

**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 Laubach” (ChNP)]**

(2018/C 277/05)

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 Laubach” 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 Laubach”,

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 Laubach” (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 Laubach”

PDO-DE-02082

Data złożenia wniosku: 26.3.2015

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

„Uhlen Laubach”

**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 Laubach. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada nieco inne właściwości: wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Uhlen Laubach” 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. Szare łupki z Laubach należą do skał o największej zawartości wapnia w regionie Mozeli (od 25 do 45 %). Dlatego aromat dojrzewających tutaj win czasem przywołuje na myśl zapach chłodnego dymu i orzechów laskowych, a ich smak jest na ogół pełniejszy i delikatny. Tutejsze wina, ciepłe i aksamitne, często fascynują pełnią i głębią smaku. Wina są kremowe i z reguły gotowe do spożycia po bardzo krótkim okresie dojrzewania.

## 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 Laubach. Istnieją trzy rodzaje produktów winiarskich, z których każdy posiada nieco inne właściwości: wina gatunkowe, wina z wyróżnikiem (Prädikatswein) i gatunkowe wina musujące z określonych regionów (Sekt b.A.).

Młode wina „Uhlen Laubach” 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. Szare łupki z Laubach należą do skał o największej zawartości wapnia w regionie Mozeli (od 25 do 45 %). Dlatego aromat dojrzewających tutaj win czasem przywołuje na myśl zapach chłodnego dymu i orzechów laskowych, a ich smak jest na ogół pełniejszy i delikatny. Tutejsze wina, ciepłe i aksamitne, często fascynują pełnią i głębią smaku. Wina są kremowe i z reguły gotowe do spożycia po bardzo krótkim okresie dojrzewania. 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 nuty miodu. Opisane aspekty aromatu win są jeszcze bardziej widoczne w winach „Troockenbeerenauslese”. W przypadku win typu „Eiswein” opisana 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:	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), z dodatkowym oznaczeniem „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” lub „Eiswein”

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

Młode wina „Uhlen Laubach” 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. Szare łupki z Laubach należą do skał o największej zawartości wapnia w regionie Mozeli (od 25 do 45 %). Dlatego aromat dojrzewających tutaj win czasem przywołuje na myśl zapach chłodnego dymu i orzechów laskowych, a ich smak jest na ogół pełniejszy i delikatny. Tutejsze wina, ciepłe i aksamitne, często fascynują pełnią i głębią smaku. Wina są kremowe i z reguły gotowe do spożycia po bardzo krótkim okresie dojrzewania. 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 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:	7,0 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	2,1
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	400

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

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

Młode wina „Uhlen Laubach” 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. Szare łupki z Laubach należą do skał o największej zawartości wapnia w regionie Mozeli (od 25 do 45 %). Dlatego aromat dojrzewających tutaj win czasem przywołuje na myśl zapach chłodnego dymu i orzechów laskowych, a ich smak jest na ogół pełniejszy i delikatny. Tutejsze wina, ciepłe i aksamitne, często fascynują pełnią i głębią smaku. Wina są kremowe i z reguły gotowe do spożycia po bardzo krótkim okresie dojrzewania. 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, dimetylodiwęglan, 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 z wyróżnikiem (Prädikatswein)*

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

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

„Eiswein”: co najmniej 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. Maksymalne zbiory**

70 hektolitrow z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

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

Winnice Uhlen Laubach są położone w miejscowości Winingen na obszarze wiejskim w powiecie Mayen-Koblencja w kraju związkowym Nadrenia-Palatynat. Ta część regionu Uhlen od ponad dziesięciu lat znana jest w świecie wina pod nazwą „Laubach”, wziętą od dokładnej nazwy geologicznej tutejszych łupków. Obszar rozciąga się od położonych na niższym poziomie działek nr 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 do działki na niższym poziomie nr 2222/1.

Produkty opatrzone ChNP „Uhlen Laubach” mogą być wytwarzane na obszarze produkcji zarejestrowanym dla win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270). Zdefiniowany obszar jest objęty chronioną nazwą pochodzenia „Mosel”. Gospodarstwo Uhlen Laubach obejmuje obszar 12,84 ha.

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

Weißer Riesling

## 8. Opis związków

Winnice Uhlen Laubach leżą na tarasowych stokach doliny Dolnej Mozeli. Tarasy w winnicy Uhlen Laubach 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 Uhlen Laubach przyczyniają się do osiągnięcia przez winogrona fizjologicznej dojrzałości i wpływają na smak poszczególnych odmian, które są tam uprawiane. Z geologicznego punktu widzenia Uhlen Laubach należy do systemu dewońskiego (oddział dewon dolny). Dokładniej rzecz ujmując, obszar składa się z osadów pochodzących z podpoziomów Oberems/Laubach i Lahnstein oraz z warstw Laubach i Hohenrhein. Wysoka zawartość wapnia w łupkach występujących w tej okolicy wskazuje na to, że dno morza stawało się coraz bardziej płaskie. Tropikalne morze miało głębokość nie większą niż 10–20 metrów i pierwotnie zawierało wystarczającą ilość tlenu, aby mogły w nim żyć koralowce i małże, których pozostałości można dziś znaleźć w łupkach. Zwiętrzałe skaliste gleby, które powstały z tych osadów, to regosole zawierające różne rodzaje łupków, z których większość to łupki ilaste. Zawartość wapnia w miejscowej glebie jest znacznie wyższa niż w glebie na sąsiadujących obszarach ChNP. Oznacza to, że odczyn pH gleby jest również wyższy (7,5 w porównaniu z 6,0 na sąsiadujących obszarach). Poszczególne cząstki gleby wiążą się ze sobą głównie za pomocą węglanów. 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. Ten fakt, w połączeniu z wysoką zawartością wapnia, a zwłaszcza z występowaniem szczególnej mikroflory i mikrofauny, sprawia, że wina w tym regionie mają właściwości organoleptyczne bardzo odmienne od produktów wytwarzanych w sąsiednich obszarach ChNP. Wina Uhlen Laubach często mają lekko dymny aromat. Ich smak jest zazwyczaj pełny i łagodny, delikatny i aksamitny. Są one bardziej kremowe niż wina z sąsiednich obszarów ChNP. Z reguły są gotowe do spożycia po bardzo krótkim okresie dojrzewania. 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 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 win Sekt b.A.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

*Podstawa prawna*

Ustawodawstwo 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

[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)