

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 Roth Lay [OEM])**

(2018/C 277/04)

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 Roth Lay” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 97. cikke (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 Roth Lay” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárással összefüggő közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

Az „Uhlen Roth 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 Roth Lay”

PDO-DE-02083

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.3.26.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

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

A fiatal Uhlen Roth 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, illetve gyakran kíséri egy kellemes ízt adó hűvösen fémese, ugyanakkor visszafogott csípősség. A legtöbb esetben a borok csupán néhány illatot tartalmaznak az ismert gyümölcsaromák világából. Néha ez az érett őszi almára emlékeztető felhangokat, máskor pedig az édesgyökér és az ibolya együttesének remek illatát jelenti.

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 illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	1,08
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	250

Különleges tulajdonságokkal rendelkező bor (Prädikatswein) (Auslese)

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

A fiatal Uhlen Roth 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, illetve gyakran kíséri egy kellemes ízt adó hűvösen fémese, ugyanakkor visszafogott csípősség. A legtöbb esetben a borok csupán néhány illatot tartalmaznak az ismert gyümölcsaromák világából. Néha ez az érett őszi almára emlékeztető felhangokat, máskor pedig az édesgyökér és az ibolya együttesének remek illatát jelenti. 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) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese és Eiswein)

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

A fiatal Uhlen Roth 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, illetve gyakran kíséri egy kellemes ízt adó hűvösen fémes, ugyanakkor visszafogott csípősség. A legtöbb esetben a borok csupán néhány illatot tartalmaznak az ismert gyümölcsaromák világából. Néha ez az érett őszi almára emlékeztető felhangokat, máskor pedig az édesgyökér és az ibolya együttesének remek illatát jelenti. 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:	7,0 milliekvivalens/liter
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter):	2,1
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	400

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

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

A fiatal Uhlen Roth 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, illetve gyakran kíséri egy kellemes ízt adó hűvösen fémes, ugyanakkor visszafogott csípősség. A legtöbb esetben a borok csupán néhány illatot tartalmaznak az ismert gyümölcsaromák világából. Néha ez az érett őszi almára emlékeztető felhangokat, máskor pedig az édesgyökér és az ibolya együttesének remek illatát jelenti. A Prädikatswein borokhoz tartozó az ízek és aromák ismertetett skáláját a Sekt b.A. borok esetében fokozza és felerősíti 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, borkósavban 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, elektrodiálízis, alkoholmentesítés, kationcserélők, sűrítés (kriokonzentráció, ozmózis, kúpos centrifugáló oszlop), édesítés szőlőmusttal, tölgyfagáccsal 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 (Prädikatswein), az alábbi kiegészítéssel: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

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

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

Konkrét borászati eljárás:

hagyományos palackos erjesztés

b) *Maximális hozamok*

70 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt terület**

Az Uhlen Roth Lay a „Mosel” OEM terület (PDO-DE-A1270) része. Az Uhlen Roth Lay szőlőültetvények a Rajna-vidék-Pfalz szövetségi államhoz tartozó Mayen-Koblenz járás Winingen település területén találhatók. A szőlőültetvények felett található erdő legmagasabb pontja, valamint a vörös sziklák után az Uhlen birtok ezen része időtlen idők óta „Uhlen Roth Lay” néven ismert. A terület a Belltal-völgy alatti első szőlőültetvényekkel – a 262/54 és 156/53 parcellával – kezdődik, lent pedig a 6/1, 117/1 és 2394/3 parcellával ér véget.

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

Az „Uhlen Roth Lay” birtok területe 15,97 hektár.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Weißer Riesling

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az Uhlen Roth Lay szőlőültetvények Alsó-Mosel teraszos művelésű tájaiba ágyazódnak be. A hagyományos kialakítású Uhlen Roth Lay teraszok déli tájolásúak, és körülbelül 75–210 m tengerszint feletti magasságban találhatóak. 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 expresszív és nagyon testes ízűek. Az Uhlen Roth Lay régió sajátos geológiai adottságai segítik a szőlőszemek fiziológiai érettségének elérését és alakítják az itt előállított borok egyedi ízét. A földtani időskálán az Uhlen Roth Lay a devon időszak alsó devon sorozatához tartozik. Ezen belül a területet az Oberems/Laubach alszintekről származó, Ems kvarcitot tartalmazó üledékek és a Hohenrhein szintek régebbi része alkotják. A kőzetben nagyon sok magnézium, alumínium és különösen vas található. Egyes kőzetek 8 % vas-oxidot tartalmaznak a homokszemcsék között meglapuló 0,25 mm-es gömböcskék formájában. A kőzet keménysége az egyes szemcséket összetartó kovasavnak köszönhető. Az így keletkező mállott köves talaj különböző, főleg iszapos és homokos palát tartalmazó regoszolt képez. A talaj pH-értéke alacsonyabb, mint a szomszédos OEM területeken (a szomszédos területek 7,5 értéktől eltérően kb. 6,0). A talaj viszonylag kevés agyagrészecskét tartalmaz, viszont magas (50 % feletti) a kőtartalma, ami azt jelenti, hogy egészen az alsó rétegekig jól szellőzött. Ez pedig – az egyedi mikroflórával és mikrofaunával kiegészülve – azt jelenti, hogy az érzékszervi tulajdonságok terén e régió borai nagyon különböznek a szomszédos OEM területeken termelt boroktól. Az Uhlen Roth Lay borok karaktere nagyon kifinomult. Bár nagyon zártak, a fiatal borok hatalmas érési potenciált mutatnak. 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 az előállított minőség. Az utóbbi évtizedek fokozódó környezettudatosságának fő eredménye, hogy a gyorsan oldódó ásványi műtrágyák alkalmazása kezd visszaszorulni. A talajban ennek következtében újból megalapozott 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 Sekt b.A. borokra is.

9. További alapvető feltételek

Jogi keret:

Nemzeti jog

A további feltétel típusa:

További címkézési követelmények

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, 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