

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 3 de agosto de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (DOP)]**

(2018/C 277/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Alemania ha presentado una solicitud de protección del nombre «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 3 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081

Fecha de presentación de la solicitud: 26.3.2015

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay».

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.

5. Vino espumoso de calidad.

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vino de calidad*

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado. El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	15,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Vino con atributos especiales («Prädikatswein»), complementado por: «Auslese»

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado. El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos «Auslese».

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	350

Vino con atributos especiales («Prädikatswein»), complementado por: «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado. El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos «Auslese», más cremosa en los vinos «Beerenauslese», que puede asimismo presentar notas de miel. Estos aspectos de los sabores de los vinos son todavía más pronunciados en los vinos «Trockenbeerenauslese». En el caso de los vinos «Eiswein», la paleta de aromas y sabores descrita incluye una acidez especiada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	5,5
Acidez total mínima:	70 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

Vino espumoso de calidad procedente de zonas determinadas («Sekt b.A.»)

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado.

El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar. En el caso de los vinos «Sekt b.A.», el dióxido de carbono empleado en la producción del vino espumoso realza e intensifica el rango descrito de aromas y sabores de los vinos «Prädikatswein».

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	13,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

5. Prácticas vitivinícolas**a. Prácticas enológicas esenciales**

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

No se permite lo siguiente: sorbato de potasio, lisozima, dicarbonato de dimetilo, electrodiálisis, desalcoholización, intercambiadores catiónicos, concentración (crioconcentración, ósmosis, columna cónica de centrifugado), edulcoración con mosto de uva, virutas de madera de roble o preparados.

Vino de calidad

Práctica enológica específica.

Mínimo de 88 °Oechsle; acidez máxima = 7,5 g/l; fortificación de hasta 14,0 % en volumen.

Hasta 100 °Oechsle y vinos fortificados: contenido máximo de azúcar residual = «semiseco» según la ley sobre el vino.

Más de 100 °Oechsle: contenido máximo de azúcar residual = peso del mosto/3.

Vino con atributos especiales

Práctica enológica específica.

«Auslese»: mínimo de 105 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 90 g/l.

«Beerenauslese»: mínimo de 130 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l.

«Troockenbeerenauslese»: mínimo de 180 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 180 g/l.

«Eiswein»: mínimo de 130 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l.

Vino espumoso de calidad de regiones determinadas

Práctica enológica específica: fermentación tradicional en botella.

b. Rendimientos máximos

70 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada

«Uhlen Blaufüsser Lay» forma parte de la DOP «Mosel» (n.º de registro PDO-DE-A1270).

Los viñedos de «Uhlen Blaufüsser Lay» se encuentran en el municipio de Winnigen, perteneciente al distrito rural de Mayen-Koblenz, en Renania-Palatinado. La denominación «Blaufüsser Lay» está registrada en el catastro como una división al aire libre. Desde hace más de diez años, su nombre figura en las etiquetas como indicación de la formación de esquisto. El término «Blumslay» (de «Blaufüsser Lay» – «Blauslay» – «Blooslay» – «Blumslay»), un término dialectal incorporado al alto alemán, alude a un punto de vigilancia sobre los viñedos. La zona comienza en la parcela 2219/1 y termina río abajo con las parcelas 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Los productos que llevan la DOP «Uhlen Blaufüsser Lay» pueden elaborarse en la zona de la DOP «Mosel» (n.º de registro PDO-DE-A1270). La zona delimitada se sitúa dentro de la DOP «Mosel».

La propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay» abarca una superficie de 1,96 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Riesling blanca.

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Los viñedos de «Uhlen Blaufüsser Lay» están integrados en el paisaje dividido en terrazas del bajo Mosela. Las terrazas de «Uhlen Blaufüsser Lay» están dispuestas siguiendo una configuración tradicional, con orientación suroeste, y se encuentran a una altitud de entre aproximadamente 75 m y 210 m sobre el nivel del mar. La temperatura media en los últimos cinco años, de 11,6 °C, ha sido relativamente elevada, como cabe esperar a tan baja altitud. Las escasas lluvias (unos 620 mm) y las muchas horas de sol (1 922) generan un microclima sensiblemente distinto del de otras zonas de la DOP «Mosel» y que determina el particular punto de maduración de las uvas (elevado grado alcohólico en potencia, baja acidez y fenoles maduros). Se dice de estos vinos que son muy expresivos y tienen un sabor muy pleno. Las particularidades geológicas de la zona de «Uhlen Blaufüsser Lay» contribuyen en gran medida a que las uvas alcancen su madurez fisiológica y otorgan a los vinos producidos en esta zona su peculiar sabor.

En la escala temporal geológica, «Uhlen Blaufüßer Lay» se inscribe en el sistema devónico, serie inferior. Concretamente, la zona está formada por sedimentos de los subniveles Oberems/Laubach y sedimentos más antiguos de los niveles Laubach. El aumento de la profundidad del mar se percibe en los espesos y oscuros paquetes de limo y esquisto. El suelo rocoso y erosionado resultante de estos sedimentos es un regosol de diferentes tipos de esquisto arcilloso y limoso. Si se compara con las DOP vecinas, el suelo tiene un contenido más elevado de arcilla, lo que se traduce en una mayor capacidad de campo y una temperatura media del suelo más baja en los estratos inferiores. En consecuencia, hay diferencias organolépticas considerables con respecto a las DOP vecinas. «Uhlen Blaufüsser Lay» tiene una proporción menor de componentes afrutados en su aroma, por lo general tenue. La impresión olfativa mineral resultante se prolonga hasta el paladar con una sensación a menudo descrita como «fina, fresca, clara».

La influencia humana se apoya en una tradición vitícola milenaria. El arte de plantar vides en terrazas delimitadas por muros en seco se remonta a la época romana. En el año 380 d. C., el poeta romano Ausonio describió estas construcciones como «anfiteatros». En estas terrazas se han encontrado monedas romanas, que probablemente fueron ofrendas, lo que es un dato probatorio más de esta práctica. La vid se cultiva en esta zona desde entonces. A lo largo de los siglos, la calidad de la producción se ha ido mejorando constantemente mediante el desarrollo de nuevas variedades de uva (desde principios del siglo XIX, la variedad *riesling*) y nuevos sistemas para conducir las vides (en vaso, en poste o en espaldera). En las últimas décadas, la mayor conciencia medioambiental ha hecho que cada vez se recurra menos a fertilizantes minerales de alta solubilidad. De resultas, el suelo ha recuperado su microflora y su microfauna, y esto hace que se produzcan cada vez más procesos de absorción de nutrientes e intercambio de cationes debidos a la incorporación de moléculas complejas que interactúan en simbiosis con los microbios presentes en los capilares de las raíces. A su vez, los microbios pueden servir de transmisores entre las sustancias orgánicas y los minerales específicos que contiene el suelo, lo que confiere al vino un sabor todavía más peculiar.

El vínculo descrito se aplica por igual al vino espumoso de calidad de las zonas definidas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

La información que deben presentar las etiquetas y los envases está definida por las disposiciones legales y reglamentarias en vigor en la Unión Europea, la República Federal de Alemania y el Estado federado de Renania-Palatinado. Para poder etiquetar el vino con los términos tradicionales asociados con la denominación de origen, el vino tiene que haberse sometido a una inspección oficial. Solo los vinos que satisfacen los requisitos específicos de la inspección oficial reciben números de inspección oficiales, cada uno con varios dígitos («número AP»), que indican el organismo de inspección, el número de la explotación, el número de vinos presentados a la inspección y el año en que han sido presentados o en que se ha concedido el número de inspección. El número de inspección debe figurar en la etiqueta. Las menciones tradicionales «Qualitätswein», «Prädikatswein» y «Sekt b.A.» se asocian a la denominación de origen y, por tanto, pueden sustituir a la mención «DOP».

Enlace al pliego de condiciones

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