delstaten Rheinland-Pfalz. Denne del af Uhlen-godset, der er opkaldt efter det højeste punkt i skoven over vinmarkerne og efter de rødlige klipper, har i umindelige tider været kendt som »Uhlen Roth Lay«. Området begynder med de første vinmarker nedstrøms for Belltal-dalen — parcel nr. 262/54 og 156/53 — og ender nedstrøms med parcel nr. 6/1, 117/1 og 2394/3.

Produkter med BOB'en »Uhlen Roth Lay« må produceres i det registrerede BOB-område »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Det afgrænsede område er omfattet af BOB'en »Mosel«.

Uhlen Roth Lay-godset dækker et areal på 15,97 ha.

7. **Primære druesorter**

Weißer Riesling

8. Tilknytning til det geografiske område

Uhlen Roth Lay-vinmarkerne ligger i Nedre Mosels terrasseformede landskab. Uhlen Roth Lay-terrasserne er arrangeret i en traditionel, sydvendt konfiguration og ligger i en højde på mellem 75 m og 210 m over havets overflade. Gennemsnitstemperaturen i løbet af de seneste fem år har med 11,6 °C været forholdsvis høj, som det kunne forventes i en så lav højde. De lave nedbørsmængder (ca. 620 mm) og det høje antal solskinstimer (1 922) giver et mikroklima, der er meget forskelligt fra de øvrige områder under BOB'en »Mosel«, og som er årsagen til druernes særlige modenhed (højt potentielt alkoholindhold med lavt syreindhold og modne phenoler). Vinene siges at være meget udtryksfulde og at have en meget fyldig smag. De særlige geologiske forhold i Uhlen Roth Lay-regionen hjælper druerne med at nå fysiologisk modenhed og former den særlige smag, der kendetegner de vine, som dyrkes der. På den geologiske tidsskala henhører Uhlen Roth Lay under systemet Devon, serien Nedre Devon. Mere specifikt består området af sedimentter fra underniveaet Oberems/Lahnstein med Ems-kvartsit og den ældre del af Hohenrhein-lagene. Klipperne har et meget højt indhold af magnesium, aluminium og især jern. Nogle af klipperne består mellem sandkornene af 8 % jernoxider, der er indkapslet i kugler på helt ned til 0,25 mm. De enkelte korn holdes sammen af silica, hvilket er det, der gør klipperne så hårde. Den forvitrede, stenede jord, der er resultatet heraf, er en regosol bestående af forskellige slags skifer, hvoraf de fleste er silt- og sandholdige. Jordens pH-værdi er lavere end i de tilstødende BOB-områder (ca. 6,0 sammenlignet med 7,5 i de tilstødende områder). Det faktum, at jorden indeholder forholdsvis få lerpartikler, men har et højt indhold af sten (over 50 %), betyder, at der er høj gennemluftning helt ned til de nedre lag. Kombineret med den særlige mikroflora og mikrofauna betyder dette, at vinene fra denne region har meget forskellige organoleptiske egenskaber sammenlignet med de vine, der produceres i de tilstødende BOB-områder. Mange Uhlen Roth Lay-vine er meget raffinerede. Selv om de unge vine normalt er meget tillukkede, har de et enormt lagringspotentiale. Den menneskelige indflydelse er baseret på en vindyrkningstradition, der går flere tusinde år tilbage. Plantning af vinmarker på terrasser, der understøttes af stennemure, kan spores tilbage til romertiden. I år 380 beskrev den romerske digter Ausonius sådanne konstruktioner som »amfiteatre«. Opdagelsen af romerske mønter i terrasserne, der formentlig var beregnet som offergaver, er yderligere bevis på denne praksis. Der er blevet dyrket vin i området lige siden. Gennem århundrederne er produktionskvaliteten til stadighed blevet forbedret ved udvikling af nye druesorter (sorten Riesling kom til i begyndelsen af det 19. århundrede) og nye måder at dyrke dem på (i buske, på pæle eller i trådnæt). I de seneste årtier har stigende miljøbevidsthed hovedsagelig ført til mindre og mindre brug af stærkt opløselige mineralske gødninger. Som følge heraf er de naturlige bestande af mikroflora og mikrofauna vendt tilbage til jorden, hvorved processerne for både optagelse af næringsstoffer og kationbytning i stigende grad finder sted som resultat af inkorporeringen af komplekse molekyler, der interagerer symbiotisk med mikrober, som findes på rodhårene. Disse mikrober kan bruges som transmittorer mellem de særlige organiske stoffer og mineraler i jorden, hvilket gør vinens smag endnu mere unik.

Den sammenhæng, der er beskrevet ovenfor, gælder også for Sekt b.A.-vine.

9. Vigtige yderligere betingelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

De oplysninger, der skal angives på etiketterne og emballagen, er defineret i de love og bestemmelser, der er gældende i Den Europæiske Union, Forbundsrepublikken Tyskland og delstaten Rheinland-Pfalz. Inden de traditionelle benævnelser, der er forbundet med denne oprindelsesbetegnelse, kan anvendes på etiketten, skal vinen have bestået en officiel inspektion. Kun vine, der opfylder de særlige behov, som er forbundet med den officielle inspektion, får udstedt et officielt inspektionsnummer bestående af flere cifre, der angiver inspektionsmyndigheden, driftsnummeret, antallet af vine, der er indgivet til inspektion, og det år, hvor de blev indgivet, eller hvor inspektionsnummeret blev udstedt. Inspektionsnummeret skal være angivet på etiketten. De traditionelle benævnelser »Qualitätswein«, »Prädikatswein« og »Sekt b.A.« er forbundet med oprindelsesbetegnelsen og kan erstatte betegnelsen »BOB«.

Link til produktspecifikationen

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