

**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 349/15)

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

PRZEKAZANIE INFORMACJI O ZMIANIE STANDARDOWEJ ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

**„UHLEN ROTH LAY”**

**PDO-DE-02083-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 Roth 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 Roth 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 „Uhlen Roth Lay” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją.

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)	

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

*Wino z wyróżnikiem (Prädikatswein) („Auslese”)*

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Roth 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 „Uhlen Roth Lay” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją. Wyżej opisana gama aromatów i smaków na niższych poziomach 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 (Prädikatsweine) („Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” i „Eiswein”)*

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Roth 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 „Uhlen Roth Lay” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją. 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 Roth 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 „Uhlen Roth Lay” mają barwę jasnożółtą, czasami zielonkawą. Z czasem zyskuje ona na intensywności, a kiedy wino jest w pełni dojrzałe, przybiera ono soczysty, złocisty kolor. Aromat win jest zdefiniowany przez wzajemne oddziaływanie nut owocowych oraz nut mineralnych typowych dla łupków i często charakteryzuje się chłodną i metaliczną, lecz nienachalną ostrością, która w wyrafinowany sposób oddziałuje na podniebienie. W większości przypadków wina zawierają tylko kilka zapachów z palety woni owocowych. Czasami będzie to jesienna nuta dojrzałych jabłek, a czasami delikatny zapach fiołka w połączeniu z lukrecją. W przypadku win Sekt b.A. opisaną 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, dimetyloidiwęglan, 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

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

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

Winnice Uhlen Roth Lay są położone w miejscowości Winnigen na obszarach wiejskich w powiecie Mayen-Koblencja w kraju związkowym Nadrenia-Palatynat. Ta część winnic Uhlen od niepamiętnych czasów znana jest pod nazwą „Uhlen Roth Lay”, którą zawdzięcza wierzchołkowi góry wznoszącej się nad winnicami i miejscowym czerwonym skałom. Obszar uprawy rozciąga się od pierwszych w dół rzeki winnic w dolinie Belltal – działki nr 262/54 i 156/53 – do położonych w dół rzeki działek oznaczonych numerami: 6/1, 117/1 i 2394/3.

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

Uhlen Roth Lay obejmuje obszar 15,97 ha.

## 7. Główne odmiany winorośli

Weisser Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

## 8. Opis związku lub związków

Winnice Uhlen Roth Lay leżą na tarasowych stokach doliny Dolnej Mozeli. Tarasy w winnicach Uhlen Roth Lay charakteryzują się tradycyjnym układem z ekspozycją na południe. 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 (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 Uhlen Roth Lay przyczyniają się do osiągnięcia przez winogrona fizjologicznej dojrzałości i wpływają na smak poszczególnych odmian, które są tam uprawiane. Z geologicznego punktu widzenia Uhlen Roth Lay należy do systemu dewońskiego (oddział dewon dolny). Dokładniej rzecz ujmując, obszar składa się z osadów pochodzących z podpoziomów Oberems/Lahnstein zawierających kwarcyt z okresu ems i starszej części warstw Hohenrhein. Skała ma bardzo wysoką zawartość magnezu, aluminium, a w szczególności żelaza. Niektóre skały zawierają do 8 % tlenków żelaza w postaci drobin o wielkości ok. 0,25 mm znajdujących się pomiędzy ziarnkami piasku. Poszczególne cząstki są powiązane krzemionką, co sprawia, że skała jest bardzo twarda. Zwietrzałe skaliste gleby, które powstały z tych osadów, to regosole zawierające różne rodzaje łupków, z których większość to łupki ilaste i piaszkowe. Odczyn pH gleby jest niższy niż na sąsiadujących obszarach ChNP (ok. 6,0, w porównaniu z 7,5 na sąsiadujących obszarach). Fakt, że gleba zawiera stosunkowo niewiele cząstek gliniastych, ale posiada wysoką zawartość kamienia (ponad 50 %) oznacza, że jest ona dobrze napowietrzona również w niższych warstwach. Fakt ten, w połączeniu z występowaniem szczególnej mikroflory i mikrofauny sprawia, że wina w tym regionie mają właściwości organoleptyczne bardzo odmienne od produktów wytwarzanych w sąsiednich obszarach ChNP. Wiele win Uhlen Roth Lay ma bardzo wyrafinowany charakter. Młode wina, chociaż zazwyczaj są zamknięte, mają ogromny potencjał związany z dojrzewaniem. 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](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)