

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 Roth Lay (CHOP)]**

(2018/C 277/04)

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 Roth 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 daného 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) daného nariadenia a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku uskutočnený počas predbežného vnútroštátneho postupu na preskúmanie žiadosti o ochranu názvu „Uhlen Roth 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 Roth 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 Roth Lay“

PDO-DE-02083

Dátum predloženia žiadosti: 26.3.2015

1. Názov (názvy) na zápis do registra

Uhlen Roth Lay

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. Opis vín*Akostné víno*

Biele vína Rízling dozrievajú v lokalite Uhlen Roth Lay. Existujú tri druhy vinárskych výrobkov s mierne odlišnými vlastnosťami: akostné víno, víno s osobitným prívlastkom (Prädikatswein) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí).

Mladé vína Uhlen Roth Lay majú svetložltú a príležitostne zelenasto-žltú farbu, ktorá sa dozrievaním výrobku zintenzívňuje až dosiahne bohatú sýtozlatú farbu, keď je víno dozreté. Vône týchto vín určuje súhra ovocných tónov a náznakov typických bridlicových nerastov. Často ich charakterizuje chladná kovová ale decentná ostrosť, ktorá vytvára rafinovaný pocit na podnebí. Vo väčšine prípadov majú tieto vína len málo pachov zo sveta známych ovocných vôní. Niekedy ide o náznaky zrelých jesenných jabĺk, inokedy možno zacítiť jemnú vôňu fialky v kombinácii so sladkým drevkom.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	15,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	5,0 gramov 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) (Auslese)

Biele vína Rízling dozrievajú v lokalite Uhlen Roth Lay. Existujú tri druhy vinárskych výrobkov s mierne odlišnými vlastnosťami: akostné víno, víno s osobitným prívlastkom (Prädikatswein) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí).

Mladé vína Uhlen Roth Lay majú svetložltú a príležitostne zelenasto-žltú farbu, ktorá sa dozrievaním výrobku zintenzívňuje až dosiahne bohatú sýtozlatú farbu, keď je víno dozreté. Vône týchto vín určuje súhra ovocných tónov a náznakov typických bridlicových nerastov. Často ich charakterizuje chladná kovová ale decentná ostrosť, ktorá vytvára rafinovaný pocit na podnebí. Vo väčšine prípadov majú tieto vína len málo pachov zo sveta známych ovocných vôní. Niekedy ide o náznaky zrelých jesenných jabĺk, inokedy možno zacítiť jemnú vôňu fialky v kombinácii so sladkým drevkom. Uvedené spektra vôní a chutí sú podporené jemnou sladkosťou v prípade vín Auslese.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	41,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	5,5
Minimálna celková kyslosť:	7,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínná
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) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese a Eiswein)

Biele vína Rízling dozrievajú v lokalite Uhlen Roth Lay. Existujú tri druhy vinárskych výrobkov s mierne odlišnými vlastnosťami: akostné víno, víno s osobitným prívlastkom (Prädikatswein) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí).

Mladé vína Uhlen Roth Lay majú svetložltú a príležitostne zelenasto-žltú farbu, ktorá sa dozrievaním výrobku zintenzívňuje až dosiahne bohatú sýtozlatú farbu, keď je víno dozreté. Vône týchto vín určuje súhra ovocných tónov a náznakov typických bridlicových nerastov. Často ich charakterizuje chladná kovová ale decentná ostrosť, ktorá vytvára rafinovaný pocit na podnebí. Vo väčšine prípadov majú tieto vína len málo pachov zo sveta známych ovocných vôní. Niekedy ide o náznaky zrelých jesenných jabĺk, inokedy možno zacítiť jemnú vôňu fialky v kombinácii so sladkým drevkom. Uvedené spektrum vôní a chutí je podporené jemnou sladkosťou v prípade vín Auslese a krémovou sladkosťou v prípade vín Beerenauslese, pričom môže obsahovať aj náznaky medu. Tieto chuťové prvky vín sú ešte výraznejšie vo vínach Trockenbeerenauslese. Pri ľadových vínach Eiswein toto spektrum vôní a chutí dopĺňa pikantná kyslosť.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	41,0
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	5,5
Minimálna celková kyslosť:	7,0 v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	2,1
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	400

Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí)

Biele vína Rízling dozrievajú v lokalite Uhlen Roth Lay. Existujú tri druhy vinárskych výrobkov s mierne odlišnými vlastnosťami: akostné víno, víno s osobitným prívlastkom (Prädikatswein) a Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí).

Mladé vína Uhlen Roth Lay majú svetložltú a príležitostne zelenasto-žltú farbu, ktorá sa dozrievaním výrobku zintenzívňuje až dosiahne bohatú sýtozlatú farbu, keď je víno dozreté. Vône týchto vín určuje súhra ovocných tónov a náznakov typických bridlicových nerastov. Často ich charakterizuje chladná kovová ale decentná ostrosť, ktorá vytvára rafinovaný pocit na podnebí. Vo väčšine prípadov majú tieto vína len málo pachov zo sveta známych ovocných vôní. Niekedy ide o náznaky zrelých jesenných jabĺk, inokedy možno zacítiť jemnú vôňu fialky v kombinácii so sladkým drevkom. V prípade vín s označením Sekt b.A. je uvedené spektrum vôní a chutí vín Prädikatswein posilnené a zintenzívnené oxidom uhličitým, ktorý sa použil na výrobu šumivého vína.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	13,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	5,0 gramov 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 sú povolené tieto látky: sorban draselný, lyzozým, dimetyldikarbonát, elektrodialýza, dealkoholizácia, katexy, koncentrácia (kryokoncentrácia, osmóza, kónický centrifugačný stĺpec), osladenie hroznovým muštom, kúsky dubového dreva alebo prípravky.

Akostné víno

Osobitný enologický postup

min. 88 stupňov Oechsle; maximálna kyslosť = 7,5 g/l; fortifikácia až na max. 14,0 obj. %.

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

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

Víno s osobitnými prívlastkami (Prädikatswein) doplnené označením: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Osobitný enologický postup

Auslese: min. 105 stupňov Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 90 g/l

Beerenauslese: min. 130 stupňov Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 150 g/l

Tockenbeerenauslese: min. 180 stupňov Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 180 g/l

Eiswein (ľadové víno): min. 130 stupňov Oechsle; minimálny obsah zvyškového cukru = 150 g/l

Sekt b.A. (akostné šumivé víno z vymedzených oblastí)

Osobitný enologický postup:

tradičná fermentácia vo fľašiach

b) Maximálne výnosy

70 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená oblasť

Uhlen Roth Lay je súčasťou chráneného označenia pôvodu „Mosel“ (registračné č. PDO-DE-A1270). Vinohrady Uhlen Roth Lay ležia v katastrálnych územiach obcí Kobern a Winningen, ktoré sa nachádzajú v okrese Mayen-Koblenz v spolkovej krajine Porýnie-Falcko. Táto časť lokality Uhlen dostala meno podľa najvyššieho bodu lesa nad vinohradmi a podľa červenkastých skál, a od nepamäti je známa ako „Uhlen Roth Lay“. Oblasť sa začína prvým vinohradom po prúde rieky v údolí Belltal – parcely č. 262/54 a 156/53 – a končí sa po prúde parcelami č. 6/1, 117/1 a 2394/3.

Výrobky s označením CHOP „Uhlen Roth Lay“ sa môžu vyrábať v oblasti chráneného označenia pôvodu „Mosel“ (registračné číslo PDO-DE-A1270). Na vymedzení oblasť sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Mosel“.

Lokalita Uhlen Roth Lay sa rozprestiera na ploche 15,97 hektárov.

7. Hlavné odrody viniča

Weißer Riesling

8. Opis súvislostí

Vinohrady Uhlen Roth Lay sa nachádzajú v terasovitej krajine na dolnom toku rieky Mosely. Terasy v lokalite Uhlen Roth Lay majú tradičné usporiadanie, sú orientované na juh a ležia v nadmorskej výške medzi 75 m a 210 m nad morom. V súlade s očakávaniami z dôvodu nízkej nadmorskej výšky je priemerná teplota za posledných päť rokov pomerne vysoká (11,6 °C). Nízky úhrn zrážok (približne 620 mm) a vysoký počet hodín slnečného svitu (1 922) vytvára mikroklimu, ktorá je dosť odlišná od iných oblastí s chráneným označením pôvodu „Mosel“ a vďaka ktorej dosahuje vinič mimoriadnu zrelosť (vysoký potenciálny obsah alkoholu s nízkou kyslosťou a zrelými fenolmi). Vína sú považované za vysoko expresívne a majú veľmi plnú chuť. Osobitné geologické podmienky oblasti Uhlen Roth Lay prispievajú k tomu, že vinič dosahuje fyziologickú zrelosť, a utvárajú jednotlivé vône vín, ktoré sa tam pestujú. V rámci geologickej časovej stupnice spadá Uhlen Roth Lay pod devónsky systém, spodný devónsky rad. Konkrétnejšie túto oblasť tvoria usadeniny z podúrovne Oberems/Lahnstein s obsahom kremenca a zo staršej časti vrstiev Hohenrhein. Hornina má veľmi vysoký obsah horčíka, hliníka, a najmä železa. Niektoré horniny obsahujú 8 % oxidov železa v guľôčkach o veľkosti len 0,25 mm medzi zrnkami piesku. Jednotlivé zrná drží pokope kremeň, a preto je hornina taká tvrdá. Výsledkom je zvetraná skalnatá pôda (regozem) tvorená rôznymi bridlicami, z ktorých väčšina je prachovitá a piesočnatá. Úroveň pH pôdy je nižšia než v susedných oblastiach s chráneným označením pôvodu (približne 6,0 v porovnaní so 7,5 v susedných oblastiach). Táto pôda obsahuje pomerne málo fľovitých častíc, má však vysoký obsah skeletu (nad 50 %), čo znamená, že je dobre prevzdušnená až do jej spodnejších vrstiev. V kombinácii so špecifickou mikroflórou a mikrofaunou to znamená, že vína z tejto oblasti majú veľmi odlišné organoleptické vlastnosti od vín, ktoré sa vyrábajú v susedných oblastiach s chráneným označením pôvodu. Mnohé vína z lokality Uhlen Roth Lay majú veľmi rafinovaný charakter. Mladé vína, hoci zvyčajne veľmi uzavreté, majú obrovský potenciál zrenia. Ľudský vplyv vychádza z vinohradníckej tradície, ktorá siaha tisíce rokov do minulosti. Umenie pestovať vinič na terasách podopieraných múrmi zo suchých skál sa datuje už od rímskych čias. V roku 380 n. l. rímsky básnik Ausonius opísal takéto štruktúry ako amfiteátre. Ďalším dôkazom tejto praxe je objav rímskych mincí v terasách, ktoré pravdepodobne slúžili ako obeta. Od tých čias sa v tejto oblasti vyrábalo víno. V priebehu storočí sa kvalita výroby neustále zlepšovala, čo viedlo k vývoju nových odrôd viniča (odroda Riesling od začiatku 19. storočia) a nových spôsobov jeho vyvážovania (do krov, na koly alebo drôtené rámy). V posledných desaťročiach spôsobilo najmä rastúce povedomie o ochrane životného prostredia, že sa čoraz menej využívajú vysoko rozpustné priemyselné hnojivá. Výsledkom toho je, že sa do pôdy vrátila mikroflóra a populácie mikrofauny, čo spôsobilo, že začalo dochádzať k väčšej absorpcii živín a ketoxovým procesom v dôsledku zavedenia zložitých molekúl, ktoré pôsobia v symbióze s mikróbmi nachádzajúcimi sa na koreňových kapilárach. Tieto mikróby možno použiť ako vysielateľ medzi špecifickými organickými látkami a nerastmi v pôde, a tak ešte zvýšiť jedinečnosť tohto vína.

Uvedené súvislosti sa rovnako týkajú aj vín s označením Sekt b.A.

9. Ďalšie základné podmienky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

Údaje, ktoré sa majú uvádzať na etiketách a baleniach, sú určené zákonmi a predpismi platnými v Európskej únii, Spolkovej republike Nemecko a spolkovej krajine Porýnie-Falcko. Skôr, než sa na etikete vína môžu používať tradičné pojmy súvisiace s týmto označením pôvodu, víno musí prejsť úspešnou úradnou kontrolou. Iba vínam, ktoré spĺňajú osobitné požiadavky tejto (úradnej) kontroly, môže byť udelené úradné kontrolné číslo pozostávajúce z viacerých číslic označujúcich kontrolný orgán, číslo podniku, počet vín predložených na kontrolu a rok predloženia na kontrolu alebo vydania kontrolného čísla. Kontrolné číslo musí byť uvedené na etikete. Tradičné pojmy „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ a „Sekt b.A.“ súvisia s označením pôvodu a môže sa nimi nahradiť označenie „CHOP“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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