

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Αυγούστου 2018

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

[Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ΠΟΠ)]

(2018/C 277/03)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Γερμανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 3 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.3.2015

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)

Οίνος ποιότητας

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερα αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπαίσθητα πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	15,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πιτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein)· συμπληρωματική ένδειξη: Auslese

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερα αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπαίσθητα πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος. Το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω διαθέτει μια υποκείμενη γλυκύτητα που, στην περίπτωση των οίνων Auslese, είναι ιδιαίτερα λεπτή.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	7,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	350

Οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein): συμπληρωματική ένδειξη: *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερο αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπαίσθητα πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος. Το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω διαθέτει μια υποκείμενη γλυκύτητα που, στην περίπτωση των οίνων Auslese, είναι ιδιαίτερα λεπτή, ενώ στους οίνους Beerenaus μπορεί να περιέχει νότες μελιού. Αυτές οι γευστικές πτυχές είναι ακόμη πιο έντονες στους οίνους Trockenbeerenauslese. Στην περίπτωση των οίνων Eiswein, το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω περιλαμβάνει μια πικάντικη οξύτητα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	70 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	400

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.)

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση.

Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερο αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπαίσθητα πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος. Στην περίπτωση των οίνων Sekt b.A., το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφηκε για τους οίνους Prädikatswein οίνων ενισχύεται και εντείνεται χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που χρησιμοποιείται στην παραγωγή αφρώδους οίνου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	13,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπονται: σορβικό κάλιο, λυσοζύμη, δικαρβονικό διμεθύλιο, ηλεκτροδιαπίδυση, αφαίρεση αλκοόλης, εναλλάκτες κατιόντων, συγκέντρωση (συγκέντρωση διαλύματος ψύξης, όσμωση, κωνική στήλη φυγοκέντρισης), γλύκανση με γλεύκος σταφυλιών, τεμάχια ή παρασκευάσματα ξύλου δρυός.

Οίνος ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική:

Τουλάχιστον 88 °Oechsle· μέγιστη οξύτητα = 7,5 g/l· μέγιστη αλκοόλωση έως 14,0 % κατ' όγκο

Έως 100 °Oechsle και αλκοολωμένοι οίνοι: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = «ημίξηρος» βάσει της νομοθεσίας περί οίνου.

Άνω των 100 °Oechsle: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = βάρος του γλεύκους/3

Οίνος με ειδική μνεία

Ειδική οινολογική πρακτική:

«Auslese» τουλάχιστον 105 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 90 g/l

«Beerenauslese»: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

«Trockenbeerenauslese»: τουλάχιστον 180 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 180 g/l

«Eiswein»: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές

Ειδική οινολογική πρακτική: παραδοσιακή ζύμωση σε φιάλη

β. Μέγιστες αποδόσεις

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη περιοχή

Η ζώνη Uhlen Blaufüsser Lay αποτελεί μέρος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270).

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay βρίσκονται στον δήμο του Winningen της διοικητικής περιφέρειας Mayen-Koblenz, στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Η ονομασία «Blaufüsser Lay» είναι καταχωρισμένη στο κτηματολόγιο ως τοπωνύμιο αμπελώνα. Η ονομασία αυτή αναγράφεται εδώ και πάνω από 10 χρόνια στην ετικέτα ως ένδειξη σχιστολιθικών σχηματισμών. Ο όρος «Blumslay» (που προέρχεται από την ονομασία Blaufüsser Lay — Blooslay Blaufüsser Lay — Blaslay — Blumslay) είναι λέξη της τοπικής διαλέκτου που εισήχθη στην επίσημη γερμανική γλώσσα και αναφέρεται σε μια τοποθεσία με πανοραμική θέα στους αμπελώνες. Η περιοχή ξεκινά από το αγροτεμάχιο 2219/1 και τελειώνει κατάντη στα αγροτεμάχια 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Τα προϊόντα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Uhlen Blaufüsser Lay» είναι δυνατόν να παράγονται στην καταχωρισμένη περιοχή ΠΟΠ «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270). Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται εντός των ορίων της ΠΟΠ Mosel.

Η περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay απλώνεται σε έκταση 1,96 ha.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Weißer Riesling

8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay εντάσσονται στο τοπίο των αναβαθμίδων του Κάτω Μοζέλα. Οι αναβαθμιδές της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay είναι παραδοσιακής διάταξης, νοτιοδυτικής κατεύθυνσης και βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 75 m και 210 m περίπου πάνω από τη στάμνη της θάλασσας. Η μέση θερμοκρασία της τελευταίας πενταετίας είναι σχετικά υψηλή, 11,6 °C, όπως είναι αναμενόμενο για ένα τόσο χαμηλό υψόμετρο. Τα χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων (περίπου 620 mm) και ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας (1 922) διαμορφώνουν ένα μικροκλίμα το οποίο διαφέρει αρκετά από το κλίμα των άλλων περιοχών ΠΟΠ «Mosel» και στο οποίο οφείλεται η ιδιαίτερη ωριμότητα των σταφυλιών (υψηλού δυναμικού αλκοολικού τίτλου με χαμηλή οξύτητα και ώριμες φαινόλες). Οι οίνοι θεωρούνται υψηλής εκφραστικότητας και εξαιρετικά πλήρους γεύσης. Οι ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay συμβάλλουν σημαντικά ώστε τα σταφύλια που καλλιεργούνται εδώ να επιτυγχάνουν φυσιολογική ωρίμαση και να διαμορφώνουν ιδιαίτερη γεύση.

Στη γεωλογική χρονική κλίμακα, η περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay εντάσσεται στη Δεβόνιο περίοδο και, συγκεκριμένα, στην Κάτω Δεβόνιο. Συγκεκριμένα, η περιοχή αποτελείται από ιζήματα από τα υποεπίπεδα Oberems/Laubach και παλαιότερα ιζήματα από τα επίπεδα του Laubach. Το αυξανόμενο βάθος της θάλασσας γίνεται αντιληπτό από την αύξηση του πάχους της σκουρόχρωμης ιλύος και του σχιστόλιθου. Το αποσπασμένο βραχώδες έδαφος που προκύπτει από αυτά τα ιζήματα σχηματίζει regosol αποτελούμενο από διάφορα είδη πηλιδών και αργιλικών σχιστόλιθων. Η υψηλότερη περιεκτικότητα του εδάφους σε άργιλο σε σύγκριση με γειτονικές ζώνες ΠΟΠ έχει ως αποτέλεσμα υψηλότερη υδροχωρητικότητα και χαμηλότερη μέση θερμοκρασία εδάφους στα κατώτερα στρώματα. Ως εκ τούτου, υφίστανται σημαντικές οργανοληπτικές διαφορές σε σύγκριση με τις γειτονικές ΠΟΠ. Το γενικά συγκρατημένο μπουκέτο των οίνων Uhlen Blaufüsser Lay διαθέτει φρουτώδη στοιχεία σε χαμηλότερο ποσοστό. Η προκύπτουσα μεταλλική οσφρητική εντύπωση συνεχίζει στον ουρανίσκο με μια αίσθηση που συνήθως περιγράφεται ως «λεπτή, δροσερή, καθαρή».

Η ανθρώπινη επιρροή βασίζεται σε μια οινοποιητική παράδοση με ιστορία χιλιάδων ετών. Η τέχνη της φύτευσης αμπελώνων σε αναβαθμιδές τις οποίες συγκρατούν ξερολιθιές χρονολογείται από τη ρωμαϊκή εποχή. Το έτος 380 μ.Χ. ο Ρωμαίος ποιητής Αυρόνιος περιέγραψε τις κατασκευές αυτές ως «αμφιδέατρα». Η ανακάλυψη ρωμαϊκών νομισμάτων στις αναβαθμιδές, τα οποία κατά πάσα πιθανότητα αποτελούσαν αναθήματα, αποτελεί μία επιπλέον απόδειξη της πρακτικής αυτής. Από την εποχή εκείνη μέχρι σήμερα, το αμπέλι καλλιεργείται αδιάκοπα στην περιοχή. Με την πάροδο των αιώνων η ποιότητα της παραγωγής βελτιωνόταν συνεχώς μέσω της ανάπτυξης νέων ποικιλιών σταφυλιών (η ποικιλία Riesling από τις αρχές του 19ου αιώνα) και νέων τρόπων καλλιέργειας (σε θάμνους, σε πασσάλους ή σε συρμάτινα πλαίσια). Κατά τις τελευταίες δεκαετίες, χάρη στην αυξανόμενη οικολογική συνείδηση περιορίζεται όλο και περισσότερο η χρήση ανόργανων λιπασμάτων υψηλής διαλυτότητας. Αυτό έχει επιτρέψει την αποκατάσταση των πληθυσμών της φυσικής μικροχλωρίδας και μικροπανίδας, γεγονός που είχε ως αποτέλεσμα η απορρόφηση θρεπτικών στοιχείων και οι διαδικασίες ανταλλαγής κατιόντων να πραγματοποιούνται όλο και περισσότερο μέσω της ενσωμάτωσης πολύπλοκων μορίων που αλληλεπιδρούν συμβιωτικά με τους μικροοργανισμούς που ζουν στα ριζίδια. Οι μικροοργανισμοί αυτοί λειτουργούν ως σύνδεσμοι μεταξύ των συγκεκριμένων οργανικών ουσιών και των ανόργανων στοιχείων που περιέχει το έδαφος, προσδίδοντας στον οίνο ακόμη πιο μοναδική γεύση.

Η σχέση που περιγράφεται ανωτέρω ισχύει εξίσου για τους αφρόδης οίνους ποιότητας από καθορισμένες περιοχές.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι πληροφορίες που πρέπει να περιέχουν οι ετικέτες και η συσκευασία καθορίζονται από τους νόμους και τους κανονισμούς που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση, στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας και στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Προϋπόθεση για τη χρήση στην ετικέτα των παραδοσιακών ενδείξεων που συνδέονται με την εν λόγω ονομασία προέλευσης είναι ο οίνος να έχει υποβληθεί επιτυχώς σε επίσημο έλεγχο. Μόνον στους οίνους που πληρούν τις ειδικές απαιτήσεις στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου χορηγείται αριθμός επίσημου ελέγχου, αποτελούμενος από ορισμένα ψηφία («αριθμός AP/amtliche Prüfungsnummer») που υποδηλώνουν τον φορέα ελέγχου, τον αριθμό της εκμετάλλευσης, τον αριθμό των οίνων που υποβλήθηκαν σε έλεγχο και το έτος κατά το οποίο υποβλήθηκαν σε έλεγχο ή στο οποίο εκδόθηκε ο αριθμός ελέγχου. Ο αριθμός ελέγχου πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα. Οι παραδοσιακές ενδείξεις «Qualitätswein», «Prädikatswein» και «Sekt b.A.» συνδέονται με την ονομασία προέλευσης και μπορούν να αντικαταστήσουν την ονομασία «ΠΟΠ».

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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