UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 3 augustus 2018

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

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

(2018/C 277/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad [1], en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Duitsland heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Blaufüsser Lay"/„Uhlen Blaufüßer Lay" ingediend overeenkomstig deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

(2) Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van die verordening.

(3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogelijk te maken, moet het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, alsook de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Blaufüsser Lay"/„Uhlen Blaufüßer Lay",

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Het overeenkomstig artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgestelde enig document en de verwijzing naar het productdossier voor de naam „Uhlen Blaufüsser Lay"/„Uhlen Blaufüßer Lay" (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 3 augustus 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay"/„Uhlen Blaufüßer Lay"

PDO-DE-02081

Datum van aanvraag: 26.3.2015

1. **Te registreren naam/namen**

„Uhlen Blaufüsser Lay"/„Uhlen Blaufüßer Lay"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Kwaliteitswijn

De witte rieslingwijnen worden gerijpt in het Uhlen Blaufüßer Lay-wijngebied. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met licht verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteenmineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceaanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler". De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	15,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	250

Wijn met speciale predikaten (Prädikatswein), aangevuld met: Auslese

De witte rieslingwijnen worden gerijpt op het landgoed van Uhlen Blaufüßer Lay. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met licht verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteenmineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceaanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler". De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren. Het hierboven beschreven palet aan aroma's en smaken bevat een onderliggende zoetheid die in het geval van Auslesewijnen delicaat is.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	350

Wijn met speciale predikaten (Prädikatswein), aangevuld met: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

De witte rieslingwijnen worden gerijpt op het landgoed van Uhlen Blaufüßer Lay. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met enigszins verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteenmineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceaanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler". De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren. De beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid, die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen en romiger in Beerenauslese-wijnen, en die ook toetsen van honing kan bevatten. Deze aspecten van de aroma's van de wijnen zijn nog meer uitgesproken in Trockenbeerenauslese-wijnen. In het geval van Eiswein omvat het hierboven beschreven scala aan aroma's en smaken ook kruidige zuren.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	70 in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	400

Mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

De witte rieslingwijnen worden gerijpt op het landgoed van Uhlen Blaufüßer Lay. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met licht verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur.

De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteenmineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceaanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler". De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren. In het geval van Sekt b.A.-wijnen wordt de beschreven waaier van aroma's en smaken van de wijnen die onder de noemer „Prädikatswein" vallen, verbeterd en geïntensiveerd door de koolstofdioxide die bij de productie van mousserende wijn wordt gebruikt.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	13,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. ***Essentiële oenologische procedés***

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn niet toegestaan: kaliumsorbaat, lysozym, dimethyldicarbonaat, elektrodialyse, desalcoholisatie, kationenwisselaars, concentrering (vriesconcentrering, osmose, konische centrifuge), verzoeting met druivenmost, stukjes eikenhout of preparaten.

Kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal 88 °Oechsle; maximale zuurgraad = 7,5 g/l versterking tot maximaal 14,0 volumeprocent

Maximaal 100 °Oechsle en versterkte wijnen: maximaal gehalte aan suikerresidu = „halfdroge wijn" in de zin van de wijnwet

Boven 100 °Oechsle: maximaal gehalte aan suikerresidu = mostgewicht/3

Wijn met speciale predikaten

Specifiek oenologisch procedé

„Auslese": minimaal 105 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 90 g/l

„Beerenauslese": minimaal 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

„Trockenbeerenauslese": minimaal 180 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 180 g/l

„Eiswein": minimaal 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden

Specifiek oenologisch procedé: traditionele gisting op fles

b. ***Maximumopbrengsten***

70 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend gebied**

Uhlen Blaufüßer Lay maakt deel uit van de BOB „Mosel" (registratienummer PDO-DE-A1270).

De wijngaarden van Uhlen Blaufüßer Lay bevinden zich in Winningen, deel van de Landkreis Mayen-Koblenz in Rijnland-Palts. De naam „Blaufüßer Lay" staat in het kadaster geregistreerd als een open akker. Al meer dan tien jaar wordt de naam op etiketten gebruikt om te verwijzen naar de schalieformatie. De aanduiding „Blumslay" (van Blaufüßer Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay) is een dialectwoord dat zijn weg heeft gevonden naar het Hoogduits, en verwijst naar een uitkijkpunt over de wijngaarden. Het gebied begint bij perceel 2219/1 en eindigt stroomafwaarts met de percelen 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Producten met de BOB „Uhlen Blaufüßer Lay" mogen worden geproduceerd in het geregistreerde gebied van de BOB „Mosel" (registratienummer PDO-DE-A1270). Het afgebakende gebied situeert zich binnen dat van de BOB „Mosel".

Het landgoed Uhlen Blaufüßer Lay beslaat een oppervlakte van 1,96 hectare.

7. **Voornaamste wijndruiven**

Weißer Riesling

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

De Uhlen Blaufüßer Lay-wijngaarden zijn ingebed in het terraslandschap van de Untermosel. De Uhlen Blaufüßer Lay-terrassen zijn geordend volgens een traditionele configuratie met een zuidwestelijke oriëntatie en bevinden zich op een hoogte van ongeveer 75 m tot 210 m boven de zeespiegel. Met 11,6 °C was de gemiddelde temperatuur de voorbije vijf jaar betrekkelijk hoog, zoals kan worden verwacht op zo'n geringe hoogte. De weinige neerslag (ca. 620 mm) en het grote aantal uren zonneschijn (1 922) zorgen voor een microklimaat dat duidelijk afwijkt van de andere onder de BOB „Mosel" vallende gebieden en dat verantwoordelijk is voor de bijzondere rijpheid van de druiven (hoog potentieel alcoholgehalte met een lage zuurgraad en rijpe fenolen). De wijnen staan bekend om hun grote expressiviteit en hun erg volle smaak. De bijzondere geologische omstandigheden van de regio Uhlen Blaufüßer Lay helpen de druiven in aanzienlijke mate fysiologische rijpheid te bereiken en bepalen het karakteristieke aroma van de wijnen die er worden verbouwd.

Op de geologische tijdschaal valt Uhlen Blaufüßer Lay onder het devoon (vroeg-devoon). Meer bepaald bestaat het gebied uit sedimenten van de Oberems/Laubachn-subniveaus en oudere sedimenten van de Laubach-niveaus. De toenemende diepte van de zee is nawijsbaar in de dikker wordende, donkere slib- en leisteenlagen. De verweerde rotsbodem die uit deze sedimenten resulteerde, vormt een regosol die bestaat uit verschillende klei- en slibrijke schalie. Het in vergelijking met naburige BOB's hoge kleigehalte van de bodem zorgt voor een grotere vochtopnamecapaciteit en een lagere gemiddelde bodemtemperatuur in de diepere lagen. Als gevolg daarvan verschilt de wijn organoleptisch behoorlijk van naburige BOB's. In het doorgaans zachte bouquet van Uhlen Blaufüßer Lay zitten minder fruitige componenten. De resulterende minerale geur houdt aan in de aandronk met een smaakgevoel dat veelal wordt omschreven als „fijn, koel en uitgesproken".

De menselijke invloed berust op een wijnbouwtraditie die duizenden jaren teruggaat. De techniek om wijngaarden aan te planten op door stenen stapelmuren gestutte terrassen kan tot de Romeinse tijd worden teruggevoerd. In 380 na Christus omschreef de Romeinse dichter Ausonius zulke constructies als „amfitheaters". De ontdekking van Romeinse munten in de terrassen, die vermoedelijk als offer waren bedoeld, levert verder bewijs voor deze praktijk. Sindsdien is onafgebroken wijn in het gebied verbouwd. In de loop der eeuwen is de kwaliteit van de productie voortdurend verbeterd door de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen (sinds de vroege 19e eeuw de riesling-variëteit) en nieuwe leimethoden (in struiken, op staken of met leidraden). De afgelopen decennia heeft een groeiend milieubewustzijn er vooral voor gezorgd dat almaar minder van zeer oplosbare minerale meststoffen wordt gebruikgemaakt. Als gevolg daarvan zijn populaties microflora en microfauna naar de bodem teruggekeerd, waardoor in toenemende mate processen van zowel nutriëntenabsorptie als kationenuitwisseling plaatsvinden vanwege de opname van complexe moleculen die op symbiotische wijze interageren met de microben op de wortelharen. Deze microben kunnen dienstdoen als overbrengers van de specifieke organische stoffen en mineralen in de bodem, waardoor het aroma van de wijn nog unieker wordt.

Het hierboven beschreven verband is ook van toepassing op mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De op de etiketten en de verpakking te verstrekken informatie is vastgesteld in de wet- en regelgeving die van kracht is in de Europese Unie, de Bondsrepubliek Duitsland en de deelstaat Rijnland-Palts. Voordat de met deze oorsprongsbenaming verband houdende traditionele termen op het etiket mogen worden gebruikt, moet de wijn een officiële inspectie hebben doorstaan. Alleen wijnen die in het kader van die officiële inspectie aan de specifieke vereisten voldoen, ontvangen een officieel inspectienummer dat bestaat uit verschillende tekens (een „AP-nummer") die staan voor de inspectieautoriteit, het nummer van het bedrijf, het aantal voor inspectie aangeboden wijnen en het jaar waarin zij zijn aangeboden of waarin het inspectienummer is toegekend. Het inspectienummer moet op het etiket worden vermeld. De traditionele termen „Qualitätswein", „Prädikatswein" en „Sekt b.A." houden verband met de oorsprongsbenaming en mogen in plaats komen van de aanduiding „BOB".

Link naar het productdosser

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