

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 Roth Lay (AOP)]**

(2018/C 277/04)

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 Roth 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 Roth 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 Roth 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 Roth Lay»

AOP-DE-02083

Date de dépôt de la demande: 26.3.2015

1. Dénomination(s) à enregistrer

«Uhlen Roth 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 Riesling blancs mûrissent sur le domaine de Uhlen Roth Lay. Il existe trois types de produits de la vigne, dont chacun présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs spéciaux («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Roth Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement vers le vert, qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit pour donner une robe dorée ample et pulpeuse lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction de notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise, souvent caractérisées par une astringence métallique fraîche et retenue, produisant une sensation raffinée sur le palais. Dans la plupart des cas, les vins n'ont que très peu de parfums issus des arômes fruités connus. Parfois, on retrouve des notes de pommes d'automne mûres et parfois, un arôme délicat de violette mêlé à la réglisse.

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 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 spéciaux («Prädikatswein») («Auslese»)

Les vins Riesling blancs mûrissent sur le domaine de Uhlen Roth Lay. Il existe trois types de produits de la vigne, dont chacun présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs spéciaux («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Roth Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement vers le vert, qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit pour donner une robe dorée ample et pulpeuse lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction de notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise, souvent caractérisées par une astringence métallique fraîche et retenue, produisant une sensation raffinée sur le palais. Dans la plupart des cas, les vins n'ont que très peu de parfums issus des arômes fruités connus. Parfois, on retrouve des notes de pommes d'automne mûres et parfois, un arôme délicat de violette mêlé à la réglisse. L'éventail d'arômes et de saveurs décrit ci-dessus comporte une touche sucrée délicate dans les 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 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 spéciaux («Prädikatswein») («Beerenauslese», «Troddenbeerenauslese», «Eiswein»)

Les vins Riesling blancs mûrissent sur le domaine de Uhlen Roth Lay. Il existe trois types de produits de la vigne, dont chacun présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs spéciaux («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Roth Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement vers le vert, qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit pour donner une robe dorée ample et pulpeuse lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction de notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise, souvent caractérisées par une astringence métallique fraîche et retenue, produisant une sensation raffinée sur le palais. Dans la plupart des cas, les vins n'ont que très peu de parfums issus des arômes fruités connus. Parfois, on retrouve des notes de pommes d'automne mûres et parfois, un arôme délicat de violette mêlé à la réglisse. L'éventail d'arômes et de saveurs décrit ci-dessus comporte une touche sucrée délicate dans les vins «Auslese», et un caractère plus crémeux dans les vins «Beerenauslese»; ils peuvent également comporter des notes de miel. Ces nuances de saveurs sont encore plus prononcées dans les vins «Troddenbeerenauslese». Dans les vins «Eiswein», l'éventail de saveurs et d'arômes décrits ci-dessus présente 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	7,0 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	2,1
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	400

Sekt b.A. (vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée)

Les vins Riesling blancs mûrissent sur le domaine de Uhlen Roth Lay. Il existe trois types de produits de la vigne, dont chacun présente des propriétés légèrement différentes: vin de qualité («Qualitätswein»), vin avec attributs spéciaux («Prädikatswein») et vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée («Sekt b.A.»).

Les vins jeunes «Uhlen Roth Lay» présentent une couleur jaune pâle, tirant occasionnellement vers le vert, qui devient plus intense au fil du vieillissement du produit pour donner une robe dorée ample et pulpeuse lorsque le vin atteint sa pleine maturité. Les arômes des vins sont définis par l'interaction de notes fruitées et des notes de minéralité typiques de l'ardoise, souvent caractérisées par une astringence métallique fraîche et retenue, produisant une sensation raffinée sur le palais. Dans la plupart des cas, les vins n'ont que très peu de parfums issus des arômes fruités connus. Parfois, on retrouve des notes de pommes d'automne mûres et parfois, un arôme délicat de violette mêlé à la réglisse. Dans le cas des vins «Sekt b.A.», l'éventail de saveurs et d'arômes décrits pour les vins avec attributs spéciaux «Prädikatswein» est rehaussé et intensifié par le dioxyde de carbone utilisé dans l'élaboration des vins 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 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 désalcoollisation, 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 maximale en sucre résiduel = poids du moût/3

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

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

Sekt b.A. (vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée)

Pratique œnologique spécifique:

fermentation traditionnelle en bouteille

b. **Rendements maximaux**

70 hectolitres par hectare

6. **Zone délimitée**

Uhlen Roth Lay fait partie de l'AOP «Mosel» (numéro d'enregistrement PDO-DE-A1270). Les vignobles de Uhlen Roth Lay sont situés dans les circonscriptions municipales de Kobern et Winnigen, dans l'arrondissement rural de Mayen-Coblence, dans le Land de Rhénanie-Palatinat. Tirant son nom du point le plus élevé de la forêt au-dessus des vignobles et des rochers rougeâtres, cette partie du domaine de Uhlen est connue depuis des temps immémoriaux sous le nom de «Uhlen Roth Lay». La zone commence aux premiers vignobles en aval de la vallée de Belltal — parcelles n° 262/54 et 156/53 — et se termine en aval avec les parcelles n° 6/1, 117/1 et 2394/3.

Les produits portant l'AOP «Uhlen Roth 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».

Le domaine de Uhlen Roth Lay couvre une superficie de 15,97 ha.

7. **Cépages principaux**

Riesling blanc

8. Description du ou des lien(s)

Les vignobles de l'appellation Uhlen Roth Lay sont intégrés dans le paysage en terrasses de la Moselle inférieure. Les terrasses de Uhlen Roth Lay sont disposées de manière traditionnelle, avec une orientation au sud, 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 potentiel 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 Roth Lay aident considérablement les raisins à parvenir à leur maturité physiologique et façonnent l'arôme individuel des vins qui sont produits ici. Dans l'échelle de temps géologique, la région Uhlen Roth Lay relève du système du Dévonien, et de la subdivision du Dévonien inférieur. Cette zone est plus précisément constituée de sédiments provenant des sous-couches de Oberems/Lahnstein qui contiennent du quartzite d'Ems, et de sédiments plus anciens des strates de Hohenrhein. La roche a une très forte teneur en magnésium, en aluminium et, en particulier, en fer. Certaines roches se composent de 8 % d'oxydes de fer enchâssés dans de très petits globules de 0,25 mm, entre les grains de sable. Ces grains s'agglomèrent grâce à la silice, qui confère sa dureté à la roche. Le sol rocheux résultant de l'érosion de ces sédiments constitue un régosol de différents types d'ardoises généralement argileuses et sablonneuses. Le pH du sol est plus faible que dans les zones des AOP voisines (6,0 environ comparé à 7,5 dans les zones avoisinantes). Le fait que le sol contient relativement peu de particules d'argile mais possède une forte pierrosité (supérieure à 50 %) signifie qu'il est bien aéré jusque dans ses couches les plus profondes. Ces éléments, combinés notamment à la microflore et la microfaune caractéristiques, font que les vins de cette région présentent de grandes différences organoleptiques par rapport aux AOP voisines. De nombreux vins «Uhlen Roth Lay» ont un caractère très raffiné. Les vins jeunes, bien que généralement très fermés, possèdent un potentiel considérable de vieillissement. 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 échelas ou sur palissage). 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 de la microfaune naturelles dans le sol entraîne l'accentuation des processus d'absorption de nutriments et d'échange de cations à la suite de l'incorporation de molécules complexes qui interagissent en symbiose avec les microbes se trouvant sur les poils radiculaires. Ces microbes peuvent être utilisés comme transmetteurs entre les substances organiques et minérales spécifiques contenues 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 dans l'Union européenne, en République fédérale d'Allemagne et dans le 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 numéro «AP»), indiquant l'organisme de contrôle, le numéro de 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