

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 Roth Lay (KPN))**

(2018/C 277/04)

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 esitas nimetuse „Uhlen Roth 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 Roth 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 Roth 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 Roth Lay“

PDO-DE-02083

Taotluse esitamise kuupäev: 26.3.2015

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Uhlen Roth Lay“

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus*Kvaliteetvein*

Valgest viinamarjasordist 'Riesling' valmistatavaid veine laagerdatakse Uhlen Roth Lay veinimõisas. Valmistatakse kolme liiki viinamarjasaadusi, millest igaüks on veidi erinevate omadustega: kvaliteetvein, eritähisega vein (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (konkreetsetest piirkondadest pärit kvaliteetvahuvein).

Noored veinid „Uhlen Roth Lay“ on helekollase, mõnikord roheka värvusega, mis muutub valmimise käigus intensiivsemaks ja on täielikult laagerdunud veini puhul rikkalikult kuld kollane. Veinide aroomis on tuntavad puuviljalised noodid ning esineb aimatavaid iseloomulikke kultivimineraale, mida iseloomustab külm metalne kuid tagasihoidlik teravus, mis tekitab suus hõrgu maitse. Enamikul juhtudel on veinil ainult mõned tuntud puuviljade noodid. Mõnikord võib aimata mädanenud sügisõunu, vahel õrna kannikeselõhna, milles on tunda veidi lagritsat.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides):	15,0.
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides):	11,5.
Minimaalne üldhappesus:	5,0 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	1,08.
Maksimaalne väveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	250.

Eritähisega vein (Prädikatswein) kvaliteediklassiga Auslese

Valgest viinamarjasordist 'Riesling' valmistatavaid veine laagerdatakse Uhlen Roth Lay veinimõisas. Valmistatakse kolme liiki viinamarjasaadusi, millest igaüks on veidi erinevate omadustega: kvaliteetvein, eritähisega vein (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määratletud piirkondadest pärit kvaliteetvahuvein).

Noored veinid „Uhlen Roth Lay“ on helekollase, mõnikord roheka värvusega, mis muutub valmimise käigus intensiivsemaks ja on täielikult laagerdunud veini puhul rikkalikult kuld kollane. Veinide aroomis on tuntavad puuviljalised noodid ning esineb aimatavaid iseloomulikke kultivimineraale, mida iseloomustab külm metalne kuid tagasihoidlik teravus, mis tekitab suus hõrgu maitse. Enamikul juhtudel on veinil ainult mõned tuntud puuviljade noodid. Mõnikord võib aimata mädanenud sügisõunu, vahel õrna kannikeselõhna, milles on tunda veidi lagritsat. Eespool kirjeldatud aroomi- ja maitsevahemiku puhul on valdav magusus, mis on Auslese veinidel õrnem.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	41,0.
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	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.

Eritähisega vein (Prädikatswein) täiendava kvaliteediklassiga Beerenauslese, Trockenbeerenauslese või Eiswein

Valgest viinamarjasordist 'Riesling' valmistatavaid veine laagerdatakse Uhlen Roth Lay veinimõisas. Valmistatakse kolme liiki viinamarjasaadusi, millest igaüks on veidi erinevate omadustega: kvaliteetvein, eritähisega vein (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määratletud piirkondadest pärit kvaliteetvahuvein).

Noored veinid „Uhlen Roth Lay“ on helekollase, mõnikord roheka värvusega, mis muutub valmimise käigus intensiivsemaks ja on täielikult laagerdunud veini puhul rikkalikult kuld kollane. Veinide aroomis on tuntavad puuviljalised noodid ning esineb aimatavaid iseloomulikke kiltkivimineraale, mida iseloomustab külm metalne kuid tagasihoidlik teravus, mis tekitab suus hõrgu maitse. Enamikul juhtudel on veinil ainult mõned tuntud puuviljade noodid. Mõnikord võib aimata mädanenud sügisõunu, vahel õrna kannikeselõhna, milles on tunda veidi lagritsat. Eespool kirjeldatud aroomi- ja maitsevahemiku puhul on valdav magusus, mis on Auslese veinidel õrnem ja Beerenauslese veinidel kreemjam ning võib sisaldada ka meenoote. Kõnealused lõhna- ja maitseomadused tulevad veel paremini esile Trockenbeerenauslese veinide puhul. Eisweini puhul lisandub kirjeldatud aroomi- ja maitsevahemikku vürtsikast happesust.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	41,0.
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	5,5.
Minimaalne üldhappesus:	7,0 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	2,1.
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	400.

Sekt b.A. (määratletud piirkondadest pärit kvaliteetvahuvein)

Valgest viinamarjasordist 'Riesling' valmistatavaid veine laagerdatakse Uhlen Roth Lay veinimõisas. Valmistatakse kolme liiki viinamarjasaadusi, millest igaüks on veidi erinevate omadustega: kvaliteetvein, eritähisega vein (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määratletud piirkondadest pärit kvaliteetvahuvein).

Noored veinid „Uhlen Roth Lay“ on helekollase, mõnikord roheka värvusega, mis muutub valmimise käigus intensiivsemaks ja on täielikult laagerdunud veini puhul rikkalikult kuld kollane. Veinide aroomis on tuntavad puuviljalised noodid ning esineb aimatavaid iseloomulikke kiltkivimineraale, mida iseloomustab külm metalne kuid tagasihoidlik teravus, mis tekitab suus hõrgu maitse. Enamikul juhtudel on veinil ainult mõned tuntud puuviljade noodid. Mõnikord võib aimata mädanenud sügisõunu, vahel õrna kannikeselõhna, milles on tunda veidi lagritsat. Veinide Sekt b.A. korral on Prädikatsweini tähisega veinide puhul kirjeldatud aroomi- ja maitsevahemik tugevam ja intensiivsem vahuveini tootmiseks kasutatava süsinikdioksiidi tõttu.

Üldised analüütilised omadused

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

5. Veinivalmistustavad

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise puhul kehtestatud piirangud

Lubatud ei ole kasutada järgmist: kaaliumsorbaati, lüsoosüümi, dimetüüldikarbonaati, elektrodialüüsi, alkoholitustamist, katioonivahetusvaiku, kontsentratsiooni (krüokontsentratsiooni, osmoosi, koonilist tsentrifuugitavat kolonni) magustamiseks viinamarjavirret, tammelaaste või -valmistisi.

Kvaliteetvein

Veinivalmistuse eritavad

Vähemalt 88 Oechsle kraadi; happesuse ülemmäär = 7,5 g/l; kangendamine kuni 14,0 mahuprotsendini

Kuni 100 Oechsle kraadi ja kangendatud veinide puhul: maksimaalne jääksuhkru sisaldus = veiniseaduse alusel „poolkuiv“

Üle 100 Oechsle kraadi: maksimaalne jääksuhkru sisaldus = kaal/3

Eritähisega vein (Prädikatswein), millele lisatakse mäрге: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Veinivalmistuse eritavad

Auslese vähemalt 105 Oechsle kraadi; minimaalne jääksuhkrusisaldus üle 90 g/l

Beerenauslese: vähemalt 130 Oechsle kraadi; minimaalne jääksuhkrusisaldus üle 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vähemalt 180 Oechsle kraadi; minimaalne jääksuhkrusisaldus üle 180 g/l

Eiswein: vähemalt 130 Oechsle kraadi; minimaalne jääksuhkrusisaldus üle 150 g/l

Sekt b.A. (määratletud piirkondadest pärit kvaliteetvahuvein)

Veinivalmistuse eritavad:

tavapärase pudeliskääritamine

b. *Maksimaalne toodang*

70 hektoliitrit hektari kohta.

6. Määratletud piirkond

Uhlen Roth Lay on osa kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud piirkonnast (üksuse registreerimise nr PDO-DE-A1270). Uhlen Roth Lay viinamarjaistandused asuvad Rheinland-Pfalzi liidumaal, Mayen-Koblenzi maapiirkonnas, Koberni ja Winingeni omavalitsusüksuses. See osa Uhleni veinimõisast on saanud nime viinamarjaaedade kohale jääva metsa kõrgema paiga ja selle punaste kaljude järgi ning mäletamata aegadest on seda kutsutud Uhlen Roth Lay. Veinipiirkond algab esimeste viinamarjaaedadega Belltali orust allavoolu – maatükid Nos 262/54 ja 156/53 – ning lõpeb piki allavoolu liikudes järgmiste maatükkidega: Nos 6/1, 117/1 JA 2394/3.

Kaitstud päritolunimetusega toodet „Uhlen Roth Lay“ võib toota kaitstud päritolunimetuse „Mosel“ all registreeritud kaitstud päritolupiirkonnas (registreerimisnumber PDO-DE-A1270). Määratletud geograafiline piirkond on hõlmatud kaitstud päritolunimetusega „Mosel“.

Uhlen Roth Lay veinimõisa pindala on 15,97 hektarit.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

‘Weißer Riesling’

8. Seos(t)e kirjeldus

Uhlen Roth Lay viinamarjaistandused jäävad Moseli jõe alamjooksu terrassimaastikele. Uhlen Roth Lay terrassid on ehitatud traditsioonilise lõunapoolse asetusega ning asuvad kõrgusel 75 m ja 210 m üle merepinna. Kasvatamine toimub temperatuuril 11,6 °C, keskmine temperatuur on viimase viie aasta jooksul olnud suhteliselt kõrge, mida ei eeldata sellise madala kõrguse puhul. Vähene sademete hulk (ligikaudu 620 mm) ja suur päikesepaisteliste tundide arv (1 922) loovad mikrokliima, mis erineb muude kaitstud päritolunimetusega „Mosel“ hõlmatud aladest ning milles viinamarjad saavutavad erilise küpsuse (suur võimalik alkoholisaldus, madal happesus ja valminud vilja küpsed fenoolid). Veinid on väidetavalt väga väljendusrikkad ja väga täidlase maitsebuketiga. Uhlen Roth Lay piirkonna erilised geoloogilised tingimused soodustavad viinamarjade füsioloogilise küpsuse saavutamist ja seal kasvatatud marjadest valmistatud veinides kujuneb välja iseloomulik lõhn ja maitse. Geoloogilisest vaatepunktist kuulub Uhlen Roth Lay Devoni ajastu Alam-Devoni ajastikku. Täpsemalt koosneb pindala Oberems/Lahnsteini alamladestuse setetest, mis sisaldavad Emsi kvartsiiti, ning Hohenrheini kihtide vanemast osast. Kivimid on suure magneesiumi, alumiiniumi ja eelkõige raua sisaldusega. Mõnes kivimis on 8 % rauaoksiidi, mis esineb 0,25 mm suuruste osakestena liivaterade vahel. Üksikuid terakesi hoiab koos ränioksiid, mis muudabki kivimi nii kõvaks. Nendest setetest tingitud murenenud, kivise pinnase puhul on tegemist eri liiki savirikaste ja kiltkiviste rähkmuldadega. Mulla pH on palju madalam kui naabruses asuvates kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkondades (6,0 võrreldes naaberpiirkondade 7,5ga). Kuna muld sisaldab suhteliselt vähe saviosakesi, kuid rohkesti kive (üle 50 %), on see kuni alumiste kihtideni hästi õhutatud. Nimetatud asjaolu ning erilise mikrofloora ja mikrofauna tõttu on kõnealuse piirkonna veini organoleptilised omadused naabruses asuvate kaitstud päritolunimetusega hõlmatud aladel toodetud veinidest väga erinevad. Paljud Uhlen Roth Lay veinid on väga rafineeritud karakteriga. Noortel, olgugi tavaliselt väga kinnistel veinidel on üli suur laagerdumispotentsiaal. Inimteguri osakaal põhineb viinamarjakasvatustraditsioonil, mis ulatub tuhandete aastate taha. Kunst rajada viinamarjaistandusi terrassidena, mis toetuvad sidusaineta laotud kiviipiiretele, ulatub tagasi Rooma impeeriumi aegadesse. Aastal 380 kirjeldas Rooma luuletaja Ausonius sellised ehitisi kui amfiteatreid. Sellise kasvatava täiendavaks tõendiks on ka tõenäoliselt ohvriannina kasutatud Rooma müntide leiud terrassidelt. Sellest ajast peale on kõnealuses piirkonnas viinamarju kasvatatud. Sajandite jooksul on toodangu kvaliteet pidevalt paranenud, aretatud on uusi viinamarjasorte (19. sajandi algusest sort 'Riesling') ja avastatud uusi võimalusi viinapuude lõikamiseks (põõsana, traadi toel reas või raamid). Viimastel aastakümnetel kasvanud keskkonnateadlikkus e tulemusel on üha vähem hakatud kasutama kiirelt lahustuvaid mineraalväetisi. Selle tulemusel on mulda tagasi viidud selle loomulik mikrofloora ja mikrofauna ning tänu molekulide keerukale omavahelisele sümbioosile juurekarvade küljes olevate mikroobidega toimub üha paremini mullas olevate toitainete imendumine ja katioonvahetusprotsessid. Mikroobid vahendavad konkreetseid orgaanilisi aineid ja mullas leiduvaid mineraalaineid, mis muudab veini lõhna ja maitse veelgi ainulaadsemaks.

Eespool kirjeldatud seos kehtib ka Sekt b.A. veinide puhul.

9. Olulised lisatingimused

Õigusraamistik:

riigisisese õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

Märgistel ja pakenditel esitatav teave on määratud kindlaks Euroopa Liidu, Saksamaa Liitvabariigi ja Rheinland-Pfalzi liidumaa kehtivate õigusnormidega. Enne, kui märgisel kasutada päritolunimetusega seotud traditsioonilisi nimetusi, peab vein olema läbinud ametliku kontrolli. Ainult ametliku kontrolli konkreetsetele nõuetele vastavatele veinidele antakse ametliku kontrolli number, mis koosneb mitmest numbrist, mis tähistavad kontrolliasutust, ettevõtte numbrit, kontrolliks esitatud veinide arvu ja veinide esitamise aastat või kontrolli teostamise aastat. Kontrollide arv peab olema märgisel tähistatud. Traditsioonilised nimetused „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ ja „Sekt b.A.“ on kaitstud päritolunimetusega seotud ja võivad seda asendada.

Link tootespetsifikaadile

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