

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 3 août 2018**

relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence de la publication du cahier des charges concernant une dénomination dans le secteur vitivinicole

[Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (AOP)]

(2018/C 277/03)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Allemagne a envoyé une demande de protection de la dénomination «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» conformément à la partie II, titre II, chapitre I, section 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné la demande conformément aux dispositions de l'article 97, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013 et en a conclu que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 dudit règlement, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* le document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), dudit règlement et la référence de la publication du cahier des charges faite au cours de la procédure nationale préliminaire d'examen de la demande de protection de la dénomination «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»,

DÉCIDE:

Article unique

Le document unique établi conformément à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 et la référence de la publication du cahier des charges de la dénomination «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» (AOP) figurent à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la protection de la dénomination visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 3 août 2018.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

AOP-DE-02081

Date de dépôt de la demande: 26.3.2015

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vin(s)*Vin de qualité*

Les vins blancs mûrissent sur la propriété de Uhlen Blaufüsser Lay. Il existe trois sortes de produits de la vigne dont chacune présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs particuliers («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité de régions déterminées («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Blaufüsser Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement vers le vert qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit et passe au doré succulent lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction des notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise. Les sédiments argileux des strates océaniques profondes confèrent au «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un goût qui peut souvent être décrit comme «quelque peu frais». La structure et les minéraux micro-cristallins et piquants dansent souvent avec tant de subtilité et de légèreté sur la langue qu'ils peuvent rappeler les brises marines aromatiques. Certaines années, il est même possible d'identifier le goût de l'iode marin salé.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,0
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	1,08
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

Vin avec attributs particuliers («Prädikatswein»), complété par: Auslese

Les vins Riesling blancs mûrissent sur la propriété de Uhlen Blaufüsser Lay. Il existe trois sortes de produits de la vigne dont chacune présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs particuliers («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité de régions déterminées («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Blaufüsser Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement vers le vert qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit et passe au doré succulent lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction des notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise. Les sédiments argileux des strates océaniques profondes confèrent au «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un goût qui peut souvent être décrit comme «quelque peu frais». La structure et les minéraux micro-cristallins et piquants dansent souvent avec tant de subtilité et de légèreté sur la langue qu'ils peuvent rappeler les brises marines aromatiques. Certaines années, il est même possible d'identifier le goût de l'iode marin salé. L'éventail d'arômes et de saveurs décrit ci-dessus comporte une touche sucrée délicate dans le cas des vins Auslese.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	41,0
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	5,5
Acidité totale minimale	7,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	2,1
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	350

Vin avec attributs particuliers («Prädikatswein»), complété par: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Les vins Riesling blancs mûrissent sur la propriété de Uhlen Blaufüsser Lay. Il existe trois sortes de produits de la vigne dont chacune présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs particuliers («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité de régions déterminées («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Blaufüsser Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement sur le vert qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit et passe au doré succulent lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction des notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise. Les sédiments argileux des strates océaniques profondes confèrent au «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un goût qui peut souvent être décrit comme «quelque peu frais». La structure et les minéraux microcristallins et piquants dansent souvent avec tant de subtilité et de légèreté sur la langue qu'ils peuvent rappeler les brises marines aromatiques. Certaines années, il est même possible d'identifier le goût de l'iode marin salé. L'éventail d'arômes et de saveurs décrit ci-dessus comporte une touche sucrée délicate dans le cas des vins Auslese et plus crémeuse dans les vins Beerenauslese et il peut également contenir des notes de miel. Ces nuances des arômes des vins sont encore plus prononcées dans les vins Trockenbeerenauslese. Dans le cas des vins Eiswein, l'éventail d'arômes et de saveurs décrit ci-dessus comporte une acidité épicée.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	41,0
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	5,5
Acidité totale minimale	70 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	2,1
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	400

Vin mousseux de qualité de régions déterminées (Sekt b.A.)

Les vins Riesling blancs mûrissent sur la propriété de Uhlen Blaufüsser Lay. Il existe trois sortes de produits de la vigne dont chacune présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs particuliers («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité de régions déterminées («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Blaufüsser Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement sur le vert qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit et passe au doré succulent lorsque le vin atteint sa pleine maturité.

Les arômes des vins sont définis par l'interaction des notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise. Les sédiments argileux des strates océaniques profondes confèrent au «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un goût qui peut souvent être décrit comme «quelque peu frais». La structure et les minéraux microcristallins et piquants dansent souvent avec tant de subtilité et de légèreté sur la langue qu'ils peuvent rappeler les brises marines aromatiques. Certaines années, il est même possible d'identifier le goût de l'iode marin salé. Dans le cas des vins Sekt b.A., l'éventail d'arômes et de saveurs décrit ci-dessus des vins Prädikatswein est renforcé et intensifié par le dioxyde de carbone utilisé dans la production du vin mousseux.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	13,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	5,0 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	1,08
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

5. Pratiques vitivinicoles**a. Pratiques œnologiques essentielles**

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Ne sont pas autorisés: le sorbate de potassium, le lysozyme, le dicarbonate de diméthyle, l'électrodialyse, la désalcoolisation, les échangeurs de cations, la concentration (cryoconcentration, osmose, colonne centrifuge conique), l'édulcoration avec du moût de raisin, les copeaux de bois de chêne ou les préparations à base de bois de chêne.

Vin de qualité

Pratique œnologique spécifique

Au moins 88 °Oechsle; acidité maximale = 7,5 g/l; enrichissement jusqu'à 14,0 % en volume.

Jusqu'à 100 °Oechsle et vins enrichis en alcool: teneur maximale en sucre résiduel = «demi-sec», conformément à la loi sur le vin.

Au-delà de 100 °Oechsle: teneur en sucre résiduel maximale = poids du moût/3

Vin avec attributs particuliers

Pratique œnologique spécifique

Auslese: au moins 105 °Oechsle; teneur minimale en sucre résiduel = 90 g/l

Beerenauslese: au moins 130 °Oechsle; teneur minimale en sucre résiduel = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: au moins 180 °Oechsle; teneur minimale en sucre résiduel = 180 g/l

Eiswein: au moins 130 °Oechsle; teneur minimale en sucre résiduel = 150 g/l

Vin mousseux de qualité de régions déterminées

Pratique œnologique spécifique: fermentation classique en bouteille

b. Rendements maximaux

70 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

Uhlen Blaufüsser Lay fait partie de l'AOP «Mosel» (numéro d'enregistrement PDO-DE-A1270).

Les vignobles de Uhlen Blaufüsser Lay Winningen sont situés dans la municipalité de Winningen, dans l'arrondissement de Mayen-Coblence, dans le Land de Rhénanie-Palatinat. La dénomination «Blaufüsser Lay» est enregistrée dans le registre foncier comme division de plein champ. Depuis plus de 10 ans, son nom figure sur les étiquettes comme indication de la formation de schiste. Le terme «Blumslay» (venant de Blaufüsser Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay), terme dialectal utilisé en haut allemand, se réfère à un guet au sommet des vignobles. La zone commence à la parcelle 2219/1 et se termine en aval avec les parcelles 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Les produits portant l'AOP «Uhlen Blaufüsser Lay» peuvent être produits dans la zone de l'AOP «Mosel» (enregistrement n° PDO-DE-A1270). La zone délimitée est située dans la zone de l'AOP Mosel.

La propriété Uhlen Blaufüsser Lay couvre une superficie de 1,96 ha.

7. Cépages principaux

Riesling blanc

8. Description du ou des liens

Les vignobles de la Uhlen Blaufüsser Lay sont intégrés dans le paysage en terrasses de la Moselle inférieure. Les terrasses de la Uhlen Blaufüsser Lay sont disposées de manière traditionnelle, avec une orientation sud-ouest et sont situées à une altitude comprise entre environ 75 m et 210 m au-dessus du niveau de la mer. Avec 11,6 °C, la température moyenne au cours des cinq dernières années a été relativement élevée, comme on peut s'y attendre à une aussi faible altitude. Le faible niveau de précipitations (environ 620 mm) et le nombre élevé d'heures d'ensoleillement (1 922) produisent un microclimat qui se distingue nettement d'autres zones AOP «Mosel» et qui est responsable de la maturité particulière des raisins (titre alcoométrique important avec une acidité faible et des phénols mûrs). Les vins sont réputés être très expressifs et offrir un arôme très marqué. Les conditions géologiques particulières de la région Uhlen Blaufüsser Lay aident considérablement les raisins à parvenir à leur maturité physiologique et façonnent l'arôme individuel des vins qui sont produits ici.

En géologie, la Uhlen Blaufüßer Lay relève du système dévonien, et de la subdivision du Dévonien inférieur. Cette aire est plus précisément constituée des sédiments provenant des sous-couches de Oberems/Laubach et des sédiments plus anciens des strates de Laubach. L'augmentation de la profondeur de la mer se remarque aux épais paquets de limon et d'ardoise. Le sol rocheux dégradé résultant de ces sédiments constitue un régosol de différents types de schistes argileux et limoneux. La forte teneur en argile du sol comparée aux AOP voisines induit une plus grande capacité de rétention et une température moyenne du sol plus basse dans les strates inférieures. En conséquence, il existe de grandes différences organoleptiques par rapport aux AOP voisines. Uhlen Blaufüsser Lay a une proportion moindre de composants fruités dans un bouquet généralement faible. L'impression olfactive minérale qui en résulte se poursuit sur le palais par une sensation généralement décrite comme «fine, fraîche, claire».

L'influence humaine repose sur une tradition viticole vieille de milliers d'années. L'art de planter les vignobles en terrasses, soutenues par des murets de pierres sèches remonte à l'époque romaine. En 380 avant Jésus Christ, le poète romain Ausonius qualifie ces constructions d'«amphithéâtres». La découverte de pièces romaines sur ces terrasses, probablement destinées à servir d'offrandes, constitue une preuve supplémentaire de cette pratique. La vigne a depuis lors toujours été cultivée dans cette région. Au fil des siècles, la qualité de la production s'est constamment améliorée grâce au développement de nouvelles variétés de raisin (la variété Riesling depuis le début du XIX^e siècle) ainsi que de nouveaux modes de culture (en buissons, sur des piquets ou sur des fils de fer). Au cours des dernières décennies, la sensibilisation croissante à l'environnement a principalement abouti à un recours de plus en plus réduit aux engrais minéraux hautement solubles). Le retour consécutif de la microflore et la de microfaune naturelles au sol entraîne des processus d'absorption de nutriments et d'échange de cations se produisant de plus en plus à la suite de l'incorporation des molécules complexes qui interagissent en symbiose avec les microbes se trouvant sur les poils radiculaires. Ces microbes peuvent être utilisés comme transmetteurs de substances organiques et de minéraux contenus dans le sol, ce qui rend l'arôme des vins encore plus unique.

Le lien décrit ci-dessus s'applique également aux vins mousseux de qualité de régions déterminées.

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Les informations à indiquer sur les étiquettes et les emballages sont définies par les lois et règlements en vigueur, de l'Union européenne, de la République fédérale d'Allemagne et du Land de Rhénanie-Palatinat. Avant que les mentions traditionnelles associées à cette appellation d'origine ne puissent être apposées sur l'étiquette, le vin doit avoir subi avec succès un contrôle officiel. Seuls les vins conformes aux exigences spécifiques dans le cadre de cette inspection officielle se voient attribuer des numéros officiels d'inspection, comportant chacun plusieurs chiffres (un nombre «PA»), indiquant l'organisme de contrôle, l'exploitation, le nombre de vins soumis à l'inspection et l'année où ils y ont été soumis ou au cours de laquelle le numéro d'inspection a été attribué. Le numéro de l'inspection doit figurer sur l'étiquette. Les mentions traditionnelles «Qualitätswein», «Prädikatswein» et «Sekt b.A.» sont associées à l'appellation d'origine et peuvent remplacer la dénomination «AOP».

Lien vers le cahier des charges

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