

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 Roth Lay (ZOP))**

(2018/C 277/04)

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 Roth 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 Roth 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 Roth 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 Roth Lay“

PDO-DE-02083

Datum vložitve vloge: 26.3.2015

1. Ime za registracijo

Uhlen Roth 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 Roth 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 Roth 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 vin določa preplet sadnih not s pridihmi značilnih mineralov skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Pri vinih se v večini primerov kažejo samo nekatere vonjave iz pahljače znanih sadnih arom. Včasih imajo pridih zrelih jesenskih jabolok, včasih pa je mogoče zaznati blag pridih vijolic ob sladkem korenju.

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 grama na liter, izraženega 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 Roth 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 Roth 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 vin določa preplet sadnih not s pridihmi značilnih mineralov skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Pri vinih se v večini primerov kažejo samo nekatere vonjave iz pahljače znanih sadnih arom. Včasih imajo pridih zrelih jesenskih jabolok, včasih pa je mogoče zaznati blag pridih vijolic ob sladkem korenju. 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 grama na liter, izraženega 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* (jagodni izbor), *Trockenbeerenauslese* (suhi jagodni izbor) in *Eiswein* (ledeno vino)

Na legi Uhlen Roth 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 Roth 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 vin določa preplet sadnih not s pridihmi značilnih mineralov skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Pri vinih se v večini primerov kažejo samo nekatere vonjave iz pahljače znanih sadnih arom. Včasih imajo pridih zrelih jesenskih jabolk, včasih pa je mogoče zaznati blag pridih vijolic ob sladkem korenu. 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 pridih 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 | 7,0 miliekvivalenta 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 Roth 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 Roth 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 vin določa preplet sadnih not s pridihmi značilnih mineralov skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Pri vinih se v večini primerov kažejo samo nekatere vonjave iz pahljače znanih sadnih arom. Včasih imajo pridih zrelih jesenskih jabolk, včasih pa je mogoče zaznati blag pridih vijolic ob sladkem korenu. 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 grama na liter, izraženega 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) z oznako Auslese (izbor), Beerenauslese (jagodni izbor), Trockenbeerenauslese (suhi jagodni izbor), Eiswein (ledeno vino)

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 penče vino iz opredeljenih regij)

Posebni enološki postopek:

klasična metoda.

(b) Največji donosi

70 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno območje

„Uhlen Roth Lay“ je del ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270). Vinogradi Uhlen Roth Lay ležijo na območjih Kobern in Winingen v podeželskem okrožju Mayen-Koblenz v zvezni deželi Porenje - Pfalška. Ta del lege Uhlen, ki je poimenovan po najvišji točki gozda nad vinogradi in rdečkastih skalah, je že od davnih časov znan kot „Uhlen Roth Lay“. Območje se začne s prvimi vinogradi doline Belltal po reki navzdol pri parcelah št. 262/54 in 156/53 ter se konča po reki navzdol s parcelami 6/1, 117/1 in 2394/3.

Proizvodi, označeni z ZOP „Uhlen Roth Lay“, se lahko proizvedejo na registriranem območju ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270). Razmejeno območje je zajeto v ZOP „Mosel“.

Površina lege Uhlen Roth Lay meri 15,97 ha.

7. Glavne sorte vinske trte

Renski rizling

8. Opis povezave

Vinogradi Uhlen Roth Lay so del terasaste pokrajine Spodnje Mozele. Lega Uhlen Roth Lay je tradicionalno terasirana z južno 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 zrelimi fenoli). Vina opisujejo kot izrazita in polnega okusa. Posebne geološke razmere na območju Uhlen Roth Lay pripomorejo k fiziološki zrelosti grozdja in posebnemu okusu tamkajšnjih vin. Po geološki dobi se lega Uhlen Roth Lay uvršča v devonski sistem, in sicer v spodnjedevonske serije. Še natančneje, gre za odkladnine iz podstopnje zgornji emsij/Lahnstein, ki vsebujejo emsijski kvarcit, ter starejši del plasti Hohenrhein. Kamnine imajo zelo visoko vsebnost magnezija, aluminija in zlasti železa. Nekatere kamnine sestojijo iz 8-odstotnega železovega oksida, vključenega v kroglice, ki merijo le 0,25 mm in ležijo med zrni peska. Posamezna zrna drži skupaj kremen, zaradi česar so kamnine trde. Tako nastala preperela skalnata tla so rigolana tla iz raznih skrilavcev, večinoma glinastih in peščenih. pH tal je nižji kot na sosednjih območjih ZOP (približno 6,0 v primerjavi s 7,5 na sosednjih območjih). Ker tla vsebujejo razmeroma malo delcev gline in veliko kamnine (nad 50 %), se dobro prezračujejo vse do nižjih plasti. V povezavi s posebno mikrofloro in -favno to pomeni, da imajo vina s tega območja zelo različne organoleptične lastnosti od vin s sosednjih območij ZOP. Mnoga vina „Uhlen Roth Lay“ imajo zelo prefinjen značaj. Mlada vina, čeprav so ponavadi zelo nema, imajo velikanski potencial za staranje. 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 zlahtnjenjem novih sort 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 vrnila 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:

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

Dodatne zahteve za označevanje

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. Samo vinom, ki izpolnjujejo posebne pogoje uradnega preskusa, se dodeli uradna večmestna številka preskusa, na kateri je naveden nadzorni organ, številka vinarkega 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