

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 3 sierpnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****[„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” (ChNP)]**

(2018/C 277/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Niemcy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnione zostały warunki określone w art. 93–96, art. 97 ust. 1 oraz art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku wstępnej krajowej procedury rozpatrywania wniosku o objęcie ochroną nazwy „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu dwóch miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 3 sierpnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

## PDO-DE-02081

Data złożenia wniosku: 26.3.2015

**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów winiarskich**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina***Wino wysokiej jakości*

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada inne właściwości: wina gatunkowe (Qualitätswein), wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Blaufüsser Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. W aromacie wina współgrają ze sobą aromaty owocowe oraz nuty mineralne typowe dla łupków. Bardziej gliniaste osady oceaniczne głębszych warstw ziemi nadają winu „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) smak, który bywa opisywany jako „nieco chłodniejszy”. Mikrokrystaliczna struktura w połączeniu z niuansami mineralnymi sprawia, że bąbelki tak subtelnie i lekko wędrują po języku, że mogą wywoływać wspomnienie aromatycznej morskiej bryzy. W niektórych rocznikach można nawet poczuć słony morski smak jodu.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

*Wina z wyróżnikiem (Prädikatswein), uzupełnione określeniem: „Auslese”*

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada inne właściwości: wina gatunkowe (Qualitätswein), wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Blaufüsser Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. W aromacie wina współgrają ze sobą aromaty owocowe oraz nuty mineralne typowe dla łupków. Bardziej gliniaste osady oceaniczne głębszych warstw ziemi nadają winu „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) smak, który bywa opisywany jako „nieco chłodniejszy”. Mikrokrystaliczna struktura w połączeniu z niuansami mineralnymi sprawia, że bąbelki tak subtelnie i lekko wędrują po języku, że mogą wywoływać wspomnienie aromatycznej morskiej bryzy. W niektórych rocznikach można nawet poczuć słony morski smak jodu. Wyżej opisana gama aromatów i smaków na niższych poziomach przechodzi w słodczy, która w winach „Auslese” ma delikatny charakter.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	41,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	7,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	350

*Wina z wyróżnikiem (Prädikatswein), uzupełnione określeniem: „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese”, „Eiswein”*

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada inne właściwości: wina gatunkowe (Qualitätswein), wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Blaufüsser Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. W aromacie wina współgrają ze sobą aromaty owocowe oraz nuty mineralne typowe dla łupków. Bardziej gliniaste osady oceaniczne głębszych warstw ziemi nadają winu „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) smak, który bywa opisywany jako „nieco chłodniejszy”. Mikrokrystaliczna struktura w połączeniu z niuansami mineralnymi sprawia, że bąbelki tak subtelnie i lekko wędrują po języku, że mogą wywoływać wspomnienie aromatycznej morskiej bryzy. W niektórych rocznikach można nawet poczuć słony morski smak jodu. Wyżej opisana gama aromatów i smaków na niższych poziomach przechodzi w słodczy, która w winach „Auslese” ma delikatny charakter, a w winach „Beerenauslese” jest bardziej kremowa i może zawierać również określone nuty miodu. Opisane aspekty aromatu win są jeszcze bardziej widoczne w winach „Trockenbeerenauslese”. W przypadku win typu „Eiswein” opisana powyżej gama obejmuje również aromat pikantny i kwaskowaty.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	41,0
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	5,5
Minimalna ogólna kwasowość:	70 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

*Gatunkowe wino musujące z określonych regionów (Sekt b.A.)*

Białe wina odmiany Riesling dojrzewają na terenie gospodarstwa Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada inne właściwości: wina gatunkowe (Qualitätswein), wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Lay Blaufüsser Uhlen” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor.

W aromacie wina współgrają ze sobą aromaty owocowe oraz nuty mineralne typowe dla łupków. Bardziej gliniaste osady oceaniczne głębszych warstw ziemi nadają winu „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) smak, który bywa opisywany jako „nieco chłodniejszy”. Mikrokrystaliczna struktura w połączeniu z niuansami mineralnymi sprawia, że bąbelki tak subtelnie i lekko wędrują po języku, że mogą wywoływać wspomnienie aromatycznej morskiej bryzy. W niektórych rocznikach można nawet poczuć słony morski smak jodu. W przypadku win Sekt b.A. opisaną gamę aromatów i smaków win Prädikatswein wzmacnia i intensyfikuje dwutlenek węgla wykorzystywany do produkcji wina musującego.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	13,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna ogólna kwasowość:	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	1,08
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

**5. Praktyki winiarskie****a. Podstawowe praktyki enologiczne**

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Niedozwolone są: sorbinian potasu, lizozym dimetyloodiwęglan, elektrodializa, dealkoholizacja, żywice kationitowe, stężenie (kriokoncentracja, osmoza, wirowanie w pojemniku z dnem stożkowym), słodzenie moszczem gronowym, kawałki drewna dębowego lub preparaty.

*Wino wysokiej jakości*

Szczególne praktyki enologiczne

Co najmniej 88 °Oechsle; maksymalna kwasowość = 7,5 g/l; wzmocnienie do maks. 14,0 % według objętości.

Do 100 °Oechsle i wina wzmocniane: maksymalna zawartość cukru resztkowego = „półwytrawne” zgodnie z ustawą o winie.

Ponad 100 °Oechsle: maksymalna zawartość cukru resztkowego = masa moszczu/3

*Wino o specjalnych cechach*

Szczególne praktyki enologiczne

„Auslese”: co najmniej 105 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 90 g/l

„Beerenauslese”: co najmniej 130 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 150 g/l

„Troockenbeerenauslese”: co najmniej 180 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 180 g/l

„Eiswein”: co najmniej 130 °Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 150 g/l

*Gatunkowe wino musujące z określonych regionów*

Szczególne praktyki enologiczne: tradycyjna fermentacja butelkowa

**b. Maksymalne zbiory**

70 hektolitrów z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

„Uhlen Blaufüsser Lay” stanowi część chronionej nazwy pochodzenia „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270).

Winnice Uhlen Blaufüsser Lay są położone w miejscowości Winnigen na obszarze wiejskim w powiecie Mayen-Koblencja w Nadrenii-Palatynacie. Winnica „Blaufüsser Lay” jest zapisana w rejestrze gruntów jako działka otwartej przestrzeni. Od ponad dziesięciu lat nazwa ta figuruje na etykietach jako oznaczenie gleby charakteryzującej się formacjami łupkowymi. Termin „Blumslay” (od „Blaufüsser Lay” – „Blauslay” – „Blooslay” – „Blumslay”) to słowo pochodzące z dialektu, które trafiło do literackiej odmiany niemieckiego i oznacza najwyższy punkt winnicy, z którego można ją obserwować. Obszar rozciąga się od działki 2219/1 do położonych niżej działek 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Produkty opatrzone ChNP „Uhlen Blaufüsser Lay” mogą być wytwarzane na zarejestrowanym obszarze produkcji win objętych chronionymi nazwami pochodzenia „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270). Wyznaczony obszar jest położony w ChNP Mozela.

Gospodarstwo Uhlen Blaufüsser Lay obejmuje obszar 1,96 ha.

**7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Weißer Riesling

## 8. Opis związków

Winnice Uhlen Blaufüsser Lay leżą na tarasowych stokach doliny Dolnej Mozeli. Tarasy w winnicy Uhlen Blaufüsser Lay charakteryzują się tradycyjnym układem z ekspozycją na południowy zachód. Znajdują się one na wysokości od ok. 75 do 210 m nad poziomem morza. Średnia temperatura w ostatnich pięciu latach była stosunkowo wysoka (11,6 °C), co jest raczej typowe na tak niskiej wysokości. Niski poziom opadów (ok. 620 mm) i duża liczba godzin nasłonecznienia (1 922) tworzą mikroklimat, który znacznie różni się od innych obszarów chronionej nazwy pochodzenia „Mosel” i sprawia, że tutejsze winogrona osiągają szczególny poziom dojrzałości (wysoka potencjalna zawartość alkoholu przy niskiej kwasowości i dojrzałych fenolach). Wina te są uważane za bardzo wyraziste i pełne aromatu. Wyjątkowe cechy geologiczne regionu Lay Blaufüsser Uhlen w znacznym stopniu przyczyniają się do osiągnięcia przez winogrona fizjologicznej dojrzałości i wpływają na smak poszczególnych odmian, które są tam uprawiane.

Z geologicznego punktu widzenia Uhlen Blaufüßer Lay należy do systemu dewońskiego (oddział dewon dolny). Dokładniej rzecz ujmując, obszar składa się z osadów pochodzących z podpoziomów Oberems/Laubach oraz ze starszych osadów z poziomów Laubach. O coraz większej głębokości morza świadczą zagęszczone ciemne frakcje pyłowe i pakiety łupkowe. Zwietrzałe skaliste gleby, które powstały z tych osadów, to regosole zawierające różne rodzaje łupków z dużą zawartością gliny i łupków ilastych. Wyższa zawartość gliny w glebie w porównaniu z sąsiednimi oznaczeniami ChNP sprawia, że pojemność wodna gleby jest większa, a w jej niższych warstwach wyższa jest średnia temperatura. Czynniki te powodują znaczne różnice organoleptyczne w porównaniu z sąsiednimi ChNP. Wino „Uhlen Blaufüsser Lay” charakteryzuje się mniejszym udziałem składników owocowych w ogólnie dyskretnym bukacie. Powstałe w smaku wrażenie mineralne i zapachowe pozostaje na podniebieniu, powodując odczucie najczęściej opisywane jako „eleganckie, chłodne, wyraźne”.

Wpływ człowieka opiera się na tradycji uprawy winorośli, która jest podtrzymywana od tysięcy lat. Sztuka uprawy winorośli na zboczach pokrytych tarasami podtrzymywanymi przez kamienne mury, sięga czasów rzymskich. W 380 r.n.e. rzymski poeta Auzoniusz porównywał te konstrukcje do amfiteatrów. Kolejnym dowodem na to, że winorośl uprawia się w okolicy od tysięcy lat, są rzymskie monety, które znaleziono na tarasach. Prawdopodobnie mają one związek z praktykami ofiarnymi. Od tamtej pory przez cały czas w regionie uprawia się winorośl. Przez wieki jakość produkcji była stale ulepszana dzięki nowym odmianom winogron (od początku XIX wieku szczepu Riesling) oraz nowym sposobom organizacji winnic (rośliny uprawiane w formie krzewów, mocowane na palikach lub na rusztowaniach połączonych drutem). W ostatnich dziesięcioleciach, dzięki temu, że wiedza w zakresie ochrony środowiska jest coraz większa, w coraz mniejszym stopniu wykorzystuje się wysoce rozpuszczalne nawozy mineralne. W związku z tym w miejscowej glebie odrodziły się naturalne gatunki mikroflory i mikrofauny, co zintensyfikowało procesy zarówno absorpcji składników odżywczych, jak i wymiany kationów. Dzieje się tak, ponieważ w procesach tych uczestniczą złożone cząsteczki, które wchodzą w symbiotyczne interakcje z mikroorganizmami żyjącymi na siatkach korzeni włosowatych winorośli. Te mikroorganizmy mogą pośredniczyć w czerpaniu przez rośliny z gleby konkretnych substancji organicznych i minerałów, co sprawia, że smak wina jest jeszcze bardziej niepowtarzalny.

Związek opisany powyżej dotyczy również gatunkowego wina musującego z określonych regionów.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

*Podstawa prawna*

Ustawodawstwo krajowe

*Rodzaj wymogów dodatkowych*

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

*Opis wymogu*

Informacje, które należy przekazać, dotyczące etykiet i opakowań, zostały określone w przepisach ustawowych i wykonawczych obowiązujących w Unii Europejskiej, Republice Federalnej Niemiec i kraju związkowym Nadrenia-Palatynat. Zanim na etykiecie można będzie zamieścić tradycyjne terminy związane z tą nazwą pochodzenia, wino musi zostać poddane urzędowej kontroli. Tylko wina, które spełniają szczególne wymogi tej urzędowej kontroli, otrzymują oficjalne numery kontrolne składające się z siedmiu cyfr (tzw. numer AP) wskazujących: organ dokonujący kontroli, numer gospodarstwa, liczbę win zgłoszonych do kontroli oraz rok ich zgłoszenia lub rok wydania numeru kontrolnego. Numer kontrolny musi być podany na etykiecie. Tradycyjne terminy „Qualitätswein”, „Prädikatswein” i „Sekt b.A.” są związane z nazwą pochodzenia i mogą zastąpić określenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

### Link do specyfikacji produktu

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