

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 Roth Lay (DOP)]**

(2018/C 277/04)

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 Roth 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 Roth 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 Roth 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 Roth Lay»

PDO-DE-02083

Fecha de solicitud: 26.3.2015

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

Uhlen Roth 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 vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	15,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 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) (vendimia seleccionada)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos de vendimia seleccionada (Auslese).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 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) (vendimia seleccionada de bayas, vendimia seleccionada de bayas secas y vino de hielo)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos de vendimia seleccionada (Auslese), más cremosa en la de bayas, que puede asimismo presentar notas de miel. Estos aspectos de los sabores de los vinos son todavía más pronunciados en el caso de los vinos de vendimia seleccionada de bayas secas. En el caso de los vinos de hielo, la paleta de aromas y sabores incluye una acidez especiada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz. En los vinos espumosos de calidad de zonas vitícolas determinadas, la paleta de aromas y sabores del vino con atributos especiales se refuerza e intensifica por el dióxido de carbono utilizado en su elaboración.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	13,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 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 aplicadas a la vinificaciones

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 o preparaciones de madera de roble.

Vino de calidad

Prácticas enológicas específicas

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 del vino

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

Vino con atributos especiales (Prädikatswein), completado por: vendimia seleccionada, vendimia seleccionada de bayas, vendimia seleccionada de bayas secas y vino de hielo

Prácticas enológicas específicas

Auslese (vendimia seleccionada): mínimo de 105 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 90 g/l

de Beerenauslese (vendimia seleccionada de bayas): mínimo de 130 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l

de Trockenbeerenauslese (vendimia seleccionada de bayas secas): mínimo de 180 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 180 g/l

Eiswein (vino de hielo): mínimo de 130 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l

Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas)

Prácticas enológicas específicas:

fermentación tradicional en botella

b. Rendimientos máximos

70 hl por hectárea

6. Zona delimitada

Uhlen Roth Lay forma parte de la DOP «Mosela» (n.º de registro PDO-DE-A1270). Los viñedos Uhlen Roth Lay están ubicados en las zonas de Kobern y Winnigen del distrito rural de Mayen-Koblenz, en el Estado federado de Renania-Palatinado (Alemania). Reciben su nombre del punto más alto del bosque situado por encima de ellos y de sus rocas rojizas: esta parte de la propiedad vitícola Uhlen se conoce desde tiempos inmemoriales como «Uhlen Roth Lay». La zona empieza en los primeros viñedos situados río abajo de la confluencia del Belltalbach – parcelas n.º 262/54 y 156/53 – y termina río abajo en las parcelas n.º 6/1, 117/1 y 2394/3.

Los productos que llevan la DOP «Uhlen Roth Lay» pueden elaborarse en la zona de la DOP «Mosela» (n.º de registro PDO-DE-A1270). La zona delimitada está cubierta por la DOP «Mosela».

La propiedad vitícola Uhlen Roth Lay tiene una superficie de 15,97 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Riesling blanco

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

Los viñedos Uhlen Roth Lay están ubicados en la zona en terrazas de la Mosela Baja. Las terrazas Uhlen Roth Lay están dispuestas según una configuración tradicional, orientadas al sur, a una altitud entre 75 y 210 m sobre el nivel del mar. La temperatura media en los últimos cinco años, de 11,6 °C, ha sido relativamente alta, como cabe esperar de 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 «Mosela», del que depende el nivel particular de maduración de las uvas (elevado grado alcohólico adquirido, baja acidez y fenoles maduros). Se dice que estos vinos son muy expresivos y tienen un sabor pleno. Las particularidades geológicas de la zona Uhlen Roth Lay hacen que las uvas adquieran su madurez fisiológica y que pueda alcanzarse el sabor peculiar de los vinos elaborados en ella. En la escala temporal geológica, Uhlen Roth Lay se sitúa en el sistema devónico, serie inferior. Concretamente, la zona está formada por sedimentos del subnivel Oberems/Lahnstein que contienen cuarcita de Ems y la parte más antigua de los estratos de Hohenrhein. Las rocas contienen mucho magnesio, aluminio y, sobre todo, hierro. Algunas están formadas por un 8 % de óxidos de hierro encapsulados en diminutos glóbulos de 0,25 mm entre los granos de arena. Estos granos se aglomeran gracias a la sílice, que confiere a las rocas su dureza. El terreno rocoso resultante de la intemperie es un regosol constituido por pizarras diversas, la mayoría de limo arenoso. El pH del suelo (en torno a 6,0) es más bajo que el de las zonas vecinas (7,5) de DOP. Como el suelo contiene relativamente pocas partículas arcillosas, pero muchas piedras (más del 50 %), está bien aireado hasta en sus capas profundas. Esto, junto a la microflora y microfauna específicas, confiere a los vinos de esta zona unas propiedades organolépticas muy distintas de las que tienen los vinos elaborados en las zonas vecinas de DOP. Muchos vinos Uhlen Roth Lay tienen un carácter muy refinado. Los vinos jóvenes, aunque suelen ser muy cerrados, tienen un enorme potencial de envejecimiento. El factor humano se basa en una tradición vitícola de miles de años. El arte de plantar viñedos en terrazas delimitadas por muros de piedra se remonta a los tiempos de los romanos. En el año 380 AD, el poeta romano describió esas construcciones como «anfiteatros». En estas terrazas se han descubierto monedas romanas, que probablemente fueron ofrendas, lo que es un dato probatorio más de esta práctica. La viña se cultiva en esta zona desde entonces. A lo largo de los siglos, la calidad de la producción ha ido mejorando constantemente mediante nuevas variedades de uva (desde principios del s. XIX, la variedad Riesling) y nuevos sistemas de conducción de viñas (en vaso, en poste o en espaldera). En los últimos decenios, la mayor conciencia medioambiental ha ido haciendo que cada vez se recurra menos a fertilizantes minerales de alta solubilidad. De resultas de ello, el suelo ha recuperado su microflora y su microfauna, lo que ha hecho que la absorción de nutrientes y los procesos de intercambio catiónico se produzcan cada vez más como resultado de la interacción de moléculas complejas en simbiosis con los microbios que se encuentran en los capilares de las raíces. Estos microbios pueden servir de transmisores entre las sustancias orgánicas y minerales específicos que contiene el suelo y que confieren al vino su sabor único.

Este vínculo que describimos se aplica también a los vinos espumosos de calidad de estas zonas vitícolas determinadas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Requisitos de etiquetado adicionales

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, en Alemania y en el Estado federado de Renania-Palatinado. Para poder etiquetar este vino con los términos tradicionales asociados con esta denominación de origen, el vino tiene que haberse sometido a una inspección oficial. Solo los vinos que cumplen los requisitos específicos de tal inspección oficial reciben un número de inspección oficial con varios dígitos que indican la autoridad de inspección, la explotación, los vinos presentados a la inspección y el año de presentación, o el año en que se emitió el número de inspección. El número de inspección tiene que aparecer en la etiqueta. Los términos tradicionales «Qualitätswein», «Prädikatswein» y «Sekt b. A.» se asocian con la denominación de origen y pueden sustituir a la denominación «DOP».

Enlace al pliego de condiciones

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