

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE**van 3 augustus 2018****inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector****(Uhlen Roth Lay (BOB))**

(2018/C 277/04)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Duitsland heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Roth Lay” ingediend overeenkomstig deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van die verordening.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogelijk te maken, moet het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, alsook de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Roth Lay”,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Het overeenkomstig artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgestelde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor de naam „Uhlen Roth Lay” (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 3 augustus 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Datum van aanvraag: 26.3.2015

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Uhlen Roth Lay

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)*Kwaliteitswijn*

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteenmineralen, die vaak worden gekenschetst door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	15,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	250

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) (Auslese)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden bepaald door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteenmineralen, en worden vaak gekenmerkt door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar. De hierboven beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	350

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en Eiswein)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen, die vaak worden gekenschetst door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar. De hierboven beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid, die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen en romiger in Beerenauslese-wijnen, en die ook toetsen van honing kan bevatten. Deze aspecten van de aroma's van de wijnen zijn nog meer uitgesproken in Trockenbeerenauslese-wijnen. In het geval van Eiswein omvat de hierboven beschreven waaier van aroma's en smaken een kruidige zuurheid.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	400

Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen, die vaak worden gekenschetst door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar. In het geval van Sekt b.A.-wijnen wordt de beschreven waaier van aroma's en smaken van de wijnen die onder de noemer „Prädikatswein” vallen, verbeterd en geïntensiveerd door de koolstofdioxide die bij de productie van mousserende wijn wordt gebruikt.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	13,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

5. Wijnbereidingsprocedés**a. Essentiële oenologische procedés**

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn niet toegestaan: kaliumsorbaat, lysozym, dimethyldicarbonaat, elektrolyse, desalcoholisatie, kationenwisselaars concentrering (vriesconcentrering, osmose, konische centrifugeerbuis) verzoeting met druivenmost, stukjes eikenhout of preparaten.

Kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Ten minste 88 °Oechsle; maximale zuurgraad = 7,5 g/l; versterking tot maximaal 14,0 volumeprocent

Maximaal 100 °Oechsle en versterkte wijnen: maximaal gehalte aan suikerresidu = „halfdroge wijn” in de zin van de wijnwet

Meer dan 100 °Oechsle: maximaal gehalte aan suikerresidu = mostgewicht/3

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein), aangevuld met: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Specifiek oenologisch procedé

Auslese: ten minste 105 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 90 g/l

Beerenauslese: ten minste 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: ten minste 180 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 180 g/l

Eiswein: ten minste 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

Specifiek oenologisch procedé:

traditionele flesgisting

b. Maximumopbrengsten

70 hectoliter per hectare

6. Afgebakend gebied

Uhlen Roth Lay maakt deel uit van de BOB „Mosel” (registratienummer PDO-DE-A1270). De Uhlen Roth Lay-wijngaarden bevinden zich in de gebieden Kobern en Winnigen van de Landkreis Mayen-Koblenz in de deelstaat Rheinland-Paltes. Dit deel van het Uhlen-wijngebied, dat is vernoemd naar het hoogste punt van het bos boven de wijngaarden en naar de roodachtige rotsen, staat van oudsher bekend als „Uhlen Roth Lay”. Het gebied begint met de eerste wijngaarden stroomafwaarts van de Belltal-vallei — de percelen nrs. 262/54 en 156/53 — en eindigt stroomafwaarts met de volgende percelen: nrs. 6/1, 117/1 en 2394/3.

Producten met de BOB „Uhlen Roth Lay” mogen worden geproduceerd in het voor de BOB „Mosel” afgebakende gebied (registratienummer PDO-DE-A1270). Het afgebakende gebied valt onder de BOB „Mosel”.

Het Uhlen Roth Lay-wijngebied beslaat een oppervlakte van 15,97 ha.

7. Voornaamste wijndruiven

Weißer Riesling

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

De Uhlen Roth Lay-wijngaarden zijn ingebed in het terraslandschap van de Untermosel. De Uhlen Roth Lay-terrassen zijn geordend volgens een traditionele configuratie met een zuidelijke oriëntatie en bevinden zich op een hoogte van ongeveer 75 m tot 210 m boven de zeespiegel. Met 11,6 °C was de gemiddelde temperatuur de voorbije vijf jaar betrekkelijk hoog, zoals kan worden verwacht op zo'n geringe hoogte. De weinige neerslag (ca. 620 mm) en het grote aantal uren zonneschijn (1 922) zorgen voor een microklimaat dat duidelijk afwijkt van de andere onder de BOB „Mosel” vallende gebieden en dat verantwoordelijk is voor de bijzondere rijpheid van de druiven (hoog potentieel alcoholgehalte met een lage zuurgraad en rijpe fenolen). Er wordt gezegd dat de wijnen zeer expressief zijn en een erg volle smaak hebben. De bijzondere geologische omstandigheden van de regio Uhlen Roth Lay helpen de druiven fysiologische rijpheid te bereiken en bepalen het karakteristieke aroma van de wijnen die er worden verbouwd. Op de geologische tijdschaal valt Uhlen Roth Lay onder het devoon (vroeg-devoon). Meer in het bijzonder bestaat het gebied uit sedimenten van het Oberems/Lahnstein-subniveau dat Eems-kwartsiet bevat, en het oudere deel van de Hohenhein-lagen. Het gesteente heeft een zeer hoog gehalte aan magnesium, aluminium en, in het bijzonder, ijzer. Sommige rotsen bestaan uit acht procent ijzeroxiden die zijn ingesloten in korreltjes van wel 0,25 mm klein tussen de zandkorrels. De afzonderlijke korrels worden bijeengehouden door silica, waardoor het gesteente zo hard is. De resulterende verweerde rotsbodem is een regosol die bestaat uit verschillende leistenen, waarvan de meeste siltig en zandrig zijn. De pH van de bodem is lager dan in de naburige BOB-gebieden (ongeveer 6,0 in vergelijking met 7,5 in de naburige gebieden). Dat de bodem relatief weinig kleideeltjes bevat maar een hoog steengehalte heeft (meer dan vijftig procent), betekent dat de bodem tot de onderste lagen goed wordt belucht. In combinatie de specifieke microflora en microfauna zorgt dit ervoor dat de organoleptische eigenschappen van de wijnen die in deze regio worden geproduceerd in hoge mate verschillen van die van de wijnen die in naburige BOB-gebieden worden geproduceerd. Veel Uhlen Roth Lay-wijnen zijn zeer verfijnd. Hoewel ze doorgaans zeer gesloten zijn, hebben de jonge wijnen een enorm rijpingspotentieel. De menselijke invloed berust op een wijnbouwtraditie die duizenden jaren teruggaat. De techniek om wijngaarden aan te planten op door stenen stapelmuren gestutte terrassen kan tot de Romeinse tijd worden teruggevoerd. In 380 na Christus omschreef de Romeinse dichter Ausonius zulke constructies als „amftheaters”. De ontdekking van Romeinse munten in de terrassen, die vermoedelijk als offer waren bedoeld, levert verder bewijs voor deze praktijk. Sindsdien is onafgebroken wijn in het gebied verbouwd. In de loop der eeuwen is de kwaliteit van de productie voortdurend verbeterd door de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen (sinds de vroege 19e eeuw de riesling-variëteit) en nieuwe leimethoden (in struiken, op staken of met geleidedraden). De afgelopen decennia heeft een groeiend milieubewustzijn er vooral voor gezorgd dat almaar minder van zeer oplosbare minerale meststoffen wordt gebruikgemaakt. Als gevolg daarvan zijn populaties microflora en microfauna naar de bodem teruggekeerd, waardoor in toenemende mate processen van zowel nutriëntenabsorptie als kationenuitwisseling plaatsvinden vanwege de opname van complexe moleculen die op symbiotische wijze interageren met de microben op de wortelharen. Deze microben kunnen dienstdoen als overbrengers van de specifieke organische stoffen en mineralen in de bodem, waardoor het aroma van de wijn nog unieker wordt.

Het hierboven beschreven verband is ook van toepassing op Sekt b.A.-wijnen.

9. Andere essentiële voorwaarden

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

De op de etiketten en de verpakking te verstrekken informatie is vastgesteld in de wet- en regelgeving die van kracht is in de Europese Unie, de Bondsrepubliek Duitsland en de deelstaat Rijnland-Palts. Voordat de met deze oorsprongsbenaming verband houdende traditionele termen op het etiket mogen worden gebruikt, moet de wijn een officiële inspectie hebben doorstaan. Alleen wijnen die aan de specifieke vereisten van die officiële inspectie voldoen, ontvangen een officieel inspectienummer dat bestaat uit verschillende tekens die staan voor de inspectieautoriteit, het nummer van het bedrijf, het aantal voor inspectie aangeboden wijnen en het jaar waarin zij zijn aangeboden of waarin het inspectienummer is toegekend. Het inspectienummer moet op het etiket worden vermeld. De traditionele termen „Qualitätswein”, „Prädikatswein” en „Sekt b.A.” houden verband met de oorsprongsbenaming en mogen in plaats komen van de aanduiding „BOB”.

Link naar het productdossier

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