KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 3. august 2018

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (BOB))

(2018/C 277/03)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Tyskland har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay« i henhold til del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

(2) I henhold til artikel 97, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 har Kommissionen gennemgået ansøgningen og fundet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100, 101 og 102 i nævnte forordning er opfyldt.

(3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, som er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og henvisningen til den offentliggørelse af varespecifikationen, der fandt sted under den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay«, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Det enhedsdokument, der er udarbejdet i henhold til artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay« (BOB), findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. august 2018.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

»Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay«

PDO-DE-02081

Ansøgningsdato: 26.3.2015

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Kvalitetsvin

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet. Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skifermineraler. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet.

Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	15,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	250

Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) suppleret af: Auslese

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet. Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skifermineraler. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet. De ovenfor beskrevne aromaer og smage har en underliggende sødhed, der for så vidt angår Auslese er delikat.

Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	350

Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) suppleret af: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet. Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skifermineraler. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet. De ovenfor beskrevne aromaer og smage har en underliggende sødhed, der i Auslese er delikat, mens dens i Beerenauslese er mere cremet og også kan indeholde noter af honning. Disse aspekter af vinenes smage er endnu mere udtalte i Trockenbeerenauslese. I Eiswein har de ovenfor beskrevne aromaer og smage desuden en underliggende krydret syrlighed.

Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	70 i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	400

Mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.)

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet.

Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skifermineraler. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet. Hvad angår Sekt b.A. forstærkes og intensiveres de beskrevne aromaer og smage i Prädikatswein (vin med særlige egenskaber) af den kulsyre, der anvendes i produktionen af mousserende vine.

Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	13,5
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) ***Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene:

Følgende er ikke tilladt: kaliumsorbat, lysozym, dimethyldicarbonat, elektrodialyse, fjernelse af alkohol, kationbyttere, koncentration (frysekoncentrering, osmose, konisk centrifugering), sødning med druemost, egetræsspåner eller præparater.

Kvalitetsvin

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Mindst 88 °Oechsle; maksimal surhed = 7,5 g/l; tilsætningsstoffer op til maksimalt 14,0 % volumen.

Op til 100 °Oechsle og vin med tilsætningsstoffer: maksimum restsukkerindhold = »halvtør«, jf. vinlovgivningen.

Over 100 °Oechsle: maksimum restsukkerindhold = mindstemostvægt/3.

Vin med særlige egenskaber

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

»Auslese«: Mindst 105 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 90 g/l.

»Beerenauslese«: Mindst 130 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 150 g/l.

»Trockenbeerenauslese«: Mindst 180 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 180 g/l.

»Eiswein«: Mindst 130 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 150 g/l.

Mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner

Særlig ønologisk fremgangsmåde: traditionel gæring på flaske.

b) ***Maksimumsudbytter***

70 hl/ha.

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

Uhlen Blaufüsser Lay er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay-vinmarkerne er beliggende i Winningen i landdistriktet Mayen-Koblenz i Rheinland-Pfalz. Navnet »Blaufüßer Lay« er registreret i matrikelregistret som udvindingsområde. I mere end 10 år har navnet figureret på mærkning som angivelse for skiferformationen. Termen »Blumslay« (af Blaufüßer Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay), et ord på dialekt, der har fundet vej tilbage i det højtyske sprog, henviser til et udkigspunkt på toppen af vinmarkerne. Arealet begynder ved parcel 2219/1 og slutter længere nede ad floden ved parcel 2179, 2181/1, 2186, 2190 og 2189/2.

Produkter, som bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Uhlen Blaufüsser Lay« kan produceres i det område, der er registreret for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Det afgrænsede område er beliggende inden for det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«.

Uhlen Blaufüßer Lay-godset dækker et areal på 1,96 ha.

7. **Primære druesorter**

Weißer Riesling.

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Uhlen Blaufüsser Lay-vinmarkerne er indlejret i terrasselandskabet i nedre Mosel. Uhlen Blaufüsser Lay-terrasserne er etableret på traditionel vis. De vender således mod sydvest og er beliggende i en højde på ca. 75-210 meter over havoverfladen. De sidste fem år har gennemsnitstemperaturen været relativt høj, nærmere betegnet 11,6 °C, hvilket er at forvente i så lav en højde. De ringe mængder nedbør (ca. 620 mm) og det høje antal solskinstimer (1 922) skaber et mikroklima, der er en hel del anderledes end områderne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, og som har afgørende betydning for druernes specielle modning (højt potentielt alkoholindhold med lav surhedsgrad og modne phenoler). Vinene siges at være yderst udtryksfulde og have en meget fyldig smag. De særlige geologiske betingelser i Uhlen Blaufüsser Lay-regionen har væsentlig betydning for, at druerne kan opnå fysiologisk modenhed og er med til at skabe den særlige smag, som kendetegner den vin, der produceres i området.

Uhlen Blaufüßer Lay tilhører på den geologiske tidsskala Devon, nærmere betegnet Tidlig Devon. Mere specifikt består området af lag fra Oberems/Laubach-underniveauerne og ældre lag fra Laubach-niveauet. Havets dybdeudvikling kan ses i silt- og skiferlagene, der bliver gradvist mørkere. Den forvitrede klippejord, der er resultatet af disse lag, danner en regosol af forskellige typer lerrig og siltholdig skifer. Jordens høje indhold af ler sammenlignet med de tilgrænsende områder for andre beskyttede oprindelsesbetegnelser giver en højere markkapacitet og en lavere gennemsnitlig jordtemperatur i de lavere lag. Som følge heraf er der betydelige organoleptiske forskelle sammenlignet med de tilgrænsende områder for andre beskyttede oprindelsesbetegnelser. Uhlen Blaufüsser Lays generelt dæmpede duft indeholder kun en mindre andel frugtagtige elementer. Det resulterer i et duftindtryk af mineraler, som fortsætter i ganen og giver en oplevelse, der ofte beskrives som »fin, kølig, klar«.

Den menneskelige indflydelse bygger på en vindyrkningstradition, der går tusinder af år tilbage i tiden. Kunsten at plante vin på terrasser, der understøttes af tørstensmure, kan spores tilbage til romertiden. I 380 e.Kr. beskrev den romerske poet Ausonius sådanne konstruktioner som »amfiteatre«. Man har på terrasserne fundet romerske mønter, der angiveligt var efterladt der som offergaver, hvilket er yderligere bevis for denne praksis. Der er blevet dyrket vin i området lige siden. Kvaliteten af produktionen er gennem århundreder konstant blevet forbedret gennem udviklingen af nye druesorter (Riesling siden begyndelsen af det 19. århundrede) og nye måder at binde dem op på (som buske, på pæle eller metaltrådsrammer). De seneste årtier har en voksende miljøbevidsthed betydet, at der gøres mindre og mindre brug af letopløselige, mineralske gødningsstoffer. Resultatet er, at de naturlige populationer af mikroflora og mikrofauna er vendt tilbage til jorden, hvilket øger næringsstofoptagelsen og kationbytteprocessen som følge af inkorporeringen af komplekse molekyler, der interagerer symbiotisk med mikrober på rodhårene. Disse mikrober fungerer som budbringere mellem de forskellige organiske stoffer og mineraler i jorden og gør dermed vinens smag endnu mere unik.

Den her beskrevne tilknytning gælder også for mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner regioner (Sekt b.A.).

9. **Vigtige yderligere betingelser**

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning.

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning.

Beskrivelse af betingelsen:

De oplysninger, der skal fremgå af mærkningen og emballagen, findes i de love og forskrifter, som er gældende i Den Europæiske Union, Forbundsrepublikken Tyskland og delstaten Rheinland-Pfalz. Det er en betingelse for anvendelsen af de traditionelle termer forbundet med denne oprindelsesbetegnelse, at vinen har været genstand for en officiel kontrol. Kun vine, der opfylder de specifikke krav, der stilles i forbindelse med denne officielle kontrol, kan få tildelt et officielt kontrolnummer, som består af adskillige tal (det officielle kontrolnummer/Amtliche Prüfungsnummer), der angiver kontrolinstansen, bedriftsnummeret, antallet af vine indsendt til kontrol og det år, de er indsendt, eller det år, hvor kontrolnummeret er udstedt. Kontrolnummeret skal fremgå af mærkningen. De traditionelle termer »Qualitätswein«, »Prädikatswein« og »Sekt b.A.« er tæt knyttet til oprindelsesbetegnelsen og kan anvendes i stedet for betegnelsen »BOB«.

Link til varespecifikationen

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