

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 3 de agosto de 2018**

relativa à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* do documento único referido no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência da publicação do caderno de especificações correspondentes a uma denominação de um produto do setor vitivinícola

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

(2018/C 277/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A Alemanha apresentou um pedido de proteção da denominação «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay», em conformidade com a parte II, título II, capítulo I, secção 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) Em conformidade com o artigo 97.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a Comissão examinou o pedido e concluiu estarem cumpridas as condições previstas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, e nos artigos 100.º, 101.º e 102.º desse regulamento.
- (3) A fim de permitir a apresentação de declarações de oposição ao abrigo do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, deverá publicar-se no *Jornal Oficial da União Europeia* o documento único mencionado no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do referido regulamento, bem como a referência da publicação do caderno de especificações efetuada durante o procedimento nacional preliminar de exame do pedido de proteção da denominação «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay».

DECIDE:

Artigo único

O documento único elaborado de acordo com o disposto no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e a referência da publicação do caderno de especificações da denominação «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» (DOP) constam do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses a contar da data da presente publicação, o direito de oposição à proteção da denominação referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 3 de agosto de 2018.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081

Data de apresentação do pedido: 26.3.2015

1. Nome(s) a registar

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

Vinho de qualidade

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na herdade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade (Qualitätswein), vinho com atributos especiais (Prädikatsweine) e vinho espumante de qualidade de regiões definidas (Sekt b.A.).

Os vinhos novos Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas dos vinhos definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente mais fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	15,0
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	1,08
Dióxido de enxofre total máximo (miligramas por litro):	250

Vinho com atributos especiais (Prädikatsweine), complementado por: Auslese

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na herdade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade (Qualitätswein), vinho com atributos especiais (Prädikatsweine) e vinho espumante de qualidade de regiões definidas (Sekt b.A.).

Os vinhos novos Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas dos vinhos definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente mais fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar. À gama de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos Auslese.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	41,0
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	2,1
Dióxido de enxofre total máximo (miligramas por litro):	350

Vinho com atributos especiais (Prädikatsweine), complementado por: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na herdade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade (Qualitätswein), vinho com atributos especiais (Prädikatsweine) e vinho espumante de qualidade de regiões definidas (Sekt b.A.).

Os vinhos novos Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena. Os aromas dos vinhos definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente mais fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar. À paleta de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adocicado, delicado no caso dos vinhos Auslese e mais cremoso nos vinhos Beerenauslese, que podem ainda conter notas de mel. Esta paleta de aromas é ainda mais pronunciada nos vinhos Trockenbeerenauslese. No caso dos vinhos Eiswein, a paleta de aromas e sabores acima descrita inclui uma acidez especiada.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	41,0
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	5,5
Acidez total mínima:	70 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	2,1
Dióxido de enxofre total máximo (miligramas por litro):	400

Vinho espumante de qualidade de regiões definidas (Sekt b.A.)

A maturação dos vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* faz-se na herdade de Uhlen Blaufüsser Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade (Qualitätswein), vinho com atributos especiais (Prädikatsweine) e vinho espumante de qualidade de regiões definidas (Sekt b.A.).

Os vinhos novos Uhlen Blaufüsser Lay apresentam cor amarela clara, por vezes esverdeada, que se torna mais intensa à medida que o produto vai envelhecendo, adquirindo um dourado exuberante quando o vinho atinge a maturidade plena.

Os aromas dos vinhos definem-se pela interação das notas frutadas e minerais típicas da ardósia. Os sedimentos argilosos dos estratos oceânicos profundos conferem ao Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) um sabor que pode ser descrito como «ligeiramente mais fresco». A estrutura e os minerais microcristalinos causam uma sensação de formigueiro tão delicada e ligeira na língua que chegam a evocar o aroma das brisas marítimas. Em certos anos, é mesmo possível sentir o gosto dos sais iodados do mar. No caso dos vinhos Sekt b.A., a paleta de aromas e sabores dos vinhos Prädikatswein acima descrita é realçada e intensificada pelo dióxido de carbono utilizado na produção de vinhos espumantes.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	13,5
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	1,08
Dióxido de enxofre total máximo (miligramas por litro):	185

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

Restrições aplicáveis à vinificação

Não é permitida: a utilização de sorbato de potássio, lizozima e, dicarbonato de dimetilo; a eletrodialise, a desalcoolição, a permuta cationica, a concentração (crioconcentração, osmose, centrifugação), a edulcoração do mosto de uva; a utilização de preparados e de aparas de madeira de carvalho.

Vinho de qualidade

Prática enológica específica

Pelo menos 88 °Oechsle; acidez máxima = 7,5 g/l; beneficiação até 14,0 % em volume.

Até 100 °Oechsle e vinhos fortificados: teor máximo de açúcares residuais = «meio-seco» conforme a legislação vitivinícola.

Mais de 100 °Oechsle: teor máximo de açúcares residuais = peso do mosto/3

Vinho com atributos especiais

Prática enológica específica

«Auslese»: pelo menos 105 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 90 g/l

«Beerenauslese»: pelo menos 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

«Troockenbeerenauslese»: pelo menos 180 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 180 g/l

«Eiswein»: pelo menos 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcares residuais = 150 g/l

Vinho espumante de qualidade de regiões definidas

Prática enológica específica: fermentação tradicional em garrafa

b. Rendimentos máximos

70 hectolitros por hectare

6. Área delimitada

Uhlen Blaufüsser Lay faz parte da DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270).

As vinhas de Uhlen Blaufüsser Lay situam-se no município de Winningen, no distrito de Mayen-Koblenz, na Renânia-Palatinado. O nome «Blaufüsser Lay» consta do registo predial como divisão em campo aberto. Há mais de 10 anos que o seu nome figura nos rótulos como indicação da formação xistosa. O termo «Blumslay» (proveniente de Blaufüsser Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay), um termo dialetal reapropriado pelo alto alemão, designa um posto de vigia no cimo das vinhas. A área começa na parcela 2219/1 e termina a jusante nas parcelas 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Os produtos com a designação DOP «Uhlen Blaufüsser Lay» podem ser produzidos na área DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270). A área delimitada situa-se na zona da DOP Mosel.

A herdade de Uhlen Blaufüsser Lay ocupa uma área de 1,96 hectares.

7. Principais castas

Weißer riesling

8. Descrição da(s) relação(ões)

As vinhas Uhlen Blaufüsser Lay são parte integrante da paisagem em socacos do Baixo Mosela. Os socacos da Uhlen Blaufüsser Lay seguem a configuração tradicional, com orientação a sudoeste, e situam-se a uma altitude de cerca de 75 m e 210 m acima do nível do mar. A temperatura média dos últimos cinco anos, de 11,6 °C, foi relativamente elevada, como é de esperar a tão baixa altitude. Os reduzidos níveis de pluviosidade (aproximadamente 620 mm) e o número elevado de horas de sol (1 922) produzem um microclima que se distingue claramente de outras zonas DOP «Mosel» e que é responsável pela maturação particular das uvas (título alcoométrico potencialmente elevado, baixa acidez e teores de fenóis característicos da maturidade). Os vinhos em causa são conhecidos pela sua expressividade e plenitude de sabor. As condições geológicas particulares da região de Uhlen Blaufüsser Lay contribuem de forma significativa para que as uvas atinjam a maturidade fisiológica e desenvolvam o aroma particular dos vinhos que aí se produzem.

Em termos geológicos, Uhlen Blaufüsser Lay insere-se no sistema devónico (série devónico inferior). Mais concretamente, a área é formada por sedimentos dos subníveis Oberems/Laubach e sedimentos mais antigos dos estratos de Laubach. A maior profundidade do mar é visível na espessura das placas de silte e ardósia. Os solos rochosos resultantes destes sedimentos constituem um regossolo de diferentes tipos de xistos argilosos e limosos. O elevado teor de argila do solo comparativamente às DOP vizinhas propicia uma maior capacidade de retenção e uma temperatura média do solo mais baixa nos estratos inferiores. Existem, portanto, diferenças organoléticas consideráveis em relação às vizinhas DOP. O *bouquet* do Uhlen Blaufüsser Lay, geralmente pouco expressivo, tem uma proporção menor de componentes frutados. A impressão olfativa de mineralidade que daí resulta continua no palato deixando uma sensação de «pureza, frescura e limpidez», tal como é frequentemente descrita.

A influência humana tem por base uma tradição vitícola milenar. A técnica de plantação da vinha em socacos sustentados por muros de pedra seca remonta à época romana. No ano 380 da nossa era, o poeta latino Ausónio descreveu este tipo de construções como «anfiteatros». A descoberta de moedas romanas — muito provavelmente oferendas — nos socacos constitui prova suplementar desta prática. A vinha é cultivada na área desde então. Ao longo dos séculos, a qualidade da produção tem vindo a melhorar através do desenvolvimento de novas variedades de uvas (*riesling*, desde o início do século XIX) e de novas formas de condução das videiras (em taça, em estaca ou em estrutura de arame). Nas últimas décadas, a crescente sensibilização para o ambiente resultou numa utilização cada vez menor de fertilizantes minerais altamente solúveis. A microflora e microfauna naturais regressaram ao solo, levando à absorção crescente de nutrientes e processos de permuta catiónica graças à incorporação de moléculas complexas que interagem em simbiose com os microrganismos presentes no cabelame radicular. Estes microrganismos podem ser utilizados como transmissores de substâncias orgânicas específicas e minerais contidas no solo, o que torna o aroma do vinho ainda mais característico.

A relação acima descrita aplica-se igualmente ao vinho espumante de qualidade de regiões definidas.

9. Outras condições essenciais

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As informações a fornecer nos rótulos e nas embalagens são definidas pelas disposições legislativas e regulamentares em vigor na União Europeia, na República Federal da Alemanha e no Estado Federal da Renânia-Palatinado. Para que as menções tradicionais associadas a esta denominação de origem possam ser utilizadas no seu rótulo, o vinho deverá ser submetido a inspeção oficial. Só aos vinhos que cumpram os requisitos específicos desta inspeção oficial é atribuído um número de inspeção oficial, composto por vários dígitos (um número «AP»), indicando o organismo de controlo, o número da exploração, o número de vinhos submetidos a inspeção e o ano em que foram submetidos ou em que lhes foi atribuído o número de inspeção. O número de inspeção deve ser indicado no rótulo. As menções tradicionais «Qualitätswein», «Prädikatswein» e «Sekt b.A.» estão associadas à denominação de origem e podem substituir a designação «DOP».

Hiperligação para o caderno de especificações

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