

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 Roth Lay (DOP)]

(2018/C 277/04)

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 Roth Lay», ao abrigo da 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 estabelecidas 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) Para permitir a apresentação de declarações de oposição ao abrigo do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, deve publicar-se no *Jornal Oficial da União Europeia* o documento único mencionado no artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do mesmo 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 Roth Lay»,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

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 Roth 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 Roth Lay»

PDO-DE-02083

Data de apresentação do pedido: 26.3.2015

1. Nomes(s) a registar

«Uhlen Roth 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* é feita na herdade de Uhlen Roth Lay. Existem três tipos de produtos vitivinícolas com propriedades ligeiramente diferentes: vinho de qualidade, vinho com atributos especiais (*Prädikatswein*) e vinho espumante de qualidade de regiões definidas (*Sekt b.A.*).

Os vinhos novos Uhlen Roth 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 das notas de mineralidade típicas da ardósia, muitas vezes caracterizadas por uma acidez metálica contida que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, estes vinhos apresentam um número reduzido de aromas de fruta conhecidos. Às vezes, notas de maçã madura no outono, outras, um aroma delicado de violeta e alcaçuz.

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 (Prädikatswein) (Auslese)

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

Os vinhos novos Uhlen Roth 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 das notas de mineralidade típicas da ardósia, muitas vezes caracterizadas por uma acidez metálica contida que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, estes vinhos apresentam um número reduzido de aromas de fruta conhecidos. Às vezes, notas de maçã madura no outono, outras, um aroma delicado de violeta e alcaçuz. À paleta de aromas e sabores acima descritos, acresce um toque adamado, 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 (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein)

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

Os vinhos novos Uhlen Roth 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 das notas de mineralidade típicas da ardósia, muitas vezes caracterizadas por uma acidez metálica contida que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, estes vinhos apresentam um número reduzido de aromas de fruta conhecidos. Às vezes, notas de maçã madura no outono, outras, um aroma delicado de violeta e alcaçuz. À paleta de aromas e sabores acima descritos acresce um toque adamado, que é delicado no caso dos vinhos Auslese e mais cremosos no caso dos vinhos Beerenauslese, que podem ainda conter notas de mel. Esta paleta de aromas dos vinhos 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:	7,0 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	2,1
Dióxido de enxofre total máximo (miligramas por litro):	400

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

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

Os vinhos novos Uhlen Roth 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 das notas de mineralidade típicas da ardósia, muitas vezes caracterizadas por uma acidez metálica contida que produz uma sensação refinada no palato. Na maioria dos casos, estes vinhos apresentam um número reduzido de aromas de fruta conhecidos. Às vezes, notas de maçã madura no outono, outras, um aroma delicado de violeta e alcaçuz. Nos vinhos Sekt b.A., a paleta de aromas e sabores dos vinhos Prädikatswein 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 pertinentes aplicáveis à vinificação

Não é permitida: a utilização de sorbato de potássio, lisozima, dicarbonato de dimetilo, a eletrodialise, a desalcooolização, a permuta catiónica, 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 açúcar residual = «meio-seco», conforme legislação vitivinícola

Mais de 100 °Oechsle: teor máximo de açúcar residual = peso do mosto/3

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

Prática enológica específica

Auslese: pelo menos 105 °Oechsle; teor mínimo de açúcar residual = 90 g/l

Beerenauslese: pelo menos 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcar residual = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: pelo menos 180 °Oechsle; teor mínimo de açúcar residual = 180 g/l

Eiswein: pelo menos 130 °Oechsle; teor mínimo de açúcar residual = 150 g/l

Sekt b.A (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 Roth Lay faz parte da DOP «Mosel» (registo n.º DOP-DE-A1270). As vinhas de Uhlen Roth Lay situam-se na região de Kobern e Winningen, no distrito rural de Mayen-Koblenz, no estado federal da Renânia-Palatinado. Recebe o seu nome do ponto mais alto da floresta acima da vinha e das rochas avermelhadas, esta parte da herdade de Uhlen é conhecida desde tempos imemoriais como «Uhlen Roth Lay». A área começa com as primeiras vinhas situadas a jusante do vale Belltal — parcelas n.ºs 262/54 e 156/53 — e termina a jusante com as parcelas seguintes: N.ºs 6/1, 117/1 e 2394/3.

Os produtos com a designação DOP «Uhlen Roth Lay» podem ser produzidos na área DOP «Mosel» (registo n.º PDO-DE-A1270). A área delimitada é abrangida pela DOP «Mosel».

A herdade de Uhlen Roth Lay ocupa uma área de 15,97 hectares.

7. Principais castas

Riesling branco

8. Descrição da(s) relação(ões)

As vinhas Uhlen Roth Lay são parte integrante da paisagem em socacos do Baixo Mosel. Os terrenos dispostos em socacos do Uhlen Laubach seguem a configuração tradicional, com orientação a sudoeste, e situam-se a uma altitude de cerca de 75 m a 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 elevado número 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 Roth Lay contribuem para que as uvas atinjam a maturidade fisiológica e desenvolvam os aromas individuais dos vinhos que aí se produzem. Em termos geológicos, o Uhlen Roth Lay insere-se no sistema devónico (série devónico inferior). Mais concretamente, a área é formada por sedimentos dos substratos Oberems/Lahnstein que contêm quartzito de Ems e sedimentos mais antigos dos estratos de Hohenrhein. As rochas têm um teor muito elevado de magnésio, alumínio e ferro, em particular. Algumas são constituídas por 8 % de óxidos de ferro, encerrados em glóbulos diminutos de 0,25 mm entre os grãos de areia. Os grãos são agregados por sílica, que é o que confere dureza à rocha. Os solos rochosos resultantes destes sedimentos constituem um regossolo de diferentes tipos de xistos, na sua maioria limo arenoso. O pH do solo é inferior ao das DOP limítrofes (cerca de 6,0 comparativamente aos 7,5 das zonas vizinhas). O solo contém relativamente poucas partículas de argila, mas como é muito pedregoso (mais de 50 %), é bem arejado até às camadas mais profundas. Este facto, conjugado com a microfauna e microflora específicas, confere aos vinhos desta região características organolépticas muito diferentes daquelas que têm os vinhos produzidos nas áreas vizinhas da DOP. Muitos dos vinhos Uhlen Roth Lay têm um carácter muito refinado. Os vinhos jovens, embora sejam normalmente muito fechados, têm um enorme potencial de envelhecimento. A influência humana tem por base uma tradição vitícola milenar. A técnica de plantação da vinha em socacos sustidos por muros de pedra seca remonta à época romana. No ano 380 da nossa era, o poeta latino Ausônio descreveu estas construções como «anfiteatros». A descoberta de moedas romanas nestes socacos, muito provavelmente oferendas, 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 novos sistemas de condução das videiras (em taça, em estaca ou em estrutura de arame). Nas últimas décadas, a crescente sensibilização ambiental resultou fundamentalmente 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 das substâncias orgânicas específicas e minerais contidas no solo, tornando o aroma do vinho ainda mais característico.

A relação acima descrita aplica-se igualmente aos vinhos Sekt b.A.

9. Outras condições essenciais

Quadro jurídico:

legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Requisitos adicionais de 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 rótulo, o vinho deverá ser submetido a uma inspeção oficial. Só aos vinhos que cumpram os requisitos específicos dessa inspeção oficial é atribuído um número de inspeção oficial, composto por vários dígitos, indicando o organismo que realizou a inspeção, 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