

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2020/C 349/15)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI KOJOM SE MIJENJA JEDINSTVENI DOKUMENT

**„UHLLEN ROTH LAY”**

**PDO-DE-02083-AM01**

**Datum obavijesti: 6.7.2020.**

**OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU**

**1. Analitička i/ili organoleptička svojstva**

Analitička svojstva moraju odgovarati zakonskim zahtjevima u Njemačkoj.

Redakcijska pogreška

JEDINSTVENI DOKUMENT

**1. Naziv proizvoda**

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.

Za analitička svojstva za koja nije naveden broj primjenjuje se relevantno zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanji ukupni udio kiselosti:	
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

*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 delikatna.

Za analitička svojstva za koja nije naveden broj primjenjuje se relevantno zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanji ukupni udio kiselosti:	
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

*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.

Za analitička svojstva za koja nije naveden broj primjenjuje se relevantno zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanji ukupni udio kiselosti:	
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

*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. prethodno opisan raspon aroma i okusa vina Prädikatswein pojačan je ugljikovim dioksidom koji se koristi u proizvodnji pjenušavog vina.

Za analitička svojstva za koja nije naveden broj primjenjuje se relevantno zakonodavstvo.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

## 5. Enološki postupci

### a. Posebni enološki postupci

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

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

Kvalitetno vino

Poseban enološki postupak

Najmanje 88° Oe ili najveći udio kiselosti (izražen kao vinska kiselina) = 7,5 g/l

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

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

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

Poseban enološki postupak

Vino Auslese najmanje 105° Oe; najmanji udio neprevrelog šećera = 90 g/l

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

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

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

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

Poseban enološki postupak

Tradicionalna fermentacija u boci

### b. Najveći prinosi

70 hektolitara po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno 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 Winingen 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). Razgraničeno područje nalazi se unutar područja ZOI-ja „Mosel”.

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

## 7. Glavne sorte vinove loze

Weisser Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

## 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 75–210 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 (620 mm) i velikog broja sunčanih sati (1 922) mikroklima se jako razlikuje od mikroklima drugih područja sa zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel” te je 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, aluminija i posebno željeza. Neke stijene sastoje se od 8 % željeznih oksida u kuglicama veličine svega 0,25 mm koje se nalaze među zrcima pijeska. Pojedinačna zrnca slijepljena su silicijevim dioksidom, što stijeni daje karakterističnu čvrstoću. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih elemenata jest regosol sastavljen od različitih vrsta škrljevca, uglavnom glinovitih i muljevutih. pH vrijednost tla niža je nego u susjednim područja 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 mikroflore i mikrofaune znači da vina ove regije imaju vrlo različita organoleptička svojstva od vina proizvedenih u susjednim područjima ZOI-ja. Mnoga vina Uhlen Roth Laya vrlo su rafinirana. 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 opasanima suhozidima potječe još iz rimskih vremena. Godine 380. nove ere rimski pjesnik Auzonije nazvao je takve konstrukcije „amfitearima”. 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 stupićima 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 mikroflore i mikrofaune 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 odnosi se i na kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija.

## 9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatni zahtjevi u pogledu označivanja

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 inspekcijski broj; svaki se sastoji od više znamenki koje označavaju inspekcijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je inspekcijski broj dodijeljen. Inspekcijski 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

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)