

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 3. augusta 2018

o uverejnení jednotného dokumentu v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 a odkazu na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v Úradnom vestníku Európskej únie

[Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (CHOP)]

(2018/C 277/03)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

- (1) Nemecko v súlade s časťou II hlavou II kapitolou I oddielom 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 zaslalo žiadosť o ochranu názvu „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“.
- (2) V súlade s článkom 97 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, článku 97 ods. 1 a článkoch 100, 101 a 102 uvedeného nariadenia sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť predkladanie námietok podľa článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) uvedeného nariadenia a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku uverejnený počas predbežného vnútroštátneho postupu na preskúmanie žiadosti o ochranu názvu „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ mali uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument v zmysle článku 94 ods. 1 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (CHOP) sú uvedené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do dvoch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti ochrane názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 3. augusta 2018

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Dátum predloženia žiadosti: 26.3.2015

1. Názov (názvy) na zápis do registra

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. Opis vína (vín)

Akostné víno

Biele vína odrody Riesling vyzrievajú na pozemkoch Uhlen Blaufüsser Lay. Existujú tri typy vinárskeho výrobku a každý má trochu odlišné vlastnosti: akostné víno (Qualitätswein), víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein) a akostné šumivé víno z vymedzených regiónov (Sekt b.A.).

Mladé vína „Uhlen Blaufüsser Lay“ majú svetložltú farbu, občas so zelenkavým odtieňom, ktorá pri vyzrievaní výrobku nabera intenzívnejší odtieň, až sa po úplnom vyzretí vína zmení na bohatú, žiarivú zlatistú farbu. Arómu vín možno charakterizovať ako súhrn ovocných tónov a náznakov typických bridlíc. Ílovitejší sediment v hlbšej oceánskej vrstve dodáva vínu „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) chuť, ktorá sa dá často opísať ako „trochu chladnejšia“. Mikrokryštalická štruktúra a minerály sa jemne a ľahučko chvejú na jazyku, čím pripomínajú voňavý morský vánok. V niektorých ročníkoch možno dokonca zaslanú morskú chuť jódu.

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	1,08
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	250

Víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein), doplnené výrazom: Auslese

Biele vína odrody Riesling vyzrievajú na pozemkoch Uhlen Blaufüsser Lay. Existujú tri typy vinárskeho výrobku a každý má trochu odlišné vlastnosti: akostné víno (Qualitätswein), víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein) a akostné šumivé víno z vymedzených regiónov (Sekt b.A.).

Mladé vína „Uhlen Blaufüsser Lay“ majú svetložltú farbu, občas so zelenkavým odtieňom, ktorá pri vyzrievaní výrobku nabera intenzívnejší odtieň, až sa po úplnom vyzretí vína zmení na bohatú, žiarivú zlatistú farbu. Arómu vín možno charakterizovať ako súhrn ovocných tónov a náznakov typických bridlíc. Ílovitejší sediment v hlbšej oceánskej vrstve dodáva vínu „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) chuť, ktorá sa dá často opísať ako „trochu chladnejšia“. Mikrokryštalická štruktúra a minerály sa jemne a ľahučko chvejú na jazyku, čím pripomínajú voňavý morský vánok. V niektorých ročníkoch možno dokonca zaslanú morskú chuť jódu. Uvedené spektrum aróm a príchutí sa pri vínach Auslese vyznačuje jemnou cukornatosťou.

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	41,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	5,5
Minimálna celková kyslosť:	7,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	2,1
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	350

Víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein), doplnené výrazom: *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

Biele vína odrody Riesling vyzrievajú na pozemkoch Uhlen Blaufüsser Lay. Existujú tri typy vinárskeho výrobku a každý má trochu odlišné vlastnosti: akostné víno (Qualitätswein), víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein) a akostné šumivé víno z vymedzených regiónov (Sekt b.A.).

Mladé vína „Uhlen Blaufüsser Lay“ majú svetložltú farbu, občas so zelenkavým odtieňom, ktorá pri vyzrievaní výrobku nabera intenzívnejší odtieň, až sa po úplnom vyzretí vína zmení na bohatú, žiarivú zlatistú farbu. Arómu vín možno charakterizovať ako súhrn ovocných tónov a náznakov typických bridlíc. Ílovitejší sediment v hlbšej oceánskej vrstve dodáva vínu „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) chuť, ktorá sa dá často opísať ako „trochu chladnejšia“. Mikrokryštalická štruktúra a minerály sa jemne a ľahučko chvejú na jazyku, čím pripomínajú voňavý morský vánok. V niektorých ročníkoch možno dokonca začuť slaná morskú chuť jódu. Uvedené spektrum aróm a príchuť sa pri vínach Auslese vyznačuje jemnou cukrnatosťou, pri vínach Beerenauslese zas krémovosťou a môže obsahovať aj medové tóny. Uvedené aspekty chutí sa ešte výraznejšie prejavujú vo vínach Trockenbeerenauslese. Vína s označením Eiswein sa okrem spomínaného spektra aróm a chutí vyznačujú aj korenistou kyslosťou.

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	41,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	5,5
Minimálna celková kyslosť:	70 v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	2,1
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	400

Akostné šumivé víno z vymedzených regiónov (Sekt b.A.)

Biele vína odrody Riesling vyzrievajú na pozemkoch Uhlen Blaufüsser Lay. Existujú tri typy vinárskeho výrobku a každý má trochu odlišné vlastnosti: akostné víno (Qualitätswein), víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein) a akostné šumivé víno z vymedzených regiónov (Sekt b.A.).

Mladé vína „Uhlen Blaufüsser Lay“ majú svetložltú farbu, občas so zelenkavým odtieňom, ktorá pri vyzrievaní výrobku nabera intenzívnejší odtieň, až sa po úplnom vyzretí vína zmení na bohatú, žiarivú zlatistú farbu.

Arómu vín možno charakterizovať ako súhrn ovocných tónov a náznakov typických bridlíc. Ílovitejší sediment v hlbšej oceánskej vrstve dodáva vínu „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) chuť, ktorá sa dá často opísať ako „trochu chladnejšia“. Mikrokryštalická štruktúra a minerály sa jemne a ľahučko chvejú na jazyku, čím pripomínajú voňavý morský vánok. V niektorých ročníkoch možno dokonca začuť slaná morskú chuť jódu. Pri vínach s označením Sekt b.A. sa opísané spektrum aróm a chutí vín s osobitnými prívlastkami rozvíja a umocňuje prostredníctvom oxidu uhličitého, ktorý sa používa na výrobu šumivého vína.

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	13,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	1,08
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	185

5. Enologické postupy**a) Základné enologické postupy**

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Nie je povolené toto: sorban draselný, lyzozým, dimetyldikarbonát, elektrodialýza, dealkoholizácia, katexy, koncentrácia (kryokonzentrácia, osmóza, kónický centrifugačný stĺpec), prisladzovanie hroznovým muštom, kúsky dubového dreva alebo prípravky.

Akostné víno

Osobitný enologický postup

Aspoň 88 °Oechsle; maximálna kyslosť = 7,5 g/l; fortifikácia až do 14,0 obj. %.

Do 100 °Oechsle a fortifikované vína: maximálny obsah zvyškového cukru = „polosuché“ podľa vinárskeho zákona.

Nad 100 °Oechsle: maximálny obsah zvyškového cukru = hmotnosť muštu/3

Víno s osobitnými prívlastkami

Osobitný enologický postup

„Auslese“: aspoň 105 °Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 90 g/l

„Beerenauslese“: aspoň 130 °Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 150 g/l

„Trockenbeerenauslese“: aspoň 180 °Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 180 g/l

„Eiswein“: aspoň 130 °Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 150 g/l

Akostné šumivé víno z vymedzených regiónov

Osobitný enologický postup: tradičné kvasenie vo fľašiach

b) Maximálne výnosy

70 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená oblasť

Uhlen Blaufüsser Lay je súčasťou CHOP „Mosel“ (registračné č. PDO-DE-A1270).

Vinohrady Uhlen Blaufüsser Lay sa nachádzajú v oblasti Winingen vidieckeho okresu Mayen-Koblenz v spolkovej krajine Porýnie-Falcko. Názov „Blaufüßer Lay“ je v katastri zapísaný ako traťová plužina. Na etikete sa už viac ako 10 rokov uvádza ako označenie bridlicových útvarov. Názov „Blumslay“ (od Blaufüßer Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay) pochádzajúci z dialektu sa opäť začal používať v hornej nemčine a znamená vyhliadkový bod na vrchole vinohradu. Oblasť začína pozemkom 2219/1 a tiahne sa dole až po pozemky 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Výrobky s CHOP „Uhlen Blaufüsser Lay“ sa môžu vyrábať v oblasti chráneného označenia pôvodu „Mosel“ (registračné č. PDO-DE-A1270). Vymedzená oblasť sa nachádza v oblasti CHOP „Mosel“.

Oblasť Uhlen Blaufüßer Lay sa rozprestiera na ploche s rozlohou 1,96 ha.

7. Hlavné muštové odrody

Weißer Riesling

8. Opis súvislostí

Vinohrady Uhlen Blaufüsser Lay sa rozprestierajú na terasovitom teréne dolného toku rieky Mosela. Terasy vinohradov majú tradičné rozloženie s juhozápadnou orientáciou a nachádzajú sa v nadmorskej výške približne od 75 m do 210 m. Priemerná teplota za posledných päť rokov (11,6 °C) bola pomerne vysoká, ako by sa očakávalo pri takejto nízkej nadmorskej výške. Nízky úhrn zrážok (približne 620 mm) a vysoký počet hodín slnečného svitu (1 922) vytvára mikroklimu, ktorá sa dosť odlišuje od iných oblastí s CHOP „Mosel“ a spôsobuje osobitnú vyzretosť hrozna (vysoký možný obsah alkoholu s nízkou kyslosťou a zrelými fenolmi). Vína sú údajne vysoko expresívne a majú veľmi plnú chuť. Konkrétne geologické podmienky regiónu Uhlen Blaufüsser Lay výrazne prispievajú k fyziologickej zrelosti hrozna a dotvárajú jednotlivé chute vín, ktoré sa tam pestujú.

Pokiaľ ide o geologickú časovú škálu, Uhlen Blaufüsser Lay spadá do devónskeho systému (konkrétne spodný devón). Táto oblasť pozostáva zo sedimentov z podúrovní Oberems/Laubach a starších sedimentov z úrovni Laubach. Väčšia hĺbka mora je viditeľná podľa hrubšieho tmavého siltu a bridlicových vrstiev. Skeletová pôda, ktorá vznikla z týchto sedimentov, predstavuje regosol z rôznych druhov hlinitej a siltovej bridlice. Vďaka vyššiemu obsahu ílu v pôde v porovnaní so susediacimi CHOP má pôda vyššiu poľnú vodnú kapacitu a nižiu priemernú teplotu pôdy v nižších vrstvách. Výsledkom sú značné organoleptické rozdiely oproti susedným CHOP. Víno „Uhlen Blaufüsser Lay“ má nižší podiel ovocných zložiek vo svojom všeobecne nevýraznom buketi. Výsledný minerálny čuchový dojem vytvára na podnebí pocit, ktorý sa najčastejšie opisuje ako „jemný, chladný, čistý“.

Ľudský vplyv vychádza z vinohradníckej tradície, ktorá pretrváva tisíce rokov. Umenie vysádzania vinohradov na terasách podopieraných suchými kamennými múrmi siaha až do rímskych čias. Rímsky básnik Ausonius v roku 380 nášho letopočtu opísal takéto stavby ako „amfiteátre“. Dalším dôkazom tejto techniky na terasách je objav rímskych mincí, ktoré pravdepodobne plnili obeťnú funkciu. Víno sa v danej oblasti pestuje až dodnes. Kvalita výroby sa v priebehu storočí neustále zlepšovala vďaka šľachteniu nových odrôd viniča (od začiatku 19. storočia odroda Riesling) a nových spôsobov ich vedenia (v kríkoch, na koloch alebo na oceľových rámoch). Hlavným dôsledkom širšieho povedomia o životnom prostredí v posledných desaťročiach je čoraz nižšie využívanie vysoko rozpustných minerálnych hnojív. Prirodzená mikroflóra a populácie mikrofauny sa vďaka tomu vrátili do pôdy, čím sa zvýšila absorpcia živín a katexové procesy ako dôsledok začlenenia komplexných molekúl, ktoré reagujú v symbióze s mikróbmami na koreňových kapilárach. Uvedené mikróby môžu plniť funkciu vysielateľov medzi konkrétnymi organickými látkami a minerálmi v pôde, a tak sa ešte viac umocňuje jedinečná chuť vína.

Uvedená súvislosť sa v rovnakej miere vzťahuje na akostné šumivé víno z vymedzených regiónov.

9. Ďalšie základné podmienky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Informácie, ktoré sa majú uvádzať na etiketách a obale, sú vymedzené v platných zákonoch a právnych predpisoch Európskej únie, Spolkovej republiky Nemecko a spolkovej krajiny Porýnie-Falcko. Iba po úspešnom absolvovaní úradnej kontroly možno na etikete vína použiť tradičné pojmy spojené s uvedeným označením pôvodu. Jedine pre vína, ktoré spĺňajú osobitné požiadavky v rámci uvedenej úradnej kontroly, sa vydajú štátne kontrolné čísla, ktoré pozostávajú z viacerých číslíc („číslo A.P.“) označujúcich kontrolný orgán, číslo vinárskeho podniku, počet vín predložených na kontrolu a rok, v ktorom boli predložené alebo v ktorom bolo vydané kontrolné číslo. Kontrolné číslo musí byť uvedené na etikete. Tradičné pojmy „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ a „Sekt b.A.“ sú spojené s označením pôvodu a môžu nahradiť označenie „CHOP“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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