

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 3 päivänä elokuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä erään viinialan nimityksen osalta****(Uhlen Roth Lay (SAN))**

(2018/C 277/04)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Saksa on hakenut nimityksen "Uhlen Roth Lay" suojelua asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 2 jakson mukaisesti.
- (2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja todennut, että mainitun asetuksen 93–96 artiklan, 97 artiklan 1 kohdan sekä 100, 101 ja 102 artiklan edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, Euroopan unionin virallisessa lehdessä olisi julkaistava nimityksen "Uhlen Roth Lay" mainitun asetuksen 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja ja kyseisen nimityksen suojahakemuksen alustavan kansallisen tarkastelumenettelyn aikana julkaistun tuote-eritelmän viitetiedot,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimityksen "Uhlen Roth Lay" (SAN) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti laadittu yhtenäinen asiakirja sekä tuote-eritelmän julkaisutiedot.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa täsmennetyn nimityksen suojaamista kahden kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tehty Brysselissä 3 päivänä elokuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Uhlen Roth Lay"

PDO-DE-02083

Hakemuksen jättöpäivä: 26.3.2015

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

Uhlen Roth Lay

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus*Laatuviini*

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuorena Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyksiä syysmenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) (Auslese)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuorena Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyksiä syysmenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa. Edellä kuvatun aromien ja makujen kirjon taustalla on makeutta, joka on Auslese-viineissä hienovaraista.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	350

Arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) (*Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* ja *Eiswein*)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) ja *Sekt b.A.* (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyks kypsiä syysomenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa. Edellä kuvatu aromien ja makujen kirjon taustalla oleva makeus on hienovaraista Auslese-viineissä ja kermaisempaa Beerenauslese-viineissä ja mukana voi olla myös häivähdyks hunajaa. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Edellä kuvattuun aromien ja makujen kirjoon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	400

Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) ja *Sekt b.A.* (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyks kypsiä syysomenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa. *Prädikatswein*-viinien osalta kuvattua aromien ja makujen kirjoa lisää ja voimistaa *Sekt b.A.* -viineissä hiilidioksidi, jota käytetään näiden kuohuviinien valmistuksessa.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	13,5
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyylidikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädystysväkevöinti, osmoosi, hyrrähaihdutus Spinning Cone Column -menetelmällä), makeuttaminen rypälemehulla, tammipuupalaset ja muut tammipuuvalmisteet.

Laatuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta: enimmäishappopitoisuus = 7,5 g/l; väkevöiminen enintään 14,0 tilavuusprosenttiin

Enintään 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään = viinialan lainsäädännön mukaisesti ”puolikuiva”

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään = rypälemehun paino/3

Prädikatswein (arvomerkinnällä varustettu viini), johon lisätään ilmaisu: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Auslese: vähintään 105 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 90 g/l

Beerenauslese: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vähintään 180 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 180 g/l

Eiswein: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 150 g/l

Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä:

perinteinen pullokäyminen

b. *Enimmäistuotokset*

70 hl/ha

6. Rajattu alue

Uhlen Roth Lay on osa SAN-nimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270). Uhlen Roth Layn viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvilla Kobernin ja Winningenin alueilla Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. Tämä Uhlenin tilan osa on tunnettu kautta aikain nimellä ”Uhlen Roth Lay”. Se on saanut nimensä viinitarhojen yläpuolisen metsän korkeimman kohdan ja punaisten kallioiden mukaan. Alue alkaa Belltalin laakson ensimmäisistä viinitarhoista – lohkot nrot 262/54 ja 156/53 – alavirtaan päin ja päättyy seuraaviin lohkoihin: nrot 6/1, 117/1 ja 2394/3.

SAN-nimityksellä ”Uhlen Roth Lay” varustettuja tuotteita voidaan tuottaa SAN-alueella ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270). Asianomainen määritely alue sijaitsee SAN-nimityksen ”Mosel” alueella.

Uhlen Roth Layn tilan pinta-ala on 15,97 ha.

7. Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Weißer Riesling

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Roth Layn viinitarhat sijaitsevat Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Roth Layn viljelmät sijaitsevat perinteiseen tapaan eteläsuunnassa noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viiden viime vuoden keskilämpötila on 11,6 °C eli suhteellisen korkea, kuten voikin odottaa näin alhaalla sijaitsevilla viljelmillä. Vähäinen sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) tuottavat mikroilmaston, joka eroaa paljonkin muista SAN-nimityksen ”Mosel” viljelyaloista ja saa rypäleet kypsyään erityisellä tavalla (korkea potentiaalinen alkoholipitoisuus, alhainen happopitoisuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan hyvin ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Roth Layn alueen erityiset geologiset olosuhteet auttavat rypäleitä saavuttamaan fysiologisen kypsyyden ja muokkaavat alueella kasvatettujen viinirypäleiden yksilöllistä makua. Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Roth Lay kuuluu devonikautisen järjestelmän aladevonikauteen. Tarkemmin sanottuna alueella on sedimenttejä Emsin kvartsiittia sisältävistä Oberemsin/Lahnsteinin välikerroksesta ja Hohenrhein kerrostumien vanhemmasta osasta. Kiviaineksessa on hyvin paljon magnesiumia, alumiinia ja eritoten rautaa. Jossakin kivissä on 8 prosenttia rautaoksidaa pienten, jopa 0,25 mm:ä pienten, pallojen sisällä hiekanjyvien keskellä. Yksittäisiä hiukkasia sitoo yhteen piioksidi, minkä vuoksi kivi on niin kovaa. Tuloksena oleva rapautunut kivinen maaperä on regosolia, joka koostuu erilaisista, useimmiten siltti- ja hiekkapitoisista, saviliuskeista. Maaperän pH on alhaisempi kuin viereisillä SAN-alueilla (noin 6,0, mutta viereisillä alueilla 7,5). Se seikka, että maaperässä on suhteellisen vähän savihiukkasia mutta korkea kivipitoisuus (yli 50 %), tarkoittaa, että maaperä on hyvin ilmavaa aina alakerrokseen asti. Tämä yhdistettynä erityislaatuiseen mikroflooraan ja mikrofaunaan tarkoittaa, että tämän alueen viineillä on hyvin erilaiset aistinvaraiset ominaisuudet kuin viereisillä SAN-alueilla tuotetuilla viineillä. Monet Uhlen Roth Lay -viinit ovat luonteeltaan hyvin hienostuneita. Vaikka nuoret viinit ovat tavallisesti hyvin sulkeutuneita, niillä on huomattavaa kypsymispotentiaalia. Viininviljelyperinne on jo tuhansien vuosien mittaista, ja ihmisen vaikutus näkyy viininviljelyssä. Kivimuurien tukemia terassiviljelmiä perustettiin jo Rooman vallan aikaan. Vuonna 380 jKr. roomalainen runoilija Ausonius kuvasi tällaisia rakennelmia ”amfiteattereiksi”. Lisätodisteena ovat terasseilta löydetyt roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Alueella on harjoitettu viininviljelystä noista ajoista lähtien. Vuosisatojen kuluessa tuotannon laatua on jatkuvasti parannettu kehittämällä uusia rypälelajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Riesling-lajike) ja uusia köynnösten leikkuutapoja (pensasmainen kasvatustapa, tukikepit tai tukilangat). Viime vuosikymmeninä kasvava ympäristötietoisuus on johtanut lähinnä siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään entistä vähemmän, minkä ansiosta luontaisten mikrofloora- ja mikrofaunapopulaatiot ovat palautuneet maaperään. Ravinteiden imeytyminen on parantunut ja katoninvaihto lisääntynyt, sillä molekyyleistä on tullut monimutkaisempia ja ne toimivat vuorovaikutuksessa juuristossa olevien mikrobien kanssa. Nämä mikrobit välittävät maaperässä olevia erityisiä orgaanisia aineksia ja mineraaleja, mikä tuo viiniin entistä ainutlaatuisempaa makua.

Edellä kuvattu yhteys pätee yhtä lailla Sekt b.A.-viineihin.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa määritellään, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketissä. Vain viineille, jotka ovat täyttäneet virallisen tarkastuksen erityisesti vaatimukset, annetaan virallinen tarkastusnumero. Siinä on useita lukuja, jotka ilmaisevat tarkastusviranomaisen, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien määrän sekä vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on merkittävä etikettiin. Perinteiset ilmaisut ”Qualitätswein”, ”Prädikatswein” ja ”Sekt b.A.” ovat kytköksissä alkuperänimitykseen ja voivat korvata nimityksen ”SAN”.

Linkki eritelmään

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