

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 3. kolovoza 2018.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Uhlen Roth Lay (ZOI))**

(2018/C 277/04)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3,

budući da:

- (1) Njemačka je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Uhlen Roth Lay” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su uvjeti iz članaka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe ispunjeni.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Uhlen Roth Lay” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Uhlen Roth Lay” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. kolovoza 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Datum podnošenja zahtjeva: 26.3.2015.

1. Naziv(i) koje je potrebno upisati u registar

Uhlen Roth Lay

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina*Kvalitetno vino*

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	15,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) (Auslese)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatnija.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	350

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese i Eiswein)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeniji u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein prethodno opisan raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom. U slučaju vina Sekt b.A., opisani raspon aroma i okusa vina Prädikatswein pojačan je ugljikovim dioksidom koji se koristi u proizvodnji pjenušavog vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	185

5. Enološki postupci**a. Osnovni enološki postupci**

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno sljedeće: kalijev sorbat, lizozim, dimetil dikarbonat, elektrodijaliza, dealkoholizacija, kationski izmjenjivači, koncentracija (kriokonzentracija, osmoza, konusni centrifugalni stup), doslađivanje moštom, hrastove strugotine ili pripravci.

Kvalitetno vino

Poseban enološki postupak

Najmanje 88 °Oe; najveća kiselost = 7,5 g/l; volumno pojačano do najviše 14,0 %.

Do 100 °Oe i pojačana vina: najveći sadržaj neprevrelog šećera = „polusuho” u skladu sa zakonodavstvom u području vina

Više od 100 °Oe: najveći sadržaj neprevrelog šećera = masa mošta/3

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Poseban enološki postupak

Auslese: najmanje 105 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 90 g/l

Beerenauslese: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: najmanje 180 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 180 g/l

Eiswein: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Sek b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Poseban enološki postupak:

tradicionalna fermentacija u boci

b. Najveći prinosi

70 hektolitara po hektaru

6. Ograničeno područje

Uhlen Roth Lay dio je zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270). Vinogradi Uhlen Roth Laya nalaze se u području Kobern i Winningen u ruralnom okrugu Mayen-Koblenz u saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Nazvan po najvišoj točki šume iznad vinograda i crvenkastim stijenama, ovaj dio imanja Uhlen od davnina je poznati kao „Uhlen Roth Lay”. Područje se pruža od prvih vinograda na dnu doline Belltal od parcela br. 262/54 i 156/53 do sljedećih parcela: br. 6/1, 117/1 i 2394/3.

Proizvodi s oznakom ZOI „Uhlen Roth Lay” smiju se proizvoditi u registriranom području ZOI-ja „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270). Područje je obuhvaćeno zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel”.

Imanje Uhlen Roth Lay prostire se na području veličine 15,97 ha.

7. Glavne sorte vinove loze

Weißer Riesling

8. Opis povezanosti

Vinogradi Uhlen Roth Laya prostiru se na terasama padina Donjeg Mosela. Terasa Uhlen Roth Laya orijentirane su južno u tradicionalnoj konfiguraciji i nalaze se na oko 75 m visine i 210 m nadmorske visine. Prosječna temperatura tijekom proteklih pet godina bila je relativno visoka, tj. 11,6 °C, što je očekivano na tako maloj nadmorskoj visini. Zbog male količine padalina (oko 620 mm) i velikog broja sunčanih sati (1 922) mikroklima se jako razlikuje od mikroklima drugih područja sa zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel” te je ona odgovorna za posebnu zrelost grožđa (velika potencijalna alkoholna jakost s niskom razinom kiselosti i zrelim fenolima). Vina su na glasu kao vrlo izražajna i punog okusa. Posebni geološki uvjeti regije Uhlen Roth Lay pridonose postizanju fiziološke zrelosti grožđa i oblikovanju individualnih okusa vina koja se tamo uzgajaju. U geološkom vremenskom okviru Uhlen Roth Lay pripada devonskom sustavu, donjodevonskoj seriji. Točnije, područje se sastoji od taloga iz podrazine Oberems/Lahnstein koji sadržava kvarcit iz Emsa te starijeg taloga iz slojeva Hohenrhein. Stijena sadržava velike količine magnezija, aluminijska i posebno željeza. Neke stijene sastoje se od 8 % željeznih oksida u kuglicama veličine svega 0,25 mm koje se nalaze među zrnima pijeska. Pojedinačna zrnca slijepjena su silicijevim dioksidom, što stijeni daje karakterističnu čvrstoću. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih elemenata je regosol sastavljen od različitih vrsta škriljevca, uglavnom glinoviti i muljeviti. pH vrijednost tla niža je nego u susjednim područjima ZOI-ja (otprilike 6,0 u usporedbi sa 7,5 u susjednim područjima). Budući da tlo sadržava relativno malo čestica gline i vrlo je kamenito (više od 50 %), dobro je prozračeno i u dubljim slojevima. Kombinacija toga i posebne mikroflora i mikrofauna znači da vina ove regije imaju vrlo različita organoleptička svojstva od vina proizvedenih u susjednim područjima ZOI-ja. Mnoga vina Uhlen Roth Laya iznimno su rafiniranog karaktera. Mlada vina, iako obično vrlo zatvorena, imaju izniman potencijal za odležavanje. Ljudski utjecaj temelji se na vinogradarskoj tradiciji staroj više tisuća godina. Umijeće sadnje vinograda na terasama opasanim suhozidima potječe još iz rimskih vremena. Godine 380. nove ere rimski pjesnik Ausonije nazvao je takve konstrukcije „amfiteatrima”. Otkriće rimskih kovanica u terasama, koje su vjerojatno bile darovi, dodatan je dokaz te prakse. Vino se u tom području proizvodi od tog doba. Tijekom stoljeća kvaliteta proizvodnje stalno se poboljšava razvojem novih sorti grožđa (od ranog 19. stoljeća sorta rizling) i novih načina uzgoja (u grmovima, na stupovima ili žičanim okvirima). Tijekom posljednjih nekoliko desetljeća sve veća svijest o okolišu dovela je do smanjene uporabe vrlo topljivih mineralnih gnojiva. Slijedom toga u tlo su se vratile prirodne populacije mikroflora i mikrofauna što je dovelo do češćih procesa apsorpcije hranjivih tvari i izmjene kationa kao posljedica uključivanja simbiotskog međudjelovanja složenih molekula i mikroba s dlaka korijena. Ti mikrobi mogu se koristiti kao prijenosnici između određenih organskih tvari i minerala koje se nalaze u tlu, zbog čega je okus vina još više jedinstven.

Prethodno opisana poveznica jednako se odnosi i na vina Sekt b.A.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Pravni okvir:

na temelju nacionalnog zakona

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi za označavanje

Opis uvjeta:

Informacije koje se navode na etiketama i pakiranju definirane su zakonima i propisima koji su na snazi u Europskoj uniji, Saveznoj Republici Njemačkoj i saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Prije korištenja tradicionalnih izraza povezanih s ovom oznakom izvornosti na etiketi, vino mora proći službeni pregled. Samo vina koja ispunjavaju posebne zahtjeve tog službenog pregleda mogu dobiti službeni inspeksijski broj; svaki se sastoji od više znamenki koje označavaju inspeksijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je inspeksijski broj dodijeljen. Inspeksijski broj mora biti naznačen na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein”, „Prädikatswein” i „Sekt b.A.” povezani su s oznakom izvornosti i mogu zamijeniti izraz „ZOI”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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