DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 3 august 2018

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol

[Uhlen Roth Lay (DOP)]

(2018/C 277/04)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului [1], în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

(1) Germania a transmis o cerere de protecție a denumirii „Uhlen Roth Lay" în conformitate cu partea a II-a titlul II capitolul I secțiunea 2 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

(2) În conformitate cu articolul 97 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din regulamentul menționat.

(3) Pentru a permite prezentarea de declarații de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, documentul unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din regulamentul respectiv, precum și trimiterea la publicarea caietului de sarcini făcută pe parcursul procedurii naționale preliminare de examinare a cererii de protecție a denumirii „Uhlen Roth Lay" ar trebui să fie publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Documentul unic întocmit în conformitate cu articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al denumirii „Uhlen Roth Lay" (DOP) sunt incluse în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție la protecția denumirii menționate la primul paragraf al prezentului articol în termen de două luni de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 3 august 2018.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

[1] JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

„Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Data depunerii cererii: 26.3.2015

1. **Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare**

Uhlen Roth Lay

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumos de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Vin de calitate

Vinurile albe Riesling se maturează pe domeniul Uhlen Roth Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare având proprietăți ușor diferite: vin de calitate, vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein) și Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate).

Vinurile tinere Uhlen Roth Lay au culoare galben deschis, uneori verzui, care devine mai intensă pe măsură ce vinul se maturează, devenind aurie, intensă și cu aspect apetisant de îndată ce vinul s-a maturat pe deplin. Aromele vinurilor sunt definite prin interacțiunea notelor fructate și a notelor minerale tipice de ardezie, fiind adesea caracterizate de un ușor gust astringent, metalic și răcoros, care produce o senzație rafinată în momentul degustării. În majoritatea cazurilor, vinurile au doar un număr redus de arome din universul cunoscut al aromelor fructate. Uneori sunt arome discrete de mere de toamnă, coapte, alteori se face simțită o aromă delicată de violete combinată cu lemn dulce.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,5
Aciditatea totală minimă:	5,0 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	1,08
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

Vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein) (Auslese)

Vinurile albe Riesling se maturează pe domeniul Uhlen Roth Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare având proprietăți ușor diferite: vin de calitate, vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein) și Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate).

Vinurile tinere Uhlen Roth Lay au culoare galben deschis, uneori verzui, care devine mai intensă pe măsură ce vinul se maturează, devenind aurie, intensă și cu aspect apetisant de îndată ce vinul s-a maturat pe deplin. Aromele vinurilor sunt definite prin interacțiunea notelor fructate și a notelor minerale tipice de ardezie, fiind adesea caracterizate de un ușor gust astringent, metalic și răcoros, care produce o senzație rafinată în momentul degustării. În majoritatea cazurilor, vinurile au doar un număr redus de arome din universul cunoscut al aromelor fructate. Uneori sunt arome discrete de mere de toamnă, coapte, alteori se face simțită o aromă delicată de violete combinată cu lemn dulce. Gama de savori și arome descrise mai sus are la bază un gust dulce, care este delicat în cazul vinurilor Auslese.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	41,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	5,5
Aciditatea totală minimă	7,0 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	2,1
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	350

Vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese și Eiswein)

Vinurile albe Riesling se maturează pe domeniul Uhlen Roth Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare având proprietăți ușor diferite: vin de calitate, vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein) și Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate).

Vinurile tinere Uhlen Roth Lay au culoare galben deschis, uneori verzui, care devine mai intensă pe măsură ce vinul se maturează, devenind aurie, intensă și cu aspect apetisant de îndată ce vinul s-a maturat pe deplin. Aromele vinurilor sunt definite prin interacțiunea notelor fructate și a notelor minerale tipice de ardezie, fiind adesea caracterizate de un ușor gust astringent, metalic și răcoros, care produce o senzație rafinată în momentul degustării. În majoritatea cazurilor, vinurile au doar un număr redus de arome din universul cunoscut al aromelor fructate. Uneori sunt arome discrete de mere de toamnă, coapte, alteori se face simțită o aromă delicată de violete combinată cu lemn dulce. Gama de savori și arome descrise mai sus are la bază un gust dulce, care este delicat în cazul vinurilor Auslese și mai cremos în cazul vinurilor Beerenauslese și poate conține, de asemenea, note de miere. Aceste aspecte ale savorii vinurilor sunt chiar mai pronunțate în cazul vinurilor Trockenbeerenauslese. În cazul vinurilor Eiswein, gama de savori și arome descrise mai sus include o aciditate condimentată.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	41,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	5,5
Aciditatea totală minimă	7,0 miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	2,1
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	400

Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate)

Vinurile albe Riesling se maturează pe domeniul Uhlen Roth Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare având proprietăți ușor diferite: vin de calitate, vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein) și Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate).

Vinurile tinere Uhlen Roth Lay au culoare galben deschis, uneori verzui, care devine mai intensă pe măsură ce vinul se maturează, devenind aurie, intensă și cu aspect apetisant de îndată ce vinul s-a maturat pe deplin. Aromele vinurilor sunt definite prin interacțiunea notelor fructate și a notelor minerale tipice de ardezie, fiind adesea caracterizate de un ușor gust astringent, metalic și răcoros, care produce o senzație rafinată în momentul degustării. În majoritatea cazurilor, vinurile au doar un număr redus de arome din universul cunoscut al aromelor fructate. Uneori sunt arome discrete de mere de toamnă, coapte, alteori se face simțită o aromă delicată de violete combinată cu lemn dulce. În cazul vinurilor Sekt b.A., gama de savori și arome descrise pentru vinurile Prädikatswein este îmbogățită și intensificată de dioxidul de carbon utilizat în producția de vin spumos.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	13,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,5
Aciditatea totală minimă	5,0 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	1,08
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	185

5. **Practici vitivinicole**

(a) ***Practici oenologice esențiale***

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Nu sunt permise: sorbatul de potasiu, lizozima, dicarbonatul de dimetil, electrodializa, dezalcoolizarea, schimbătorii de cationi, concentrarea (crioconcentrarea, osmoza, coloana de centrifugare conică), îndulcirea cu must de struguri, așchiile de lemn de stejar sau preparatele.

Vin de calitate

Practica oenologică specifică

Cel puțin 88 °Oechsle; aciditate maximă = 7,5 g/l; fortificare până la maximum 14,0 % din volum.

Până la 100 °Oechsle și vinuri fortificate: conținutul maxim de zahăr rezidual = „demisec” în conformitate cu legislația referitoare la vinuri.

Peste 100 °Oechsle: conținutul maxim de zahăr rezidual = greutatea mustului/3

Vin cu proprietăți speciale (Prädikatswein), completat cu: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Practica oenologică specifică

Auslese: cel puțin 105 °Oechsle; conținutul minim de zahăr rezidual = 90 g/l

Beerenauslese: cel puțin 130 °Oechsle; conținutul minim de zahăr rezidual = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: cel puțin 180 °Oechsle; conținutul minim de zahăr rezidual = 180 g/l

Eiswein: cel puțin 130 °Oechsle; conținutul minim de zahăr rezidual = 150 g/l

Sekt b.A. (vin spumos de calitate din regiuni delimitate)

Practica oenologică specifică:

fermentare tradițională în sticlă

(b) ***Producții maxime***

70 de hectolitri pe hectar

6. **Aria delimitată**

Uhlen Roth Lay face parte din DOP „Mosel” (nr. de înregistrare PDO-DE-A1270). Plantațiile viticole din Uhlen Roth Lay sunt situate în zonele Kobern și Winningen din districtul rural Mayen-Koblenz în landul Renania-Palatinat. Denumită după cel mai înalt punct al pădurii situate mai sus de plantațiile viticole și după rocile roșiatice, această parte a domeniului Uhlen este cunoscută din vremuri imemoriale drept „Uhlen Roth Lay”. Aria începe cu primele plantații viticole din avalul văii Belltal – parcelele nr. 262/54 și 156/53 – și se termină în aval cu următoarele parcele: nr. 6/1, 117/1 și 2394/3.

Produsele cu DOP „Uhlen Roth Lay” pot fi fabricate în aria DOP înregistrate „Mosel” (nr. de înregistrare PDO-DE-A1270). Aria delimitată este acoperită de DOP „Mosel”.

Domeniul Uhlen Roth Lay acoperă o suprafață de 15,97 ha.

7. **Soiurile principale de struguri de vin**

Riesling alb

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Plantațiile viticole din Uhlen Roth Lay fac parte din peisajul terasat al cursului inferior al râului Mosel. Terasele Uhlen Roth Lay sunt dispuse în configurația tradițională, cu orientare către sud, și sunt situate la o altitudine aproximativă de 75-210 m deasupra nivelului mării. Temperatura medie în ultimii cinci ani a fost relativ ridicată, și anume 11,6 °C, așa cum este de așteptat la o altitudine atât de joasă. Nivelurile scăzute de precipitații (circa 620 mm) și numărul mare de ore de soare (1 922) determină apariția unui microclimat care este destul de diferit de climatul celorlalte arii aferente DOP „Mosel" și căruia i se datorează maturitatea deosebită a strugurilor (tărie alcoolică potențială ridicată, cu aciditate redusă și fenoli maturi). Se spune că vinurile au o expresie puternică și o savoare foarte plină. Condițiile geologice speciale ale regiunii Uhlen Roth Lay ajută strugurii să atingă maturitatea fiziologică și influențează savoarea specifică a vinurilor din struguri cultivați în această regiune. Pe scara geocronologică, Uhlen Roth Lay aparține sistemului devonian, seria devonianului inferior. Mai precis, această arie constă în sedimente din subetajul Oberems/Lahnstein care conțin cuarțit de Ems și în părți mai vechi ale straturilor Hohenrhein. Rocile au un conținut foarte ridicat de magneziu, de aluminiu și, în special, de fier. Anumite roci constau în 8 % oxizi de fier înglobați în granule de numai 0,25 mm, între particulele de nisip. Particulele individuale sunt ținute împreună de siliciu; acest element face ca roca să fie atât de dură. Solul stâncos rezultat din eroziunea acestor sedimente constituie un regosol format din diferite tipuri de ardezii, majoritatea aluvionare și nisipoase. PH-ul solului este mai mic decât în ariile DOP învecinate (aproximativ 6,0, în comparație cu 7,5 în zonele învecinate). Faptul că solul conține un număr relativ mic de particule argiloase, dar are un conținut ridicat de pietre (de peste 50 %) înseamnă că este bine aerat, până la nivelurile inferioare. Acest aspect, combinat în special cu microflora și microfauna specifice, conferă vinurilor din această regiune caracteristici organoleptice foarte diferite de cele ale vinurilor produse în ariile DOP învecinate. Multe dintre vinurile Uhlen Roth Lay sunt foarte rafinate. Vinurile tinere, deși sunt de obicei foarte „închise", dispun de un potențial enorm de maturare. Influența exercitată de om se bazează pe o tradiție viticolă care datează de mii de ani. Arta plantării de viță-de-vie pe terase susținute de ziduri din piatră uscată datează din epoca romană. În 380 d.H., poetul roman Ausonius descria astfel de construcții ca fiind „amfiteatre." Descoperirea unor monede romane pe aceste terase, care erau probabil destinate a fi ofrande, este încă o dovadă a acestei practici. Începând din acea perioadă, vița-de-vie a fost mereu cultivată în zonă. De-a lungul secolelor, calitatea producției s-a îmbunătățit constant prin dezvoltarea de noi soiuri de struguri (soiul Riesling de la începutul secolului al 19-lea) și a unor noi modalități de cultivare (în tufe, pe araci sau în cadre de sârmă). În ultimele decenii, creșterea sensibilizării față de mediu a condus, în principal, la o utilizare tot mai redusă a îngrășămintelor minerale foarte solubile. În consecință, microflora naturală și populațiile care alcătuiesc microfauna au revenit în sol, fapt care a determinat intensificarea atât a absorbției nutrienților, cât și a proceselor de schimb de cationi ca rezultat al încorporării unor molecule complexe care interacționează simbiotic cu microbii aflați pe sistemul radicular. Acești microbi pot fi utilizați ca transmițători între substanțele organice specifice și mineralele conținute în sol, sporind astfel unicitatea savorii vinului.

Legătura descrisă mai sus se aplică, de asemenea, vinurilor Sekt b.A.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Cerințe suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Informațiile care trebuie furnizate pe etichete și ambalaje sunt definite în conformitate cu legislația și reglementările în vigoare în Uniunea Europeană, Republica Federală Germania și landul Renania-Palatinat. Înainte ca mențiunile tradiționale asociate acestei denumiri de origine să poată fi utilizate pe etichetă, vinul trebuie să fi trecut cu succes printr-o inspecție oficială. Numai vinurile care îndeplinesc anumite cerințe în contextul respectivei inspecții oficiale primesc un număr aferent inspecției oficiale, compus din mai multe cifre, care indică autoritatea de inspecție, numărul exploatației, numărul vinurilor prezentate pentru inspecție și anul în care au fost prezentate sau în care a fost emis numărul aferent inspecției. Numărul aferent inspecției trebuie să fie indicat pe etichetă. Mențiunile tradiționale „Qualitätswein", „Prädikatswein" și „Sekt b.A." sunt asociate cu denumirea de origine și pot înlocui mențiunea „DOP".

Link către caietul de sarcini

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