PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 3. srpna 2018

o zveřejnění jednotného dokumentu podle čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína v *Úředním věstníku Evropské unie*

(Uhlen Laubach (CHOP))

(2018/C 277/05)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Německo podalo žádost o ochranu názvu „Uhlen Laubach“ v souladu s částí II hlavou II kapitolou I oddílem 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

(2) Komise žádost posoudila v souladu s čl. 97 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 a dospěla k závěru, že podmínky uvedené v článcích 93 až 96, v čl. 97 odst. 1 a v článcích 100, 101 a 102 uvedeného nařízení jsou splněny.

(3) Aby mohla být v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 předložena prohlášení o námitce, měl by být v *Úředním věstníku Evropské unie* zveřejněn jednotný dokument podle čl. 94 odst. 1 písm. d) uvedeného nařízení a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku provedený během předběžného vnitrostátního řízení týkajícího se posouzení žádosti o ochranu názvu „Uhlen Laubach“,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument vypracovaný v souladu s čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 a odkaz na zveřejnění specifikace výrobku s názvem „Uhlen Laubach“ (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo vznést námitku proti ochraně názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku do dvou měsíců od jeho zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 3. srpna 2018.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Uhlen Laubach“

PDO-DE-02082

Datum podání žádosti: 26.3.2015

1. **Název, který má být zapsán**

Uhlen Laubach

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

Jakostní víno

Na pozemcích Uhlen Laubach dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Laubach jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývající zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Šedá břidlice z Laubachu je pro svůj obsah vápence (25 až 45 %) jednou z nejvíce vápenatých hornin v oblasti Mosely. Tím se vysvětluje aroma, v němž jsou často náznaky studeného kouře a lískového oříšku, a obecně plnější, měkká chuť vín, která zde zrají. Chuť je teplá sametová a u mnohých vín fascinuje svojí plností a hloubkou. Vína jsou krémovitá a všeobecně je lze pít po velmi krátké době zrání.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	15,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	1,08
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

Víno s přívlastkem (Prädikatswein), doplněno o: Auslese

Na pozemcích Uhlen Laubach dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Laubach jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývající zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Šedá břidlice z Laubachu je pro svůj obsah vápence (25 až 45 %) jednou z nejvíce vápenatých hornin v oblasti Mosely. Proto aroma vín, která zde dozrávají, často evokuje chladný kouř a lískové oříšky a jeho chuť je obecně plnější a měkká. Chuť je teplá sametová a u mnohých vín fascinuje svojí plností a hloubkou. Vína jsou krémovitá a všeobecně je lze pít po velmi krátké době zrání. Popsanou škálu vůní a chutí doplňuje v případě vína Auslese delikátní sladkost a v případě Beerenauslese krémovitost případně s medovými tóny. Tyto aspekty chuti vína jsou ještě výraznější v případě vín Trockenbeerenauslese. V případě vín Eiswein zahrnuje popsaná škála vůní a chutí pikantní kyselinku.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	41,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	5,5
Minimální celková kyselost:	7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	2,1
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	350

Víno s přívlastkem (Prädikatswein), s doplňujícím označením Beerenauslese, Trockenbeerenauslese nebo Eiswein

Na pozemcích Uhlen Laubach dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Laubach jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývající zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Šedá břidlice z Laubachu je pro svůj obsah vápence (25 až 45 %) jednou z nejvíce vápenatých hornin v oblasti Mosely. Proto aroma vín, která zde dozrávají, často evokuje chladný kouř a lískové oříšky a jeho chuť je obecně plnější a měkká. Chuť je teplá sametová a u mnohých vín fascinuje svojí plností a hloubkou. Vína jsou krémovitá a všeobecně je lze pít po velmi krátké době zrání. Popsanou škálu vůní a chutí doplňuje v případě vína Auslese delikátní sladkost a v případě Beerenauslese krémovitost případně s medovými tóny. Tyto aspekty chuti vína jsou ještě výraznější v případě vín Trockenbeerenauslese. V případě vín Eiswein zahrnuje popsaná škála vůní a chutí pikantní kyselinku.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	41,0
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	5,5
Minimální celková kyselost:	7,0 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	2,1
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí)

Na pozemcích Uhlen Laubach dozrávají bílá vína odrůdy Riesling. Jedná se o tři druhy produktů z révy vinné, přičemž každý z nich má poněkud odlišné vlastnosti: jakostní víno, víno s přívlastkem (Prädikatswein) a Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí).

Mladá vína Uhlen Laubach jsou světle žlutá, někdy s nazelenalým odstínem, s přibývající zralostí se barva zintenzivňuje, až získá po úplném dozrání bohatou, sytě zlatou barvu. Pro vůni vína je charakteristická souhra ovocných tónů s dotekem typických břidlic. Šedá břidlice z Laubachu je pro svůj obsah vápence (25 až 45 %) jednou z nejvíce vápenatých hornin v oblasti Mosely. Tím se vysvětluje aroma, v němž jsou často náznaky studeného kouře a lískového oříšku, a obecně plnější, měkká chuť vín, která zde zrají. Chuť je teplá sametová a u mnohých vín fascinuje svojí plností a hloubkou. Vína jsou krémovitá a všeobecně je lze pít po velmi krátké době zrání. V případě vín Sekt b.A. popsanou škálu vůní a chutí vín Prädikatswein zesiluje a zvýrazňuje oxid uhličitý používaný při výrobě šumivého vína.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	13,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	1,08
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	185

5. **Enologické postupy**

a. ***Základní enologické postupy***

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Není povoleno následující: sorban draselný, lysozym, dimethyldiuhličitan, elektrodialýza, dealkoholizace, katex, koncentrace (kryokoncentrace, osmóza, kolona s rotujícími talíři), přislazování hroznovým moštem, použití kousků dubového dřeva nebo přípravků.

Jakostní víno

Zvláštní enologický postup

Minimálně 88 °Oechsle; maximální kyselost = 7,5 g/l; fortifikace maximálně do 14,0 % obj.

Až 100 °Oechsle a alkoholizovaná vína: maximální obsah zbytkového cukru = „polosuché“ podle zákona o víně.

Více než 100 °Oechsle: maximální obsah zbytkového cukru = hmotnost moštu/3.

Víno s přívlastkem (Prädikatswein)

Zvláštní enologický postup

Auslese: minimálně 105 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 90 g/l

Beerenauslese: minimálně 130 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 150 g/l

Trockenauslese: minimálně 180 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 180 g/l

Eiswein: minimálně 130 °Oechsle; minimální obsah zbytkového cukru = 150 g/l

Sekt b.A. (jakostní šumivé víno z vymezených oblastí)

Zvláštní enologický postup: tradiční kvašení v lahvích

b. ***Maximální výnosy***

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená oblast**

Uhlen Laubach je součástí CHOP „Mosel“ (registrační číslo PDO-DE-A1270).

Vinice Uhlen Laubach se nacházejí v oblasti Winningen venkovského okresu Mayen-Koblenz ve spolkové zemi Porýní-Falc. Tato část regionu Uhlen je známá nejen ve světě vín již více než deset let jako „Laubach“, což je název pocházející z přesného geologického vymezení břidlic, které se zde nacházejí. Tato oblast začíná směrem po proudu řeky pozemky č. 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 a končí směrem po proudu pozemkem č. 2222/1.

V oblasti s registrovaným CHOP „Mosel“ (registrační číslo PDO-DE-A1270) mohou být vyráběny produkty nesoucí označení CHOP „Uhlen Laubach“. Na vymezenou oblast se vztahuje CHOP „Mosel“. Pozemky Uhlen Laubach se rozkládají na ploše 12,84 ha.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Weißer Riesling

8. **Popis souvislostí**

Vinice Uhlen Laubach leží v terasovité krajině na dolním toku Mosely. Terasy Uhlen Laubach jsou tradičně orientovány na jihozápad a nacházejí se v nadmořské výšce zhruba 75 až 210 m nad mořem. Podle očekávání u takto nízké nadmořské výšky byla průměrná teplota za posledních pět let poměrně vysoká – 11,6 °C. Nízký úhrn srážek (přibližně 620 mm) a vysoký počet hodin slunečního svitu (1 922) vytvářejí mikroklima, které se zcela liší od jiných oblastí s CHOP „Mosel“, a jsou odpovědné za zvláštní zralost hroznů (vysoký potenciální objemový obsah alkoholu s nízkou kyselostí a bohaté na fenoly). Vína jsou považována za velmi výrazná a s velmi plnou chutí. Zvláštní geologické podmínky oblasti Uhlen Laubach napomáhají dosahování fyziologické zralosti hroznů a vytvářejí osobitou chuť vína, které se zde pěstuje. V rámci geologické časové stupnice spadá Uhlen Laubach do devonského systému, do oddělení spodního devonu. Konkrétně tvoří oblast sedimenty ze spodních vrstev Oberems/Laubach a Lahnstein, hornorýnské vrstvy a vrstvy Laubach. Vysoký obsah vápence v břidlici nacházející se v této oblasti ukazuje na narůstající zarovnávání mořského dna. Tropické moře, hluboké maximálně 10 až 20 metrů, původně obsahovalo dostatek kyslíku, což umožňovalo růst korálů a mušlí, jež jsou nyní obsaženy v břidlici. Výsledná zvětralá kamenitá půda představuje regosol tvořený různými břidlicemi, většinou siltovými. Obsah vápence v půdě je mnohem vyšší než v sousedních oblastech s CHOP, což znamená, že je také vyšší hodnota pH půdy (7,5 oproti 6,0 v sousedních oblastech). Jednotlivé částečky půdy drží pohromadě z větší části pomocí uhličitanů. Skutečnost, že půda obsahuje relativně málo částic jílu, ale má vysoký podíl kamene (více než 50 %), znamená, že je dobře provzdušněná až do spodních vrstev. Tato skutečnost spolu s vysokým obsahem vápence a zejména se specifickou mikroflórou a mikrofaunou znamená, že vína z tohoto regionu mají velmi odlišné organoleptické vlastnosti od vín produkovaných v sousedních oblastech s CHOP. Víno Uhlen Laubach má často lehce kouřové aroma. Jeho chuť je obvykle popisována jako plná a měkká, jemná a sametová. Je mnohem krémovitější než vína ze sousedních oblastí s CHOP. Všeobecně je lze pít po velmi krátké době zrání. Lidský vliv vychází z vinařské tradice, která sahá tisíce let nazpět. Umění pěstovat vinnou révu na terasách podpíraných suchými kamennými zídkami lze vysledovat do římského období. V roce 380 n. l. popsal římský básník Ausonius takovéto konstrukce jako „amfiteátry“. Pěstování dokládá i nález římských mincí na terasách. Mince byly pravděpodobně zamýšleny jako oběť. Vinná réva se v této oblasti pěstuje až doposud. V průběhu staletí se kvalita produkce neustále zlepšovala díky šlechtění nových odrůd vinné révy (od počátku 19. století se jedná o odrůdu Riesling) a novým způsobům vedení (keř, na kůlech nebo drátěných rámech). V posledních desetiletích roste povědomí o životním prostředí, a proto se stále méně používají vysoce rozpustná minerální hnojiva. Následkem toho se do půdy vrací přirozená mikroflóra a mikrofauna, čímž se zvyšuje absorpce živin a stále více probíhají procesy výměny kationtů v důsledku začlenění složitých molekul, které symbioticky reagují s mikroby na kořenových kapilárách. Tyto mikroby lze využít jako přenašeče mezi specifickými organickými látkami a minerály obsaženými v půdě, čímž se umocňuje jedinečná chuť vína.

Výše uvedené souvislosti se stejnou měrou vztahují i na Sekt b.A.

9. **Další základní podmínky**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující požadavky na označování

Popis podmínek:

Informace, které mají být uvedeny na etiketách a obalu, jsou definovány v platných právních a správních předpisech Evropské unie, Spolkové republiky Německo a spolkové země Porýní-Falc. Před tím, než je možné použít na etiketě vína tradiční výrazy související s tímto označením původu, musí být víno podrobeno úřední kontrole. Pouze vína, která v rámci této úřední kontroly splňují zvláštní požadavky, obdrží úřední kontrolní číslo sestávající z několika číslic, které označují kontrolní subjekt, číslo zemědělského podniku, počet vín předložených ke kontrole a rok, v němž byla vína předložena nebo kdy bylo kontrolní číslo vydáno. Kontrolní číslo musí být uvedeno na etiketě. Tradiční výrazy „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ a „Sekt b.A.“ jsou spojeny s označením původu a mohou nahradit označení „CHOP“.

Odkaz na specifikaci produktu

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