

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2018. augusztus 3.)**

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről

(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay [OEM])**(2018/C 277/03)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Németország az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 2. szakasza alapján kérelmet nyújtott be a „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 97. cikkének (2) bekezdésének megfelelően megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy a rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében előírt feltételek teljesülnek.
- (3) Annak érdekében, hogy lehetőség nyíljon az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerint felszólalási nyilatkozatok benyújtására, az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzé kell tenni a rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírásnak a „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárással összefüggő közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

Az „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1308/2013/EU rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerint elkészített egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében szereplő elnevezés oltalom alá helyezése ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzététele időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. augusztus 3-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.3.26.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

Minőségi bor

A fehér rizling borok érlelése az Uhlen Blaufüsser Lay birtokon történik. A szőlőből készült terméknek három, egymástól kissé eltérő tulajdonságokkal rendelkező típusa létezik: minőségi bor (Qualitätswein), különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein) és meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő (Sekt b.A.).

A fiatal Uhlen Blaufüsser Lay borok halványsárga, esetenként zöldes színe a termék érésével párhuzamosan erősödik, majd a bor teljes beérésékor meleg, telített arany színre változik. A borok aromáját a gyümölcsös felhang és a pala ásványok jellemző ízének összjátéka határozza meg. A mélyebb óceáni rétegek agyagosabb üledéke adja azt a „némi-
leg frissebb” ízt, amellyel a Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) leginkább leírható. A nyelven finoman és könnyedén táncoló csípős mikrokristályok és ásványok gyakran emlékeztetnek az illatos tengeri fuvallatokra. Bizonyos években még akár a sós tengeri jód ízét is lehet érezni.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	15,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	1,08
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	250

Különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein), az alábbi kiegészítéssel: Auslese

A fehér rizling borok érlelése az Uhlen Blaufüsser Lay birtokon történik. A szőlőből készült terméknek három, egymástól kissé eltérő tulajdonságokkal rendelkező típusa létezik: minőségi bor (Qualitätswein), különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein) és meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő (Sekt b.A.).

A fiatal Uhlen Blaufüsser Lay borok halványsárga, esetenként zöldes színe a termék érésével párhuzamosan erősödik, majd a bor teljes beérésékor meleg, telített arany színre változik. A borok aromáját a gyümölcsös felhang és a pala ásványok jellemző ízének összjátéka határozza meg. A mélyebb óceáni rétegek agyagosabb üledéke adja azt a „némi-
leg frissebb” ízt, amellyel a Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) leginkább leírható. A nyelven finoman és könnyedén táncoló csípős mikrokristályok és ásványok gyakran emlékeztetnek az illatos tengeri fuvallatokra. Bizonyos években még akár a sós tengeri jód ízét is lehet érezni. Az ízek és aromák fent ismertetett skáláját jellemző alapvető édesség finoman jelenik meg az Auslese borok esetében.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	41,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	5,5
Minimális összes savtartalom:	7,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	350

Különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein), az alábbi kiegészítéssel: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

A fehér rizling borok érlelése az Uhlen Blaufüsser Lay birtokon történik. A szőlőből készült terméknek három, egymástól kissé eltérő tulajdonságokkal rendelkező típusa létezik: minőségi bor (Qualitätswein), különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein) és meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő (Sekt b.A.).

A fiatal Uhlen Blaufüsser Lay borok halványsárga, esetenként zöldes színe a termék érésével párhuzamosan erősödik, majd a bor teljes beérésékor meleg, telített aranyszínre változik. A borok aromáját a gyümölcsös felhang és a pala ásványok jellemző ízének összjátéka határozza meg. A mélyebb óceáni rétegek agyagosabb üledéke adja azt a „némi-
leg frissebb” ízt, amellyel a Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) leginkább leírható. A nyelven finoman és könnyedén táncoló csípős mikrokristályok és ásványok gyakran emlékeztetnek az illatos tengeri fuvallatokra. Bizonyos években még akár a sós tengeri jód ízét is lehet érezni. Az ízek és aromák fent ismertetett skáláját jellemző alapvető édes íz az Auslese borok esetében finoman jelenik meg, és krémesebb a Beerenauslese boroknál, amelyeknek mézes ízt is kölcsönözhet. A borok ízének ezek a vonatkozásai még hangsúlyosabban jelennek meg a Trockenbeerenauslese borokban. Az Eiswein esetében az ízek és aromák fent ismertetett skáláját a fűszeres savasság egészíti ki.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	41,0
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	5,5
Minimális összes savtartalom:	70 milliekvivalens/liter
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

Meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő (Sekt b.A.)

A fehér rizling borok érlelése az Uhlen Blaufüsser Lay birtokon történik. A szőlőből készült terméknek három, egymástól kissé eltérő tulajdonságokkal rendelkező típusa létezik: minőségi bor (Qualitätswein), különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein) és meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő (Sekt b.A.).

A fiatal Uhlen Blaufüsser Lay borok halványsárga, esetenként zöldes színe a termék érésével párhuzamosan erősödik, majd a bor teljes beérésékor meleg, telített aranyszínre változik.

A borok aromáját a gyümölcsös felhang és a pala ásványok jellemző ízének összjátéka határozza meg. A mélyebb óceáni rétegek agyagosabb üledéke adja azt a „némi-
leg frissebb” ízt, amellyel a Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) leginkább leírható. A nyelven finoman és könnyedén táncoló csípős mikrokristályok és ásványok gyakran emlékeztetnek az illatos tengeri fuvallatokra. Bizonyos években még akár a sós tengeri jód ízét is lehet érezni. A Prädikatswein borokhoz tartozó az ízek és aromák ismertetett skáláját a Sekt b.A. borok esetében fokozza és fel-
erősíti a pezsgő előállítás során felhasznált szén-dioxid.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	13,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	1,08
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	185

5. Borkészítési eljárások

a) *Alapvető borászati eljárások*

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A következők nem engedélyezettek: kálium-szorbát, lizozim, dimetil-dikarbonát, elektrodialízis, alkoholmentesítés, kationcserélők, sűrítés (kriokonzentráció, ozmózis, kúpos centrifugáló oszlop), édesítés szőlőmusttal, tölgy-faforgáccsal vagy egyéb tölgyfakészítményekkel.

Minőségi bor

Konkrét borászati eljárás

Legalább 88 Oechsle-fok; maximális savtartalom = 7,5 g/l; avinálás legfeljebb 14,0 térfogatszázalék.

Legfeljebb 100 Oechsle-fok és avinált borok: maximális maradékcukor-tartalom = „félszáraz” a bortörvény szerint.

100 Oechsle-fok felett: maximális maradékcukor-tartalom = musttömeg/3

Különleges tulajdonságokkal rendelkező bor

Konkrét borászati eljárás

„Auslese”: legalább 105 Oechsle-fok; minimális maradékcukor-tartalom = 90 g/l

„Beerenauslese”: legalább 130 Oechsle-fok; minimális maradékcukor-tartalom = 150 g/l

„Trockenbeerenauslese”: legalább 180 Oechsle-fok; minimális maradékcukor-tartalom = 180 g/l

„Eiswein”: legalább 130 Oechsle-fok; minimális maradékcukor-tartalom = 150 g/l

Meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő

Konkrét borászati eljárás: hagyományos palackos erjesztés

b) *Maximális hozamok*

70 hektoliter/hektár

6. Körülhatárolt terület

Az Uhlen Blaufüsser Lay a „Mosel” OEM terület (PDO-DE-A1270) része.

Az Uhlen Blaufüsser Lay szőlőültetvények a Rajna-vidék-Pfalzhoz tartozó Mayen-Koblenz járás Winningen település területén találhatók. Az ingatlan-nyilvántartásban a „Blaufüsser Lay” elnevezés szabadföldi ágazatként szerepel. A címkéken több mint 10 éve feltüntetett elnevezés a palára vonatkozó információk jelzésére szolgál. Az egészen a felnémetig visszavezethető „Blumslay” (eredete: Blaufüsser Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay) nyelvjárási szó jelentése: szőlőültetvények felett magasodó kilátó. A terület fent a 2219/1 parcellával kezdődik, lent pedig a 2179, 2181/1, 2186, 2190 és 2189/2 parcellával ér véget.

Az „Uhlen Blaufüsser Lay” OEM jelzésű termékek a bejegyzett „Mosel” OEM területen (PDO-DE-A1270) állíthatók elő. A körülhatárolt terület a „Mosel” OEM területén található.

Az Uhlen Blaufüsser Lay birtok területe 1,96 hektár.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Weißer Riesling

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az Uhlen Blaufüsser Lay szőlőültetvények Alsó-Mosel teraszos művelésű tájaiba ágyazódnak be. A hagyományos kialakítású Uhlen Blaufüsser Lay teraszok délnyugati tájolásúak, és körülbelül 75–210 m tengerszint feletti magasságban találhatók. Ennél a kis tengerszint feletti magasságnál viszonylag magasnak számított az utóbbi öt év 11,6 °C-os átlaghőmérséklete. Az alacsony csapadékszint (körülbelül 620 mm) és a napsütéses órák nagy száma (1 922) miatti mikroklima eltér a többi „Mosel” OEM területre jellemző viszonyoktól, és ez biztosítja a különlegesen érett szőlőszemek kialakulását (magas potenciális alkoholtartalom, alacsony savtartalom és a fenolos anyagok érettsége). Ezek a borok rendkívül expresszívek és nagyon testes ízűek. Az Uhlen Blaufüsser Lay régió sajátos geológiai adottságai jelentős mértékben segítik a szőlőszemek fiziológiai érettségének elérését és alakítják az itt előállított borok egyedi ízét.

A földtani időskálán az Uhlen Blaufüsser Lay a devon időszak alsó devon sorozatához tartozik. Ezen belül a területet az Oberems/Laubach alszintekről származó üledékek és a Laubach szintekről származó korábbi üledékek alkotják. A tenger egyre nagyobb mélységét a vastagodó sötét iszap- és palacsomagok jelzik. Az ezekből az üledékekből származó mállott köves talaj különböző típusú, agyagban gazdag és iszapos palát tartalmazó regoszolt képez. A talajnak a szomszédos OEM területekhez képest nagyobb agyagtartalma miatt az alsóbb rétegekben magasabb a természetes vízkapacitás és alacsonyabb az átlagos talajhőmérséklet. Ennek következtében a szomszédos OEM területekhez képest komoly érzékszervi különbségek tapasztalhatók. Az Uhlen Blaufüsser Lay rendszerint tompított bukéjában alacsonyabb a gyümölcsös összetevők aránya. Az ebből fakadó ásványos szagbenyomások az ízlelés során egy leginkább a „szép, friss, letisztult” szavakkal jellemezhető érzetben teljednek ki.

Az emberi tevékenységek alapját az évezredekre visszanyúló borászati hagyomány képezi. A szőlőültetvények szárazon rakott kőfalakkal megtámasztott teraszokon történő kialakításának művészete a római korra vezethető vissza. Ezeknek az építményeknek a leírására Ausonius római költő az „amfiteátrumok” szót használta i.sz. 380-ban. A teraszokban talált, valószínűleg felajánlásnak szánt római pénzérmék további bizonyítékot jelentenek erre a gyakorlatra. Ezen a területen azóta foglalkoznak borászattal. Az új szőlőfajták (a 19. század elejétől kezdve a rizling fajta) és az új művelési módok (fejművelés, törzsművelés, illetve kordonművelés) megjelenésének köszönhetően az évszázadok során folyamatosan javult előállított minőség. Az utóbbi évtizedek fokozódó környezettudatosságának fő eredménye, hogy a gyorsan oldódó ásványi műtrágyák alkalmazása kezd visszaszorulni. A talajban ennek következtében újból megtelepedett mikroflóra- és mikrofauna-populációknak köszönhetően erősödnek a tápanyagfelvételi és kationcserélő folyamatok, mivel a gyökérszőrőkön élő mikroorganizmusok szimbiotikus kapcsolatot alakítanak ki a komplex molekulákkal. E mikroorganizmusok a transzmitterek szerepét tölthetik be a talajban található szerves anyagok és ásványok között, tovább fokozva ezzel a bor egyedi ízét.

A fent ismertetett kapcsolat vonatkozik a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgőre is.

9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkéken és a csomagoláson feltüntetendő információkat az Európai Unió, a Németországi Szövetségi Köztársaság és a Rajna-vidék-Pfalz szövetségi állam hatályos jogszabályai és rendeletei határozzák meg. Az ehhez az eredetmegjelöléshez társuló hagyományos kifejezések címkén való használatának feltétele, hogy a bor előzőleg megfeleljen a hivatalos ellenőrzésen. Csak az ilyen hivatalos ellenőrzés egyedi követelményeit teljesítő borokhoz kerülhet kiadásra az a több számjegyből álló ellenőrzési szám („AP szám”), amellyel az ellenőrző szervet, a gazdaság számát, az ellenőrzésre benyújtott borok számát, valamint azt az évet jelölik, amelyben a benyújtást végezték vagy az ellenőrzési szám kiadása történt. A címkén fel kell tüntetni az ellenőrzési számot. A „Qualitätswein”, „Prädikatswein” és „Sekt b.A.” hagyományos kifejezések társulnak az eredetmegjelöléshez és helyettesíthetik az „OEM” megjelölést.

A termékleíráshoz vezető link

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