

**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 349/14)

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 LAUBACH”**

**PDO-DE-02082-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

**2. Opis terytorium**

Po dokonaniu przeglądu przez krajowy urząd geologiczny dodatkowe obszary w regionie Uhlen uznano za część warstw Laubach.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

„Uhlen Laubach”

**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 Laubach. 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 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 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.

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

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Laubach. 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 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.

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 „Troockenbeerenauslese”. 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)	

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

Białe wina odmiany riesling dojrzewają na obszarze Uhlen Laubach. 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 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.

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 „Troockenbeerenauslese”. 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 Laubach. 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 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.

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, żywice kationitowe, stężenie (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 Laubach” stanowi część ChNP „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270).

Winnice Uhlen Laubach są położone w miejscowości Winningen 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 w dół rzeki działek nr 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 do położonej w dół rzeki działki nr 2222/1.

Produkty opatrzone ChNP „Uhlen Laubach” mogą być wytwarzane na obszarze produkcji zarejestrowanym dla win objętych ChNP „Mosel” (nr rejestracyjny PDO-DE-A1270). Zdefiniowany obszar jest objęty ChNP „Mosel”. Uhlen Laubach obejmuje obszar 13,83 ha.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Weisser Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

## 8. Opis związku lub związków

Winnice Uhlen Laubach leżą na tarasowych stokach doliny Dolnej Mozeli. Tarasy w winnicach 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 podpoziomu Oberems/Laubach i warstwy Laubach oraz podpoziomu Lahnstein i warstwy 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. Zwiertzałe 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, 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 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)

---