

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 3 augusti 2018****om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn****(Uhlen Roth Lay (SUB))**

(2018/C 277/04)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007⁽¹⁾, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Tyskland har ansökt om skydd av namnet "Uhlen Roth Lay" i enlighet med del II avdelning II kapitel I avsnitt 2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
- (2) I enlighet med artikel 97.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 har kommissionen kontrollerat ansökan och dragit slutsatsen att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i den förordningen är uppfyllda.
- (3) För att möjliggöra inlämning av förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till det offentliggörande av produktspecifikationen som gjorts under det förberedande nationella förfarandet för att kontrollera ansökan om skydd av namnet "Uhlen Roth Lay" offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument som utarbetats i enlighet med artikel 94.1 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet "Uhlen Roth Lay" (SUB) anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom offentliggörandet av detta beslut rätten att göra invändningar mot skyddet av det namn som avses i första stycket i denna artikel inom två månader från det att beslutet har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 3 augusti 2018.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Uhlen Roth Lay"

PDO-DE-02083

Datum för inlämnande av ansökan: 26 mars 2015

1. Namn som ska registreras

"Uhlen Roth Lay"

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Kvalitetsvin

På gården Uhlen Roth Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin, vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein) och Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Uhlen Roth Lay" har en ljus gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraller, och karakteriseras ofta av en sval metallisk men återhållen skärpa som ger en utsökt smakupplevelse. Vanligtvis doftar vinerna bara av några få fruktaromer som vi känner till. Ibland kan det vara inslag av mogna höstäpplen, och ibland kan man urskilja en delikat doft av viol i kombination med lakrits.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,0
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	1,08
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

Vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein) (Auslese)

På gården Uhlen Roth Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin, vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein) och Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Uhlen Roth Lay" har en ljus gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraller, och karakteriseras ofta av en sval metallisk men återhållen skärpa som ger en utsökt smakupplevelse. Vanligtvis doftar vinerna bara av några få fruktaromer som vi känner till. Ibland kan det vara inslag av mogna höstäpplen, och ibland kan man urskilja en delikat doft av viol i kombination med lakrits. Alla de aromer och smaker som beskrivs här ovan har en underliggande sötma, som när det gäller viner av typen auslese är delikat.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	41,0
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	5,5
Lägsta totala syrahalt	7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	2,1
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	350

Vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese och Eiswein)

På gården Uhlen Roth Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin, vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein) och Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Uhlen Roth Lay" har en ljus gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraller, och karakteriseras ofta av en sval metallisk men återhållen skärpa som ger en utsökt smakupplevelse. Vanligtvis doftar vinerna bara av några få fruktaromer som vi känner till. Ibland kan det vara inslag av mogna höstäpplen, och ibland kan man urskilja en delikat doft av viol i kombination med lakrits. Alla de aromer och smaker som beskrivs här ovan har en underliggande sötma, som är delikat när det gäller viner av typen auslese och krämigare när det gäller viner av typen beerenauslese. Den kan också ha inslag av honung. Dessa smakpekter är ännu mer framträdande i viner av typen trockenbeerenauslese. När det gäller viner av typen eiswein har de smaker och aromer som beskrivs här ovan också en kryddig syrlighet.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	41,0
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	5,5
Lägsta totala syrahalt	7,0 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	2,1
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	400

Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner)

På gården Uhlen Roth Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin, vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein) och Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Uhlen Roth Lay" har en ljus gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraller, och karakteriseras ofta av en sval metallisk men återhållen skärpa som ger en utsökt smakupplevelse. Vanligtvis doftar vinerna bara av några få fruktaromer som vi känner till. Ibland kan det vara inslag av mogna höstäpplen, och ibland kan man urskilja en delikat doft av viol i kombination med lakrits. De aromer och smakämnen som beskrivs här ovan för vinerna av typen Prädikatswein blir ännu tydligare och mer intensiva när det gäller vinerna av typen Sekt b.A., på grund av den koldioxid som används i framställningen av mousserande vin.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	13,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	1,08
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. Vinframställningsmetoder

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

Relevanta restriktioner för vinframställning

Det är otillåtet att använda kaliumsorbat, lysozym, dimetyldikarbonat, elektrodialys, dealkoholisering, katjonbytare, koncentrerings (fryskoncentrerings, osmos, koniska centrifugbehållare), sötning med druvjuice samt bitar eller preparat av ek.

Kvalitetsvin

Specifika oenologiska metoder

Minst 88 oechslegrader, högsta syrahalt = 7,5 g/l, fortifiering upp till högst 14,0 volymprocent

Upp till 100 oechslegrader och fortifierade viner: högsta restsockerhalt = halvtorr enligt vinlagen

Över 100 oechslegrader: högsta restsockerhalt = mustvikt/3

Vin med särskilda bestämmingar (Prädikatswein), kompletterat med viner av typerna Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese och Eiswein

Specifika oenologiska metoder

Auslese: minst 105 oechslegrader, lägsta restsockerhalt = 90 g/l

Beerenauslese: minst 130 oechslegrader, lägsta restsockerhalt = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: minst 180 oechslegrader, lägsta restsockerhalt = 180 g/l

Eiswein: minst 130 oechslegrader, lägsta restsockerhalt = 150 g/l

Sekt b.A. (mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner)

Specifika oenologiska metoder:

traditionell kolsyreutveckling

b. *Högsta avkastningar*

70 hektoliter per hektar

6. *Avgränsat område*

"Uhlen Roth Lay" ingår i området med den skyddade ursprungsbezeichnung "Mosel" (registreringsnummer PDO-DE-A1270). Vinodlingarna Uhlen Roth Lay är belägna i områdena Kobern och Wunningen, som ligger i landsbygdsdistriktet Mayen-Koblenz i delstaten Rheinland-Pfalz. Denna del av gården Uhlen har fått sitt namn efter den högsta punkten i skogen ovanför vinodlingarna och efter de rödaktiga klipporna, och kallas sedan urminnes tider "Uhlen Roth Lay". Området börjar med de första vinodlingarna nedströms från dalen Belltal – skiftena nummer 262/54 och 156/53 – och slutar längre nedströms med följande skiften: nummer 6/1, 117/1 och 2394/3.

Produkter med den skyddade ursprungsbezeichnung "Uhlen Roth Lay" får produceras inom hela det område som har den skyddade ursprungsbezeichnung "Mosel" (registreringsnummer PDO-DE-A1270). Det område som här avgränsas omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Mosel".

Gården Uhlen Roth Lay omfattar en yta på 15,97 ha.

7. *Huvudsakliga druvsorter*

Weißer riesling

8. Beskrivning av sambandet

Vinodlingarna Uhlen Roth Lay ligger inne i ett landskap präglat av terrassodlingar i nedre Mosel. Terrassodlingarna på Uhlen Roth Lay är traditionellt utformade, vetter åt syd och är belägna mellan 75 och 210 meter över havet. Genomsnittstemperaturen har under de senaste fem åren varit ganska hög, 11,6 °C, vilket är vad man kan vänta sig på en så låg höjd. Den låga nederbörden (ungefär 620 mm) och de många soltimmarna (1 922) skapar ett mikroklimat som skiljer sig ganska mycket från de andra områdena som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Mosel". Det är detta som ger druvorna deras särskilda mognad (hög potentiell alkoholstyrka med låg syra och mogna fenoler). Vinerna sägs vara mycket uttrycksfulla och ha en väldigt fyllig smak. De särskilda geologiska förutsättningarna i området Uhlen Roth Lay hjälper druvorna att mogna fysiologiskt och ger dessa viner en helt egen smak. På den geologiska tidsskalan placeras Uhlen Roth Lay in i systemet devon, nedre devon-serien. Området består närmare bestämt av sediment från underlagret Oberems/Lahnstein, som innehåller emskvarts, och den äldre delen av Hohenrheinlagren. Berggrunden innehåller väldigt mycket magnesium, aluminium och, framför allt, järn. Delar av berget består av 8 % järnoxider, inneslutna i kulor som är så små som 0,25 mm mellan sandkornen. Kornen binds samman av kisel och det är därför stenen är så hård. Den jordmån som skapats av det eroderade berget är en regosol som består av främst silt och sand från olika skifferarter. Jordens pH-värde är lägre än i de angränsande områdena med skyddad ursprungsbezeichnung (runt 6,0 jämfört med 7,5 i de angränsande områdena). Jorden innehåller ganska få lerpartiklar och en stor andel sten (mer än 50 %), vilket gör att den luftas väl ända ner till de lägsta lagren. Detta, i kombination med den särskilda mikrofloran och mikrofaunan, ger vinerna från denna region helt andra organoleptiska egenskaper än de som produceras i de angränsande områdena med skyddad ursprungsbezeichnung. Många viner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Uhlen Roth Lay" har en mycket utsökt karaktär. De unga vinerna är vanligtvis väldigt slutna men de har en oerhörd åldringspotential. Människans vinodlingstradition går här flera tusen år tillbaka i tiden och den har lämnat sina spår. Konsten att plantera vindruvor i terrassodlingar som byggs upp med hjälp av torra stenmurar går tillbaka till romartiden. År 380 beskrev den romerske poeten Ausonius sådana anläggningar som amfiteatrar. Upptäckten av romerska mynt i terrasserna, vilka man antar var ett slags offer, är ytterligare ett bevis på att man redan då odlade med dessa metoder, och allt sedan dess har man odlat vindruvor i området. Under århundradenas gång har produktionskvaliteten stadigt ökat med helt nya druvsorter (sedan tidigt 1800-tal druvsorten riesling) och nya sätt att spaljera dem (i buskar, på stolpar eller längs uppspädda ståltrådar). De senaste decenniernas växande miljömedvetenhet har framför allt gjort att användningen av lättlösligt mineralgödsel har minskat, vilket har lett till en återväxt av den naturliga mikrofloran och mikrofaunan i jorden. Både näringsupptaget och katjonsutbytena har då ökat tack vare de sammansatta molekyler som tillkommit och som samspelar symbiotiskt med mikrober på rothåren. Dessa mikrober kan användas för att överföra de särskilda organiska ämnena och mineralerna som finns i jorden och på så vis ge vinet en ännu mer unik smak.

Det här sambandet gäller även vinerna av typen Sekt b.A.

9. Väsentliga ytterligare villkor

Regelverk:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare märkningskrav

Beskrivning av villkoret:

Informationen som ska stå på etiketterna och förpackningarna fastställs i gällande lagar och förordningar i EU, Förbundsrepubliken Tyskland och delstaten Rheinland-Pfalz. Innan de traditionella beteckningar som förknippas med denna ursprungsbezeichnung får användas på etiketterna måste vinet först genomgå en officiell kontroll. Endast de viner som uppfyller de särskilda krav som ställs vid den officiella kontrollen får ett officiellt kontrollnummer, bestående av sju siffror. Siffrorna står för kontrollmyndigheten, företagsnumret, antalet viner som lämnades in för kontroll och året då de lämnades in eller då kontrollnumret utfärdades. Kontrollnumret måste stå med på etiketten. De traditionella beteckningarna "Qualitätswein", "Prädikatswein" och "Sekt b.A." förknippas med ursprungsbezeichnung och får ersätta den skyddade ursprungsbezeichnung.

Länk till produktspecifikationen

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