

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 467



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 19. November 2021

64. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2021/C 467/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10024 — Blackstone/Wino) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Rat

2021/C 467/02	Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2014/932 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2021/2016 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/2015 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen unterliegen .....	2
2021/C 467/03	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2014/932 des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen unterliegen .....	4

#### Europäische Kommission

2021/C 467/04	Euro-Wechselkurs — 18. November 2021 .....	5
---------------	--	---

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2021/C 467/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10463 — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	6
2021/C 467/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10558 — COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFERRO) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 467/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses — Sache: M.10528 — ADVENT / EURAZEO / PROTEL — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	10
2021/C 467/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10350 — MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY) <sup>(1)</sup> .....	12

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2021/C 467/09	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	13
2021/C 467/10	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	19
2021/C 467/11	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	25

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.10024 — Blackstone/Winoa)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 467/01)

Am 9. Februar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10024 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## RAT

**Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2014/932 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2021/2016 des Rates, und der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/2015 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen unterliegen**

(2021/C 467/02)

Den Personen, die im Anhang des Beschlusses 2014/932/GASP des Rates <sup>(1)</sup>, durchgeführt durch den Beschluss (GASP) 2021/2016 des Rates <sup>(2)</sup>, und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates <sup>(3)</sup>, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/2015 des Rates <sup>(4)</sup>, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Am 9. November 2021 hat der Ausschuss des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen, der gemäß der Resolution 2140(2014) des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen eingesetzt wurde, drei Personen in die Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, aufgenommen.

Die betroffenen Personen können bei dem gemäß der Resolution 2140 (2014) des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen eingesetzten VN-Ausschuss jederzeit unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird. Entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Focal Point for De-listing  
Security Council Subsidiary Organs Branch  
Room DC2 2034  
United Nations  
New York, N.Y. 10017  
Vereinigte Staaten von Amerika  
Telefon +1 9173679448  
Telefax +1 9173670460  
E-Mail: delisting@un.org

Weitere Einzelheiten siehe <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>.

Auf den Beschluss der VN hin hat der Rat der Europäischen Union entschieden, dass die von den VN benannten Personen in die Listen der Personen und Einrichtungen aufzunehmen sind, die den restriktiven Maßnahmen gemäß dem Beschluss 2014/932/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2021/2016 des Rates, und gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/2015, unterliegen. Die Gründe für die Aufnahme dieser Personen in die Listen sind in den jeweiligen Einträgen im Anhang zu dem Beschluss und in Anhang I der Verordnung aufgeführt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 365 vom 19.12.2014, S. 147.

<sup>(2)</sup> ABl. L 410 I, vom 18.11.2021, S. 7.

<sup>(3)</sup> ABl. L 365 vom 19.12.2014, S. 60.

<sup>(4)</sup> ABl. L 410 I, vom 18.11.2021, S. 1.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats bzw. der betreffenden Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates) beantragen können, dass ihnen die Verwendung eingefrorener Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 4 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat unter Vorlage entsprechender Nachweise beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union  
Generalsekretariat  
GD RELEX 1C  
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

---

**Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2014/932 des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen unterliegen**

(2021/C 467/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> auf Folgendes hingewiesen:

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung sind der Beschluss (GASP) 2014/932/GASP des Rates <sup>(2)</sup>, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2021/2016 des Rates <sup>(3)</sup>, und die Verordnung (EU) Nr. 1352/2014 des Rates <sup>(4)</sup>, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/2015 des Rates <sup>(5)</sup>, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Jemen.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist das Referat RELEX.1.C der Generaldirektion RELEX (Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz) des Generalsekretariats des Rates, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union  
Generalsekretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss (GASP) 2014/932 des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2021/2016, und der Verordnung (EU) Nr. 1352/2014, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/2015, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss (GASP) 2014/932 und der Verordnung (EU) 1352/2014 erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die erhobenen personenbezogenen Daten können soweit erforderlich mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Die personenbezogenen Daten werden fünf Jahre lang ab dem Zeitpunkt der Streichung der betroffenen Person von der Liste der Personen, die restriktiven Maßnahmen unterliegen, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von eventuell begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten einlegen ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

<sup>(2)</sup> ABl. L 365 vom 19.12.2014, S. 147.

<sup>(3)</sup> ABl. L 410 I vom 18.11.2021, S. 7.

<sup>(4)</sup> ABl. L 365 vom 19.12.2014, S. 60.

<sup>(5)</sup> ABl. L 410 I vom 18.11.2021, S. 1.

# EUROPÄISCHE KOMMISSION

## Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

18. November 2021

(2021/C 467/04)

### 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1345	CAD	Kanadischer Dollar	1,4295
JPY	Japanischer Yen	129,58	HKD	Hongkong-Dollar	8,8366
DKK	Dänische Krone	7,4362	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6106
GBP	Pfund Sterling	0,84173	SGD	Singapur-Dollar	1,5408
SEK	Schwedische Krone	10,0555	KRW	Südkoreanischer Won	1 342,26
CHF	Schweizer Franken	1,0511	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,7211
ISK	Isländische Krone	148,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,2419
NOK	Norwegische Krone	9,9523	HRK	Kroatische Kuna	7,5120
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 138,10
CZK	Tschechische Krone	25,230	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7439
HUF	Ungarischer Forint	363,69	PHP	Philippinischer Peso	57,099
PLN	Polnischer Zloty	4,6565	RUB	Russischer Rubel	82,8200
RON	Rumänischer Leu	4,9497	THB	Thailändischer Baht	37,030
TRY	Türkische Lira	12,5522	BRL	Brasilianischer Real	6,2839
AUD	Australischer Dollar	1,5580	MXN	Mexikanischer Peso	23,5605
			INR	Indische Rupie	84,2180

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.10463 — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 467/05)

1. Am 11. November 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Compagnie Générale de Location d'Equipements S.A. („CGL“, Frankreich), kontrolliert von der Société Générale, S.A. („Société Générale“, Frankreich),
- Hyundai Capital Services Inc. („HCS“, Südkorea), kontrolliert von Hyundai Motor Company (Südkorea), und
- Sefia SAS (im Folgenden „JV“, Frankreich), kontrolliert von der Société Générale (Frankreich).
- Société Générale und Hyundai Motor Company übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über JV.
- Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CGL: Kreditinstitut, das in der Finanzierung von Investitionsgütern (Pkw, Boote, Wohnmobile), der Konsolidierung von Verbraucher- und Immobilienkrediten und der Finanzierung der Lagerbestände von Warenlieferanten tätig ist; CGL ist Teil der Société Générale Group, eines französischen Finanzdienstleistungskonzerns, der in mehreren EWR-Mitgliedstaaten tätig ist;
- HCS: die Finanzdienstleistungssparte der Hyundai Motor Company;
- Gemeinschaftsunternehmen (JV): Kfz-Finanzierung, z. B. Darlehen und Leasing, sowie damit verbundene Dienstleistungen wie den Vertrieb von Versicherungen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.



4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 229-64301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brüssel  
BELGIEN

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.10558 — COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFFERRO)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 467/06)

1. Am 12. November 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Cogenio (Italien), Teil der M & G-Gruppe;
- Avio (Italien);
- Termica Colleferro (Italien).

Cogenio und Avio übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Termica Colleferro.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Cogenio ist im Bereich Anlagenbau tätig und erbringt Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Erzeugung, Verteilung und Nutzung von elektrischer Energie, Heizungs-, Dampf- und Kühlsystemen sowie Energieeffizienzsystemen. Das Unternehmen entwickelt Projekte zur energetischen Effizienz für italienische Handels- und Industrieunternehmen durch Kraft-Wärme-Kopplung, Trigeneration, Photovoltaik und Energiespeicherung.
- Avio ist in der Luft- und Raumfahrtindustrie tätig. Das Unternehmen entwickelt und verkauft Startsysteme und taktische Flugkörper und ist in der Forschung und Entwicklung neuer Werkstoffe und Ausrüstungen für Raumfahrtanwendungen tätig.
- Termica Colleferro ist im Energiesektor tätig, und zwar in der Strom- und Wärmeerzeugung. Das Unternehmen besitzt und betreibt eine Kraft-Wärme-Kopplungsanlage in Italien.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10558 — COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFFERRO

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**Sache: M.10528 — ADVENT / EURAZEO / PROTEL**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 467/07)

1. Am 12. November 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Advent International Corporation („Advent“, USA),
- Eurazeo SE („Eurazeo“, Frankreich),
- Protel hotelsoftware GmbH („Protel“, Deutschland).

Advent und Eurazeo übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Protel.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Advent: Das Kerngeschäft der Private-Equity-Gesellschaft besteht i) im Erwerb von Mehrheits- und Minderheitsbeteiligungen an Unternehmen, deren Wachstumsaussichten sich nach Auffassung von Advent durch eine Kapitalzuführung verbessern würden, und ii) der Verwaltung von Investmentfonds. Advent hält Beteiligungen in verschiedenen Branchen, unter anderem Industrie, Einzelhandel, Medien, Kommunikation, Informationstechnologie, Internet, Gesundheitswesen und Arzneimittel.
- Eurazeo: Die börsennotierte Investmentgesellschaft verfügt über ein mehrere Milliarden Euro schweres Portfolio diversifizierter Vermögenswerte. Ihr Unternehmenszweck besteht darin, das Transformationspotenzial von Zielunternehmen jeder Größe zu entdecken, zu beschleunigen und zu fördern. Sie ist im Wesentlichen in drei Bereichen tätig: Private Equity, Private Debt und Immobilien.
- Protel: Das Unternehmen mit Sitz in Dortmund bietet Immobilienverwaltungssoftware für Hotels an.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10528 – ADVENT/EURAZEO/PROTEL

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.10350 — MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 467/08)

1. Am 18. Oktober 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Mondelēz International, Inc. („Mondelēz“, USA),
- Chipita Industrial and Commercial Company S.A. („Chipita“, Griechenland).

Mondelēz übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Chipita.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Mondelēz: auf Snacks spezialisiertes weltweit tätiges Lebensmittelunternehmen, zu dessen Produkten unter anderem Kleingebäck, Schokolade, Kaugummi, Süßwaren, Käse und Getränkepulver gehören. Mondelēz produziert und vertreibt seine Produkte weltweit.
- Chipita: multinationaler Hersteller verpackter Marken-Croissants und anderer, zumeist auf Teigwaren basierender Snackprodukte.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10350 — MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 467/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„Uhlen Roth Lay“****PDO-DE-02083-AM02****Datum der Mitteilung: 16. September 2021****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse**

Mit der VERORDNUNG (EU) 2017/2393 wurde der Anhang VII Teil II Ziffer 1 Buchstabe c, zweiter Gedankenstrich, der Verordnung (EU) Nummer 1308/2013 geändert. Die Regelung, dass die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, der ohne Anreicherung gewonnen wurde - oder ausschließlich durch Verfahren zur teilweisen Konzentrierung gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt B Absatz 1 angereichert wurde -, 15 Vol.-% überschreiten darf, wurde ergänzt um die Formulierung: „sofern dies gemäß der Produktspezifikation in der technischen Unterlage für die betreffende geschützte Ursprungsbezeichnung zulässig ist;“. Eine entsprechende Ergänzung der Produktspezifikation war erforderlich.

## EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n)**

Uhlen Roth Lay

**2. Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

---

(<sup>1</sup>) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

#### 4. Beschreibung des Weins / der Weine

##### 1. Qualitätswein

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

###### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

##### 2. Prädikatswein (Auslese)

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

###### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—



Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 3. Prädikatswein (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein)

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden:Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 4. Sekt b.A.

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden:Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b.A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versenkung entstandene Kohlensäure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11,5

Mindestgesamtensäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 5. Weinbereitungsverfahren

#### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

##### 1. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Nicht zulässig: Kaliumsorbat, Lysozym, Dimethyldicarbonat, Elektrodialyse, Entalkoholisierung, Kationenaustauschern, Konzentration (Cryo, Osmose, Schleuderkegelkolonne), Süßung, Eichenholzstücke –präparate.

##### 2. Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min=88° oder Gesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) max=7,5 g / l

Bis 100° Oechsle und angereicherte Weine: Restzucker max = gesetzlich „halbtrocken“.

Bei über 100 ° Oechsle: RZ max = Mostgewicht / 3

##### 3. Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Auslese: Oechsle min = 105°, RZ min = 90 g/l

Beerenauslese: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Oechsle min = 180°, RZ min = 180 g/l.

Eiswein: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l.

##### 4. Sekt b.A.

Spezifisches önologisches Verfahren

Traditionelle Flaschengärung

#### 5.2. Höchsterträge

70 Hektoliter je Hektar

### 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Uhlen Roth Lay ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Mosel‘, Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270.

Uhlen Roth Lay liegt in den Gemarkungen von Kobern und Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Abgeleitet von der gleichnamigen höchsten Erhebung im Wald oberhalb der Weinberge und den rötlich schimmernden Felsen wird der Name Uhlen Roth Lay seit alters her zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet. Das Gebiet beginnt mit der ersten Weinbergen flussabwärts des Taleinschnittes Belletal - Parzellennummern 262/54 und 156/53 und endet flussabwärts mit folgenden Parzellen: Nr. 6/1, 117/1 und 2394/3.

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Roth Lay kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung ‚Mosel‘ erfolgen (Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel.

Das Gebiet Uhlen Roth Lay erstreckt sich über eine Fläche von 15,97 ha.

#### 7. **Wichtigste Weintraubensorte(n)**

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

#### 8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Der Uhlen Roth Lay ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Roth Lay ist traditionell terrassiert, nach Süden ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der GU Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potentieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Uhlen Roth Lay. Eingebettet in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Roth Lay in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Lahnstein-Unterstufe und hier um den Emsquarzit und den älteren Teil der Hohenrhein-Schichten. Das Gestein hat einen sehr hohen Gehalt an Magnesium, Aluminium und besonders Eisen. Manche Steine bestehen zu 8 % aus Eisenoxiden, die in kleinen, nur 0,25 mm großen Kügelchen zwischen den Sandkörnern eingeschlossen sind. Die Bindung der einzelnen Sandkörner erfolgt durch Kieselsäure, welche diesen Felsen eine hohe derartige Härte verleiht. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener meist schluffiger und sandiger Schiefer mit einem im Vergleich zu den benachbarten GU niedrigeren pH-Wert von ca. 6,0 - die benachbarten GU liegen bei einem pH-Wert von 7,5. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50 %) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. In Verbindung mit einer spezifischen Mikroflora- und Fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Die Weine aus dem Uhlen Roth Lay wirken oft sehr aristokratisch. Sie sind in der Jugend meist sehr verschlossen, haben aber ein enormes Alterungspotential. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n.Ch. von ‚Amphitheatern‘. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen - vermutlich Opfertafeln - belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung- Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19.Jh. der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervor zu heben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

Der oben beschriebene Zusammenhang gilt gleichermaßen für Sekt b.A.“

#### 9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

**Beschreibung der Bedingung:**

Die Angaben auf den Etiketten und der Verpackung sind durch die jeweils aktuellen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Rheinland-Pfalz definiert. Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. AP- Nummer), aus der sich die Prüfstelle, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben. Die traditionellen Begriffe „Qualitätswein“, „Prädikatswein“, „Sekt b.A.“ sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „g.U.“ ersetzen.

**Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 467/10)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„Uhlen Laubach“**

**PDO-DE-02082-AM02**

**Datum der Mitteilung: 16. September 2021**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse**

Mit der VERORDNUNG (EU) 2017/2393 wurde der Anhang VII Teil II Ziffer 1 Buchstabe c, zweiter Gedankenstrich, der Verordnung (EU) Nummer 1308/2013 geändert. Die Regelung, dass die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, der ohne Anreicherung gewonnen wurde - oder ausschließlich durch Verfahren zur teilweisen Konzentrierung gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt B Absatz 1 angereichert wurde -, 15 Vol.-% überschreiten darf, wurde ergänzt um die Formulierung: „, sofern dies gemäß der Produktspezifikation in der technischen Unterlage für die betreffende geschützte Ursprungsbezeichnung zulässig ist;“. Eine entsprechende Ergänzung der Produktspezifikation war erforderlich.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(N)**  
Uhlen Laubach
2. **Art der geografischen Angabe**  
g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung
3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**
  1. Wein
  5. Qualitätsschaumwein
4. **Beschreibung des Weins / der Weine**
  1. *Qualitätswein*

**KURZE TEXTBESCHREIBUNG**

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

#### 2. Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen.

Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 3. Prädikatswein, ergänzt durch Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen.

Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 4. Sekt b.A.

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Feldern im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b.A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versetzung entstandene Kohlensäure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

## ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11,5

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

#### 1. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Nicht zulässig: Kaliumsorbat, Lysozym, Dimethyldicarbonat, Elektrodialyse, Entalkoholisierung, Kationenaustauschern, Konzentration (Cryo, Osmose, Schleuderkegelkolonne), Süßung, Eichenholzstücke –präparate.

#### 2. Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min=88° oder Gesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) max=7,5 g / l

Bis 100° Oechsle und angereicherte Weine: RZ max = gesetzlich „halbtrocken“.

Bei über 100 ° Oechsle: RZ max = Mostgewicht / 3

#### 3. Prädikatswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Auslese: Oechsle min = 105° , Restzucker min = 90 g/l

Beerenauslese: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Oechsle min = 180°, RZ min = 180 g/l.

Eiswein: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l.

#### 4. Sekt b.A.

Spezifisches önologisches Verfahren

Traditionelle Flaschengärung

### 5.2. Höchsterträge

70 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Uhlen Laubach ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“, Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270.

Uhlen Laubach liegt in der Gemarkung von Winningen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Abgeleitet von der exakten geologischen Definition des hier anstehenden Schiefers wird der Begriff Laubach seit über 10 Jahren auch in der Weinwelt zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet. Das Gebiet beginnt flussabwärts mit den Parzellen 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 und endet flussabwärts mit der Parzelle 2222/1.



Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Laubach kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Mosel“ erfolgen (Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel. Das Gebiet Uhlen Laubach erstreckt sich über eine Fläche von 13,83 ha.

7. **Wichtigste weintraubensorte(n)**

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Der Uhlen Laubach ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Laubach ist traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der GU Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potentieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Bereich Uhlen Laubach. Eingbracht in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Laubach in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Laubach-Unterstufe, Laubach-Schichten sowie Lahnstein-Unterstufe, Hohenrhein-Schichten.

Der hohe Kalkgehalt des hier anstehenden Schiefers ist Hinweis auf die zunehmende Verflachung des Meeres. Bei einer Wassertiefe von maximal 10 bis 20 Metern war im tropischen Ur-Meer ausreichend Sauerstoff verfügbar, um ein Wachstum von Korallen und Muscheln zu ermöglichen, die im heutigen Schiefer eingeschlossen sind. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener, meist schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten GU extrem hohe Kalkgehalt macht sich im Boden durch einen pH-Wert von 7,5 bemerkbar - die benachbarten GU liegen bei einem pH-Wert von 6,0. Die einzelnen Bodenpartikel werden meist von Carbonaten zusammen gehalten. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50 %) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. Besonders in Verbindung mit dem hohen Kalkgehalt und einer spezifischen Mikroflora und -fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Die Weine aus dem Uhlen Laubach haben in der Nase oft leicht rauchige Anklänge. Der Geschmack wird meist als voll und weich, mit sanftem Velours beschrieben. Im Vergleich zu den benachbarten GU sind es die cremigsten Weine. Sie weisen meist eine recht frühe Trinkreife auf. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n.Ch. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen, vermutliche Opfergaben, belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jhd der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervorzuheben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

Der oben beschriebene Zusammenhang gilt gleichermaßen für Sekt b.A.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

**Beschreibung der Bedingung:**

Die Angaben auf den Etiketten und der Verpackung sind durch die jeweils aktuellen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Rheinland-Pfalz definiert. Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. AP- Nummer), aus der sich die Prüfungsstelle, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben. Die traditionellen Begriffe „Qualitätswein“, „Prädikatswein“, „Sekt b.A.“ sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung g.U. ersetzen.

**Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der  
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der  
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 467/11)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„Uhlen Blaufüsser Lay / Uhlen Blaufüßer Lay“**

**PDO-DE-02081-AM02**

**Datum der Mitteilung: 16. September 2021**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse**

Mit der VERORDNUNG (EU) 2017/2393 wurde der Anhang VII Teil II Ziffer 1 Buchstabe c, zweiter Gedankenstrich, der Verordnung (EU) Nummer 1308/2013 geändert. Die Regelung, dass die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, der ohne Anreicherung gewonnen wurde - oder ausschließlich durch Verfahren zur teilweisen Konzentrierung gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt B Absatz 1 angereichert wurde -, 15 Vol.-% überschreiten darf, wurde ergänzt um die Formulierung: „, sofern dies gemäß der Produktspezifikation in der technischen Unterlage für die betreffende geschützte Ursprungsbezeichnung zulässig ist;“. Eine entsprechende Ergänzung der Produktspezifikation war erforderlich.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n)**

Uhlen Blaufüsser Lay

Uhlen Blaufüßer Lay

**2. Art der geografischen Angabe:**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

**4. Beschreibung des Weins / der Weine**

1. *Qualitätswein*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Blaufüsser Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in satten, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

#### 2. Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Blaufüsser Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in satten, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

3. *Prädikatswein, ergänzt durch: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Blaufüsser Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

4. *Sekt b.A.*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Blaufüsser Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann.

Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b.A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versektung entstandene Kohlensäure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11,5

Mindestgesamtensäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

#### 1. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Nicht zulässig: Kaliumsorbat, Lysozym, Dimethyldicarbonat, Elektrodialyse, Entalkoholisierung, Kationenaustauschern, Konzentration (Cryo, Osmose, Schleuderkegelkolonne), Süßung, Eichenholzstücke –präparate.

#### 2. Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min=88° oder Gesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) max=7,5 g / l

Bis 100° Oechsle und angereicherte Weine: RZ max = gesetzlich „halbtrocken“.

Bei über 100 ° Oechsle: RZ max = Mostgewicht / 3

#### 3. Prädikatswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Auslese: Oechsle min = 105°, RZ min = 90 g/l

Beerenauslese: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Oechsle min = 180°, RZ min = 180 g/l.

Eiswein: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l.

#### 4. Sekt b.A.

Spezifisches önologisches Verfahren

traditionelle Flaschengärung

### 5.2. Höchsterträge

70 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Uhlen Blaufüßer Lay ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“, Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270

Uhlen Blaufüßer Lay liegt in der Gemarkung von Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Der Name „Blaufüßer Lay“ ist als Gewinnbezeichnung im Kataster eingetragen. Er wird seit über 10 Jahren als auf dem Etikett zur Kennzeichnung der Schieferformation genutzt. Der aus dem Dialekt wieder ins Hochdeutsche gewanderte Begriff „Blumslay“ (entstanden aus Blaufüßer Lay – Blauslay – Blooslay - Blumslay) kennzeichnet einen Aussichtspunkt oberhalb der Weinberge. Das Gebiet beginnt mit der Parzelle 2219/1 und endet flussabwärts mit den Parzellen 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Blaufüsser Lay kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Mosel“ erfolgen (Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel .

Das Gebiet Uhlen Blaufüsser Lay erstreckt sich über eine Fläche von 1,96 ha.

#### 7. **Wichtigste Weintraubensorte(N)**

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

#### 8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Der Uhlen Blaufüsser Lay ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Blaufüsser Lay ist traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der GU Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potentieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Bereich Uhlen Blaufüsser Lay.

Eingebracht in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Blaufüsser Lay in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Laubach-Unterstufe und hier um die älteren Sedimente der Laubach-Schichten. Hier macht sich mit immer mächtiger werdenden dunklen Schluff- und Tonschieferpaketen die zunehmende Vertiefung des Meeres bemerkbar. Bei dem aus diesen Sedimenten verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener toniger und schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten GU höhere Tongehalt des Bodens bedingt eine höhere Feldkapazität und eine niedrigere durchschnittliche Bodentemperatur in tieferen Schichten. Hieraus resultieren wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Uhlen Blaufüsser Lay hat einen geringeren Anteil fruchtiger Komponenten in einem insgesamt verhaltenen Bouquet. Der hierdurch entstehende mineralische olfaktorische Eindruck findet am Gaumen seine Fortsetzung mit einem Sinneseindruck, der meist als „fein, kühl, klar“ beschrieben wird.

Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n.Ch. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen, vermutliche Opfergaben, belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jhd der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervorzuheben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

Der oben beschriebene Zusammenhang gilt gleichermaßen für Sekt b.A.

#### 9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

**Beschreibung der Bedingung:**

Die Angaben auf den Etiketten und der Verpackung sind durch die jeweils aktuellen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Rheinland-Pfalz definiert. Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. AP- Nummer), aus der sich die Prüfstelle, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben. Die traditionellen Begriffe „Qualitätswein“, „Prädikatswein“, „Sekt b.A.“ sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „g.U.“ ersetzen.

**Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---





ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE