KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2018. gada 3. augusts)

par to, lai *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē

("Uhlen Blaufüsser Lay" / "Uhlen Blaufüßer Lay" (ACVN))

(2018/C 277/03)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 [1], un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

(1) Vācija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu ir nosūtījusi pieteikumu par nosaukuma "Uhlen Blaufüsser Lay" / "Uhlen Blaufüßer Lay" aizsardzību.

(2) Komisija minēto pieteikumu ir pārbaudījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.

(3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma "Uhlen Blaufüsser Lay" / "Uhlen Blaufüßer Lay" aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu "Uhlen Blaufüsser Lay" / "Uhlen Blaufüßer Lay" (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2018. gada 3. augustā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

[1] OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

“Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

Pieteikuma iesniegšanas datums: 26.3.2015.

1. **Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi**

“Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna (vīnu) apraksts**

Kvalitatīvs vīns

Balto *Riesling* vīnu nogatavina “Uhlen Blaufüsser Lay” saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (*Qualitätswein*), vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauns *Uhlen Blaufüsser Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šīfera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod *Uhlen Blaufüsser Lay* (*Uhlen Blaufüßer Lay*) garšu, ko bieži vien var raksturot kā “nedaudz vēsāku”. Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm “dejo” uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	250

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), *ko papildina:* Auslese

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Blaufüsser Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (*Qualitätswein*), vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauns *Uhlen Blaufüsser Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šīfera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod *Uhlen Blaufüsser Lay* (*Uhlen Blaufüßer Lay*) garšu, ko bieži vien var raksturot kā “nedaudz vēsāku”. Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm “dejo” uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 7,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	350

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), *ko papildina:* Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Blaufüsser Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (*Qualitätswein*), vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b*.A.).

Jauns *Uhlen Blaufüsser Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šīfera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod *Uhlen Blaufüsser Lay* (*Uhlen Blaufüßer Lay*) garšu, ko bieži vien var raksturot kā "nedaudz vēsāku". Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm "dejo" uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs, krēmīgāks *Beerenauslese* vīniem, un tajā var būt medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki *Trockenbeerenauslese* vīniem. *Eiswein* vīniem iepriekš aprakstītā bagātīgā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	70 miliekvivalenti litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	400

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (Sekt b.A.)

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Blaufüsser Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (*Qualitätswein*), vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b*.A.).

Jauns *Uhlen Blaufüsser Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis.

Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šīfera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod *Uhlen Blaufüsser Lay* (*Uhlen Blaufüßer Lay*) garšu, ko bieži vien var raksturot kā "nedaudz vēsāku". Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm "dejo" uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu. Aprakstīto *Prädikatswein* vīnu aromātu un garšu buķeti *Sekt b*.A. vīnu gadījumā bagātina un pastiprina oglekļa dioksīds, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	13,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	185

5. **Vīndarības metodes**

a. ***Galvenās vīndarības metodes***

Attiecīgie ierobežojumi vīndarīšanā

Nav pieļaujama: kālija sorbāta, lizocīma, dimetildikarbonāta pievienošana, elektrodialīzes apstrāde, spirta satura samazināšana, apstrāde ar katjonītiem, koncentrācija (kriokoncentrācija, osmoze, koniskā centrifūgas kolonna), saldināšana ar vīnogu misu, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

Kvalitatīvs vīns

Īpašā vīndarības metode

Vismaz 88 ° pēc Eksles skalas; maksimālais skābums = 7,5 g/l; stiprināšana maksimāli 14,0 tilp. %.

Līdz 100 ° pēc Eksles skalas un stiprinātie vīni: maksimālais atlieku cukura saturs = "pussausais" saskaņā ar vīna nozares tiesību aktiem.

Virs 100 ° pēc Eksles skalas: maksimālais atlieku cukura saturs = misas svars/3

Vīns ar īpašiem elementiem

Īpašā vīndarības metode

"*Auslese*": vismaz 105 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 90 g/l

"*Beerenauslese*": vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

"*Trockenbeerenauslese*": vismaz 180 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 180 g/l

"*Eiswein*": vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem

Īpašā vīndarības metode: tradicionālā fermentācija pudelēs

b. ***Maksimālās ražas***

70 hektolitru no hektāra

6. **Noteiktais apgabals**

Uhlen Blaufüsser Lay ir daļa no ACVN "Mosel" (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay vīna dārzi atrodas Reinzemes-Pfalcas *Mayen-Koblenz* lauku apvidū *Winningen* apgabalā. Nosaukums "Blaufüßer Lay" ir reģistrēts zemesgrāmatā kā kopīpašumā esošs lauks. Vairāk nekā 10 gadus šis nosaukums ir norādīts uz etiķetēm kā norāde uz slānekļa iežu iegulu. Apzīmējums "Blumslay" (no *Blaufüßer Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay*) ir dialekta vārds, kas atgriezies augšvācu valodā un nozīmē skatu punktu virs vīna dārziem. Apgabals sākas ar zemes gabalu 2219/1 un zemāk gar upi beidzas ar zemes gabaliem 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Produktu ar ACVN "Uhlen Blaufüsser Lay" var ražot reģistrētajā ACVN "Mosel" apgabalā (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). Noteiktais apgabals atrodas "Mosel" ACVN.

Uhlen Blaufüsser Lay saimniecības platība ir 1,96 ha.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

Weißer Riesling

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Uhlen Blaufüsser Lay vīna dārzi iekļaujas Mozeles lejasteces terasveida ainavā. *Uhlen Blaufüsser Lay* terases tradicionālā veidā ir izkārtotas ar skatu uz dienvidrietumu pusi un atrodas aptuveni no 75 m līdz 210 m virs jūras līmeņa. Pēdējo piecu gadu vidējā temperatūra 11,6 °C ir relatīvi augsta, kas būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un lielais saulaino stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā "Mosel" ACVN apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (liels potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Saka, ka vīni ir ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buķeti. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Blaufüsser Lay* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē to vīnu īpašo garšu, kuri tur tiek audzēti.

Uhlen Blaufüßer Lay ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, agrā devona sērijām. Konkrētāk apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Laubach* apakšlīmeņiem un vecākas nogulsnes no *Laubach* līmeņiem. Pieaugošo jūras dziļumu var redzēt arvien biezākās tumšā smilšmāla un slānekļa iegulās. Izdēdējusī klinšainā augsne, kuru veido šīs nogulsnes, ir dažāda veida māliem un smilšmāla slānekli bagātas regosola augsnes. Augstāks mālu saturs augsnē salīdzinājumā ar kaimiņu ACVN dod lielāku lauka ietilpību un zemāku vidējo augsnes temperatūru zemākajos slāņos. Tā rezultātā pastāv ievērojamas organoleptiskās atšķirības salīdzinājumā ar kaimiņu ACVN. *Uhlen Blaufüsser Lay* ir mazāka daļa augļu komponentes tās parasti pieklusinātajā garšas buķetē. Iegūto minerālu smaržas iespaidu turpina garša, radot sajūtu, ko bieži vien apraksta kā "smalku, vēsu, dzidru".

Cilvēku iedarbības pamatā ir vīnkopības tradīcijas, kas aizsākās jau pirms tūkstošiem gadu. Vīnogulāju stādīšana uz terasēm, kuras balsta sausā krāvuma akmens mūri, sākās jau romiešu laikos. Romiešu dzejnieks Ausonius 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kuras, iespējams, bija domātas kā ziedojumi, ir papildu pierādījums šai praksei. Kopš tiem laikiem vīnogas šajā apvidū ir audzētas vienmēr. Gadsimtu gaitā ražošanas kvalitāte tika pastāvīgi uzlabota, radot jaunas vīnogu šķirnes (kopš 19. gadsimta sākuma – *Riesling* šķirni) un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs aizvien pieaugošā informētība par vides jautājumiem galvenokārt ir panākusi, ka arvien mazāk izmanto ļoti šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, rosinot gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsaknēm. Šos mikrobus var izmantot kā saikni starp augsnē esošajām organiskajām vielām un minerālvielām, tādējādi padarot vīna buķeti vēl unikālāku.

Iepriekš aprakstītā saikne vienlīdz attiecas uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteiktajiem reģioniem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Informāciju, kas sniedzama uz etiķetes un iepakojuma, nosaka Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalcas federālās zemes spēkā esošie tiesību akti un noteikumi. Pirms uz vīna etiķetes drīkst norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, tam ir jāiztur oficiāla pārbaude. Tikai vīniem, kuri atbilst minētās oficiālās pārbaudes īpašajām prasībām, tiek piešķirts oficiālās pārbaudes numurs, kas katrs sastāv no vairākiem cipariem ("AP numurs") un norāda pārbaudes struktūru, saimniecības numuru, pārbaudei iesniegto vīnu skaitu un gadu, kurā tie tika iesniegti vai kurā piešķirts pārbaudes numurs. Pārbaužu skaits jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "Qualitätswein", "Prädikatswein" un "Sekt b.A." ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu un var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

Saite uz produkta specifikāciju

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