

V

(Bekanntmachungen)

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

(2020/C 349/13)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„UHLEN BLAUFÜSSER LAY / UHLEN BLAUFÜßER LAY“

PDO-DE-02081-AM01

Datum der Mitteilung: 6.7.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Die Analysewerte sollen den gesetzlichen Anforderungen in Deutschland entsprechen.
Redaktioneller Fehler.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

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

Qualitätswein

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.

⁽¹⁾ 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 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.

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):	

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

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.

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):	

Prädikatswein, ergänzt durch: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

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.

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):	

Sekt b.A.

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
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

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

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

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.

Sekt b.A.

Spezifisches önologisches Verfahren
traditionelle Flaschengärung

b. *Höchstserträge*

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 Winningen 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 — Blaslay — 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
