PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 3. kolovoza 2018.

o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina

(Uhlen Laubach (ZOI))

(2018/C 277/05)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

(1) Njemačka je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Uhlen Laubach" u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su zadovoljeni uvjeti iz članaka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Uhlen Laubach" trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Uhlen Laubach" (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. kolovoza 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Uhlen Laubach"

PDO-DE-02082

Datum podnošenja zahtjeva: 26.3.2015.

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Uhlen Laubach

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

Kvalitetno vino

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca. Sivi škriljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga su u aromi često prisutne naznake hladnog dima i lješnjaka te su vina koja tamo dozrijevaju općenito punijeg i mekšeg okusa. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	15,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	250

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Auslese

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca. Sivi škriljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga aroma vina koja tamo dozrijevaju često podsjeća na hladni dim i lješnjake, a okus je općenito puniji i mekši. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. Opisani raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeniji u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein opisani raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	350

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), s dodatnom oznakom Beerenauslese, Trockenbeerenauslese ili Eiswein

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca. Sivi škriljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga aroma vina koja tamo dozrijevaju često podsjeća na hladni dim i lješnjake, a okus je općenito puniji i mekši. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. Opisani raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeniji u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein opisani raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 miliekvivalenata po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	400

Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca. Sivi škriljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga su u aromi često prisutne naznake hladnog dima i lješnjaka te su vina koja tamo dozrijevaju općenito punijeg i mekšeg okusa. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. U slučaju vina Sekt b.A., opisani raspon aroma i okusa vina Prädikatswein pojačan je ugljikovim dioksidom koji se koristi u proizvodnji pjenušavog vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	185

5. **Enološki postupci**

a. ***Osnovni enološki postupci***

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno sljedeće: kalijev sorbat, lizozim, dimetil dikarbonat, elektrodijaliza, dealkoholizacija, kationski izmjenjivači, koncentracija (kriokoncentracija, osmoza, konusni centrifugalni stup), doslađivanje moštom, hrastove strugotine ili pripravci.

Kvalitetno vino

Poseban enološki postupak

Najmanje 88 °Oe; najveća kiselost = 7,5 g/l; pojačano do najviše 14,0 % volumnog udjela

Do 100 °Oe i pojačana vina: najveći sadržaj neprevrelog šećera = „polusuho” u skladu sa zakonodavstvom u području vina

Više od 100 °Oe: najveći sadržaj neprevrelog šećera = masa mošta/3

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein)

Poseban enološki postupak

Auslese: najmanje 105 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 90 g/l

Beerenauslese: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: najmanje 180 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 180 g/l

Eiswein: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Poseban enološki postupak: tradicionalna fermentacija u boci

b. ***Najveći prinosi***

70 hektolitara po hektaru

6. **Ograničeno područje**

Uhlen Laubach dio je zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270).

Vinogradi Uhlen Laubach nalaze se na području Winningen u ruralnom okrugu Mayen-Koblenz u saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Taj dio regije Uhlen poznat je u vinskom sektoru i u svijetu već više od deset godina kao „Laubach”, a nazvan je po točnoj geološkoj definiciji škriljevca iz tog područja. Područje počinje s parcelama 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 i završava s parcelom 2222/1.

Proizvodi s oznakom ZOI „Uhlen Laubach” smiju se proizvoditi na registriranom području ZOI-ja „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270). Područje je obuhvaćeno zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel”. Imanje Uhlen Laubach prostire se na području veličine 12,84 ha.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Weißer Riesling

8. **Opis povezanosti**

Vinogradi Uhlen Laubach prostiru se na terasama terena Donjeg Mosela. Terase Uhlen Laubacha orijentirane su jugozapadno u tradicionalnoj konfiguraciji i nalaze se na oko 75 m visine i 210 m nadmorske visine. Prosječna temperatura tijekom proteklih pet godina bila je relativno visoka, tj. 11,6 °C, što je očekivano na tako maloj nadmorskoj visini. Zbog male količine padalina (oko 620 mm) i velikog broja sunčanih sati (1 922) mikroklima se jako razlikuje od mikroklima drugih područja sa zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel" te je ona odgovorna za posebnu zrelost grožđa (velika potencijalna alkoholna jakost s niskom razinom kiselosti i zrelim fenolima). Vina su na glasu kao vrlo izražajna i punog okusa. Posebni geološki uvjeti regije Uhlen Laubach pridonose postizanju fiziološke zrelosti grožđa i oblikovanju individualnih okusa vina koja se tamo uzgajaju. U geološkom vremenskom okviru Uhlen Laubach pripada devonskom sustavu, donjodevonskoj seriji. Točnije, područje se sastoji od taloga iz podrazina Oberems/Laubach i Lahnstein i slojeva Laubach i Hohenrhein. Visok udio vapnenca u škriljevcu na tom području ukazuje na sve veće izravnavanje morskog dna. Tropska mora dubine od 10 do 20 metara izvorno su sadržavala dovoljno kisika za rast koralja i dagnji koji se sada nalaze u škriljevcu. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih elemenata je regosol sastavljen od različitih vrsta škriljevca, uglavnom muljevitih. Udio vapnenca u tlu puno je veći nego na susjednim područjima ZOI-ja, što znači da je i pH tla veći (7,5 u usporedbi sa 6,0 u susjednim područjima). Pojedinačne čestice tla uglavnom su spojene karbonatima. Budući da tlo sadržava relativno malo čestica gline i vrlo je kamenito (više od 50 %), dobro je prozračeno i u dubljim slojevima. Kombinacija toga, visokog udjela vapnenca te osobito posebne mikroflore i mikrofaune znači da vina te regije imaju vrlo različita organoleptička svojstva od vina proizvedenih na susjednim područjima ZOI-ja. Vina Uhlen Laubach često blago mirišu po dimu. Vina su punog i mekog, blagog i baršunastog okusa. Znatno su kremastija od vina iz susjednih područja ZOI-ja. Općenito su spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. Ljudski utjecaj temelji se na vinogradarskoj tradiciji staroj više tisuća godina. Umijeće sadnje vinograda na terasama opasanima suhozidima potječe još iz rimskih vremena. Godine 380. nove ere rimski pjesnik Auzonije nazvao je takve konstrukcije „amfiteatrima". Otkriće rimskih kovanica u terasama, koje su vjerojatno bile darovi, dodatan je dokaz te prakse. Vino se na tom području proizvodi od tog doba. Tijekom stoljeća kvaliteta proizvodnje stalno se poboljšava razvojem novih sorti grožđa (od ranog 19. stoljeća sorta rizling) i novih načina uzgoja (u grmovima, na stupićima ili žičanim okvirima). Tijekom posljednjih nekoliko desetljeća sve veća svijest o okolišu dovela je do smanjene uporabe vrlo topljivih mineralnih gnojiva. Slijedom toga u tlo su se vratile prirodne populacije mikroflore i mikrofaune što je dovelo do češćih procesa apsorpcije hranjivih tvari i izmjene kationa kao posljedica uključivanja simbiotskog međudjelovanja složenih molekula i mikroba s dlaka korijena. Ti mikrobi mogu se koristiti kao prijenosnici između određenih organskih tvari i minerala koje se nalaze u tlu, zbog čega je okus vina još više jedinstven.

Prethodno opisana poveznica jednako se odnosi i na vina Sekt b.A.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi za označivanje

Opis uvjeta:

Informacije koje se navode na etiketama i pakiranju definirane su zakonima i propisima koji su na snazi u Europskoj uniji, Saveznoj Republici Njemačkoj i saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Prije korištenja tradicionalnih izraza povezanih s ovom oznakom izvornosti na etiketi, vino mora proći službeni pregled. Samo vina koja ispunjavaju posebne zahtjeve tog službenog pregleda mogu dobiti službeni inspekcijski broj; svaki se sastoji od više znamenki koje označavaju inspekcijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je inspekcijski broj dodijeljen. Inspekcijski broj mora biti naznačen na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein", „Prädikatswein" i „Sekt b.A." povezani su s oznakom izvornosti i mogu zamijeniti izraz „ZOI".

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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