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 Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (DOP)]

(2018/C 277/03)

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 depus o cerere de protecție a denumirii „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” în conformitate cu partea II 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 se 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 Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer 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 Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer 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 față de 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 Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

Data depunerii cererii: 26.3.2015

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

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer 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 Riesling albe sunt maturate pe domeniul Uhlen Blaufüsser Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare cu proprietăți un pic diferite: vin de calitate („Qualitätswein”), vin cu proprietăți speciale („Prädikatswein”) și vin spumos de calitate din ariile determinate („Sekt b.A.”).

Vinurile „Uhlen Blaufüsser Lay” tinere sunt de culoare galben pal, uneori verzui, iar culoarea se intensifică pe măsură ce se învechește vinul, până la un auriu foarte plăcut atunci când vinul este pe deplin maturat. Aromele vinurilor sunt determinate de îmbinarea între notele fructate și notele de minerale tipice de ardezie. Sedimentul mai argilos al straturilor oceanice mai adânci conferă vinului „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) un gust care poate fi adesea descris ca „întrucâtva mai răcoros”. Structura microcristalină pișcătoare și mineralele se întrepătrund atât de subtil și de lejer pe limbă încât pot aminti de briza aromată a mării. În anumiți ani, este posibil chiar să se simtă gustul sărat al iodului din mare.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	15,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11,5
Aciditatea totală minimă	5,0 în 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”), completat de: „Auslese”

Vinurile Riesling albe sunt maturate pe domeniul Uhlen Blaufüsser Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare cu proprietăți un pic diferite: vin de calitate („Qualitätswein”), vin cu proprietăți speciale („Prädikatswein”) și vin spumos de calitate din ariile determinate („Sekt b.A.”).

Vinurile „Uhlen Blaufüsser Lay” tinere sunt de culoare galben pal, uneori verzui, iar culoarea se intensifică pe măsură ce se învechește vinul, până la un auriu foarte plăcut atunci când vinul este pe deplin maturat. Aromele vinurilor sunt determinate de îmbinarea între notele fructate și notele de minerale tipice de ardezie. Sedimentul mai argilos al straturilor oceanice mai adânci conferă vinului „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) un gust care poate fi adesea descris ca „întrucâtva mai răcoros”. Structura microcristalină pișcătoare și mineralele se întrepătrund atât de subtil și de lejer pe limbă încât pot aminti de briza aromată a mării. În anumiți ani, este posibil chiar să se simtă gustul sărat al iodului din mare. Gama de arome și savori descrisă mai sus are la bază un gust dulce care este delicat în cazul vinurilor „Auslese”.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	41,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	5,5
Aciditatea totală minimă	7,0 în 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”), completat de: „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese”, „Eiswein”

Vinurile Riesling albe sunt maturate pe domeniul Uhlen Blaufüsser Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare cu proprietăți un pic diferite: vin de calitate („Qualitätswein”), vin cu proprietăți speciale („Prädikatswein”) și vin spumos de calitate din ariile determinate („Sekt b.A.”).

Vinurile „Uhlen Blaufüsser Lay” tinere sunt de culoare galben pal, uneori verzui, iar culoarea se intensifică pe măsură ce se învechește vinul, până la un auriu foarte plăcut atunci când vinul este pe deplin maturat. Aromele vinurilor sunt determinate de îmbinarea între notele fructate și notele de minerale tipice de ardezie. Sedimentul mai argilos al straturilor oceanice mai adânci conferă vinului „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) un gust care poate fi adesea descris ca „întrucâtva mai răcoros”. Structura microcristalină pișcătoare și mineralele se întrepătrund atât de subtil și de lejer pe limbă încât pot aminti de briza aromată a mării. În anumiți ani, este posibil chiar să se simtă gustul sărat al iodului din mare. Gama de arome și savori descrisă 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 aromelor vinurilor sunt și mai pronunțate în cazul vinurilor „Trockenbeerenauslese”. În cazul vinurilor „Eiswein”, gama de arome și savori descrisă mai sus include o aciditate condimentată.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	41,0
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	5,5
Aciditatea totală minimă	70 miliechivalenți pe litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	2,1
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	400

Vin spumos de calitate din ariile determinate („Sekt b.A.”)

Vinurile Riesling albe sunt maturate pe domeniul Uhlen Blaufüsser Lay. Există trei tipuri de produse vitivinicole, fiecare cu proprietăți un pic diferite: vin de calitate („Qualitätswein”), vin cu proprietăți speciale („Prädikatswein”) și vin spumos de calitate din ariile determinate („Sekt b.A.”).

Vinurile „Uhlen Blaufüsser Lay” tinere sunt de culoare galben pal, uneori verzui, iar culoarea se intensifică pe măsură ce se învechește vinul, până la un auriu foarte plăcut atunci când vinul este pe deplin maturat.

Aromele vinurilor sunt determinate de îmbinarea între notele fructate și notele de minerale tipice de ardezie. Sedimentul mai argilos al straturilor oceanice mai adânci conferă vinului „Uhlen Blaufüsser Lay” („Uhlen Blaufüßer Lay”) un gust care poate fi adesea descris ca „întrucâtva mai răcoros”. Structura microcristalină pișcătoare și mineralele se întrepătrund atât de subtil și de lejer pe limbă încât pot aminti de briza aromată a mării. În anumiți ani, este posibil chiar să se simtă gustul sărat al iodului din mare. În cazul vinurilor „Sekt b.A.”, gama de arome și savori descrisă a vinurilor „Prädikatswein” este potențată și intensificată de dioxidul de carbon utilizat în producția de vin spumos.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	13,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11,5
Aciditatea totală minimă:	5,0 în 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 următoarele: sorbat de potasiu, lizozimă, dicarbonat de dimetil, electrodializă, dezalcoolizare, schimbători de cationi, concentrare (crioconcentrare, osmoză, coloană de centrifugare conică), îndulcire cu must de struguri, așchii de lemn de stejar sau preparate.

Vin de calitate

Practică oenologică specifică

Cel puțin 88 °Oechsle; aciditatea 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

Practică 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

Vin spumos de calitate din ariile determinate

Practica oenologică specifică: fermentare tradițională în sticlă

(b) ***Producții maxime***

70 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul delimitat**

„Uhlen Blaufüsser Lay” face parte din „Mosel” DOP (numărul de înregistrare PDO-DE-A1270).

Plantațiile viticole Uhlen Blaufüsser Lay se află în zona Winningen a districtului rural Mayen-Koblenz din regiunea Renania-Palatinat. Denumirea „Blaufüßer Lay” este înregistrată în registru ca diviziune rezultată din parcelarea teritoriului. Timp de peste 10 ani, această denumire a figurat pe etichete ca indicare a formațiunii șistoase. Termenul „Blumslay” (de la Blaufüßer Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay), un cuvânt dialectal care a revenit în limba germană standard, se referă la un punct de observare aflat deasupra plantațiilor viticole. Arealul începe cu parcela 2219/1 și se termină în aval cu parcelele 2179, 2181/1, 2186, 2190 și 2189/2.

Produsele care poartă DOP „Uhlen Blaufüsser Lay” pot fi produse și înregistrate în arealul DOP „Mosel” (numărul de înregistrare PDO-DE-A1270). Arealul delimitat se află în interiorul arealului DOP „Mosel”.

Domeniul Uhlen Blaufüßer Lay acoperă o suprafață de 1,96 ha.

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

Weißer Riesling

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Plantațiile viticole Uhlen Blaufüsser Lay fac parte integrantă din peisajul terasat al cursului inferior al râului Mosel. Terasele Uhlen Blaufüsser Lay sunt aranjate într-o configurație tradițională, cu orientare spre sud-vest, și se află la o altitudine cuprinsă între 75 m și 210 m deasupra nivelului mării. Temperatura medie a ultimilor cinci ani, de 11,6 °C, a fost relativ ridicată, potrivit așteptărilor, având în vedere altitudinea joasă. Nivelurile reduse ale precipitațiilor (aproximativ 620 mm) și numărul mare de ore însorite (1 922) produc o microclimă care este destul de diferită de celelalte areale DOP „Mosel" și care este responsabilă pentru maturitatea deosebită a strugurilor (tărie alcoolică potențială ridicată, cu aciditate redusă și fenoli maturi). Se spune că vinurile au o expresie puternică și o aromă foarte plină. Condițiile geologice deosebite din regiunea Uhlen Blaufüsser Lay contribuie în mod semnificativ la atingerea maturității fiziologice a strugurilor și formează aroma individuală a vinurilor produse aici.

Pe scara geocronologică, Uhlen Blaufüßer Lay se află sub sistemul devonian, seria devonianului inferior. Mai exact, arealul constă în sedimente din subetajele Oberems/Laubach și în sedimente mai vechi din etajele Laubach. Adâncimea tot mai mare a mării este vizibilă în formațiunile tot mai groase de mâl închis la culoare și de ardezie. Solul stâncos rezultat din eroziunea acestor sedimente constituie un regosol din diferite tipuri de șist mâlos și bogat în argilă. Solul mai bogat în argilă în comparație cu cele ale DOP-urilor învecinate creează o capacitate mai mare a terenului de a reține apa și o temperatură medie a solului mai redusă în straturile inferioare. Prin urmare, există diferențe organoleptice considerabile față de DOP-urile învecinate. Uhlen Blaufüsser Lay prezintă o pondere mai redusă a elementelor fructate în cadrul buchetului său, care în general este atenuat. Impresia minerală înregistrată la nivel olfactiv continuă la nivelul palatului cu o senzație cel mai adesea descrisă ca fiind „fină, răcoroasă, limpede".

Influența umană se bazează pe o tradiție vitivinicolă de mii de ani. Arta plantării viței-de-vie pe terase sprijinite de ziduri de piatră fără mortar datează din vremea romanilor. În anul 380 d.H., poetul roman Ausonius descria construcțiile de acest gen ca fiind „amfiteatre". O mărturie suplimentară referitoare la această practică este descoperirea unor monede romane în terase, monedele fiind, probabil, menite a fi ofrande. De atunci, în această zonă se practică vitivinicultura. De-a lungul secolelor, calitatea producției s-a îmbunătățit constant, grație dezvoltării unor noi soiuri de struguri (de la începutul secolului al XIX-lea, soiul Riesling) și a unor noi modalități de cultivare (în tufe, pe țăruși sau în cadre de sârmă). În ultimele decenii, sporirea gradului de sensibilizare privind mediul a determinat în principal reducerea cantității de îngrășăminte minerale foarte solubile utilizate. Drept rezultat, populațiile microflorei și microfaunei naturale au revenit în aceste soluri, determinând atât absorbția nutrienților, cât și procesele de schimburi de cationi să se intensifice ca rezultat al încorporării unor molecule complexe care interacționează simbiotic cu microbii aflați pe rădăcinile capilare. Acești microbi pot fi utilizați ca transmițători între substanțele organice specifice și mineralele conținute în sol, sporind astfel unicitatea aromei vinului.

Legătura descrisă mai sus se aplică, de asemenea, vinului spumos de calitate din ariile determinate.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Informațiile care trebuie furnizate pe etichete și ambalaje sunt stabilite de legile și reglementările în vigoare ale Uniunii Europene, ale Republicii Federale Germania și ale statului federal 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. Doar vinurile care îndeplinesc cerințele specifice în contextul respectivei inspecții oficiale primesc numere aferente inspecției oficiale, formate din mai multe cifre fiecare (un „număr AP"), indicând organismul de control, numărul exploatației, numărul vinurilor prezentate pentru inspecție și anul în care au fost prezentate pentru inspecție sau în care a fost emis numărul aferent inspecției. Numărul aferent inspecției trebuie 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