

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 349/13)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY JEDNOLITEGO DOKUMENTU

„UHLEN BLAUFÜSSER LAY / UHLEN BLAUFÜßER LAY”

PDO-DE-02081-AM01

Data przekazania informacji: 6.7.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Analityczne lub organoleptyczne cechy charakterystyczne

Analityczne cechy charakterystyczne muszą odpowiadać wymogom prawnym w Niemczech.

Błąd redakcyjny.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Uhlen Blaufüsser Lay

Uhlen Blaufüßer Lay

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Wino gatunkowe

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy ma nieco inne właściwości: wino gatunkowe, wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów).

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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 analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano danych liczbowych, stosuje się odpowiednie przepisy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy ma nieco inne właściwości: wino gatunkowe, wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów).

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 przechodzi w słodycz, która w winach „Auslese” ma delikatny charakter.

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano danych liczbowych, stosuje się odpowiednie przepisy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy ma nieco inne właściwości: wino gatunkowe, wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów).

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 słodycz, która w winach „Auslese” ma delikatny charakter, a w winach „Beerenauslese” jest bardziej kremowa i może zawierać również 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.

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano danych liczbowych, stosuje się odpowiednie przepisy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów)

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Blaufüsser Lay. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy ma nieco inne właściwości: wino gatunkowe, wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) oraz Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów).

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 powyżej gamę aromatów i smaków win Prädikatswein wzmacnia i intensyfikuje dwutlenek węgla wykorzystywany do produkcji wina musującego.

W przypadku analitycznych cech charakterystycznych, dla których nie podano danych liczbowych, stosuje się odpowiednie przepisy.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Niedozwolone są: sorbinian potasu, lizozym, dimetylodiwęglan, elektrodializa, dealkoholizacja, wymiennicze kationowe, zagęszczanie (kriokoncentracja, osmoza, wirowanie w pojemniku z dnem stożkowym), słodzenie, kawałki drewna dębowego lub preparaty.

Wino gatunkowe

Szczególne praktyki enologiczne

Przynajmniej 88° Oechsle lub maksymalna kwasowość (wyrażona jako kwas winowy) = 7,5 g/l

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

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

Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein)

Szczególne praktyki enologiczne

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

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

„Trockenbeerenauslese”: przynajmniej 180° Oechsle; minimalna zawartość cukru resztkowego = 180 g/l

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

Sekt b.A. (gatunkowe wino musujące z określonych regionów)

Szczególne praktyki enologiczne
Tradycyjna fermentacja butelkowa

b) *Maksymalna wydajność*
70 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

„Uhlen Blaufüsser Lay” jest częścią chronionej nazwy pochodzenia „Mosel” (PDO-DE-A1270).

Winnice Uhlen Blaufüsser Lay są położone w okolicach miejscowości Winingen 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 obserwacyjny nad winnicą. Obszar rozciąga się od działki nr 2219/1 do położonych w dół rzeki działek nr 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 położony jest na obszarze objętych ChNP „Mosel”.

Uhlen Blaufüsser Lay obejmuje obszar 1,96 ha.

7. Główne odmiany winorośli

Weisser Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Opis związku lub 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 ChNP „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 Uhlen Blaufüsser Lay 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. Zwiertzałe 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 jest skutkiem 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 odmianie 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 (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi 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 szeregu cyfr 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

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
