

## 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 Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (DOP)]

(2018/C 277/03)

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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Germania ha presentato domanda di protezione della denominazione «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer 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 Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer 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*

---

<sup>(1)</sup> GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081

Data di presentazione della domanda: 26.3.2015

**1. Nome (nomi) da registrare**

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer 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***Vino di qualità*

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

I vini «Uhlen Blaufüsser 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. I sedimenti argillosi degli strati oceanici più profondi conferiscono ai vini «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un gusto che spesso può essere descritto come «leggermente più fresco». Spesso la pungente struttura microcristallina e i minerali danzano in modo così lieve e sottile sulla lingua da evocare reminiscenze di aromatiche brezze marine. In alcune annate è possibile sentire persino un sapore iodato di mare.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume):	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	11,5
Acidità totale minima:	5 (in grammi per litro, espressa 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) unito alla menzione «Auslese»*

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

I vini «Uhlen Blaufüsser 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. I sedimenti argillosi degli strati oceanici più profondi conferiscono ai vini «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un gusto che spesso può essere descritto come «leggermente più fresco». Spesso la pungente struttura microcristallina e i minerali danzano in modo così lieve e sottile sulla lingua da evocare reminiscenze di aromatiche brezze marine. In alcune annate è possibile sentire persino un sapore iodato di mare. 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
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	7 (in grammi per litro, espressa 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) unito alla menzione «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»*

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

I vini «Uhlen Blaufüsser 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. I sedimenti argillosi degli strati oceanici più profondi conferiscono ai vini «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un gusto che spesso può essere descritto come «leggermente più fresco». Spesso la pungente struttura microcristallina e i minerali danzano in modo così lieve e sottile sulla lingua da evocare reminiscenze di aromatiche brezze marine. In alcune annate è possibile sentire persino un sapore iodato di mare. 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
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	70 in milliequivalenti per 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 Blaufüsser Lay. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità (Qualitätswein), vino con predicato (Prädikatswein) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (Sekt b.A.).

I vini «Uhlen Blaufüsser 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. I sedimenti argillosi degli strati oceanici più profondi conferiscono ai vini «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un gusto che spesso può essere descritto come «leggermente più fresco». Spesso la pungente struttura microcristallina e i minerali danzano in modo così lieve e sottile sulla lingua da evocare reminiscenze di aromatiche brezze marine. In alcune annate è possibile sentire persino un sapore iodato di mare. Nei vini Sekt b.A. la gamma di aromi e sapori sopra descritta per i vini con predicato è rafforzata e intensificata dal biossido di carbonio utilizzato per la produzione di vino 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 (in grammi per litro, espressa 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 vinicole

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.

*Vino di qualità*

Pratica enologica specifica

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

Fino a 100 °Oechsle e vini alcolizzati; residuo zuccherino massimo = «semisecco» secondo la normativa sui vini.

Sopra 100 °Oechsle; residuo zuccherino massimo = peso del mosto/3.

*Vino con predicato*

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*

Pratiche enologiche specifiche: fermentazione tradizionale in bottiglia.

**b. Rese massime**

70 ettoltri per ettaro.

**6. Zona delimitata**

La Uhlen Blaufüsser Lay rientra nella DOP «Mosel» (numero di registrazione PDO-DE-A1270).

I vigneti di Uhlen Blaufüsser Lay sono situati nella zona di Winnigen nel distretto rurale di Mayen-Coblenza in Renania-Palatinato. «Blaufüsser Lay» è iscritta al catasto come divisione di campo aperto. Da oltre 10 anni la denominazione è riportata sull'etichetta per indicare la formazione scistosa. Il termine «Blumslay» (da Blaufüsser Lay, Blauslay, Blooslay Blumslay), parola dialettale utilizzata nell'alto tedesco, indica un punto panoramico al di sopra dei vigneti. La zona inizia con la particella 2219/1 e termina a valle con le particelle 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

I prodotti recanti la DOP «Uhlen Blaufüsser 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 Blaufüsser Lay si estende su una superficie di 1,96 ha

**7. Uve da vino principali**

Riesling bianco

## 8. Descrizione del legame/dei legami

I vigneti della Uhlen Blaufüsser Lay sono immersi nel paesaggio a terrazze della Bassa Mosella. Le terrazze della Uhlen Blaufüsser 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. Con 11,6 °C, la temperatura media negli ultimi cinque anni è stata relativamente alta, come ci si aspetterebbe a questa 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 sono descritti come altamente espressivi e aventi un aroma pieno. Le particolari condizioni geologiche della Uhlen Blaufüsser 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 Blaufüßer 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 e dai sedimenti più antichi degli strati del Laubach. L'aumento della profondità del mare è visibile nell'ispessimento delle formazioni di limo e di ardesia. Il terreno roccioso risultante dall'erosione di questi sedimenti costituisce un regosuolo di diversi tipi di scisti argillosi e limosi. Il maggiore contenuto di argilla del suolo rispetto alle DOP vicine determina una capacità idrica di campo più elevata e una temperatura media del suolo più bassa negli strati inferiori. Ne risultano notevoli differenze organolettiche rispetto alle DOP vicine. «Uhlen Blaufüsser Lay» presenta una proporzione inferiore di componenti fruttati all'interno di un bouquet generalmente sottile. Le impressioni olfattive minerali che ne risultano si prolungano in bocca con una sensazione per lo più descritta come «fine, fresca, chiara».

L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione viticulturale millenaria. L'arte di piantare i vigneti a terrazze sostenute da muretti a secco può essere fatta risalire all'epoca romana. Nel 380 d.C. 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 allora nella regione si è sempre prodotto vino. Nel corso dei secoli la qualità della produzione è stata costantemente migliorata, mediante nuovi vitigni (il Riesling risale all'inizio del 19° secolo) e nuove forme di allevamento (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 il vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

*Quadro giuridico*

Legislazione 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'organismo 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](http://www.ble.de/DE/04_Programme/09_EU-Qualitaetskennzeichen/02_EUBezeichnungenWein/Antraege.html?nn=3057588)