

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-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid****(Uhlen Roth Lay (DOP))****(2018/C 277/04)**

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 Roth Lay" skont it-Taqsima 2 tal-Kapitolu I tat-Titolu II tal-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.
- (2) Il-Kummissjoni eżaminat dik l-applikazzjoni skont l-Artikolu 97(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, 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 ssodisfati.
- (3) Biex ikunu jistgħu jitressqu dikjarazzjonijiet ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, id-Dokument Uniku msemmi fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott li saret waqt il-proċedura nazzjonali preliminari għall-eżami tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Uhlen Roth Lay" jenħtieġ jiġi ppubblikat f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDEĊIDIET 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-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għall-isem "Uhlen Roth Lay" (DOP) jinsabu fl-Anness ta' din id-Deċiżjoni.

B'konformità mal-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deċiżjoni tagħti d-dritt ta' oppożizzjoni 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 Roth Lay”

PDO-DE-02083

Data tal-applikazzjoni: 26.3.2015

1. Imsijiet li jridu jiġu rreġistrati

Uhlen Roth Lay

2. Tip tal-indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbejjed

Inbid ta' kwalità

Inbejjed bojod Riesling immaturati fl-inhawi ta' Uhlen Roth Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli, ilkoll b'karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità, inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u Sekt b.A. (inbid frizzanti ta' kwalità minn reġjuni definiti).

L-inbejjed Uhlen Roth Lay godda jkollhom lewn isfar ċar, u xi drabi hadrani, li jsir aktar intens maż-żmien, sakemm jimmatura għalkollox u jikseb lewn dehbien sublimi u rikk. L-aromi tal-inbejjed huma definiti bl-interazzjoni tas-sensazzjonijiet tal-frott u bi ħjiel tal-minerali tipiċi tal-lavanja, hafna drabi kkaratterizzati minn elementi pikkanti metalliċi friski iżda limitati li jagħtu sensazzjoni mirquma lill-palat. Hafna drabi l-aromi tal-inbejjed f'it li xejn ikunu minn fost l-aromi magħrufa tal-frott. Xi drabi jkollhom ħjiel ta' tuffieħ tal-harifa misjur, filwaqt li xi drabi tista' tinx-tamm aroma delikata ta' vjoletti mħallta ma' għud is-sus.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f° ta' volum):	15,0
Qawwa minima alkoħolika reali (f° ta' volum):	11,5
Aċidità totali minima:	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f°milliekwivalenti għal kull litru)	1,08
Diossidu tal-kubrit total massimu (f°milligrammi għal kull litru):	250

Inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) (Auslese)

Inbejjed bojod Riesling immaturati fl-inhawi ta' Uhlen Roth Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli, ilkoll b'karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità, inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u Sekt b.A. (inbid frizzanti ta' kwalità minn reġjuni definiti).

L-inbejjed Uhlen Roth Lay godda jkollhom lewn isfar ċar, u xi drabi hadrani, li jsir aktar intens maż-żmien, sakemm jimmatura għalkollox u jikseb lewn dehbien sublimi u rikk. L-aromi tal-inbejjed huma definiti bl-interazzjoni tas-sensazzjonijiet tal-frott u bi ħjiel tal-minerali tipiċi tal-lavanja, hafna drabi kkaratterizzati minn elementi pikkanti metalliċi friski iżda limitati li jagħtu sensazzjoni mirquma lill-palat. Hafna drabi l-aromi tal-inbejjed f'it li xejn ikunu minn fost l-aromi magħrufa tal-frott. Xi drabi jkollhom ħjiel ta' tuffieħ tal-harifa misjur, filwaqt li xi drabi tista' tinx-tamm aroma delikata ta' vjoletti mħallta ma' għud is-sus. Fil-każ tal-inbejjed Auslese, il-firxa ta' aromi u toġhmiet deskritti hawn fuq għandha ċerta hlewwa sottostanti u delikata.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f% ta' volum):	41,0
Qawwa minima alkoħolika reali (f% ta' volum):	5,5
Āċidit� totali minima:	7,0 grammi għal kull litru espressi bħala �ċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	2,1
Diossidu tal-kubrit total massimu (fmilligrammi għal kull litru):	350

Inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese u Eiswein)

Inbejjed bojod Riesling immaturati fl-inhawi ta' Uhlen Roth Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli, ilkoll b'karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalit , inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u Sekt b.A. (inbid frizzanti ta' kwalit  minn reġjuni definiti).

L-inbejjed Uhlen Roth Lay godda jkollhom lewn isfar  ar, u xi drabi hadrani, li jsir aktar intens ma -zmien, sakemm jimmatura għalkollox u jikseb lewn dehbien sublimi u rikk. L-aromi tal-inbejjed huma definiti bl-interazzjoni tas-sensazzjonijiet tal-frott u bi h iel tal-minerali tipiċi tal-lavanja, hafna drabi kkaratterizzati minn elementi pikkanti metalliċi friski i da limitati li jagħtu sensazzjoni mirquma lill-palat. Hafna drabi l-aromi tal-inbejjed f it li xejn ikunu minn fost l-aromi magħrufa tal-frott. Xi drabi jkollhom h iel ta' tuffieħ tal-harifa misjur, filwaqt li xi drabi tista' tinx-tamm aroma delikata ta' vjoletti mħallta ma' għud is-sus. Fil-ka  tal-inbejjed Auslese, il-firxa ta' aromi u toghmiet deskritta hawn fuq għandha  erta hlewwa sottostanti u delikata, li tkun aktar kremu a fil-ka  tal-inbejjed Beerenauslese, u jaf ikollha h iel ta' għasel. Dawn l-aspetti tat-toghmiet tal-inbejjed huma ferm aktar evidenti fl-inbejjed Trockenbeerenauslese. Filwaqt li fil-ka  tal-inbejjed Eiswein, il-firxa ta' aromi u toghmiet deskritta hawn fuq tinkludi  erta  ċidit  pikkanti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f% ta' volum):	41,0
Qawwa minima alkoħolika reali (f% ta' volum):	5,5
Āċidit� totali minima:	7,0 milliekwivalenti għal kull litru
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	2,1
Diossidu tal-kubrit total massimu (fmilligrammi għal kull litru):	400

Sekt b.A. (inbid frizzanti ta' kwalit  minn reġjuni definiti)

Inbejjed bojod Riesling immaturati fl-inhawi ta' Uhlen Roth Lay. Hemm tliet tipi ta' prodotti tad-dwieli, ilkoll b'karatteristiċi kemxejn differenti: inbid ta' kwalità, inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein) u Sekt b.A. (inbid frizzanti ta' kwalità minn reġjuni definiti).

L-inbejjed Uhlen Roth Lay godda jkollhom lewn isfar  ar, u xi drabi hadrani, li jsir aktar intens ma -zmien, sakemm jimmatura għalkollox u jikseb lewn dehbien sublimi u rikk. L-aromi tal-inbejjed huma definiti bl-interazzjoni tas-sensazzjonijiet tal-frott u bi h iel tal-minerali tipiċi tal-lavanja, hafna drabi kkaratterizzati minn elementi pikkanti metalliċi friski i da limitati li jagħtu sensazzjoni mirquma lill-palat. Hafna drabi l-aromi tal-inbejjed f it li xejn ikunu minn fost l-aromi magħrufa tal-frott. Xi drabi jkollhom h iel ta' tuffieħ tal-harifa misjur, filwaqt li xi drabi tista' tinx-tamm aroma delikata ta' vjoletti mħallta ma' għud is-sus. Fil-ka  ta' inbejjed Sekt b.A., il-firxa deskritta ta' aromi u toghmiet tal-inbejjed Prädikatswein hi m aħha u intensifikata bid-diossidu tal-karbonju u at fil-produzzjoni tal-inbid frizzanti.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa massima alkoħolika totali (f% ta' volum):	13,5
Qawwa minima alkoħolika reali (f% ta' volum):	11,5
Aċidità totali minima:	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	1,08
Diossidu tal-kubrit total massimu (f'milligrammi għal kull litru):	185

5. **Prattiki enoloġiċi**a. **Prattiki enoloġiċi essenzjali**

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Dawn li ġejjin mhumiex permessi: is-sorbat tal-potassju, il-liżożima, id-dikarbonat tad-dimetil, l-elettrodializi, id-dealkoholizzazzjoni, skambjatur tal-katjoni, konċentrazzjoni (krijokonċentrazzjoni, ożmozi, kolonna ċentrifuga konika), iż-żieda ta' hlewwa mal-most tal-gheneb, laqx tal-ballut jew preparazzjonijiet.

Inbid ta' kwalità

Prattika enoloġika speċifika

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

Sa 100 °Oechsle u nbejjed imsahha: kontenut massimu ta' zokkor residwu = "daqsxajn xott" skont il-liġi dwar l-inbejjed

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

Inbid b'attributi speċjali (Prädikatswein), miżjud bi: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Prattika enoloġika speċifika

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

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

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

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

Sekt b.A. (inbid frizzanti ta' kwalità minn reġjuni definiti)

Prattika enoloġika speċifika:

fermentazzjoni tradizzjonali fil-flixkun

b. **Rendimenti massimi**

70 ettolitu għal kull ettaru

6. **Żona demarkata**

Uhlen Roth Lay hu parti mid-DOP "Mosel" (in-numru tar-reġistrazzjoni PDO-DE-A1270). Il-vinji ta' Uhlen Roth Lay jinsabu fiż-żoni ta' Koblenz u Winningen fid-distrett rurali ta' Mayen-Koblenz fl-Istat Federali tar-Rhineland-Palatinate. Imsemmija għall-oghla quċċata tal-foresta "l fuq mill-vinji u għall-blat hamrani, din il-parti tal-inhawwi ta' Uhlen ilha minn dejjem magħrufa bħala 'Uhlen Roth Lay'. Iż-żona tibda bl-ewwel xaqliba tal-vinji fil-wied ta' Belltal – l-irqajja" 262/54 u 156/53 – u tispicċa fix-xaqliba b'dawn l-irqajja' li ġejjin: 6/1, 117/1 u 2394/3.

Il-prodotti bit-tikketta tad-DOP "Uhlen Roth Lay" jistgħu jsiru fiż-żona tad-DOP "Mosel" irreġistrata (bin-numru tar-reġistrazzjoni PDO-DE-A1270). Iż-żona ddefinita hi koperta mid-DOP "Mosel".

L-inhawwi ta' Uhlen Roth Lay ikopru żona ta' 15,97 ettaru.

7. **L-gheneb tal-inbid ewlieni**

Weißer Riesling

8. Deskrizzjoni tar-rabtiet

Il-vinji ta' Uhlen Roth Lay jinsabu fuq il-meded imtarrġa tal-Mosell tan-naħa t'isfel. Il-meded imtarrġa ta' Uhlen Roth Lay għandhom sura tradizzjoni orjentati lejn in-Nofsinhar u jinsabu f'altitudni ta' bejn 75 m u 210 m 'il fuq mill-livell tal-baħar. B'temperatura ta' 11,6 °C, it-temperatura medja tul l-aħħar hames snin kienet relattivament għolja, kif ikun mistenni f'dik l-altitudni baxxa. Il-livelli baxxi ta' xita (madwar 620 mm) u l-għadd kbir ta' sigħat ta' xemx (1 922) jgħolqu mikroklima pjuttost differenti minn ta' nħawi oħra tad-DOP "Mosel" u huma fatturi importanti l-aktar għall-maturità tal-gheneb (qawwa alkoħolika potenzjali għolja b'acidità baxxa u b'fenoli maturi). Jingħad li l-inbejjed huma espressivi ħafna u għandhom toġhma kompluta ħafna. Il-kundizzjonijiet ġeoloġiċi partikolari fir-reġjun ta' Uhlen Roth Lay jgħinu l-gheneb jilhaq il-maturità fiżjoloġika u jagħtu t-toġhma individwali lill-inbejjed imkabbra hemm. Tul l-iskeda ġeoloġika taż-żmien, Uhlen Roth Lay thaddem is-sistema antika tal-Perjodu Devonjan, is-serje Devonjana Inferjuri. B'mod aktar speċifiku, iż-żona fiha sedimenti tas-sottolivelli ta' Oberems/Laubach li jikkonsistu mill-kwarzit Ems u mill-parti l-antika tas-saffi ta' Hohenrhein. Il-blat għandu kontenut qawwi ta' manjeżju, aluminju u, b'mod partikolari, ta' hadid. Xi blat għandu 8 % ossidi tal-hadid inkorporati fi globuli ċkejnin sa 0,25 mm bejn ir-ramel. Il-biċċiet individwali jitwawhdu flimkien bis-silika, u b'hekk il-blat hu iebes ħafna. Il-hamrija matura bil-blat li tinholq hi regosol magħmul minn diversi lavanji, ħafna minnhom bil-hama u ramlin. Il-pH tal-hamrija hi aktar baxxa miż-żoni ġirien tad-DOP (madwar 6,0 meta mqabblin mas-7,5 fiż-żoni ġirien). Il-fatt li l-hamrija fiha relattivament ftit partikoli tat-tafal iżda għandha livell għoli ta' ġebel (aktar minn 50 %) ifisser li din hi ventilata sal-ifnad saffi tagħha. Dan flimkien mal-mikrofawna u l-mikroflora speċifiċi jimplikaw li l-inbejjed ta' dan ir-reġjun għandhom proprjetajiet organolettiċi tasew differenti minn daww magħmulin fiż-żoni ġirien tad-DOP. Ħafna nbejjed Uhlen Roth Lay għandhom karattru rfinut sew. Minkejja li ħafna drabi jkunu magħluqin ħafna, l-inbejjed godda għandhom potenzjal enormi fejn tidhol il-maturazzjoni. L-influwenza tal-bniedem ġejja minn tradizzjoni ta' vitikultura li tmur lura eluf ta' snin. L-arti għat-thawwil tal-vinji fuq ir-raba' mtarraġ milqugħ b'ħitan tal-ġebel niexef tmur lura għal żmien ir-Rumani. Fis-sena 380 AD, il-poeta Ruman Ausonius sejjah dawn il-kostruzzjonijiet bħala "amfiteatri". L-iskoperta tal-muniti Rumani fir-raba' mtarraġ, li aktarx kienu maħsuba bħala offerti, hi evidenza oħra ta' din il-prattika. L-inbid ilu jtkabbar f'din iż-żona sa minn dak iż-żmien. Matul is-sekli, il-kwalità tal-produzzjoni kompliet titjeb bl-iżvilupp ta' varjetajiet godda ta' ghenba (il-varjetà Riesling sa mill-bidu tas-seklu 19) u modi godda ta' tkabbir (f'arbuxelli, mal-lasti jew mal-ħbula). F'dawn l-aħħar għexieren ta' snin, qed jiżdied l-għarfien ambjentali u għaldaqstant qed jonqos ferm l-użu tal-fertilizzanti minerali li jinhallu ħafna. Minhabba f'hekk, il-popolazzjonijiet tal-mikroflora u tal-mikrofawna naturali reġġu lura fil-hamrija u dawn ikkawżaw l-assorbiment tan-nutrienti u proċessi ta' skambju tal-katjoni dejjem, aktar u aktar minhabba l-inkorporazzjoni ta' molekuli kumplessi li jinteraġixxu b'mod simbjotiku ma' mikrobi misjuba fuq estensjonijiet radikali hoxnin. Dawn il-mikrobi jistgħu jintużaw bħala trażmetturi bejn sustanzi organiċi u minerali speċifiċi li jinsabu fil-hamrija, u b'hekk jagħtu toġhma aktar unika lill-inbid.

Ir-rabta deskritta hawn fuq tapplika bl-istess mod għall-inbejjed Sekt b.A.

9. Kundizzjonijiet oħra essenzjali

Qafas ġuridiku:

Il-liġi nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-informazzjoni li trid tingħata fuq it-tikketti u l-imballaġġ hi definita mil-liġijiet u r-regolamenti fis-seħħ fl-Unjoni Ewropea, fir-Repubblika Federali tal-Ġermanja u fl-Istat Federali ta' Rhineland-Palatinate. Qabel ma t-termini tradizzjonali assoċjati ma' din id-denominazzjoni tal-orijini jkunu jistgħu jintużaw fuq it-tikketta, l-inbid irid ikun sarlu spezzjoni uffiċjali. L-inbejjed biss li jissodisfaw ir-rekwiżiti partikolari ta' dik l-ispezzjoni uffiċjali jingħataw numru uffiċjali tal-ispezzjoni magħmul minn bosta ċifri li jindikaw l-awtorità tal-ispezzjoni, in-numru tal-azenda, l-għadd ta' nbejjed ipprezentati għall-ispezzjoni u għas-sena meta tressqu u meta nħareġ in-numru tal-ispezzjoni. In-numru tal-ispezzjoni jrid jiġi indikat fuq it-tikketta. It-termini tradizzjonali "Qualitätswein", "Prädikatswein" u "Sekt b.A." huma assoċjati mad-denominazzjoni tal-orijini u jistgħu jieħdu post id-denominazzjoni "DOP".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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