**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**

**av den 3 augusti 2018**

**om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 samt av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn**

**(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (SUB))**

(2018/C 277/03)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 [1], särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

(1) Tyskland har ansökt om skydd av namnet ”Uhlen Blaufüsser Lay”/”Uhlen Blaufüßer Lay” i enlighet med del II avdelning II kapitel I avsnitt 2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

(2) I enlighet med artikel 97.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 har kommissionen kontrollerat ansökan och dragit slutsatsen att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i den förordningen är uppfyllda.

(3) För att möjliggöra inlämning av förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till det offentliggörande av produktspecifikationen som gjorts under det förberedande nationella förfarandet för att kontrollera ansökan om skydd av namnet ”Uhlen Blaufüsser Lay”/”Uhlen Blaufüßer Lay” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Enda artikel*

Det sammanfattande dokument som upprättats i enlighet med artikel 94.1 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet ”Uhlen Blaufüsser Lay”/”Uhlen Blaufüßer Lay” (SUB) återfinns i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot skydd av det namn som avses i första stycket i denna artikel inom två månader från det att beslutet har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 3 augusti 2018.

*På kommissionens vägnar*

Phil HOGAN

*Ledamot av kommissionen*

[1] EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

*BILAGA*

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Uhlen Blaufüsser Lay”/”Uhlen Blaufüßer Lay”**

**PDO-DE-02081**

**Datum för inlämnande av ansökan: 26 mars 2015**

1. **Namn som ska registreras**

”Uhlen Blaufüsser Lay”/”Uhlen Blaufüßer Lay”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

*Kvalitetsvin*

På gården Uhlen Blaufüsser Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med särskilda bestämningar (Prädikatswein) och mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner (Sekt b.A.).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Uhlen Blaufüsser Lay” har en ljust gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraler. De lerigare sedimenten av djupare havsbottenlager ger ”Uhlen Blaufüsser Lay” (”Uhlen Blaufüßer Lay”) en smak som ofta beskrivs som ”något kyligare”. Mineraler och den pärlande strukturen av fina kristaller dansar ofta så subtilt och lätt på tungan att de påminner om aromatiska havsbriser. Under vissa år kan man till och med känna en smak av jod och sälta från havet.

Allmänna analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) | 15,0 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent) | 11,5 |
| Lägsta totala syrahalt | 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 1,08 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) | 250 |

*Vin med särskilda bestämningar (Prädikatswein), kompletterat med viner av typen Auslese*

På gården Uhlen Blaufüsser Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med särskilda bestämningar (Prädikatswein) och mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner (Sekt b.A.).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Uhlen Blaufüsser Lay” har en ljust gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraler. De lerigare sedimenten av djupare havsbottenlager ger ”Uhlen Blaufüsser Lay” (”Uhlen Blaufüßer Lay”) en smak som ofta beskrivs som ”något kyligare”. Mineraler och den pärlande strukturen av fina kristaller dansar ofta så subtilt och lätt på tungan att de påminner om aromatiska havsbriser. Under vissa år kan man till och med känna en smak av jod och sälta från havet. Alla de aromer och smaker som beskrivs här ovan har en underliggande sötma, som när det gäller viner av typen auslese är delikat.

Allmänna analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) | 41,0 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent) | 5,5 |
| Lägsta totala syrahalt | 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 2,1 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) | 350 |

*Vin med särskilda bestämningar (Prädikatswein), kompletterat med viner av typen Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

På gården Uhlen Blaufüsser Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med särskilda bestämningar (Prädikatswein) och mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner (Sekt b.A.).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Uhlen Blaufüsser Lay” har en ljust gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg. Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraler. De lerigare sedimenten av djupare havsbottenlager ger ”Uhlen Blaufüsser Lay” (”Uhlen Blaufüßer Lay”) en smak som ofta beskrivs som ”något kyligare”. Mineraler och den pärlande strukturen av fina kristaller dansar ofta så subtilt och lätt på tungan att de påminner om aromatiska havsbriser. Under vissa år kan man till och med känna en smak av jod och sälta från havet. Alla de aromer och smaker som beskrivs här ovan har en underliggande sötma, som är delikat när det gäller viner av typen auslese och krämigare när det gäller viner av typen beerenauslese. De kan också ha inslag av honung. Dessa smakaspekter är ännu mer framträdande i viner av typen trockenbeerenauslese. När det gäller viner av typen eiswein har de aromer och smaker som beskrivs här ovan också en kryddig syrlighet.

Allmänna analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) | 41,0 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent) | 5,5 |
| Lägsta totala syrahalt | 70 milliekvivalenter per liter |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 2,1 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) | 400 |

*Mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner*

På gården Uhlen Blaufüsser Lay lagras vita rieslingviner. Det finns tre olika sorters vinprodukter som skiljer sig något åt sinsemellan: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med särskilda bestämningar (Prädikatswein) och mousserande kvalitetsvin från bestämda regioner (Sekt b.A.).

Unga viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Uhlen Blaufüsser Lay” har en ljust gul, emellanåt grönaktig, färg som blir intensivare allt eftersom produkten åldras. När vinet har mognat helt får det en fyllig och lockande gyllene färg.

Vinernas aromer bestäms av samspelet mellan fruktiga toner och inslag av typiska skiffermineraler. De lerigare sedimenten av djupare havsbottenlager ger ”Uhlen Blaufüsser Lay” (”Uhlen Blaufüßer Lay”) en smak som ofta beskrivs som ”något kyligare”. Mineraler och den pärlande strukturen av fina kristaller dansar ofta så subtilt och lätt på tungan att de påminner om aromatiska havsbriser. Under vissa år kan man till och med känna en smak av jod och sälta från havet. De aromer och smaker som beskrivs här ovan för vinerna av typen Prädikatswein blir ännu tydligare och mer intensiva när det gäller vinerna av typen Sekt b.A., på grund av den koldioxid som används i framställningen av mousserande vin.

Allmänna analytiska egenskaper

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) | 13,5 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent) | 11,5 |
| Lägsta totala syrahalt | 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 1,08 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) | 185 |

5. **Vinframställningsmetoder**

a. ***Grundläggande oenologiska metoder***

Relevanta restriktioner för vinframställning

Det är inte tillåtet att använda kaliumsorbat, lysozym, dimetyldikarbonat, elektrodialys, dealkoholisering, katjonbytare, koncentrering (fryskoncentrering, osmos, koniska centrifugbehållare), sötning med druvjuice samt bitar eller preparat av ek.

*Kvalitetsvin*

Specifika oenologiska metoder

Minst 88 °Oechsle, högsta syrahalt = 7,5 g/l, spritförstärkning upp till 14,0 volymprocent.

Minst 100 °Oechsle och starkvin: högsta restsockerhalt = ”halvtorr” enligt vinlagen.

Över 100 °Oechsle: högsta restsockerhalt = mustvikt/3

*Vin med särskilda bestämningar*

Specifika oenologiska metoder

”Auslese” Minst 105 °Oechsle, minsta restsockerhalt = 90 g/l

”Beerenauslese”: Minst 130 °Oechsle, minsta restsockerhalt = 150 g/l

”Trockenbeerenauslese”: Minst 180 °Oechsle, minsta restsockerhalt = 180 g/l

”Eiswein”: Minst 130 °Oechsle, minsta restsockerhalt = 150 g/l

*Mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner*

Specifika oenologiska metoder: traditionell kolsyreutveckling

b. ***Högsta avkastningar***

70 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat område**

”Uhlen Blaufüsser Lay” ingår i området med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel” (registreringsnummer PDO-DE-A1270).

Vinodlingarna Uhlen Blaufüsser Lay är belägna i området Winningen, i landsbygdsdistriktet Mayen-Koblenz i delstaten Rheinland-Pfalz. Namnet ”Blaufüßer Lay” finns registrerat i fastighetsregistret som ett tegskifte. I över tio år har namnet förekommit på etiketten som en beteckning för skifferformationen. Termen ”Blumslay” (från Blaufüßer Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay) är ett dialektalt ord som har hittat sin väg tillbaka till högtyskan och avser en utsiktsplats över vinodlingarna. Området börjar med skiftet 2219/1 och slutar nedströms med skiftena 2179, 2181/1, 2186, 2190 och 2189/2.

Produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Uhlen Blaufüsser Lay” får produceras inom hela det område som har den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel” (registreringsnummer PDO-DE-A1270). Det område som här avgränsas omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel”.

Gården Uhlen Blaufüßer Lay omfattar 1,96 hektar.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Weißer Riesling

8. **Beskrivning av sambandet**

Vinodlingarna Uhlen Blaufüsser Lay ligger i ett landskap präglat av terrassodlingar i nedre Mosel. Terrassodlingarna på Uhlen Blaufüsser Lay är traditionellt utformade, vetter åt sydväst och är belägna mellan 75 och 210 meter över havet. Genomsnittstemperaturen har under de senaste fem åren varit ganska hög, 11,6 °C, vilket är vad man kan vänta sig på en så låg höjd. Den låga nederbörden (ungefär 620 mm) och de många soltimmarna (1 922) skapar ett mikroklimat som skiljer sig ganska mycket från de andra områdena som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mosel”. Det är detta som ger druvorna deras särskilda mognad (hög potentiell alkoholstyrka med låg syra och mogna fenoler). Vinerna sägs vara mycket uttrycksfulla och ha en väldigt fyllig smak. De särskilda geologiska förutsättningarna i regionen Uhlen Blaufüsser Lay bidrar kraftigt till druvornas fysiologiska mognad och ger vinerna en helt egen smak.

På den geologisk tidsskalan placeras Uhlen Blaufüßer Lay in i perioden devon, i serien undre devon. Mer specifikt består området av sediment från undernivåerna Oberems/Laubach och äldre sediment från nivåer Laubach. Det ökande havsdjupet framgår av de allt tjockare och mörkare silt- och skifferlagren. Den eroderade steniga jord som är resultatet av dessa sediment utgör en regosol av olika typer av ler- och silthaltiga skiffer. Den högre lerhalten i jorden jämfört med de angränsande områdena med skyddade ursprungsbeteckningar leder till högre fältkapacitet och lägre genomsnittliga jordtemperaturer i de undre lagren. De organoleptiska skillnaderna är därför stora jämfört med de angränsande områdena med skyddade ursprungsbeteckningar. ”Uhlen Blaufüsser Lay” har mindre frukt i sin på det hela taget dämpade doft. Resultatet är ett mineraliskt, oljigt intryck som fortsätter i munnen, med en känsla som ofta beskrivs som ”fin, kylig, klar”.

Människans vinodlingstradition går här flera tusen år tillbaka i tiden och den har lämnat sina spår. Konsten att plantera vindruvor i terrassodlingar som byggs upp med hjälp av torra stenmurar går tillbaka till romartiden. År 380 beskrev den romerske poeten Ausonius sådana anläggningar som amfiteatrar. Upptäckten av romerska mynt i terrasserna, troligen ett slags offer, är ytterligare ett bevis på att man redan då odlade med dessa metoder, och allt sedan dess har man odlat vindruvor i området. Under århundradenas gång har produktionskvaliteten stadigt ökat med helt nya druvsorter (sedan tidigt 1800-tal druvsorten riesling) och nya sätt att spaljera dem (i buskar, på stolpar eller längs uppspända ståltrådar). De senaste decenniernas växande miljömedvetenhet har framför allt gjort att användningen av lättlösligt mineralgödsel har minskat, vilket har lett till en återväxt av den naturliga mikrofloran och mikrofaunan i jorden. Både näringsupptaget och katjonsutbytena har då ökat tack vare de sammansatta molekyler som tillkommit och som samspelar symbiotiskt med mikrober på rothåren. Dessa mikrober kan användas för att överföra de särskilda organiska ämnena och mineralerna som finns i jorden och på så vis ge vinet en ännu mer unik smak.

Det här sambandet gäller även mousserande kvalitetsviner från bestämda regioner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

*Regelverk:*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare villkor:*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av villkoret:*

Informationen som ska stå på etiketterna och förpackningarna fastställs i gällande lagar och förordningar i EU, Förbundsrepubliken Tyskland och delstaten Rheinland-Pfalz. Innan de traditionella beteckningar som förknippas med denna ursprungsbeteckning får användas på etiketterna måste vinet först genomgå en officiell kontroll. Endast de viner som uppfyller de särskilda krav som ställs vid den officiella kontrollen får officiella kontrollnummer, bestående av flera siffror (ett s.k. AP-nummer). Siffrorna står för kontrollorganet, företagsnumret, antalet viner som lämnades in för kontroll och året då de lämnades in eller då kontrollnumret utfärdades. Kontrollnumret måste stå med på etiketten. De traditionella beteckningarna ”Qualitätswein”, ”Prädikatswein” och ”Sekt b.A.” förknippas med ursprungsbeteckningen och får ersätta den skyddade ursprungsbeteckningen.

**Länk till produktspecifikationen**

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