

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS**(2018. gada 3. augusts)****par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē****(“Uhlen Roth Lay” (ACVN))**

(2018/C 277/04)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Vācija ir nosūtījusi pieteikumu nosaukuma “Uhlen Roth Lay” aizsardzībai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu.
- (2) Komisija minēto pieteikumu ir pārbaudījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumus paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma “Uhlen Roth Lay” aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu “Uhlen Roth Lay” (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2018. gada 3. augustā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

“Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Pieteikuma iesniegšanas datums: 26.3.2015.

1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi

“Uhlen Roth Lay”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. Vīna (vīnu) apraksts

Kvalitatīvs vīns

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Roth Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns *Uhlen Roth Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas garšas izjūtas. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15,0
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Mīnīmālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	250

Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) (*Auslese*)

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Roth Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns *Uhlen Roth Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas sajūtas mutē. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama maiga vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 7,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	350

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese un Eiswein)

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Roth Lay saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) un Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns Uhlen Roth Lay vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas sajūtas mutē. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas Auslese vīnu gadījumā ir maīgs, krēmīgāks Beerenauslese vīniem, un tajā var būt medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki Trockenbeerenauslese vīniem. Eiswein vīniem iepriekš aprakstītā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	7,0 miliekvivalenti litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	400

Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Roth Lay saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) un Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns Uhlen Roth Lay vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas sajūtas mutē. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Aprakstīto Prädikatswein vīnu aromātu un garšu buķeti Sekt b.A. vīnu gadījumā bagātina un pastiprina oglekļa dioksīds, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	13,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	185

5. Vīndarības metodes

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Attiecīgie ierobežojumi vīndarīšanā

Nav pieļaujama: kālija sorbāta, lizocīma, dimetildikarbonāta pievienošana, elektrodialīzes apstrāde, spirta satura samazināšana, apstrāde ar katjonītiem, koncentrācija (kriokoncentrācija, osmoze, koniskā centrifūgas kolonna), saldināšana ar vīnogu misu, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

Kvalitatīvs vīns

Īpašā vīndarības metode

Vismaz 88 ° pēc Eksles skalas; maksimālais skābums = 7,5 g/l; stiprināšana maksimāli 14,0 tilp. %.

Līdz 100 ° pēc Eksles skalas un stiprinātie vīni: maksimālais atlieku cukura saturs = “pussausais” saskaņā ar vīna nozares tiesību aktiem.

Virs 100 ° pēc Eksles skalas: maksimālais atlieku cukura saturs = misas svars/3

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), ko papildina: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Īpašā vīndarības metode

Auslese: vismaz 105 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 90 g/l

Beerenauslese: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vismaz 180 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 180 g/l

Eiswein: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)

Īpašā vīndarības metode:

tradicionālā fermentācija pudelēs

b) *Maksimālās ražas*

70 hektolitru no hektāra

6. Noteiktais apgabals

Uhlen Roth Lay ir daļa no ACVN “Mosel” (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). *Uhlen Roth Lay* vīna dārzi atrodas Reinzeimes-Pfalcas federālās zemes *Mayen-Koblentz* lauku apvidū *Kobern* un *Winningen* apgabalos. Tie nosaukti tāpat kā augstākais punkts mežā virs vīna dārziem un sarkanīgās klintis, šo *Uhlen* īpašuma daļu kopš neatminamiem laikiem pazīst kā “Uhlen Roth Lay”. Apgabals sākas ar pirmajiem vīna dārziem virzienā lejup pa straumi aiz *Belltal* ielejas – ar zemesgabaliem Nr. 262/54 un Nr. 156/53 – un beidzas zemāk pie šādiem zemes gabaliem: Nr. 6/1, 117/1 un 2394/3.

Produktu ar ACVN “Uhlen Roth Lay” var ražot “Mosel” ACVN reģistrētajā apgabalā (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). Noteiktais apgabals ietilpst ACVN “Mosel”.

Uhlen Roth Lay saimniecības platība ir 15,97 ha.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

Weißer Riesling

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Uhlen Roth Lay vīna dārzi iekļaujas Mozeles lejasveida ainavā. *Uhlen Roth Lay* terases tradicionālā veidā ir izkārtotas ar skatu uz dienvidiem un atrodas aptuveni no 75 m līdz 210 m virs jūras līmeņa. Pēdējo piecu gadu vidējā temperatūra 11,6 °C ir relatīvi augsta, kas būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un liels saulaino stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā "Mosel" ACVN apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (liels potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Saka, ka vīni ir ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buķeti. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Roth Lay* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē tur audzēto vīnu īpašo garšu. *Uhlen Roth Lay* ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, agrā devona sērijām. Konkrētāk apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Lahnstein* apakšlīmeņa, kas satur *Ems* kvarcītu, un *Hohenrhein* līmeņu vecākas daļas. Klintīs satur lielu daudzumu magnija, alumīnija un, jo īpaši, dzelzs. Dažu klinšu sastāvā dzelzs oksīdi ir 8 %, tie ieslēgti līdz 0,25 mm mazās bumbiņās smilšu graudu starpā. Atsevišķos graudus kopā satur kvarcs, kas padara klinti tik cietu. Rezultātā izdēdējusi klinšainā augsne ir regosols, kas sastāv no dažādiem slānekļiem, galvenokārt māsmilts un smilts. Augsnes pH ir zemāks nekā blakusesošajos ACVN apgabalos (aptuveni 6,0 salīdzinājumā ar 7,5 kaimiņu apgabalos). Apstākļi, ka augsne satur salīdzinoši maz māla daļiņu, taču tajā ir augsts akmens saturs (vairāk nekā 50 %), nozīmē, ka tai ir augsta gaisietilpība līdz pat zemākajiem slāņiem. Tas apvienojumā ar īpašu mikrofloru un mikrofaunu nozīmē, ka šā reģiona vīniem ir ļoti atšķirīgas organoleptiskās īpašības, salīdzinot ar tiem, kas ražoti kaimiņu ACVN apgabalos. Daudziem *Uhlen Roth Lay* vīniem ir ļoti izsmalcināts raksturs. Jaunajiem vīniem, lai gan parasti tie ir ļoti noslēgti, ir milzīgs izturēšanas potenciāls. Cilvēku iedarbības pamatā ir vīnkopības tradīcijas, kas aizsākās jau pirms tūkstošiem gadu. Vīnogulāju stādīšana uz terasēm, kuras balsta sausā krāvuma akmens mūri, sākās jau romiešu laikos. Romiešu dzejnieks Ausonijs 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kuras, iespējams, bija domātas kā ziedojumi, ir papildu pierādījums šai praksei. Kopš tiem laikiem vīnogas šajā apvidū ir audzētas vienmēr. Gadsimtu gaitā ražošanas kvalitāte tika pastāvīgi uzlabota, radot jaunas vīnogu šķirnes (kopš 19. gadsimta sākuma – *Riesling* šķirni) un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs aizvien pieaugoša informētība par vides jautājumiem galvenokārt ir panākusi, ka arvien mazāk izmanto ļoti šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, rosinot gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šos mikrobus var izmantot kā saikni starp augsnē esošajām organiskajām vielām un minerālvielām, tādējādi padarot vīna buķeti vēl unikālāku.

Iepriekš aprakstītās saiknes vienlīdz attiecas uz *Sekt b.A.* vīniem.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Informāciju, kas sniedzama uz etiķetes un iepakojuma, nosaka Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalcas federālās zemes spēkā esošie tiesību akti un noteikumi. Pirms uz vīna etiķetes drīkst norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, tam ir jāiztur oficiāla pārbaude. Tikai vīniem, kuri atbilst minētās oficiālās pārbaudes īpašajām prasībām, tiek piešķirts oficiālās pārbaudes numurs, kas katrs sastāv no vairākiem cipariem un norāda pārbaudes iestādi, saimniecības numuru, pārbaudei iesniegto vīnu skaitu un gadu, kurā tie tika iesniegti vai kurā piešķirts pārbaudes numurs. Pārbaudes numurs jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "Qualitätswein", "Prädikatswein" un "Sekt b.A." ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu un var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

Saite uz produkta specifiskāciju

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