

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,**3. august 2018,****Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamise kohta Euroopa Liidu Teatajas****(Uhlen Blaufüsser Lay / Uhlen Blaufüßer Lay (KPN))**

(2018/C 277/03)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Saksamaa on esitanud nimetuse „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ kaitse taotluse vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 II osa II jaotise I peatüki 2. jaole.
- (2) Komisjon vaatas taotluse läbi vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 2 ja leidis, et kõnealuse määruse artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ning artiklites 100, 101 ja 102 sätestatud tingimused on täidetud.
- (3) Selleks et võimaldada vastuväidete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98, tuleks Euroopa Liidu Teatajas avaldada kõnealuse määruse artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokument ja nimetuse „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ kaitse taotluse kontrollimise siseriikliku eelmenetluse käigus tehtud viide tootespetsifikaadi avaldamise kohta,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokument ja viide nimetuse „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (KPN) tootespetsifikaadi avaldamise kohta on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus täpsustatud nimetuse kaitse suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast Euroopa Liidu Teatajas.

Brüssel, 3. august 2018

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Phil HOGAN

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

KOONDDOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay“ / „Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Taotluse esitamise kuupäev: 26.3.2015

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Uhlen Blaufüsser Lay“ / „Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus*Kvaliteetvein*

Valgeid Rieslingu veine laagerdatakse Uhlen Blaufüsser Lay's. On kolm viinamarjasaaduste kategooriat, millel on veidi erinevad omadused: kvaliteetvein (Qualitätswein), predikaatvein (Prädikatswein) ja kvaliteetvahuvein (Sekt b.A.).

Noortel Uhlen Blaufüsser Lay veinidel on kahvatukollane, mõnikord rohekas värvus, mis laagerdumise käigus muutub intensiivsemaks, enne kui toode omandab rikkaliku, kuldse värvuse, kui vein on täielikult laagerdunud. Veinide aroomi iseloomustab puuviljaliste nootide ja kiltkivile tüüpilise mineraalsuse koosmõju. Alumiste merekihtide savised setted annavad Uhlen Blaufüsser Lay veinidele maitse, mida sageli kirjeldatakse kui „mõnevõrra jahedam“. Kihisev, mikrokristalne struktuur ja mineraalid võbelevad õrnalt keelele, meenutades mahedat meretuult. Mõnel aastal on isegi võimalik tunda mereveele omast soolast maitset.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsent):	15,0
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5
Minimaalne üldhappesus:	5,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,08
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	250

Predikaatvein (Prädikatswein), mida täiendab Auslese

Valgeid Rieslingu veine laagerdatakse Uhlen Blaufüsser Lay's. On kolm viinamarjasaaduste kategooriat, millel on veidi erinevad omadused: kvaliteetvein (Qualitätswein), predikaatvein (Prädikatswein) ja kvaliteetvahuvein (Sekt b.A.).

Noortel Uhlen Blaufüsser Lay veinidel on kahvatukollane, mõnikord rohekas värvus, mis laagerdumise käigus muutub intensiivsemaks, enne kui toode omandab rikkaliku, kuldse värvuse, kui vein on täielikult laagerdunud. Veinide aroomi iseloomustab puuviljaliste nootide ja kiltkivile tüüpilise mineraalsuse koosmõju. Alumiste merekihtide savised setted annavad Uhlen Blaufüsser Lay veinidele maitse, mida sageli kirjeldatakse kui „mõnevõrra jahedam“. Kihisev, mikrokristalne struktuur ja mineraalid võbelevad õrnalt keelele, meenutades mahedat meretuult. Mõnel aastal on isegi võimalik tunda mereveele omast soolast maitset. Eespool kirjeldatud lõhna- ja maitsebuketil on kergelt magus maitse, mis Auslese veinide puhul on õrn.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	41,0
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	5,5
Minimaalne üldhappesus:	7,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	350

Predikaatvein (Prädikatswein), mida täiendab Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Valgeid Rieslingu veine laagerdatakse Uhlen Blaufüsser Lay's. On kolm viinamarjasaaduste kategooriat, millel on veidi erinevad omadused: kvaliteetvein (Qualitätswein), predikaatvein (Prädikatswein) ja kvaliteetvahuvein (Sekt b.A.).

Noortel Uhlen Blaufüsser Lay veinidel on kahvatukollane, mõnikord rohekas värvus, mis laagerdumise käigus muutub intensiivsemaks, enne kui toode omandab rikkaliku, kuldse värvuse, kui vein on täielikult laagerdunud. Veinide aroomi iseloomustab puuviljaliste nootide ja kiltkivile tüüpilise mineraalsuse koosmõju. Alumiste merekihtide savisemad setted annavad Uhlen Blaufüsser Lay veinidele maitse, mida sageli kirjeldatakse kui „mõnevõrra jahedam“. Kihisev, mikrokristalne struktuur ja mineraalid võbelevad õrnalt keelele, meenutades mahedat meretuult. Mõnel aastal on isegi võimalik tunda mereveele omast soolast maitset. Eespool kirjeldatud lõhna- ja maitsebuketil on kergelt magus maitse, mis Auslese veinide puhul on õrn ning Beerenauslese veinide puhul kreemjam ja mee nüanssidega. Sellised lõhna- ja maitseüansid on veelgi tuntavamad Trockenbeerenauslese veinide puhul. Eisweini veinidel täiendab eespool kirjeldatud lõhna- ja maitsebuketti pikantne happesus.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	41,0
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	5,5
Minimaalne üldhappesus:	70 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	400

Määratletud piirkonna kvaliteetvahuvein (Sekt b.A.)

Valgeid Rieslingu veine laagerdatakse Uhlen Blaufüsser Lay's. On kolm viinamarjasaaduste kategooriat, millel on veidi erinevad omadused: kvaliteetvein (Qualitätswein), predikaatvein (Prädikatswein) ja kvaliteetvahuvein (Sekt b.A.).

Noortel Uhlen Blaufüsser Lay veinidel on kahvatukollane, mõnikord rohekas värvus, mis laagerdumise käigus muutub intensiivsemaks, enne kui toode omandab rikkaliku, kuldse värvuse, kui vein on täielikult laagerdunud.

Veinide aroomi iseloomustab puuviljaliste nootide ja kiltkivile tüüpilise mineraalsuse koosmõju. Alumiste merekihtide savisemad setted annavad Uhlen Blaufüsser Lay veinidele maitse, mida sageli kirjeldatakse kui „mõnevõrra jahedam“. Kihisev, mikrokristalne struktuur ja mineraalid võbelevad õrnalt keelele, meenutades mahedat meretuult. Mõnel aastal on isegi võimalik tunda mereveele omast soolast maitset. Sekt b.A. veinidel on predikaatveinidele omane maitse ning lõhnabukett tugevam ja intensiivsem tänu süsinikdioksiidile, mida vahuveini tootmisel kasutatakse.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsent):	13,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5
Minimaalne üldhappesus:	5,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,08
Maksimaalne väeeldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	185

5. Veinivalmistustavad

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Ei ole lubatud järgmine: kaaliumsorbaat, lüsoosüüm, dimetüüldikarbonaat, elektrodialüüs, alkoholitustamine, katioonivahetajad, kontsentreerimine (krüokontsentratsioon, osmoos, kooniline tsentrifuug), magustamine viinamarjavirdega, tammelaastud või -valmistised.

Kvaliteetvein

Veinivalmistuse eritavad

Vähemalt 88 Oechsle kraadi; maksimaalne happesus = 7,5 g/l; rikastamine kuni 14,0 % mahust.

Kuni 100 Oechsle kraadi ja kangendatud veinid: maksimaalne jääsuhkrusisaldus = veiniseaduse kohaselt „poolkuiv“.

Üle 100 Oechsle kraadi: maksimaalne jääsuhkrusisaldus = virde tihedus/3

Predikaatvein

Veinivalmistuse eritavad

Auslese: vähemalt 105 Oechsle kraadi; minimaalne jääsuhkrusisaldus = 90 g/l

Beerenauslese: vähemalt 130 Oechsle kraadi; minimaalne jääsuhkrusisaldus = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vähemalt 180 Oechsle kraadi; minimaalne jääsuhkrusisaldus = 180 g/l

Eiswein: vähemalt 130 Oechsle kraadi; minimaalne jääsuhkrusisaldus = 150 g/l

Määratletud piirkonnast pärit kvaliteetvahuvein

Veinivalmistuse eritavad: traditsiooniline kääritsemine pudelis

b. *Maksimaalne toodang*

70 hektoliitrit hektari kohta.

6. *Määratletud piirkond*

Uhlen Blaufüsser Lay on osa kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piirkonnast (registreerimisnumber: PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay viinamarjaistandused asuvad Rheinland-Pfalzi liidumaal, Mayen-Koblenzi maapiirkonnas, Winningeni omavalitsusüksuses. Nimetus „Blaufüsser Lay“ on kantud kinnistusraamatusse põllumaana. Sellist nime-tust on üle kümne aasta kasutatud märgistusel kui kildakihti tähistav tunnus. Murdekeelne sõna „Blumslay“ (sõnast Blaufüsser Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay), mis on leidnud tee tagasi kirjakeelde, tähendab kohta viinamäe tipus, kust avaneb vaade. Maatükk algab põlluga 2219/1 ja lõpeb allpool põldudega 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Toodet, mida tähistab KPN „Uhlen Blaufüsser Lay“, võib toota registreeritud KPNiga „Mosel“ hõlmatud piirkonnas (registreerimisnumber PDO-DE-A1270). Määratletud piirkond asub kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piirkonnas.

Uhlen Blaufüsser Lay hõlmab 1,96 ha suurust ala.

7. *Peamised veiniviinamarjasordid*

Weißer Riesling

8. Seos(ed)

Uhlen Blaufüsser Lay viinamarjaistandused asuvad Alam-Moseli astangulisel maastikul. Uhlen Blaufüsser Lay terrassid on rajatud traditsioonilisel viisil suunaga edelasse ja asuvad ligikaudu 75–210 meetri kõrgusel üle merepinna. Viimase viie aasta keskmine temperatuur 11,6 °C on olnud suhteliselt kõrge, nagu võib sellise madala kõrguse puhul eeldada. Vähene sademete hulk (ligikaudu 620 mm) ja suur päikesepaisteliste tundide arv (1 922) loovad mikrokliima, mis erineb muudest „Moseli“ KPNiga piirkondadest ning tagab viinamarjade küpsuse (võimalikult kõrge alkoholisisaldus, madal happesus ja küpsed fenoolid). Veinid on väidetavalt väga väljendusriikka ja täidlase maitsega. Erilised geoloogilised tingimused aitavad märkimisväärselt kaasa Uhlen Blaufüsser Lay piirkonna viinamarjade füsioloogilise küpsuse saavutamisele ja kujundavad piirkonnas valmistatavate veinidele eriomaseid lõhna- ja maitseüansse.

Geokronoloogilisel skaalal liigitub Uhlen Blaufüsser Lay Devoni ajastusse ja Alam-Devoni ladestikku. Täpsemalt sisaldab pinnas setteid Oberemsi/Laubachi alumistest kihtidest ja vanemaid setteid Laubachi kihtidest. Järjest tumenev muda ja kiltkivilademed annavad tunnistust mere sügavamaks muutumisest. Nendest setetest tingitud murenenud, kivise pinnase puhul on tegemist eri liiki savirikaste ja kiltkiviste rähkmuldadega. Mulla suurem savisisaldus võrreldes kaitstud päritolunimetustega hõlmatud naaberpiirkondadega põhjustab suurema veemahutavuse ja keskmisest madalama pinnasetemperatuuri alumistest kihtides. Selle tulemusena on organoleptilised erinevused võrreldes naaberpiirkonna kaitstud päritolunimetustega märkimisväärsed. Uhlen Blaufüsser Lay veinidel on puuviljaliste komponentide osakaal üldises tagasihoidlikus lõhnabuketis väike. Sellest tulenev mineraalsuse lõhn tekitab maitsemisel tunde, mida on kõige sagedamini kirjeldatud kui „peen, jahe, selge“.

Inimtegevuse mõju seostatakse viinamarjakasvatuse traditsiooniga, mis ulatub tuhandete aastate taha. Tava rajada viinamarjaistandused kiviipiiretega toetatud terrassidele on pärit Rooma ajast. Aastal 380 kirjeldas Rooma luuletaja Ausonius sellist rajatist „amfiteatrina“. Terrassidelt väljakaevatud Rooma mündid, mis olid eeldatavasti mõeldud ohvriannina, kinnitavad seda tava veelgi. Viinamarju on selles piirkonnas kasvatatud juba Rooma ajast alates. Sajandite jooksul on tootmiskvaliteeti pidevalt parandatud, arendades uusi viinamarjasorte (alates 19. sajandi algusest „Rieslingi“ sordid) ja uusi kasvatusviise (põõsad, vaiad või traadist raamid). Viimastel aastakümnetel on kasvava keskkonnateadlikkuse tõttu järjest vähem hakatud kasutama hästi lahustuvaid mineraalväetisi. Tänu sellele on looduslikud mikrofloora ja mikrofauna populatsioonid mullas taastunud, soodustades nii toitainete imendumist kui ka katioonivahetust, mis üha enam toimuvad keerukate molekulide liitumise tulemusena ja moodustavad sümbioose narmasjuurte mikroobidega. Neid mikroobe saab kasutada mullas sisalduvate orgaaniliste ainete ja mineraalide edasikandjana, muutes seega veini maitse- ja lõhnaomadused veelgi ainulaadsemaks.

Eespool kirjeldatud seos kehtib ka määratletud piirkondadest pärit kvaliteetvahuveinide puhul.

9. Olulised lisatingimused

Õigusraamistik:

Riigisisestes õigusaktides.

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus:

Märgistel ja pakenditel esitatav teave määratakse kindlaks Euroopa Liidu, Saksamaa Liitvabariigi ja Rheinland-Pfalzi liidumaa kehtivate õigusaktidega. Enne kui võib päritolunimetusega seotud traditsioonilisi nimetusi veini märgisel kasutada, peab vein olema läbinud ametliku kontrolli. Ainult sellised veinid, mis vastavad ametliku kontrolli käigus konkreetsetele nõuetele, saavad ametliku kontrollinumbriga, mis koosneb mitmest numbrist (AP-number), kuhu on märgitud kontrolliasutus, ettevõtte number, kontrollimiseks esitatud veinide arv ja kontrollimise aasta või aasta, mil kontrollinumber väljastati. Kontrollinumber peab olema märgitud etiketile. Traditsioonilised nimetused „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ ja „Sekt b.A.“ on seotud kaitstud päritolunimetusega ja võivad asendada nimetust „KPN“.

Link tootespetsifikaadi juurde

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