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 Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ZOI))

(2018/C 277/03)

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 poslala zahtjev za zaštitu naziva „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” 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 Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” 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 Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” (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 Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

Datum podnošenja zahtjeva: 26.3.2015.

1. **Nazivi koje je potrebno upisati u registar**

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

Kvalitetno vino

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. 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 Blaufüsser Lay 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. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji”. Peckava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora.

Opća analitička svojstva

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

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

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. 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 Blaufüsser Lay 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. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji”. Peckava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatnija.

Opća analitička svojstva

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

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. 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 Blaufüsser Lay 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. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji". Peckava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora. Prethodno opisan 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 prethodno opisan raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	70 u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

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

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. 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 Blaufüsser Lay 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. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji". Peckava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora. 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 (u % vol.):	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima 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

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

Kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija

Poseban enološki postupak: tradicionalna fermentacija u boci

b. ***Najveći prinosi***

70 hektolitara po hektaru

6. **Ograničeno područje**

Uhlen Blaufüsser Lay dio je zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Mosel" (registracija br. PDO-DE-A1270).

Vinogradi Uhlen Blaufüsser Lay nalaze se na području Winningen u ruralnom okrugu Mayen-Koblenz u pokrajini Porajnje-Falačka. Naziv „Blaufüßer Lay" upisan je u zemljišnim knjigama kao otvoreno polje. Više od 10 godina taj naziv isticao se na etiketama kao pokazatelj formacija škriljevca. Naziv „Blumslay" (od Blaufüßer Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay) riječ je iz dijalekta koja se vratila u gornjonjemački, a odnosi se na promatračnicu iznad vinograda. Područje počinje s parcelom 2219/1 i završava nizvodno s parcelama 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Proizvodi s oznakom ZOI „Uhlen Blaufüsser Lay" smiju se proizvoditi u registriranom području ZOI-ja „Mosel" (registracija br. PDO-DE-A1270). Ograničeno područje nalazi se unutar područja ZOI-ja „Mosel".

Imanje Uhlen Blaufüßer Lay obuhvaća područje od 1,96 ha.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Weißer Riesling

8. **Opis povezanosti**

Vinogradi Uhlen Blaufüsser Laya prostiru se na terasama padina Donjeg Mosela. Terase Uhlen Blaufüsser Laya orijentirane su jugozapadno u tradicionalnoj konfiguraciji i nalaze se na nadmorskoj visini od 75 do 210 m. 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 obuhvaćenih 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 Blaufüsser Lay znatno pridonose postizanju fiziološke zrelosti grožđa i oblikovanju individualnih okusa vina koja se tu uzgajaju.

U geološkom vremenskom okviru Uhlen Blaufüßer Lay pripada devonskom sustavu, donjodevonskoj seriji. Točnije, područje se sastoji od taloga iz podrazina Oberems/Laubach te starijih sedimenata iz razina Laubach. Sve veća dubina mora vidljiva je po gustim tamnim nakupinama mulja i škriljevca. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih sedimenata čini regosol različitih vrsta glinovitog i muljevitog škriljevca. Veći udio gline u tlu u usporedbi sa susjednim područjima obuhvaćenima zaštićenom oznakom izvornosti pridonosi većem poljskom vodnom kapacitetu i nižoj prosječnoj temperaturi tla u nižim slojevima. Kao rezultat toga postoje znatne organoleptičke razlike u odnosu na susjedna područja obuhvaćena zaštićenim oznakama izvornosti (ZOI). Uhlen Blaufüsser Lay ima manji udio voćnih sastavnica u svojem uglavnom suzdržanom bukeu. Rezultirajući mineralni olfaktorni dojam nastavlja se u ustima s okusom koji se često opisuje kao „profinjen, hladan, čist".

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 Ausonius nazvao je takve konstrukcije „amfiteatrima". Otkriće rimskih kovanica u terasama, koje su navodno bile darovi, dodatan je dokaz te prakse. Vino se tamo proizvodi od tog doba. Tijekom stoljeća kvaliteta proizvodnje stalno se poboljšavala 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 smanjenja 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 koji se nalaze u tlu, zbog čega je okus vina još više jedinstven.

Prethodno opisana poveznica odnosi se i na kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Informacije koje se navode na etiketama i pakiranju definiraju se 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 u kontekstu tog službenog pregleda mogu dobiti službeni inspekcijski broj: svaki se sastoji od više znamenki („AP broj") koje označavaju inspekcijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je dodijeljen inspekcijski broj. Na etiketi mora biti naznačen inspekcijski broj. 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