

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 3. avgusta 2018****o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju****(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ZOP))****(2018/C 277/03)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾ ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Nemčija je v vložila vlogo za zaščito imena „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ v skladu z oddelkom 2 poglavja I naslova II dela II Uredbe (EU) št. 1308/2013.
- (2) V skladu s členom 97(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 je Komisija vlogo preučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz členov 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo enotni dokument iz člena 94(1)(d) navedene uredbe in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz predhodnega nacionalnega postopka za preučitev vloge za zaščito imena „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ treba objaviti v Uradnem listu Evropske unije –

SKLENILA:

Edini člen

Enotni dokument, pripravljen v skladu s členom 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013, in sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (ZOP) sta v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zaščito imena iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od dneva njegove objave v Uradnem listu Evropske unije.

V Bruslju, 3. avgusta 2018

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Datum vložitve vloge: 26. 3. 2015

1. Ime za registracijo

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Kakovostno vino

Na legi Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak rahlo drugačne lastnosti: Qualitätswein (kakovostno vino), Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi) in Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so svetlorumene, občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse močnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, čutno zlato barvo. Arome vina zaznamuje preplet sadnih not s pridihi značilnih mineralov skrilavca. Bolj glinaste odkladnine globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko hladnejšega“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahko poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani jod morja.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,0
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	1,08
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi) z oznako Auslese (izbor)

Na legi Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak rahlo drugačne lastnosti: Qualitätswein (kakovostno vino), Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi) in Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so svetlorumene, občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse močnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, čutno zlato barvo. Arome vina zaznamuje preplet sadnih not s pridihi značilnih mineralov skrilavca. Bolj glinaste odkladnine globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko hladnejšega“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahko poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani jod morja. Pri vinih iz izbora (Auslese) je opisani razpon vonjev in okusov podprt z delikatno sladkostjo.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	41,0
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	7,0 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	2,1
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	350

Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi) z oznako Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Na legi Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak rahlo drugačne lastnosti: Qualitätswein (kakovostno vino), Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi) in Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so svetlorumene, občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse močnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, čutno zlato barvo. Arome vina zaznamuje preplet sadnih not s pridihi značilnih mineralov skrilavca. Bolj glinaste odkladnine globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko hladnejšega“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahkotno poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani jod morja. Pri vinih iz izbora (Auslese) je opisani razpon vonjev in okusov podprt z delikatno sladkostjo, ki je pri vinih iz jagodnega izbora (Beerenauslese) gostljata in ima lahko pridihi po medu. Ti okusi so lahko še izrazitejši pri vinih iz suhega jagodnega izbora (Trockenbeerenauslese). Pri ledenih vinih (Eiswein) opisani razpon vonjev in okusov zajema tudi pikantno kislost.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	41,0
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	5,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	70 v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	2,1
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	400

Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij)

Na legi Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak rahlo drugačne lastnosti: Qualitätswein (kakovostno vino), Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi) in Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so svetlorumene, občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse močnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, čutno zlato barvo.

Arome vina zaznamuje preplet sadnih not s pridihi značilnih mineralov skrilavca. Bolj glinaste odkladnine globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko hladnejšega“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahkotno poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani jod morja. Pri kakovostnih penečih vinih iz opredeljenih regij (Sekt b.A.) je opisani razpon vonjev in okusov podprt in okrepljen z ogljikovim dioksidom, ki se uporablja pri proizvodnji penečega vina.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	13,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	1,08
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

5. Enološki postopki

(a) *Osnovni enološki postopki*

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Niso dovoljeni: kalijev sorbat, lizocim, dimetildikarbonat, elektrodializa, dealkoholizacija, kationski izmenjevalci, zgoščevanje (s kriokonzentracijo, osmozo, koničasto centrifugalno kolono), dosladkanje z grozdnim moštom, trske ali pripravki iz hrastovega lesa.

Kakovostno vino

Posebni enološki postopek

Najmanj 88 °Oechsle; najvišja vsebnost kislin = 7,5 g/l; obogatitev do največ 14,0 volumenskih %.

Do 100 °Oechsle in obogatena vina: največji ostanek sladkorja = po zakonu „polsuho“.

Nad 100 °Oechsle: največji ostanek sladkorja = teža mošta/3.

Prädikatswein (vino s posebnimi lastnostmi)

Posebni enološki postopek

„Auslese“ (izbor): najmanj 105 °Oechsle; najmanjši ostanek sladkorja = 90 g/l.

„Beerenauslese“ (jagodni izbor): najmanj 130 °Oechsle; najmanjši ostanek sladkorja = 150 g/l.

„Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor): najmanj 180 °Oechsle; najmanjši ostanek sladkorja = 180 g/l.

„Eiswein“ (ledeno vino): najmanj 130 °Oechsle; najmanjši ostanek sladkorja = 150 g/l.

Sekt b.A. (kakovostno penече vino iz opredeljenih regij)

Posebni enološki postopek: klasična metoda.

(b) *Največji donosi*

70 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno območje

„Uhlen Blaufüsser Lay“ je del ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270).

Vinogradi Uhlen Blaufüsser ležijo na območju Winnigen v podeželskem okrožju Mayen-Koblenz v zvezni deželi Porenje - Pfalška. Ime „Blaufüsser Lay“ je bilo v zemljiško knjigo vpisano kot vinogradniška lega. Več kot desetletje se njegovo ime uporablja za označevanje skrilaste formacije. Narečni izraz „Blumslay“ (iz Blaufüsser Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay), ki je prešel v visoko nemščino, označuje razgledno točko nad vinogradi. Lega se začne s parcelo 2219/1 in konča po reki navzdol s parcelami 2179, 2181/1, 2186, 2190 in 2189/2.

Proizvodi, označeni z ZOP „Uhlen Blaufüsser Lay“, se lahko proizvedejo na registriranem območju označbe porekla „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270). Razmejeno območje leži znotraj ZOP „Mosel“.

Površina lege Uhlen Blaufüsser Lay meri 1,96 ha.

7. Glavne sorte vinske trte

Renski rizling

8. Opis povezave

Vinogradi Uhlen Blaufüsser Lay so del terasaste pokrajine Spodnje Mozele. Lega Uhlen Blaufüsser Lay je tradicionalno terasirana z jugo-zahodno usmeritvijo in leži med približno 75 m in 210 m nadmorske višine. Pri tako nizki nadmorski višini se pričakuje nekoliko višje temperature, ki jih potrjuje povprečna temperatura 11,6 °C zadnjih petih let. Pičle padavine (približno 620 mm) in hkrati veliko število sončnih ur (1 922) ustvarjajo mikroklimo, ki se precej razlikuje od drugih regij v ZOP „Mosel“ in v kateri grozdje dosega posebno zrelost (velik delež potencialnega alkohola z nizko vsebnostjo kislin in zrelemi fenoli). Vina opisujejo kot izrazita in polnega okusa. Posebne geološke razmere na območju Uhlen Blaufüsser Lay bistveno pripomorejo k fiziološki zrelosti grozdja in posebnemu okusu tamkajšnjih vin.

Po geološki dobi se lega Uhlen Blaufüßer Lay uvršča v devonski sistem, in sicer v spodnjedevonske serije. Še natančneje, gre za odkladnine iz podstopnje Oberems/Laubach in starejše odkladnine iz plasti Laubach. Postopno poglobljanje morja je razvidno v čedalje temnejših paketih meljastega in glinastega skrilavca. Skalnata tla iz teh preperelih odkladnin so rigolana tla raznih meljastih in glinastih skrilavcev. Zaradi višje vsebnosti gline v tleh kot pri sosednjih ZOP je poljska zmogljivost tal večja in povprečna temperatura tal v globljih plasteh nižja. Zato so v primerjavi s sosednjimi ZOP organoleptične lastnosti bistveno različne. Nasploh zadržana cvetica vin „Uhlen Blaufüsser Lay“ ima manjši delež sadnih prvin. Vonjalni vtis po mineralih, ki nastane pri tem, se nadaljuje v ustih z občutkom, ki ga večinoma opisujejo kot „prefinjen, hladen, čist“.

Človeški vpliv se naslanja na tisočletno vinogradniško tradicijo. Umetnost zasajanja vinogradov na terasah, podprtih s suhimi zidovi, sega nazaj vse do rimskih časov. Leta 380 n. št. je rimski pesnik Avzonij take zidave opisal kot „amfiteatre“. Vinogradništvo dokazuje tudi najdba rimskih kovancev v terasah, ki so bili verjetno daritev. Od takrat se je na območju nepretrgoma gojila vinska trta. V stoletjih se je kakovost stalno izboljševala z novimi sortami vinske trte (od začetka 19. stoletja naprej rizling) in novimi gojitvenimi oblikami (v obliki žive meje, na kolih, z žičnimi brajdami). V zadnjih desetletjih se ob večji okoljski ozaveščenosti poudarja čedalje manjša uporaba lahko topnih mineralnih gnojil. Ker sta se v tla vrnili naravna mikroflora in -favna, se ob kationski izmenjavi povečuje sprejemanje hranil z vezavo kompleksnejših molekul in simbiotskim součinkovanjem mikrobov, ki živijo na koreninskih laskih. Ti lahko delujejo kot pretvorniki med posebnimi organskimi in rudninskimi snovmi v tleh ter tako še povečajo edinstvenost celovitega okusa vina.

Opisana povezava velja tudi za Sekt b.A. (kakovostno peneče vino iz opredeljenih regij).

9. Bistveni dodatni pogoji

Pravni okvir:

v nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

Navedbe na etiketah in embalaži so določene z veljavnimi zakoni in drugimi predpisi Evropske unije, Zvezne republike Nemčije in zvezne dežele Porenje - Pfalška. Preden se lahko tradicionalni izrazi, povezani s to označbo porekla, uporabijo na etiketi, mora vino opraviti uradni preskus. Šele ko se pri uradnem preskusu ugotovi, da vino izpolnjuje ustrezne posebne pogoje, se mu dodeli uradna večmestna številka preskusa (t. i. št. AP), na kateri je naveden nadzorni organ, številka vinarskega posestva, število vin, predloženih v uradni preskus, ter leto predložitve v uradni preskus oziroma izdaje številke preskusa. Številko uradnega preskusa je treba navesti na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ in „Sekt b.A.“ so povezani z označbo porekla in lahko nadomestijo označbo „ZOP“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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