

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 3 agosto 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Uhlen Roth Lay (DOP)]

(2018/C 277/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3.

considerando quanto segue:

- (1) La Germania ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Uhlen Roth Lay» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Uhlen Roth Lay» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Uhlen Roth Lay» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 3 agosto 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Uhlen Roth Lay»

PDO-DE-02083

Data di presentazione della domanda: 26.3.2015

1. Nome (nomi) da registrare

Uhlen Roth Lay

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino/dei vini*Vini di qualità*

I vini ottenuti da Riesling bianco maturano nella tenuta di Uhlen Roth Lay. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (*Prädikatswein*) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (*Sekt b.A.*).

I vini «Uhlen Roth Lay» giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che con l'invecchiamento diventa più intenso, per diventare di un giallo dorato intenso e brillante a piena maturazione. Gli aromi dei vini sono definiti dall'interazione di note fruttate e sentori minerali tipici dell'ardesia e sono spesso caratterizzati da una sensazione di pungenza fredda e metallica anche se non troppo pronunciata che produce una raffinata sensazione sul palato. Nella maggior parte dei casi i vini presentano un aroma derivante dalla gamma dei sentori di frutta. Talvolta si tratta di mele mature dell'autunno, in altri casi di un delicato sentore di violetta combinato con quello della liquirizia.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): | 15,0 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume): | 11,5 |
| Acidità totale minima: | 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | 1,08 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | 250 |

Vino con predicato (Prädikatswein) (Auslese)

I vini ottenuti da Riesling bianco maturano nella tenuta di Uhlen Roth Lay. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (*Prädikatswein*) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (*Sekt b.A.*).

I vini «Uhlen Roth Lay» giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che con l'invecchiamento diventa più intenso, per diventare di un giallo dorato intenso e brillante a piena maturazione. Gli aromi dei vini sono definiti dall'interazione di note fruttate e sentori minerali tipici dell'ardesia e sono spesso caratterizzati da una sensazione di pungenza fredda e metallica anche se non troppo pronunciata che produce una raffinata sensazione sul palato. Nella maggior parte dei casi i vini presentano un aroma derivante dalla gamma dei sentori di frutta. Talvolta si tratta di mele mature dell'autunno, in altri casi di un delicato sentore di violetta combinato con quello della liquirizia. La gamma di aromi e sapori sopra descritta presenta una dolcezza di fondo, che nei vini «Auslese» si caratterizza per delicatezza.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): | 41,0 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume): | 5,5 |
| Acidità totale minima: | 7,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | 2,1 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | 350 |

Vino con predicato (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese o «Eiswein»)

I vini ottenuti da Riesling bianco maturano nella tenuta di Uhlen Roth Lay. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (Prädikatswein) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (Sekt b.A.).

I vini «Uhlen Roth Lay» giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che con l'invecchiamento diventa più intenso, per diventare di un giallo dorato intenso e brillante a piena maturazione. Gli aromi dei vini sono definiti dall'interazione di note fruttate e sentori minerali tipici dell'ardesia e sono spesso caratterizzati da una sensazione di pungenza fredda e metallica anche se non troppo pronunciata che produce una raffinata sensazione sul palato. Nella maggior parte dei casi i vini presentano un aroma derivante dalla gamma dei sentori di frutta. Talvolta si tratta di mele mature dell'autunno, in altri casi di un delicato sentore di violetta combinato con quello della liquirizia. La gamma di aromi e sapori sopra descritta presenta una dolcezza di fondo, che si caratterizza per delicatezza nei vini «Auslese» e per cremosità nei vini «Beerenauslese», e può contenere note di miele. Queste caratteristiche degli aromi dei vini sono ancora più pronunciate nei vini «Trockenbeerenauslese». Nei vini «Eiswein» la gamma di aromi e sapori sopra descritta include anche una nota di acidità piccante.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|----------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): | 41,0 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume): | 5,5 |
| Acidità totale minima: | 7,0 milliequivalenti/litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | 2,1 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | 400 |

Vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (Sekt b.A.)

I vini ottenuti da Riesling bianco maturano nella tenuta di Uhlen Roth Lay. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (Prädikatswein) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (Sekt b.A.).

I vini «Uhlen Roth Lay» giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che con l'invecchiamento diventa più intenso, per diventare di un giallo dorato intenso e brillante a piena maturazione. Gli aromi dei vini sono definiti dall'interazione di note fruttate e sentori minerali tipici dell'ardesia e sono spesso caratterizzati da una sensazione di pungenza fredda e metallica anche se non troppo pronunciata che produce una raffinata sensazione sul palato. Nella maggior parte dei casi i vini presentano un aroma derivante dalla gamma dei sentori di frutta. Talvolta si tratta di mele mature dell'autunno, in altri casi di un delicato sentore di violetta combinato con quello della liquirizia. Nei vini Sekt b.A., la gamma di aromi e sapori descritta in relazione ai vini con predicato è rafforzata e intensificata dall'anidride carbonica utilizzata nella produzione dello spumante.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): | 13,5 |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume): | 11,5 |
| Acidità totale minima: | 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | 1,08 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | 185 |

5. **Pratiche vinicole**a. **Pratiche enologiche essenziali**

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Non sono consentiti: Non sono consentiti: sorbato di potassio, lisozima, dimetildicarbonato, elettrodialisi, dealcolizzazione, scambiatori di cationi, concentrazione (crioconcentrazione, osmosi, pompa centrifuga conica), edulcorazione con mosto di uve, con trucioli di quercia o preparazioni a base di legno di quercia.

Vini di qualità

Pratica enologica specifica

Almeno 88 °Oechsle; acidità massima = 7,5 g/l; alcolizzazione fino a massimo 14,0 % per volume.

Fino a 100 °Oechsle e vini alcolizzati: residuo zuccherino massimo = «semisecco», a norma della legislazione sui vini

Più di 100 °Oechsle: residuo zuccherino massimo = peso del mosto/3

Vino con predicato (Prädikatswein) integrato da: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Pratica enologica specifica

Auslese: almeno 105 °Oechsle; residuo zuccherino minimo = 90 g/l

Beerenauslese: almeno 130 °Oechsle; residuo zuccherino minimo = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: almeno 180 °Oechsle; residuo zuccherino minimo = 180 g/l

Eiswein: almeno 130 °Oechsle; residuo zuccherino minimo = 150 g/l

Vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (Sekt b.A.)

Pratiche enologiche specifiche:

fermentazione tradizionale in bottiglia

b. **Rese massime**

70 ettolitri per ettaro

6. **Zona delimitata**

La Uhlen Roth Lay rientra nella DOP «Mosel» (numero di registrazione PDO-DE-A1270). I vigneti di Uhlen Roth Lay sono situati nella zona di Winningen nel distretto rurale di Mayen-Coblenza in Renania-Palatinato. Questa parte della tenuta di Uhlen, che prende il nome dal punto più elevato della foresta che sovrasta i vigneti e dalle rocce di colore rossastro, è nota da tempo immemore come «Uhlen Roth Lay». La zona ha inizio con i primi vigneti nella parte inferiore della Belltal - particelle 262/54 e 156/53 - ed è delimitata a valle dalle seguenti particelle: n. 6/1, 117/1 e 2394/3.

I prodotti recanti la DOP «Uhlen Roth Lay» possono essere prodotti nella zona della DOP «Mosel» (numero di registrazione PDO-DE-A1270). La zona geografica delimitata è situata nella zona della DOP «Mosel».

La tenuta di Uhlen Roth Lay si estende su una superficie di 15,97 ettari.

7. **Uve da vino principali**

Riesling bianco

8. Descrizione del legame/dei legami

I vigneti della Uhlen Roth Lay sono immersi nel paesaggio a terrazze della Bassa Mosella. Le terrazze della Uhlen Roth Lay, che presentano una disposizione tradizionale con orientamento verso sud-ovest, sono situate ad un'altitudine compresa tra circa 75 m e 210 m sul livello del mare. La temperatura media nel corso degli ultimi cinque anni (11,6 °C) è risultata relativamente elevata, come è lecito attendersi a una così bassa altitudine. I bassi livelli di piovosità (circa 620 mm) e l'elevato numero di ore di sole (1 922) producono un microclima nettamente distinto da quello delle altre zone della DOP «Mosel» e a cui si deve il particolare grado di maturità delle uve (elevato titolo alcolometrico potenziale con bassa acidità e fenoli maturi). I vini hanno la reputazione di essere molto espressivi e caratterizzati da un gusto pieno. Le particolari condizioni geologiche della Uhlen Roth Lay contribuiscono in modo significativo alla maturità fisiologica delle uve e determinano l'aroma particolare dei vini prodotti nella regione. Per quanto riguarda la scala dei tempi geologici, la Uhlen Roth Lay appartiene al sistema del Devoniano e alla serie del Devoniano inferiore. Più specificamente, la zona è costituita dai sedimenti dei sottolivelli dell'Oberems/Laubach contenenti quarzite di Ems e dai sedimenti più antichi degli strati dell'Hohenrhein. La roccia presenta un elevato tenore di magnesio, alluminio e, soprattutto, ferro. Alcune rocce hanno un tenore dell'8 % di ossidi di ferro racchiusi in globuli di 0,25 mm tra i grani di sabbia. I singoli grani sono tenuti insieme dalla silice ed è per questo che la roccia ha una consistenza così dura. Il terreno roccioso risultante dall'erosione di questi sedimenti costituisce un regosuolo di diversi tipi di scisti argillosi e limosi. Il pH del suolo è più basso rispetto alle zone DOP limitrofe, (6,0 rispetto a 7,5 nelle zone limitrofe). Il fatto che il suolo contenga relativamente poche particelle di argilla ma abbia un'elevata petrosità (oltre il 50 %) significa che esso è ben areato finanche negli strati più bassi. Tutto questo, unitamente alla microflora e la microfauna specifiche, fa sì che i vini di questa regione abbiano proprietà organolettiche molto diverse da quelle dei vini prodotti nelle zone limitrofe della DOP. Molti vini della tenuta Uhlen Roth Lay presentano un carattere raffinato. I vini giovani, per quanto di solito molto «chiusi», presentano un enorme potenziale di invecchiamento. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione viticulturale millenaria. L'arte di impiantare vigneti su terrazze sostenute da muretti a secco può essere fatta risalire all'epoca romana. Nel 380 DC il poeta romano Ausonio descriveva queste costruzioni come «anfiteatri». Il rinvenimento nelle terrazze di monete romane, presumibilmente aventi valore di offerte, è un'ulteriore dimostrazione di tale pratica. Da quell'epoca la coltivazione della vite nella regione è proseguita senza interruzioni. Nel corso dei secoli la qualità della produzione è stata costantemente migliorata grazie allo sviluppo di nuove varietà di uve (la varietà Riesling risale all'inizio del 19° secolo) e nuove modalità di coltivazione (a cespuglio, su palo o su fili di metallo). Negli ultimi decenni la crescente consapevolezza ambientale ha portato ad una riduzione costante dell'uso di fertilizzanti minerali altamente solubili. Grazie alle popolazioni di microflora e di microfauna naturale che sono tornate a ripopolare il terreno, l'assorbimento dei nutrienti e il processo di scambio cationico avvengono sempre più grazie all'integrazione di molecole complesse in interazione simbiotica con i microrganismi presenti sulle radici. Questi microrganismi agiscono da trasmettitori tra le specifiche sostanze organiche e minerali presenti nel suolo, il che rende il sapore del vino ancora più unico.

Questo legame vale anche per i vini spumanti di qualità (Sekt b.A.)

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro di riferimento giuridico

Normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Le informazioni che devono figurare sulle etichette e sull'imballaggio sono stabilite dalle leggi e dai regolamenti vigenti dell'Unione europea, della Repubblica federale di Germania e del Land Renania-Palatinato. Per poter utilizzare sull'etichetta le menzioni tradizionali associate alla denominazione di origine, il vino deve superare un controllo ufficiale. Solo i vini che nel corso del controllo ufficiale risultano conformi ai requisiti specifici ricevono il numero di controllo speciale composto da più cifre («Numero AP»), indicante l'autorità di controllo, il numero dell'azienda, il numero dei vini presentati al controllo e l'anno in cui sono stati presentati al controllo o in cui è stato rilasciato il numero di controllo. Il numero di controllo deve figurare sull'etichetta. Le menzioni tradizionali «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.» sono associate alla denominazione di origine e possono sostituire la denominazione «DOP».

Link al disciplinare del prodotto

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