

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 3. August 2018****über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union*****(Uhlen Roth Lay (g.U.))**

(2018/C 277/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Deutschland hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Uhlen Roth Lay“ gestellt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Uhlen Roth Lay“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziges Artikel

Das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Uhlen Roth Lay“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen den Schutz des in Absatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 3. August 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Uhlen Roth Lay“

PDO-DE-02083

Datum der Antragstellung: 26.3.2015

1. Name(n)

Uhlen Roth 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 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.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	15,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	11,5
Mindestgesamtsäure:	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	1,08
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	250

Prädikatswein (Auslese)

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.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	41,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	5,5
Mindestgesamtsäure:	7,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	350

Prädikatswein (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein)

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 delikatsten 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.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	41,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	5,5
Mindestgesamtsäure:	7,0 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	400

Sekt b. A.

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 Versetzung entstandene Kohlensäure.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	13,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	11,5
Mindestgesamtsäure:	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	1,08
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	185

5. Weinbereitungsverfahren

a. **Wesentliche önologische Verfahren**

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Nicht zulässig: Kaliumsorbat, Lysozym, Dimethyldicarbonat, Elektrodialyse, Entalkoholisierung, Kationenaustauscher, Konzentration (Cryo, Osmose, Schleuderkegelkolonne), Süßung mit Traubenmost, Eichenholzstücke oder -präparate.

Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min = 88 °; Säure max = 7,5 g/l; Anreicherung bis max. 14,0 Vol.-%.

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

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

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

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

Sekt b. A.

Spezifisches önologisches Verfahren:

traditionelle Flaschengärung

b. **Höchstertträge**

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Uhlen Roth Lay ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“, (Registriernummer 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“ von alters her zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet. Das Gebiet beginnt mit den ersten Weinbergen flussabwärts des Taleinschnittes Belltal — 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 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 Keltertrauben**

Weißer Riesling

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 ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der g.U. Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potenzieller 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 g.U. niedrigeren pH-Wert von ca. 6,0 — die benachbarten g.U. 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 g.U. Die Weine aus dem Uhlen Roth Lay wirken oft sehr aristokratisch. Sie sind in der Jugend meist sehr verschlossen, haben aber ein enormes Alterungspotenzial. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrtausendealte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n. Chr. 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. Jahrhundert 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

Rechtsrahmen:

Nationales 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 Union, 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

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