

DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**tat-3 ta' Awwissu 2018****dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea tad-dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid****(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (DOP))**

(2018/C 277/03)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jistabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jhassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

- (1) Il-Ġermanja bagħtet applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Uhlen Blaufüsser Lay"/"Uhlen Blaufüßer Lay" skont it-Taqsima 2 tal-Kapitolu I tat-Titolu II tal-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.
- (2) F'konformità mal-Artikolu 97(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-Kummissjoni eżaminat dik l-applikazzjoni u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet stipulati fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 ta' dak ir-Regolament huma ssofisfati.
- (3) Sabiex ikunu jistgħu jitressqu d-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jenħtiegħ li dokument uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li saret matul il-proċedura nazzjonali preliminari għall-eżami tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Uhlen Blaufüsser Lay"/"Uhlen Blaufüßer Lay", jiġu ppubblikati f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDEĊIEDIET KIF ĠEJ:

Artikolu uniku

Id-dokument uniku stabbilit skont l-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-isem "Uhlen Blaufüsser Lay"/"Uhlen Blaufüßer Lay" (DOP) jinsabu fl-Anness ta' din id-Deciżjoni.

Skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deciżjoni għandha tikkonferixxi d-dritt ta' oġġezzjoni għall-protezzjoni tal-isem speċifikat fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu, fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Magħmul fi Brussell, it-3 ta' Awwissu 2018.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

⁽¹⁾ ĠUL 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNEX

DOKUMENT UNIKU

“Uhlen Blaufüsser Lay”/“Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

Data ta' sottomissjoni tal-applikazzjoni: 26.3.2015

1. Ismijiet li jridu jġu rreġistrati

“Uhlen Blaufüsser Lay”/“Uhlen Blaufüßer Lay”

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbejjed*Inbid ta' kwalità*

L-inbejjed bojod Riesling huma mmaturati fl-art ta' Uhlen Blaufüsser Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli u kull wiehed għandu karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità (Qualitätswein), inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti (Sekt b.A.).

L-inbejjed Uhlen Blaufüsser Lay li jkunu għadhom ma mmaturawx, għandhom lewn isfar ċar, u kultant hadrani, li jsir iktar intens hekk kif il-prodott jimmatūra, qabel ma jsir lewn dehbi sublimi u rikk ladarba l-inbid ikun immatura kompletament. L-aromi tal-inbejjed huma definiti mill-interazzjoni ta' hjiel ta' frott u ta' minerali tipiċi tal-lavanja. Is-sediment iktar tafla tal-istrati profondi tal-oċean jagħtu t-toghma lil Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay), li ta' spiss tista' tiġi deskritt bħala “xi ftit jew wisq aktar friska”. Hafna drabi, l-istruttura u l-minerali mikrokristallini u pikkanti, tant jinhassu sottili u hfiel fuq l-ilsien li jfakkru fiż-żiffiet tal-baħar aromatiċi. F'xi snin, huwa possibbli wkoll li wiehed itieghem il-jodju mielaħ tal-baħar.

Karatteristiċi analitiċi generali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% ta' volum):	15,0
Qawwa alkoħolika reali minima (f% ta' volum):	11,5
Acidità totali minima:	5,0 fi grammi għal kull litru espressa bħala acido tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekivalenti għal kull litru):	1,08
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	250

Inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein), issupplimentat minn: Auslese

L-inbejjed bojod Riesling huma mmaturati fl-art ta' Uhlen Blaufüsser Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli u kull wiehed għandu karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità (Qualitätswein), inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti (Sekt b.A.).

L-inbejjed Uhlen Blaufüsser Lay li jkunu għadhom ma mmaturawx, għandhom lewn isfar ċar, u kultant hadrani, li jsir iktar intens hekk kif il-prodott jimmatūra, qabel ma jsir lewn dehbi sublimi u rikk ladarba l-inbid ikun immatura kompletament. L-aromi tal-inbejjed huma definiti mill-interazzjoni ta' hjiel ta' frott u ta' minerali tipiċi tal-lavanja. Is-sediment iktar tafla tal-istrati profondi tal-oċean jagħtu t-toghma lil Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay), li ta' spiss tista' tiġi deskritta bħala “xi ftit jew wisq aktar friska”. Hafna drabi, l-istruttura u l-minerali mikrokristallini u pikkanti tant jinhassu sottili u hfiel fuq l-ilsien li jfakkru fiż-żiffiet tal-baħar aromatiċi. F'xi snin, huwa possibbli wkoll li wiehed itieghem il-jodju mielaħ tal-baħar. Il-firxa ta' aromi u toghmiet deskritta hawn fuq għandha hlewwa sottostanti li hija delikata fil-każ tal-inbejjed Auslese.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f% ta' volum):	41,0
Qawwa alkoħolika reali minima (f% ta' volum):	5,5
Äċidit totali minima:	7,0 fi grammi għal kull litru espressa bħala äċidu tartariku
Äċidit volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru):	2,1
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru):	350

Inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein), issupplimentat minn: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

L-inbejjed bojod Riesling huma mmaturati fl-art ta' Uhlen Blaufüsser Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli u kull wiehed għandu karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità (Qualitätswein), inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti (Sekt b.A.).

L-inbejjed Uhlen Blaufüsser Lay li jkunu għadhom ma mmaturawx, għandhom lewn isfar ċar, u kultant hadrani, li jsir iktar intens hekk kif il-prodott jimmatūra, qabel ma jsir lewn dehbi sublimi u rikk ladarba l-inbid ikun immatura kompletament. L-aromi tal-inbejjed huma definiti mill-interazzjoni ta' hjiel ta' frott u ta' minerali tipiċi tal-lavanja. Is-sediment iktar tafli tal-istrati profondi tal-oċean jagħtu t-togħma lil Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay), li ta' spiss tista' tiġi deskritta bħala "xi ftit jew wisq aktar friska". Hafna drabi, l-istruttura u l-minerali mikrokristallini u pikkkanti tant jinħassu sottili u hfiel fuq l-ilsien li jfakkru fiż-żiffiet tal-baħar aromatiċi. F'xi snin, huwa possibbli wkoll li wiehed itieghem il-jodju mielaħ tal-baħar. Il-firxa ta' aromi u toġhmiet deskritta hawn fuq għandha hlewwa sottostanti li hija delikata fil-każ tal-inbejjed Auslese, u kremuża fl-inbejjed Beerenauslese, u jista' jkollha wkoll hjiel ta' għasel. Dawn l-aspetti tat-togħmiet tal-inbejjed huma aktar evidenti fl-inbejjed Trockenbeerenauslese. Fil-każ tal-inbejjed Eiswein, il-firxa ta' aromi u toġhmiet deskritta hawn fuq tinkludi äċidit pikkkanti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f% ta' volum):	41,0
Qawwa alkoħolika reali minima (f% ta' volum):	5,5
Äċidit totali minima:	70 fmilliekwivalenti għal kull litru
Äċidit volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru):	2,1
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru):	400

Inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti (Sekt b.A.)

L-inbejjed bojod Riesling huma mmaturati fl-art ta' Uhlen Blaufüsser Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli u kull wiehed għandu karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità (Qualitätswein), inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti (Sekt b.A.).

L-inbejjed Uhlen Blaufüsser Lay li jkunu għadhom ma mmaturawx, għandhom lewn isfar ċar, u kultant hadrani, li jsir iktar intens hekk kif il-prodott jimmatūra, qabel ma jsir lewn dehbi sublimi u rikk ladarba l-inbid ikun immatura kompletament.

L-aromi tal-inbejjed huma definiti minn interazzjoni ta' hjiel ta' frott u ta' minerali tipiċi tal-lavanja. Is-sediment iktar tafli tal-istrati profondi tal-oċean jagħtu t-togħma lil Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay), li ta' spiss tista' tiġi deskritta bħala "xi ftit jew wisq aktar friska". Hafna drabi, l-istruttura u l-minerali mikrokristallini u pikkkanti tant jinħassu sottili u hfiel fuq l-ilsien li jfakkru fiż-żiffiet tal-baħar aromatiċi. F'xi snin, huwa possibbli wkoll li wiehed itieghem il-jodju mielaħ tal-baħar. Fil-każ tal-inbejjed Sekt b.A., il-firxa deskritta ta' aromi u toġhmiet tal-inbejjed Prädikatswein hija qawwija u intensifikata bid-diossidu tal-karbonju użat fil-produzzjoni tal-inbid spumanti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f% ta' volum):	13,5
Qawwa alkoħolika reali minima (f% ta' volum):	11,5
Acidità totali minima:	5,0 fi grammi għal kull litru espressa bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru):	1,08
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru):	185

5. **Prattiki għall-produzzjoni tal-inbid**a. **Prattiki enoloġiċi essenzjali**

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed

Dawn li ġejjin mhumiex permessi: sorbat tal-potassju, liżożima, dikarbonat tad-dimetil, elettrodijalizi, skambjaturi ta' katoni, konċentrazzjoni (krijokonċentrazzjoni, osmosi, kolonna ċentrifuga konikali), tahlil bil-most tal-gheneb, biċċiet tal-ballut jew preparati.

Inbid ta' kwalità

Prattika enoloġika speċifika

Mill-inqas 88 °Oechsle; acidità massima = 7,5 g/l; tishiĥ tal-inbid sa massimu ta' 14,0 % skont il-volum.

Sa 100 °Oechsle u nbejjed imqawwija: kontenut massimu ta' zokkor residwu = "nofsu misjur" skont il-liġi tal-inbid.

Iktar minn 100 °Oechsle: kontenut massimu ta' zokkor residwu = piż tal-most/3

Inbid b'attributi speċjali

Prattika enoloġika speċifika

"Auslese": mill-inqas 105 °Oechsle; kontenut massimu ta' zokkor residwu = 90 g/l

"Beerenauslese": mill-inqas 130 °Oechsle; kontenut massimu ta' zokkor residwu = 150 g/l

"Trockenbeerenauslese": mill-inqas 180 °Oechsle; kontenut massimu ta' zokkor residwu = 180 g/l

"Eiswein": mill-inqas 130 °Oechsle; kontenut massimu ta' zokkor residwu = 150 g/l

Inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti

Prattika enoloġika speċifika: fermentazzjoni tradizzjonali fil-flixxun

b. **Rendimenti massimi**

70 ettoltru għal kull ettaru

6. **Żona demarkata**

Uhlen Blaufüsser Lay hija parti mid-DOP "Mosel" (Nru tar-reġistrazzjoni PDO-DE-A1270).

Il-vinji ta' Uhlen Blaufüsser Lay jinsabu fiż-żona ta' Winningen tad-distrett rurali ta' Mayen-Koblenz fir-Rhineland-Palatinate. L-isem "Blaufüsser Lay" huwa rreġistrat fir-reġistru tal-artijiet bħala divizjoni ta' għalqa fil-miftuħ. Għal iktar minn għaxar snin, ismu deher fuq it-tikkettar bħala indikazzjoni tal-formazzjoni tax-shale. It-terminu "Blumslay" (minn Blaufüsser Lay – Blaslay – Blooslay – Blumslay), kelma bid-djalett li sabet ruhha fil-Ġermaniż uffiċjali, jirreferi għal punt ta' osservazzjoni fuq il-vinji. Iż-żona tibda bir-roqgħa art 2219/1 u tispicċa fid-direzzjoni tax-xmara bir-roqgħiet art 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Il-prodotti bid-DOP "Uhlen Blaufüsser Lay" jistgħu jiġu prodotti fiż-żona rreġistrata tad-DOP "Mosel" (Nru tar-reġistrazzjoni PDO-DE-A1270). Iż-żona demarkata tinsab fil-Mosel DOP.

L-art ta' Uhlen Blaufüsser Lay tkopri żona ta' 1,96 ha

7. **Għeneb tal-inbid ewlieni**

Weißer Riesling

8. Deskrizzjoni tar-rabtiet

Il-vinji ta' Uhlen Blaufüsser Lay jinsabu fil-pajsaġġ imtarraġ tal-Mosel Inferjuri. L-istrutturi mtarrġa ta' Uhlen Blaufüsser Lay huma rranġati b'konfigurazzjoni tradizzjonali b'orjentazzjoni lejn il-Lbiċ u jinsabu f'altitudni ta' bejn madwar 75 m u 210 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. It-temperatura medja ta' 11,6 °C tul dawn l-aħħar ħames snin kienet relattivament għolja, kif mistenni f'altitudni baxxa bħal din. Il-livelli baxxi ta' xita (madwar 620 mm) u l-għadd kbir ta' sigħat ta' xemx (1 922) johlqu mikroklima li hija pjuttost differenti miż-żoni l-oħra tad-DOP "Mosel" u b'mod partikolari hija responsabbli għall-maturità partikolari tal-għeneb (qawwa alkoħolika potenzjali għolja b'aċidità baxxa u fenoli maturi). Jingħad li l-inbejjed huma espressivi ħafna u għandhom toġhma qawwija ħafna. Il-kundizzjonijiet ġeografiċi partikolari tar-reġjun ta' Uhlen Blaufüsser Lay jgħinu ħafna biex l-għeneb jikseb il-maturità fiżjoloġika u jsawru t-toġhma individwali tal-inbejjed li jiġu prodotti hemm.

Fl-iskeda taż-żmien ġeoloġiku, Uhlen Blaufüßer Lay jaq' taht is-sistema Devonjana u s-serje Devonjana Inferjuri. B'mod aktar speċifiku, iż-żona tikkonsisti f'sedimenti mis-sublivelli ta' Oberems/Laubach u f'sedimenti iktar qodma mil-livelli ta' Laubach. Iż-żieda fil-fond tal-baħar tidher mill-pakketti magħqudin ta' xaħx u lavanja skuri. Il-ħamrija mimlija blat esposta għall-kundizzjonijiet tat-temp li tirriżulta minn dawn is-sedimenti tagħmel parti minn regosol ta' tipi differenti ta' shale tafla ħafna u xaħxi. Il-kontenut oġħla ta' tafal tal-ħamrija johlq kapaċità oġħla fil-ħamrija u temperatura medja tal-ħamrija iktar baxxa fl-istrati iktar baxxi, meta mqabbel ma' DOPs ġirien. Minħabba f'dan, hemm differenzi organolettiċi konsiderevoli meta mqabbla ma' DOPs ġirien. Uhlen Blaufüsser Lay għandu sehem iżgħar ta' komponenti ta' frott friħa ġeneralment mhux qawwija. L-impressjoni minerali u olfattiva li tirriżulta, tkompli fil-palat b'sensazzjoni li ħafna drabi tiġi deskritta bħala "tajba, friska, ċara".

L-influwenza tal-bniedem hija bbażata fuq tradizzjoni ta' produzzjoni tal-inbid li tmur lura għal eluf ta' snin. L-arti tat-thawwil tal-vinji fi strutturi mtarrġin appoġġati minn hitan tal-ġebel niexef tmur lura għal żmien ir-Rumani. Fis-sena 380 AD, il-poeta Ruman, Ausonius, iddeskriva lil dan il-bini bħala "anfiteatri". Is-sejba ta' flus Rumani fl-istrutturi mtarrġin li probabbilment kienu maħsuba għall-offerti, huma prova oħra ta' din il-prattika. L-inbid ilu jiġi prodott f'din iż-żona minn dak iż-żmien. Tul is-sekli, il-kwalità tal-produzzjoni kompliet tiġi mtejba permezz tal-iżvilupp ta' varjetajiet ġodda tal-għeneb (il-varjetà Riesling mill-bidu tas-seklu 19) u modi ġodda ta' kultivazzjoni (fil-buxxijiet, fuq il-bsaten jew fi strutturi tal-wajer). Fl-għexieren ta' snin riċenti, iż-żieda fis-sensibilizzazzjoni ambjentali wasslet għal użu dejjem inqas ta' fertilizzanti minerali li jinhallu ħafna. Minħabba f'dan, il-popolazzjonijiet ta' mikroflora u mikrofauna naturali reġġu lura fil-ħamrija, u dan wassal biex isir aktar assorbiment ta' nutrijenti, kif ukoll biex isiru aktar proċessi ta' skambju ta' katonji bħala riżultat tal-inkorporazzjoni ta' molekuli kumplessi li jinteraġixxu b'mod simbjotiku mal-mikrobi li jinsabu fix-xniexel. Dawn il-mikrobi jistgħu jintużaw bħala trażmettituri bejn is-sustanzi organiċi u l-minerali speċifiċi li jinsabu fil-ħamrija, u b'hekk jagħmlu t-toġhma tal-inbid iktar unika.

Ir-rabta deskritta hawn fuq tapplika bl-istess mod għall-inbid spumanti ta' kwalità minn reġjuni definiti.

9. Kundizzjonijiet essenzjali oħra

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-informazzjoni li jehtieg tingħata fuq it-tikketti u l-imbaggħija hija definita mil-ligijiet u r-regolamenti fis-seħħ fl-Unjoni Ewropea, fir-Repubblika Federali tal-Ġermanja u fl-Istat Federali tar-Rhineland-Palatinate. Qabel ma t-termini tradizzjonali assoċjati ma' din id-denominazzjoni ta' oriġini jkunu jistgħu jintużaw fuq it-tikketta tiegħu, l-inbid irid ikun għadda minn spezzjoni uffiċjali. L-inbejjed li jkunu ssodisfaw ir-rekwiżiti fil-kuntest ta' dik l-ispezzjoni uffiċjali biss jingħataw in-numri tal-ispezzjoni uffiċjali, u kull wieħed minnhom jinkludi diversi numri ("numru AP") li jindikaw il-korp tal-ispezzjoni, in-numru tal-azjenda, in-numru ta' nbejjed sottomessi għall-ispezzjoni u s-sena meta jkunu ġew sottomessi jew meta jkun inħareġ in-numru tal-ispezzjoni. In-numru tal-ispezzjoni jrid jiġi indikat fuq it-tikketta. It-termini tradizzjonali "Qualitätswein", "Prädikatswein" and "Sekt b.A." huma assoċjati mad-denominazzjoni ta' oriġini u jistgħu jiġu sostitwiti bid-denominazzjoni "DOP".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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