

## 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 Laubach (DOP)]

(2018/C 277/05)

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 una domanda di protezione della denominazione «Uhlen Laubach» 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 Laubach» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Uhlen Laubach» (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> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

«Uhlen Laubach»

PDO-DE-02082

Data di presentazione della domanda: 26.3.2015

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

Uhlen Laubach

**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 bianchi Riesling maturano nella tenuta Uhlen Laubach. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (*Prädikatswein*) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (*Sekt b.A.*).

I vini Uhlen Laubach giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che diventa più intenso con l'invecchiamento del prodotto per assumere 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. Con un tenore in calcare compreso tra il 25 % e il 45 %, infatti, l'ardesia grigia di Laubach è una delle rocce maggiormente calcaree nella regione della Mosella. Ciò spiega l'aroma che spesso presenta note di fumo freddo e nocciola e il sapore generalmente più morbido e pieno dei vini che maturano nella regione. Molti di questi vini, dall'aroma caldo e vellutato, presentano una profondità e pienezza di sapore affascinanti. I vini sono cremosi e generalmente pronti per essere consumati dopo un periodo di invecchiamento molto breve.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume):	15,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	11,5
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso 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 bianchi Riesling maturano nella tenuta Uhlen Laubach. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (*Prädikatswein*) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (*Sekt b.A.*).

I vini Uhlen Laubach giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che diventa più intenso con l'invecchiamento del prodotto per assumere 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. Con un tenore in calcare compreso tra il 25 % e il 45 %, infatti, l'ardesia grigia di Laubach è una delle rocce maggiormente calcaree nella regione della Mosella. Ciò spiega perché i vini che maturano nella regione hanno spesso un aroma che spesso presenta note di fumo freddo e nocciola e un sapore generalmente più morbido e pieno. Molti di questi vini, dall'aroma caldo e vellutato, presentano una profondità e pienezza di sapore affascinanti. I vini sono cremosi e generalmente pronti per essere consumati dopo un periodo di invecchiamento molto breve. La gamma di aromi e sapori sopra descritta presenta una dolcezza di fondo, che nei vini «Auslese» si caratterizza per delicatezza e nei vini «Beerenauslese» per un carattere più cremoso che può inoltre presentare note di miele. Queste caratteristiche degli aromi dei vini sono ancora più pronunciate nei vini «Troockenbeerenauslese». Nei vini «Eisweis», 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):	41,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	7,0 in grammi per litro espresso 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», «Troockenbeerenauslese» o «Eiswein»*

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

I vini Uhlen Laubach giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che diventa più intenso con l'invecchiamento del prodotto per assumere 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. Con un tenore in calcare compreso tra il 25 % e il 45 %, infatti, l'ardesia grigia di Laubach è una delle rocce maggiormente calcaree nella regione della Mosella. Ciò spiega perché i vini che maturano nella regione hanno spesso un aroma che spesso presenta note di fumo freddo e nocciola e un sapore generalmente più morbido e pieno. Molti di questi vini, dall'aroma caldo e vellutato, presentano una profondità e pienezza di sapore affascinanti. I vini sono cremosi e generalmente pronti per essere consumati dopo un periodo di invecchiamento molto breve. La gamma di aromi e sapori sopra descritta presenta una dolcezza di fondo, che nei vini «Auslese» si caratterizza per delicatezza e nei vini «Beerenauslese» per un carattere più cremoso che può inoltre presentare note di miele. Queste caratteristiche degli aromi dei vini sono ancora più pronunciate nei vini «Troockenbeerenauslese». 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):	41,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % del volume):	5,5
Acidità totale minima:	7,0 milliequivalenti/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 bianchi Riesling maturano nella tenuta Uhlen Laubach. I prodotti vitivinicoli sono di tre tipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse: vino di qualità, vino con predicato (Prädikatswein) e vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate (Sekt b.A.).

I vini Uhlen Laubach giovani presentano un colore giallo paglierino, a volte tendente al verdognolo, che diventa più intenso con l'invecchiamento del prodotto per assumere 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. Con un tenore in calcare compreso tra il 25 % e il 45 %, infatti, l'ardesia grigia di Laubach è una delle rocce maggiormente calcaree nella regione della Mosella. Ciò spiega l'aroma che spesso presenta note di fumo freddo e nocciola e il sapore generalmente più morbido e pieno dei vini che maturano nella regione. Molti di questi vini, dall'aroma caldo e vellutato, presentano una profondità e pienezza di sapore affascinanti. I vini sono cremosi e generalmente pronti per essere consumati dopo un periodo di invecchiamento molto breve. 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:	5,0 in grammi per litro espresso 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 enologiche

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 un massimo di 14,0 % in volume

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

Più di 100 °Oechsle: residuo zuccherino massimo = peso del mosto/3

*Vino con predicato (Prädikatswein)*

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 (Sekt b.A.).*

Pratiche enologiche specifiche: fermentazione tradizionale in bottiglia

**b. Rese massime**

70 ettoltri per ettaro

**6. Zona delimitata**

La Uhlen Laubach rientra nella DOP «Mosel» (n. di registrazione PDO-DE-A1270).

I vigneti di Uhlen Laubach sono situati nella zona di Winningen nel distretto rurale di Mayen-Coblenza in Renania-Palatinato. Da più di dieci anni questa parte della regione di Uhlen è conosciuta, nell'ambiente vitivinicolo ma anche al suo esterno, con il nome di «Laubach», derivante dall'esatta definizione geologica dell'ardesia che vi si trova. La zona inizia con le particelle 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 e termina a valle con le particelle 2222/1.

I prodotti recanti la DOP «Uhlen Laubach» possono essere prodotti nella zona DOP registrata «Mosel» (n. di registrazione PDO-DE-A1270). La zona geografica delimitata è situata nella zona della DOP «Mosel». La tenuta di Uhlen Laubach ha un'estensione di 12,84 ettari.

**7. Uve da vino principali**

Riesling bianco

## 8. Descrizione del legame/dei legami

I vigneti Uhlen Laubach sono immersi nel paesaggio a terrazze della Bassa Mosella. I vigneti a terrazze Uhlen Laubach 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. La temperatura media nel corso degli ultimi cinque anni (11,6 °C) è risultata relativamente elevata, come è lecito attendersi a una così 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 regione di Uhlen Laubach 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, l'Uhlen Laubach 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. Di profondità non superiore a 10-20 metri, il mare tropicale conteneva originariamente sufficiente ossigeno da consentire la crescita di coralli e molluschi che sono ora contenuti nell'ardesia. Il terreno roccioso risultante dall'erosione di questi sedimenti costituisce un regosuolo di diversi tipi di scisti argillosi e limosi. Il tenore di calcare del suolo è molto più elevato rispetto alle DOP vicine, il che implica che anche il pH del suolo è più elevato (7,5 rispetto a 6,0 nelle zone limitrofe). Le singole particelle di terreno sono tenute insieme soprattutto da carbonati. Il fatto che il suolo contenga relativamente poche particelle di argilla ma abbia un'elevata petrosità (oltre il 50 %) significa che esso è ben areato finanche negli strati più bassi. Tutto questo, unitamente all'elevato tenore di calcare e, in particolare, alla microflora e la microfauna specifiche, fa sì che i vini di questa regione abbiano proprietà organolettiche molto diverse da quelle dei vini prodotti nelle DOP vicine. I vini di Uhlen Laubach hanno talvolta un aroma leggermente affumicato. Il gusto generalmente considerato pieno e morbido, delicato e vellutato. Essi sono molto più cremosi rispetto ai vini prodotti nelle DOP vicine e generalmente pronti per essere consumati dopo un periodo di invecchiamento molto breve. L'influenza dell'uomo si basa su una tradizione vitivinicola più che 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 quell'epoca la coltivazione della vite nella regione è proseguita senza interruzioni. 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 i vini spumanti di qualità (Sekt b.A.)

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

*Quadro di riferimento 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'autorità 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)